

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Tiram (*Crassostrea*) merupakan organisme yang tidak banyak dikenal oleh masyarakat, mungkin hanya dari beberapa kalangan misalnya masyarakat pesisir. Menurut Arfiati (2018) tiram merupakan sekelompok kerang-kerangan dengan cangkang berkapur dan relatif pipih yaitu organisme bivalvia yang termasuk keluarga Ostreidae yang menempel pada substrat keras seperti kayu, akar *mangrove*, batu, sisa bahan bangunan atau bahan kerang keras lainnya. Kerang yang dimaksud adalah tiram atau terem dalam bahasa Madura yang dalam bahasa Inggris disebut *Oyster*. Tiram termasuk binatang lunak (Phylum Moluska) yang hidup di perairan yang mengandung garam (bersalinitas) baik dilaut maupun di muara sungai. Cangkang tiram berbeda antara sisi atas dan bawah, maka cangkang yang berbentuk semacam tutup disebut dengan cangkang atas karena memang terletak di bagian atas dan bagian cangkang yang berbentuk seperti mangkok sering disebut dengan cangkang bawah, karena bagian yang berbentuk semacam mangkok inilah yang menempel pada substrat (Arfiati, 2018).

Kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*) merupakan jenis kerang yang banyak terdapat di daerah pesisir terutama di pulau Madura. Kerang tiram biasanya menempel pada batu besar dan kayu yang ada dipinggiran laut. Meski ukurannya tidak terlalu besar, tiram mengandung sejumlah gizi dan memiliki fungsinya masing-masing dalam menjaga kesehatan atau fungsi kerja organ-organ tubuh. Berikut manfaat tiram bagi kesehatan yaitu : membantu mengisi vitamin dan nutrisi yang hilang, membantu meningkatkan system imunitas tubuh, membantu menjaga kesehatan jantung, dan membantu menjaga berat badan (Anonim, 2021).

Semakin berkembangnya masyarakat modern seringkali dikaitkan dengan mobilitas masyarakat yang semakin tinggi dan aktivitas kerja yang sibuk sehingga mengakibatkan semakin banyak masyarakat yang menghabiskan waktu di luar rumah. Hal tersebut memberikan dampak pola makan masyarakat yang cenderung memilih makanan praktis dan instan.

Kerang tiram batu dapat disebut sebagai hasil perikanan yang memiliki potensi dan nilai jual yang cukup tinggi. Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap diversifikasi olahan pangan hasil perikanan menjadi tujuan utama proyek usaha mandiri ini dilakukan. Salah satu diversifikasi produk olahan kerang batu yaitu dengan diolah menjadi sambal.

Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia, Melayu serta ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah. Menurut Antoni (2016), menyatakan bahwa Sambal telah lama dikenal sebagai penggugah dan penambah selera makan. Sejalan dengan kemajuan zaman, sambal sekarang tidak hanya dibuat di rumah tangga dengan alat yang sederhana berupa cobek atau mutu, tetapi juga tersedia dalam bentuk sambal yang sudah jadi keluaran pabrik.

Sambal memiliki cita rasa bervariasi menurut tingkat kepedasannya. Cabe mengandung berbagai macam senyawa yang berguna bagi kesehatan manusia. Cabe mengandung antioksidan yang berfungsi untuk menjaga tubuh dari serangan radikal bebas. Kandungan terbesar antioksidan adalah pada cabe hijau. Selain itu cabe memiliki kandungan vitamin C yang cukup tinggi pada cabe dapat memenuhi kebutuhan harian setiap orang, namun harus di konsumsi secukupnya untuk menghindari nyeri lambung (Anonim, 2009).

Salah satu tujuan dari kegiatan Proyek Usaha mandiri ini adalah menciptakan suatu produk inovasi pangan dengan berbasis diversifikasi hasil perikanan yaitu sambal kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*). Dengan adanya produk ini diharapkan mampu meningkatkan nilai ekonomis dari kerang tiram serta meningkatkan nilai gizi makanan siap saji berupa sambal.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana cara produksi sambal kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*) dalam kemasan botol yang baik dan dapat diterima oleh konsumen ?

2. Bagaimana hasil analisa kelayakan usaha produksi sambal kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*) dalam kemasan botol ?
3. Bagaimana strategi pemasaran sambal kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*) dalam kemasan botol ?

1.3. Tujuan

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) tersebut adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi sambal kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*) dalam kemasan botol.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi sambal kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*) dalam kemasan botol.
3. Mengetahui strategi pemasaran sambal kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*) dalam kemasan botol.

1.4. Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) sambal kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*) dalam kemasan botol adalah :

1. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan kerang tiram batu (*Saccostrea echinata*) sebagai olahan pangan dalam bentuk sambal dalam kemasan botol.
2. Menghasilkan variasi olahan kerang tiram dalam bentuk olahan sambal dalam kemasan botol.
3. Membuka peluang usaha baik usaha kecil atau besar dalam produksi sambal dengan kerang tiram (*Saccostrea echinata*) sebagai bahan baku.