

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan tawar yang populer di kalangan masyarakat. Berdasarkan data Departemen Kelautan dan Perikanan (DKP) tahun 2003, Jawa Timur merupakan daerah pada tingkat pertama yang menyumbang produksi total lele secara nasional, yaitu sekitar 44,5% (Mahyudin K, 2013). Kebutuhan konsumsi lele dalam negeri pun terus meningkat sejalan dengan semakin populernya lele di masyarakat. Selain harganya yang terjangkau Ikan lele (*Clarias sp*) juga memiliki rasa yang gurih, tekstur dagingnya lunak dan kesat serta kaya akan protein.

Ikan lele mengandung omega 3 dan protein dengan kadar lisin dan leusin yang lebih tinggi dibandingkan protein susu dan daging (Cahyani, 2011). Omega-3 sendiri berguna bagi kesehatan otak dan menjaga perkembangan fungsi saraf. Sedangkan lisin merupakan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh untuk membentuk protein. Sementara leusin salah satu jenis asam amino esensial yang berperan dalam pembentukan dan pemeliharaan jaringan otot.

Mengonsumsi produk olahan ikan atau produk yang mengandung ikan merupakan salah satu upaya peningkatan nilai gizi pada masyarakat. Dengan kandungan protein yang tinggi, konsumsi ikan layak ditingkatkan. Salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi ikan yaitu dengan mengonsumsi produk hasil olahan ikan. Tanpa disadari hasil olahan ikan sangat beragam, ikan dapat diversifikasi produk diantaranya yaitu sosis, bakso, nugget, abon, dan masih banyak lagi. Olahan produk-produk tersebut pun mudah dijumpai karena saat ini banyak orang yang menjual produk olahan dalam kemasan, salah satunya yaitu produk yang dibekukan *frozen food*.

Frozen food sendiri merupakan makanan yang di bekukandengan metode pembekuan. Metode tersebut bertujuan untuk mengawetkan makanan agar dapat bertahan lama hingga siap dimakan. Selain itu, dapat mempertahankan nilai yang terkandung di dalamnya tanpa penambahan bahan pengawet yang berlebihan. Salah satu produk olahan *frozen food* yang sering dikonsumsi yaitu

sosis. Sosis adalah makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang halus dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan ke dalam pembungkus yang berbentuk bulat panjang yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan dengan atau tanpa dimasak, dengan atau tanpa di asap (Hardiwiyo, 1993). Sosis pada umumnya memiliki bentuk bulat memanjang. Dalam perkembangan usaha kuliner banyak dikembangkan produk olahan ikan dalam berbagai bentuk. Salah satu bentuk olahan ikan adalah kotak seperti tahu yaitu *Fish Tofu*.

Olahan ikan bentuk tahu (*Fish Tofu*) merupakan olahan ikan jenis sosis. *Fish Tofu* memiliki bentuk kotak seperti tahu dan memiliki warna putih. Tekstur yang dimiliki *Fish Tofu* berbeda-beda ada yang kenyal maupun lembut, tergantung dari setiap formulasi produksinya. Berdasarkan uraian di atas dapat dihasilkan produk yang digemari masyarakat dengan berbahan dasar ikan tawar yaitu ikan lele. Mengolah daging ikan lele menjadi produk olahan ikan merupakan salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini ikan lele akan di olah menjadi olahan ikan bentuk tahu (*Fish Tofu*) dengan suatu kreasi yang baru memiliki 2 varian warna, yakni putih yang original dan kuning dengan perebusan dengan air kunyit yang nantinya menggambarkan adanya tahu kuning (oleh-oleh khas Kediri).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah yang didapat adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana teknik pembuatan olahan ikan lele bentuk tahu (*Fish Tofu*) yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha untuk pemasaran produk olahan ikan lele bentuk tahu (*Fish Tofu*)?
3. Bagaimana metode pemasaran yang baik untuk olahan ikan lele bentuk tahu (*Fish Tofu*)?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukan Proyek Usaha Mandiri tersebut adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi olahan ikan lele bentuk tahu (*Fish Tofu*).
2. Mampu menganalisa kelayakan usaha untuk pemasaran olahan ikan lele bentuk tahu (*Fish Tofu*).
3. Mampu memproduksi olahan ikan lele bentuk tahu (*Fish Tofu*) dengan kualitas yang dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat dilakukan Proyek Usaha Mandiri tersebut adalah :

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