

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia, sebagai negara agraris memiliki potensi alam yang luas, termasuk potensi perikanan yang signifikan. Praktis di seluruh wilayah Indonesia, budidaya perikanan telah dilakukan. Keberadaan perairan air tawar yang melimpah di Indonesia memberikan potensi yang sangat besar untuk pengembangan usaha budidaya perikanan. Salah satu contohnya adalah budidaya ikan lele, yang meraih popularitas di tengah masyarakat Indonesia, khususnya di wilayah Pulau Jawa. Ikan lele sendiri merupakan jenis ikan tawar yang berasal dari Filipina, dengan dua varietas yang paling umum ditemui di Indonesia, yaitu lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan lele lokal (*Clarias batrachus*) (Nurcholis dkk., 2020). Ikan lele merupakan komoditas perikanan yang banyak dibudidayakan di Kabupaten Jombang dan mendapat hasil dari budidaya yang banyak di setiap tahunnya. Dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut

Tabel 1. 1 Data Badan Pusat Statistik (BPS) Perikanan Provinsi Jawa Timur

Kabupaten/Kota	Jenis Ikan (ton)				
	Mas	Nila	Lele	Patin	Gurame
	2022	2022	2022	2022	2022
Pasuruan	28	206	674	81	36
Sidoarjo	70	386	2.024	212	114
Mojokerto	56	195	1.647	212	114
Jombang	27	181	1.513	287	228
Nganjuk	-	133	1.680	64	134
Madiun	6	287	1.497	143	143

Sumber : Badan Pusat Statistik Provisni Jawa Timur, (2022)

Menurut informasi dari Badan Pusat Statistik Perikanan Provinsi Jawa Timur, produksi ikan lele melalui budidaya di Kota Jombang mencapai 1.513 ton. Sehingga perlu adanya pengolahan yang bertujuan untuk memperpanjang daya simpan dan diversifikasi produk olahan pada hasil perikanan.

Ikan lele merupakan salah sumber protein karena kandungan proteinnnya yang berkisar antara 22,0-46,6%. Berikut merupakan Tabel 1.2 komposisi kimia (proksimat) dan Asam Amino yang terdapat pada ikan lele:

Tabel 1. 2 Kandungan Gizi dan Proksimat Pada Ikan Lele

Komposisi Kimia (proksimat)	Kandungan Gizi
Abu	4,45 %
Mineral	14,6 %
Air	9,80 %
Protein	80,80 %
Kabohidrat (<i>by difference</i>)	12,31 %
Lemak	2,44 %

Sumber : (Village *et al.*, 2021)

Pada Tabel 1.2 diatas dapat dilihat bahwa komposisi kimia (proksimat) yang terdapat pada ikan lele memiliki banyak manfaat untuk menjadi solusi terhadap permasalahan pada tubuh, dikarenakan kandungan yang terdapat yaitu omega 3 (Village *et al.*, 2021).

Pada budidaya ikan lele yang cukup banyak dan budidaya ikan lele yang mudah dan jumlah konsumen yang selalu meningkat mengakibatkan banyaknya jumlah ikan lele. Akan tetapi, terbatasnya pada pengolahan ikan lele seperti digoreng. Terkadang hanya langsung dijual kepada tengkulak yang nantinya akan dipasarkan pada pasar-pasar daerah setempat dan juga pada restoran yang menyediakan menu lele goreng maupun lele bakar. Terdapat ide baru pengolahan ikan lele yaitu dijadikan sebagai makanan ringan yaitu abon ikan lele pedas, cara ini salah satu untuk meningkatkan nilai ekonomis dan nilai jual pada ikan lele, juga dapat mencegah terjadinya pembusukan pada ikan lele ketika *over* produksi (Musyaddad dkk., 2019).

Abon ikan lele pedas merupakan salah satu bentuk ide baru, yaitu pengolahan abon dengan bahan dasar dari ikan lele yang diberi rasa pedas. Abon yang biasanya berbahan dasar dari daging kini menggunakan bahan dasar dari ikan lele dengan memiliki cita rasa yang pedas dapat menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi abon pedas ini terutama anak-anak remaja yang sangat senang dengan rasa pedas,

gurih, dapat menjadi lauk makan pokok, makanan ringan, dan sebagai makanan pendamping (Nurcholis dkk., 2020). Produk ini diharapkan dapat dipasarkan dengan harga yang terjangkau dan bisa menjadi ide baru dalam pengolahan ikan lele, serta meningkatkan daya minat konsumen yang menyukai ikan lele.

