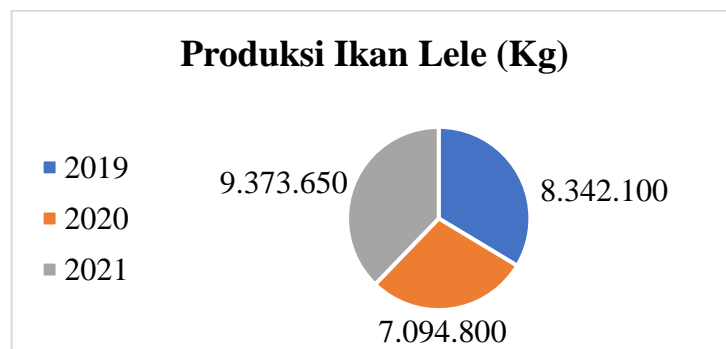


BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan salah satu ikan air tawar yang dapat dikonsumsi masyarakat. Ikan lele memiliki bentuk fisik diantaranya bentuk badan yang memanjang dengan kepala pipih dibawah, memiliki sepasang patil yang berfungsi sebagai senjata yang terletak pada bagian depan sirip dada, di bagian ujung mulut terdapat sungut, kulit ikan lele licin dan tidak bersisik. Pengembangan potensi terhadap olahan dari ikan lele dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat serta membantu dalam pengembangan UMKM. Kelimpahan akan bahan baku menjadi faktor utama dalam menciptakan inovasi olahan produk yang berbahan dasar dari ikan lele. inovasi yang dikembangkan bertujuan untuk meningkatkan nilai hasil, menciptakan lingkungan usaha dan juga sebagai nilai tambah untuk memperoleh keuntungan usaha. Pengembangan inovasi produk berdasarkan kebutuhan konsumen dan pasar (Widodo dkk., 2022). Potensi ikan lele di Kabupaten Nganjuk cukup stabil namun, kurangnya inovasi ragam olahan ikan lele. Berikut merupakan hasil produksi ikan lele di Kabupaten Nganjuk dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1. 1 Produksi Ikan Lele di Kabupaten Nganjuk

Data tersebut menunjukkan bahwa produksi ikan lele di Kabupaten Nganjuk pada tahun 2019 sampai dengan 2021 cukup stabil dan mengalami peningkatan. Hal ini dapat dilihat dari data Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Nganjuk pada

tahun 2019 produksi ikan lele mencapai 8.342.10 ton, kemudian tahun 2020 mencapai 7.094.80 ton dan tahun 2021 mencapai 9.373,65 ton.

Kandungan dalam ikan lele berfungsi untuk membantu meningkatkan kesehatan tubuh apabila dikonsumsi secara cukup atau daging ikan lele dapat dikonsumsi 2-3 kali dalam seminggu. Ikan lele umumnya mengandung asam amino yang tinggi dan rendah fosfor, kalsium, zat besi, beta-karoten, vitamin A, protein, lemak, karbohidrat, dan fosfor. 15%-24% protein, 1%-3% karbohidrat, 0,1%-22% lemak, 66%-84% air, dan 0,8%-2% bahan kimia anorganik membentuk daging ikan lele. (Ciptawati dkk., 2021). Daging ikan lele banyak mengandung asam lemak omega-3 yang berguna untuk membantu perkembangan sel otak pada anak dibawah usia 12 tahun, kandungan gizi pada ikan lele mudah dicerna dan diserap oleh tubuh manusia selain itu dapat membantu pertumbuhan dan perkembangan pada anak (Rohimah, dkk., 2014). Adapun kandungan gizi pada ikan lele per 85 gram dapat dilihat pada Tabel 1..

Tabel 1. 1 Kandungan Gizi Ikan Lele Per 85 gram

Zat Gizi	Kandungan Gizi
Kalori (kj)	204
Lemak (g)	12,35
Karbohidrat (g)	7,26
Protein (g)	14,93

Sumber: FatSecret Platform API

Ikan lele biasanya hanya diolah dengan cara digoreng, dipepes dan juga sebagai bahan utama dalam pembuatan kerupuk ikan lele. Aneka macam olahan yang berbahan dasar dari ikan lele di Kabupaten Nganjuk seperti ikan lele krispi, nugget lele dan lele penyet yang banyak dipasarkan di masyarakat. Oleh karena itu kurangnya inovasi olahan makanan yang berbahan dasar dari ikan lele. Harga ikan lele di Kabupaten Nganjuk cukup stabil dan olahan yang berbahan dasar dari ikan lele mudah dijumpai di masyarakat baik itu ikan lele yang masih mentah maupun ikan lele yang telah diolah. Namun produk yang dipasarkan kebanyakan berupa bahan mentah seperti ikan lele segar dan bibit ikan lele. Pada saat ini aneka olahan camilan banyak digemari kalangan masyarakat baik itu anak-anak maupun orang dewasa. Selain itu, kebiasaan masyarakat salah satunya adalah membutuhkan

makanan pelengkap sebagai lauk pendamping makanan salah satunya berupa kerupuk. Kerupuk sendiri cocok dibuat untuk pelengkap makanan ataupun hanya dikonsumsi sebagai camilan. Menurut Kusumaningrum dan Asikin (2016) kerupuk pada umumnya dibuat dari tepung tapioka sebagai sumber pati dengan penambahan bumbu dan air untuk membentuk adonan.

