

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki wilayah laut cukup luas. Dengan adanya kekayaan alam berupa laut yang luas menjadikannya sebagai negara yang mempunyai hasil laut melimpah. Ikan jenggelek memiliki nama latin *Rachycentron canadum*. Menurut Sebayang, BR. L. 2012, ikan ini memiliki kandungan gizi yang khas, yaitu asam lemak tak jenuh majemuk omega-3, dimana asam lemak tersebut dibutuhkan oleh tubuh manusia karena memiliki beberapa manfaat. Selain dapat dikonsumsi sebagai lauk, Ikan dapat diolah menjadi produk pangan yang bergizi. Misalnya nugget, sosis, susi, namun, mayoritas makanan yang berbahan dasar olahan ikan tidak bertahan lama dan mudah busuk. Ikan jenggelek juga bisa dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan makanan (Anngela, O. 2020). Berdasarkan data statistik perikanan Indonesia pada tahun 2018 sebesar 0,15 ton ikan jenggelek di provinsi jawa timur (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018) salah satu olahan ikan yang mudah produksi dan penangannya adalah kerupuk.

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga proses ekstruksi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya Kawiji. (2009). Kerupuk merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat di Asia Tenggara salah satunya yaitu negara Indonesia. Kerupuk pada umumnya dikonsumsi sebagai makanan pelengkap lauk. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kerupuk adalah pati yang memiliki kandungan amilopektin guna untuk menentukan daya kembang dari kerupuk Irawan, Y. dkk. (2017). Kerupuk yang banyak dihasilkan berasal dari sumber hasil kelautan misalkan udang, tenggiri dan ikan jenggelek.

Tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah produksi dan pemasaran kerupuk ikan jenggelek adalah melakukan kegiatan produksi sesuai dengan SNI 8646:2018, dan dapat diterima oleh konsumen, hasil kelayakan analisa dan strategi pemasaran yang tepat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang Proyek Usaha Mandiri produksi dan pemasaran kerupuk ikan jenggelek, maka dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kerupuk ikan jenggelek yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana hasil analisa kelayakan usaha produksi kerupuk ikan jenggelek ?
3. Bagaimana strategi pemasaran kerupuk ikan jenggelek ?

1.3 Tujuan

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Untuk mengetahui proses produksi kerupuk ikan jenggelek yang dapat diterima oleh konsumen dilakukan uji hedonik dan uji mutu hedonik.
2. Untuk mengetahui analisa kelayakan usaha produksi kerupuk ikan jenggelek.
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran kerupuk ikan jenggelek.

1.4 Manfaat

Manfaat yang bisa didapat dari proyek usaha mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomis dan pemanfaatan ikan jenggelek sebagai olahan produk perikanan menjadi kerupuk ikan.
2. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam menjalankan peluang usaha produksi dan pesamaran kerupuk ikan jenggelek.