

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerang bambu atau kerang pisau atau yang biasa dikenal dengan nama lorjuk oleh masyarakat Jawa Timur terutama masyarakat Madura merupakan kerang air laut berukuran sedang yang memiliki cangkang panjang simetris mirip bambu. Salah satu ujung tubuhnya berbentuk runcing seperti mata pisau, sehingga sebagian masyarakat juga menyebutnya kerang pisau. Kerang bambu termasuk dalam kelompok shellfish yang gurih, lezat, dan bergizi. Kandungan gizi kerang bambu di pantai Pamekasan dalam kondisi berat kering yaitu protein 55,34%, karbohidrat 27,98%, lemak 1,82%, kadar abu 14,87%, dan kalori 349,66 kkal (Nurjanah dkk., 2008). Kerang bambu merupakan salah satu biota yang banyak ditemukan pada zona intertidal dengan kondisi pantai landai. Hal ini memudahkan masyarakat untuk menangkapnya, sehingga sebagian masyarakat menjadikannya sebagai sumber mata pencarian. Beberapa daerah yang banyak ditemukan kerang bambu antara lain, di perairan Sumenep, Pamekasan, Bangkalan, Surabaya, Cirebon dan Jambi dengan ukuran yang berbeda karena di pengaruhi oleh faktor lingkungan dan teknik penangkapan (Trisyani, 2018). Pada umumnya kerang bambu digunakan dalam olahan kacang goreng lorjuk, soto lorjuk, petis lorjuk, dan rengginang lorjuk. Olahan kerang bambu yang beredar dipasaran belum ditemukan dalam bentuk sambal kemasan.

Menurut Novianti (2016), Sambal merupakan saus berbahan dasar cabai yang dihaluskan sampai kandungan airnya keluar dan memunculkan sensasi pedas. Masyarakat menganggap sambal sebagai penambah dan perangsang selera makan. Hal ini membuat sambal menjadi hidangan pendamping dalam berbagai jenis makanan dan digemari oleh berbagai kalangan remaja hingga orang dewasa. Saat ini, sambal dalam kemasan tengah digemari oleh masyarakat karena lebih praktis dan tidak membutuhkan waktu lama untuk menyajikannya. Sambal kemasan yang beredar di pasaran umumnya sambal balado, sambal terasi, sambal ikan teri, sambal pete, sambal ikan cakalang dan sambal *baby*

cumi. Penambahan kerang bambu dalam olahan sambal kemasan belum ditemukan di pasaran. Bisnis sambal kemasan merupakan salah satu bisnis minim modal dengan potensi untung yang besar (Hasmawati dkk, 2022). Bisnis ini mampu menciptakan peluang besar karena masyarakat Indonesia cenderung gemar sekali makanan pedas.

Berdasarkan uraian tersebut, adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan suatu inovasi baru, yaitu produksi dan pemasaran sambal kerang bambu dalam kemasan botol. Penambahan kerang bambu pada sambal kemasan berguna untuk memberikan inovasi baru dalam pengolahan sambal. Sambal kerang bambu diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis kerang bambu.

1.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi sambal kerang bambu dalam kemasan botol yang baik sehingga dapat disukai konsumen?
2. Bagaimana hasil analisis kelayakan usaha produksi sambal kerang bambu dalam kemasan botol?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk sambal kerang bambu?

1.2 Tujuan

Tujuan dilaksanakannya Proyek Usaha Mandiri ini, yaitu:

1. Mengetahui proses produksi sambal kerang bambu dalam kemasan botol yang baik sehingga dapat disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisa kelayakan usaha produksi sambal kerang bambu dalam kemasan botol.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk sambal kerang bambu.

1.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari proyek usaha mandiri (PUM) ini, yaitu:

1. Menghasilkan inovasi sambal kerang bambu yang layak dipasarkan.
2. Membuka peluang usaha baru dalam penggunaan kerang bambu sebagai bahan baku produksi sambal kemasan.