

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi perikanan yang besar dan berkontribusi signifikan terhadap ketahanan pangan dan perekonomian nasional. Menurut data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (2024), total produksi perikanan Indonesia mencapai 23.566.225,48 ton. Dengan keadaan tersebut, Indonesia mempunyai potensi dalam sektor perikanan yang dapat menunjang perekonomian Nasional. Salah satu jenis sektor perikanan adalah perikanan budidaya dengan total 15.754.611,52 ton. Salah satu komoditas unggulan perikanan sektor budidaya Indonesia adalah ikan bandeng (*Chanos chanos*), menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2024) produksi bandeng Indonesia mencapai 792.863,95 ton, dan Jawa Timur berkontribusi sebesar 163.291,7 ton atau sekitar 20,6% dari total produksi bandeng nasional.

Menurut Badan Pusat Statistik (2023), Konsumsi kelompok makanan dan minuman mengalami peningkatan pada dibandingkan tahun sebelumnya. Kondisi ini membuka peluang pengembangan produk olahan berbasis ikan bandeng, salah satunya bandeng presto yang diolah dengan teknik tekanan tinggi sehingga memiliki daging dan tulang yang lunak. Nursafira dkk. (2021) menyatakan bahwa produk bandeng presto yang dikemas menggunakan metode vakum memiliki daya simpan optimal hingga 21 hari apabila disimpan pada suhu dingin. Pada kondisi tersebut, bandeng presto menunjukkan karakteristik kimia yang relatif stabil, dengan kadar air sebesar 61,09%, kadar abu 12,28%, kadar lemak 16,85%, serta kadar protein mencapai 19,63%.

Namun, bandeng presto memiliki keterbatasan pada aspek mutu dan masa simpan karena tergolong produk pangan semi-basah dengan kandungan air dan protein yang tinggi, sehingga rentan mengalami kerusakan mikrobiologis apabila disimpan tanpa penanganan yang tepat. Produk bandeng presto dengan kemasan *non-vakum* umumnya hanya mampu bertahan sekitar 2 hari pada suhu ruang dan

dapat diperpanjang hingga 5 hari pada penyimpanan suhu dingin. Meskipun suhu rendah dapat memperlambat aktivitas mikroorganisme, keberadaan oksigen di dalam kemasan *non-vakum* masih memungkinkan pertumbuhan mikroorganisme aerob yang menyebabkan penurunan mutu produk secara mikrobiologis, kimia, dan sensori, sehingga proses pembusukan terjadi lebih cepat jika tidak didukung oleh sistem pengemasan yang mampu menghambat kontak dengan oksigen (Nur, 2009; Nursafira dkk., 2021).

Masa simpan bandeng presto tanpa pengemasan vakum tergolong singkat, yaitu sekitar 2 hari pada penyimpanan suhu ruang dan dapat bertahan hingga 5 hari pada suhu dingin. Keterbatasan daya simpan tersebut dipengaruhi oleh tingginya kandungan nutrisi produk, kondisi lingkungan penyimpanan, serta adanya kontaminasi mikroorganisme (Nur, 2009). Salah satu upaya untuk mempertahankan mutu sekaligus memperpanjang masa simpan bandeng presto adalah melalui penerapan teknik pengemasan vakum. Pengemasan vakum dilakukan dengan mengeluarkan udara, khususnya oksigen, dari dalam kemasan sehingga dapat menghambat aktivitas mikroorganisme. Selain itu, penyimpanan pada suhu rendah berperan dalam menekan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Pengemasan vakum umumnya dikombinasikan dengan penggunaan bahan kemasan plastik yang memiliki kekuatan baik serta bersifat kedap terhadap air dan udara (Mulyawan dkk., 2019).

