

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara Kepulauan, dimana sebagian besar wilayahnya adalah lautan sehingga banyak menghasilkan ikan laut yang sangat menguntungkan. Hasil laut tersebut berupa ikan. Ikan memiliki banyak jenis, diantaranya adalah ikan lemuru. Ikan lemuru adalah ikan berukuran kecil dan ramping, panjang tubuh sekitar 15 cm atau kurang ada pula yang dapat mencapai lebih dari 20 cm. Lemuru biasanya hampir silinder, dengan tinggi tubuh (*body depth*) sekitar 25% panjang standar. Ikan lemuru kurang disukai oleh masyarakat karena jumlah duri yang dimilikinya sangat banyak. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai ekonomisnya ikan lemuru diolah menjadi bahan pangan olahan yang disebut lemuru duri lunak atau biasa disebut presto, dengan begitu diharapkan tingkat kesukaan masyarakat terhadap jenis ikan ini meningkat.

Lemuru duri lunak merupakan hasil olahan dari ikan lemuru segar dengan tambahan rempah-rempah yang dibuat melalui pemasakan bertekanan tinggi menggunakan alat *autoclave*, sehingga menghasilkan produk ikan lemuru dengan duri yang sangat lunak. Sebagian besar masyarakat mengenal ikan duri lunak dengan sebutan ikan presto. Produk olahan ini sangat membantu anak-anak dan lansia dalam mengonsumsi ikan yang mempunyai banyak duri yang tajam, tetapi bagi anak-anak cukup merepotkan bahkan membahayakan.

Lemuru duri lunak tidak memiliki daya simpan yang cukup lama jika disimpan dalam suhu kamar atau suhu ruang. Untuk itu penyimpanan produk sebaiknya disimpan pada suhu dingin, untuk lebih baik lagi dapat disimpan dalam *cold storage*. Pengemasan juga mempengaruhi daya simpan produk, untuk itu kemasan yang digunakan adalah jenis plastik *Polyethylene*. Penggunaan plastik *Polyethylene* karena bersifat tahan panas, penahan air yang baik selain juga murah (Buckle *et al.*, 1987).

Proses pengolahan dimulai dari penyiangan ikan. Penyiangan ikan perlu diperhatikan, pembuangan organ dalam ikan harus benar-benar bersih dikarenakan produk

lemuru duri lunak ini akan dikonsumsi semua tanpa menyisakan kecuali mungkin bagian kepala. Sehingga tidak menimbulkan rasa pahit dibagian dalam ikan. Setelah ikan bersih, langkah selanjutnya adalah menyiapkan bumbu-bumbu lengkap untuk memberikan rasa yang enak pada olahan ikan. Sebagian bumbu seperti kunyit, bawang putih dan serai mengandung senyawa pengawet yang dapat membantu ketahanan daya simpan hasil olahan. Bumbu-bumbu telah disiapkan lalu dihaluskan, rendam ikan dengan bumbu yang sudah dihaluskan, untuk rasa bumbu yang lebih meresap sebaiknya dilakukan perendaman selama 30 menit. Setelah itu masukkan kedalam *autoclave* yang telah diatur suhu dan tekanannya.

Sasaran konsumen untuk lemuru duri lunak ini tidak terbatas pada siapa saja yang mengkonsumsinya, ikan lemuru duri lunak ini belum ada dipasaran. Biasanya yang ada dipasaran sampai saat ini adalah bandeng presto bahkan ada juga ayam dan bebek yang dipresto sehingga menghasilkan ayam dan bebek dengan tulang yang lunak. Untuk itu adanya lemuru presto ini diharapkan dapat diterima dan layak dipasarkan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu :

1. Bagaimana menentukan metode yang akan digunakan pada pembuatan lemuru duri lunak untuk skala besar agar lebih efisien?
2. Bagaimana cara untuk mengetahui analisa kelayakan usaha lemuru duri lunak pada skala besar?
3. Bagaimana cara memasarkan lemuru duri lunak pada skala yang lebih besar?

### **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif pemecahan untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan adalah :

1. Melakukan proses pra produksi dengan menggunakan metode pembuatan lemuru duri lunak yang telah dilakukan sebelumnya untuk skala yang lebih besar.
2. Melakukan analisa kelayakan usaha lemuru duri lunak pada skala yang lebih besar.
3. Memasarkan lemuru duri lunak dengan cara memperluas segmen pasar di wilayah Jember dan sekitarnya.

### **1.4 Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mampu mengetahui efisiensi pengolahan lemuru duri lunak dalam skala besar.
2. Mampu menentukan analisa kelayakan usaha lemuru duri lunak dengan skala yang lebih besar.
3. Mampu memasarkan lemuru duri lunak yang dihasilkan dengan segmen pasar yang lebih luas.

### **1.5 Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai tambah bahan bau lemuru (*Sardinella Longiceps*) sebagai produk olahan bernilai ekonomis tinggi.
2. Memproduksi dan memasarkan lemuru duri lunak yang menguntungkan.
3. Memunculkan suatu produk yang baru dikenal di pasar lain untuk wilayah Jember dan sekitarnya.