

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pemasaran memiliki peranan yang penting untuk menyampaikan hasil produksi dari produsen ke konsumen akhir. Perbaikan sistem pemasaran akan mendorong peningkatan produksi baik secara langsung ataupun tidak langsung. Secara langsung terjadi karena pemasaran akan menambahkan harga di tingkat produsen melalui turunnya biaya pemasaran, sedangkan secara tidak langsung menyebabkan adanya perluasan jangkauan pemasaran karena konsumen dapat menerima harga yang ditetapkan yang pada akhirnya akan menaikkan jumlah permintaan konsumen dan harga ditingkat produsen. (Emmy, 2019)

Panjang pendeknya saluran pemasaran akan menentukan kualitas ikan dan akan berpengaruh terhadap besar kecilnya margin pemasaran sehingga akan mempengaruhi keuntungan yang diterima. Harga antara olahan dendeng yang lain dendeng batokok ikan tongkol panggang lebih unggul dikarenakan harga bahan baku tongkol tidak semahal bahan baku daging sapi dan yang lainnya. Selain itu dengan adanya dendeng batokok ikan tongkol panggang ini akan meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan dengan olahan yang tidak biasa dan rasa yang nikmat, dengan begitu tingkat konsumsi masyarakat terhadap olahan ikan akan meningkatkan dan digemari di berbagai kalangan yang ada dan diterima di kalangan masyarakat (Harefa, 2020).

Pemasaran (*Marketing*) adalah proses penyusunan komunikasi terpadu yang bertujuan untuk memberikan informasi mengenai barang atau jasa dalam kaitannya dengan memuaskan kebutuhan dan keinginan manusia. Pemasaran dimulai dengan pemenuhan kebutuhan manusia yang kemudian bertumbuh menjadi keinginan manusia. Mulai dari pemenuhan produk (*product*), penetapan harga (*price*), pengiriman barang (*place*), dan mempromosikan barang (*promotion*). Seseorang yang bekerja dibidang pemasaran disebut pemasar. (Rachmawati, 2011).

Online shopping atau belanja *online* via internet, adalah suatu proses pembelian barang atau jasa melalui internet. Sejak kehadiran internet, para pedagang telah berusaha membuat toko *65online* dan menjual produk kepada

mereka yang sering menjelajahi dunia maya (internet) melalui berbagai macam media sosial, blog, bahkan web. Perdagangan elektronik atau yang disebut juga *E – Commerce* adalah penggunaan jaringan komunikasi dan komputer untuk melaksanakan proses bisnis (Widyatama, 2005).

Strategi pemasaran mempunyai peranan penting untuk mencapai keberhasilan usaha, oleh karena itu bidang pemasaran berperan besar dalam merealisasikan rencana usaha. Hal ini dapat dilakukan, jika perusahaan ingin mempertahankan dan meningkatkan penjualan produk atau jasa yang mereka produksi. Dengan melakukan penerapan strategi pemasaran yang akurat melalui pemanfaatan peluang dalam meningkatkan penjualan, sehingga posisi atau kedudukan perusahaan di pasar dapat ditingkatkan atau dipertahankan. Sehubungan dengan hal tersebut pelaksanaan pemasaran modern dewasa ini mempunyai peranan yang besar sebagai penunjang langsung terhadap peningkatan laba perusahaan. Strategi pemasaran harus dapat memberi gambaran yang jelas dan terarah tentang kegiatan yang akan dilakukan perusahaan dalam memaksimalkan setiap kesempatan atau peluang pada beberapa pasar sasaran (Irfan, 2018).

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji strategi pemasaran yang diterapkan oleh rintisan usaha dendeng batokok ikan tongkol panggang. Merek dagang yang akan dipasarkan bernama Dendeng D'Best, dendeng D'Best merupakan dendeng batokok yang di inovasi menggunakan bahan utama yaitu ikan tongkol dengan cara pengolahan yang berbeda, cara pengolahannya dilakukan marinasi ikan tongkol dengan cara direbus dan proses pengeringannya melalui proses pemanggangan, keunggulan dari segi protein yang dihasilkan dari ikan tongkol dan kurangnya kadar minyak yang dihasilkan karena proses pengeringan dilakukan dengan cara dipanggang sehingga dapat menjadi nilai tambah dalam produk dendeng D'Best.

1.2. Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar

Pemahaman pasar dapat ditunjukkan dengan kemampuan perusahaan dalam memberikan kepuasan kepada pelanggan, mengenali gerak-gerik pesaing sehingga perusahaan mampu menempatkan pelanggan dan pesaingnya secara harmonis. Dengan memiliki kemampuan dalam penginderaan pasar, maka mampu menciptakan keunggulan bersaing atas produk yang dihasilkannya sehingga

mampu meningkatkan kinerja pemasarannya. Dalam melaksanakan penginderaan permintaan selain menjadi peran peningkatan kinerja pemasaran, juga menjadi solusi kunci tulang punggung pengendali permintaan (Frans, Dahmiri, 2020).

Dalam menjalankan bisnis dendeng batokok ikan tongkol panggang diperlukan keahlian dalam melihat peluang - peluang yang ada memanfaatkan bisnis dendeng batokok ikan tongkol panggang. Peluang yang didapatkan bisa dihasilkan dari penilaian para konsumen seperti permintaan, keluhan konsumen terhadap produk dan saran. Pemahaman mendalam tentang preferensi konsumen akan membantu dalam mengeksploitasi peluang dan meraih pangsa pasar yang lebih besar untuk dendeng batokok ikan tongkol panggang. Dengan memanfaatkan inovasi produk, *trend* pasar yang sedang berlangsung, dan segmentasi pasar yang tepat.

