

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan yang memiliki potensi ikan tawar, maka dari itu hasil perikanan di Indonesia sangat melimpah, untuk itu banyak petani ikan tawar yang mengolah tambak sebagai mata pencaharian sehari-hari pada penduduk daerah tersebut. Menurut data BPS (2020-2021) tentang Potensi Ikan Tawar jenis Ikan Bandeng ini yang dimiliki yaitu:

Tabel 1.1 Data BPS 2020-2021

Tahun	Sidoarjo		Lamongan	
	Volume (Ton)	Nilai (Rp)	Volume (Ton)	Nilai (Rp)
2020	34.549	760.075.800	22.333	356.482.557
2021	101.525	2.417.244,55	59.728	1.528.335.563

Sumber:Data Badan Potensi Statistik (2024)

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu potensi sumberdaya perikanan yang melimpah. Selain itu Ikan bandeng juga banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena ikan bandeng ini memiliki nilai ekonomis dan memiliki rasa daging yang enak. Ikan bandeng salah satu komoditas perikanan yang dapat dibudidayakan dan mampu bertahan terhadap perubahan lingkungan yang ekstrim (Andriyanto, 2013).

Ikan bandeng sering kali diolah menjadi berbagai jenis makanan salah satunya otak-otak bandeng. Saat ini ikan di Indonesia banyak ditemukan daerah yang mudah dijangkau salah satunya ikan yang dalam pengolahannya dapat dijadikan otak-otak karena bahan utamanya ikan sehingga ikan dapat memiliki rasa serta kualitas yang sesuai sehingga otak-otak banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Menurut Agustini *et al* (2006), pada umumnya otak-otak terbuat dari bahan utama ikan karena ikan mudah dapat diolah menjadi makanan. Untuk itu ikan dapat dijadikan diversifikasi olahan menjadi otak-otak yang dapat dijumpai diberbagai daerah.

Otak-otak ikan bandeng terbuat dari ikan bandeng yang segar kemudian dihaluskan dan diberi bumbu rempah-rempah yang akan menjadikan otak-otak ikan bandeng memiliki ciri khas. Dengan hal ini, dapat dilakukan peluang pasar baru untuk produksi Otak-otak Ikan Bandeng dalam penyajian *frozen food* agar dapat dikembangkan di Desa Mangundikaran, Kabupaten Nganjuk. *Frozen food* (Makanan beku) adalah jenis makanan yang telah diproses dan dikemas dalam kondisi setengah matang. Untuk mengonsumsinya, makanan ini perlu diolah kembali dengan cara, dipanaskan, yang biasanya melalui penggorengan. Dalam hal ini produk otak-otak ikan bandeng yang dikemas dalam keadaan *frozen food* sehingga masyarakat Nganjuk ini dapat mempermudah dalam mengolah maupun mengkonsumsi otak-otak ikan bandeng yang memiliki umur simpan lebih lama.

Ikan bandeng di Kabupaten Nganjuk masih kurang dalam pengolahannya sehingga masyarakat belum bisa mengolah ikan bandeng menjadi salah satu olahan makanan yang menarik. Maka dari itu penulis melakukan pembuatan diversifikasi olahan ikan bandeng menjadi Otak Otak Ikan Bandeng yang disajikan dalam keadaan *frozen food* agar memudahkan masyarakat Nganjuk dalam mengolahnya menjadi makanan lauk pauk dengan penyajiannya digoreng selain itu juga menciptakan target pasar baru terkait suatu produk dengan menentukan pasar dan menawarkan ke konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi otak-otak ikan bandeng di Desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis usaha untuk pemasaran otak-otak ikan bandeng di Desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana strategi pemasaran otak-otak ikan bandeng di Desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi otak-otak ikan bandeng di Desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk.
2. Dapat melakukakan analisis usaha otak-otak ikan bandeng di Desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran yang digunakan otak-otak ikan bandeng di Desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk.

1.4. Manfaat

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diperoleh manfaat penelitian sebagai berikut:

1. Untuk penulis

Penjelasan Otak-Otak Ikan Bandeng di desa Mnagundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk adalah fokus utama dalam penelitian ini. Hal ini akan memberikan wawasan menyeluruh tentang bahan baku, teknik pengolahan, peralatan dan langkah-langkah produksi. Informasi ini sangat bermanfaat bagi produsen untuk meningkatkan kualitas produksi

2. Untuk perguruan tinggi

Analisis Otak-Otak Ikan Bandeng di desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk memberikan wawasan dalam faktor keberhasilan, tantangan, strategi pemasaran, manajemen produksi dan keuangan usaha Otak-Otak Ikan Bandeng.

3. Untuk khalayak umum

Penelitian ini fokus pada strategi pemasaran analisis usaha Otak-Otak Ikan Bandeng di desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk. Untuk memberikan pandangan yang lebih baik tentang cara efektif memasarkan produk kepada target pasar, penggunaan saluran distribusi yang efisien hingga penetapan harga yang bersaing

1.5 Roadmap tugas akhir

Adapun alur pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini akan dilakukan berdasarkan roadmap otak-otak ikan bandeng seperti pada tabel Gambar 1.1 berikut:



Gambar 1.1 Roadmap Tugas Akhir
Sumber: data primer (2024)