

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lumajang merupakan salah satu daerah yang memiliki sumber daya alam cukup tinggi berupa pegunungan dan perairan. Salah satu sumberdaya alam perairan yang terbentuk karena adanya letusan gunung api yaitu Ranu Klakah. Letusan gunung api meninggalkan bentuk berupa lubang kepundan yang menjadikannya sebagai ranu. Begitu pula dengan Ranu Klakah yang menjadikannya sumberdaya alam yang subur dan menyediakan berbagai kebutuhan hidup bagi manusia dan makhluk lainnya. Lahan subur inilah yang dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar untuk membudidayakan Ikan Mujair.

Ikan merupakan salah satu sumber makanan yang sangat dibutuhkan oleh manusia, hal ini dikarenakan ikan mengandung protein yang cukup tinggi (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Di Indonesia dan beberapa negara seperti Filipina dan Malaysia, ikan menyumbang 60-70% dari kebutuhan protein hewani masyarakat (Anonymous, 1988 dalam Berhimpon 1997). Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) merupakan jenis ikan konsumsi yang hidup pada perairan tawar. Ikan Mujair tergolong ikan yang mudah dibudidayakan dengan berbagai suhu serta berbagai kondisi salinitas sehingga ketersediaannya cukup melimpah, bahkan produksi Ikan Mujair di Provinsi Jawa Timur mencapai 2.103,4 ton pada tahun 2018 (Kementerian Kelautan dan Perikanan 2021).

Saat ini, tren santapan Jepang serta Korea mulai banyak diminati oleh seluruh golongan umur, salah satunya Gyoza. Gyoza adalah dimsum ala Jepang dan salah satu makanan tradisional yang berasal dari China dengan nama asli *Jiaozi*. *Jiao* menurut sebuah sumber sejarah memiliki arti tanduk karena memiliki bentuk seperti tanduk. Gyoza merupakan sejenis dimsum hakau yang disajikan dengan saus celup serta mempunyai rasa cenderung asin gurih. Secara umum, gyoza berisi daging, kubis, daun bawang, jahe, bawang putih, minyak wijen, dan kecap asin lalu dibungkus di dalam lapisan tipis dan dibentuk menyerupai telinga.

Selain itu, gyoza merupakan jajanan yang sehat karena mengandung protein, vitamin, dan mineral yang terdapat pada bagian isian, serta energi dan karbohidrat pada bagian kulit gyoza (Permatasari, 2017). Gyoza juga mudah jika dilakukan inovasi, dengan substitusi bahan dasar gyoza menggunakan bahan pangan lokal seperti ikan mujair yang memiliki nilai gizi tinggi namun penggunaannya sebagai olahan makanan masih jarang.

Selain pengolahannya yang masih jarang, ikan mujair juga memiliki kelebihan serta manfaat bagi kesehatan. Ikan mujair mengandung beberapa nutrisi, diantaranya ada protein. Mujair menjadi sumber protein yang sangat baik, bahkan tidak kalah dengan salmon maupun tuna. Setiap 1 ekor ikan mujair, protein yang terkandung di dalamnya sekitar 26 gram protein yang bermanfaat sebagai sumber energi, menjaga kesehatan tulang, dan meningkatkan massa dan kekuatan otot. Ikan mujair juga mengandung selenium yang tinggi dan mampu memenuhi sekitar 78% kebutuhan harian tubuh. Selenium bermanfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh serta mengurangi risiko penyakit jantung dan kanker.

Gyoza ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) memiliki beberapa kelebihan, yaitu kandungan gizi yang cukup tinggi karena bahan-bahan yang digunakan memiliki nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. Ikan mujair merupakan salah satu bahan yang penting, karena kandungan lemaknya lebih sedikit dari ayam. Sehingga tekstur pada gyoza tidak terlalu berair. Oleh sebab itu, maka gyoza ikan mujair ini cocok bagi segala kalangan usia karena kandungan lemaknya sedikit namun mengandung gizi yang dapat memenuhi nutrisi harian.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan Gyoza Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*)?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi Gyoza Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*)?

3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran Gyoza Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*)?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui pembuatan gyoza ikan mujair dengan prosedur dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi dan mendapatkan kelayakan usaha produksi gyoza ikan mujair.
3. Memasarkan produk gyoza ikan mujair dengan cara yang mudah diterima konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) Gyoza Ikan Mujair adalah:

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan ikan mujair sebagai olahan pangan yang bermanfaat, menarik, dan dapat diterima masyarakat.
2. Dapat menjadikan sumber informasi mengenai produksi dan pemasaran gyoza ikan mujair.
3. Dapat membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga ataupun skala besar.