

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang memiliki potensi terhadap hasil dan kualitas perikanan. Salah satu hasil perikanan yang berpotensi adalah ikan tenggiri. Ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) merupakan jenis ikan laut yang mengandung  $\pm 18-22\%$  protein, 0,2-5% lemak, karbohidrat kurang dari 5%, dan air sebanyak 60-80% (Sudaris, 2012). Ikan tenggiri dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan *fish cake*.

*Fish cake* adalah salah satu *street food* yang populer di Korea. *Fish cake* merupakan salah satu produk surimi yang terbuat dari daging *fillet*, bahan hidrokoloid, dan bahan tambahan lain seperti udang, wortel, bawang bombai, bawang putih, daun bawang, telur, dan bumbu-bumbu. Pada mulanya, *fish cake* hanya dipasarkan dan dapat dinikmati di Korea, namun seiring dengan perkembangan zaman, makanan Korea mulai berkembang di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya *stand* dan restoran yang menjual makanan khas Korea lain seperti bulgogi. Secara umum, *fish cake* dapat diolah dengan cara ditumis, digoreng, dan dicampurkan dengan sup.

Sebelum pemasaran, dilakukan evaluasi *fish cake* melalui kuesioner *google form* tentang kesukaan rasa dan tekstur, pemilihan saus yang diminati oleh konsumen, serta kisaran harga yang sesuai. Berdasarkan hasil kuesioner, lebih dari 50% responden memberikan skor kesukaan 5 (suka) terhadap parameter rasa (60%) dan tekstur (56,7%), serta pemilihan saus sambal Bangkok (60%). Hasil kuesioner mengindikasikan bahwa produk *fish cake* “OMMO” berpeluang untuk dijual dengan harga Rp 50.000,00/*pack* yang disetujui oleh 73,3% responden.

Nama produk *fish cake* yang ditawarkan adalah “OMMO” yang memiliki singkatan eOmuk Milik eOnni dan apabila diartikan ke dalam Bahasa Indonesia memiliki pengertian *fish cake* yang dibuat oleh kakak perempuan. Adonan *fish cake* dicetak dalam *piping bag*, digoreng, kemudian dikemas dalam *standing zip lock pouch* berbahan aluminium foil. Setiap kemasan memiliki netto 150 gram dan diberi saus sambal Bangkok kemasan.

Keunggulan produk “OMMO” adalah menggunakan bahan baku lokal yang mampu meningkatkan nilai jual suatu produk. Produk “OMMO” menggunakan bahan baku berkualitas tinggi dengan bahan utama ikan tenggiri beku dan udang segar. Kualitas bahan baku yang tinggi membuat cita rasa *fish cake* lebih enak dan gurih. Pengolahan *fish cake* diproses secara higienis sehingga aman untuk dikonsumsi. Rencana kapasitas produksi “OMMO” dirancang dengan kapasitas 6240 *pack*/tahun @ 150 *g/pack* yang dijual dengan harga Rp. 50.000/*pack*.

Strategi pemasaran yang dilakukan adalah promosi melalui media sosial seperti *LINE*, *Instagram*, dan *WhatsApp*. Selain itu, akan dilakukan promosi secara langsung (*on the spot*) pada *event-event* seperti bazar. Target pasar yang dituju adalah anak-anak hingga lanjut usia dan untuk masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah ke atas.

## 1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *fish cake* “OMMO”.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah disusun.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *fish cake* “OMMO”.