

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Ikan lele (*Clarias gariepinus B.*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang cukup mudah untuk dibudidaya. Ikan lele kaya akan manfaat kesehatan karena mengandung asam lemak serta merupakan sumber protein. Murniyati dkk dalam Justisia dan Adi (2016) ikan lele kaya akan asam amino esensial yang berupa lisin dan leusin. Ikan lele sebagai sumber protein yang murah jika dibandingkan dengan protein hewani yang berupa daging (Putri, 2018).

Bagian dari ikan lele yang digunakan adalah daging, dikarenakan daging ikan lele merupakan bahan yang baik untuk diolah sebagai bahan dasar dalam pembuatan makanan olahan karena warna dagingnya putih dan teksturnya baik. Daging ikan lele juga memiliki kelemahan yaitu cepat mengalami proses pembusukan. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan keawetan pada ikan lele dapat dibuat produk olahan yaitu *nugget* ikan. *Nugget* ikan adalah suatu bentuk olahan dari daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, serta diberi bumbu-bumbu dan dikukus yang kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu. Pembuatan *nugget* perlu adanya penambahan tepung sebagai bahan pengikat. Bahan pengikat dapat berupa tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung maizena. Tepung yang banyak digunakan yaitu tepung terigu. Fungsi tepung pada *nugget* selain sebagai bahan pengikat, dapat juga memperbaiki sifat elastisitas, warna dan kekuatan gel. *Nugget* ikan yang terbuat dari daging ikan lele dengan bahan pengikat tepung terigu dapat menghasilkan *nugget* dengan tekstur lebih lunak dan kadar protein lebih rendah.

Sudah banyak para pembudidaya ikan lele di Kabupaten Situbondo. Untuk saat ini sudah banyak kelompok-kelompok pembudidaya ikan lele yang tersebar di daerah Kabupaten Situbondo, kelompok pembudidaya ini bertujuan bertukar informasi antar pembudidaya ikan. Namun sayangnya para pembudidaya belum bisa memanfaatkannya menjadi produk olahan. Kebanyakan para pembudidaya ikan lele di Kabupaten Situbondo langsung menjual hasil panennya kepada pengepul ikan lele, dari sini saya melihat peluang usaha pada produk olahan *nugget*

ikan lele ini selain bahan utama mudah didapat juga merupakan sebuah inovasi baru di Kabupaten Situbondo yang mana biasanya bahan utama dari pembuatan *nugget* yaitu ayam. Prospek untuk mengembangkan produksi *nugget* ikan lele di Kabupaten Situbondo ini dapat meningkatkan perekonomian warga sekitar meski hanya usaha termasuk industri rumah tangga (kecil) namun secara tidak langsung dapat membuka kesempatan untuk mengembangkannya menjadi lebih besar dan akan membuka lapangan pekerjaan pekerjaan warga sekitar.

Usaha pembuatan *nugget* ikan lele didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Oleh karena itu untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan *Break Even Point* (BEP), *Return on Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah penulisan tugas akhir sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *Nugget* Ikan Lele di Desa Mlandingan Kulon Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha produksi *Nugget* Ikan Lele?
3. Bagaimana pemasaran produk *Nugget* Ikan Lele?

## **1.3. Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penulisan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi *Nugget* Ikan Lele di Desa Mlandingan Kulon Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo.
2. Dapat melakukan analisis usaha produksi *Nugget* Ikan Lele.
3. Dapat Melakukan Pemasaran produk *Nugget* Ikan Lele.

#### **1.4. Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari adanya pelaksanaan tugas akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sumber informasi bagi mahasiswa dan masyarakat yang ingin mencoba melakukan usaha pembuatan *nugget* dari Ikan lele.
2. Dapat menumbuhkan minat akan dunia kewirausahaan bagi mahasiswa dan masyarakat.
3. Dapat dijadikan bahan acuan yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku ikan lele.