

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Situbondo memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, terutama di wilayah pesisir. Masyarakat di Desa Pesisir Kecamatan Besuki sebagian besar menggantungkan perekonomian pada sektor perikanan dan pengolahan hasil laut. Salah satu produk olahan yang cukup dikenal adalah kotel ikan tenggiri yang menjadi ciri khas daerah tersebut.

Kotel adalah makanan khas dari besuki yang pada umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, garam dan air. Pada umumnya kotel dijadikan *snack* yang memiliki tekstur kenyal dan harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Untuk memperbaiki cita rasa dan ketertarikan konsumen pada produk kotel, para pengusaha kotel telah melakukan banyak cara untuk menjadikan kotel yang bervariasi dan banyak yang dimodifikasi (Priambudi, 2023). Ikan tenggiri sering ditambahkan pada pembuatan kotel untuk menghasilkan cita rasa gurih, tekstur kenyal, dan kandungan gizi tinggi, terutama protein.

Namun, dalam pengembangannya masih ditemukan beberapa permasalahan, antara lain sistem pengemasan yang masih sederhana, belum adanya label dan identitas produk yang jelas, keterbatasan daya tahan produk, serta belum dilakukannya analisis usaha secara menyeluruh. Kondisi tersebut menyebabkan nilai jual produk belum optimal dan daya saingnya di pasar masih relatif rendah dibandingkan produk sejenis dari daerah lain. Meskipun digemari oleh masyarakat, kotel ikan tenggiri sering dihadapkan pada masalah keterbatasan masa simpan dan pengemasan yang kurang menarik. Umumnya pelaku usaha masih menggunakan plastik biasa tanpa label dan tanpa teknologi pengawetan yang memadai, sehingga kurang menarik dari segi tampilan dan tidak menjamin ketahanan produk dalam jangka waktu lama.

Seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan cepat saji yang praktis, sehat, dan tahan lama, maka pengembangan kotel ikan tenggiri sebagai produk *frozen food* menjadi peluang bisnis yang menjanjikan. *Frozen food* merupakan makanan yang telah dibekukan agar awet dalam penyimpanan dan tetap

terjaga kualitasnya saat akan dikonsumsi. Untuk itu, dibutuhkan sistem pengemasan yang sesuai, salah satunya dengan kemasan vakum (*vacuum packaging*) yang dapat menjaga tekstur, rasa, serta menghambat pertumbuhan mikroorganisme.

Pengemasan yang baik bukan hanya berfungsi sebagai pelindung fisik produk, namun juga berperan penting dalam memperpanjang umur simpan, menjaga kualitas, meningkatkan nilai jual, serta membentuk citra merek yang profesional, pada olahan kotel ikan tenggiri yang selama ini hanya menggunakan kemasan sederhana atau bungkus biasa, tampilan produk terlihat kurang menarik dan belum mencerminkan kesan profesional. Hal ini dapat memengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas produk. Oleh karena itu, penting dilakukan analisis usaha terhadap pengemasan kotel ikan tenggiri berbasis *frozen food* dengan pendekatan teknologi kemasan vakum.

Berdasarkan uraian di atas, usaha pengemasan kotel ikan tenggiri ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual produk serta memperluas jangkauan pemasaran agar dapat bersaing dengan produk sejenis dari daerah lain. Melalui analisis usaha ini, akan dikaji kelayakan dari segi finansial menggunakan metode *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI), sehingga diharapkan dapat memberikan gambaran prospek pengembangan kotel ikan tenggiri sebagai produk frozen food yang kompetitif dan berkelanjutan di pasar yang lebih luas.

Usaha pengemasan kotel ikan tenggiri memiliki potensi keuntungan yang cukup besar untuk dikembangkan dan dipasarkan. Analisis usaha diperlukan agar kegiatan pengemasan tersebut dapat berjalan sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Metode analisis usaha yang digunakan yaitu *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) sehingga kelayakan usaha dapat diketahui. Dengan adanya analisis usaha ini, diharapkan pengemasan kotel ikan tenggiri dapat dibuktikan kelayakannya serta menjadi dasar dalam pengambilan keputusan pengembangan usaha

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat di susun rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pengemasan kotel ikan tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana Analisis usaha pengemasan kotel ikan tenggiri
3. Bagaimana memasarkan kotel ikan tenggiri ter kemas

1.3 Tujuan

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

1. Dapat melakukan proses pengemasan kotel ikan tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo
2. Dapat menganalisis usaha pengemasan kotel ikan tenggiri
3. Dapat memasarkan kotel ikan tenggiri yang telah terkemas

1.4 Manfaat

Manfaat yang di harapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut

1. Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner, agar pelaku usaha dapat mengambil keputusan yang tepat dalam pengemasan dan pemasaran kotel ikan tenggiri.
2. Instansi terkait, sebagai bahan pertimbangan dalam pembinaan dan pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan.
3. Bahan referensi dan pembelajaran mahasiswa dalam bidang kewirausahaan dan manajemen agribisnis