

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai potensi sumber daya perikanan yang sangat melimpah terbukti dari data produksi budidaya ikan tahun 2021 yang mencapai 11,53 juta ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022). Berdasarkan data, Kabupaten Sidoarjo pada penetapan kawasan minapolitan sebagaimana ditetapkan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia tahun 2010 merupakan salah satu kawasan minapolitan yang memiliki potensi sangat baik dalam subsektor perikanan tambak berupa hasil produksi udang dan ikan bandeng. Kabupaten Sidoarjo memiliki potensi sumberdaya perikanan dibuktikan dengan total luas tambak mencapai 15,5 Ha atau sebesar 21,9% dari total luasan wilayah di Kabupaten Sidoarjo (Shofa & Navastara, 2015). Ikan bandeng menjadi komoditas unggulan di Kabupaten Sidoarjo ditunjukkan dengan data berikut.

Tabel 1.1 Data BPS 2021 dan 2023.

Data BPS Bandeng/ <i>Milkfish</i> Di Kabupaten Sidoarjo (Tahun)		
Tahun	volume (Ton)	Nilai (Rp)
2019	34.15	751.293.400
2020	34.34	755.469.000
2021	34.549	760.075.800

Sumber: Data Badan Pusat Statistik (2024)

Salah satu sub sektor perikanan yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi olahan makanan ringan adalah ikan bandeng. Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu jenis ikan yang hidup diperairan payau dan memiliki potensi besar untuk dibudidayakan karena memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Selain itu, ikan bandeng kaya akan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan. Harganya yang terjangkau membuat ikan ini banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat, sehingga menjadikan pilihan yang tepat untuk memenuhi kebutuhan protein harian pada tubuh manusia (Hafiludin,2015).

Ikan bandeng merupakan sumber pangan umum yang dapat diolah menjadi berbagai jenis lauk pauk, namun ikan bandeng memiliki daya simpan yang relatif

pendek. Olahan bandeng yang terdapat dipasar tidak dapat bertahan lama dan seringkali ikan bandeng hanya dijual secara *fresh* akan cepat sekali membusuk. Oleh karena itu, peningkatan diversifikasi olahan ikan bandeng sangat penting untuk memperpanjang umur simpannya. Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan adalah dengan mengubah olahan ikan bandeng menjadi keripik basreng (bakso goreng) ikan bandeng. Teknik ini tidak hanya memperpanjang masa umur simpan ikan tetapi juga memberikan cita rasa yang khas dan menarik berbagai konsumen. Melalui pengemasan yang tepat dan penanganan yang higienis, keripik basreng (bakso goreng) ikan bandeng hadir sebagai pilihan makanan ringan pengganti yang bergizi dan enak, sehingga dapat meningkatkan nilai harga jual ikan bandeng tersebut.

Keripik basreng merupakan jenis makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat, dengan rentang usia 15-29 tahun (Feryan dkk,2019). Produk ini memiliki potensi besar untuk membantu UMKM untuk berkembang, khususnya di daerah Sidoarjo. Dengan bahan utama ikan bandeng, menjadi peluang usaha yang menjanjikan karenan mampu menyerap potensi lokal dan meningkatkan nilai tambah dari ikan bandeng. Keripik basreng adalah salah satu makanan ringan yang sangat populer, karena disukai oleh anak- anak hingga orang dewasa. Basreng biasanya terbuat dari bakso sapi atau ayam yang diiris tipis kemudian digoreng higgsa kering dan ditaburi berbagai macam bumbu perasa. Namun, kurangnya olahan makanan ikan bandeng, diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan menambahkan ikan bandeng kedalam olahan keripik basreng (bakso goreng) tersebut.

Berlimpahnya potensi ikan bandeng di Sidoarjo yang meningkat membuka peluang besar untuk diversifikasi produk berbasis ikan, maka penulis memiliki suatu ide inovatif dengan pembuatan produk keripik basreng (bakso goreng) ikan bandeng, yang memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang melimpah. Keripik basreng (bakso goreng) ikan bandeng dapat menjadi produk unggulan baru yang bernilai tinggi. Produk ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi dari ikan bandeng, tetapi juga bisa menciptakan lapangan usaha baru di Sidoarjo. Selain itu, keripik basreng (bakso goreng) ikan bandeng memiliki potensi pasar yang luas

karena kandungan gizi yang tinggi dan rasa yang khas. Melalui penerapan strategi pemasaran yang tepat, keripik basreng (bakso goreng) ikan bandeng berpotensi menjadi ciri khas kuliner Sidoarjo.

