

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan merupakan salah satu komoditi hewani yang sering dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat di Indonesia, karena ikan memiliki banyak manfaat bagi manusia. Ikan memiliki kandungan gizi yang lengkap, seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh manusia. Namun ikan juga termasuk salah satu komoditas pangan yang mudah sekali mengalami pembusukan jika tidak segera diolah setelah proses penangkapan, termasuk jenis ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).

Ikan tongkol merupakan salah satu hasil laut yang sangat mudah didapatkan dimana saja. Ikan tongkol juga merupakan salah satu hasil laut yang memiliki kandungan protein yang tinggi yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi di dalam tubuh. Ikan tongkol kaya akan kandungan omega 3, vitamin dan mineral. Mineral yang terkandung dalam ikan tongkol cukup banyak jika dibanding dengan ikan air tawar. Ikan tongkol juga memiliki rasa yang lezat dan dapat menurunkan kolesterol di dalam tubuh.

*Frozen food* merupakan istilah untuk makanan siap saji yang telah dibekukan terlebih dahulu sebelum dijual kepada konsumen. Jenis makanan yang biasa dibekukan sebelum dijual kepada konsumen ini adalah nugget, risoles dan sosis. Makanan jenis ini memiliki umur simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan yang tidak dibekukan.

Bitterballen merupakan makanan khas dari negeri kincir angin Belanda. Makanan sejenis kroket ini, biasanya dibuat dari daging sapi, daging ayam, udang atau bahkan daging kuda yang dicincang dan dibuat *ragout* berbentuk bulatan kecil dengan diameter kurang lebih 2 sampai dengan 3cm. *Ragout* adalah cincangan sayuran seperti wortel, daun bawang, seledri dan daging yang diberi pengental tepung. Lalu kemudian bulatan *ragout* tersebut dibalut menggunakan campuran tepung terigu, telur dan tepung roti. Setelah selesai, bulatan *ragout*

tersebut kemudian digoreng dalam minyak panas. Selanjutnya disajikan dengan menggunakan saus dan *mayonnaise* sebagai pelengkap rasanya.

Pembuatan bitterballen dengan formulasi ikan tongkol yang berbeda merupakan inovasi baru dalam pembuatan bahan makanan. Formulasi ikan tongkol ini diharapkan mampu menambah kualitas bitterballen yang dihasilkan, baik secara tekstur, rasa, aroma dan gizi dari bitterballen tersebut. Ikan tongkol merupakan ikan yang memiliki tekstur daging yang hampir mirip dengan daging ayam, sehingga sangat memungkinkan apabila digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bitterballen.

Besarnya minat konsumen terhadap makanan siap saji dan sedikitnya pesaing yang ada menyebabkan usaha bitterballen tongkol ini dapat dijadikan sebagai peluang usaha. Adanya inovasi baru diharapkan mampu menarik perhatian konsumen terhadap produk. Selain peluang, diperlukan pula sebuah manajemen yang baik mulai dari proses produksi sampai proses pemasaran produk. Manajemen yang baik akan menentukan keberhasilan suatu usaha sehingga dapat memberikan keuntungan. Diperlukan sebuah analisis usaha untuk mengetahui apakah usaha ini layak untuk dijalankan atau tidak dan seberapa besar keuntungan yang akan diperoleh nantinya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan *Frozen Bitterballen Tongkol* di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan *Frozen Bitterballen Tongkol* di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran yang efektif untuk usaha *Frozen Bitterballen Tongkol* Kelurahan Kebonsari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi rumusan masalah maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Mengetahui dan melaksanakan proses pembuatan *Frozen* Bitterballen Tongkol di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Menganalisis dan menentukan tingkat kelayakan usaha pembuatan *Frozen* Bitterballen Tongkol di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Mengetahui dan melaksanakan pemasaran efektif untuk usaha *Frozen* Bitterballen Tongkol di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

### 1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi tujuan, maka manfaat yang diharapkan adalah:

1. Dapat memberikan wawasan atau pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisis usaha *frozen* bitterballen tongkol
2. Dapat menambah wawasan bagi pembaca yang ingin berwirausaha menghasilkan suatu produk dengan inovasi baru dengan biaya yang murah dan proses pembuatan yang mudah.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.