

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kecamatan Munjungan merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Trenggalek yang menurut data BPS setempat pada tahun 2022 memiliki populasi penduduk sebesar 56,675 ribu jiwa. Munjungan merupakan daerah pesisir di bagian selatan Kabupaten Trenggalek yang berbatasan langsung dengan Samudera Hindia. Secara geografis sebagian besar daerah Munjungan merupakan tepian pantai yang dikelilingi oleh pegunungan yang indah. Dengan letak geografis seperti tersebut, membuat sebagian besar masyarakatnya menggantungkan hidup dengan berprofesi sebagai nelayan. Hal ini menjadikan hasil tangkapan perikanan di Kecamatan Munjungan melimpah dan beragam jenisnya. Salah satu jenis atau komoditi hasil tangkapan laut yang menjadi unggulan dari Kecamatan Munjungan yaitu ikan tongkol.

Tabel 1.1 Perolehan Hasil Tangkap Ikan Tongkol di Kecamatan Munjungan

Tahun	Perolehan (ton/tahun)
2019	33,47
2020	35,41
2021	70,72

Sumber : BPS Kab. Trenggalek (2021)

Ikan tongkol sendiri merupakan salah satu jenis ikan laut yang banyak digemari oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan ikan tongkol mempunyai bagian daging yang tebal dan padat. Ikan yang memiliki nama ilmiah *Euthynnus affinis* ini memiliki ciri fisik panjang tubuh berkisar 50 – 60 cm, tidak bersisik kecuali pada bagian rusuk, berbadan licin, berkulit abu-abu, berdaging tebal dan daging berwarna merah tua. Selain itu ikan tongkol juga digemari karena dapat memberikan manfaat yang baik bagi tubuh dengan kandungan gizinya yang tinggi. Nilai kandungan gizi ikan tongkol dapat mencapai 98% dari berat ikan.

Tabel 1.2 Kandungan Gizi Pada Ikan Tongkol

Kandungan	Presentase
Protein	21,60-26,30%
Lemak	1,30-2,10%
Mineral	1,20-1,50%
Abu	1,45-3,40%
Kadar Air	71,00-76,76%

Sumber : Kusumaningsih (2020)

Umumnya, masyarakat di Kecamatan Munjungan mengkonsumsi ikan tongkol sebagai lauk pauk sehari-hari, dengan varian olahan seperti ikan tongkol balado, ikan tongkol goreng, ikan tongkol oseng, dan ikan tongkol asap (Lutfiyannah Ani, 2023). Variasi olahan daging ikan tongkol sebagai makanan ringan atau camilan belum ditemukan di Kecamatan Munjungan. Hal ini yang memunculkan sebuah ide modifikasi produk dari daging ikan tongkol yang dapat menambah variasi produk serta nilai ekonomis dari ikan tongkol sendiri dengan menyesuaikan minat kalangan muda tanpa menghilangkan beragam manfaat dari ikan tongkol sendiri. Ide modifikasi produk tersebut yaitu dengan mengolah daging ikan tongkol menjadi produk olahan dimsum tongkol (Ditol) mentai.

Dimsum sendiri merupakan produk olahan yang populer di Negara China. Produk ini kini telah dikenal luas oleh masyarakat dari berbagai penjuru dunia dan biasa dikonsumsi sebagai camilan (Pranita, dkk, 2022). Dimsum banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang nikmat dan penyajiannya yang praktis. Dimsum biasa dibuat dengan bahan baku berupa tepung dan daging ayam dan disajikan dengan saus sebagai pelengkap rasa. Dimsum tongkol (Ditol) mentai menjadi modifikasi olahan dimsum dengan diversifikasi bahan baku utama berupa daging ayam menjadi daging ikan tongkol. Usaha dimsum terbilang menjanjikan dan layak dikembangkan untuk memperoleh keuntungan. Seperti pada usaha dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar di Kecamatan Bondowoso oleh Dewi pada tahun 2021 yang dinyatakan layak dijalankan dan menguntungkan setelah dilakukan analisa pada usahanya.

