

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pempek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari campuran daging ikan yang dihaluskan dan tepung sagu. Proses pembuatannya, bahan-bahan ini dicampur dan dibentuk menjadi adonan yang kemudian direbus hingga matang, lalu digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecoklatan (Aida dan Nugroho, 2023). Pempek biasanya disajikan dengan cuko yang memiliki citarasa asam dan sedikit pedas, serta dapat juga ditaburi dengan ebi (udang kering) dan irisan timun, di daerah asalnya, pempek dibuat dengan bahan dasar ikan tenggiri.

Ikan tenggiri merupakan ikan yang mudah dan banyak ditemukan di Palembang dengan harga beli yang relatif murah, dibandingkan dengan harga belinya di luar Kota Palembang. Pempek merupakan makanan khas Palembang yang sudah banyak dikonsumsi oleh masyarakat umum hampir di seluruh Indonesia. Data Asosiasi Pengusaha Pempek Kota Palembang, Sumatera Selatan menyebutkan penjualan pempek mencapai 17 ton/hari. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya jumlah pemesanan untuk pengiriman luar kota, yang menandakan bahwa pempek juga banyak digemari oleh masyarakat dari luar Kota Palembang (Niskiah, 2023). Salah satu daerah yang menyukai makanan khas Palembang ini adalah Kabupaten Jombang.

Olahan pempek di luar Kota Palembang umumnya tidak menggunakan ikan tenggiri sebagai bahan dasarnya, namun menggunakan ikan yang umum ditemukan di daerah masing-masing. Selain sulit untuk mendapatkan ikan tenggiri di luar Kota Palembang, harga beli dari ikan tersebut juga relatif mahal. Oleh karena itu, terciptalah diversifikasi pempek menggunakan ikan patin di Kabupaten Jombang. Selain untuk memanfaatkan potensi daerah yang ada, ikan patin dipilih untuk menggantikan ikan tenggiri karena memiliki warna daging yang putih, sehingga pempek yang dihasilkan akan memiliki warna putih yang mirip dengan olahan pempek yang menggunakan bahan dasar ikan tenggiri.

Ikan patin adalah salah satu sumber protein hewani yang bernutrisi tinggi dengan harga beli yang cukup terjangkau. Tak mengherankan jika ikan patin disukai oleh semua kalangan usia, dari anak-anak hingga orang dewasa, karena rasanya yang gurih dan dagingnya yang lembut. Karena kandungan gizinya yang cukup tinggi, ikan patin baik dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi sehari-hari. Ikan patin memiliki daging berwarna putih dan rasa yang gurih. Selain memiliki rasa yang gurih, ikan patin juga memiliki kadar gizi yang tinggi yaitu protein 14,53%, lemak 1,09%, air 82,22%, abu 0,74% dan karbohidrat 1,42% (Suhaima, 2018). Oleh karena itu, ikan patin berpotensi untuk digunakan dalam pembuatan Pempek Ikan Patin "PEMATIN". Selain kandungan gizinya yang tinggi, ikan patin juga mudah dijumpai di pasaran dengan harga yang terjangkau.

Kabupaten Jombang merupakan daerah penghasil ikan patin terbanyak ketiga di Jawa Timur setelah Tulungagung dan Kediri (BPS 2023). Banyaknya produksi ikan patin di Kabupaten Jombang, masih sedikit sekali terdapat produk olahan lanjutan dari ikan patin yang dapat memperpanjang masa simpannya. Berdasarkan potensi daerah yang ada, maka terciptanya inovasi pempek ikan patin. Dengan adanya inovasi ini perlu dilakukan analisis kelayakan usaha dengan tujuan dapat menambah nilai ekonomi dari ikan patin, memperpanjang masa simpannya. Dan menjadi alternatif produksi pempek dengan nilai gizi yang tinggi, namun dengan harga yang masih terjangkau, serta menjadi wadah untuk pemanfaatan potensi daerah yang ada

Dalam suatu usaha perlu dilakukan pengamatan untuk menganalisis usaha tersebut. Pengamatan yang dilakukan menghasilkan kesimpulan untuk menentukan bahwa usaha tersebut menguntungkan atau merugikan, dan juga untuk mengetahui kelayakan pada bisnis yang akan dijalankan, sehingga membantu pengambilan keputusan dari hasil analisis yang didapatkan. Jenis analisis usaha yang digunakan adalah *Break Event Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*, dan *Return on Investmen (ROI)*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah Laporan Akhir yang berjudul “Analisis Usaha Pempek Ikan Patin “*PEMATIN*” di Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang” adalah:

1. Bagaimana produksi produk Pempek ikan patin “*PEMATIN*” di Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang?
2. Bagaimana analisis usaha Pempek ikan patin “*PEMATIN*” di Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang?
3. Bagaimana pemasaran Pempek ikan patin “*PEMATIN*” di Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan Laporan Akhir yang berjudul “Analisis Usaha Pempek Ikan Patin “*PEMATIN*” di Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang” adalah:

1. Dapat melaksanakan proses produksi pempek ikan patin “*PEMATIN*” di Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang.
2. Dapat melakukan analisis usaha pempek ikan patin “*PEMATIN*” di Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang.
3. Dapat melakukan pemasaran pempek ikan patin “*PEMATIN*” di Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat Laporan Akhir yang berjudul “Analisis Usaha Pempek Ikan Patin “*PEMATIN*” di Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang” adalah:

1. Memberikan wawasan menyeluruh tentang bahan dasar, teknik pembuatan, peralatan, dan proses produksi pempek ikan patin.
2. Memberikan wawasan dalam faktor keberhasilan, tantangan, strategi pemasaran, dan manajemen produksi, serta keuangan usaha pempek ikan patin.
3. Memberikan pandangan yang lebih baik tentang cara efektif memasarkan produk pempek ikan patin kepada target pasar yang sesuai.