Oleh karena itu, pengembangan produk ini sangat prospektif untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Agar usaha ini berjalan lancar dibutuhkan pemasaran serta strategi yang baik supaya produk dapat di kenal oleh masyarakat. Untuk mengetahui apakah produk ini, layak diusahakan dengan itu dibutuhkan analisis usaha dengan menggunakan metode BEP, R/C Ratio, dan ROI.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil beberapa permasalahan yaitu:

1. Bagaimana pembuatan usaha Keripik Basreng (Bakso Goreng) Ikan Bandeng di Kecamatan Prambon, Kabupaten Sidoarjo?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik Basreng (Bakso Goreng) Ikan Bandeng di Kecamatan Prambon, Kabupaten Sidoarjo?
3. Bagaimana strategi pemasaran Keripik Basreng (Bakso Goreng) Ikan Bandeng di Kecamatan Prambon, Kabupaten Sidoarjo?

1.3 Tujuan

Bedasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan usaha Keripik Basreng (Bakso Goreng) Ikan Bandeng di Kecamatan Prambon, Kabupaten Sidoarjo.
2. Mengetahui kelayakan usaha Keripik Basreng (Bakso Goreng) Ikan Bandeng di Kecamatan Prambon, Kabupaten Sidoarjo.
3. Mengetahui pemasaran Usaha Keripik Basreng (Bakso Goreng) Ikan Bandeng di Kecamatan Prambon, Kabupaten Sidoarjo.

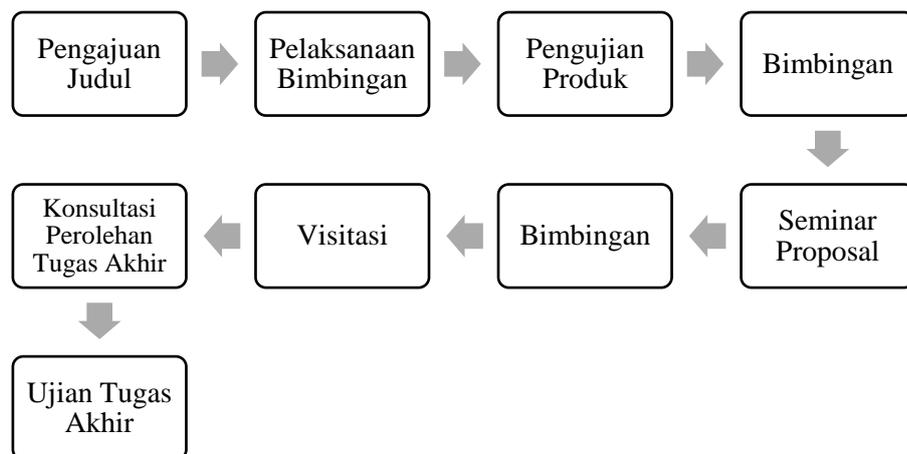
1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir sebagai berikut:

1. Bagi Pengembangan IPTEK
 - a) Sebagai bahan bacaan dan rujukan pustaka tentang daya saing bagi tugas akhir sejenis dan lanjutan.
 - b) Sebagai data dasar (bahan masukkan data) untuk penelitian lebih lanjut di bidang daya saing pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan permasalahan sekitar melimpahnya ikan bandeng di Kabupaten Sidoarjo.
2. Bagi Pelaku Bisnis, sebagai bahan pertimbangan perencanaan dan pengambilan keputusan mengenai proses produksi dan pemasaran keripik basreng ikan bandeng untuk para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).
3. Pihak pemerintah sebagai bahan masukkan serta evaluasi bagi kemajuan industri pangan dengan produksi Keripik basreng ikan bandeng sebagai produk unggulan di Kabupaten Sidoarjo.

1.5 Roadmap Tugas Akhir

Adapun alur pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini dilakukan berdasarkan *roadmap* keripik basreng (bakso goreng) ikan bandeng seperti pada Gambar 1.1:



Gambar 1.1 Roadmap Pelaksanaan Tugas Akhir Keripik Basreng Ikan Bandeng
Sumber: Data Primer 2024