

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi saat ini, masyarakat khususnya Indonesia, disibukkan dengan berbagai aktivitas, sehingga masyarakat tidak memiliki banyak waktu luang untuk sarapan pagi maupun siang. Hal tersebut menjadikan timbulnya penyakit karena pola makan yang tidak teratur yang dapat menyebabkan metabolisme dalam tubuh tidak berjalan dengan lancar. Manusia diuntut untuk menjadi lebih praktis dan efisien dalam menjalankan kehidupannya terutama masyarakat modern yang sulit untuk menghindar dari *fast food*.

Fast food merupakan makanan yang praktis, higienis serta cepat dalam penyajiannya dimana saja dan kapan saja (Sedarmayanti, 2007). Bisnis bidang makanan merupakan bisnis yang sangat menjanjikan mengingat semua orang butuh makan sebagai energi dalam melakukan aktivitasnya. Salah satu bisnis makanan modern yang praktis dan mengandung komponen gizi yang cukup lengkap dan aman adalah kebab. Kebab merupakan makanan khas Timur Tengah berupa daging yang dilengkapi dengan isian sayuran dan bahan lainnya yang dibungkus dengan kulit tortilla.

Indonesia merupakan negara maritim yang mana hasil lautnya melimpah, namun konsumsi ikan di Indonesia per kapita masih rendah. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) RI pada tahun 2014 konsumsi ikan nasional hanya mencapai 38 kg per kapita per tahun. Di tahun 2019 pemerintah menargetkan konsumsi ikan per kapita per tahun sebanyak 50 kg. Jember merupakan provinsi dengan potensi produksi hasil perikanan sebanyak lebih dari 40 ribu ton per tahun, namun belum dimanfaatkan sebesar 22,5 % (Setiawan, 2018). Hasil perikanan merupakan produk yang bersifat *perisable* atau mudah rusak, sehingga diperlukan pengolahan yang tepat dan efisien (Susanti, 2016). Hal tersebut menjadikan peluang bagi kami untuk menciptakan inovasi bisnis kebab *seafood*.

Kebab *seafood* merupakan kebab dengan bahan dasar hasil perikanan yang mana tidak kalah manfaat dan kandungan gizinya dengan daging sapi atau

kambing. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang mengandung banyak zat gizi terutama asam lemak omega-3 yang tinggi (Ramadhani, 2016), protein 22 gr dan energi lebih rendah serta harganya yang ekonomis dibandingkan daging sapi atau kambing.

Kebab *seafood* memiliki sumber protein yang dapat dijadikan peluang serta dapat dijadikan usaha dalam skala kecil, skala menengah maupun skala besar. Produk kebab pada umumnya dengan isi daging sapi memiliki harga jual cukup mahal. Oleh karena itu, dengan adanya inovasi baru produk kebab *seafood* dengan isi daging ikan dan udang dapat diterima oleh masyarakat karena harganya lebih terjangkau. Hal ini digunakan sebagai salah satu strategi pemasaran produk. Beberapa upaya yang perlu dilakukan untuk memperkenalkan produk kebab *seafood* yaitu dengan pemasaran secara langsung maupun tidak langsung kepada konsumen.

Sasaran konsumen untuk kebab *seafood* tidak terbatas, dapat dikonsumsi siapa saja, kapan saja dan dimana saja. Belasan outlet kebab khususnya di wilayah kabupaten Jember tidak tersedianya daging isi *seafood*. Hal ini sebagai salah satu alasan kebab *seafood* sangat berpeluang dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Bagaimana memproduksi produk kebab *seafood*?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produk kebab *seafood*?
3. Bagaimana analisa organoleptik produk kebab *seafood*?
4. Bagaimana pemasaran produk kebab *seafood*?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas diantaranya adalah :

1. Melakukan inovasi terhadap produk kebab *seafood*.
2. Menganalisa biaya yang diperlukan dalam produksi kebab *seafood*.

3. Melakukan pengujian pemasaran di berbagai tempat distribusi yang memadai produk kebab.

1.4 Tujuan Proyek Usaha Mandiri

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Penganekaragaman olahan produk kebab.
2. Mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk kebab *seafood*
3. Mengetahui analisa biaya produksi kebab *seafood*

1.5 Manfaat Proyek Usaha Mandiri

Adapun manfaat yang diharapkan melalui Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Menjadi syarat kelulusan pendidikan D3 di Program Studi Teknologi Industri Pangan.
2. Memberikan informasi bagi masyarakat yang membaca.
3. Menjadi peluang usaha mandiri.