

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember merupakan salah satu wilayah di Provinsi Jawa Timur yang menghasilkan sektor perikanan cukup besar karena lokasinya yang berbatasan langsung dengan Samudera Hindia di bagian selatan. Menurut BPS Jember (2019) produksi ikan layang di Kabupaten Jember mencapai 846,56 ton pada tahun 2018 dan merupakan pemasok terbesar sektor perikanan terdapat di Kecamatan Puger dari berbagai wilayah penangkapan ikan yang terdapat di Jember. Pada saat produksi ikan melimpah dalam hal ini diperlukan pengembangan potensi perikanan guna memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat luas yaitu dengan cara mengolah hasil perikanan, salah satunya dijadikan sebagai pindang ikan.

Ikan pindang merupakan hasil pengolahan ikan dengan cara berebusan atau pengukusan yang ditambahkan garam dan rempah-rempah lainnya guna menambah cita rasa ikan. Produk ikan pindang terbuat dari berbagai macam ikan, seperti ikan layang, ikan tongkol, ikan cakalang dan ikan tuna. Salah satu ikan yang sering diolah menjadi pindang adalah ikan layang karena memiliki protein yang cukup tinggi namun daya simpan ikan yang sangat pendek. Produk ikan pindang biasanya dikemas dalam bentuk kemasan besek yang tentunya apabila dibiarkan di tempat terbuka dapat menurunkan mutu ikan karena produk pindang besek umumnya tidak mampu bertahan lama pada suhu ruang, selain itu bentuk kemasan besek dirasa kurang higienis karena debu dan kotoran lain bisa saja masuk ke dalam pindang karena produk tidak terkemas secara tepat.

Inovasi kemasan ikan pindang ini dilakukan sebagai upaya untuk menjadikan produk lebih higienis dan memiliki daya simpan yang lebih lama. Salah satu upaya yang akan diterapkan yaitu penggunaan kemasan *vacuum*. Kemasan *vacuum* merupakan kemasan yang praktis serta higienis untuk produk olahan yang bersifat *frozen food* atau olahan makanan beku karena dapat meminimalisir debu dan kotoran lain masuk di dalam kemasan dan juga dapat mempengaruhi kualitas produk yang dibekukan. Produk makanan beku yang dikemas menggunakan kemasan *vacuum* tentunya harus menggunakan peralatan yang dapat mengemas

produk tersebut, salah satunya dengan menggunakan *sealer* khusus plastik *vacuum* atau dikenal dengan nama *vacuum sealer*.

Upaya meningkatkan mutu dan harga jual pindang ikan layang dapat dilakukan dengan cara dijadikan makanan beku siap saji dengan mengganti kemasan besek produk ikan menggunakan kemasan *vacuum* atau kemasan kedap udara agar kualitas ikan tetap terjaga dan meningkatkan daya simpan ikan dalam suhu ruangan pendingin menjadi lebih lama. Selanjutnya untuk mengetahui suatu usaha dapat berjalan dengan baik maka dilakukan suatu analisis agar dapat mengetahui produk pindang ikan layang yang dijual dalam bentuk kemasan *vacuum* layak atau tidak layak diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang beserta permasalahan usaha pemindangan ikan layang, maka dapat dirumuskan dalam beberapa permasalahan, antara lain :

1. Bagaimana proses produksi pindang ikan layang kemasan *vacuum* ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pindang ikan layang kemasan *vacuum* ?
3. Bagaimana pemasaran usaha pindang ikan layang kemasan *vacuum* ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir disesuaikan dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan antara lain :

1. Melakukan proses produksi pindang ikan layang dengan teknik kemasan *vacuum*.
2. Menganalisis kelayakan usaha menggunakan *Break Event Point* (BEP), *Revenue/Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return on Investment* (ROI) pada usaha pindang ikan layang kemasan *vacuum*.
3. Melakukan kegiatan pemasaran usaha pindang ikan layang kemasan *vacuum*.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengetahuan dari produksi pindang ikan layang dengan kemasan *vacuum*.
2. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Digunakan menjadi acuan bagi mahasiswa yang ingin meningkatkan jiwa kewirausahaan.
4. Upaya untuk mendukung pengusaha ikan dalam mengembangkan produknya.