

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki hidangan kuliner beraneka ragam serta memiliki cita rasa yang kuat. Kuliner bakso merupakan salah satu makanan yang menjadi favorit masyarakat. Umumnya bakso merupakan olahan daging yang digiling hingga halus kemudian dibentuk bulat serta ditambahkan kuah kaldu dan gorengan. Popularitas bakso di Indonesia membuat kuliner ini banyak dijadikan sebagai ladang bisnis oleh masyarakat serta industri pangan di Indonesia (Fendiani, 2021).

Seiring perkembangan zaman dan teknologi pada masa sekarang ini masyarakat banyak yang mulai berinovasi dalam mengolah makanan guna menciptakan makanan yang bervariasi mulai dari bentuk maupun bahan dasar olahan makanan seperti bakso. Pada umumnya masyarakat mengenal makanan bakso dengan bahan dasar daging sapi atau daging ayam bahkan juga ikan. Namun, bakso ikan tidak seperti bakso sapi maupun bakso ayam yang sering dijumpai disekitar kita, maka dari itu bakso ikan memiliki prospek produksi yang menjanjikan.

Daging ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat potensial sehingga dapat memenuhi kebutuhan protein pada tubuh, selain itu daging ikan juga kaya akan kandungan gizi yang tinggi serta terdapat asam amino esensial yang berfungsi untuk membantu penguatan otot dan juga mengatur kadar gula dalam tubuh serta dapat membantu pertumbuhan anak-anak (Stevy et al., 2019). Berdasarkan Data Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur 2019 bahwa produksi ikan lele di Kabupaten Bondowoso tahun 2019 sebanyak 693 Ton, dengan ketersediaan bahan dasar yang cukup melimpah menjadikan peluang untuk mengolah daging ikan lele sebagai bahan dasar pembuatan produk. Ikan lele dipilih karena memiliki harga yang terjangkau dibandingkan harga daging sapi maupun daging ayam, selain itu juga memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan bagi tubuh. Hal tersebut menjadikan ikan lele sebagai salah satu alternatif bahan dasar dalam pembuatan produksi bakso lele serta dapat

bermanfaat bagi kesehatan, selain itu guna menambah nilai jual lele serta diharapkan bisa mendorong minat masyarakat untuk mengembangkan inovasi olahan lele.

Selain ikan lele, Jamur kuping merupakan salah satu inovasi yang menjadi isian bakso lele, walaupun hanya sebagai isian namun manfaat yang didapat dari mengkomsumsi jamur kuping sangatlah banyak. Jamur kuping mengandung beberapa nutrisi seperti protein, karbohidrat, serat serta nilai energi. Hal tersebut menjadi pemililihan jamur kuping sebagai salah satu inovasi dalam isian bakso lele (Kusuma, 2014).

Bakso Ikan lele frozen merupakan salah satu terobosan inovasi dalam pengembangan kuliner bakso yang mempunyai prospek bisnis menjanjikan untuk dijalani serta menjadi alternatif makanan yang menyehatkan. Usaha ini melakukan inovasi dalam pembuatan bakso ikan, yaitu menggunakan daging ikan lele sebagai bahan dasar pembuatan bakso serta penambahan isi jamur kuping yang dikemas ke dalam bentuk *frozen* (beku) yang bertujuan untuk mengawetkan bakso agar dapat dinikmati sewaktu – waktu, disisi lain usaha ini membuka lapangan pekerjaan yang sangat luas. Untuk mengetahui seberapa menguntungkan usaha ini maka diperlukan sebuah proses analisis usaha dengan menggunakan *Break Even Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dengan dilakukannya proses analisis tersebut nantinya akan didapatkan apakah usaha ini layak dijalankan atau tidak layak dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar belakang tersebut, didapati masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *Frozen food* Bakso Ikan Lele isi Jamur Kuping “Bolping” di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Bagaimana Analisis kelayakan usaha *Frozen food* Bakso Ikan Lele isi Jamur Kuping “Bolping” di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Bagaimana Pemasaran usaha *Frozen food* Bakso Ikan Lele isi Jamur Kuping “Bolping”.

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Melakukan produksi *Frozen food* Bakso Ikan Lele isi Jamur Kuping “Bolping” di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha *Frozen food* Bakso Ikan Lele isi Jamur Kuping “Bolping” di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Memasarkan produk *Frozen food* Bakso Ikan Lele isi Jamur Kuping “Bolping”.

1.4 Manfaat

1. Mendapatkan pengetahuan tentang proses produksi bakso ikan lele.
2. Menjadikan referensi bagi para mahasiswa yang melaksanakan penyusunan Tugas Akhir berikutnya.
3. Dapat digunakan sebagai referensi bagi para wirausahaan baru untuk mengurai pengangguran.
4. Menjadi alternatif dalam membuat inovasi produk olahan ikan lele guna meningkatkan nilai jual produk.