

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan penghasil perikanan yang sangat banyak terutama pada ikan mujair. Ikan mujair merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar. Ikan mujair mudah hidup dan berkembang biak di berbagai lingkungan. Perkembangbiakan ikan mujair sangat cepat dibanding jenis ikan tawar pada umumnya, sehingga hal ini mendukung ketersediaan komoditas ikan mujair. Produksi ikan mujair di Indonesia mengalami kenaikan beberapa tahun terakhir. Data statistik Perikanan Tangkap Indonesia (2011) menunjukkan produksi ikan mujair sebesar 154.507.051 ton tahun 2010 sehingga potensi pemanfaatan ikan mujair masih sangat besar. Melimpahnya potensi ikan mujair yang didapat oleh nelayan di perairan sehingga menghasilkan ikan mujair yang sangat banyak. Banyaknya persediaan ikan mujair yang semakin menumpuk dan kurangnya pengolahan pangan dalam membuat ikan mujair semakin menurun, sehingga menyebabkan kerugian. Oleh karena itu ikan mujair dapat diolah menjadi inovasi untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan mujair. Pengolahan Keripik Ikan Mujair adalah salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomis.

Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) memiliki bentuk badan pipih dengan warna abu-abu, coklat atau hitam. Bersisik kecil-kecil bertipe stenoid, tubuh memiliki garis vertikal, sirip ekor berwarna hitam. Warna ikan tergantung pada lingkungan yang dihuni. Mulutnya agak besar dan mempunyai gigi yang halus. Sirip dada dan sirip perut berwarna hitam kemerahan, sirip punggung dan sirip ekor berwarna hitam. Hasil ikan mujair ini dapat diolah menjadi mujair asam manis, pengasapan dan keripik ikan mujair, selain rasanya yang enak ikan mujair memiliki banyak kandungan gizi yang tersimpan didalamnya. Ikan mujair memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi antara lain protein 18,7 gr, energi 89 kal, lemak 1 gr, karbohidrat 0 gr, fosfor 29 mg, besi 1,5 mg dan kalsium 96 mg. Karena ikan mujair mudah didapatkan dan sangat digemari masyarakat tetapi masih sedikit produk olahan ikan mujair, maka dari itu perlu adanya produk

olahan yang lebih menarik minat masyarakat. Pada umumnya, masyarakat Indonesia sangat menyukai makanan ringan atau cemilan, maka dari itu membuat pengolahan ikan mujair menjadi keripik ikan mujair sangat jarang ditemukan dan dapat meningkatkan mutu ikan mujair menjadi produk olahan.

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan yang sangat populer dikalangan masyarakat. Keripik adalah sejenis makanan yang diiris tipis dengan proses penggorengan dalam minyak nabati sehingga memiliki sifat renyah dan gurih. Keripik sangat praktis karena kering, sehingga penyimpanannya lebih lama dan mudah disajikan kapan saja. Keripik merupakan makanan ringan yang cukup diminati oleh konsumen karena bertekstur renyah, gurih, bergizi, mengenyangkan dan harganya cukup terjangkau, sehingga semua konsumen dari berbagai kalangan dapat mengkonsumsinya. Keripik juga bertekstur kering dan memiliki kadar air yang cukup rendah, sehingga menjadikan makanan ringan ini dapat disimpan dalam waktu yang lama. Dari berbagai jenis keripik dapat dikonsumsi dengan cara berbeda yaitu keripik ikan, keripik sayur, keripik buah, dan keripik umbi. Keripik ikan menjadi salah satu langkah untuk menambah nilai jual. Keripik ikan merupakan salah satu produk makanan kering yang digemari oleh masyarakat karena sudah terkenal akan olahannya.

Keripik ikan mujair merupakan makanan ringan atau cemilan yang terbuat dari bahan baku utama ikan mujair yang diolah dengan cara dikeringkan terlebih dahulu kemudian digoreng. Keripik ikan mujair ini merupakan makanan ringan yang kaya akan protein karena berbahan baku ikan mujair, sehingga sangat baik untuk dikonsumsi oleh anak-anak hingga lansia. Keripik ikan mujair juga dapat dikonsumsi oleh masyarakat dari kalangan menengah kebawah dan menengah keatas karena harganya yang cukup terjangkau. Keripik ikan mujair juga merupakan salah satu makanan ringan yang sehat, tidak mengandung bahan pengawet maupun bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan tubuh manusia. Peluang bisnis makanan ringan yang sangat populer ini selain makanan sehat dan mempunyai kandungan protein yang tinggi.

Keripik ikan mujair adalah keripik yang berbahan baku ikan mujair yang dicampurkan dengan bawang putih, kunyit, ketumbar, garam, merica dan air

selanjutnya dikeringkan menggunakan sinar matahari lalu digoreng dengan minyak nabati sehingga memberikan rasa gurih dan renyah. Selain memiliki rasa yang enak, keripik ikan mujair juga memiliki kandungan gizi yang tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) dengan pembuatan keripik ikan mujair adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menetapkan formula dan proses produksi Keripik ikan mujair?
2. Bagaimana cara mengetahui hasil analisa biaya proses produksi Keripik ikan mujair?
3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran pada proses produksi Keripik ikan mujair?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas diantaranya sebagai berikut:

1. Melakukan pra produksi untuk mendapatkan keripik ikan mujair dengan formulasi dan metode pengolahan yang tepat.
2. Melakukan analisa biaya proses produksi keripik ikan mujair.
3. Menetapkan strategi pemasaran.

1.4 Tujuan Program

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui hasil produksi keripik ikan mujair dengan rasa yang gurih dan dapat disukai oleh konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi keripik ikan mujair dan mendapatkan kelayakan usaha produksi keripik ikan mujair.
3. Memasarkan produk keripik ikan mujair dengan cara mudah diterima konsumen.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

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

1. Meningkatkan nilai guna ikan mujair dan menciptakan produk olahan pada ikan yaitu keripik ikan mujair.
2. Meningkatkan daya tarik konsumen pada produk olahan ikan mujair yaitu keripik ikan mujair.
3. Memberikan informasi dengan cara menambah daya simpan ikan mujair dengan menjadikan produk olahan keripik ikan mujair.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah menambah pengetahuan tentang proses, produksi dan pemasaran keripik ikan dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha dalam produk keripik ikan dalam skala industri rumah tangga.