Usaha dimsum tongkol mentai (Ditol) ini memiliki peluang pasar yang cukup luas, terutama di Kecamatan Munjungan dikarenakan belum ditemukannya olahan camilan berbahan baku ikan tongkol yang terdapat di Kecamatan Munjungan. Selain itu, minat masyarakat Munjungan terhadap produk makanan ringan atau camilan, khususnya dimsum di pasaran tinggi. Produk dimsum tongkol mentai ini dapat dipasarkan ke semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang tua melalui *platform digital* yang umum digunakan masyarakat saat ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Melimpahnya hasil tangkapan ikan tongkol di Kecamatan Munjungan tidak diikuti dengan adanya inovasi yang dapat menambah nilai guna ikan tongkol,
2. Usaha olahan seperti Dimsum Tongkol Mentai memerlukan analisis guna mengetahui kelayakan usahanya,
3. Pemasaran produk menggunakan *platform digital* di Kecamatan Munjungan masih minim.

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari dilaksanakannya tugas akhir ini adalah :

1. Untuk melaksanakan proses produksi dimsum tongkol (Ditol) mentai di Kecamatan Munjungan sebagai upaya inovasi olahan yang dapat meningkatkan nilai guna ikan tongkol,
2. Untuk melakukan analisis kelayakan usaha dimsum tongkol (Ditol) mentai di Kecamatan Munjungan Kabupaten Trenggalek,
3. Untuk mengetahui efektivitas pemasaran melalui *platform digital* pada usaha dimsum tongkol (Ditol) mentai di Kecamatan Munjungan Kabupaten Trenggalek.

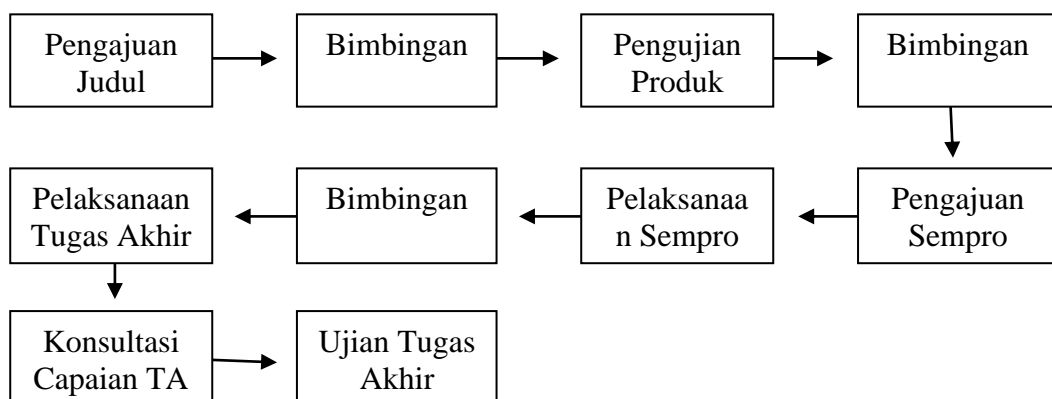
1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh dari dilaksanakannya tugas akhir ini yaitu sebagai berikut :

1. Manfaat bagi penulis
 - a. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada program studi Manajemen Agribisnis di Politeknik Negeri Jember PSDKU Nganjuk,
 - b. Sebagai wadah menuangkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan.
2. Manfaat bagi Politeknik
 - a. Untuk menambah referensi penyusunan tugas akhir bagi mahasiswa, khususnya mahasiswa Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember.
3. Manfaat bagi khalayak umum
 - a. Menumbuhkan minat berwirausaha bagi remaja,
 - b. Menambah wawasan dan pengetahuan untuk berwirausaha di bidang perikanan, khususnya kuliner ikan,
 - c. Menambah modifikasi produk dengan memanfaatkan potensi hasil laut, khususnya di Kecamatan Munjungan Kabupaten Trenggalek.

1.5 Road Map

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



Gambar 1.1 *Road Map* Tugas Akhir Dimsum Tongkol Mentai