

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu penghasil ikan yang cukup besar karena memiliki wilayah kelautan yang sangat luas. Salah satu potensi perikanan laut tersebut adalah ikan teri. Ikan teri termasuk jenis ikan yang rentan terhadap kerusakan (pembusukan), apabila dibiarkan cukup lama akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimia dan mikrobiologi. Maka perlu adanya tindakan lanjutan pengolahan dengan cara pengawetan. Salah satu proses pengawetan terhadap ikan teri ini adalah pengasinan.

Ikan teri adalah jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi, seperti jenis ikan laut lainnya, ikan teri juga memiliki kandungan protein tinggi. Ikan teri sebagai bahan pangan mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan kandungan mineral, vitamin, lemak dan protein yang dibutuhkan untuk pertumbuhan tubuh kecerdasan manusia.

Saat ini, kuliner di Indonesia sudah menjadi hal yang tidak biasa lagi. Apalagi dengan makanan pedas yang banyak digemari masyarakat, salah satunya yaitu sambal. Banyak sekali macam-macam sambal, mulai dari sambal terasi, sambal tomat, sambal bawang, sambal buah, hingga sambal teri. Rasanya yang pedas akan membuat orang ketagihan untuk menikmatinya. Untuk sambal teri balado kering ini merupakan makanan yang dibuat dari ikan teri, cita rasa yang lezat dari balado ikan teri ini mampu menggugah selera serta paling nikmat dimakan bersama nasi hangat sehingga rasanya semakin enak. Sambal teri balado kering ini banyak disukai masyarakat karena ikan teri yang gurih, makanan ini bisa dijadikan peluang usaha yang menguntungkan karena banyak kalangan masyarakat yang menyukai dengan menu makanan pedas dari ikan teri ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka dapat diambil rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Sambal Teri Balado Kering ?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan Sambal Teri Balado Kering ?
3. Bagaimana pemasaran yang efektif usaha Sambal Teri Balado Kering ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pembuatan Sambal Teri Balado Kering
2. Menentukan tingkat kelayakan usaha pembuatan Sambal Teri Balado Kering
3. Menentukan pemasaran yang efektif usaha Sambal Teri Balado Kering

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah ditetapkan, maka Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa dalam berwirausaha secara langsung.
2. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Mengenalkan kepada masyarakat mengenai inovasi produk berupa sambal ikan teri yang memiliki aroma rasa balado.