

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara dengan jumlah penduduk yang besarnya dan memiliki ketersediaan sumber daya manusia yang melimpah. Selain Indonesia yang merupakan negara dengan jumlah penduduk sangat besar, Indonesia juga sebuah negara kepulauan yang memiliki beragam jenis makanan serta minuman. Bisnis makanan dan minuman yang sering disebut dengan istilah bisnis kuliner memang tidak pernah mati (Harsana. M, 2013). Bisnis tersebut semakin tumbuh seiring dengan perkembangan jumlah penduduk, gaya hidup yang ingin serba cepat tersaji dan tingkat kegemaran masyarakat yang suka nyemil. Maka dari itu semakin tinggi peluang usaha di bidang kuliner.

Ikan lele adalah salah satu tipe ikan budidaya yang digemari oleh warga Indonesia sebab rasanya yang khas, harga murah, serta biayanya yang relatif murah (Alviani, 2017). Tidak hanya itu ikan lele ialah salah satu sumber protein hewani yang baik dengan gizi protein yang lumayan besar. Ikan lele mempunyai warna daging yang putih, aroma netral, serta dagingnya yang tebal, sehingga bisa digunakan menjadi bahan baku bakal produk hasil perikanan (Hikmawati dkk, 2017)

Tahu adalah salah satu makanan yang berasal dari olahan kedelai. Tahu diperoleh melalui pengendapan bubur kedelai yang kemudian dicetak. Produk tahu biasanya berbentuk kotak dan kenyal dalam keadaan basah (Shafira, 2017). Selain rasanya yang nikmat, tahu juga memiliki kandungan protein, serat, lemak, karbohidrat serta zat besi yang sangat berguna untuk pembentukan hemoglobin, sistem kekebalan tubuh, proses pencernaan dan lain sebagainya (Nurhayati dkk, 2020). Selain dari kandungannya fungsi penambahan tahu berguna sebagai menyamarkan aroma amis dari ikan lele.

Gyoza disukai banyak orang dikarenakan rasa yang gurih dan tekstur yang empuk didalam. *Gyoza* pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini diinovasi dengan mensubstitusi isian dengan mamakai bahan pangan lokal yang mempunyai gizi yang

tinggi yaitu ikan lele, tahu untuk inovasi penambahan gizi lain, serta penambahan wortel. Penambahan wortel ini berguna untuk menambah nilai gizi karbohidrat, antioksidan, vitamin dan mineral yang terkandung didalamnya. Kandungan gizi tersebut bermanfaat untuk kesehatan tulang, metabolisme, antioksidan dan lain sebagainya. Alasan menggunakan ikan lele dan tahu adalah karena harganya yang ekonomis, untuk menaikkan mutu gizi serta menaikkan nilai ekonomis dari lele serta tahu dengan menghasilkan *gyoza*.

Dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu *gyoza* ikan lele (*clariidae*) dan tahu serta untuk meningkatkan konsumsi ikan. *Gyoza* ini memiliki nilai gizi seperti kandungan protein, vitamin dan mineral yang terdapat dalam isi olahan *gyoza*, serta karbohidrat pada bagian kulit. Inovasi ini dapat menambah varian *gyoza* yang ada. Pemasaran *Gyoza* Ikan Lele (*Clariidae*) dan Tahu. Frozen food merupakan produk makanan yang telah dikemas dan disimpan beku dalam freezer, sehingga siap untuk dimasak dan dikonsumsi pada waktu tertentu (Wicaksana dkk, 2021). Alasan dalam bentuk *frozen food* dikarena penyimpanan beku dapat memperpanjang masa simpan produk, serta *gyoza* cocok disajikan dalam keadaan hangat. Tingginya minat masyarakat terhadap produk *frozen food* didukung oleh masyarakat Indonesia yang menyukai makanan praktis, harga yang terjangkau dan mudah disajikan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi *gyoza* ikan lele (*clariidae*) dan tahu yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produk *gyoza* ikan lele (*clariidae*) dan tahu sehingga produk layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan *gyoza* ikan lele (*clariidae*) dan tahu?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan *gyoza* ikan lele (*clariidae*) dan tahu yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha *gyoza* ikan lele (*clariidae*) dan tahu.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan *gyoza* ikan lele (*clariidae*) dan tahu.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menghasilkan inovasi *gyoza* dengan varian baru yang belum ada di pasaran
2. Membuka peluang usaha baru berupa *gyoza* ikan lele (*clariidae*) dan tahu.
3. Memberikan tambahan gizi untuk masyarakat yang gemar dengan camilan.