

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sambal adalah makanan olahan berbahan utama cabai yang digunakan sebagai makanan hidangan. Sambal memiliki banyak jenis rasa sesuai dengan bahan penolong yang digunakan seperti halnya garam, cuka, gula, terasi dan lain-lainnya. Sambal juga memiliki banyak variasi rasa dari rasa yang kurang pedas sampai dengan rasa yang sangat pedas. Seperti halnya sambal bajak, sambal ulek, sambal balado dan lain-lainnya.

Petis ikan adalah produk olahan berbahan dasar kuah ikan yang dipanaskan secara terus menerus sampai kuah tersebut berubah menjadi mengental. Petis ikan merupakan produk unggulan di Kecamatan Pasongsongan yang dapat memenuhi kebutuhan disana dan sudah didistribusikan ke luar daerah maupun luar negeri seperti ke Negeri Jiran Malaysia dan Saudi Arabia. Adanya para nelayan disana menjadikan warga disana memanfaatkan kuah hasil pindangan ikan dijadikan sebagai petis. Petis yang menjadi tambahan cita rasa pada makanan dan harga yang relatif terjangkau dengan begitu mudah untuk diminati dan diperoleh di daerah sana.

Petis ikan yang digunakan pada pembuatan sambal petis yaitu petis ikan layang karena petis ini merupakan petis unggulan yang ada di Kecamatan Pasongsongan. Sambal petis ikan layang ini merupakan produk olahan yang menggunakan bahan utama cabai dan petis ikan layang. Produk ini merupakan inovasi baru pada produk petis ikan layang yang ada di Kecamatan Pasongsongan agar nilai jual pada petis ikan layang lebih ditingkatkan lagi dengan olahan yang berbeda yaitu produk yang bisa dikonsumsi langsung oleh para konsumen. Usaha ini perlu adanya analisis usaha supaya usaha yang akan dijalankan dapat diketahui kelayakannya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut ini:

1. Bagaimana proses produksi Olahan Sambal Petis Ikan Layang di Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep?
2. Bagaimana kelayakan usaha Olahan Sambal Petis Ikan Layang?
3. Bagaimana bauran pemasaran Olahan Sambal Petis Ikan Layang?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Olahan Sambal Petis Ikan Layang di Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Olahan Sambal Petis Ikan Layang.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran Olahan Sambal Petis Ikan Layang.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan di atas, manfaat yang diharapkan pada tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan bahan referensi tugas akhir di tahun berikutnya.
2. Menambah pengetahuan dibidang kewirausahaan.
3. Dapat memotivasi mahasiswa maupun masyarakat untuk berwirausaha dengan memanfaatkan bahan-bahan disekitar.