

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Belut atau *swamp eels* (*Monopterus/Fluta*, *Ophisternon/Synbranchnus*) merupakan salah satu ikan air tawar bernilai ekonomi tinggi. Ikan yang mirip ular yang hidup di lumpur dan rawa-rawa ini merupakan bahan pangan bergizi tinggi. Karena kandungan gizinya yang tinggi, belut tidak hanya menjadi bahan pangan melainkan juga digunakan dalam pengobatan, makanan kesehatan dan perawatan kecantikan (Khordi, M. Ghufan H. 2014).

Belut merupakan salah satu jenis ikan yang tidak memiliki sirip dada, sirip punggung dan sirip dubur. Belut juga memiliki kulit yang tidak berjari atau beruas. Selain itu tubuh belut tidak bersisik dan tidak bersirip perut. Letak dubur jauh ke belakang badan. Tempat hidupnya dari kecil sampai dewasa dan bertelur adalah perairan air tawar yang berlumpur. Belut juga dapat ditemukan disungai atau rawa-rawa yang tawar maupun payau. Berdasarkan kemampuan belut dalam mempertahankan hidupnya di dua tempat, para ahli menggolongkan belut dalam kelompok air *breathing fishes*, yaitu ikan yang mampu mengambil oksigen langsung dari udara selama musim kering tanpa air di sekelilingnya. Hal tersebut karena belut memiliki pernafasan tambahan yaitu berupa kulit tipis berlendir yang terdapat di rongga mulut. Kulit tipis berlendir tersebut berfungsi untuk mengambil oksigen secara langsung dari udara, selain itu insangnya juga bertugas mengambil oksigen dari air (Sarwono, B. 1993).

Jenis-jenis belut yang sering ditemukan di Indonesia adalah belut sawah (*Monopterus Albus Zuiew*), belut bermata kecil (*Macrotrema Caligans Cant*), belut rawa (*Synbranchus Bengalensis MC Clell*). Belut yang digunakan dalam Analisis Usaha ini adalah belut sawah atau (*Monopterus Albus Ziew*). Belut tidak hanya menjadi bahan, melainkan juga digunakan dalam pengobatan, makanan kesehatan, dan perawatan kecantikan. Nilai sumber energi yang terkandung dalam belut juga lebih tinggi dibandingkan dengan energi yang ada dalam telur, dan daging sapi seperti vitamin, zat besi, fosfor, lemak (Rohmayati, M. 2014)

Keripik atau kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya. Keripik merupakan makanan ringan atau makanan ringan berupa irisan tipis yang sangat populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas, dan manis. Keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan (Sriyono, 2012).

Keripik belut *crispy* adalah makanan ringan yang berbahan dasar belut dan tepung. Pengolahan belut menjadi keripik adalah sebuah peluang usaha yang jarang diminati oleh masyarakat karena dianggap kurang menjanjikan. Keripik belut juga menjadi satu makanan ringan yang bermanfaat bagi masyarakat karena mengandung gizi yang tinggi. Keripik belut merupakan olahan makanan ringan cukup lama dikenal masyarakat ditinjau dari segi umur mulai orang tua, dewasa, hingga anak-anak sedikit banyak mengkonsumsi keripik belut sebagai *snack* yang dipilih pada waktu santai dan dapat dijadikan lauk pendamping nasi. Penambahan bahan baku lain yang pas digunakan untuk memperbaiki struktur dan fisik belut serta memberikan rasa gurih.

Suatu usaha memerlukan pemasaran yang baik sebagai upaya meningkatkan suatu usaha menjadi lebih besar dan mendapatkan keuntungan. Pemasaran memiliki tujuan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal oleh masyarakat, untuk meningkatkan penjualan dan sebagai alat bantu agar usaha dapat berkembang dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Usaha keripik belut *crispy* merupakan sebuah usaha baru. Untuk mengetahui usaha tersebut dapat dikatakan menguntungkan dan dapat dilanjutkan usaha, maka diperlukan sebuah analisis usaha. Analisis yang dilakukan dapat menggunakan metode analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan

*Return On Investmen* (ROI). Dari analisis tersebut maka sebuah usaha dapat diketahui apakah usaha tersebut dapat diusahakan lebih lanjut atau tidak.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latarbelakang yang telah dibuat di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Keripik Belut *Crispy* di Kelurahan Kotakulon Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik Belut *Crispy* di Kelurahan Kotakulon Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana pemasaran Keripik Belut *Crispy*?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi Keripik Belut *Crispy* di Kelurahan Kotakulon Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis usaha Keripik Belut *Crispy* di Kelurahan Kotakulon Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan pemasaran Keripik Belut *Crispy*.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat tugas akhir yang berjudul Analisis Usaha Keripik Belut *Crispy* di Kelurahan Kotakulon Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso adalah :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Dapat menjadi literasi dan referensi bagi mahasiswa.
3. Meningkatkan kreatifitas dan inovasi mahasiswa untuk meraih peluang usaha.
4. Memperkenalkan produk Keripik Belut *Crispy* di masyarakat.