

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan pokok merupakan kebutuhan yang harus di penuhi, sebab kebutuhan tersebut berpengaruh terhadap berlangsungnya kehidupan, salah satunya kebutuhan pokok adalah makanan. Makanan akan dicari dan dibutuhkan setiap saat, mengingat tujuan makanan dalam tubuh sebagai pengisi atau penguat tubuh untuk menjalankan aktifitas sehari-hari. Kebutuhan makanan akan meningkat dengan meningkatnya jumlah penduduk, hal ini dapat dimanfaatkan untuk menciptakan berbagai jenis, bentuk, serta inovasi tentang makanan sehingga menciptakan peluang bisnis, hal ini juga dapat memicu beberapa orang untuk membuka bisnis dibidang makanan.

Makanan juga memiliki berbagai jenis, seperti sayur-sayuran, buah-buahan, makanan yang berasal dari laut, sungai, dan jenis air lainnya, baik nabati maupun hewani. Salah satu olahan makanan dari laut adalah olahan berbagai jenis ikan, bahkan olahan ini akan masuk dalam berbagai jenis makanan lainnya. Olahan makanan dari tiap-tiap daerah akan menjadi ciri khas suatu daerah, seperti daerah Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi terkenal dengan hasil laut yang melimpah, dan banyak sekali pabrik yang mengolah ikan menjadi berbagai macam makanan, memiliki tempat pelabuhan pelelangan ikan terbesar di daerah tersebut. Hasil tangkapan nelayan pada bulan Februari 2020 yaitu ikan Layang sebanyak 235,095 ton, ikan tongkol sebanyak 207,280 ton dan ikan lemuru sebanyak 74,474 ton. Beberapa ikan tersebut merupakan ikan yang dominan di daerah tersebut, berkembang biak dengan baik, sehingga jenis ikan tersebut sangat mudah di dapat dan dijumpai oleh para nelayan dan masyarakat (Hadi dkk, 2020).

Jenis makanan baru berbahan dasar olahan ikan sering muncul di daerah tersebut, hal ini didukung oleh tempat dan keadaan fisiologis daerah tersebut, apalagi jumlah penduduk yang berada di daerah tersebut meningkat tiap tahunnya, membuat para individu memunculkan idenya membuat makanan baru dan bersaing dalam bisnis di bidang makanan.

Salah satu olahan makanan berbahan dasar ikan dari daerah Kota Muncar tersebut yaitu Petis Ikan. Petis ikan merupakan hasil olahan ikan laut, dimana ikan laut tersebut direbus dan air tersebut akan diolah menjadi petis ikan. Petis ini memiliki tekstur lembek dan berwarna coklat, apabila dicairkan akan berwarna coklat muda. Makanan ini merupakan makanan umum yang ada di daerah Kecamatan Muncar, sehingga masyarakat yang tinggal di daerah tersebut tidak asing dengan makanan tersebut.

Bakso merupakan makanan nusantara yang terkenal dan mudah dijumpai dari berbagai daerah, makanan ini di setiap daerah memiliki ciri dan bentuk berbeda-beda, hal ini dikarenakan setiap daerah memiliki identitas masing-masing. Bakso merupakan makanan dari olahan daging dan tepung tapioka dengan cara pengolahan daging dihaluskan kemudian dicampurkan dengan tepung tapioka dan bahan penunjang lainnya, lalu dicetak sesuai keinginan. Jenis daging yang umum digunakan untuk olahan makanan ini yaitu daging ayam, daging sapi, daging kambing, daging udang, dan jenis daging lainnya. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan bakso akan mudah didapatkan di lingkungan sekitar, sebab bahan-bahan tersebut tergolong bahan-bahan umum yang sering digunakan sehari-hari oleh masyarakat, sehingga untuk menjalankan bisnis dibidang makanan tersebut sangat mudah dilaksanakan, dari beberapa hal tersebut dapat diciptakan sebuah modifikasi makanan yaitu perpaduan Bakso dengan Kuah Petis, dimana kuah Bakso biasanya terbuat dari kaldu ayam atau kaldu sapi dengan cairan berwarna bening, apabila kaldu diganti dengan kuah dari olahan Petis Ikan akan menjadi modifikasi makanan baru, tentu dari modifikasi tersebut menciptakan ide baru dan membuat olahan makanan yang unik.

Perpaduan Bakso dan Kuah Petis Ikan yang berasal dari petis dengan bahan dasar ikan akan menjadi jenis olahan makanan baru atau makanan modifikasi baru, sekaligus masakan yang dapat diterima di masyarakat mengingat bahwa kebanyakan masyarakat Indonesia sangat menyukai kuliner nusantara, sehingga menciptakan ide baru, menciptakan peluang bisnis di masyarakat, menarik minat masyarakat dalam memenuhi kebutuhan, serta meningkatkan nilai makanan tersebut di bidang makanan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan memperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Bakso Kuah Petis Ikan di Desa Sumberberas Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimanakah analisis kelayakan usaha Bakso Kuah Petis Ikan?
3. Bagaimana sistem pemasaran usaha Bakso Kuah Petis Ikan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, tujuan dari pembuatan Tugas akhir sebagai berikut:

1. Melakukan proses pembuatan Bakso Kuah Petis Ikan di Desa Sumberberas Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi
2. Menganalisis kelayakan usaha Bakso Kuah Petis Ikan
3. Menjalankan pemasaran usaha Bakso Kuah Petis Ikan

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapat dalam menjalankan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa dalam berwirausaha.
2. Meningkatkan nilai ekonomis makanan bakso dan petis ikan.
3. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovasi mahasiswa agar dapat meraih peluang usaha yang ada dan dapat bersaing didunia bisnis.
4. Memperkenalkan produk baru terhadap masyarakat sehingga mahasiswa dapat benar-benar memahami dalam menjalani bisnis.
5. Sebagai sumber refrensi atau acuan bagi mahasiswa untuk mengerjakan tugas akhir.