

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebupatèn Situbondo adalah sebuah kabupaten di Jawa Timur, Indonesia dengan pusat pemerintahan dan ibu kota kabupaten terletak di Kecamatan Situbondo. Kabupaten ini terletak di daerah pesisir utara pulau Jawa, di kawasan Tapal Kuda dan dikelilingi oleh perkebunan tebu, tembakau, hutan lindung Baluran dan lokasi usaha perikanan. Dengan letaknya yang strategis, di tengah jalur transportasi darat Jawa-Bali, kegiatan perekonomiannya tampak aktif. Situbondo mempunyai pelabuhan Panarukan yang terkenal sebagai ujung timur dari Jalan Raya Pos Anyer-Panarukan di pulau Jawa yang dibangun oleh Daendels pada era kolonial Belanda.

Desa Nangkaan Kecamatan Panarukan adalah daerah yang kaya akan sumber daya alamnya, seperti lahan pertanian yang luas dan tempat budidaya ikan yang luas dalam budidaya perairan masyarakat panarukan mengenalnya dengan tambak yang biasa dihubungkan dengan air laut atau air payau. Tambak merupakan lahan basah buatan berbentuk kolam berisi air payau di daerah pesisir yang digunakan untuk membudidayakan hewan – hewan air payau seperti ikan dan udang, oleh karena itu Desa Nangkaan Kecamatan Panarukan sebagian masyarakatnya pembudidaya ikan air payau dan banyak juga yang berprofesi sebagai nelayan yang menangkap ikan di tengah laut, pada tahun 2019 tercatat bahwa hasil panen perikanan dari kolam sebesar 29,62 ton, hasil tambak sebesar 1701,19 ton dan untuk budidaya rumput laut sebesar 22,65 ton, dengan jumlah ikan yang melimpah ini tak jarang harga ikan menjadi murah. Dengan adanya hal ini, perlu adanya pengolahan menjadi produk makanan yang baraneka ragam yang nantinya mampu meningkatkan nilai jual ikan, maka muncul ide pembuatan produk ikan mujair bumbu dendeng yang akan menambah varian olahan produk dari olahan ikan (Dinas Perikanan kabupaten Situbondo, 2019

Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) merupakan organisme perairan air tawar yang dapat bertahan terhadap perubahan kondisi lingkungan perairan, diantaranya kadar oksigen yang rendah dan perubahan salinitas yang cukup ekstrim. Ikan mujair telah beradaptasi luas di Indonesia berkat kemampuan berembangbiaknya yang cepat. Ikan mujair dapat digunakan sebagai hewan uji untuk diketahui sintasannya dalam suatu perairan (Suyantri, 2010).

Ikan mujair memiliki bentuk badan memanjang dan agak pipih, sisiknya berwarna coklat samapi coklat kehijau-hijauan, atau coklat kehitam-hitaman tergantung pada lingkungan hidupnya. Ikan mujair termasuk ikan yang rakus dan pemakan segalanya, sehingga dapat hidup didataran rendah ataupun pegunungan. (Murtidjo, 2001).

Ikan kering merupakan cara lain yang digunakan untuk mengawetkan ikan dengan cara menurunkan kadar air pada ikan yang di jemur di terik matahari, sampai saat ini ikan kering masih menjadi produk yang banyak di konsumsi oleh masyarakat Indonesia, selain harganya yang murah ikan kering juga memiliki nilai cita rasa yang enak kemudian proses pembuatannya yang tergolong cukup sederhana karena bahan baku untuk pembuatan ikan kering mudah di temui hampir semua ikan dapat di buat olahan produk ikan kering. untuk usah ikan mujair kering bumbu dendeng masih belum ada pesaingnya kebanyakan masyarakat panarukan lebih suka menjual ikan segar hasil tangkapan dari laut, oleh karena itu usaha ini membuka peluang bisnis yang cukup menjanjikan.

Usaha pembuatan ikan kering mujair bumbu dendeng merupakan salah satu wirausaha yang bertujuan untuk menambah nilai ekonomis dari ikan Mujair itu sendiri dan diharapkan dapat memperoleh keuntungan sehingga dapat mensejahterakan masyarakat dengan memunculkan lapangan kerja baru untuk menekan tingkat pengangguran yang sangat besar di negara ini. Selain itu, usaha ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen dan memperbaiki kualitas makanan Indonesia. Pemasaran produk dapat dilakukan dengan cara berkeliling langsung ataupun dengan menitipkannya ke warung-warung yang sering dikenal dengan konsinyasi ataupun bisa juga dengan mempromosikan melalui

sosial media seperti *whatapp* dan *facebook*.selain itu produk ikan mujair bumbu dendeng ini juga memiliki daya tahan selama 1 bulan dengan daya tahan yang cukup lama ini menjadi nilai lebih karena produsen dapat memasarkannya produknya tanpa takut produknya akan basi dan berjamur.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana cara produksi Ikan Mujair Kering Bumbu Dendeng di Desa Nangkaan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha Ikan Mujair Kering Bumbu Dendeng di Desa Nangkaan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana pemasaran Ikan Mujair Kering Bumbu Dendeng di Desa Nangkaan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Dapat melakukan Produksi Ikan Mujair Kering Bumbu Dendeng di Desa Nangkaan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo
2. Dapat menganalisis usaha Ikan Mujair Kering Bumbu Dendeng di Desa Nangkaan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo
3. Dapat menentukan pemasaran Ikan Mujair Kering Bumbu Dendeng di Desa Nangkaan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat meningkatkan kreativitas dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi penulis.
2. Dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi pembaca.
3. Dapat membuka peluang usaha baru yang prospektif untuk dikembangkan.
4. Dapat digunakan sebagai contoh untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui analisis usaha ikan mujair bumbu dendeng
5. Dapat menjadi literasi untuk tugas akhir selanjutnya.