

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Banyuwangi mempunyai hasil perikanan lemuru yang melimpah, khususnya perikanan yang dihasilkan oleh Pelabuhan Perikanan Pantai Muncar. Ikan lemuru menjadi hasil tangkapan terbanyak di wilayah perairan Kabupaten Banyuwangi. Hal ini dikarenakan pada Kabupaten Banyuwangi bagian timur bebatasan langsung dengan selat bali yang menjadi tempat ikan lemuru untuk berkembang biak. Menurut BPPI Muncar, ikan lemuru pada produksi perikanan Selat Bali memiliki stok terbanyak yakni Sekitar 70% – 80%.

Ikan lemuru merupakan ikan yang termasuk kelompok Sardenilla yang mudah dijumpai pada perairan utara dan selatan Selat Bali. Ikan lemuru merupakan ikan demersal yang hidup berkelompok atau dapat disebut juga dengan Schooling fish, sehingga ikan lemuru mudah ditangkap dan memiliki nilai ekonomis yang terjangkau terutama di daerah pesisir Muncar, yang memiliki rentang harga Rp. 10.000/kg dengan harga maksimum mencapai yakni Rp. 15.000/kg. Meski ikan lemuru memiliki nilai ekonomis yang rendah, ikan lemuru turut memiliki peran dalam menjaga ekosistem di perairan Selat Bali.

Pelabuhan Muncar menjadi pemasok ikan terbesar di Kabupaten Banyuwangi, tentu hal ini memiliki potensi untuk dimanfaatkan menjadi berbagai produk olahan ikan. Untuk menambah nilai ekonomis ikan lemuru, maka diperlukan keberagaman produk ikan lemuru untuk menambah nilai jual serta membangun ekonomi masyarakat Kabupaten Banyuwangi, terutama di kecamatan Muncar, khususnya untuk para nelayan Adanya kelompok Industri perikanan di sekitar Pelabuhan Muncar menjadikan ikan hasil tangkapan para nelayan memiliki nilai yang kurang tinggi, karena letak lokasi Industri yang sangat dekat dengan sumber bahan baku, seperti halnya Industri ikan kaleng Sarden, tepung ikan dan ikan beku (*frozen fish*) yang berada disekitar Pelabuhan Muncar. Pengolahan ikan lemuru sebagai bentuk diversifikasi yang paling potensial adalah dengan melakukan pengolahan ikan lemuru menjadi kerupuk. Hal ini dikarenakan kerupuk dapat bertahan lama serta dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan.

Kerupuk merupakan makanan ringan yang terbuat dari tepung dan campuran bahan misalnya; ikan, udang, bawang, dan beberapa bumbu rempah. Masyarakat Indonesia memiliki kebiasaan dalam mengkonsumsi kerupuk sebagai pendamping makanan pokok. Salah satu kerupuk yang umumnya dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah kerupuk udang, karena memiliki cita rasa gurih dan sedap. Disamping hal tersebut masih jarang dijumpai produk kerupuk yang berasal dari olahan ikan lemuru, mengingat ikan lemuru memiliki harga yang ekonomis, dapat dijadikan sebagai peluang untuk membuka pasar olahan kerupuk yang baru dan menguntungkan.

Penyusunan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Usaha Kerupuk Ikan lemuru di Kecamatan Banyuwangi Kecamatan Banyuwangi” diharapkan dapat mengetahui kelayakan usaha kerupuk ikan lemuru di Kabupaten Banyuwangi dengan metode Analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return on Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diketahui rumusan masalah seperti dibawah ini:

1. Bagaimana proses produksi kerupuk ikan lemuru di Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha yang dilakukan pada usaha kerupuk ikan lemuru di Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana proses pemasaran produk kerupuk ikan lemuru di Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, dalam proposal tugas akhir ini memiliki tujuan seperti dibawah ini:

1. Dapat melaksanakan proses produksi kerupuk ikan lemuru di Kabupaten Banyuwangi

2. Dapat mengetahui analisis usaha kerupuk ikan lemuru di Kabupaten Banyuwangi dengan menggunakan BEP (*Break Even Point*) R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return on Investment*).
3. Mampu melaksanakan pemasaran kerupuk ikan lemuru di Kabupaten Banyuwangi

1.4 Manfaat

Penulisan tugas akhir memiliki harapan dapat memberikan manfaat antara lain.

1. Memberi pengetahuan serta menambah kreatifitas bagi mahasiswa atau pembaca.
2. Menjadi sumber rujukan maupun referensi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember dalam pembuatan Tugas Akhir.
3. Mendukung pengembangan usaha-usaha dalam bidang pangan.