

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah yang memiliki wilayah garis pantai di pesisir selatan Pulau Jawa. Sebagai wilayah yang memiliki garis pantai, Kabupaten Jember mempunyai potensi perikanan dan hasil laut yang cukup banyak apabila dimanfaatkan secara optimal. Daerah tangkapan ikan perairan laut di Kabupaten Jember tersebar di lima Kecamatan yaitu Puger, Ambulu, Kencong, Gumukmas, dan Tempurejo. Kabupaten Jember juga memiliki sentral pendaratan ikan yaitu di Kecamatan Puger, Ambulu, Gumukmas, dan Kencong (Anitasari, 2017).

Kecamatan Ambulu sebagai sentral pendaratan ikan memiliki beberapa pantai yang dijadikan sebagai destinasi pariwisata. Pantai-pantai tersebut diantaranya Pantai Papuma, Pantai Payangan, dan Pantai Watu Ulo, sehingga mata pencaharian penduduk sekitar pantai adalah sebagai nelayan. Menurut data BPS Ambulu (2018), jumlah mata pencaharian penduduk sebagai nelayan sebanyak 1.010 orang. Hasil laut yang dihasilkan dari pantai Ambulu cukup beragam seperti ikan benggol, ikan lemuru, ikan layur, ikan tongkol, ikan kerapu, dan ikan kakap. Hasil wawancara dengan salah satu nelayan yaitu Bapak Nurrahmat, produksi ikan tongkol yang dihasilkan nelayan dalam satu hari yaitu 3 sampai 5 ton, sehingga ikan ini jumlahnya melimpah. Ikan tongkol memiliki nilai gizi yang diperlukan oleh tubuh dan menjadi bahan dasar olahan makanan serta cemilan yang disukai oleh semua kalangan. Ikan tongkol lebih banyak dijual dalam bentuk segar, selebihnya diawetkan dengan cara penggaraman dan pengasapan yang digunakan sebagai lauk pauk sehari-hari. Pengawetan dengan cara tersebut kurang efektif karena membutuhkan waktu yang cukup lama, sehingga diperlukan cara pengolahan lain seperti teknik pengolahan *frozen food* (makanan beku) karena teknik ini mudah dalam pengolahannya dan tidak membutuhkan waktu yang lama.

*Frozen Food Stick* Ikan Tongkol Wortel merupakan salah satu bentuk inovasi pengolahan makanan ikan tongkol dengan bahan penunjang sayur wortel. Penambahan sayuran wortel dalam pembuatan produk ini karena memiliki kandungan gizi seperti vitamin A yang baik untuk kesehatan mata, sehingga gizi yang didapatkan tidak hanya dari ikan saja melainkan dari sayuran juga. Produk ini diharapkan dapat menambah keberagaman olahan ikan tongkol dan sebagai alternatif untuk anak-anak yang tidak menyukai ikan dan sayuran. Adanya inovasi produk *Frozen Food Stick* Ikan Tongkol Wortel ini dapat memberikan peluang lebih untuk dikembangkan sebagai wirausaha baru bagi masyarakat sekitar, sehingga secara tidak langsung juga dapat menambah peluang kerja.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses produksi *Frozen Food Stick* Ikan Tongkol Wortel di Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha *Frozen Food Stick* Ikan Tongkol Wortel di Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?
3. Bagaimana pemasaran produk *Frozen Food Stick* Ikan Tongkol Wortel?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat mengolah ikan tongkol menjadi stick ikan tongkol wortel di Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember
2. Dapat menganalisis usaha *Frozen Food Stick* Ikan Tongkol Wortel di Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember
3. Dapat melakukan pemasaran produk *Frozen Food Stick* Ikan Tongkol Wortel

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat pelaksanaan tugas akhir ini yaitu:

1. Menumbuhkan minat untuk berwirausaha *Frozen Food Stick Ikan Tongkol Wortel* bagi mahasiswa dan masyarakat sekitar.
2. Sebagai upaya untuk meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan masyarakat dalam inovasi produk olahan ikan tongkol.
3. Sebagai referensi bagi mahasiswa dalam melaksanakan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.