

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia mempunyai sumberdaya ikan yang cukup berpotensi, baik dari segi jumlah maupun dari segi jenisnya. Salah satu sumberdaya hayati laut di Indonesia adalah perikanan cakalang yang mempunyai nilai ekonomis cukup tinggi, baik untuk konsumsi lokal maupun untuk ekspor (Widiawati, 2000). Sementara itu pengolahan pada hakikatnya nilai tambah dari suatu hasil tangkapan atau budidaya, memberikan daya awet yang lebih lama dan memanfaatkan sumber daya perikanan secara efektif karena ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (OFCE, 1987). Oleh karena itu diperlukan penggunaan teknologi yang tepat guna untuk mengolah ikan menjadi produk makanan yang lebih meningkat salah satunya yaitu dijadikan rengginang.

Rengginang adalah kerupuk yang berbentuk bundar, tebal dan gurih serta biasanya dijadikan sebagai camilan atau pendamping hidangan utama di meja makan. Berbeda dengan jenis kerupuk lainnya, rengginang terbuat dari beras ketan yang tidak dihancurkan sehingga setiap butiran beras ketan tampak di kerupuk yang renyah ini. Rengginang terbuat dari bahan dasar beras sehingga merupakan produk yang kaya akan karbohidrat. Salah satu cara melengkapi kekurangan gizi makanan dari serelia adalah dengan memberikan protein yang bermutu tinggi (Buckle *et al.*, 1987).

Rengginang merupakan jenis jajanan tradisional yang masih bertahan sampai saat ini. Selain karena banyak peminatnya, juga rengginang mudah diinovasikan baik dalam segi bentuk, rasa, dan kemasan yang lebih modern. Alasan memilih rengginang ikan cakalang pada proyek akhir ini antara lain karena merupakan produk yang sudah populer dan disukai masyarakat. Pembuatan rengginang masih terbilang sederhana dan mudah untuk dilakukan oleh usaha kecil menengah (UKM). Oleh karena itu produk rengginang dinilai dapat menjadi prospektif pasar dan cocok untuk digunakan sebagai proyek usaha mandiri (PUM) yang saya laksanakan.

## **1.2 Rumusan Masalah Proyek Usaha Mandiri**

Adapun rumusan masalah dalam proses usaha mandiri ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan rengginang ikan cakalang yang dapat diterima oleh masyarakat ?
2. Bagaimana cara memasarkan produk rengginang ikan cakalang yang dapat diterima konsumen ?
3. Bagaimana hasil analisis biaya dan analisa kelayakan usaha dalam pembuatan kue kering rengginang ikan cakalang ?

## **1.3 Tujuan Proyek Usaha Mandiri**

Tujuan dari proyek usaha mandiri rengginang ikan cakalang :

1. Mampu memproduksi rengginang ikan cakalang dengan kualitas yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Memasarkan produk rengginang ikan cakalang
3. Menghitung analisa biaya produksi rengginang ikan cakalang.

## **1.4 Manfaat Proyek Usaha Mandiri**

Manfaat dari proyek usaha mandiri rengginang ikan ini adalah :

1. Dapat memberikan informasi berupa inovasi yang dapat dikembangkan dalam proses usaha pembuatan rengginang ikan cakalang.
2. Dapat mengetahui analisa biaya dalam pembuatan rengginang ikan cakalang
3. Proposal tugas akhir dimanfaatkan mahasiswa lainnya sebagai acuan dalam pembuatan laporan tugas akhir.
4. Bagi pembaca dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai proses pembuatan rengginang ikan cakalang