

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan yang sangat digemari dan dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Potensi ikan di Indonesia sangat besar, berdasarkan Kementerian Kelautan dan Perikanan (2011), total volume produksi perikanan tangkap di laut pada tahun 2010 adalah 5.039.446 ton, sedangkan total volume produk olahan perikanan tangkap di laut pada tahun yang sama adalah 1.270.020 ton. Berdasarkan data yang didapat, produksi tangkap di laut memiliki selisih yang cukup besar yaitu \pm 3 juta ton ikan yang belum dimanfaatkan oleh masyarakat. Hal tersebut sangat disesalkan, dikarenakan kandungan gizi yang terdapat dalam ikan sangat tinggi. Sehingga sangat penting dalam memenuhi nilai gizi bagi masyarakat pada negara berkembang (Gandotra *et al*, 2012).

Salah satu ikan yang memiliki tingkat nilai gizi yang sangat tinggi yaitu ikan bandeng (*Chanos chanos Forsk*) merupakan ikan yang memiliki komoditas paling strategis untuk memenuhi kebutuhan protein maupun gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Kandungan gizi pada ikan bandeng diantaranya protein, lemak, vitamin dan mineral. Kandungan protein ikan bandeng berkisar 20-24%, asam amino glutamate 1,39%, asam lemak tidak jenuh 31-32%, dan memiliki kandungan mineral makro dan mikro yakni Ca, Mg, Na, K, Fe, Zn, Cu dan Mn (Hafiludin, 2015). Hasil produk perikanan, ikan bandeng merupakan spesies ikan yang sangat mudah mengalami kerusakan dibandingkan dengan daging ikan yang lain sehingga perlu adanya pengawetan atau pengolahan ikan agar ikan menjadi tahan lama atau memiliki umur simpan yang awet. Bentuk pengolahan ikan bandeng yaitu otak-otak ikan bandeng, asem-asem bandeng, semur bandeng, palumara bandeng, dan ikan bandeng tanpa duri. Namun olahan tersebut dirasa kurang memiliki umur simpan yang lebih lama. Salah

satu olahan ikan bandeng yang memiliki umur simpan lebih lama dan bermutu tinggi yaitu sosis ikan bandeng.

Sosis merupakan produk olahan daging yang dicampur bumbu-bumbu atau rempah-rempah yang dimasukkan ke dalam selongsong atau casing (Purwiyanto dan Sutrisno, 2010). Sosis juga merupakan olahan daging yang sangat populer dikalangan masyarakat saat ini, rasa sosis yang gurih dan nikmat membuat anak-anak maupun orang dewasa sangat menggemari olahan daging tersebut. Dibalik rasanya yang banyak digemari, sosis juga bisa dikonsumsi secara langsung karena tersedia dengan olahan siap saji. Sosis yang banyak beredar dipasaran yaitu sosis olahan dari daging ayam dan daging sapi namun memiliki kisaran harga yang cukup mahal, sosis daging ayam merk okey dan champ memiliki kisaran harga Rp 18.000 sampai Rp 26.000 per 350gram kemasan sedangkan untuk sosis sapi merk champ dan kanzler memiliki kisaran harga Rp 36.500 sampai Rp 42.000 per 375gram kemasan. Sosis daging olahan yang berada di pasaran mengandung banyak bahan pengawet dan lemak jenuh tinggi sehingga terlalu bahaya apabila dikonsumsi secara berlebihan.

Produk olahan ikan memiliki perkembangan yang sangat pesat, mengolah ikan menjadi produk olahan bisa memiliki manfaat bagi masyarakat salah satu olahan ikan yaitu sosis ikan. Bahan dasar dari pembuatan sosis ikan yaitu ikan bandeng. Namun banyak masyarakat awam yang belum mengetahui ikan dapat diolah menjadi sosis, sehingga sosis ikan dapat menjadi suatu alternatif makanan fungsional karena ikan memiliki struktur daging yang lembut dan mudah dicerna oleh tubuh. Ikan bandeng memiliki protein mutu tinggi dan memiliki harga yang terjangkau lebih murah dan memiliki kandungan lemak yang lebih rendah dibandingkan daging sapi. Disamping itu, sosis ikan bandeng tidak memiliki bahan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan terutama anak-anak dan memiliki kemasan yang lebih baik dibandingkan dengan kemasan sosis yang berada di pasaran karena terdapat kemasan primer, sekunder, maupun tersier yang dapat melindungi produk dari kerusakan dan sebagai pelindung produk agar tetap aman dan terjaga.

Dari hasil uraian diatas dapat dihasilkan suatu produk yang berbahan dasar ikan bandeng yang diharapkan dapat disukai oleh konsumen atau masyarakat luas. Oleh sebab itu perlu diadakan Proyek Usaha Mandiri (PUM) dengan suatu kreasi baru yaitu pembuatan sosis ikan bandeng (SOBA).

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi sosis ikan bandeng (SOBA)?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi sosis ikan bandeng (SOBA)?
3. Bagaimana strategi pemasaran sosis ikan bandeng (SOBA)?

1.3.Tujuan

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri tersebut adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi sosis ikan bandeng (SOBA)
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi sosis ikan bandeng (SOBA)
3. Mengetahui strategi pemasaran sosis ikan bandeng (SOBA)

1.4. Manfaat

Manfaat yang bisa di dapat dari proyek usaha mandiri (PUM) tersebut adalah :

1. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan ikan bandeng sebagai olahan pangan
2. Menghasilkan variasi sosis baru yang diterima masyarakat
3. Membuka peluang usaha baik usaha kecil atau besar dalam produksi sosis ikan dengan ikan bandeng sebagai bahan baku