

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Situbondo merupakan salah satu kabupaten di Jawa Timur yang cukup dikenal dengan sebutan Daerah Wisata Pasir Putih yang terletak di posisi antara $7^{\circ} 35'$ – $7^{\circ} 44'$ Lintang Selatan dan $113^{\circ} 30'$ – $114^{\circ} 42'$ Bujur Timur. Kota ini terletak di daerah pesisir utara pulau Jawa, dikelilingi oleh perkebunan tebu, tembakau, hutan lindung Baluran dan lokasi usaha perikanan. Dengan letaknya yang strategis, di tengah jalur transportasi darat Jawa-Bali, kegiatan perekonomiannya tampak aktif. Luas Kabupaten Situbondo adalah 1.638,50 km² atau 163.850 hektar, dan bentuknya memanjang dari barat ke timur kurang lebih 150 km. Pantai utara umumnya merupakan dataran rendah dan di sebelah selatan merupakan dataran tinggi dengan rata-rata lebar wilayah kurang lebih 11 km.

Kabupaten Situbondo merupakan kota yang memiliki berbagai macam cemilan seperti tajhin palappa/bubur bumbu kacang yang merupakan makanan khas daerah Situbondo, batagor, jihu kocek dan ada juga cemilan yang banyak di gemari oleh masyarakat Situbondo terutama di bagian pesisir pantai yaitu basgor kelang. Cemilan yang sehat mulai banyak di gemari masyarakat Situbondo, karena cemilan yang sehat sangat penting dikonsumsi untuk menjaga kesehatan karena mengandung gizi dari ikan tongkol. Mengonsumsi cemilan sehat dapat menyediakan sumber protein dan mengandung beragam nutrisi untuk melakukan aktivitas, seperti contoh cemilan basgor kelang yang berbahan dasar utama tepung kanji dan ikan tongkol.

Ikan tongkol merupakan jenis ikan tuna paling kecil dengan panjang rata-rata sekitar 50-50 cm atau 200-500 gram/ekor. Bentuk badan seperti cerutu atau torpedo dengan kulit licin, tidak bersisik kecuali pada corselet dan garis rusuk. Pada belakang sirip punggung dan sirip dubur terdapat sirip tambahan kecil-kecil. Warna tubuh bagian atas biru kehitaman dan bagian bawah putih keperakan. (Murniyati, 2004),

Pengembangkan salah satu jenis makanan tradisional Indonesia yang biasa disebut sebagai Basgor Kelang. Karena makanan khas ini memiliki penggemar

yang sedikit dikarenakan hanya terdapat di daerah pesisir saja, maka kali ini penulis melakukan sebuah inovasi baru untuk memperkenalkan dan menarik selera masyarakat terhadap basgor kelang. Basgor Kelang merupakan singkatan yang diambil dari kepanjangan Bakso Goreng dan Kuah Ikan. Dari istilah tersebut sudah jelas, Basgor Kelang merupakan cemilan tradisional yang terbuat dari bahan utama Kanji+Air Ikan. Sebelum menjadi fenomenal, Basgor Kelang pertama kali dipopulerkan oleh masyarakat Situbondo, terutama di daerah pesisir pantai. Selain cara pembuatannya yang cukup mudah, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Basgor Kelang terbilang cukup murah.

Usaha Basgor Kelang ini didirikan agar menjadi peluang usaha mengurangi pengangguran dan yang paling penting mendapatkan keuntungan. Dengan itu dibutuhkan analisis usaha diantaranya yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) sehingga dapat dipahami usaha ini layak dijalankan atau tidak layak dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Basgor Kelang di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha Basgor Kelang di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana strategi pemasaran Basgor Kelang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Basgor Kelang di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Basgor Kelang di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.

3. Dapat melakukan proses pemasaran produk Basgor Kelang.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari Tugas Akhir ini adalah:

1. Dapat menambah wawasan, pengetahuan serta pengalaman mahasiswa dalam berwirausaha.
2. Dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat mengenai produk Basgor Kelang.
3. Dapat dipakai sebagai referensi bagi mahasiswa dalam penulisan tugas akhir.