

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebiasaan masyarakat Indonesia adalah meluangkan waktu untuk berkumpul bersama keluarga, teman-teman dengan ditemani makanan ringan atau camilan yang bisa dikonsumsi setiap saat dan didapatkan dengan mudah. Pecinta makanan ringan tidak hanya dari kalangan anak-anak saja, melainkan remaja, dewasa, sampai lanjut usia pun suka mengkonsumsinya. Makanan ringan yang beredar di masyarakat banyak sekali ragamnya seperti jenis krupuk, kripik, hingga aneka ragam makanan kering. Usaha dibidang makanan ringan khususnya menjadi peluang bisnis yang besar bagi pengusaha.

Salah satu jenis makanan ringan atau cemilan yang telah banyak dikenal oleh masyarakat ialah stick. Stick merupakan makanan ringan dengan bentuk pipih memanjang dan umumnya terbuat dari bahan dasar tepung dan memiliki citarasa yang gurih. Stick pada umumnya terbuat dari bahan campuran umbi-umbian seperti stick kentang, stick wortel, dan stick singkong. Proses produksi yang dilakukan terhadap stick mengalami beberapa kendala yang dihadapi diantaranya terkait dengan ketersediaan bahan campuran untuk meningkatkan cita rasa yang dimiliki oleh stick, oleh sebab itu perlu adanya inovasi yang dilakukan dengan mensubstitusikan bahan campuran dalam pembuatan stick agar cita rasa yang dimiliki dapat lebih diterima oleh masyarakat. Salah satu bahan campuran yang dapat digunakan adalah ikan lele.

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang sering dibudidayakan di Indonesia dengan memiliki banyak vitamin dan protein bagi tubuh. Di Indonesia ikan lele adalah lauk makanan rumahan sehari-hari dengan diolah menjadi lele goreng, lele bakar, dan masakan lain sebagainya. Keunggulan dari ikan lele ini adalah harganya terjangkau, mudah diolah dan ikan lele memiliki kandungan vitamin kaya akan *leusin* dan *lisin* yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan anak-anak dan menjaga keseimbangan *nitrogen*.

Stick ikan lele adalah jenis makanan ringan yang berbentuk pipih memanjang seperti stick pada umumnya. Pembeda dari stick lainnya adalah bahan utamanya

tepung terigu dan diberi campuran ikan lele yang kaya akan kandungan gizi serta rasanya yang enak dan gurih. Stick ikan lele dapat meningkatkan daya saing olahan lele dipasaran dengan cara melakukan diverensifikasi produk ini. Stick ikan lele terbuat dari tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang putih, baking powder, penyedap rasa, garam, dan bumbu pelengkap lainnya yang dicampur rata dan dicetak dengan bentuk pipih memanjang lalu digoreng. Stick ikan lele merupakan salah satu makanan ringan yang relatif murah dan terjangkau untuk dimakan semua kalangan.

Usaha ini dapat membantu produsen dalam upaya meningkatkan pendapatan, karena sampai sekarang ikan lele banyak diolah menjadi masakan itu-itu saja. Maka alternatif lain ikan lele di diverensifikasi menjadi stick agar masyarakat bisa menikmati olahan lain ikan lele menjadi makanan ringan yang mudah untuk didapatkan. Peluang yang sangat menguntungkan muncul karena dengan adanya industri-industri kecil mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat serta dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Selain itu dapat mengetahui kelayakan usaha stick ikan lele yang dapat memberikan manfaat bagi masyarakat, sehingga diperlukan analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan stick ikan lele di Desa Ngunut Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha stick ikan lele di Desa Ngunut Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo?
3. Bagaimana proses pemasaran usaha stick ikan lele di Desa Ngunut Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan dari rumusan masalah pembuatan tugas akhir yang telah diuraikan diperoleh tujuan sebagai berikut :

1. Dapat membuat stick ikan lele di Desa Ngunut Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha stick ikan lele di Desa Ngunut Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran stick ikan lele di Desa Ngunut Kecamatan Babadan Ponorogo.

1.4 Manfaat

Berdasarkan dari tujuan pembuatan tugas akhir yang telah diuraikan diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Agar menambah kreatifitas dalam pembuatan suatu produk.
2. Dapat memperkenalkan produk stick ikan lele ke masyarakat.
3. Dapat dijadikan referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
4. Dapat dijadikan sebagai sumbang saran untuk berwirausaha dengan melihat peluang yang ada.