

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jember merupakan salah satu kabupaten penghasil ikan teri yang cukup tinggi. Melimpahnya potensi ikan teri yang didapatkan oleh nelayan di daerah pesisir membuat para nelayan mengawetkan ikan teri dengan cara diasinkan. Pengawetan ikan teri dengan cara penggaraman terdiri dari dua proses yaitu proses penggaraman dan proses pengeringan, terdapat tujuan dari penggaraman ikan untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan teri (Yusni *et all*, 2014). Banyaknya persediaan ikan teri yang semakin menumpuk dan kurangnya inovasi pengangan yang terbuat dari ikan teri membuat masyarakat kurang meminati ikan teri asin, sehingga membuat harga ikan teri asin semakin menurun dan menyebabkan kerugian para pedagang serta nelayan. Oleh karena itu ikan teri dapat diolah menjadi inovasi lain untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan teri. Pengolahan Ladrang Ikan Teri (LADKARI) adalah salah satu cara untuk dapat meningkatkan penjualan ikan teri yang ada di Kabupaten Jember, salah satunya di daerah Ajung.

Ikan teri adalah ikan hasil laut yang berukuran kecil. Pengasinan ikan teri ini dapat diolah menjadi berbagai macam masakan seperti sambal ikan teri, ikan teri goreng dan ladrang ikan teri, selain rasanya yang enak ikan teri memiliki banyak kandungan gizi yang tersimpan di dalamnya. Kandungan gizi pada ikan teri segar yaitu energy 77 kkal, protein 16 gr, lemak 1 gr, kalsium 500 gr, fosfor 500 gr, besi 0,05 mg (DepKes, 2005). Proses pengeringan ikan teri akan kehilangan sebagian besar air dan akan meningkatkan zat-zat gizi yang lainnya. Hal ini diperkuat dengan pernyataan Desrosier tahun 1988 yang menyatakan bahwa protein, lemak, karbohidrat, dan mineral per satuan berat kering lebih tinggi bila dibandingkan dengan bahan segar, tetapi beberapa vitamin mengalami kerusakan. Ikan teri juga memiliki keunggulan dalam hal harganya yang terjangkau dan pengolahannya yang mudah untuk dijadikan berbagai olahan makanan.

Ladrang merupakan salah satu makanan ringan yang berbahan dasar adonan yang digoreng. Ladrang ialah nama jenis kue kering yang memiliki bentuk kecil memanjang dengan teksture gurih dan renyah (Ciput, 2016). Kue ladrang dapat juga dikatakan kue bawang karena proses dan bahan yang digunakan sama hanya saja penamaannya yang berbeda karena disetiap daerah memiliki nama yang berbeda namun maksutnya sama (Resep Nusantara, 2019). Ladrang pada umumnya mempunyai berbagai varian rasa seperti manis, asin, bawang, dan berbagai rasa sayuran maupun ikan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu dan bahan pelengkap lainnya, yang kemudian digoreng untuk dapat dikonsumsi. Makanan ringan jenis ini cukup diminati oleh konsumen karena bertekstur renyah, bergizi, mengenyangkan, dan harganya yang terjangkau, sehingga semua konsumen dari berbagai kalangan dapat mengkonsumsinya. Ladrang juga bertekstur kering dan memiliki kadar air yang cukup rendah, sehingga menjadikan makanan ringan ini dapat disimpan dalam waktu yang lama.

Ladrang Ikan Teri (LADKARI) ialah makanan ringan atau camilan yang terbuat dari bahan baku utama tepung terigu dan ikan teri asin yang diolah dengan cara digoreng. Ladkari ini merupakan makanan ringan yang kaya akan kalsium karena terdapat penambahan ikan teri di dalamnya, sehingga sangat baik dikonsumsi oleh anak – anak hingga lansia. Ladkari juga dapat dikonsumsi oleh masyarakat dari kalangan menengah kebawah dan menengah keatas karena harganya yang sangat terjangkau. Ladkari termasuk salah satu pilihan untuk mengganjal perut pada saat merasa lapar karena dalam ladkari terdapat kandungan karbohidrat yang berasal dari tepung terigu yang dapat mengenyangkan. Ladkari juga merupakan salah satu makan ringan yang sehat, tidak mengandung bahan pengawet, dan juga bahan pewarna makanan yang berbahaya bagi kesehatan tubuh manusia.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan LADKARI adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana membuat produk LADKARI yang berkualitas dan disukai oleh calon konsumen?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik LADKARI?
3. Bagaimana analisa usaha kelayakan produk LADKARI?
4. Bagaimana cara memasarkan produk LADKARI?

1.3 Tujuan Program

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mampu memproduksi LADKARI yang berkualitas dan disukai oleh calon konsumen.
2. Mengetahui hasil organoleptik dari LADKARI.
3. Mampu menghitung analisis usaha kelayakan dari produk LADKARI.
4. Mampu memasarkan produk LADKARI.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan daya tarik konsumen akan produk olahan ikan teri yaitu LADKARI.
2. Meningkatkan nilai guna ikan teri dan menciptakan produk olahan ikan teri yaitu LADKARI.
3. Memberikan informasi cara menambah daya simpan ikan teri dengan menjadikan produk olahan LADKARI.

1.5 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah menambah pengetahuan tentang proses produksi dan pemasaran LADKARI serta dapat dijadikan suatu peluang usaha dalam produk makanan ringan untuk skala besar maupun industri rumah tangga.