

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pempek merupakan salah satu makanan tradisional khas Palembang yang telah dikenal luas di Indonesia. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, pempek tidak hanya menjadi konsumsi masyarakat Sumatera Selatan, tetapi juga telah merambah ke berbagai daerah di Indonesia, termasuk Jawa. Salah satu inovasi yang menarik dalam pembuatan pempek adalah penggunaan udang rebon sebagai bahan campuran. Udang rebon (*Acetes Indicus*.) merupakan jenis udang kecil yang banyak ditemukan di perairan Indonesia, termasuk di wilayah Jember. Potensi udang rebon di Jember cukup besar, mengingat wilayah ini memiliki garis pantai yang panjang dan sumber daya laut yang melimpah. Berdasarkan data dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Jember (2024), produksi udang rebon di wilayah ini mencapai 500 ton per tahun, yang sebagian besar dimanfaatkan sebagai bahan baku industri makanan tradisional.

Potensi udang rebon di Jember cukup besar, pemanfaatannya sebagai bahan campuran pempek masih belum banyak dieksplorasi. Padahal, pempek dengan campuran udang rebon memiliki cita rasa yang khas dan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Hal ini membuka peluang usaha baru, terutama di Kelurahan Kebonsari, Kecamatan Sumbersari, yang memiliki akses mudah ke pasar dan sumber bahan baku. Selain itu, minat masyarakat Jawa terhadap makanan khas dari luar daerah semakin meningkat, sehingga Pempek Udang Rebon dapat menjadi alternatif makanan yang menarik bagi mereka. Selain faktor ekonomi, usaha Pempek Udang Rebon juga memiliki dampak positif terhadap lingkungan. Udang rebon merupakan sumber daya laut yang dapat diperbarui dan pemanfaatannya secara berkelanjutan dapat membantumenjaga keseimbangan ekosistem laut. Dengan mengembangkan usaha ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat lokal sekaligus menjaga kelestarian lingkungan. Studi yang dilakukan oleh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) pada tahun 2023 menyebutkan bahwa pemanfaatan udang rebon secara

berkelanjutan dapat mengurangi tekanan terhadap sumber daya ikan besar yang semakin langka.

Usaha Pempek Udang Rebon di Kelurahan Kebonsari juga memiliki peluang besar karena belum ada pesaing yang mengembangkan produk serupa di wilayah tersebut. Hal ini memberikan keuntungan kompetitif bagi pelaku usaha yang ingin memulai bisnis ini menjadi nilai lebih dari produk makanan beku yang dapat membantu memudahkan aktivitas para calon konsumen dalam hal pemenuhan kebutuhan makanan. Inovasi ini tidak hanya memudahkan konsumen dalam mendapatkan produk Pempek Udang Rebon namun juga memberikan kemudahan dalam penyimpanan produk *frozen food* pempek dikarenakan dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup panjang dengan penyimpanan pada suhu beku. Analisis kelayakan usaha perlu dilakukan untuk mengetahui apakah usaha Pempek Udang Rebon ini layak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan, yaitu:

1. Bagaimana proses produksi Pempek Udang Rebon?
2. Bagaimana analisis usaha Pempek Udang Rebon?
3. Bagaimana bauran pemasaran (4P) usaha Pempek Udang Rebon?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa tujuan dari pelaksanaan laporan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan Pempek Udang Rebon.
2. Dapat melakukan analisis usaha pada usaha Pempek Udang Rebon.
3. Dapat melakukan pemasaran (4P) usaha Pempek Udang Rebon.

1.4 Manfaat

Berdasarkan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka hasil dari pelaksanaan laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi:

1. Memberikan alternatif kepada pelaku usaha UMKM berupa inovasi produk pempek yang lebih ekonomis namun tetap meningkatkan daya saing dan keuntungan usaha.
2. Sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir mahasiswa serta meningkatkan jiwa wirausaha.
3. Sebagai ide bagi mahasiswa atau masyarakat untuk wirausaha pempek dengan kemasan *frozen food*.