

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Usaha makanan ringan merupakan salah satu usaha yang semakin lama semakin berkembang pesat, persaingannya pun juga semakin banyak. Berbagai usaha makanan ringan yang dijalankan baik oleh industri besar maupun industri rumahan, seperti aneka macam keripik, kerupuk, kue-kue kering dan masih banyak lagi makanan ringan lainnya yang saat ini banyak dijual ditoko-toko besar maupun warung-warung kecil di daerah rumah.

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porous dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya. Banyak sekali macam-macam kerupuk yang dijual seperti kerupuk sayur, kerupuk udang, dan masih banyak lagi berbagai macam kerupuk. Salah satunya kerupuk yang berbahan dasar ikan bandeng.

Ikan bandeng memiliki khasiat yang baik dan rasa yang enak. Akan tetapi, ada masyarakat yang kurang menyukai daging ikan bandeng yang dikarenakan ikan jenis ini memiliki banyak duri yang menempel di dagingnya. Ikan bandeng umumnya diolah menjadi berbagai olahan seperti bandeng presto, pindang bandeng, rendang bandeng dan sebagainya. Selain itu, daging ikan bandeng juga bisa di jadikan sebagai bahan campuran untuk pembuatan kerupuk.

Ketersediaan ikan bandeng di daerah Sumenep cukup melimpah namun kurangnya inovasi dalam pengolahan daging ikan bandeng menyebabkan bandeng hanya dijual dalam kondisi segar sehingga karena keterbatasan masa simpan di tingkat nelayan dan pengepul harga jual bandeng segar tidak stabil dan cenderung turun, maka munculah sebuah ide untuk membuat inovasi olahan pangan yaitu daging ikan bandeng dibuat menjadi kerupuk berbahan ikan bandeng sebagai diversifikasi olahan bandeng yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual bandeng, Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha pembuatan kerupuk

berbahan ikan bandeng ini menguntungkan dan layak untuk dijadikan suatu peluang usaha dimasa depan, maka diperlukan suatu analisis usaha yang tepat dan memberikan gambaran jelas terkait titik impas usaha, efisiensi usaha dan pengembalian investasi yang digunakan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kerupuk berbahan ikan bandeng?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha kerupuk berbahan ikan bandeng?
3. Bagaimana proses pemasaran kerupuk berbahan ikan bandeng?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan kerupuk berbahan ikan bandeng di Desa Karang Anyar Kecamatan Kalinget Kabupaten Sumenep.
2. Menganalisis kelayakan usaha kerupuk berbahan ikan bandeng di Desa Karang Anyar Kecamatan Kalinget Kabupaten Sumenep.
3. Dapat memasarkan kerupuk berbahan ikan bandeng Desa Karang Anyar Kecamatan Kalinget Kabupaten Sumenep.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan tugas akhir yang telah diuraikan, diharapkan hasil pelaksanaan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi:

1. Nelayan dan pelaku usaha pengolahan hasil tangkapan ikan sebagai Upaya meningkatkan inovasi dan kreativitas dan nilai jual.
2. Wirausahawan baru sebagai referensi dan memberikan pandangan berwirausaha untuk mencoba membuka lapangan usaha sendiri.
3. Pembaca yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema sejenis dapat dijadikan sebagai sumber informasi.