

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan adalah jenis bahan pangan yang berasal dari sumber hewani yang absorpsi proteinnya lebih tinggi dari sumber protein hewani yang lain seperti daging sapi dan daging ayam karena daging ikan memiliki serat-serat protein yang lebih pendek dibandingkan dengan serat protein pada daging sapi dan daging ayam. Adapun jenis ikan yang cukup terkenal dan disukai oleh masyarakat yaitu ikan asin. Ikan asin dapat diolah menjadi berbagai olahan pangan seperti ikan asin goreng, tumis ikan asin, ikan asin bumbu asam manis, berbagai olahan sambal ikan asin dan campuran untuk olahan *snack* (Sutarno,2018).

Ikan kapas-kapas (*Gerres Punctatus*) atau secara umum dapat disebut sebagai ikan kapasan. Ikan kapas-kapas memiliki bentuk tubuh pipih. Tubuh ikan berwarna putih keperakan, memiliki mulut tipe terminal. Area sirip punggung terdapat jari-jari memanjang seperti benang, sirip ekor tipe bercagak. Tubuh ikan ditutupi oleh sisik memiliki ukuran relatif besar. Ikan kapas tergolong ke dalam famili *Gerreidae*. Ikan kapasan merupakan salah satu komoditas industri pengolahan produk perikanan. Ikan asin kapasan adalah lauk dengan tinggi akan protein dibandingkan dengan ikan teri, seluruh badannya dapat di makan sehingga memungkinkan penyerapan zat gizi yang cukup optimal. Nilai gizi yang terkandung dalam 100g ikan asin kering yaitu mengandung energi sebesar 193 kkal, protein 42 gr, karbohidrat 0 gr, lemak 1,5 gram, kalsium 200 mg, fosfor 300 mg, dan zat besi 3 mg. Sebagai bahan pangan yang memiliki nilai ekonomis yang bagus untuk masyarakat menengah ke bawah serta memiliki nilai gizi yang baik, ikan asin kapasan dapat dijadikan sebagai bentuk diversifikasi olahan pangan seperti dapat dijadikan sebagai camilan dalam bentuk stik (Nalurita, 2014).

Stik adalah jenis produk dalam kategori makanan ringan ekstrudat. Makanan ringan ekstrudat ini juga dapat dibuat melalui proses ekstrusi dari bahan baku tepung dan pati dengan penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan (SNI 01-2886-2000). Stik juga jenis camilan yang memiliki bahan baku utama yaitu

tepung terigu yang mempunyai kandungan gluten dan pati. Stik memiliki berbagai macam jenis mulai dari stik keju, stik ikan, stik umbi-umbian, dan stik buah.

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah melakukan inovasi stik dengan bahan baku utama ikan asin kapasan karena memiliki kandungan protein yang tinggi dibandingkan ikan teri, dan harga ikan asin kapasan yang lebih murah dibandingkan dengan jenis ikan asin yang lainnya.

Strategi pemasaran adalah salah satu perencanaan yang terurai di bidang pemasaran. Untuk mendapatkan hasil yang optimal, strategi pemasaran juga memiliki ruang lingkup yang besar di bidang pemasaran diantaranya yaitu strategi menghadapi persaingan, strategi produk, strategi harga, strategi tempat serta strategi promosi. Strategi pemasaran dapat dipahami sebagai logika pemasaran yang dengan unit usaha berharap dapat tercapai tujuan pemasarannya. Dapat disimpulkan bahwa, strategi pemasaran adalah suatu cara dalam memproses perencanaan perusahaan dalam memasarkan dan memperkenalkan produk ataupun jasa yang ditawarkan kepada konsumen dalam mencapai suatu tujuan dengan segala risiko yang terdapat di masa depan baik yang dihadapi maupun tidak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang proyek usaha mandiri, maka rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi stik ikan asin kapasan yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa biaya serta kelayakan usaha dalam memproduksi produk stik ikan asin kapasan?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan stik ikan asin kapasan?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri adalah sebagai berikut ini:

1. Mengetahui proses produksi stik ikan asin kapasan yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisa biaya serta kelayakan usaha dalam memproduksi produk stik ikan asin kapasan.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat dari produk stik ikan asin kapasan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri adalah sebagai berikut ini:

1. Diversifikasi produk makanan dari ikan asin kapasan dalam bentuk stik ikan asin kapasan.
2. Membuka peluang usaha baru dalam produk stik ikan asin kapasan untuk skala kecil maupun skala besar yang diminati oleh masyarakat.