Pengemasan vakum terbukti efektif dalam mempertahankan mutu dan menekan pertumbuhan mikroba pada produk ikan selama penyimpanan dingin. Nursafira dkk., (2021) melaporkan bahwa bandeng presto yang dikemas secara vakum menggunakan plastik *polypropylene* (PP) dan disimpan pada suhu dingin sekitar 4°C mampu mempertahankan mutu organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur hingga 21 hari penyimpanan, serta memiliki jumlah total mikroba yang lebih rendah dibandingkan dengan produk yang dikemas tanpa vakum. Nasution dkk., (2021) menyatakan bahwa pengemasan vakum pada produk ikan yang disimpan pada suhu dingin mampu menekan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dan memperlambat penurunan mutu kimia maupun

mikrobiologis akibat berkurangnya oksigen di dalam kemasan, sehingga masa simpan produk ikan menjadi lebih panjang.

Kabupaten Lamongan dan Tuban merupakan sentra utama produksi ikan bandeng di pesisir utara Jawa Timur, dengan produksi Lamongan mencapai 24.017 ton dan Tuban 3.994 ton menurut data Badan Pusat Statistik (2020). Kedekatan geografis wilayah ini dengan Bojonegoro memfasilitasi pasokan bahan baku segar bagi industri pengolahan bandeng presto bernilai tambah tinggi. Penerapan kemasan vakum inovatif pada UMKM bandeng presto krusial untuk meningkatkan daya saing pasar, mempertahankan mutu produk, serta membangun kepercayaan konsumen melalui perpanjangan masa simpan.

Analisis kelayakan usaha ikan bandeng presto dengan kemasan vakum di Kabupaten Bojonegoro, bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha melalui evaluasi biaya, pendapatan dan *efisiensi*. Selain itu, analisis juga mengevaluasi potensi pasar di Jawa Timur yang menunjukkan tren konsumsi makanan siap saji yang meningkat. Hasil analisis diharapkan memberikan panduan bagi penulis dan yang menjalankan usaha sejenis dalam mengembangkan produk ikan olahan yang praktis, bergizi, dan tahan lama, guna mendukung keberlanjutan dan daya saing usaha di tingkat lokal.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi ikan bandeng presto dengan kemasan vakum di Kabupaten Bojonegoro?
2. Bagaimana analisis usaha ikan bandeng presto dengan kemasan vakum di Kabupaten Bojonegoro?
3. Bagaimana proses pemasaran ikan bandeng presto dengan kemasan vakum di Kabupaten Bojonegoro?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses produksi ikan bandeng presto dengan kemasan vakum di Kabupaten Bojonegoro
2. Untuk mengetahui analisis usaha ikan bandeng presto dengan kemasan vakum di Kabupaten Bojonegoro
3. Untuk mengetahui proses pemasaran produk ikan bandeng presto dengan kemasan vakum di Kabupaten Bojonegoro

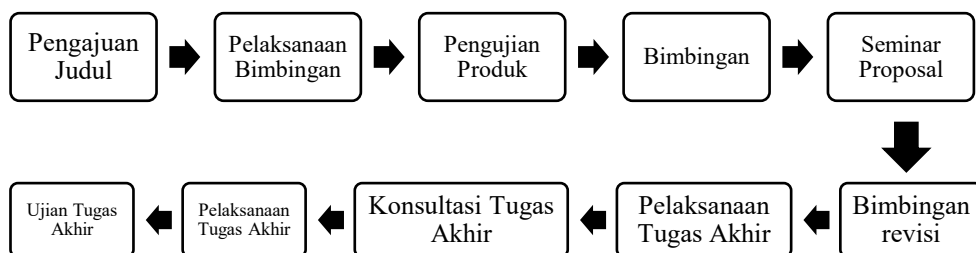
#### 1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pemahaman dan informasi yang bermanfaat bagi penulis maupun pembaca mengenai analisis usaha bandeng presto kemasan vakum.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang proses pemasaran usaha bandeng presto kemasan vakum.
3. Memberikan wawasan kepada mahasiswa sebagai bagian dari institusi dalam berwirausaha.

#### 1.5 Road Map Kegiatan Tugas Akhir

Pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini akan dilaksanakan berdasarkan *road map* kelayakan usaha bandeng presto kemasan vakum di Kabupaten Bojonegoro, sebagaimana ditunjukkan pada gambar berikut:



Gambar 1.1 *Road Map* Bandeng Presto Kemasan Vakum  
Sumber : Data Primer (2025)