1.2 Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang yang telah diuraikan mendapat rumusan masalah dengan judul “Analisis Usaha Olahan Produk Abon Ikan Lele Pedas (Bonledas) di Dusun Surobayan Kecamatan Peterongan Kabupaten Jombang” antara lain:

1. Melimpahnya hasil budidaya ikan lele di Kabupaten Jombang tidak diikuti dengan diversifikasi yang dapat menambah nilai ekonomis ikan lele.
2. Usaha olahan Abon Ikan Lele Pedas memerlukan analisis guna mengetahui kelayakan usahanya.
3. Pemasaran produk menggunakan *platform digital* di Dusun Surobayan Kecamatan Peterongan Kabupaten Jombang masih minim.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan mengenai Analisis Usaha Olahan Abon Ikan Lele Pedas (Bonledas) di Dusun Surobayan Kecamatan Peterongan Kabupaten Jombang memiliki tujuan antara lain:

1. Mampu melaksanakan proses produksi Abon Ikan Lele Pedas di Dusun Surobayan Kecamatan Peterongan Kabupaten Jombang guna meningkatkan nilai ekonomis ikan lele.
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha Abon Ikan Lele di Dusun Surobayan Kecamatan Peterongan Kabupaten Jombang.
3. Mampu mengetahui efektivitas pemasaran melalui *platform digital* pada usaha olahan Abon Ikan Lele Pedas di Dusun Surobayan Kecamatan Petrongan Kabupaten Jombang.

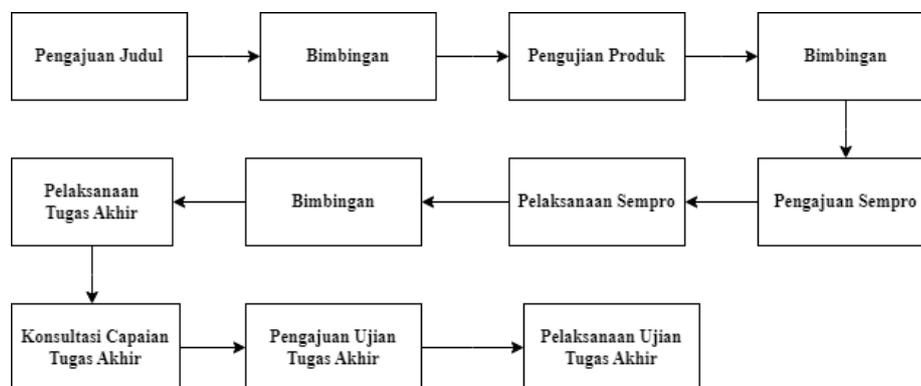
1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh dari dilaksanakannya tugas akhir ini antara lain:

1. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Jember
 - a. Bagi Politeknik Negeri Jember, dapat menjadi literatur baru mahasiswa yang nantinya akan diupload pada Sistem Informasi Polije *Repository Asset* (SIPORA).
 - b. Sebagai data dasar (bahan masukan data) untuk penelitian lebih lanjut dalam bidang daya saing bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan permasalahan sekitar melimpahnya hasil budidaya ikan lele di Kabupaten Jombang.
2. Manfaat Bagi Masyarakat
 - a. Menjadi informasi mengenai produk abon ikan lele pedas.
 - a. Menjadi referensi olahan produk abon ikan lele pedas sebagai ide berwirausaha.
3. Manfaat Bagi Penulis
 - a. Mengaplikasikan ilmu dan wawasan yang diperoleh saat perkuliahan.
 - b. Meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha dan membuka lapangan kerja.

1.5 Peta Jalan (*Road Maps*)

Adapun alur pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini akan dilakukan berdasarkan *road maps* seperti pada Gambar 1.1 dibawah ini.



Gambar 1.1 Peta Jalan (*Road Maps*)

Sumber : Data Primer, 2023