

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim dan kepulauan yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang sangat besar, akan tetapi konsumsi ikan di Indonesia masih tergolong cukup rendah dibandingkan dengan negara lainnya. Salah satu faktor yang paling dominan mempengaruhi konsumen untuk mengkonsumsi ikan, yakni kurangnya pemahaman masyarakat tentang gizi ikan bagi kesehatan dan juga kecerdasan terutama pada anak, untuk itu perlu dilakukan berbagai inovasi produk pangan terutama produk perikanan guna melestarikan dan meningkatkan konsumsi terhadap sumber daya perikanan (Sokib, 2012)

Ikan tongkol merupakan ikan yang banyak ditemukan diperairan samudra pasifik, tak terkecuali dengan Indonesia. Ikan tongkol merupakan ikan yang banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia karena ikan tongkol memiliki cita rasa yang khas, dengan daging padat dan lembut serta memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi (Utomo *et al*, 2004). Ikan tongkol biasa diolah sebagai pepes, sambal tongkol dan banyak lagi lainnya, akan tetapi olahan ikan tongkol tersebut masih kurang peminatnya terutama dikalangan anak-anak dan juga remaja, sehingga untuk meningkatkan konsumsi ikan dilakukan inovasi produk pangan lainnya yang diharapkan dapat dinikmati oleh berbagai kalangan baik anak-anak, remaja maupun dewasa.

Jamur kuping adalah salah satu jenis jamur kayu yang masuk dalam kelas *heterobasidiomycetes* (jelly fungi). Jamur kuping memiliki bentuk seperti daun telinga dengan warna coklat muda hingga kemerahan dan memiliki permukaan yang halus, agak mengkilat dibagian atasnya dan seperti bludru pada bagian bawahnya (Nugraheni, dkk., 2020). Jamur kuping memiliki banyak kandungan gizi antara lain ialah protein, lemak, karbohidrat, kalsium, kalium, fosfor, natrium, dan lain sebagainya (Wu *et al* 2010). Jamur kuping sendiri memiliki tekstur yang kenyal pada saat dalam keadaan segar. Tektur kenyal pada jamur kuping ini dapat memberikan kesan tersendiri pada saat ditambahkan kedalam olahan makanan.

Dimsum ikan tongkol merupakan salah satu inovasi pangan yang dibuat guna menambah inovasi pangan perikanan dan meningkatkan konsumsi ikan bagi masyarakat. Dimsum iakn tongkol sendiri merupakan salah satu produk yang memanfaatkan daging ikan tongkol yang dilumat sebagai bahan baku utama dengan memberikan penambahan bahan tambahan lainnya seperti tepung tapioka, tepung terigu, telur, saus tiram, minyak wijen, daun bawang, gula, garam, penyedap dan lainnya serta diberikan pula penambahan jamur kuping untuk memberikan tekstur pada dimsum ikan tongkol. Pada umumnya, dimsum biasa terbuat dari daging ayam yang dilumatkan dengan memberikan penambahan tepung dan bahan tambahan yang kemudian dibungkus dengan kulit dimsum dan dikukus. Produk dimsum ikan tongkol bertujuan untuk menambahkan nilai jual pada ikan tongkol serta memberikan inovasi pada pengolahan ikan tongkol dan juga jamur kuping yang diharapkan dapat diterima oleh semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang dalam pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) diatas tentang produksi dan pemasaran dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping yang dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha produk dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping?
3. Bagaimana metode pemasaran dari produk dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara pembuatan produk dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping yang dapat diterima oleh konsumen

2. Untuk mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produk dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping
3. Untuk mengetahui metode pemasaran produk dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping

1.4 Manfaat Proyek Usaha Mandiri

Setelah adanya pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini diperoleh berbagai manfaat antara lain:

1. Meningkatkan nilai jual dari ikan tongkol dan jamur kuping
2. Membuat inovasi baru dari produk dimsum
3. Membuka peluang usaha baik skala industri rumahan maupun skala besar.