

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki wilayah laut cukup luas. Dengan adanya kekayaan alam berupa laut yang luas menjadikannya sebagai negara yang mempunyai hasil laut melimpah. Salah satu hasil laut yang cukup beragam adalah ikan. Ikan dapat menjadi salah satu munculnya ide bisnis dengan inovasi baru dalam berbagai sektor. Misalnya, hasil laut tersebut dapat diolah menjadi bahan tambahan bergizi dalam pembuatan suatu produk makanan. Namun, mayoritas makanan yang berbahan dasar olahan ikan tidak bertahan lama dan mudah busuk. Oleh karena itu, untuk mengatasi masalah tersebut perlu adanya solusi dalam perbaikan masa simpan, misalnya dengan melakukan pengolahan yang mudah dan praktis serta banyak diminati oleh kalangan masyarakat. Salah satu caranya yaitu mengolahnya menjadi jenis makanan beku atau dikenal dengan sebutan *frozen food*.

*Frozen food* merupakan salah satu bentuk olahan makanan dengan cara dibekukan. Hal ini bertujuan untuk mencegah makanan tidak busuk dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Makanan beku ini banyak digemari oleh kalangan masyarakat, karena selain praktis juga dapat dijumpai dengan mudah. Adapun salah satu contoh makanan beku ini adalah *frozen food* cimol.

Cimol adalah camilan berbahan dasar tepung tapioka yang adonannya dibentuk bulat kecil lalu digoreng dan kemudian dimakan dengan bumbu tambahan seperti penyedap rasa dan bubuk cabe pedas. Camilan ini banyak disukai oleh anak-anak dan remaja karena rasanya yang dapat membuat konsumen ingin mencobanya lagi. Akan tetapi, mayoritas pedagang cimol masih banyak yang tidak memanfaatkan peluang untuk mengolahnya agar lebih menarik lagi. Padahal bisa saja diinovasikan dengan cara menambah bahan dasar dengan bahan tambahan lain. Salah satunya dapat diinovasikan dengan menambahkan daging ikan jenggelek. Cimol dengan tambahan daging ikan sangat jarang ditemui, ikan

banyak mengandung nutrisi seperti protein yang tinggi dan juga omega-3 didalamnya.

Ikan jenggelek atau cobia memiliki nama latin *Rachycentron canadum*. Menurut Leblanc *et al*, (2008) dalam Sebayang (2012), ikan ini memiliki kandungan gizi yang khas, yaitu asam lemak tak jenuh majemuk omega-3, dimana asam lemak tersebut dibutuhkan oleh tubuh manusia karena memiliki beberapa manfaat. Selain dapat dikonsumsi sebagai lauk, ikan jenggelek juga bisa dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan makanan. Berikut merupakan ikan jenggelek dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Ikan Jenggelek  
Sumber : Data Primer, 2022

Pemanfaatan ikan jenggelek sebagai bahan tambahan utama pembuatan *frozen food* cimol membuat produk lebih menarik karena juga akan dikombinasikan dengan isian keju di dalamnya. Hal ini bertujuan untuk menambah nilai ekonomis produk *frozen food* cimol yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, cimol yang awalnya dikenal kurang sehat namun dengan adanya inovasi ini masyarakat tidak perlu khawatir untuk mengkonsumsinya.

*Frozen food* cimol ikan jenggelek isi keju ini dapat menjadi salah satu peluang usaha menjadi lebih besar dan menarik perhatian konsumen. Jika pada umumnya cimol hanya terbuat dari bahan utama tepung kanji, akan tetapi produk *frozen food* cimol ini ditambahkan daging ikan jenggelek dan isian keju. Selain itu, keunggulan produk ini ialah merupakan camilan sehat untuk dikonsumsi dan memiliki daya simpan yang cukup lama.

Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah inovasi ini dapat menjadi peluang usaha yang bagus, maka diperlukan suatu analisis usaha apakah usaha ini layak atau tidak untuk dilanjutkan berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *frozen food* cimol ikan jenggelek isi keju di Desa Mlandingan Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana kelayakan usaha produksi *frozen food* cimol ikan jenggelek isi keju di Desa Mlandingan Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana strategi pemasaran *frozen food* cimol ikan jenggelek isi keju?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat mengetahui dan melakukan proses produksi *frozen food* cimol ikan jenggelek isi keju di Desa Mlandingan Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha *frozen food* cimol ikan jenggelek isi keju di Desa Mlandingan Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran produk *frozen food* cimol ikan jenggelek isi keju.

### 1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai ekonomis produk *frozen food* cimol ikan jenggelek isi keju.
2. Dapat dijadikan sumber informasi dan wawasan bagi wirausahawan dalam memulai bisnis yang sejenis.
3. Dapat memperkenalkan produk *frozen food* cimol ikan jenggelek isi keju kepada masyarakat.
4. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam menjalankan peluang usaha yang ada.