

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki potensi besar dalam perikanan, baik itu merupakan perikanan air tawar atau air laut. Ikan banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki kandungan protein yang tinggi, murah dan mudah didapat. Ikan lebih cepat mengalami pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Pembusukan pada ikan terjadi karena bakteri yang terdapat pada ikan. Untuk mengatasi hal tersebut bisa dilakukan pendinginan ikan, yaitu dengan mendinginkan ikan dengan es. Pendinginan ikan dapat memperpanjang daya simpan ikan sejak ikan ditangkap dan mati.

Ikan Pari merupakan ikan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat namun peminatnya sedikit karena mengeluarkan bau yang kurang sedap. Bau ini muncul akibat tingginya kandungan amonia yang terdapat pada ikan pari. Sampai sekarang pengolahan pada ikan pari hanya pengasapan dan pengasinan untuk mengawetkan daging dari pembusukan. Maka dari itu diperlukan adanya inovasi baru dalam pengolahan daging ikan pari untuk meningkatkan nilai ekonomis dan memperpanjang daya simpannya. Alasan penulis menggunakan ikan pari sebagai bahan utama karena merupakan inovasi baru jika ikan pari dibuat abon dan sudah banyak abon ikan yang lain seperti abon ikan lele, abon ikan tongkol dan abon ikan tuna.

Abon merupakan produk olahan yang terbuat dari daging sapi atau ayam yang disuwir-suwir dan diberi bumbu. Abon ikan merupakan produk olahan ikan yang diberi bumbu dan diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Abon termasuk makanan ringan atau lauk siap saji, masyarakat umumnya hanya mengenal abon sapi, ayam dan tongkol. Dengan mengolah ikan pari menjadi abon tentunya menambah nilai ekonomis dan daya simpan dari ikan pari. Abon ikan pari juga efektif untuk program diet. Dan diharapkan mampu menciptakan peluang usaha baru. Untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak atau tidak diusahakan maka perlu dilakukan suatu analisis usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain :

1. Bagaimana proses produksi Abon Ikan Pari “Zam Zam” di Desa Randupitu Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan ?
2. Bagaimana analisis usaha Abon Ikan Pari “Zam Zam” di Desa Randupitu Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan ?
3. Bagaimana pemasaran usaha Abon Ikan Pari “Zam Zam” di Desa Randupitu Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini sesuai dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun antara lain:

1. Dapat melakukan proses produksi Abon Ikan Pari “Zam Zam” di Desa Randupitu Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue/Cost Ratio*), ROI (*Return On Investment*) pada usaha Abon Ikan Pari “Zam Zam” di Desa Randupitu Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.
3. Dapat melakukan pemasaran Abon Ikan Pari “Zam Zam” di Desa Randupitu Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Dapat menambah pengetahuan tentang usaha produksi abon ikan pari.
2. Dapat menambah wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha.
3. Bagi mahasiswa, dapat dijadikan referensi tugas akhir untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember.