

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kuniran merupakan salah satu ikan demersal yang banyak tertangkap di Laut Jawa dan menjadi salah satu spesies dominan dalam kegiatan perikanan tangkap dengan menggunakan kapal cantrang. Komposisi daging ikan kuniran sebagian besar adalah protein yaitu 15,43%. Melimpahnya ikan kuniran di Kota Pasuruan menjadikan tingginya tingkat minat masyarakat terhadap ikan kuniran. Sehingga dapat dikatakan bahwa ikan kuniran termasuk salah satu jenis ikan yang banyak dikonsumsi dan digemari masyarakat. Namun tingkat pemanfaatannya belum optimal. Sebagian besar ikan kuniran hanya dikonsumsi sebagai bahan lauk pauk, karena sifat yang mudah rusak. Berdasarkan pada kenyataan ini maka didapatkan sebuah ide untuk membuat inovasi abon ikan dengan menggunakan ikan kuniran menjadi bahan bakunya.

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan dan pengeringan, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk atau tekstur yang lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama (Lubis, Tanpa Tahun). Kelemahan abon ikan adalah teksturnya yang lembut seperti tepung dan bukan seperti abon daging sapi yang berserat. Sehingga digunakan kluwih yang merupakan bahan nabati sebagai alternatif bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan, untuk meningkatkan kandungan serat dan rendemen pada abon ikan, serta mengurangi biaya pembuatan abon ikan yang disebabkan mahalnya harga ikan.

Abon ikan kuniran ini memiliki beberapa kelebihan yaitu daya simpan yang tinggi, tekstur yang lembut dan berserat, serta rasa gurih yang khas dari ikan kuniran. Selain itu, abon ikan kuniran juga dapat menjadi alternatif untuk anak-anak maupun masyarakat yang tidak suka makan ikan. Abon ikan kuniran juga merupakan produk yang masih baru dan belum ada di pasaran. Sehingga meningkatkan minat masyarakat untuk membeli dan mencoba produk dengan inovasi terbaru ini.

Kelebihan abon ikan kuniran membutuhkan proses pengolahan yang optimal dan kelayakan usaha untuk mengetahui potensi produk di pasaran. Selain itu, dibutuhkan proses pemasaran yang baik mengingat produk abon ikan kuniran merupakan produk baru.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan abon ikan kuniran adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan abon ikan kuniran yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa usaha untuk pemasaran abon ikan kuniran?
3. Bagaimana proses pemasaran abon ikan kuniran yang baik?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

1. Membuat produk abon ikan kuniran yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Menganalisis usaha untuk pemasaran abon ikan kuniran
3. Melakukan survei pasar dan memasarkan abon ikan kuniran secara langsung.

1.4 Tujuan Program

1. Mengetahui proses pembuatan abon ikan kuniran yang optimal dan dapat diterima konsumen.
2. Menganalisis usaha kelayakan abon ikan kuniran.
3. Mengetahui proses pemasaran produk abon ikan kuniran yang baik.

1.5 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai ekonomis ikan kuniran
2. Menghasilkan jenis abon ikan dengan variasi baru
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produksi abon ikan dengan memanfaatkan ikan kuniran sebagai bahan bakunya.