

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan sumber daya lautnya, hampir semua ikan ada di perairan Indonesia, salah satunya adalah ikan tenggiri. Ikan tenggiri sering kali dijadikan bahan dasar olahan makanan, karena dagingnya yang gurih, tekstur lembut, harga ekonomis dan kandungan gizi sangat tinggi, sehingga banyak sekali orang menyukai ikan tenggiri untuk dikonsumsi.

Desa Puger merupakan salah satu penghasil ikan tenggiri terbesar di Kabupaten Jember. Sebagian besar mata pencaharian penduduk di Desa Puger adalah sebagai nelayan, dengan hasil ikan tenggiri yang sangat melimpah, sehingga banyak dijumpai ikan tenggiri. Menurut nelayan harga jual ikan tenggiri per kilo berkisar Rp 20.000,- jika lagi musim panen maka harga ikan tenggiri menurun bisa mencapai Rp 10.000 – Rp 15.000.

Kabupaten Jember belum ada upaya untuk meningkatkan nilai jual ikan tenggiri, masyarakat Jember khususnya Puger lebih terfokus pada olahan kerupuk ikan tenggiri, sehingga jika mengalami masa panen dan persediaan ikan tenggiri untuk dijadikan olahan kerupuk banyak harga ikan tenggiri akan menurun akibatnya para nelayan mengalami kerugian, maka dari itu perlu adanya inovasi baru terkait dengan olahan ikan tenggiri supaya dapat menambah nilai jual dari ikan tenggiri tersebut. Salah satu olahan yang cocok untuk dijadikan inovasi baru yaitu perkedel ikan tenggiri.

Ikan tenggiri yang dicampur dengan adonan perkedel merupakan inovasi baru, sehingga belum pernah dilakukan usaha perkedel ikan tenggiri pedas manis. Usaha perkedel ikan tenggiri bertujuan untuk menambah nilai jual dari ikan tenggiri dan menambah inovasi baru mengenai perkedel. Perkedel yang biasanya terbuat dari kentang yang digoreng atau ubi kini perkedel terbuat dari daging ikan tenggiri yang dicampur dengan bumbu perkedel lainnya, sehingga mengurangi kerugian pada nelayan akibat musim panen yang melimpah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, maka dapat dirumuskan permasalahan, yaitu :

1. Bagaimana proses pengolahan perkedel ikan tenggiri pedas manis di Desa Puger Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha perkedel ikan tenggiri pedas manis di Desa Puger Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran setelah adanya inovasi perkedel ikan tenggiri pedas manis?

1.3 Tujuan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Dapat mengolah ikan tenggiri menjadi bahan baku perkedel ikan tenggiri pedas manis di Desa Puger Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha perkedel ikan tenggiri pedas manis di Desa Puger Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
3. Dapat mengetahui pemasaran setelah adanya inovasi perkedel ikan tenggiri pedas manis.

1.4 Manfaat Tugas Akhir

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Sebagai informasi untuk wirausaha terkait ikan tenggiri.
2. Sebagai referensi untuk meningkatkan inovasi baru perkedel ikan tenggiri pedas manis.
3. Sebagai acuan untuk mahasiswa supaya dapat memulai berwirausaha.