

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara agraris dengan sektor pertanian yang memainkan peran penting dalam perekonomian. Selain mengelola pertanian dan perkebunan, para petani Indonesia juga aktif dalam budidaya ikan, termasuk ikan air tawar, ikan air asin, dan ikan hias. Dalam hal budidaya ikan air tawar, salah satu yang paling banyak dijumpai adalah budidaya ikan lele. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, budidaya ikan lele di Indonesia telah meningkat secara signifikan dalam beberapa tahun terakhir, menunjukkan potensi besar sebagai sumber pendapatan bagi petani (*Indonesia Fisheries Overview*, Badan Pusat Statistik, 2020).

Pemilihan ikan lele sebagai bahan dasar produk nugget didasarkan pada beberapa pertimbangan penting. Ketersediaannya yang melimpah serta harga yang relatif terjangkau menjadikan ikan lele sebagai pilihan ekonomis bagi banyak kalangan masyarakat. Selain itu, ikan lele memiliki kandungan gizi yang sangat baik. Menurut Astawan (2008), ikan lele mengandung protein sebanyak 17,7%, lemak sebanyak 4,8%, mineral sebanyak 1,2%, dan air sebanyak 76%. Kandungan gizi ini membuat ikan lele menjadi sumber protein yang berkualitas dan dapat memberikan manfaat kesehatan, seperti menjaga kesehatan sel dan jaringan tubuh, meningkatkan kesehatan saraf, dan mencegah anemia (Halodoc.com, 2023).

Namun, meskipun memiliki banyak manfaat, variasi cara penyajian ikan lele masih terbatas. Saat ini, ikan lele umumnya hanya disajikan dalam bentuk digoreng, yang terkadang kurang praktis dan instan untuk dikonsumsi sehari-hari. Oleh karena itu, inovasi dalam penyajian ikan lele menjadi penting untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang menginginkan produk yang praktis, instan, namun tetap bergizi.

Pemilihan nugget sebagai bentuk produk olahan ikan lele merupakan solusi yang tepat. Nugget merupakan salah satu jenis makanan siap saji yang sangat digemari oleh berbagai kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Nugget juga dikenal sebagai makanan yang praktis, mudah disajikan, dan

memiliki cita rasa yang lezat. Dengan mengolah ikan lele menjadi nugget, tidak hanya menambah variasi produk olahan ikan, tetapi juga meningkatkan nilai tambah dari ikan lele itu sendiri.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- a) Bagaimana penerimaan sensori konsumen terhadap nugget lele?
- b) Bagaimana target pasar nugget lele dinilai dari segi sensori?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisa penerimaan sensori konsumen terhadap nugget lele.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

- a) Memberikan informasi yang berguna mengenai preferensi dan penerimaan konsumen terhadap produk nugget lele, sehingga produsen dapat mengembangkan dan meningkatkan kualitas produk sesuai dengan keinginan pasar.
- b) Menyediakan alternatif produk makanan yang sehat, bergizi, dan praktis, serta memberikan variasi dalam pilihan konsumsi ikan lele.