

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Basreng salah satu makanan ringan dengan tekstur yang renyah dan rasanya yang gurih, basreng biasanya terbuat dari daging ayam dan daging sapi. Pada pembuatan basreng ini tidak menggunakan daging sapi dan ayam. Melainkan pembuatan basreng ini menggunakan daging berupa ikan segar. Ikan yang digunakan yaitu jenis ikan tongkol yang hidup di perairan. Pada basreng dengan penambahan ikan tongkol ini dapat bermanfaat bagi konsumen karena kandungan proteinnya yang tinggi.

Menurut Annisa Rahmawati, Tri Adi Wibowo, Desi Sasri Untari (2024) ikan tongkol memiliki kandungan omega-3 dan omega-6 yang berguna untuk memperkuat daya tahan otot jantung, meningkatkan kecerdasan otak dan mencegah penggumpalan darah. Ikan tongkol merupakan ikan yang diolah dengan berbagai masakan seperti sambal tongkol dan masakan lainnya. Akan tetapi, olahan ikan tongkol tersebut masih kurang peminatnya terutama dikalangan anak-anak maupun remaja sehingga diperlukan peningkatan konsumsi ikan dengan melakukan inovasi produk pangan lainnya agar dinikmati di berbagai kalangan anak-anak, remaja dan dewasa. Inovasi tersebut yaitu membuat basreng ikan tongkol yang ditambahkan daun jeruk sehingga memiliki rasa yang gurih.

Inovasi pembuatan basreng dengan penambahan ikan tongkol sebagai penambah kandungan gizi pada produk basreng. Pada basreng ikan tongkol ini ada penambahn daun jeruk sebagai penambah aroma atau menghilangkan bau amis ikan tongkol. Mengetahui peluang pasar saat ini, maka usaha basreng ikan tongkol cukup prospektif terutama diwilayah kecamatan grujung kabupaten bondowoso. Usaha basreng ikan tongkol ini dapat menciptakan lapangan kerja baru dalam skala industri rumah tangga dan daerah kecamatan grujung.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di sampaikan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang diantaranya

1. Bagaimana proses produksi basreng ikan tongkol yang dapat diterima oleh konsumen?

2. Bagaimana analisa usaha produk basreng ikan tongkol yang dapat diterima oleh konsumen?
3. Bagaimana cara pemasaran basreng ikan tongkol yang lebih efektif ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara pembuatan produksi basreng ikan tongkol.
2. Untuk mengetahui perhitungan analisa usaha produk basreng ikan tongkol.
3. Untuk mengetahui metode pemasaran basreng ikan tongkol .

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang ingin diharapkan dari tugas akhir ini diantaranya:

1. Dapat membuka peluang usaha pada skala industri rumahan atau skala besar
2. Memberikan inovasi baru terhadap basreng ikan tongkol dalam berbagai segi makanan.
3. Menambah harga jual dari ikan tongkol.