

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan potensi kelautan dan perikanan (Direktorat Jenderal Pengelolaan Kelautan Dan Ruang Laut, 2020). Potensi kelautan dan perikanan Indonesia mencakup aneka macam ikan dan biota laut seperti terumbu karang, rumput laut, cumi-cumi, ikan tuna, kepiting, udang dan ikan cakalang. Dari potensi sumber daya laut tersebut, maka pemerintah maupun masyarakat Indonesia melakukan pemanfaatan yang sebaik-baiknya dengan cara melakukan perikanan tangkap maupun perikanan budidaya. Perikanan merupakan sektor yang masih berperan penting terhadap pembangunan ekonomi Indonesia karena menjadi sumber mata pencarian sebagian masyarakat dan dapat meningkatkan devisa negara dalam kegiatan ekspor sumber daya laut. Salah satu komoditi andalan dalam perikanan tangkap adalah ikan cakalang karena termasuk ikan yang diminati oleh masyarakat Indonesia baik sebelum diolah maupun setelah diolah menjadi makanan berupa pempek.

Pempek merupakan makanan tradisional khas Palembang Provinsi Sumatera Selatan. Pempek dibuat dengan cara menggiling ikan cakalang dengan menambah bahan lain seperti tepung tapioka, tepung terigu, telur, bawang putih, air, garam serta bumbu lainnya. Pada umumnya ikan yang digunakan dalam bahan dasar pembuatan pempek adalah ikan tenggiri atau ikan gabus akan tetapi dengan melihat peluang dari mudahnya bahan baku yang didapat serta biaya yang dikeluarkan juga sedikit maka pempek bisa dibuat dari bahan dasar ikan cakalang. Dengan menggunakan ikan cakalang sebagai bahan dasar dari pembuatan pempek, tidak mengurangi rasa, kualitas, dan gizi dari pempek yang biasanya dibuat dari bahan ikan tenggiri maupun ikan gabus. Selain itu pempek nantinya akan diisi telur sehingga selain rasa yang ditonjolkan juga terdapat gizi yang bermanfaat untuk tubuh.

Pempek dapat diolah dengan berbagai cara seperti direbus, dikukus, dan digoreng. Pada saat dikonsumsi, pempek dapat disajikan bersama dengan kuah atau cuko pempek sebagai tambahan. Bahan dari pembuatan cuko pempek terdiri dari

air, gula merah, asam, bawang putih, cabai rawit dan ebi. Pada umumnya pempek dijual dengan menggunakan gerobak dan bisa langsung digoreng ditempat akan tetapi melihat dari perilaku konsumen yang cenderung menyukai makanan yang dapat bertahan lama serta praktis dalam penyajiannya maka pempek dapat diolah menjadi makanan *frozen food*. Maka pelaku usaha dapat melakukan inovasi dengan membuat pempek dari ikan cakalang isi telur *frozen food* karena dapat menguntungkan konsumen maupun pelaku usaha yang baru merintis usaha akan tetapi tidak memiliki modal yang cukup sehingga dapat menjadi jalan alternatif yang bisa ditempuh.

Berdasarkan inovasi dalam usaha pempek ikan cakalang isi telur *frozen food* dapat membuka kesempatan kerja bagi pelaku usaha dengan menerapkan prinsip ekonomi. Maka dari itu diperlukan untuk melakukan analisis kelayakan usaha terkait dengan kelayakan usaha tersebut apabila dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses pembuatan Pempek Ikan Cakalang Isi Telur *Frozen Food* di Desa Selolembu Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso?
- b. Bagaimana metode analisis kelayakan usaha Pempek Ikan Cakalang Isi Telur *Frozen Food* di Desa Selolembu Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso?
- c. Bagaimana bauran pemasaran usaha Pempek Ikan Cakalang Isi Telur *Frozen Food*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rincian permasalahan yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dari penyusunan tugas akhir ini dapat diuraikan sebagai berikut:

- a. Dapat membuat Pempek Ikan Cakalang Isi Telur *Frozen Food* di Desa Selolembu Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso.

- b. Dapat menganalisis kelayakan usaha Pempek Ikan Cakalang Isi Telur *Frozen Food* di Desa Selolembu Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso.
- c. Dapat menerapkan bauran pemasaran pada usaha Pempek Ikan Cakalang Isi Telur *Frozen Food*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan pembuatan tugas akhir ini, maka diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Dapat dijadikan sebagai literatur bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember Jurusan Manajemen Agribisnis.
- b. Mampu menjadi sebuah usaha setelah menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Jember.
- c. Dapat meningkatkan serta memaksimalkan kreativitas dan inovasi dari peluang yang sudah ada untuk dijadikan sebuah produk dengan kreasi yang baru.
- d. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan serta kreativitas dari mahasiswa maupun pembaca
- e. Dapat menjadi referensi bagi pengusaha yang akan merintis usaha dengan topik yang sama.
- f. Menambah pengetahuan baru terkait inovasi pengolahan ikan cakalang.