

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kecamatan Puger adalah daerah di sebelah selatan Kabupaten Jember dan berbatasan langsung dengan Samudera Indonesia. Kecamatan Puger merupakan salah satu sentra utama penangkapan ikan di Jember. Mata pencaharian penduduk Puger sebagian besar adalah nelayan. Jarak Kecamatan Puger dengan ibukota kabupaten kurang lebih adalah 50 km. Puger juga telah memiliki Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI). PPI Puger merupakan pelabuhan alam yang dilindungi oleh tebing karang pada sisi selatan hingga timur sedangkan sisi utara hingga ke barat merupakan gumpul pasir. PPI ini berada pada pertemuan sungai Besini dan sungai Bedadung. Muara sungai ini menjadi pelabuhan perahu nelayan. Potensi penangkapan ikan laut di Puger kurang lebih 40.000 ton.

Nugget merupakan salah satu bentuk olahan dengan bahan baku daging lumat atau serpihan yang dicampur dengan tepung, konsentrat protein, bumbu-bumbu dan bahan sejenisnya kemudian dicetak, direbus dan digoreng sampai matang. Produk nugget yang beredar di pasaran biasanya berupa nugget ayam, nugget sapi dan nugget ikan. Saat ini nugget ayam adalah salah satu produk pangan yang paling banyak ditemukan di pasaran. Nugget sangat praktis untuk dijadikan lauk dan camilan sehari-hari. Hal ini menyebabkan aneka merk dan variasi rasa nugget banyak beredar di pasaran. Namun, saat ini banyak produk nugget yang terbuat dari daging sapi dan ayam yang harganya tergolong cukup mahal dan kurang menyehatkan. Sehingga, perlu dicari alternatif bahan baku nabati sebagai pengganti daging ayam dan sapi yang memiliki kandungan protein tinggi dan dapat di gunakan sebagai bahan baku pembuatan nugget. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan nugget adalah ikan tongkol.

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan salah satu ikan pangan yang disukai dan memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga baik untuk tubuh manusia. Komposisi nutrisi ikan tongkol adalah protein 21,6026,30 %, lemak

1302,10%, air 7176,76%, mineral 1,20 1,50 n abu 1453,40% . Ikan tongkol memiliki banyak keunggulan, antara lain kandungan proteinnya tinggi dan harganya terjangkau, mudah ditemukan di pasaran. Selain kelebihan tersebut, ikan tongkol juga memiliki kekurangan seperti ikan lainnya yaitu cepat rusak, bahkan membusuk setelah ditangkap. Ikan tongkol (*E. affinis*) salah satu jenis dari kelompok ikan pelagis, dengan penyebaran meliputi seluruh daerah pantai dan lepas pantai perairan Indonesia, serta seluruh perairan Indo-pasifik. Spesies ini hidup dalam bergerombol, dan mempunyai kebiasaan hidup berpindah tempat karena keinginan untuk mencari daerah yang cocok, kaya akan makanan, ataupun karena adanya perubahan suhu yang mencolok. Memilih ikan tongkol sebagai bahan baku nugget tujuannya adalah supaya ikan tongkol tidak hanya dijual secara mentahannya saja melainkan ikan tongkol di inovasikan lagi menjadi produk.

Nugget ikan merupakan salah satu bentuk olahan dari ikan yang direbus. Respon konsumen terhadap nugget cukup baik karena saat ini masyarakat juga memperhatikan kepraktisan produk. Nugget dapat disimpan dalam keadaan beku. Pengolahan nugget juga dapat memperpanjang umur simpan daging ikan.

Untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan dan layak atau tidak untuk diusahakan berdasarkan analisa *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses produksi Nugget Ikan Tongkol?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Nugget Ikan Tongkol?
3. Bagaimana pemasaran usaha Nugget Ikan Tongkol?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dibua, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah :

1. Mampu melakukan proses produksi Nugget Ikan Tongkol
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha Nugget Ikan Tongkol
3. Mampu melakukan pemasaran usaha Nugget Ikan Tongkol

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir diatas, maka manfaat yang dapat diambil adalah :

1. Memberi informasi kepada mahasiswa dan masyarakat tentang produk olahan Nugget Ikan Tongkol
2. Meningkatkan kreativitas dan inovasi mahasiswa
3. Dapat dijadikan referensi bagi para mahasiswa sebagai literatur untuk Tugas Akhir.