

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan alam laut yang banyak dan beranekaragam. Luas perairan laut Indonesia diperkirakan sebesar 5,8 juta km², panjang garis pantai 81.000 km, dan gugusan pulau-pulau sebanyak 17.506 tentu saja berpotensi untuk menghasilkan hasil laut yang jumlahnya cukup besar yaitu 6,18 juta ton per tahun. Potensi produksi perikanan Indonesia tersebut tergolong cukup besar. Pada tahun 2004, produksi ikan Indonesia mencapai 6 juta ton yang terdiri dari 4,1 juta ton hasil tangkapan laut (Gufron dan Kordi, 2015).

Salah satu laut di Indonesia yang menghasilkan berbagai macam hasil tangkapan laut berada di Puger Kabupaten Jember, yang merupakan kawasan penghasil ikan serta tempat pelelangan ikan (TPI). Jenis ikan di kawasan Puger bermacam-macam. Salah satu jenisnya ikan tongkol yang merupakan ikan laut yang memiliki protein tinggi, air, mineral, abu dan asam lemak omega 3 yang berperan penting bagi tubuh. Ikan tongkol dapat diolah menjadi berbagai macam makanan siap saji seperti pampis tongkol. Pampis tongkol merupakan salah satu makanan tradisional dari olahan hasil laut yang berasal dari Manado. Sajian ini berupa penumisan ikan tongkol yang disuwir dengan bumbu rempah-rempah.

Seiring perkembangan zaman, minat konsumen terhadap makanan siap saji semakin besar khususnya mahasiswa Jember yang membutuhkan makanan siap saji yang praktis sebagai hidangan pelengkap gizi seimbang, sehingga produk pampis tongkol ini dapat memenuhi permintaan konsumen sebagai makanan siap saji cepat sehat. Selain itu, ketersediaan bahan baku yang melimpah dan mudah didapatkan menjadikan pampis tongkol ini layak untuk dijadikan usaha baru di Desa Puger Kulon sehingga usaha ini mampu memberikan manfaat, meningkatkan pendapatan masyarakat dan membantu perekonomian daerah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah yang berkaitan dengan pelaksanaan tugas akhir ini antara lain :

1. Bagaimana membuat dan memproduksi pampis berbahan baku ikan tongkol di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
2. Bagaimana memasarkan pampis ikan tongkol?
3. Bagaimana menganalisis kelayakan usaha pampis ikan tongkol dengan menggunakan BEP, R/C Ratio, dan ROI?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir dengan judul usaha pampis ikan tongkol di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember sebagai berikut:

1. Dapat membuat pampis berbahan baku ikan tongkol.
2. Mampu menentukan sistem penjualan dan saluran pemasaran yang digunakan pada usaha pampis tongkol.
3. Mampu menganalisis kelayakan usaha pampis tongkol.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir dengan judul usaha pampis ikan tongkol di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai tambah pada produk pampis ikan tongkol sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat setempat.
2. Dapat memberikan pengetahuan dan wawasan bagi wirausaha yang ingin menjalankan usaha sehingga dapat meningkatkan perekonomian daerah.
3. Dapat dijadikan referensi dalam penulisan tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.