

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah yang terletak pada wilayah garis pantai di pesisir selatan Pulau Jawa, sehingga Kabupaten Jember mempunyai potensi perikanan yang cukup besar. Hasil produksi perikanan ikan laut di Kabupaten Jember pada tahun 2020 mencapai 9.784,90 ton dan salah satu sentral pendaratan hasil tangkapan ikan laut di Kabupaten Jember berada di Kecamatan Puger. Sektor kelautan dan perikanan merupakan sektor potensial bagi sumber pertumbuhan ekonomi masyarakat. Pemasaran produk perikanan dapat menjadi kegiatan untuk pengembangan sub sistem produksi baik dari hulu sampai hilir, oleh karena itu perlu upaya untuk mempertahankan mutu dengan cara penanganan yang tepat agar ikan tetap segar atau dalam wujud olahan, salah satu hasil perikanan yang dapat diolah menjadi sebuah produk adalah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).

Menurut Kurniawati (2014) menyatakan bahwa ikan tongkol mempunyai ciri-ciri yakni tubuh berukuran sedang, memanjang seperti torpedo, mempunyai dua sirip punggung yang dipisahkan oleh celah sempit, ikan tongkol tidak memiliki gelembung renang dan warna tubuh pada bagian punggung ikan ini adalah gelap kebiruan pada sisi badan dan perut berwarna putih keperakan. Memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan harga yang terjangkau menjadikan ikan tongkol cocok untuk diolah menjadi produk makanan, contohnya bakso ikan tongkol, sambal ikan tongkol, kerupuk ikan tongkol, otak-otak ikan tongkol dan lain sebagainya. Produk otak-otak ikan tongkol merupakan produk yang jarang ditemukan di wilayah Kabupaten Jember terutama Kecamatan Puger sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha dengan melihat bahan baku ikan tongkol yang mudah ditemukan dan memiliki cita rasa yang cocok untuk masyarakat.

Putra dkk. (2015) menyatakan bahwa otak-otak ikan merupakan salah satu produk diversifikasi hasil perikanan yang sudah lama dikenal oleh masyarakat luas. Proses pengolahan otak-otak harus dilakukan dengan tepat supaya menghasilkan produk yang berkualitas, pengolahan otak-otak ikan menggunakan bahan baku

utama daging ikan segar yang telah dilumatkan dan ditambahkan dengan bahan tambahan pangan yang dicampurkan selama proses pengolahan berlangsung.

Keripik otak-otak ikan tongkol merupakan salah satu bentuk inovasi dari pengolahan lanjutan makanan otak-otak yang sebelumnya hanya dimakan dengan menggunakan saus kacang atau saus lainnya. Makanan ini termasuk makanan ringan yang berbahan dasar otak-otak ikan tongkol diiris tipis dan digoreng, untuk otak-otak ikan tongkol sendiri terbuat dari campuran ikan tongkol giling dan bahan tambahan serta bumbu penunjang lainnya. Ide pembuatan produk ini didasarkan dari membaca lingkungan sekitar untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan makanan ringan dengan inovasi terbaru sehingga dapat menjadi bisnis yang menjanjikan. Keripik otak-otak ikan tongkol dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat dan memiliki cita rasa yang unik serta memiliki kandungan gizi yang baik ditinjau dari bahan dasarnya, sehingga konsumen tertarik untuk membelinya. Namun usaha ini masih memerlukan sebuah analisis usaha karena usaha ini merupakan usaha yang masih baru guna mengetahui apakah usaha ini layak dikembangkan atau tidak dan untuk mengetahui apa saja kekurangan yang ada pada produk. Analisis usaha yang digunakan berupa *Break Event Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*, dan *Return On Investment (ROI)*

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan keripik otak-otak ikan tongkol di Desa Wringintelu Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha keripik otak-otak ikan tongkol di Desa Wringintelu Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran keripik otak-otak ikan tongkol?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan keripik otak-otak ikan tongkol di Desa Wringintelu Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha keripik otak-otak ikan tongkol di Desa Wringintelu Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
3. Dapat mengetahui bauran pemasaran keripik otak-otak ikan tongkol.

1.4 Manfaat

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

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang-peluang yang ada.
2. Dapat meningkatkan daya jual otak-otak ikan yang diinovasikan menjadi keripik otak-otak ikan tongkol.
3. Dapat menjadi acuan kajian terdahulu bagi mahasiswa yang akan mengerjakan tugas akhir.