

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Gumukmas merupakan Kecamatan yang terletak di sebelah selatan dari Kabupaten Jember sehingga sangat dekat Pantai Selatan. Mayoritas penduduk di sekitar Kecamatan tersebut bekerja sebagai petani dan pengusaha, karena lahan di Kecamatan tersebut sebagian berupa lahan pertanian, bangunan tempat tinggal dan bangunan tempat usaha. Selain itu, Kecamatan tersebut sangat dekat dengan pesisir pantai dan Jalur Lintas Selatan (JLS) sehingga masyarakat sangat mudah untuk mendapatkan jenis-jenis ikan laut seperti ikan tongkol, ikan tenggiri, ikan kakap, ikan tenguru, ikan kuniran dan sebagainya.

Ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) adalah ikan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dengan harga yang masih cukup terjangkau. Perairan Indonesia juga merupakan salah satu penghasil tangkapan ikan tenggiri terbesar di dunia. Ikan tenggiri yang secara fisik memiliki daging yang tebal menjadi favorit masyarakat Indonesia untuk dijadikan berbagai jenis makanan olahan laut (Meta, 2014 dalam Salsabilla, R, 2018). Ikan ini juga masih kerabat dekat dengan ikan tuna, ikan tongkol, ikan makerel dan ikan kembung. Ikan tenggiri banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki rasa daging yang gurih dan tidak terlalu amis dibandingkan dengan jenis ikan yang lainnya.

Menurut (Astawan, 2008 dalam Chakim, Dwiloka, dan Kusrahayu, 2013), bahwa bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan – bulatan dan kemudian direbus hingga matang. Istilah bakso biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya, seperti bakso ikan, bakso udang, bakso ayam, bakso sapi, bakso kelinci, bakso kerbau dan bakso kambing.

Bakso Ikan Tenggiri merupakan bakso yang terbuat dari bahan dasar ikan tenggiri, tepung tapioka, garam, penyedap rasa, bawang putih, gula, dan air es kemudian diolah serta dibentuk bulat dengan ukuran sedang. Bakso Ikan Tenggiri

*Frozen* yang berarti beku biasanya digunakan untuk mengawetkan makanan supaya bertahan dalam jangka waktu yang lama. *Frozen food* (makanan yang dibekukan) adalah proses mengawetkan produk makanan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es (Anonim, 2011). Jenis makanan yang biasanya di bekukan sebelum dijual kepada konsumen adalah *nugget*, bakso dan sosis. Makanan jenis ini memiliki umur simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan yang tidak dibekukan. Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* jarang ditemukan secara luas dimasyarakat sehingga usaha tersebut didirikan sebagai alternatif usaha yang diharapkan untuk meningkatkan pendapatan nilai ekonomis Bakso Ikan Tenggiri *Frozen*. Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* memiliki peluang usaha yang baik untuk dikembangkan, dalam pengembangan usaha Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* diperlukan suatu analisis usaha supaya mengetahui kelayakan usaha tersebut serta juga diperlukan perancangan pemasaran untuk proses pemasaran produk sehingga dapat diterima baik oleh masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* di Desa Tembokrejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* di Desa Tembokrejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* di Desa Tembokrejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* di Desa Tembokrejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember.

2. Dapat melakukan analisis usaha Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* di Desa Tembokrejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* di Desa Tembokrejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan tersebut, maka manfaat yang diharapkan dalam Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Menambah kreatifitas mahasiswa dalam pembuatan suatu produk.
2. Memberikan pengetahuan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dalam menciptakan lapangan pekerjaan khususnya dalam usaha Bakso Ikan Tenggiri *Frozen*.
3. Dapat dijadikan referensi Tugas Akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.