

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara agraris di mana sektor pertanian memegang peranan penting didalam perekonomian nasional. Hal ini dapat ditunjukkan dari banyaknya penduduk atau tenaga kerja yang hidup atau bekerja pada sektor pertanian dan produk nasional yang berasal dari pertanian. Selain itu, dikenal sebagai negeri bahari yang memiliki bentangan perairan yang amat luas disertai dengan kekayaan ekosistem perairan yang melimpah. Tidak heran apabila di Indonesia, kita bisa dengan mudah menemukan berbagai jenis sumberdaya perikanan baik berasal dari air laut, air payau, maupun air tawar (Hidayat & Komariah, 2020).

Perikanan adalah salah satu sub sektor pertanian yang cukup potensial untuk dikembangkan. Hal ini ditunjang oleh kondisi lingkungan, di mana indonesia yang termasuk negara maritime mempunyai kekayaan alam laut wilaya indonesia mempunyai luas sekitar  $5.193.250 \text{ km}^2$  yang terdiri atas beberapa pulau kecil dengan jumlah  $\pm 17.508$  terbesar dilaut (Sadhiq, 2013).

Pembangunan perikanan di Provinsi Sulawesi Selatan dapat dikelompokkan ke dalam dua kategori, yaitu perikanan laut dan perikanan darat yang di dalamnya termasuk kegiatan penangkapan dan kegiatan budidaya. Salah satu kegiatan budidaya yang dilakukan adalah budidaya tambak air payau. Ikan ini telah dimanfaatkan untuk sumber protein hewani bagi masyarakat pesisir maupun komoditas perdagangan dengan harga yang cukup tinggi (Pranoto dkk, 2017). Pemilihan budidaya ikan bandeng karena cukup digemari masyarakat Sulawesi Selatan sebagai bahan pangan yang bergizi tinggi, termasuk jenis ikan ekonomis

penting karena memiliki nilai jual yang cukup tinggi (Murtidjo,1989 dalam Sadhiq, 2013).

Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan sebagai kabupaten yang ada di Provinsi Sulawesi Selatan terdapat beberapa daerah tambak yang cukup berpotensi untuk dikembangkan, salah satunya adalah di Kelurahan Talaka. Usaha tambak telah dikenal dan sudah berlangsung sejak lama dan telah menjadi usaha turun temurun, seperti halnya di daerah lain petani tambak di Kelurahan Talaka ini umumnya membudidayakan ikan bandeng dengan teknik pengolahan yang masih tergolong sederhana hanya mengandalkan masukan nener dan pakan sebagai bahan inputnya, berbeda dengan daerah lain yang sudah lebih maju dalam pengelolaan tambak (Helmi, 2016).

Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan merupakan daerah yang terkenal dengan Budidaya Ikan Bandeng. Mayoritas masyarakat di daerah ini memanfaatkan tambak untuk budidaya ikan bandeng sebagai mata pencarian mereka dalam memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari. Berikut ini produksi budidaya Ikan Bandeng Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkejene dan Kepulauan.

Tabel 1. Realisasi Produksi Budidaya Ikan Bandeng di Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.

No	Tahun	Produksi Ikan Bandeng (ton)
1	2018	2.560,5
2	2019	2.348,5
3	2020	2.537,9
4	2021	2.530,9
5	2022	2.551,8

Sumber: Dinas Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Pangkep Tahun 2023.

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan produksi ikan bandeng tahun 2018 sebanyak 2.560,5 ton, kemudian mengalami penurunan pada tahun 2019 sampai 2022 menjadi 2.551,8 ton.

Produksi ikan bandeng di Kecamatan Ma'rang dan kecamatan lain lebih banyak dijual dalam bentuk ikan segar. Pengolahan ikan bandeng belum banyak dilakukan padahal ikan bandeng dapat dijadikan produk olahan yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk dijual sehingga dapat memberikan pendapatan bagi petani. Menurut Suryanti, dkk (2014), adapun jenis olahan yang dapat dibuat dari ikan bandeng tersebut yaitu abon, bandeng tanpa duri (bandeng presto), bandeng asapan, otak- otak, nugget, abon ikan dan lainnya. Eksistensi masyarakat petani tambak ikan bandeng bagi lingkungannya adalah menyediakan bahan baku untuk industri olahan ikan bandeng dengan cara menjual hasil tambak ke pedagang pengumpul, untuk kemudian diolah lebih lanjut oleh industri dengan berbagai produk olahan yang dikonsumsi oleh masyarakat luas.

Serundeng adalah makanan khas yang ada di Indonesia yang terbuat dari parutan kelapa yang digoreng hingga kuning kecoklatan dengan memberikan tambahan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit dan lengkuas. Pengolahan serundeng kini dikembangkan mulai dari varian bahan pengisi udang maupun daging. Terdapat banyak cara yang dapat dilakukan terhadap serundeng salah satunya adalah dengan inovasi dengan penambahan daging ikan bandeng.

Harapan yang diinginkan dari pengolahan serundeng ikan bandeng adalah dapat menghasilkan produk yang unggul dan banyak diminati oleh konsumen dalam skala regional, nasional bahkan internasional yang secara tidak langsung akan membuka lapangan pekerjaan baru, menambah pendapatan bagi masyarakat, mengurangi tingkat pengangguran dan di sisi lain akan membentuk kemandirian masyarakat.

Solusi yang bisa dilakukan untuk meningkatkan keragaman konsumsi makanan yaitu melalui pengembangan produk. Diversifikasi pengolahan pangan dapat membantu dalam konsumsi pangan yang beragam dengan nilai gizi yang seimbang. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk serundeng sebagai alternatif konsumsi pangan dengan memanfaatkan ikan bandeng dalam pembuatan serundeng.

## **1.2.Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian tersebut maka akan dilakukan penelitian tentang Analisis Daya Simpan dan Persepsi Konsumen terhadap Serundeng Modifikasi, maka rumusan masalah penelitian yaitu :

1. Bagaimana proses pengolahan serundeng modifikasi dan serundeng original?
2. Berapa lama daya simpan serundeng yang dimodifikasi?
3. Berapa besar biaya produksi serundeng yang dimodifikasi?
4. Berapa harga jual serundeng yang dimodifikasi?
5. Bagaimana perbedaan persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan proses pengolahan serundeng modifikasi dan serundeng original
2. Menganalisis daya simpan terhadap serundeng yang dimodifikasi
3. Menganalisis biaya produksi serundeng yang dimodifikasi
4. Menganalisis harga jual serundeng yang dimodifikasi
5. Menganalisis perbedaan persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi berbagai pihak sebagai berikut :

1. Bagi mahasiswa, diharapkan penelitian ini dijadikan sebagai bahan literatur pada penelitian selanjutnya dengan modifikasi atau metode pengolahan yang berbeda.
2. Bagi masyarakat, diharapkan penelitian ini menjadi sumber informasi terkait pengolahan serundeng di Kelurahan Talaka Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan sehingga dapat dijadikan sebagai ladang bisnis.
3. Bagi pemerintah, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam mengambil kebijakan untuk memanfaatkan pengolahan serundeng dalam sektor peningkatan perekonomian di Kelurahan Talaka Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkajenne dan Kepulauan.