

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi yang sangat besar dalam sektor perikanan, meliputi perikanan laut, payau, dan tawar. Potensi tersebut didukung oleh luasnya wilayah perairan Indonesia serta tingginya keanekaragaman sumber daya ikan yang tersedia. Pemanfaatan hasil perikanan juga menunjukkan tren yang semakin meningkat yang tercermin dari kenaikan konsumsi ikan masyarakat. Rata-rata konsumsi ikan per kapita di Indonesia meningkat 57, 27 Kg pada tahun 2022 menjadi 57, 91 Kg pada tahun 2023 (Ridwan, 2025). Peningkatan konsumsi tersebut ini sejalan dengan pertumbuhan jumlah penduduk sehingga mendorong perlunya pengolahan dan pemasaran hasil perikanan yang lebih optimal efisien dan berkelanjutan.

Peningkatan konsumsi ikan tidak hanya meningkatkan permintaan terhadap ikan sebagai bahan pangan, tetapi juga membuka peluang pengembangan produk olahan yang bernilai tambah. Ikan pindang merupakan salah satu komoditas olahan perikanan yang banyak diminati masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas, mudah diperoleh dan memiliki harga yang relatif terjangkau. Tingginya tingkat konsumsi ikan pindang oleh masyarakat berpotensi ikan pindang untuk divesifikasi menjadi berbagai produk olahan inovatif guna meningkatkan daya saing dan bernilai ekonomi.

Diversifikasi produk perikanan menjadi salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil perikanan. Salah satu produk olahan berbahan dasar ikan pindang yang telah dikenal luas oleh masyarakat adalah pempek. Pempek merupakan makanan khas Palembang yang terbuat dari campuran ikan dan tepung dengan karakter rasa yang khas (Alhanannasir, 2018). Pada umumnya, pempek terbuat menggunakan ikan tenggiri sebagai bahan baku utama karena memiliki tekstur dan cita rasa yang sesuai untuk menghasilkan produk berkualitas (Kolter, 2012). Namun, ketersediaan ikan tenggiri relatif terbatas di berbagai daerah diluar kota Palembang. Kondisi tersebut menjadi salah satu kendala bagi pelaku usaha dalam memproduksi pempek dengan biaya yang

efisien. Hal ini diperlukan alternatif bahan baku yang lebih mudah diperoleh, memiliki harga yang lebih terjangkau, dan tetap mampu menghasilkan produk dengan kualitas rasa dan mutu yang terbaik.

Salah satu alternatif yang berpotensi digunakan adalah ikan pindang salem. Ikan ini relatif lebih mudah ditemukan di pasar dan memiliki harga yang relatif lebih terjangkau. Pemanfaatan ikan pindang salem sebagai bahan dasar pempek diharapkan dapat menghasilkan produk dengan cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen sekaligus meningkatkan nilai tambah ikan pindang melalui olahan menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, penggunaan ikan pindang salem dapat menjadi salah satu upaya untuk memperluas pemanfaatan bahan baku perikanan lokal dalam industri pengolahan pangan (Astawan, 2011).

Selain aspek teknis dan kualitas produk, pengembangan pempek berbahan baku ikan pindang salem juga perlu ditinjau dari aspek ekonomi. Analisis ekonomi diperlukan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha serta prospek pengembangannya. Oleh karena itu diperlukan analisis usaha yang mencakup perhitungan *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return on Investment* (ROI) guna memberikan gambaran mengenai efisiensi, keuntungan dan kelayakan usaha pempek berbahan dasar ikan pindang salem.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Pempek Ikan Pindang Salem di Desa Sengkut Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis usaha Pempek Ikan Pindang Salem di Desa Sengkut Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana proses pemasaran Pempek Ikan Pindang Salem di Desa Sengkut Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

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

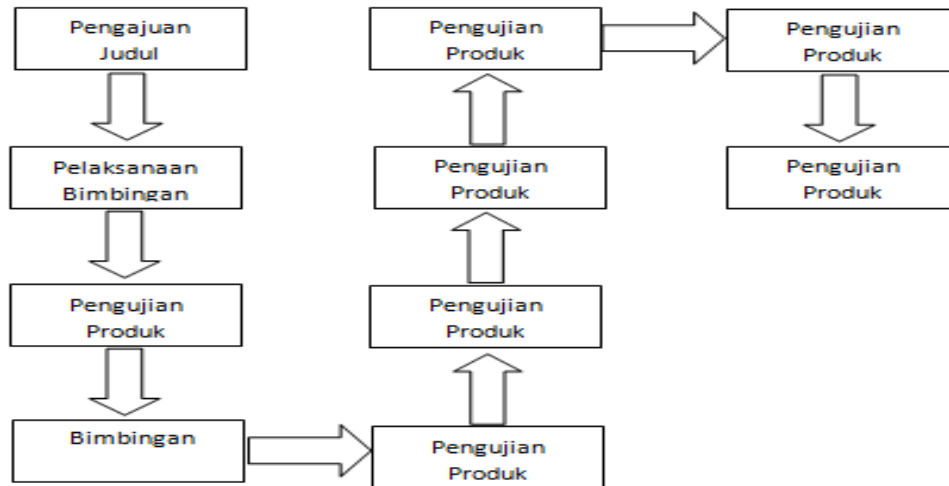
1. Mengetahui proses produksi usaha Pempek Ikan Pindang Salem di Desa Sengkut, Kecamatan Berbek, Kabupaten Nganjuk.
2. Mengetahui analisis usaha Pempek Ikan Pindang Salem di Desa Sengkut, Kecamatan Berbek, Kabupaten Nganjuk.
3. Mengetahui proses pemasaran Pempek Ikan Pindang Salem di Desa Sengkut Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan diatas, maka manfaat dari pelaksan tugas akhir sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan tentang bahan dasar, teknik pembuatan, peralatan, dan proses produksi Pempek Ikan Pindang Salem.
2. Memberikan sumber informasi bagi mahasiswa yang melaksanakan Tugas Akhir dengan tema sejenis.
3. Memberikan wawasan dan pengetahuan bagi penulis mengenai usaha Pempek Ikan Pindang Salem.

1.5 Roadmap Pelaksanaan Tugas Akhir Pempek Pindang Ikan Salem



Gambar 1 1 Tugas Akhir Pempek Pindang Ikan Salem

Sumber: Data Primer, (2025)