

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Setyaningrum (2018) yang mengutip dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Situbondo (2015) menyatakan bahwa perairan Situbondo merupakan salah satu perairan yang terletak di Provinsi Jawa Timur yang memiliki luas sekitar 1.638,50 km dan garis pantai sepanjang sekitar 150 km. Produksi Ikan Tongkol di Kabupaten Situbondo mencapai 3.310.950,00 ton pada tahun 2020. Hal ini membuktikan bahwa ikan tongkol menjadi salah satu pilihan untuk digunakan atau diolah. Kabupaten Situbondo memiliki potensi bahari yang sangat besar karena wilayah perairannya sangat strategis yang dimana menjadi pintu gerbang untuk mengakses air dengan potensi sumber daya ikan yang sangat besar. Ikan tongkol (*euthynnus affinis*) memiliki ciri-ciri seperti ukuran tubuh sedang, mempunyai dua sirip punggung, serta ikan tongkol tidak memiliki gelembung renang. Warna tubuh pada bagian punggung ikan ini gelap kebiruan pada sisi badan dan perutnya tampak putih keperakan.

Asal sambal sendiri merupakan asli dari Indonesia. Bahkan, arkeolog Titi Surti Nastiti mencatat bahwa cabai sudah menjadi barang perdagangan pada era Jawa kuno. Cabai pun dianggap sebagai salah satu contoh bahan pangan. Dengan demikian, ada kemungkinan sambal sudah diciptakan di pulau Jawa sejak zaman dulu. Sambal adalah produk yang terbuat dari cabai yang dihaluskan dan dimasak seperti bubur, biasanya dicampurkan dengan bahan lain seperti garam, bawang merah, dan bawang putih. Rasa sambal bisa bervariasi tergantung pada tingkat kepedasannya (Utami, 2012).

Sambal ikan tongkol adalah salah satu bentuk inovasi, yaitu mengolah sambal dengan menggunakan ikan tongkol sebagai bahan dasarnya. Penambahan ikan tongkol pada sambal menawarkan inovasi baru yang dapat menciptakan rasa berbeda daripada sambal yang biasanya hanya terbuat dari cabai, bawang, dan bumbu lainnya. Produk ini diharapkan dapat bersaing di pasar dan menjadi inovasi dalam pengolahan ikan tongkol serta menarik minat konsumen yang menyukai berbagai jenis sambal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, berikut adalah rumusan masalah yang dapat diidentifikasi:

1. Bagaimana proses produksi sambal ikan tongkol di Kecamatan Situbondo Kabupaten Situbondo ?
2. Bagaimana analisis usaha sambal ikan tongkol di Kecamatan Situbondo Kabupaten Situbondo ?
3. Bagaimana bauran pemasaran sambal ikan tongkol ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar rumusan masalah yang telah dinyatakan maka tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut :

1. Mampu melakukan proses produksi sambal ikan tongkol di Kecamatan Situbondo Kabupaten Situbondo.
2. Mampu menganalisis usaha sambal ikan tongkol di Kecamatan Situbondo Kabupaten Situbondo.
3. Mampu melaksanakan bauran pemasaran sambal ikan tongkol

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, terdapat manfaat yang diharapkan pada tugas akhir sebagai berikut :

1. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam berwirausaha.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari produk sambal ikan tongkol dan menjadikan referensi usaha bagi masyarakat.
3. Mampu mengembangkan ide mahasiswa menjadi sebuah inovasi baru.