

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan bandeng termasuk jenis ikan *eurihaline*, dimana dapat hidup pada kisaran kadar garam yang cukup tinggi (0 – 140 promil). Oleh karena itu ikan bandeng dapat hidup di daerah air payau (tambak), dan air asin (laut) (Purnomowati et al., 2007). Pertumbuhan ikan bandeng relatif cepat, yaitu 1,1-1,7 % bobot badan/hari (Sudrajat, 2008), dan bisa mencapai berat rata-rata 0,60 kg pada usia 5 - 6 bulan jika dipelihara dalam tambak (Murtidjo, 2002). Kandungan Gizi ikan bandeng menurut (Nusantari et al., 2017), dalam 100 g daging bandeng mengandung 129 kkal energi, 20 g protein, 4,8 g lemak, 150 mg fosfor, 20 mg kalsium, 2 mg zat besi, 150 SI vitamin A, dan 0,05 mg vitamin B1. Berdasarkan komposisi gizi tersebut maka ikan bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi dan berlemak rendah. Di Indonesia penyebaran ikan bandeng meliputi sepanjang pantai utara Pulau Jawa, Madura, Bali, Nusa Tenggara, Aceh, Sumatra Selatan, Lampung, Pantai Timur Kalimantan, sepanjang pantai Sulawesi dan Irian Jaya. (Purnomowati et al., 2007).

Ikan bandeng merupakan hasil budidaya perikanan tambak yang unggul di Provinsi Lampung. Hal ini karena ikan bandeng memiliki produksi yang tinggi dibanding dengan komoditas budidaya tambak lainnya. Pada tahun 2020 produksi ikan bandeng sebesar 3.401,14ton sedangkan komoditas budidaya lain hanya mencapai 1.804,84 ton (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung, 2020). Produksi yang tinggi ini dimanfaatkan oleh para pengusaha untuk membuka usaha yaitu pengolahan ikan bandeng dengan tujuan untuk

meningkatkan nilai jual ikan bandeng. Salah satu usaha pengolahan ikan bandeng yang ada di Provinsi Lampung yaitu UD Sabily yang terletak di Lampung Timur dengan rata rata produksi 1500 kg per bulan.

Umumnya, ikan bandeng dikonsumsi dalam banyak bentuk produk olahan dimana salah satu olahan yang banyak diminati dan merupakan prospek usaha yakni bandeng tanpa duri. bandeng cabut duri yang dapat di olah lagi lebih lanjut menjadi berbagai jenis aneka makanan seperti bandeng presto, otak otak bandeng, abon ikan, bakso ikan dan lain sebagainya (Nusantari *et al.*, 2017). Usaha produksi ikan bandeng tanpa duri memiliki prospek sangat cerah dan dapat terus dikembangkan. Hal ini didukung dengan beberapa aspek berikut: (a) potensi bahan baku ikan bandeng segar cukup besar dan melimpah; (b) bandeng umumnya sudah dikenal dan disukai oleh masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan; (c) teknologi dan peralatan pengolahan bandeng tanpa duri relatif sederhana sehingga tidak membutuhkan investasi yang besar; dan (d) memiliki nilai tambah yang cukup besar jika dibandingkan dengan nilai jual hanya dalam bentuk bandeng segar dengan duri (Andi, 2017).

Pemasaran merupakan salah satu aspek penting dalam kegiatan bisnis. Pemasaran mempunyai peranan yang sangat penting karena mempunyai kedudukan sebagai perantara antara produsen dan konsumen dalam melakukan transaksi penjualan dan bertujuan untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen. Banyak usaha kecil bermunculan dengan menyediakan produk yang kreatif, inovatif, dan menarik serta mampu memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Dengan demikian perusahaan dalam menjalankan usahanya perlu mengembangkan strategi pemasarannya, agar mampu bertahan dalam persaingan

usaha yang beranekaragam, yang berdampak pada persaingan usaha yang sejenis (Gosari et al., 2019).

Adanya usaha pengolahan ikan bandeng seperti UD Sabily sebagai salah satu usaha yang mengolah ikan bandeng menjadi berbagai produk baru yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi setelah dilakukan proses pengolahan. Usaha Dagang Sabily mengolah ikan bandeng menjadi berbagai macam produk olahan makanan antara lain adalah otak-otak bandeng, bandeng *presto*, bandeng *crispy*, *nugget* bandeng, bakso bandeng, dimsum bandeng, rolade bandeng, kerupuk duri ikan bandeng dan keripik kulit ikan bandeng. Olahan ikan bandeng pada UD Sabily berbeda-beda, sehingga pendapatan yang dihasilkan dapat lebih tinggi dan nilai tambah yang diperoleh berbeda-beda sesuai dengan biaya yang dikeluarkan dari setiap proses pengolahan yang dilakukan. Pada pemasarannya usaha pengolahan ikan bandeng UD Sabily masih menghadapi berbagai permasalahan yang berasal dari lingkungan internal seperti kurangnya produktifitas karyawan dibagian penjualan dan lingkungan eksternal seperti terdapat persaingan usaha, sehingga usaha pengolahan ikan bandeng UD Sabily perlu melakukan analisis perumusan strategi pemasaran yang tepat karena agar UD sabily dapat meningkatkan kualitas serta mendorong pemasaran UD Sabily, disesuaikan dengan karakteristik dan permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan ikan bandeng UD Sabily sebagai usaha pengolahan ikan bandeng.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi faktor internal dan faktor eksternal dari UD Sabily.
2. Menyusun strategi pemasaran olahan bandeng cabut duri UD Sabily.

C. Kegunaan Penelitian

1. Hasil penelitian dapat menjadi pertimbangan atau masukan dalam menentukan strategi pemasaran yang baik bagi olahan Bandeng cabut duri UD Sabily yang di produksi di Desa Bandar Negri.
2. Secara akademisi hasil penelitian ini dapat berguna menjadi sumber bacaan di lingkungan kampus Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
3. Bagi peneliti selain sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, penelitian ini juga dapat memberikan pengalaman serta pengetahuan baru.