

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Konteks Penelitian

Generasi muda memiliki minat konsumsi ikan yang semakin rendah sehingga memiliki resiko minat konsumsi terhadap olahan ikan menurun. Penurunan tingkat konsumsi ikan pada konsumen muda merupakan perhatian bagi para produsen olahan ikan, restoran ikan, serta pemasok ikan. Segmen konsumen muda merupakan aset penting bagi perusahaan. Konsumen muda merupakan porsi terbesar pada piramida penduduk Indonesia (56%) (Pratisti, 2017:3). Pernyataan diatas menunjukkan bahwa minat konsumsi generasi muda di Indonesia mengalami penurunan sehingga kejadian tersebut dapat diteliti oleh beberapa pihak tentang kebenarannya.

Generasi muda saat ini memiliki dua generasi yaitu generasi milenial atau generasi Y dan Generasi Z. Generasi milenial adalah generasi muda yang lahir diantara tahun 1977-1997 atau sekitar 21-42 tahun. Generasi milenial merupakan generasi yang sudah mengenal teknologi instan yaitu *email*, *instant messaging* dan media sosial lainnya (Subandowo, 2017). Generasi milenial memiliki karakteristik rasa percaya diri yang lebih tinggi daripada generasi sebelumnya. Karakter generasi milenial yang sangat optimis, ekspresif, bebas dan menyukai tantangan, sehingga cenderung lebih mudah bosan, tertarik dengan hal-hal baru, dan sangat terpengaruh oleh teknologi.

Minat generasi milenial terhadap kuliner sangat tinggi. Kuliner adalah salah satu standar gaya hidup generasi milenial. Tentunya ini menjadi peluang tersendiri bagi para pengusaha di bidang kuliner (Rinandiyana *dkk*, 2017:18). Banyaknya kuliner modern yang muncul dengan beragam keunikan maupun kuliner tradisional yang dikemas dengan konsep lebih modern, dan juga tidak mengandalkan rasa saja tetapi tampilan, lokasi, dan pelayanan menjadi faktor generasi milenial dalam memilih. Melihat fenomena yang terjadi ini dikarenakan karakter generasi milenial yang cenderung mudah bosan dan tertarik akan hal baru. Generasi milenial lebih tertarik mengonsumsi makanan siap saji dan makanan olahan daging sapi dan ayam dibandingkan ikan, buah dan sayur.

Minat generasi milenial terhadap kuliner olahan ikan masih terbilang rendah. Terutama di Indonesia, untuk minat konsumsi ikan masih rendah dibandingkan Jepang dan beberapa negara lainnya. Sedangkan Indonesia termasuk penghasil ikan terbesar di dunia (Harlin, 2008:2).

Indonesia yang merupakan negara yang wilayahnya terdiri dari banyak pulau dan perairan sehingga hal tersebut menjadikan Indonesia termasuk negara penghasil ikan terbesar di dunia, ikan air tawar ataupun ikan air asin. Wilayah yang merupakan penghasil ikan terbesar di Indonesia adalah Jawa Timur. Jawa Timur merupakan provinsi yang memiliki luas perairan yang melebihi luas daratannya. Sumber daya ikan yang melimpah di laut juga pembudidayaan ikan di darat seperti tambak dan kolam. Menurut Pusat Data Statistik dan Informasi Sekjen Kementerian Kelautan dan Perikanan (2013:35) mengatakan bahwa:

“Produksi perikanan tangkap Provinsi Jawa Timur tahun 2010 mencapai 338.915,2 ton. Kontribusi terbesar diperoleh dari Kabupaten Lamongan

yang mencapai 61.436,5 ton, selanjutnya adalah Kabupaten Sumenep dengan produksi mencapai 43.385,6 ton. Produksi yang cukup banyak juga dihasilkan Kota Probolinggo, Kabupaten Banyuwangi, Kabupaten Bangkalan, Kabupaten Pamekasan, Kabupaten Gresik, Kabupaten Sidoarjo, Kabupaten Sampang dan Kabupaten Tuban.”

Menurut data di atas terdapat delapan kabupaten di Jawa Timur yang termasuk daerah penghasil ikan terbesar di Jawa Timur. Banyak jenis ikan yang dibudidayakan di Jawa Timur salah satunya ikan bandeng, ikan bandeng sudah banyak dibudidayakan di beberapa kabupaten di Jawa Timur seperti di Kabupaten Probolinggo, Kabupaten Sidoarjo, Kabupaten Gresik, Kabupaten Jember dan beberapa Kabupaten di Jawa Timur. Ikan bandeng paling banyak dibudidayakan di Kabupaten Sidoarjo, dan Kabupaten Gresik pada tahun 2010. Menurut Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur (dalam Pusat Data Statistik dan Informasi Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2013:124) produksi ikan bandeng tambak di Provinsi Jawa Timur mencapai 51.220,7 ton.