Rintisan usaha yang dijadikan sebagai acuan peluang dalam membuka dan menjalankan rintisan usaha dendeng batokok ikan tongkol panggang adalah:

1. Cocok untuk orang yang gemar hidangan laut dengan olahan yang berbeda.
2. Kualitas produk yang selalu terjaga akan kualitasnya.
3. Ikan tongkol juga memiliki protein yang tinggi dan rendah lemak.
4. Memiliki cita rasa tradisional khas dendeng.
5. Inovasi olahan tradisional dendeng dengan menggunakan bahan utama yaitu ikan tongkol yang menjadi daya tarik konsumen.

1.3. Identifikasi Spesifikasi Produk

Spesifikasi produk sebagai uraian yang terperinci dari produk yang ingin dihasilkan dan dapat ditawarkan kepada pasar yang memiliki daya tarik untuk menarik minat pelanggan. Selain itu berbentuk sebagai media penjualan, produk juga bisa berbentuk pengadaan barang/jasa. Banyak sekali upaya yang dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan terhadap aspek-aspek kualitas produk. Salah satunya adalah dengan memberikan manfaat dari kualitas yang dihasilkan dari dendeng batokok ikan tongkol panggang.

Produk Dendeng D'Best dengan menggunakan Bahan utama yaitu ikan tongkol. Kandungan pada ikan tongkol itu memiliki kadar tinggi protein dan rendah lemak, tekstur pada dendeng batokok ikan tongkol panggang yaitu renyah.

1. Bahan utama

Menggunakan ikan tongkol yang *fresh* agar mudah diolah dan memiliki rasa yang enak. Menggunakan rempah – rempah seperti ketumbar, asam jawa, bawang merah, bawang putih, daun salam dan jahe, untuk menghasilkan rasa dan aroma yang berempah.

2. Proses pembuatan

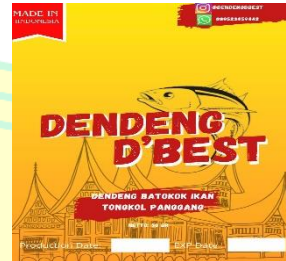
- a) Penimbangan Bahan: semua bahan ditimbang sesuai yang dibutuhkan untuk konsistensi rasa setiap produksi.
- b) Persiapan Bahan Bumbu: persiapan disini merupakan proses lanjutan dari penimbangan bahan, persiapan bahan dilakukan untuk mengupas bahan bumbu seperti bawang merah, bawang putih dan jahe. Kemudian bahan bumbu tersebut di cuci sebelum diolah pada proses pembuatan bumbu.
- c) Pemotongan Daging Ikan Tongkol: Ikan di *fillet* menjadi dua bagian dan pembuangan bagian isi perut, kulit dan tulang pada ikan tongkol. Kemudian ikan tersebut dicuci untuk membersihkan sisa isi perut. Pada tahap ini daging dipotong secara tipis untuk memastikan bumbu terserap dalam rendaman bumbu nanti, serta memastikan daging tidak alot pada proses pengeringan.
- d) Proses Pembuatan Bumbu: Bumbu yang sudah disiapkan diblender bersama ketumbar. Kemudian bumbu tersebut di rebus dengan air sampai matang dan tidak langu, lalu rendam masukan daun salam, asam jawa, garam dan gula.
- e) Proses Marinasi: Proses marinasi dilakukan dengan cara merebus bersama ikan tongkol dengan bumbu.
- f) Proses Penumbukan: Proses penumbukan bertujuan untuk memipihkan dendeng agar proses pematangan lebih cepat dan menghasilkan tekstur yang *crispy* dan membentuk dendeng
- g) Pengeringan Akhir: Pada proses ini menggunakan oven untuk mematangkan dan mengeringkan dendeng batokok ikan tongkol panggang.

3. Kemasan

Jenis kemasan yang digunakan yaitu, menggunakan kemasan *pouch* dengan ditempelkan dengan stiker yang menarik dan sesuai untuk menjaga kualitas produk dendeng batokok ikan tongkol panggang.



Gambar 1.1. Pouch
Sumber: Dokumen Pribadi



Gambar 1.2. Label
Sumber: Dokumen Pribadi

1.4. Tujuan Rintisan Usaha

Tujuan utama dari rintisan usaha pada dendeng batokok ikan tongkol panggang ini adalah inovasi dari olahan dendeng batokok daging sapi yang di inovasikan menjadi olahan dendeng batokok ikan tongkol panggang. Produk ini menggunakan bahan – bahan lokal indonesia yang khas supaya ciri khas dari dendeng tetap terjaga kualitas dan rasanya yang khas. Peneliti juga ingin menciptakan masakan khas tradisional yang berbeda dan menjadi kuliner tradisional yang berbeda.

Tujuan usaha ini juga ingin menarik minat konsumen hidangan laut dan hidangan tradisional untuk mencoba pengalaman kuliner baru. Menjadikan hidangan olahan laut dan tradisional untuk menarik konsumen terhadap hidangan makanan tradisional agar lebih mencintai masakan tradisional dengan menciptakan hidangan tradisional. Produk dendeng batokok ikan tongkol panggang dapat menjangkau segmen pasar yang lebih luas di Indonesia untuk kedepannya.