

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan, negara maritim, yang memiliki kekayaan laut sangat melimpah. Kawasan pesisir sering menjadi andalan utama sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat Indonesia. Wilayah pesisir merupakan wilayah pertemuan antara ekosistem darat, ekosistem laut, dan ekosistem udara yang bertemu dalam suatu keseimbangan yang rentan (Syafira *et al.*, 2024).

Kondisi geografis ini membuat mudahnya dalam mendapatkan kerang di Wilayah pesisir Banyuwangi. Kerang kepah adalah salah satu produk perikanan yang berpotensi dan bernilai ekonomis serta merupakan bahan makanan yang bergizi dengan kandungan nutrisi pada semua kelompok (% berat kering) kira-kira sebagai berikut : kadar air 14 – 16 %, kadar abu 9 – 55 %, kadar Lemak 6.2 – 6.8 %, serat kasar 0.03 – 0.04 %, protein kasar 50 – 55 %, karbohidrat 2.36 – 4.95 % dan serat memberikan energi sebesar 69 – 88 kkal/100 gram daging. (Vegetasi dan Avicennia, 2019).

Penggunaan kerang kepah dalam pengolahan industri makanan masih terhitung minim. Hingga saat ini, kerang kepah pada umumnya hanya diolah secara sederhana dalam bentuk masakan rumahan seperti tumisan kerang, saus tiram kerang, sup kerang atau hanya direbus dan dijual sebagai makanan laut segar. Di pasaran masih belum banyak pelaku usaha yang mengembangkan produk olahan berbasis kerang kepah dalam bentuk yang lebih inovatif dan bernilai ekonomi tinggi seperti makanan siap saji atau produk kemasan lama.

Salah satu produk inovasi yang berpotensi besar dan belum banyak dijumpai di pasaran adalah sambal kerang kepah. Sambal merupakan salah satu komponen yang menghiasi budaya kuliner Indonesia karena sambal merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Semua daerah pasti memiliki keunikan sambal masing-masing dan negara Indonesia sendiri terkenal sangat senang mengosumsi hidangan pedas. Kombinasi antara sambal dengan kerang kepah dapat menjadikan produk kuliner yang unik dan gurih. Produk ini tidak hanya menarik dari sisi rasa,

tetapi juga memiliki peluang besar karena menggabungkan antara dua bahan yang banyak digemari oleh masyarakat.

Kehadiran produk baru sambal kerang dalam produk kemasan siap konsumsi ini tergolong masih terbatas. Banyak pelaku usaha makanan yang masih berfokus pada olahan sambal tradisional seperti sambal terasi, sambal bawang, dan sambal hijau sebagai bahan utama sambal yang memiliki nilai jual tinggi. Hal ini disebabkan kurangnya pengetahuan mengenai teknik pengolahan kerang agar tahan lama, serta tantangan dalam proses produksi dan pemasaran. Oleh karena itu peluang usaha sambal kerang kepah masih sangat terbuka dan memiliki potensi di masa depan. Berdasarkan permasalahan tersebut sangat penting untuk dilakukan analisis usaha terhadap sambal kerang kepah guna mengidentifikasi potensi pasar, proses produksi, perhitungan biaya produksi, serta tantangan yang mungkin dihadapi. Analisis isi diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai kelayakan usaha sambal kerang kepah sebagai alternatif produk kuliner baru yang inovatif.

Sambal kerang ini dapat menjadi peluang usaha yang cukup baik dengan proses produksi yang baik dan benar. Produksi dan pemasaran yang baik dan benar. Produk sambal kerang ini diharapkan dapat membantu meningkatkan nilai jual sambal sehingga dapat dijadikan peluang usaha yang menjanjikan, oleh karena itu diperlukan analisis usaha agar bisa diketahui layak atau tidak layak usaha sambal kerang ini berdasarkan *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Upaya pengembangan usaha produk ini juga memperhatikan bauran pemasaran yang ditetapkan yaitu meliputi *product*, *price*, *place*, dan *promotion*. Tujuan dari langkah ini adalah untuk menilai kelayakan dari usaha ini, menentukan apakah layak untuk dijalankan atau tidak, dan juga untuk memastikan kelancaran kegiatan pemasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, terdapat rumusan beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi sambal kerang kepah di Desa Sendangrejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha sambal kerang kepah di Desa Sendangrejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana bauran pemasaran sambal kerang kepah?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, diperoleh beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi sambal kerang kepah di Desa Sendangrejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat melakukan perhitungan analisis usaha sambal kerang kepah di Desa Sendangrejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran sambal kerang kepah.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan tersebut, maka terdapat manfaat yang diperoleh dari Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan terkait dengan proses produksi sambal kerang kepah.
2. Memotivasi pembaca untuk memiliki jiwa seorang wirausahawan, terutama dalam bidang olahan pangan.
3. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember dalam pembuatan Tugas Akhir.