

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia terkenal sebagai negara agraris dan bahari dengan sebagian besar wilayah berupa lautan yang menyebabkan industri perikanan semakin berkembang pesat. Ikan hasil tangkapan nelayan biasanya tidak bisa diangkut langsung ke pasar dengan berbagai larangan. Untuk mengatasi hal tersebut, beberapa nelayan dan penjual ikan menyimpan ikan dengan pengawet agar tidak cepat membusuk. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan. Salah satu metode pengawetan adalah dengan mengolah ikan menjadi ikan asin. Ikan asin merupakan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan garam dalam jumlah yang.

Ikan merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan murah. Ikan yang mentah relatif cepat mengalami pembusukan.

Di tingkat nasional, ikan asin adalah salah satu produk olahan ikan yang menempati posisi penting, yaitu hampir 65% produk perikanan yang diproses dan diawetkan dengan garam. Hal ini menunjukkan bahwa ikan asin tidak hanya disukai oleh masyarakat ekonomi kelas bawah, tetapi juga masyarakat ekonomi tengah dan ekonomi atas menyukai ikan asin. Daya tarik ikan asin ini terutama didasarkan pada rasa, aroma dan struktur yang.

Sambal adalah salah satu hidangan tradisional Indonesia yang juga dapat ditemukan dalam masakan di Asia Selatan dan Asia Timur. Terdapat berbagai variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah, dengan tingkat kepedasan yang bervariasi, mulai dari yang tidak pedas hingga yang sangat pedas. Beberapa varian sambal yang terkenal antara lain sambal Klotok, sambal asam, sambal bawang, sambal bajak, sambalado dari Minangkabau, sambal belacan, sambal kecap, sambal udang, sambal setan, sambal ulek, dan masih banyak lagi. Sambal adalah saus yang dibuat dari cabai yang dihancurkan hingga mengeluarkan airnya, dan biasanya ditambahkan bahan-bahan lain seperti

garam, penyedap, cuka, gula, terasi, dan

bawang (Muniarti dan Sunarman, 2000).

Sambal merupakan makanan yang sangat populer di Indonesia jenis jenis sambal di Indonesia sangat bervariasi salah satunya yaitu sambal klotok yang berasal dari Sidoarjo (Febrianti 2020)

Salah satu cara yang dapat digunakan meningkatkan umur simpan ikan dengan cara melakukan proses penggaraman menurut (Malik 2018) ikan asin adalah ikan yang telah diproses pengawetan ini terdiri dari dua tahap utama dari penggaraman salah satunya untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan, sejalan dengan tujuan dari proses pengawetan atau pengolahan makanan lainnya

Dalam jurnal Paradharma (2022), disebutkan bahwa sambal berbahan dasar ikan laut sudah dikembangkan menjadi beberapa varian, termasuk Sambal Ikan Klotok, sebagai bagian dari program pemberdayaan ekonomi rumah tangga melalui KKN di Desa Pepe. Variasi ini dibuat berdasar potensi lokal ikan laut dan tujuan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat ibu-ibu rumah tangga.

Bahkan sebelum fokus spesifik pada ikan klotok, beberapa penelitian telah memperkenalkan sambal berbahan ikan asin seperti ikan teri dan ebi, sebagai bentuk diversifikasi produk pangan laut buatan rumah tangga atau UMKM. Tujuannya adalah memberi alternatif olahan ikan laut yang tahan lebih lama dan mudah dipasarkan.

Alasan saya memilih sambal klotok dikarenakan rasa dari sambal ini yang cocok dengan selera seluruh rakyat Indonesia akan tetapi kurang dikenal dikarenakan bahan baku yang tidak bisa ditemui di semua tempat, dan alasan saya memilih sambal klotok juga memanfaatkan keterlimpahan bahan baku di daerah saya. Untuk memikat daya tarik akan diberikan kemasan yang menarik dan varian isian Sambal dikemas dalam botol plastik kemasan 100 gr yang terdapat penutup segel seal aluminium foil sehingga kemasan sambal tertutup rapat dan menjaga sambal tetap fresh dan tahan lebih lama dan mudah dibawa dengan praktis untuk isiannya sendiri kami menghadirkan varian Cabai merah

dan Cabai ijo. Usaha ini layak untuk dilajalakan dikarenakan memiliki keuntungan yang besar. Sebelum memulai pembuatan produk diperlukan kelayakan usaha untuk mengetahui bahwa usaha ini layak aytau tidak secara kelayakan usaha,kelaytakan usaha yang dilakukan melalui apa saja.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dalam laporan akhir ini ada beberapa rumusan masalah yang diambil sebagai berikut:

1. Bagaimana cara Produksi Sambal “Klotok Bledos” di Desa Sembungankidul Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik?.
2. Bagaimana Analisis usaha Sambal “Klotok Bledos” di Desa Sembungankidul Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik?.
3. Bagaimana cara pemasaran Sambal “Klotok Bledos” di Desa Sembungankidul Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Agar dapat melakukan produksi Sambal “Klotok Bledos” di Desa Sembungankidul, Kecamatan Dukun, Kabupaten Gresik.
2. Agar dapat menganalisis usaha makanan Sambal “Klotok Bledos” di Desa Sembungankidul, Kecamatan Dukun, Kabupaten Gresik.
3. Agar dapat mengetahui cara memasarkan Sambal “Klotok Bledos” di Desa Sembungankidul Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diperoleh dari pelaksaaan tugas akhir ini adalah:

1. Menambah wawasan tentang bahan baku, peralatan, dan tatacara masak. Bermanfaat untuk meningkatkan kualitas produksi.
2. Mengembangkan kualitas produk dari Sambal “Klotok Bledos” tersebut.
3. Bermanfaat untuk pelaku usaha meningkatkan kinerja dan daya saing.

4. Manfaat bagi masyarakat. Menambah pengetahuan masyarakat mengenai Makanan Sambal Klotok yang nikmat dan kaya akan khasiat dan manfaatnya