

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Nganjuk memiliki potensi perikanan air tawar yang cukup tinggi, khususnya pada komoditas ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Nganjuk tahun 2023, produksi ikan nila mencapai 203.703 kg, menempati peringkat ketiga dari total produksi perikanan di wilayah tersebut yang dimana lebih tinggi dari tahun sebelumnya yaitu sebanyak 15.200 (2022). Peningkatan produksi ini menunjukkan bahwa ikan nila menjadi salah satu komoditas penting yang berpotensi memberikan nilai ekonomi tinggi bagi masyarakat. Ikan nila digemari karena kandungan proteinnya yang tinggi, rendah lemak, serta memiliki rasa yang dapat diterima oleh berbagai kalangan, baik di pasar lokal maupun mancanegara.

Ikan nila yang telah banyak dibudidayakan oleh masyarakat di Kabupaten Nganjuk belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku olahan bernilai tambah. Selama ini, pemanfaatan ikan nila lebih banyak diarahkan pada pengolahan sederhana seperti ikan bakar, goreng, atau pindang yang memiliki nilai jual relatif rendah dan hanya menasar pasar lokal. Kondisi ini menjadi tantangan sekaligus peluang bagi pelaku agribisnis untuk mengembangkan inovasi produk olahan yang mampu memberikan nilai tambah yang signifikan. Tren konsumsi masyarakat menunjukkan adanya peningkatan minat terhadap makanan yang praktis, higienis, bergizi, dan memiliki cita rasa khas (Yanti dkk., 2013; Fadri dkk., 2016).

Diversifikasi produk menjadi salah satu strategi efektif untuk meningkatkan nilai ekonomi suatu komoditas sekaligus memperluas jangkauan pasar (Putra et al., 2011). Salah satu bentuk inovasi yang berpotensi dikembangkan adalah pengolahan ikan nila menjadi dimsum. Dimsum yang pada umumnya berbahan dasar daging ayam atau udang (Soechan, 2006) dapat dimodifikasi menggunakan ikan nila untuk menghasilkan varian baru yang unik, bernilai gizi tinggi, dan memiliki potensi pasar yang luas. Inovasi ini diharapkan tidak hanya mampu meningkatkan daya saing produk olahan ikan nila, tetapi juga membuka peluang usaha baru, memperkuat

ekonomi masyarakat, dan mendorong pertumbuhan agribisnis lokal, khususnya di Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk.

Dimsum merupakan salah satu makanan ringan yang berasal dari China dan telah menjadi bagian integral dari budaya kuliner di negara tersebut. Pada awalnya, dimsum dikonsumsi sebagai pelengkap saat minum teh (*yum cha*), namun seiring Waktu, dimsum menjadi populer sebagai camilan yang dapat dinikmati kapan saja. Secara harfiah, "dimsum" berarti "menyentuh hati", yang menggambarkan hidangan kecil namun memanjakan ini. Dimsum tradisional umumnya menggunakan bahan dasar daging ayam dan udang, yang disajikan bersama saus pelengkap seperti chili oil dan saus asam manis (Soechan, 2006)

Analisis kelayakan usaha dimsum ikan nila menjadi penting untuk mengetahui potensi keberlanjutannya. Melalui metode Break Even Point (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan Return on Investment (ROI), dapat diperoleh gambaran mengenai tingkat keuntungan serta strategi pemasaran yang tepat. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan usaha olahan ikan nila di Kabupaten Nganjuk, sekaligus menjadi referensi bagi wirausaha muda di bidang kuliner perikanan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, maka dapat dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi dimsum ikan nila di Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk ?
2. Bagaimana analisis usaha dimsum ikan nila di Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk ?
3. Bagaimana proses pemasaran dimsum ikan nila di Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Berrdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah di buat, maka tujuan laporan ahkir yang berjudul analisis dimsum ikan nila di kecamatan bagor adalah :

1. Dapat melaksanakan proses produksi usaha dimsum ikan nila di Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk
2. Dapat melakukan analisis usaha dimsum ikan nila di Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk
3. Dapat melakukan proses pemasaran dimsum ikan nila di Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat laporan akhir yang berjudul analisis usaha dimsum ikan nila, sebagai berikut :

1. Sebagai wadah menuangkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan.
2. Dengan mengolah ikan nila menjadi dimsum, Petani ikan nila dapat secara signifikan meningkatkan nilai jual produk mereka.
3. Menumbuhkan minat berwirausaha bagi remaja. Menambah wawasan dan pengetahuan untuk berwirausaha di bidang perikanan, khususnya kuliner ikan,

