

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Sidoarjo merupakan kabupaten di Jawa timur mempunyai ikoniknya udang dan ikan bandeng, sehingga kota ini dikenal dengan sebutan kota Bandeng. Kabupaten Sidoarjo mempunyai potensi ikan bandeng sangat tinggi di Pulau Jawa, sehingga banyak sekali produk olahan pangan yang berbasis ikan bandeng yang diproduksi kota ini, diantaranya adalah otak-otak bandeng, bandeng asap dan bandeng presto yang merupakan makanan khas kota Sidoarjo dan sebagai oleh-oleh jika berkunjung ke kota tersebut.

Ikan bandeng yang bernama latin *Chanos chanos* merupakan salah satu jenis ikan yang banyak diminati oleh masyarakat karena dagingnya yang enak dan gurih serta harganya yang mudah dijangkau. Ikan bandeng yang hidup di air payau ini mengandung banyak zat gizi yang melimpah, menurut Hafiludin (2015) zat gizi tersebut antara lain kadar air sebesar 70,7%, kadar protein sebesar 24,1%, kadar lemak sebesar 0,85%, kadar abu sebesar 1,4%, dan karbohidrat 2,7%. Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas yang mudah mengalami pembusukan dan kerusakan yang disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme sehingga perlu dilakukan proses pengolahan.

Pengolahan ikan bandeng menjadi produk samosa beku (*Frozen Food*) merupakan salah satu diversifikasi produk olahan pangan yang mempunyai potensi tinggi. Samosa merupakan sejenis camilan yang berasal dari daerah Timur Tengah, kemudian dibawa ke India dengan nama samushak atau sambusak. Samosa dari Timur Tengah dibuat dari daging domba dan bawang bombay, labu atau kentang yang dibungkus kulit. Sedangkan samosa di India berisi daging cincang, kacang badam, kacang pistasio, dan kacang walnut yang kemudian dihidangkan di dalam istana Muhammad bin Tughluq. Produk samosa di Indonesia berisi sayuran wortel dan kentang yang disebut samosa sayur. Produk samosa dikonsumsi setelah digoreng dalam kondisi masih hangat.

Samosa ikan bandeng atau SAMBA merupakan produk modifikasi samosa yang didalamnya diisi dengan campuran daging ikan bandeng cincang yang ditambah sayuran yang ditumis dengan bumbu kari lalu dibungkus kulit samosa dilipat membentuk bangun segitiga, yang enak dikonsumsi dalam kondisi melalui proses penggorengan. Namun karena bentuk produk samosa mudah rusak sehingga untuk memperpanjang masa pemasaran dilakukan dalam bentuk beku (*frozen*).

Makanan beku atau frozen food saat ini menjadi makanan yang populer dilakukan dalam perdagangan. Di masa pandemi COVID-19 yang tak kunjung selesai, mengharuskan masyarakat untuk melakukan aktivitasnya di rumah saja menyebabkan konsumsi keluarga meningkat. Untuk itu penjualan makanan dalam bentuk beku atau *frozen food* pilihan yang cocok untuk dikonsumsi dalam keluarga mengingat proses preparasinya sangat mudah hanya dengan menggoreng saja.

Untuk menghasilkan produk yang disukai konsumen perlu dilakukan optimasi proses dalam produksi, penentuan harga yang sehingga mempunyai kelayakan usaha dan model pemasaran yang tepat. Produksi SAMBA beku ini belum ada di pasaran dan diharapkan menjadi produk olahan yang potensial dan sebagai alternatif penyediaan makanan di keluarga dan bisa diterima masyarakat luas diberbagai kalangan serta menguntungkan. Mengingat produk ini mempunyai citarasa khas yaitu rasa kari yang gurih dengan teksturnya kulit renyah.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang di atas dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi Samosa Ikan Bandeng (SAMBA) adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana teknik pembuatan SAMBA dengan pengendalian mutu yang baik sesuai SOP yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana perhitungan analisa usaha kelayakan produk SAMBA?
3. Bagaimana metode pemasaran produk SAMBA?

### **1.3 Tujuan**

Dari rumusan masalah yang sudah teridentifikasi, maka tujuan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui teknik pembuatan SAMBA dengan pengendalian mutu yang baik sesuai SOP yang dapat diterima oleh konsumen
2. Melakukan perhitungan analisa usaha dan kelayakan produk SAMBA.
3. Mengetahui metode pemasaran pada produksi SAMBA

### **1.4 Manfaat**

Setelah pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri ini diperoleh berbagai manfaat antara lain :

1. Menghasilkan produk olahan ikan bandeng yang diterima konsumen.
2. Meningkatkan minat masyarakat untuk gemar makan ikan melalui produk olahan ikan bandeng yaitu SAMBA (Samosa Bandeng).
3. Membuka peluang usaha baik skala besar maupun industri rumah tangga.