

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan potensi sumber daya perairan lautnya yang cukup melimpah diantaranya ikan, cumi-cumi, kepiting, lobster, rumput laut dan sebagainya. Ikan tongkol sebagai salah satu protein hasil laut yang sering didapatkan oleh nelayan dan mempunyai sumber gizi hayati berupa protein 25% dan air 69,40% yang baik untuk konsumsi oleh semua kalangan umur (Kurniawati, 2014). Tingkat permintaan akan ikan tongkol di masyarakat dari tahun 2021 ke tahun 2022 mengalami peningkatan sebesar 1,36% karena adanya kesadaran masyarakat akan pentingnya pemenuhan nutrisi tubuh (Data Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022).

Biasanya ikan tongkol hanya dijadikan produk olahan makanan rumah tangga yang sekali konsumsi saja. Ikan tongkol memiliki kulit yang licin berwarna abu-abu, dagingnya tebal, dan warna dagingnya merah tua (Dami, 2014). Selain itu ikan tongkol memiliki kandungan gizi karbohidrat 0,03%, lemak 1,50%, protein 25,00%, mineral 2,25%, air 69,40%, omegan -3 dan omega-6 yang dibutuhkan oleh tubuh (Kurniawati, 2014). Oleh karena itu, dibutuhkan pengolahan lebih lanjut dalam bentuk produk lain yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat dan pengolahan tersebut juga dapat menambah nilai jual ikan tongkol yang sering turun di pasaran ketika musim panen ikan tongkol yang melimpah di lautan.

Seiring perkembangan zaman yang memengaruhi pola konsumsi masyarakat yang beragam, terutama setelah terjadinya pandemi COVID-19, muncul inovasi makanan sehat dalam bentuk kemasan sachet yang praktis. Makanan sehat yang praktis tentunya tidak asing di kalangan masyarakat Indonesia yang selalu menginginkan makanan sehat tapi praktis dan harganya terjangkau. Salah satu produk yang dijadikan inovasi pengolahan ikan tongkol yaitu ikan keumamah toyu. Ikan Keumamah Toyu merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk baru, yaitu pengolahan ikan tongkol yang harus melalui proses perebusan terlebih

dahulu untuk pengolahan lebih lanjut. Ikan keumamah toyu adalah menu lauk yang tahan lama dengan berbahan baku ikan tongkol dengan penambahan bumbu nusantara yang khas yaitu asam sunti pada makanan yang dapat menambah diversifikasi baru mengenai cita rasa yang khas. Ikan tongkol biasanya identik dengan perpaduan cabe, terasi dan bumbu lain yang telah dihaluskan dan diolah menjadi masakan balado dan pepes. Maka kali ini berbeda, ikan keumamah toyu ini berwarna coklat kekuningan memiliki cita rasa yang berbeda ditambah dengan limpahan minyak, asam sunti dan daun kari sebagai bahan pengawet yang bersifat anti mikroba dan antioksidan. Serta penggunaan kemasan plastik *vakum* yang kedap udara dapat membuat ikan keumamah toyu dapat bertahan lama selama 2 (dua) minggu sampai dengan 1 (satu) bulan dan kemasan luar menggunakan *aluminium foil three side seal* yang terlabel.

Ikan keumamah toyu ini memiliki peluang pasar yang besar, karena umumnya di pasaran produk serupa hanya menjual daging ikan tongkol dalam bentuk yang telah dikeringkan berhari-hari atau yang terbuat dari daging ayam, cumi dan lain sebagainya sehingga ikan keumamah toyu dapat tergolong produk baru. Oleh karena itu, untuk mengetahui usaha ikan keumamah toyu ini layak atau tidak untuk dikembangkan, maka diperlukan suatu analisis usaha yaitu analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Pada pengembangan usaha ini juga diperlukan perencanaan dan penerapan bauran pemasaran agar produk dapat dikenal dan diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi ikan keumamah toyu di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha ikan keumamah toyu di Desa Kelurahan Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran ikan keumamah toyu ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi ikan keumamah toyu di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha ikan keumamah toyu di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha ikan keumamah toyu.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan maka, manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan acuan untuk meningkatkan jiwa kewirausahaan, mengembangkan ide-ide serta meningkatkan kreatifitas dalam memulai sebuah usaha.
2. Bagi pembaca, dapat dijadikan sumber referensi dan informasi.
3. Dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk penulisan Tugas Akhir yang serupa