

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lemuru (*Sardinellasp.*) merupakan jenis ikan yang banyak dijumpai di perairan Indonesia. Ikan lemuru termasuk ikan berkualitas rendah dan kurang mendapat perhatian di Indonesia, harganya relative murah dan cepat mengalami penurunan mutu. Ikan lemuru merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup penting. Berdasarkan data statistik perikanan Indonesia tercatat bahwa volume tangkapan produksi ikan lemuru Indonesia pada tahun 2010 sebesar 131.137 ton atau sebesar 2,6 persen dari total hasil tangkapan ikan di Indonesia yang mencapai sebesar 5.039.446 ton.

Sementara bentuk pemanfaatannya ikan lemuru masih terbatas sejauh ini hanya di manfaatkan untuk industri pengalengan, pindang, ikan asin dan untuk tepung ikan. Belum banyak masyarakat yang memanfaatkan ikan lemuru ini dengan baik. Sebenarnya ikan lemuru bisa di manfaatkan dengan baik dan diolah menjadi produk yang bernilai jual tinggi dan bisa menjadi produk unggulan.

Pada saat musim kemarau, hasil tangkapan nelayan melimpah dan terjadi kelebihan produksi serta tidak mendapat kanpenanganan sebagaimana mestinya sehingga mengalami kerusakan dan pembusukan, pada saat melimpah harga lemuru yang cenderung sangat murah yaitu Rp 6000 per kilogram. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah ini adalah mengolah ikan lemuru menjadi kerupuk ikan lemuru.

Kerupuk ikan lemuru ini memiliki prospek usaha yang sangat besar mengingat kerupuk merupakan makanan khas Indonesia. Kerupuk mudah di jumpai dimana saja dan banyaknya jenis kerupuk yang dihasilkan oleh para produsen kerupuk, hal itu untuk memenuhi kebutuhan selera konsumen. Salah satu usaha untuk menambah dan mengembangkan jenis kerupuk adalah dengan menggunakan ikan lemuru sebagai bahan dasar dalam pembuatan kerupuk yang akan dikembangkan.

Kerupuk ikan lemuru adalah kerupuk yang berbahan dasar ikan lemuru dan di formulasikan dengan bahan-bahan dasar pembuatan kerupuk seperti tepung tapioka, garam, bawang putih dan rempah-rempah lainnya. Produk ini merupakan

alternatif di tengah banyaknya makanan tidak sehat. Makanan yang sehat adalah makanan menggunakan bahan-bahan alami dan tidak menggunakan bahan-bahan pengawet atau bahan-bahan adiktif lainnya. Kerupuk lemuru yang akan dikembangkan ini adalah kerupuk lemuru dengan skala usaha industri rumah tangga.

Kerupuk yang akan dikembangkan ini adalah kerupuk yang menonjolkan sifat organoleptik dan selain itu juga menjaga kebersihan terutama dalam cara pengemasannya. Pengemasan dilakukan dengan mengutamakan kebersihan dan penampilan kemasan agar dapat menarik minat para konsumen selain itu juga kerupuk yang akan dikembangkan ini memiliki rasa yang khas.

Terdapat banyaknya masalah dalam pembuatan kerupuk ikan lemuru ini yang harus dipecahkan agar dalam pelaksanaannya produk ini bisa berjalan dengan baik dan mencapai kesuksesan. Produk ini merupakan produk baru yang belum di kenal di pasaran. Banyaknya produk kerupuk yang ada dipasaran, menjadi salah satu kendala dalam produk ini. Bagaimana produk ikan lemuru ini bisa bersaing dan diterima di pasaran dengan kerupuk yang sudah ada.

Formulasi juga merupakan kendala yang harus dihadapi dalam pembuatan kerupuk ini, formulasi sangat penting untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman. Masih belum ditemukan formulasi dalam pembuatan kerupuk ikan lemuru yang menyebabkan kenampakan kerupuk yang kurang baik salah satunya adalah dari segi tekstur yang dihasilkan kurang baik.

Banyaknya produsen kerupuk dan jenis kerupuk di pasaran membuat persaingan untuk penjualan kerupuk semakin sulit. Dibutuhkan strategi pemasaran untuk memasarkan kerupuk ikan lemuru ini. Perlu perencanaan yang matang agar produk ini bisa diterima konsumen, diantara strategi pemasaran yang akan dilakukan untuk persaingan pasar antara lain adalah, menentukan harga yang bersaing dengan produk lainnya, mempromosikan produk dengan baik agar konsumen tertarik untuk membelinya.

Sasaran konsumen untuk produk kerupuk ikan lemuru ini dari segi usia dari anak-anak sampai orang tua, dan dari segi ekonomi dari kalangan bawah sampai dengan kalangan atas. Dengan adanya kerupuk ikan lemuru ini di harapkan dapat

diterima oleh konsumen sehingga produk ini layak untuk dipasarkan dan di sukai oleh para konsumen.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kerupuk ikan lemuru adalah:

1. Sudah banyaknya produk kerupuk yang ada dipasaran.
2. Belum banyak diketahui formulasi yang tepat dalam pembuatan kerupuk ikan lemuru untuk menghasilkan produk yang berkualitas, aman dan murah.
3. Belum diketahui kelayakan usaha dalam pembuatan kerupuk ikan lemuru ini.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Perlu mengenalkan produk kerupuk ikan lemuru.
2. Perlu dibuat formulasi yang tepat dalam pembuatan kerupuk ikan lemuru dengan cara dilakukan pra produksi.
3. Perlu upaya produksi kerupuk ikan lemuru hingga dapat diketahui kelayakan usahanya.

1.4 Tujuan Program

1. Melakukan pengenalan produk kerupuk ikan lemuru.
2. Membuat formulasi yang tepat pengolahan ikan lemuru agar mendapat hasil yang maksimal.
3. Memproduksi krupuk ikan lemuru skala rumah tangga yang menguntungkan dan dapat diterima pasar.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mendapat hasil yang maksimal dalam pembuatan kerupuk ikan lemuru ini.
2. Menjadikan kerupuk ikan lemuru produk yang di gemari.
3. Meningkatkan nilai tambah ikan lemuru sebagai produk olahan bernilai ekonomis yang berkualitas, praktis dan mempunyai daya saing di pasaran.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses serta prinsip pengolahan dari suatu produk kerupuk ikan lemuru.
2. Memperkenalkan jenis makanan kering varian baru, yang menonjolkan sifat fisik (organoleptik).
3. Membuka peluang munculnya wirausahaan baru dalam produksi kerupuk ikan lemuru dalam skala industri rumah tangga maupun sekala besar.