

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang banyak diminati oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan ikan tongkol memiliki cita rasa khas, memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, dagingnya padat lembut (Utomo et al., 2004). Masyarakat umumnya menikmati daging ikan tongkol dengan cara mengolahnya menjadi menu masakan sehari-hari seperti: ikan tongkol balado, abon ikan tongkol, tongseng ikan tongkol dan lain sebagainya. Hal ini memunculkan sebuah ide diversifikasi produk daging ikan tongkol yang tidak hanya menambah variasi olahan tetapi juga dapat menambah nilai ekonomis dari ikan tongkol yaitu merubahnya menjadi makanan olahan dimsum.

Dimsum merupakan makanan yang telah populer di Negeri China sejak ribuan tahun yang lalu. Dimsum atau *Dian Xin* (dalam Bahasa Mandarin) yang secara harfiah memiliki arti “menyentuh hati”. Meningkatnya konsumsi masyarakat China terhadap Dimsum dikarenakan adanya sebuah tradisi yang bernama *Yum Cha* atau kebiasaan minum teh di kedai bersama teman-teman dekat dengan menyantap dimsum (Ananto, 2012). Dimsum telah banyak dikenal oleh warga di berbagai belahan dunia, di Indonesia makanan yang disajikan dengan krakat atau kukusan bambu ini banyak diminati karena rasa yang nikmat, harga yang terjangkau dan cara penyajiannya yang praktis.

Dimsum ikan tongkol merupakan sebuah produk yang memanfaatkan ikan tongkol sebagai bahan utama dan berbagai komposisi lainnya. Produk dimsum ikan tongkol tercipta untuk meningkatkan nilai ekonomis dari ikan tongkol serta menambah variasi produk olahan berbahan daging ikan tongkol. Dimsum ikan tongkol memiliki peluang pasar yang luas, karena umumnya di pasaran produk dimsum terbuat dari daging ayam, udang dan lain sebagainya sehingga dimsum ikan tongkol dapat tergolong produk baru. Pemilihan produk dimsum ikan tongkol ini menjadi alternatif baru untuk menciptakan peluang usaha yang diharapkan mampu meningkatkan pendapatan serta nilai tambah pada ikan tongkol. Usaha dimsum ikan tongkol ini memerlukan analisis usaha untuk mengetahui sejauh mana

usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan serta diperlukan rancangan bauran pemasaran untuk proses pemasaran produk sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi dimsum ikan tongkol di Desa Sukorejo Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pada produksi dimsum ikan tongkol di Desa Sukorejo Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk dimsum ikan tongkol?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Untuk melakukan proses produksi dimsum ikan tongkol di Desa Sukorejo Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember.
2. Untuk melakukan analisis usaha dimsum ikan tongkol di Desa Sukorejo Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember.
3. Untuk menerapkan bauran pemasaran dimsum ikan tongkol.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan di atas, maka manfaat yang ingin dicapai dalam pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat menumbuhkan jiwa berwirausaha untuk memperoleh keuntungan dari produk dimsum ikan tongkol.
2. Dapat menjadi sumber informasi dan wawasan tentang proses produksi, analisis usaha dan bauran pemasaran dimsum ikan tongkol.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya mahasiswa program studi D-3 manajemen agribisnis yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.