

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bangsa Indonesia merupakan bangsa yang kaya akan keanekaragaman makanan kulinernya. Pada setiap daerah memiliki ciri khasnya masing-masing seperti minuman dan juga makanannya. Seperti contoh di Situbondo, di wilayah ini memiliki berbagai jenis makanan khas yaitu Kotel. Kotel adalah makanan ringan yang berasal dari Situbondo yang dibuat dengan cara menggoreng campuran adonan yang berbahan utama tepung kanji atau tapioka. Bahan makanan ini antara lain terdiri dari tepung kanji, tepung terigu, air, merica bubuk, garam, bawang putih, daun bawang dan minyak goreng.

Dalam pembuatan kotel, komposisi bahan yang digunakan dapat mempengaruhi tekstur dan rasa kotel yang dihasilkan. Jenis tepung dan bahan yang digunakan dapat mempengaruhi aroma, tekstur, warna dan rasa pada kotel. Seiring dengan perkembangan zaman, kotel telah terinovasi hingga banyak variasi rasa bermacam-macam seperti ikan, daging ayam, sapi, sosis, baso hingga keju. Bahkan inovasi tidak hanya secara rasa namun ada juga bentuk contohnya adalah kotel ikan. Hal ini menunjukkan bahwa kotel ini bisa diterima oleh para konsumen dari semua kalangan, sebab harga dari kotel ini tergolong murah.

Oleh karena itu perlu adanya bentuk olahan lanjutan yaitu dari ikan tenggiri agar potensi kandungan gizinya dapat diserap masyarakat dengan harga yang terjangkau. Salah satu alternatif pengolahan lanjutan adalah pembuatan kotel ikan tenggiri. Kotel ikan tenggiri yaitu makanan ringan yang berbahan dasar tepung tapioka, dicampur ikan tenggiri yang sudah dihaluskan serta bumbu-bumbu yang telah dihaluskan.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka usaha ini perlu diuji kelayakan usahanya oleh karena itu diajukan tugas akhir ini yang berjudul “Analisis Usaha Kotel Ikan Tenggiri (Kokang) di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo”, diperlukan adanya analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka akan ditarik rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Kotel Ikan Tenggiri (Kokang) Bumbu Rujak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Kotel Ikan Tenggiri (Kokang) Bumbu Rujak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo ?
3. Bagaimana proses pemasaran Kotel Ikan Tenggiri (Kokang) Bumbu Rujak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disampaikan di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi Kotel Ikan Tenggiri (Kokang) Bumbu Rujak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha Kotel Ikan Tenggiri (Kokang) Bumbu Rujak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan proses pemasaran Kotel Ikan Tenggiri (Kokang) Bumbu Rujak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir ini dapat diperoleh manfaat sebagai berikut.

1. Meningkatkan nilai ekonomis dari ikan dan dapat berinovasi untuk menciptakan sebuah peluang usaha yang baru.
2. Dapat memberikan wawasan baru untuk berwirausahaan bagi mahasiswa dan dapat menciptakan sebuah lapangan pekerjaan baru.
3. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi penulis dalam menciptakan produk baru untuk membuka peluang usaha dalam berwirausaha.