

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakso Ikan Patin adalah makanan yang siap saji yang banyak di gemari dan diperdagangkan secara luas di masyarakat. Bakso Ikan merupakan hasil pengolahan ikan yang dilakukan dengan cara mencampuri daging ikan yang telah dilumatkan/digiling bersama tepung Tapioca, Tepung terigu dan bumbu – bumbu, dibentuk bulatan (bola), kemudian direbus/dikukus (Restu 2012). Menurut SNI No.7266:2014, bakso ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan dicampuri tepung dan bahan-bahan lainnya bila diperlukan, dan proses pemasakan.

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung berbagai macam zat, selain harga yang umumnya murah, absorpsi Protein ikan lebih tinggi dibandingkan dengan produk hewan lain seperti daging sapi dan ayam, karena daging ikan mempunyai serat-serat protein lebih pendek dari pada serat-serat protein daging sapi atau ayam. Jenisnya pun sangat beragam dan mempunyai beberapa kelebihan, diantaranya adalah mengandung omega 3 dan omega 6 dan kelengkapan komposisi asam amino (Pandit, 2008 dalam Hanifah, 2017).

Menurut data dari Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP) (2016), bahwa konsumsi ikan selama tahun 2011-2015 menunjukkan peningkatan sebesar 6,27. persen. Data ini berdasarkan perhitungan angka konsumsi ikan dari Survey Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) BPS. Tercatat capaian angka konsumsi ikan pada tahun 2015 adalah sebesar 41,11 kg/kap/tahun, melebihi target yang telah ditentukan sebesar 40,09 kg/kap/tahun. Adapun penyediaan konsumsi ikan untuk konsumsi domestik tahun 2014 mencapai 13,07 juta ton, meningkat sebesar 10,01 persen dibandingkan tahun 2013.

Pengembangan berbagai produk olahan hasil perikanan dapat dijadikan alternatif menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan patin bagi masyarakat Indonesia, sekaligus merupakan upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat. Salah satu bentuk dari produk olahan ikan patin tersebut menjadi Bakso Ikan Patin karena Ikan patin merupakan ikan berdaging putih yang kaya akan nilai gizi. Nilai protein daging patin juga tergolong tinggi, mencapai 16,08 %, kandungan gizi lainnya adalah lemak 5,75%, abu 0,97% dan air 75,70% (Eni, 2001 dalam Rohmah, 2017). Sehingga apabila ikan patin dijadikan bakso akan memiliki kandungan protein yang tinggi.

Produk Makanan beku seperti Bakso ikan Patin banyak yang digemari masyarakat karena penyimpanan dapat bertahan lama di penyimpanan tempat freezer di suhu  $-18^{\circ}\text{C}$ . selain itu Bakso Ikan Patin yang kaya gizi sangat bermanfaat bagi kesehatan dan kecerdasan masyarakat, Bagi masyarakat memilih produk ini Karena lebih simpel untuk mengolah dan dapat dikreasikan untuk berbagai jenis makanan tambahan seperti sayur sop, cap cay, bihun rebus dan lain-lain.

Dari hasil uraian diatas dapat menghasilkan suatu Produk yaitu Bakso Ikan Patin yang di sukai oleh masyarakat yang khususnya bagi penggemar kuliner ikan, Oleh karena itu dilakukan Proyek usaha mandiri(PUM).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang dapat diambil sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Bakso Ikan patin?
2. Bagaimana strategi pemasaran pada Bakso Ikan patin?
3. Bagaimana daya terima terhadap produk Bakso ikan patin?
4. Bagaimana mengetahui analisa kelayakan usaha untuk pemasaran Bakso Ikan Patin ?

### 1.3 Tujuan

Tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) Bakso Ikan Patin sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan Bakso Ikan Patin
2. Mengetahui Strategi pemasaran pada Bakso Ikan Patin
3. Mengetahui daya terima terhadap Produk Bakso Ikan Patin.
4. Mengetahui analisa kelayakan usaha untuk pemasaran Bakso Ikan Patin

### 1.4 Manfaat

1. Mengenalkan olahan ikan patin menjadi bakso
2. Mempunyai peluang besar bagi wirausaha yang ingin membuka usaha Produk Bakso Ikan Patin.
3. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan Ikan Patin