

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara dengan keanekaragaman suku dan budaya. Keanekaragaman ini termasuk dalam bidang kuliner, termasuk camilan. Kini, di Indonesia inovasi camilan sudah sangat banyak dan meluas ke penjuru nusantara. Salah satunya adalah camilan kering yang bercita rasa gurih dan asin. Keistimewaan camilan kering yaitu memiliki masa layak konsumsi yang lebih lama. Biasanya camilan dikonsumsi untuk mengganjal rasa lapar. Penyajian camilan bisa menjadi pelengkap makanan utama, dimana biasanya makanan utama bersifat berat dan camilan sebagai pendamping. Sebagian besar camilan bercita rasa gurih menggunakan bahan dasar tepung tapioka atau tepung terigu. Selain itu ada bahan yang dapat digantikan untuk menambah rasa yaitu menggunakan campuran ikan, singkong, maupun sayuran.

Tepung Terigu adalah salah satu bahan makanan yang dibuat dari biji gandum yang berbentuk serbuk atau butiran sangat halus berwarna putih. Tepung terigu ini merupakan salah satu jenis tepung yang sering digunakan manusia dalam membuat berbagai jenis makanan dan masakan.

Tapioka atau yang terkadang disebut dengan nama kanji adalah tepung pati yang diekstrak dari umbi singkong. Tepung ini memiliki warna putih dengan tekstur yang agak kesat, lebih kasar dari tepung terigu. Tepung tapioka juga memiliki manfaat kesehatan karena tepung tapioka mengandung sangat sedikit protein dan tidak mengandung gluten. Oleh karena itu, tepung tapioka aman untuk dikonsumsi penderita *celiac disease* atau *gluten intolerance*. Penyakit *celiac* adalah *penyakit autoimun* yang terjadi akibat mengonsumsi *gluten*. *Gluten* sendiri merupakan protein yang biasa ditemukan pada beberapa jenis sereal, misalnya gandum.

Ikan Tengiri adalah salah satu ikan yang paling digemari di seluruh dunia. Potensi sebaran Tengiri di Indonesia hampir ada di seluruh perairan Sumatera, Jawa, Nusa Tenggara, Kalimantan, Sulawesi, Maluku, sampai Irian. Iklim tropis adalah iklim yang cocok untuk ikan Tengiri. Kandungan gizi yang dimiliki Tengiri hampir sama dengan ikan tuna dan salmon, misalnya omega 3 dan vitamin B12.

Komposisi nutrisi tersebut sangat baik bagi kesehatan, terutama ibu hamil. Beberapa manfaat mengonsumsi Tengiri seperti, menurunkan kadar kolesterol jahat, meningkatkan kecerdasan, dan menjaga kesehatan mata.

Bakso adalah campuran *homogeny* daging ikan, tepung dan bumbu yang telah mengalami proses ekstraksi dan pemasaran. Bakso yang bermutu bagus dapat dibuat tanpa penambahan kimia apapun. Ikan tenggiri merupakan salah satu jenis ikan berdaging putih yang cocok dibuat bakso, memiliki kandungan aktin dan miosin cukup tinggi sehingga tekstur bakso yang dihasilkan bagus.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses produksi basreng (baso goreng) ikan Tengiri di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha produk basreng (baso goreng) ikan Tengiri di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran basreng (baso goreng) ikan Tengiri?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir adalah sebagai berikut :

1. Melakukan proses pembuatan basreng (baso goreng) ikan Tengiri di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Menghitung analisis usaha basreng (baso goreng) ikan Tengiri di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Melakukan pemasaran basreng (baso goreng) ikan Tengiri di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini adalah:

1. Dapat memberikan contoh berwirausaha bagi mahasiswa.
2. Dapat memotivasi masyarakat agar memiliki jiwa wirausahawan , terutama dibidang olahan pangan.
3. Bagi mahasiswa, dapat dijadikan referensi tugas akhir untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember