

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim dengan potensi sumber daya perikanan yang sangat besar, baik dari perikanan laut maupun budidaya. Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki kekayaan *biodiversitas* perairan yang melimpah dan berperan penting sebagai penyedia protein hewani bagi masyarakat. Namun, perikanan laut menghadapi tantangan serius berupa *overfishing* dan dampak perubahan iklim yang menyebabkan penurunan stok ikan di beberapa Wilayah Pengelolaan Perikanan (WPP), sehingga mengancam keberlanjutan sumber daya dan ketahanan pangan nasional (KKP 2022).

Untuk mengurangi ketergantungan pada perikanan tangkap, budidaya ikan air tawar dikembangkan secara pesat sebagai pelengkap strategis. Ikan lele (*Clarias sp.*) menjadi komoditas unggulan karena laju pertumbuhan cepat, adaptasi lingkungan tinggi, dan efisiensi pakan yang baik (Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya 2021). Sebagai respon terhadap kondisi tersebut pengembangan ikan air tawar menjadi alternatif salah satunya di pulau Jawa, khususnya Jawa Timur, merupakan pusat produksi lele nasional dengan infrastruktur matang dan akses pasar luas. Di Kabupaten Nganjuk, produksi lele tahun 2023 cukup tinggi mencapai 10.154.223 Kg, didukung adanya UPTD Perikanan Budidaya Air Tawar (PBAT) Warujayeng dan kelompok pembenihan (BPS Kabupaten Nganjuk 2023).

Meskipun produksi melimpah, pemanfaatan lele di Nganjuk masih didominasi penjualan ikan segar dengan kisaran harga (Rp20.000 sampai 23.000/kg) tanpa pengolahan lanjutan, menyebabkan nilai ekonomi rendah dan ketergantungan pada fluktuasi harga (BPS Kabupaten Nganjuk 2024). Sementara itu, demografi Indonesia dengan populasi 286,69 juta jiwa pada 2025 (69,51% usia produktif) dan urbanisasi 50% mendorong permintaan pangan praktis yang awet (BPS 2023). Sehingga diversifikasi produk lele melalui pengolahan marinasi dengan kemasan vakum diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah 2–3 kali lipat

serta memperpanjang umur simpan dengan menekan *Free Fatty Acids* (FFA) dan *Total Volatile Basic Nitrogen* (TVB-N) (Rachmawati & Andriani 2023).

Oleh karena itu dalam Tugas Akhir ini dikembangkan inovasi untuk mengolah ikan lele menjadi produk setengah jadi. Kemasan vakum sebagai upaya peningkatan nilai tambah, umur simpan dan memperkuat daya saing produk perikanan lokal Kabupaten Nganjuk. Lele marinasi adalah bahan setengah jadi berupa ikan lele yang sudah dibersihkan dan diberikan bumbu rempah-rempah. Dengan dilakukannya pengolahan pada ikan lele dapat membuat nilai tambah dan meningkatkan nilai jual. Hal ini didukung dengan keberadaan Kabupaten Nganjuk sebagai daerah dengan hasil budidaya lele yang melimpah sehingga bahan baku dapat diambil dengan mudah dan efisien biaya transportasi. Pengembangan Lele marinasi Kemasan Vakum diharapkan bisa meningkatkan nilai ekonomi produk lokal sekaligus mendukung pengembangan UMKM. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan teknis, ekonomi, dan pemasaran produk tersebut sebagai langkah untuk mendorong perkembangan usaha makanan lokal yang kompetitif.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang sebelumnya, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahannya yaitu:

1. Bagaimana proses produksi lele marinasi kemasan vakum di Desa Mlilir Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha lele marinasi kemasan vakum di Desa Mlilir Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana proses pemasaran lele marinasi kemasan vakum di Desa Mlilir Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari Tugas Akhir ini yaitu:

1. Mahasiswa mampu memproduksi lele marinasi kemasan vakum Desa Mlilir Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk.

2. Mahasiswa mampu menganalisis kelayakan usaha menggunakan metode BEP, R/C Ratio, dan ROI untuk usaha lele marinasi kemasan vakum di Desa Mlilir Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk.
3. Mahasiswa mampu merencanakan strategi pemasaran untuk produk lele marinasi kemasan vakum di Desa Mlilir Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk.

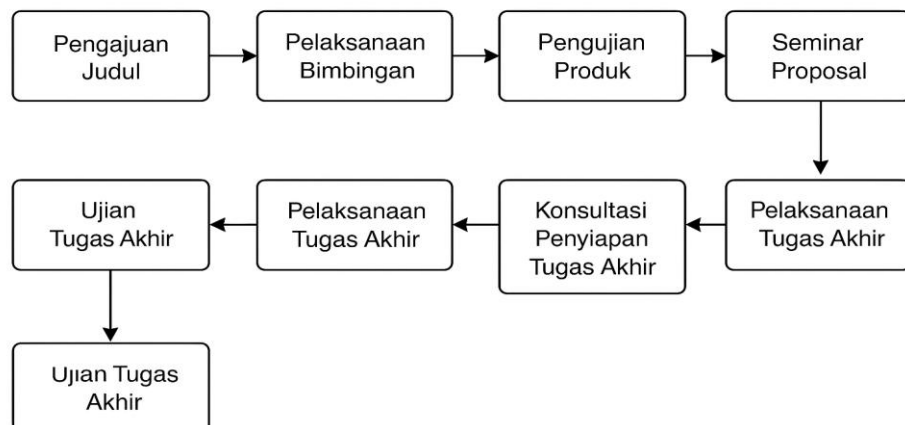
1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Wirausahawan Sebagai sumber informasi mengenai analisis kelayakan usaha dan strategi pemasaran untuk produk siap saji yang inovatif.
2. Bagi Perguruan Tinggi Sebagai bukti konkret hasil karya ilmiah mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang telah menyelesaikan tugas akhir.
3. Bagi Lingkungan Akademik Sebagai referensi bagi mahasiswa lain yang ingin melakukan tugas akhir dengan tema pengolahan dan pemasaran produk siap saji.

1.5 Road Map

Adapun alur pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini akan dilakukan berdasarkan road map marinasi dan pengemasan ikan lele di Desa Mlilir, Kecamatan Berbek, Kabupaten Nganjuk seperti pada gambar berikut:



Gambar 1. 1 *Road Map* Pelaksanaan Tugas Akhir

Sumber : Data Primer,(2025)

