

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia adalah negara agraris yang memiliki potensi alam yang sangat luas. Salah satu potensi alam yang prospektif adalah potensi perikanan. Indonesia memiliki perairan tawar yang sangat luas dan berpotensi besar untuk usaha budidaya perikanan. Tingkat konsumsi ikan yang semakin meningkat merupakan suatu peluang bagus untuk mengembangkan sektor perikanan. Sektor perikanan terbagi menjadi tiga sub sektor yaitu perikanan laut, perikanan budidaya dan perikanan perairan umum. Salah satu sub sektor perikanan yang memiliki peluang untuk dikembangkan adalah perikanan budidaya, dan salah satu komoditas perikanan budidaya yang memiliki peluang besar dikembangkan untuk pemenuhan gizi masyarakat adalah ikan lele.

Menurut Warseno (2018) Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang hidup di air tawar. Ikan lele juga dikenal dengan nama *catfish* dan mempunyai predikat tambahan *walking catfish*. Ikan ini berasal dari Filipina yaitu lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan lele lokal (*Clarias batrachus*) dan sudah dibudidayakan secara komersial oleh masyarakat Indonesia terutama di Pulau Jawa. Budidaya lele berkembang pesat dikarenakan dapat dibudidayakan di lahan dan sumber air yang terbatas. Ikan lele memiliki kepala yang keras menulang dibagian atas, memiliki mata yang kecil, dan memiliki mulut yang lebar. Dilengkapi dengan empat pasang sungut peraba yang berguna untuk bergerak di air yang gelap bahkan lumpur. Ikan lele juga memiliki alat pernafasan tambahan berupa modifikasi dari busur insangnya, serta memiliki 2 kumis panjang yang disebut patil yakni duri tulang yang tajam yang memiliki racunan bisa mengakibatkan panas tinggi apabila seseorang tidak sengaja terkena patil tersebut. Ikan lele bersifat nokturnal yaitu aktif pada malam hari dan lebih menyukai tempat yang gelap.

Berbagai olahan diproduksi oleh masyarakat untuk menaikkan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk berbahan baku ikan lele yang bervariasi seperti nugget ikan lele, pempek ikan lele dan abon ikan lele. Selama ini, konsumsi ikan lele hanya terbatas pada pengolahan seperti digoreng ataupun dibakar.

Padahal, terdapat produk olahan yang berbahan dasar ikan lele lainnya yang dapat dimanfaatkan untuk menaikkan nilai ekonomisnya. Oleh karena itu dalam tugas akhir ini diciptakanlah ide baru untuk mengolah ikan lele menjadi produk makanan berupa abon. Pengolahan ikan lele menjadi abon menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan juga untuk mencegah terjadinya pembusukan ikan ketika over produksi.

Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal oleh masyarakat luas. Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Ikan lele yang biasa dijadikan bahan baku pembuatan abon adalah ikan lele dalam kondisi segar, ukuran jumbo, warna dagingnya cerah, dagingnya terasa kenyal, dan tidak berbau busuk. (Noor Fitri, 2019). Abon ikan sendiri merupakan produk olahan berbahan dasar ikan yang telah melewati beberapa proses seperti penggilingan, pemberian bumbu dan penggorengan (Indah Safitri, 2019). Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan lele relatif tidak membutuhkan biaya investasi yang besar. Oleh sebab itu peluang bisnis abon ikan lele juga sangat bagus bagi yang berminat mendirikan usaha baik untuk usaha sampingan maupun usaha rumahan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi abon ikan lele di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha abon ikan lele di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha abon ikan lele?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat, maka didapatkan tujuan dari tugas akhir ini yaitu sebagai berikut :

1. Dapat melaksanakan proses produksi abon ikan lele di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha abon ikan lele di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat menentukan bauran pemasaran produk abon ikan lele.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang dapat diambil dari tugas akhir ini adalah:

1. Sebagai upaya menambah pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa agar dapat berwirausaha dan menciptakan bisnis baru.
2. Sebagai informasi tentang pemanfaatan ikan lele yang diolah menjadi abon untuk meningkatkan nilai ekonomi.
3. Sebagai upaya memberikan dorongan kreatifitas agar bisa meningkatkan peluang yang ada di sekitar.
4. Sebagai referensi bagi adik tingkat dalam penulisan tugas akhir.