

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Banyuwangi merupakan kota yang mempunyai wilayah yang luas dengan jumlah penduduk yang tinggi, sebanyak 1.559.088 jiwa (BPS, 2010). Dilihat dari segi geografis, kota Banyuwangi merupakan kota yang sebagian besar penduduknya tinggal di pesisir pantai. Beberapa kecamatan memiliki pantai seperti kecamatan Pesanggaran, Tegal Dlimo, Singojuruh, dan Muncar. Kecamatan muncar memiliki tempat pelelangan ikan yang sangat besar yang terletak di pelabuhan Muncar. Bahkan kecamatan Muncar menjadi ikon kabupaten Banyuwangi ditingkat nasional sebagai salah satu kota penghasil ikan terbesar di Indonesia, sehingga masyarakat Banyuwangi banyak yang bekerja sebagai nelayan. Setiap harinya para nelayan dapat menangkap berbagai biota laut, yang salah satunya adalah cumi-cumi.

Cumi-cumi merupakan produk laut yang banyak dihasilkan di perairan Indonesia. Ciri khas yang dimiliki yaitu tinta hitam yang disemprotkan kearah musuh apabila merasa terganggu. Cumi-cumi memiliki daging putih yang merupakan salah satu kelebihan tersendiri dan disukai oleh masyarakat terutama penggemar *seafood* dan *chinese food*. Cumi-cumi adalah jenis *cephalopoda* besar atau *mollusca* yang hidup di laut, termasuk golongan hewan *invertebrata* (tidak bertulang belakang). Cumi-cumi memiliki daging yang bersih, licin dan memiliki aroma yang khas serta mengandung nilai gizi yang cukup baik. Pada cumi-cumi selain dagingnya mudah dicerna, juga mengandung asam amino esensial serta kaya akan mineral seperti fosfor dan kalsium yang berguna untuk pertumbuhan dan perkembangan tulang.

Konsumsi makanan yang berasal dari laut seperti cumi-cumi semakin meningkat, setelah adanya kesadaran akan pentingnya bahan makanan tersebut sebagai sumber nutrisi bagi tubuh. Sebagian besar cumi-cumi diolah menjadi bahan makanan protein tinggi. Cumi-cumi memiliki sifat mudah mengalami

penurunan mutu sehingga perlu dilakukan pengolahan agar cita rasanya tidak berkurang. Jenis produk olahan cumi-cumi sebagai konsumsi lokal masih terbatas antara lain cumi-cumi kering asin, cumi-cumi asap, dan cumi-cumi kaleng.

Usaha pembuatan kerupuk cumi-cumi ini merupakan salah satu wirausaha yang bertujuan untuk menambah nilai ekonomis dari cumi-cumi itu sendiri dan diharapkan dapat memperoleh keuntungan sehingga dapat mensejahterakan masyarakat dengan memunculkan lapangan kerja baru untuk menekan tingkat pengangguran yang sangat besar di negara ini. Selain itu, usaha ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen dan memperbaiki kualitas makanan Indonesia. Pemasaran produk dapat dilakukan dengan cara berkeliling langsung ataupun dengan menitipkannya ke warung-warung yang sering dikenal dengan konsinyasi.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah dipaparkan maka didapat rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah proses produksi kerupuk cumi-cumi agar menghasilkan rasa yang gurih dan renyah di desa Kedung Gebang Kecamatan Tegal Dlimo Kabupaten Banyuwangi?
- b. Bagaimanakah analisis usaha kerupuk cumi-cumi di desa Kedung Gebang Kecamatan Tegal Dlimo Kabupaten Banyuwangi?
- c. Bagaimana proses pemasaran kerupuk cumi-cumi di desa Kedung Gebang Kecamatan Tegal Dlimo Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka dapat dikemukakan tujuan untuk menganalisis bisnis Kerupuk Cumi-cumi sebagai berikut:

- a. Mengetahui proses pembuatan kerupuk cumi-cumi
- b. Mengetahui kelayakan usaha kerupuk cumi-cumi
- c. Mengetahui pemasaran kerupuk cumi-cumi

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah dipaparkan maka manfaat yang diharapkan yaitu:

- a. Hasil proposal ini diharapkan dipergunakan sebagai sumbangsih bagi pelaksana program mahasiswa wirausaha (PMW) pada program pengembangan budaya kewirausahaan di Politeknik Negeri Jember
- b. Menjadi alternatif pendamping makan yang sehat dan banyak manfaat serta diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari cumi-cumi itu sendiri
- c. Membuka peluang usaha baru yaang produktif untuk dikembangkan.