

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia adalah negara agraris yang memiliki potensi alam yang sangat luas. Salah satu potensi alam yang prospektif adalah potensi perikanan. Indonesia memiliki perairan tawar yang sangat luas dan berpotensi besar untuk usaha budidaya perikanan. Tingkat konsumsi ikan yang semakin meningkat merupakan suatu peluang bagus untuk mengembangkan sektor perikanan. Sektor perikanan terbagi menjadi tiga sub sektor yaitu perikanan laut, perikanan budidaya dan perikanan perairan umum. Salah satu sub sektor perikanan yang memiliki peluang untuk dikembangkan adalah perikanan budidaya, dan salah satu komoditas perikanan budidaya yang memiliki peluang besar dikembangkan untuk pemenuhan gizi masyarakat adalah ikan lele.

Ikan lele adalah ikan yang hidup di perairan tawar dan merupakan ikan yang bernilai ekonomis, serta disukai oleh masyarakat. Ikan lele tergolong hewan *nocturnal*, yaitu lebih aktif mencari makan di malam hari. Ikan lele umumnya memiliki warna kehitaman atau keabuan dengan bentuk tubuh yang panjang dan pipih ke bawah. Memiliki kepala yang pipih dan tidak memiliki sisik dan terdapat alat pernapasan bantuan. Insang pada ikan lele berukuran kecil dan terletak dibagian belakang kepala. Jumlah sirip ikan lele sebanyak 68-79, di bagian sirip dada ada 9-10, di bagian sirip perut 5-6, di sirip dubur 50-60, dan memiliki 4 pasang sungut. Sirip dada dilengkapi dengan duri tajam patil yang memiliki panjang maksimum hingga mencapai 400 mm. Matanya berukuran 1/8 dari panjang kepalanya. Giginya berbentuk villiform dan menempel pada rahangnya (Suyanto dalam Pratiwi, 2014). Berbagai olahan diproduksi oleh masyarakat untuk menaikkan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk berbahan baku ikan lele yang bervariasi. Kebanyakan masyarakat tidak berminat mengkonsumsi ikan lele dikarenakan proses pembersihan ikan lele yang sulit akibat tekstur lele yang licin berlendir. Oleh karena itu dalam tugas akhir ini diciptakanlah ide baru untuk memproduksi produk ikan lele dengan menciptakan produk siap olah yaitu ikan lele bumbu kuning kemangi. Ikan lele bumbu kuning kemangi merupakan salah satu

makanan berbahan baku ikan lele yang melalui proses marinasi bumbu kuning gurih ditambah daun kemangi yang berguna menambah wangi sedap pada ikan lele.

Produk ini disalurkan kepada konsumen bertujuan agar konsumen dapat dengan mudah mengonsumsi ikan lele tanpa harus melewati proses pembersihan dan pemberian bumbu. Saat ini ikan lele siap olah jarang ditemukan sehingga memiliki peluang besar untuk dijadikan usaha rumahan. Usaha ini diharapkan mampu memperoleh keuntungan, dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan memenuhi kebutuhan konsumen. Oleh karena itu, untuk mengetahui seberapa jauh usaha dapat bermanfaat dan menjadi peluang usaha perlu adanya analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), ROI (*Return On Investment*) dan perancangan bauran pemasaran untuk pemasaran produk ikan lele bumbu kuning kemangi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Pembuatan Ikan Lele Bumbu Kuning Kemangi Di Desa Bataan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Pembuatan Ikan Lele Bumbu Kuning Kemangi?
3. Bagaimana pemasaran Ikan Lele Bumbu Kuning Kemangi?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut

1. Mampu melaksanakan proses produksi pembuatan ikan lele bumbu kuning kemangi
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha pembuatan ikan lele bumbu kuning kemangi
3. Mampu melakukan pemasaran produk pembuatan ikan lele bumbu kuning kemangi

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir proses produksi Pembuatan Ikan Lele Bumbu Kuning Kemangi adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengetahuan tentang proses produksi pembuatan Ikan Lele Kuning Kemangi.
2. Meningkatkan kreativitas dan inovasi untuk meraih peluang usaha.
3. Meningkatkan wawasan dan kreatifitas masyarakat dengan adanya suatu inovasi baru yaitu Pembuatan Ikan Lele Bumbu Kuning Kemangi.
4. Menjadikan refrensi bagi para mahasiswa yang melaksanakan penyusunan Tugas Akhir berikutnya.