BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan tuna yang hidup di perairan Indonesia dikelompokkan menjadi dua jenis, yaitu ikan tuna besar dan ikan tuna kecil. Ikan tuna besar meliputi madidihang, albakora, tuna mata besar, dan tuna sirip biru selatan. Sedangkan ikan tuna kecil terdiri dari cakalang, tongkol, tongkol kecil, dan ikan abu-abu (Bustami, 2012). Menurut data Kementerian kelautan dan Perikanan (KKP) tahun 2019, Produksi TTC (Tuna, Tongkol, Cakalang) pada tahun 2016 mencapai 1,2 juta ton. Pada tahun 2017, produksi TTC (Tuna, Tongkol, Cakalang) mencapai 1,3 juta ton. Hal ini menunjukkan bahwa produksi TTC (Tuna, Tongkol, Cakalang) mengalami peningkatan sebesar 5,25%. Peningkatan jumlah produksi ikan tuna, tongkol, dan cakalang menunjukkan bahwa tingginya tingkat permintaan terhadap komoditas perikanan tersebut. Hal ini juga dipengaruhi oleh meningkatnya jumlah populasi dunia yang mulai sadar pentingnya makan ikan untuk kesehatan (Bustami, 2012).

Melihat banyaknya permintaan di pasar dunia dan kandungan nutrisi yang tinggi pada ikan tuna, menjadikan perkembangan industri perikanan tuna semakin pesat. Pengolahan ikan tuna tidak hanya diolah menjadi produk tuna yang beku (*Frozenfood*) dan produk tuna segar (*Fresh Tuna*), tetapi juga diolah dalam bentuk tuna kaleng, atau olahan lainnya seperti otak-otak ikan tuna.

Otak - otak merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan yang terbuat dari ikan berdaging putih dengan penambahan tepung, santan, putih telur, dan bumbu-bumbu, yang dibungkus memanjang dengan daun kemudian dikukus, dipanggang, dan digoreng (Karim dkk., 2013). Makanan tradisional otak-otak merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat karena harganya yang terjangkau. Otak-otak mengandung nilai gizi yang tinggi karena terbuat dari makanan laut seperti ikan dan sotong. Tampilan makanan yang terbungkus rapi dengan daun pisang menjadikan nilai tersendiri dan memberikan kesan yang sangat tradisional. Dalam pembuatan otak-otak dapat dilakukan inovasi, dengan substitusi ikan yang menjadi bahan penting diganti menggunakan

jenis ikan lain seperti ikan tuna yang memiliki nilai gizi tinggi. Penggunaan ikan tuna diharapkan mampu meningkatkan kandungan gizi dalam produk otak-otak. Selain dijadikan bakso, sosis, dan nugget, produk olahan ikan tuna dapat menjadi produk inovasi baru yaitu otak-otak .

Berdasarkan uraian diatas, dapat dihasilkan suatu produk inovasi pembuatan otak-otak dengan bahan dasar ikan tuna. Selain menambah keanekaragaman produk hasil pengolahan perikanan, dengan adanya inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk hasil perikanan. Ikan Tuna dipilih karena kandungan nutrisinya yang tinggi dan pemanfaatannya yang belum banyak. Ikan tuna juga memiliki daging yang tebal dengan tekstur yang lembut saat dimakan. Cara pengolahan ikan tuna yang mudah sangat cocok untuk dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan otak-otak. Otak-otak merupakan salah satu jenis makanan yang digemari masyarakat karena rasanya yang gurih dan lezat serta penyajiannya yang praktis. Dengan adanya inovasi penggunaan ikan tuna sebagai bahan utama dalam pembuatan otak-otak diharapkan dapat mengatasi masalah gizi yang dialami oleh tubuh. Selain kandungan proteinnya yang tinggi, ikan tuna juga memiliki kandungan kalori yang rendah sehingga sangat baik dikonsumsi sebagai tambahan makanan untuk diet penurunan badan. Kandungan protein yang tinggi dalam ikan tuna dapat membantu mengurangi nafsu makan dan membantu bertahan untuk tidak makan (kenyang) dalam waktu yang lama.

Dalam pembuatan otak-otak dapat dilakukan inovasi dengan mengganti bahan utama yaitu ikan, digantikan dengan jenis ikan lainnya seperti ikan tuna. Otak-otak dipilih karena pengolahannya yang tidak terlalu rumit, dan penyajiannya yang praktis. Otak-otak ikan juga memiliki citarasa yang lezat dan gurih sehingga banyak masyarakat yang menyukai makanan ini. Adanya inovasi produk ini diharapkan dapat menciptakan produk baru yang bergizi, lezat, dan berkualitas dengan harga yang terjangkau dan penyajian yang praktis sehingga meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk hasil perikanan. Selain itu, dengan adanya inovasi ini diharapkan memberikan dampak yang baik berupa pengenalan produk dan pemanfaatan ikan tuna menjadi lebih beragam.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan otak-otak ikan tuna?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi otak-otak ikan tuna?
3. Bagaimana metode pemasaran strategi pemasaran yang mudah diterima konsumen?

1.3. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui pembuatan otak-otak ikan tuna dengan prosedur dan dapat diterima konsumen.
2. Menghitung analisa kelayakan usaha produksi otak-otak ikan tuna.
3. Memasarkan produk otak-otak ikan tuna dengan cara yang mudah diterima konsumen.

1.4. Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM):

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan ikan tuna sebagai olahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi, menarik, dan dapat diterima masyarakat.
2. Meningkatkan variasi dari produk otak-otak.
3. Dapat membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga maupun skala besar.