

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok yang paling dibutuhkan oleh setiap makhluk hidup. Manusia membutuhkan makanan sebagai sumber energi dan zat gizi lainnya untuk pertumbuhan tubuh, melindungi tubuh dari penyakit, serta mendukung hidup manusia. Kebutuhan pokok ini memotivasi masyarakat untuk memaksimalkan potensi yang ada di daerahnya masing masing untuk menciptakan makanan khas yang berbeda di tiap daerahnya.

Menurut Saraswati (1986) *dalam* Febriani, Surjoseputro, Suseno (2013) menyatakan bahwa kerupuk merupakan makanan ringan yang disukai oleh kalangan masyarakat di Indonesia baik di kalangan anak-anak maupun orang dewasa sebagai lauk pauk maupun makanan kecil. Kerupuk biasanya terbuat dari adonan tepung tapioka dan dicampur bahan tambahan seperti ikan. Kerupuk memiliki sifat renyah dan cita rasa yang khas sehingga digemari oleh masyarakat. Kerupuk memiliki 2 jenis campuran bahan baku yaitu terbuat dari bahan baku nabati dan bahan pangan hewani. Inovasi kerupuk menggunakan bahan pangan hewani berupa ikan tongkol dipilih karena ikan tongkol dapat dengan mudah dicari di wilayah produksi dan harganya lebih murah dibandingkan dengan ikan tenggiri. Menurut Dinas Perikanan Kabupaten Banyuwangi (2021), bahwasannya produksi ikan tongkol pada tahun 2021 mencapai 1.640 ton dibandingkan dengan produksi ikan tenggiri yang hanya mencapai 158 ton.

Inovasi pembuatan kerupuk ikan tongkol ini awalnya tercipta karena dekatnya bahan baku dan sebagai penambah kandungan gizi pada produk kerupuk. Upaya diversifikasi produk kerupuk ikan tongkol ini dilakukan dengan menambahkan rasa pedas dan ekstrak daun jeruk sebagai penambah rasa dan aroma. Daun jeruk memiliki aroma yang kuat dan wangi serta rasa pedas yang ditambahkan akan menciptakan cita rasa yang baru dan tidak monoton seperti kerupuk pada umumnya. Adanya diversifikasi produk melalui penambahan bahan baku ikan tongkol serta rasa pedas dan ekstrak daun jeruk pada produk kerupuk ini diharapkan dapat menjadi peluang usaha baru.

Melihat peluang pasar saat ini, maka usaha kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk cukup prospektif terutama di wilayah kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi. Hal ini dikarenakan animo masyarakat terhadap kerupuk cukup besar dan kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk ini merupakan produk yang belum pernah ada di pasaran. Usaha kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk ini dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat sehingga mengurangi pengangguran karena dapat dilakukan oleh industri rumah tangga. Usaha ini bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Oleh karena itu, untuk mengetahui kelayakan usaha ini maka diperlukan analisis usaha yang digunakan sebagai bahan pertimbangan seperti: *Break Event Point (BEP)*, *Return On Investment (ROI)*, dan analisis *R/C Ratio*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk di Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk di Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana pemasaran produk kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk di Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Untuk melaksanakan proses produksi kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk di Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi.
2. Untuk menganalisis kelayakan usaha kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk di Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi.
3. Untuk memasarkan produk kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk di Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan wawasan dan kemampuan dalam berwirausaha bagi pembaca/mahasiswa.
2. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang produk olahan kerupuk ikan tongkol pedas rasa daun jeruk.
3. Dapat memberikan inovasi baru serta pengembangan produk bagi usaha-usaha dalam bidang pangan dengan memanfaatkan sumberdaya yang sudah ada.