

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu jenis ikan air laut yang banyak ditemukan di perairan Indonesia adalah Ikan tongkol atau (*Euthynnus affinis*). Kandungan gizi ikan tongkol cukup tinggi yaitu terdiri dari protein hingga 26%, lemak omega 3, serta kadar garam mineral yang besar. Selain itu, kandungan lain yang terkandung dalam ikan tongkol antara lain, yaitu natrium, fosfor, serta vitamin A dan B. Tubuh manusia sangat memerlukan asam lemak tak jenuh esensial seperti yang terkandung dalam komposisi gizi dalam ikan. Kandungan mineral dalam ikan tongkol memiliki fungsi bagi kesehatan tubuh sebagai pencegah penyakit kanker, pencegah, terjadinya anemia, dan dapat membuat kekebalan tubuh meningkat, adapun kandungan mineral dalam ikan tongkol meliputi magnesium, yodium, zat besi, seng dan selenium (Pandia, 2019 dalam Pambudi, 2021).

Pada hakikatnya, populasi penangkapan ikan tongkol yang cukup bervariasi pada tiap daerah membuat masyarakat Indonesia memiliki banyak inovasi yang dapat menambah nilai jual dari ikan tongkol seperti terasi ikan tongkol, ikan tongkol dalam kaleng, ikan tongkol *nugget* dan abon ikan tongkol. Banyaknya inovasi yang dibuat oleh masyarakat Indonesia membuat berbagai lapangan pekerjaan bagi banyak orang terkhususnya jika produk tersebut masih tergolong jarang di pasaran.

Satu dari berbagai produk yang disebutkan di atas adalah abon ikan tongkol. Abon ikan tongkol memang banyak di pasaran namun, tidak sebanyak abon dengan daging lain seperti daging ayam maupun daging sapi. Menurut Musyaddad (2019), abon adalah makanan yang sudah terkenal di kalangan masyarakat, yang umumnya terbuat dari olahan daging sapi, ayam, bahkan ikan seperti halnya abon ikan tongkol. Abon juga merupakan makanan yang tahan lama, mengandung protein yang tinggi serta kadar kolestrolnya yang rendah.

Abon ikan merupakan makanan berjenis awetan yang dibuat dengan bahan dasar ikan laut yang dibumbui, kemudian diolah dengan cara merebus dan menggoreng. Abon ikan tongkol termasuk ke dalam produk yang memiliki daya simpan relatif lama, memiliki tekstur yang lembut, rasa yang nikmat, serta aroma

yang khas, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan (Anwar, dkk 2018). Salah satu ikan yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan abon yaitu ikan tongkol, dengan ditambahi bumbu-bumbu rempah yang dapat menambah cita rasa dari abon ikan tongkol.

Diversifikasi dalam pembuatan abon ikan tongkol dapat dilakukan dengan membuat produk abon ikan tongkol ditambah serundeng, penambahan serundeng akan menambah rasa renyah saat menyantap abon ikan tongkol tersebut. Penggunaan serundeng adalah penambahan bahan untuk abon ikan tongkol yang menambah cita rasa tersendiri saat dihidangkan, selain itu dapat menambah nilai jual baik dari ikan tongkol maupun parutan kelapa.

Abon ikan tongkol serundeng ini memerlukan analisis usaha agar dapat mengetahui apakah produk baru tersebut layak untuk dipasarkan pada masyarakat, dikarenakan produk tersebut belum banyak diproduksi. Analisis bisnis yang dapat dilaksanakan pada bisnis abon ikan tongkol serundeng adalah dengan menghitung *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). Bauran pemasaran yang dilakukan dalam analisis bisnis ini adalah dengan penggunaan bauran pemasaran 4P (*Product, Price, Promotion, Place*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang, maka didapati perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi abon ikan tongkol serundeng di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha abon ikan tongkol serundeng di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha abon ikan tongkol serundeng?

1.3 Tujuan

Berdasarkan pada uraian rumusan masalah, maka tujuan dilaksanakannya tugas akhir ini yaitu:

1. Dapat melakukan proses produksi abon ikan tongkol serundeng di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember
2. Dapat melakukan analisis usaha dari abon ikan tongkol serundeng di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran terhadap usaha abon ikan tongkol serundeng

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dari pelaksanaan tugas akhir ini, sebagai berikut:

1. Bagi penulis, sebagai bahan pembuatan tugas akhir untuk syarat menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Jember.
2. Dapat membangkitkan jiwa kewirausahawan di dalam diri mahasiswa, sehingga berpengaruh pada kreatifitas yang dimiliki untuk membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.
3. Bagi masyarakat, sebagai landasan dan pertimbangan usaha untuk pengembangan produk yang sudah ada.
4. Bagi institusi, dapat dijadikan sebagai sumber literatur bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.