

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Lamongan merupakan salah satu daerah di Jawa Timur yang terkenal sebagai penghasil ikan bandeng terbesar. Bahkan ikan bandeng menjadi ikon kabupaten Lamongan. Sebagai salah satu sentra penghasil ikan bandeng terbesar, tak heran jika kabupaten Lamongan memiliki banyak aneka kuliner berbahan dasar ikan bandeng.

Ikan bandeng di Lamongan pada umumnya sering kali dibuat sebagai bahan utama berbagai kuliner di Lamongan seperti abon ikan bandeng, otak-otak khas lamongan, siomay ikan bandeng bahkan juga menjual daging ikan bandeng fillet dan juga masih banyak lainnya, dimana semua olahan dari ikan bandeng tersebut hanya memanfaatkan dari bagian daging ikan bandeng saja, maka dari itu menghasilkan limbah tulang ikan bandeng yang cukup banyak disana.

Tulang ikan bandeng menjadikan ide bagi salah satu warga Lamongan untuk menginovasikan tulang ikan bandeng sebagai bahan utama kerupuk, guna memanfaatkan bahan yang mungkin sudah tidak ada nilai jualnya supaya menjadi bermanfaat bagi orang sekitar serta bekerja sama dengan produsen – ptodusen yang menjual aneka kuliner berbahan dasar daging ikan bandeng untuk memperoleh tulang ikan bandeng. Namun tidak lepas dari inovasi tersebut keberhasilan suatu produk ditentukan pada pemasaran dan kualitas produk seperti inovasi terhadap jenis produk dan pengemasannya, untuk mampu bersaing dengan produk lainnya. Selain itu keberhasilan dari suatu produk juga dipengaruhi oleh harga jual, penyediaan produk dipasar dan juga kuantitas produk yang dihasilkan. Selain kemasan yang menarik dan higienis dari suatu produk, akan tetapi juga menjadi daya tarik tersendiri bagi calon konsumen. Oleh sebab itu dibutuhkan strategi untuk mengatasi persaingan produk yang ditawarkan tidak kalah bersaing dengan produk lain.

Peluang pasar yang ada di Lamongan ini cukup menarik, maka usaha pengemasan kerupuk tulang ikan bandeng memungkinkan dapat menguntungkan. Kemasan pada produsen saat ini hanya dikemas menggunakan plastik biasa, dan

dengan adanya persediaan produk dari produsen yang cukup melimpah, juga pemasaran pada produsen hanya dipasarkan pada daerahnya sendiri.

Berdasarkan peluang yang telah dijelaskan, memunculkan ide untuk mendirikan usaha pengemasan kerupuk tulang ikan bandeng agar tampilan produk lebih menarik, dan juga menambahkan perasa pedas daun jeruk pada produk untuk inovasi baru, agar lebih beragam guna untuk menarik minat calon konsumen. Target pasar pada produk kerupuk duri ikan bandeng ini adalah anak-anak, remaja, dan orang dewasa karena produk ini cocok untuk semua kalangan, bahkan juga kandungan kerupuk tulang ikan bandeng ini cukup baik untuk kesehatan karena mengandung kalsium yang cukup.

Pemasaran dari usaha pengemasan kerupuk tulang ikan bandeng rencananya akan dipasarkan di daerah Lamongan serta memasarkan keluar dari daerah kabupaten Lamongan, untuk memperkenalkan suatu produk pada daerah tersebut. Usaha pengemasan kerupuk tulang ikan bandeng ini diharapkan dapat menambah keuntungan pada pemberian inovasi kemasan dan penambahan rasa yang lebih menarik. Oleh sebab itu, untuk mengetahui kelayakan usaha pada pengemasan kerupuk duri ikan bandeng, Maka didalam Tugas Akhir ini akan dilakukan Analisis Usaha Pengemasan Kerupuk Tulang Ikan Bandeng “KING KRES”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang sbelumnya, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu:

1. Bagaimana proses pengemasan Kerupuk Tulang Ikan Bandeng “KING KRES”?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan Kerupuk Tulang Ikan Bandeng “KING KRES”?
3. Bagaimana cara memasarkan Kerupuk Tulang Ikan Bandeng “KING KRES”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari Tugas Akhir ini yaitu:

1. Dapat mengetahui proses pengemasan Kerupuk Tulang Ikan Bandeng “KING KRES”.
2. Dapat menganalisis tingkat kelayakan usaha pengemasan Kerupuk Tulang Ikan Bandeng “KING KRES”.
3. Dapat memasarkan Kerupuk Tulang Ikan Bandeng “KING KRES”.

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menambah wawasan bagi masyarakat yang ingin mengembangkan usahanya di bidang kewirausahaan khususnya pengemasan produk.
2. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan sebelum membuat usaha tentang pengembangan kemasan suatu produk.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi bahan pembuatan Tugas Akhir di Politeknik Negeri Jember.