

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Salem merupakan ikan yang dapat di jumpai di tiga samudra yaitu Samudra Hindia, Samudra Pasifik, Samudra Atlantik. Ikan ini juga sering disebut dengan Ikan *Chub Mackerel*, *Pasifik Mackerel*, *Pasifik Chub Mackerel*. Produksi ikan di Indonesia merupakan salah satu yang terbesar di dunia, pada tahun 2023 tangkapan ikan salem mencapai 64.685 Kg (Pelabuhan Perikanan Pantai Pondok Dadap 2023) Ikan salem merupakan sumber protein hewani yang memiliki kandungan yang baik dikonsumsi untuk kesehatan, adapun kandungan ikan salem memiliki kalori sebesar 297 kilokalori, protein sebesar 27 gram, lemak sebesar 20 gram, kalsium sebesar 17 miligram, zat besi sebesar 1.8 miligram, Vitamin D sebesar 720 IU, dan natrium sebesar 454,5 miligram. (Humas UPT PPP Pondok Dadap 2024) namun ikan salem yang di jual di pasar tradisional ini masih minim variatif olahan ikan salem yang di jual di pasaran hanya berbentuk ikan segar dan ikan salem pindang, serta harga ikan salem ini tergolong ekonomis yaitu satu kilogram ikan salem dapat di beli dengan harga sekitar Rp 30.000 (Pelabuhan Perikanan Pantai Pondok Dadap 2024).

Tabel 1. 1 Jumlah Konsumsi Ikan Perkapita Kabupaten Nganjuk dan Target Nasional Terhadap Konsumsi Ikan Kabupaten Nganjuk

Tahun	Jumlah Konsumsi Ikan per Kapita (Kg) Kabupaten Nganjuk			Target Nasional Terhadap Konsumsi Ikan (Kg) Kabupaten Nganjuk		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Jumlah	29.87	31.33	36.02	58.08	54.00	60.00

Sumber BPS Nganjuk 2023

Sumber : Data Sekunder, 2024

Dari tabel 1.1 diatas menunjukkan bawasanya target konsumsi ikan secara nasional tentang konsumsi ikan masih jauh dari harapan dan target yang di inginkan oleh negara. Maka dari itu kesempatan kali ini menghasilkan inovasi pengolahan ikan salem yang akan di buat menjadi olahan bakso ikan yang tujuan utnuk meningkatkan jumlah konsumsi ikan laut di kalangan masyarakat.

Bakso merupakan makanan yang berbentuk bulat dan berbahan dasar daging, bakso pada umumnya di buat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka. Serta bakso di sajikan dengan kuah yang terbuat dari kaldu ayam ataupun kaldu sapi dengan adanya campuran mie atau bihun dan bawang goreng. Maka dari itu dengan adanya inovasi diversifikasi produk olahan ikan laut bisa memberikan pilihan atau warna baru bagi konsumen terutama bagi konsumen yang tidak sedang mengonsumsi daging merah ataupun daging ayam. Bakso sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, karena rasanya enak dan dapat dimakan oleh berbagai kalangan masyarakat. Selain itu pembuatan bakso yang cukup mudah dan ditinjau dari segi gizinya, bakso juga memiliki nilai gizi tinggi (Firmansyah, 2023).

Supaya kegiatan dapat berjalan dengan baik maka tentunya memerlukan analisa usaha yang bisa digunakan untuk mengambil keputusan bawasanya bisnis layak atau tidak untuk dijalankan serta bertujuan agar bisa mengetahui berapa modal awal, berapa produk yang dihasilkan dan berapa nilai jual serta keuntungan yang didapatkan. Analisa usaha yang akan digunakan pada usaha ini antara lain BEP, *R/C Ratio* dan ROI.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan diatas, maka di rumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Bakso Ikan Salem di Kelurahan Payaman Kabupaten Nganjuk ?
2. Bagaimana analisis usaha Bakso Ikan Salem di Kelurahan Payaman Kabupaten Nganjuk ?
3. Bagaimana pemasaran Bakso Ikan Salem di Kelurahan Payaman Kabupaten Nganjuk ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah di buat, maka tujuan tugas akhir yang berjudul Analisis Usaha Bakso Ikan Salem Di Kelurahan Payaman Kabupaten Nganjuk adalah :

1. Dapat melaksanakan proses produksi Bakso Ikan Salem di Kelurahan Payaman Kabupaten Nganjuk .
2. Dapat melakukan analisis Usaha Bakso Ikan Salem di Kelurahan Payaman Kabupaten Nganjuk
3. Dapat melakukan pemasaran Bakso Ikan Salem di Kelurahan Payaman Kabupaten Nganjuk

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat laporan akhir yang berjudul analisis usaha Bakso Ikan Salem Di Kelurahan Payaman Kabupaten Nganjuk:

1. Menciptakan inovasi diversifikasi produk baru dipasar
2. Membuka peluang usaha dalam memproduksi bakso ikan salem bagi pembaca
3. Dapat menambah wawasan pembaca dalam bidang wirausaha bakso ikan salem