

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keadaan dinamika masyarakat semakin bertambah sejalan dengan terjadinya peralihan lingkungan strategis dalam pembangunan bisnis yang menyebabkan terjadinya perubahan gaya hidup termasuk di dalamnya pola konsumsi pangan. Perubahan ini menyebabkan suplai bahan pangan di tingkat rumah tangga juga mulai berubah yang awalnya menggunakan bahan pangan segar sekarang beralih sebagian ke produk pangan beku (*frozen food*). Produk pangan beku (*frozen food*) adalah olahan makanan instan yang dibekukan sehingga tahan lama dan mudah dalam penyajiannya. Produk *frozen food* berbahan dasar daging saat ini sangat beraneka macam di pasaran dan cukup banyak dikonsumsi misalnya saja nugget, bakso dan sosis. Berdasarkan data Survey (2021), dari 10 toko *frozen food* di Sidoarjo yang pernah penulis kunjungi umumnya paling banyak menjual produk olahan *frozen food* berbahan dasar daging dan ayam dibandingkan terbuat dari ikan, sehingga semakin tingginya permintaan konsumen terhadap *frozen food* maka akan berdampak pada meningkatnya kebutuhan daging ayam dan sapi (Santoso dkk, 2018). Oleh sebab itu perlunya inovasi baru untuk menambah keanekaragaman produk pangan beku (*frozen food*) yang bahan utamanya terbuat dari bahan hewani lain yaitu ikan.

Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur (2018), Sidoarjo menempati ranking pertama sebagai penghasil perikanan budidaya tambak terbesar yaitu mencapai 75.720 ton dan menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo (2019), produksi ikan tambak yang paling banyak dihasilkan setiap bulannya yaitu ikan bandeng dengan total satu tahunnya mencapai 34.120.500 kg. Saat ini olahan ikan bandeng di UMKM Sidoarjo pada umumnya hanya berbasis otak-otak bandeng dan bandeng asap, sehingga perlu inovasi olahan baru untuk memanfaatkan produksi bandeng yang melimpah seperti rolade. Rolade pada umumnya menggunakan daging ayam atau daging sapi yang digulung dengan telur dadar. Salah satu bentuk rolade yang merupakan produk inovasi adalah

rolade ikan bandeng yang menggunakan bahan dasar ikan bandeng kemudian digulung menggunakan telur dadar. Rolade ikan bandeng mempunyai beberapa keunggulan dibandingkan dengan rolade dipasaran diantaranya rasanya yang gurih, memiliki kenampakan warna yang putih cerah, dan potongan diameternya berukuran 4 cm. Selain itu ditinjau dari segi harga yang ditentukan berdasarkan perhitungan analisis biaya didapatkan rolade ikan bandeng dengan harga Rp.7.500/kemasan dengan isi 5 pcs, hal itu lebih ekonomis dibandingkan dengan harga rolade ayam dan daging sapi yang berada di situs online shop yaitu shopee berkisar Rp. 60.000 - Rp. 50.000 per 12 pcs. Berdasarkan hal tersebut maka rolade ikan bandeng ini mempunyai prospek ekonomi yang baik, mengingat sasarannya yang luas, serta masih belum adanya yang memproduksi rolade berbahan dasar ikan bandeng, oleh sebab itu produksi rolade ikan bandeng ini perlu dilakukan.

Namun produksi rolade ikan bandeng ini masih mempunyai beberapa kendala diantaranya optimalisasi proses pembuatan rolade, kelayakan usaha dan metode pemasarannya. Untuk itu perlu dilakukan produksi dan pemasaran ikan bandeng yang diharapkan menjadi salah satu produk olahan bandeng yang prospektif.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang terdapat dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi dan pemasaran rolade ikan bandeng sebagai berikut:

1. Bagaimana teknik pembuatan rolade ikan bandeng yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana memproduksi dan menghitung analisa kelayakan produksi rolade ikan bandeng?
3. Bagaimana metode pemasaran yang cocok untuk produk rolade ikan bandeng?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut:

1. a) Melakukan tahapan pra produksi terlebih dahulu sebelum memproduksi.
b) Membuat produk rolade ikan bandeng yang baik dan dapat diterima konsumen.
2. a) Memproduksi rolade ikan bandeng dan menghitung analisa kelayakan produksi.
b) Memproduksi rolade ikan bandeng dan menjualnya secara langsung.
3. a) Memasarkan rolade ikan bandeng melalui beberapa sosial media.
b) Melakukan penawaran langsung ke sejumlah orang.

1.4 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui cara pembuatan rolade ikan bandeng yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui produksi dan menghitung analisis kelayakan produksi rolade ikan bandeng.
3. Mengetahui cara memasarkan produk rolade ikan bandeng yang tepat menggunakan model pemasaran secara langsung baik *online* maupun *offline*.

1.5 Manfaat

Manfaat yang diharapkan melalui Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai pemanfaatan ikan bandeng.
2. Menjadi peluang usaha baru dalam memproduksi rolade berbahan dasar ikan.