

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Fungsi BBP2HP	58
2. Peta lokasi BBP2HP.....	59
3. Sarana dan Prasarana di BBP2HP.....	60
4. Uji Organoleptik, Uji Kimia dan Uji Mikrobiologi	62
5. Analisa Usaha.....	65

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Diversifikasi dapat diartikan sebagai pengembangan suatu produk untuk memperoleh inovasi baru dengan nilai ekonomis tinggi dan melebihi dari harga bahan baku dan berupa produk perikanan olahan. Keanekaragaman produk olahan hasil perikanan perlu dikembangkan dan dapat dijadikan sebagai alternatif cara menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan bagi masyarakat Indonesia. Pembuatan produk dari bahan dasar ikan maupun hasil perikanan lainnya dapat menambah keanekaragaman produk hasil pengolahan perikanan. Oleh sebab itu, dengan adanya diversifikasi produk hasil perikanan diharapkan dapat menjadi daya tarik bagi masyarakat untuk mengkonsumsi ikan dan hasil perikanan lainnya serta diharapkan dapat terciptanya produk baru yang sehat, bergizi, dan berkualitas dengan harga terjangkau sehingga minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk hasil perikanan meningkat (Putra, 2015).

Dalam rangka mewujudkan visi “Pembangunan Kelautan dan Perikanan yang Berdaya Saing dan Berkelanjutan untuk Kesejahteraan Masyarakat”, salah satu misi yang diemban oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia adalah meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk kelautan dan perikanan. Sebagai dukungan terhadap visi dan misi tersebut, visi Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan adalah “Terwujudnya Produk Perikanan Prima yang Berdaya Saing di Pasar Domestik dan Internasional”. Produk perikanan prima yang dimaksud merupakan produk yang

berkualitas tinggi (*high quality*), aman dikonsumsi (*safe*), tertelusur (*traceable*), memiliki nilai yang tinggi (*high value content*), berhasil dalam persaingan di pasar domestik dan pasar internasional (*competitive*), dan secara simultan dapat memberikan manfaat untuk kesejahteraan masyarakat, khususnya masyarakat kelautan dan perikanan. Sebagai Unit Pelaksana Teknis yang berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP) mempunyai tugas melaksanakan penerapan dan pengembangan teknologi pengolahan, pengujian, serta *monitoring* mutu dan keamanan hasil perikanan (BBP2HP, 2013).

Data survei APTINDO pada tahun 2010 menunjukkan bahwa dari golongan padi-padian yang paling banyak dikonsumsi adalah beras dan gandum. Beras sebagian besar dikonsumsi dalam bentuk nasi sedangkan gandum sebagian besar dikonsumsi dalam bentuk mi. Mi dapat menjadi alternatif makanan pokok pengganti nasi karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Mi merupakan makanan pokok terbanyak kedua yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia setelah nasi. Mi sangat digemari oleh anak-anak hingga orang dewasa karena rasanya enak, praktis, mudah diolah dan mengenyangkan (Risti, 2013). Terdapat beberapa jenis mi di pasaran antara lain mi basah, mi segar, mi kering, dan mi instan (Fahmi, 2012). Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI), mi adalah produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mi (Badan Standarisasi Nasional, 1992 dalam Puspasari, 2007). Oleh karena itu,