

# **BAB I. PENDAHULUAN**

## **1.1. Latar Belakang**

Wilayah geografis Kabupaten Anambas yang sebagian besarnya merupakan laut membuat sektor perikanan tangkap menjadi sektor utama dalam perkembangan Kabupaten Anambas. Penangkapan ikan menjadi lebih dominan dibandingkan dengan sektor lainnya, baik dalam hal jumlah rumah tangga yang terlibat dalam usaha perikanan maupun produksi ikan yang dihasilkan. Produksi Perikanan Tangkap Menurut Jenis Komoditi di Kabupaten Anambas pada tahun 2021 mencapai 21.110, 00 ton (BPS Kabupaten Anambas, 2021). Banyaknya hasil tangkapan ikan di perairan membuat masyarakat setempat tidak menjual ikan tersebut dalam keadaan segar saja, akan tetapi sebagian masyarakat mengolah berbagai macam produk olahan salah satu diantaranya adalah kerupuk ikan. Salah satu jenis kerupuk ikan yang populer dimasyarakat adalah kerupuk atom.

Kerupuk Atom adalah Jenis produk makanan kering dibuat menggunakan tepung pati dan daging ikan sebagai bahan dasarnya, kemudian diperkaya dengan tambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang telah diizinkan. (Yuliani et al., 2018). Camilan ini memiliki ciri khas bentuk yang sangat kecil dan bulat, mirip dengan atom dan memiliki cita rasa yang khas dan nikmat. Pengolahan kerupuk atom Penggunaan metode ini sebagai salah satu alternatif dalam pengolahan bahan pangan ikan dapat memperpanjang umur simpan bahan pangan dengan efektif. Thaha et al., (2018) Menyatakan bahwa ikan berfungsi sebagai sumber utama protein dalam produksi kerupuk, dan semakin banyak daging ikan yang digunakan, maka kandungan protein dalam kerupuk tersebut akan meningkat..

Akan tetapi, karena masih banyak produsen kerupuk atom yang tidak mencantumkan informasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada kemasan produk mereka. Hal ini seringkali menimbulkan kekhawatiran dan keraguan bagi konsumen, khususnya bagi mereka yang peduli dengan kesehatan dan asupan nutrisi yang tepat. Tanpa informasi yang jelas tentang kandungan nutrisi dari kerupuk Atom, konsumen sulit untuk menentukan apakah produk tersebut cocok untuk dikonsumsi dalam jumlah tertentu atau tidak. Oleh sebab itu, diharapkan

dengan adanya penelitian ini dapat menjadi solusi untuk permasalahan tersebut dan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk kerupuk atom.

### **1.2. Perumusan Masalah**

1. Apa cara yang dilakukan untuk mengolah ikan menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi?
2. Bagaimana upaya untuk meningkatkan kepercayaan konsumen untuk mengkonsumsi kerupuk atom?
3. Bagaimana kandungan gizi Kerupuk Atom di Tiga Kecamatan Kabupaten Anambas Provinsi Kepulauan Riau?

### **1.3. Tujuan**

1. Untuk mengetahui kandungan gizi kerupuk atom di tiga kecamatan Kabupaten Anambas Provinsi Kepulauan Riau.
2. Mengetahui Kandungan Proksimat Pada kerupuk atom di tiga kecamatan Kabupaten Anambas Provinsi Kepulauan Riau.

### **1.4. Manfaat**

Memberikan informasi kepada konsumen tentang kandungan gizi dan kandungan proksimat kerupuk atom, dan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat tentang produk kerupuk atom