

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang cukup populer di Indonesia. Ikan bandeng atau dengan nama latin (*Chanos chanos*) menjadi pilihan strategis untuk memenuhi kebutuhan protein yang relatif murah dan digemari oleh banyak masyarakat. Bandeng sebagai bahan pangan mengandung zat gizi yang penting bagi proses kelangsungan hidup manusia. Ikan bandeng kaya akan sumber protein (20-24%), asam amino 1,386% (air tawar) dan 1,268% (air payau), asam lemak (31-32%), mineral makro (Ca, Mg, Na dan K), mineral mikro (Fe, Zn, Cu, Mn) dan vitamin yang meliputi vitamin A, B1 dan B12 (Hafiludin, 2015).

Kabupaten Sidoarjo merupakan daratan Delta dengan ketinggian antara 0 s/d 25 meter dari permukaan laut. Pada ketinggian 0-3 meter dengan luas 19.006 Ha, meliputi 29,99% wilayahnya yang berada di bagian timur merupakan daerah pertambakkan ([portal.sidoarjokab.go.id](http://portal.sidoarjokab.go.id)). Budidaya tambak menjadi potensi unggulan Kabupaten Sidoarjo pada setiap tahunnya. Menurut Badan Pusat Statistika Kabupaten Sidoarjo, produksi ikan di tambak dalam tahun 2018 yaitu Bandeng 34.120.500 kg, Udang Windu 3.643.100 kg, Udang Vanamel 6.671.250 kg, Nila 13.415.200 kg, Udang Lain 3.100.500 kg, Ikan Lain 4.653.900 kg, Kepiting 226.700 kg dan Rumput Laut 10.100.700 kg. Udang dan bandeng dijadikan simbol dari hasil tambak pada lambang Kabupaten Sidoarjo. Hasil produksi bandeng yang tinggi, merupakan potensi besar dalam mengembangkan dan meningkatkan sektor pendapatan daerah Kabupaten Sidoarjo.

Masyarakat Kabupaten Sidoarjo menjadikan bandeng sebagai bahan pangan yang cukup digemari bagi anak-anak maupun orang dewasa karena dagingnya yang enak dan lembut. Berbagai macam olahan bandeng seperti bandeng goreng, bandeng bakar, bandeng presto, bandeng asap dan otak-otak bandeng saat ini sudah cukup membosankan untuk dikonsumsi masyarakat setiap harinya. Oleh sebab itu, diciptakan suatu inovasi baru dari olahan bandeng yaitu dimsum otak-otak bandeng “D’MINI” guna memenuhi kebutuhan gizi dan minat masyarakat

Kabupaten Sidoarjo. Dimsum otak-otak bandeng “D’MINI” ini merupakan *snack* atau makanan ringan yang terbuat dari ikan bandeng dan berbagai komposisi lainnya sehingga tercipta suatu inovasi rasa dan bentuk baru yang disukai masyarakat terutama anak-anak.

Pengolahan dimsum otak-otak bandeng “D’MINI” di Desa Jambangan Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo menjadi suatu peluang usaha yang cukup baik dan menguntungkan sebab bahan baku yang mudah didapatkan serta masih terbatasnya produk olahan ikan bandeng yang dijadikan makanan ringan. Olahan ikan bandeng menjadi dimsum otak-otak bandeng ini tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pasar dan gizi masyarakat, namun juga dijadikan sebagai nilai tambah guna meningkatkan kualitas produk. Tujuan utama diciptakannya usaha dimsum otak-otak bandeng “D’MINI” ialah untuk memperoleh keuntungan atau laba, oleh karena itu perlu dilakukan suatu analisis kelayakan usaha guna mengetahui keberlangsungan usaha tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan dimsum otak-otak bandeng “D’MINI”?
2. Bagaimana analisis usaha dimsum otak-otak bandeng “D’MINI”?
3. Bagaimana sistem bauran pemasaran dimsum otak-otak bandeng “D’MINI”?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dalam melaksanakan tugas akhir produk sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi dimsum otak-otak bandeng “D’MINI”.
2. Dapat menghitung analisis usaha dimsum otak-otak bandeng “D’MINI” menggunakan analisis usaha BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*).

3. Dapat menerapkan sistem bauran pemasaran produk dimsum otak-otak bandeng “D’MINI”.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang diuraikan diatas, maka manfaat yang diperoleh dalam pelaksanaan tugas akhir produk dimsum otak-otak bandeng “D’MINI” sebagai berikut:

1. Sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah serta kualitas produk melalui kreatifitas dan inovasi baru bagi masyarakat sekitarnya.
2. Menambah informasi dan wawasan tentang bagaimana proses produksi dimsum otak-otak bandeng “D’MINI”.
3. Dapat menumbuhkan jiwa berwirausaha untuk memperoleh keuntungan dari produk dimsum otak-otak bandeng “D’MINI” bagi pelaksana tugas akhir.
4. Sebagai referensi untuk tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.