

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember merupakan suatu daerah yang berbatasan langsung dengan pantai selatan sehingga Kabupaten Jember memiliki hasil laut yang cukup melimpah. Salah satu wilayah yang berbatasan langsung dengan pantai selatan adalah pesisir pantai Puger yang terletak di Kecamatan Puger. Pada umumnya masyarakat Puger bermata pencaharian sebagai nelayan. Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Jember (2019) dalam Hidayah (2021) menjelaskan bahwa jumlah nelayan di Puger tahun 2019 sebanyak 12.493 orang. Potensi tangkap lestari sumberdaya hayati ikan yang mempunyai nilai ekonomis penting sebesar 954.130 ton/tahun.

Kecamatan Puger merupakan daerah penghasil laut yang cukup beragam seperti ikan layur, ikan lemuru, ikan benggol, ikan tuna, ikan tongkol, ikan tenggiri dan ikan kerapu. Dengan adanya Pelabuhan Perikanan di wilayah Puger menjadi salah satu sektor perikanan laut selama ini dikembangkan. Hasil tangkapan nelayan yang ada di daerah Puger didistribusikan langsung ke seluruh wilayah Kabupaten Jember maupun luar kota dalam bentuk segar maupun dalam bentuk yang sudah diawetkan menggunakan cara pemindangan, pengeringan dan pengasapan. Hasil laut yang hampir setiap hari didapatkan oleh seorang nelayan adalah ikan tongkol.

Ikan tongkol salah satu hasil laut yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Kebutuhan tersebut didukung karena ikan tongkol merupakan hasil laut yang cukup melimpah di Indonesia. Selain itu, ikan tongkol juga memiliki kandungan asam lemak omega-3 yang cukup tinggi (Sanger, 2010). Ikan tongkol yang di jual di daerah Kecamatan Puger adalah dalam keadaan masih segar dan pemindangan. Untuk meningkatkan nilai ekonomi pada ikan tongkol yaitu dengan mengoptimalkan pemanfaatannya melalui pengolahan ikan tongkol dalam bentuk stik.

Stik merupakan salah satu makanan atau camilan ringan yang sangat digemari oleh seluruh kalangan. Berbagai macam stik yang sering kita jumpai dipasaran sangat beragam seperti stik kentang, stik bawang, stik sayur bayam dan stik seledri.

Stik merupakan makanan yang terbuat dari bahan baku tepung terigu dan tepung tapioka, untuk menciptakan diversifikasi produk terbaru pada pengolahan stik yaitu dengan menggunakan bahan utama yaitu ikan tongkol yang dapat menambah gizi dan cita rasa pada stik.

Produk stik ikan tongkol ini merupakan produk olahan terbaru dari stik yaitu dengan penambahan ikan tongkol tentunya dapat menambah nilai gizi pada makanan, dengan adanya diversifikasi produk terbaru stik ikan tongkol ini tentunya dapat menciptakan suatu usaha baru dan juga peluang kerja bagi masyarakat sekitar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut;

1. Bagaimana proses produksi stik ikan tongkol di Desa Puger Wetan Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha stik ikan tongkol di Desa Puger Wetan Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran produk stik ikan tongkol?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melaksanakan proses produksi stik ikan tongkol di Desa Puger Wetan Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha stik ikan tongkol di Desa Puger Wetan Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
3. Dapat melaksanakan proses pemasaran produk stik ikan tongkol.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari tugas akhir ini adalah:

1. Dapat memberikan wawasan pengetahuan berwirausaha bagi masyarakat serta membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.
2. Dapat meningkatkan nilai ekonomi ikan tongkol yang diolah menjadi sebuah diversifikasi produk terbaru.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi baru bagi pembaca yang akan melaksanakan tugas akhir.