

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang rebon (*Acetes sp.*) merupakan jenis udang berukuran sangat kecil yang biasa ditemukan di perairan pesisir Indonesia dan Asia Tenggara. Panjang tubuh udang rebon berkisar antara 0,5–3 cm dengan ciri tubuh transparan dan antena sepanjang 2–3 kali panjang tubuh (Fitri, 2017). Data produksi udang rebon di Kabupaten Jember pada tahun 2020 menunjukkan angka 77.24 ton dengan nilai produksi sebesar Rp 4.634.400.00 (BPS Kabupaten Jember, 2020). Kondisi tersebut membuka peluang bagi masyarakat di wilayah Jember untuk mengembangkan pengolahan udang rebon sebagai bahan baku produk pangan olahan dengan nilai tambah tinggi. Potensi pengolahan tersebut layak dijadikan dasar pengembangan usaha makanan ringan seperti serundeng yang dapat bersaing di pasar lokal.

Serundeng merupakan makanan tradisional Nusantara yang mulai dikembangkan untuk mengawetkan parutan kelapa sebagai hasil olahan masyarakat agraris. Teknik pengolahan tersebut melibatkan pencampuran kelapa parut dengan rempah seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan kunyit sebelum disangrai hingga kering. Teknik ini mampu menekan pertumbuhan mikroba dan memperpanjang masa simpan pangan (Sabandar, 2025). Serundeng diyakini berasal dari wilayah Jawa dan Sumatra yang tersebar sebagai makanan pendamping nasi dalam acara adat sejak awal abad ke-19 hingga ke-20 (Setiawan, 2024). Masyarakat Jawa percaya bahwa aroma kuat serundeng akan sampai ke alam baka dan dapat membawa arwah leluhur untuk menghadiri acara adat kenduri (Faristiana, 2022). Perkembangan zaman serta perubahan pola konsumsi masyarakat mendorong serundeng untuk dikembangkan sebagai produk inovatif yang adaptif terhadap kebutuhan pasar modern.

Inovasi serundeng udang rebon menjadi bentuk pengembangan makanan tradisional yang bergizi tinggi dan digemari berbagai kalangan. Perpaduan bumbu khas Indonesia dan rasa gurih udang rebon menghasilkan produk yang lezat, praktis, dan tahan lama. Produk ini dapat disajikan sebagai lauk siap saji maupun

camilan. Pemanfaatan udang rebon sebagai bahan utama mendukung pengolahan hasil laut lokal yang melimpah. Inovasi ini memberi peluang bagi pelaku usaha kecil untuk menciptakan produk bernilai jual tinggi.

Pengembangan produk serundeng udang rebon memerlukan kajian kelayakan usaha untuk menilai aspek biaya, pendapatan, keuntungan, dan efisiensi usaha sehingga memperoleh gambaran konkret terhadap prospek bisnis yang dijalankan. Oleh karena itu, tugas akhir ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha serundeng udang rebon menggunakan metode BEP (*Break Even Point*), R/C ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Serundeng Udang Rebon di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha produk Serundeng Udang Rebon di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran produk Serundeng Udang Rebon.

1.3 Tujuan

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

1. Melakukan proses produksi Serundeng Udang Rebon di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Menganalisis kelayakan usaha Serundeng Udang Rebon di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Melaksanakan proses pemasaran Produk Serundeng Udang Rebon.

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi tujuan, maka manfaat yang diharapkan dalam pelaksanaan proposal tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui kelayakan usaha produk Serundeng Udang Rebon di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
3. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan untuk mengembangkan usaha serundeng bagi para pengusaha dalam menciptakan usaha baru.
4. Dapat menjadi referensi tugas akhir mahasiswa di Politeknik Negeri Jember.