Kerupuk merupakan salah satu olahan makanan kering yang terbuat dari bahan yang mengandung pati. Kerupuk terbuat dari campuran tepung tapioka yang ditambahkan dengan bumbu-bumbu kemudian diolah menjadi adonan dan diiris tipis-tipis hingga siap dilakukan proses penjemuran. Menurut Dessryna dkk., (2017) tepung tapioka merupakan bahan baku utama yang digunakan sebagai bahan pembuatan kerupuk. Dalam proses pembuatan kerupuk pati yang digunakan mengalami gelatinisasi yang disebabkan dengan penambahan air dan perlakuan proses pemanasan pada adonan. Proses gelatinisasi yang terjadi selama memasak memengaruhi daya kembang kerupuk. Hal ini juga mempengaruhi kerenyahannya; semakin mudah mengembang kerupuk ikan, semakin renyah kerupuk tersebut. Kemampuan kerupuk untuk menyerap minyak saat digoreng dipengaruhi oleh kandungan proteinnya; semakin tinggi kandungan proteinnya, maka semakin rendah daya serapnya terhadap minyak. (Zulfahmi, 2014). Kerupuk ikan merupakan olahan kerupuk yang bahan dasarnya ditambahkan dengan daging ikan. Cara pembuatan dari kerupuk ikan tidak jauh beda dengan pembuatan kerupuk lainnya.

Lebih lanjut menurut Kusumaningrum dan Asikin (2016) dengan tambahan bumbu dan air, tepung tapioka biasanya digunakan untuk membuat kerupuk, yang kurang nutrisi. Sebagian besar kerupuk yang didistribusikan di sekitar masyarakat rendah protein dan tinggi karbohidrat. Sumber utama protein dalam kerupuk adalah ikan, dan semakin banyak daging ikan yang digunakan, semakin tinggi kadar proteinnya. Oleh sebab itu dibuat inovasi olahan kerupuk dengan menambahkan daging ikan sebagai sumber protein. Kerupuk ikan lele merupakan olahan diversifikasi dari olahan kerupuk dengan menambahkan campuran daging ikan lele ke dalam adonan, karena daging ikan lele jarang digunakan sebagai bahan campuran adonan kerupuk. Tahapan-tahapan dalam proses pembuatan kerupuk ikan lele meliputi penyiapan bahan-bahan, pembersihan dan pencucian ikan lele,

penghalusan ikan, pembuatan adonan, pengukusan adonan, pengirisan dan penjemuran adonan selama 1 sampai dengan 2 hari. Olahan ini diharapkan dapat menambah jenis olahan dari ikan lele, Oleh karena itu dengan pembuatan kerupuk ikan lele ini masyarakat dapat memanfaatkan ikan lele dengan baik. Diharapkan dengan adanya inovasi olahan produk ikan lele dapat menarik konsumen dan juga dapat diterima dimasyarakat.

Analisis kerupuk ikan lele dibuat atas dasar kelimpahan bahan baku pembuatan adonan, selain itu dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan produktivitas masyarakat sekitar agar lebih memanfaatkan kesempatan dalam memulai berwirausaha. Olahan kerupuk ikan lele memiliki aroma khas yang dapat menjadi pembeda dari olahan kerupuk lainnya. Kerupuk ikan lele yang diusahakan berbentuk olahan matang yang dikemas dengan menggunakan *stunding pouch* dan diberi label untuk menunjukkan identitas produk olahan kerupuk ikan lele. Sebelum memulai pembuatan produk diperlukan analisis usaha untuk mengetahui bahwa usaha kerupuk ikan lele ini layak atau tidak secara analisis usaha. Kelayakan usaha dapat diketahui berdasarkan analisis *Break Even Point (BEP)*, *Revenues Rasio (R/C Ratio)* dan *Return On Investment (ROI)*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan usaha kerupuk ikan lele di Desa Sumberjo Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis usaha kerupuk ikan lele di Desa Sumberjo Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana pemasaran usaha kerupuk ikan lele di Desa Sumberjo Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan usaha kerupuk ikan lele di Desa Sumberjo Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk.
2. Mengetahui kelayakan usaha kerupuk ikan lele di Desa Sumberjo Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk.
3. Mengetahui pemasaran usaha kerupuk ikan lele di Desa Sumberjo Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan, maka manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi:
 - a) Sebagai bahan bacaan dan rujukan pustaka maka analisa usaha bagi tugas akhir sejenis dan proyek usaha mandiri lanjutan.
 - b) Sebagai data dasar (bahan masukan data) untuk tugas akhir lebih lanjut dalam bidang analisa usaha bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan permasalahan sekitar pada produk kerupuk ikan serupa.
2. Para pelaku bisnis sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan perencanaan dan pengambilan keputusan mengenai pemasaran kerupuk ikan lele.
3. Pihak pemerintah sebagai bahan masukan serta evaluasi bagi penetapan arah dan prioritas usaha kerupuk ikan lele sebagai ikon dan komoditas unggulan di Kabupaten Nganjuk.