Kabupaten Sidoarjo adalah salah satu penghasil tambak ikan bandeng terbesar di Jawa Timur dengan total 19.839,6 ton pada tahun 2010 (Tabel 2.2). Kabupaten Sidoarjo selalu mengadakan sebuah tradisi baru keagamaan yaitu lelang bandeng tradisi yang mana tradisi ini dilakukan satu tahun sekali ini untuk memperingati Maulid Nabi Muhammad (Masyitoh dan Trilaksan, 2017:262). Selain itu ikan bandeng sering dijadikan oleh-oleh khas dari Kabupaten Sidoarjo. Ikan bandeng memiliki banyak duri halus yang menyebar pada tubuhnya hal ini membuat ikan bandeng kurang diminati dikarena membutuhkan teknik khusus dan waktu yang lebih lama dalam pengolahan. Selain kekurangan dalam hal pengolahannya, kelebihan ikan bandeng adalah memiliki kandungan omega 3 yang

lebih tinggi daripada ikan salmon, tuna dan sardine. Kandungan gizi berupa protein yang baik bagi pertumbuhan dan lemak tidak jenuh yang baik untuk menurunkan kolestrol . Dalam 100gr ikan bandeng memiliki 20,53% protein dan 6,73% asam lemak tidak jenuh (Aziza *dkk*, 2015:539). Ikan bandeng memiliki kandungan omega 3 sebesar 14,2% sedangkan ikan sardines 3,9%, salmon 2,6%, dan tuna 0,2% (Prabowo, 2017:41). Dengan kandungan omega-3 yang lebih tinggi dibandingkan ikan lainnya, ikan bandeng memiliki manfaat yang lebih baik bagi kesehatan tetapi hal ini masih belum banyak diketahui oleh masyarakat khususnya generasi milenial di Kabupaten Sidoarjo. Olahan ikan bandeng di Kabupaten Sidoarjo ada 3 jenis olahan yang terkenal yaitu, ikan bandeng presto, otak-otak ikan bandeng dan ikan bandeng asap.

Berdasarkan fenomena di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti lebih spesifik mengenai minat generasi milenial terhadap olahan ikan bandeng tambak presto, otak-otak dan asap di Kabupaten Sidoarjo.

Sebelum Peneliti melanjutkan penelitian ini lebih jauh, terdapat beberapa penelitian terdahulu dengan topik yang sama yang dapat dijadikan sebagai referensi. Adapun pembahasannya sebagai berikut:

1. Penelitian yang telah dilakukan oleh Wijayanto (2012) berjudul Analisis Keputusan Pembelian Bandeng Duri Lunak Pada Kawasan Oleh-Oleh Kota Semarang, disimpulkan bahwa konsumen lebih memilih bandeng tulang lunak dari segi harga yang terjangkau, kualitas ikan bandeng dan rasa yang enak.

2. Penelitian yang telah dilakukan oleh Pratisti (2017) berjudul Model Konsumsi Ikan Pada Konsumen Muda, disimpulkan bahwa ikan mempunyai pengaruh positif signifikan terhadap pertumbuhan manusia terutama generasi muda dan minat generasi muda dalam konsumsi makanan olahan ikan tergolong rendah.

Pertama, peneliti akan melakukan penelitian terhadap minat generasi milenial terhadap olahan ikan bandeng. Kedua, peneliti melakukan pengumpulan data secara langsung. Terakhir, peneliti menjelaskan dan menyimpulkan hasil penelitian.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana minat generasi milenial terhadap olahan ikan bandeng tambak presto, otak-otak dan asap di Kabupaten Sidoarjo?
2. Apa sajakah faktor yang mempengaruhi minat generasi milenial terhadap olahan ikan bandeng tambak presto, otak-otak dan asap?
3. Bagaimana olahan ikan bandeng dapat diterima oleh generasi milenial?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dibuktikan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui daya minat masyarakat generasi milenial terhadap

olahan ikan bandeng tambak presto, otak-otak dan asap di Kabupaten Sidoarjo.

2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi minat generasi milenial terhadap olahan ikan bandeng tambak presto, otak-otak dan asap.
3. Untuk mengetahui olahan ikan bandeng tambak yang dapat diterima oleh generasi milenial di Kabupaten Sidoarjo.

1.4 Kegunaan Penelitian

1. **Bagi Peneliti**
Menjawab keingintahuan peneliti dalam minat masyarakat generasi milenial terhadap olahan ikan bandeng di Kabupaten Sidoarjo dan melihat peluang usaha olahan ikan bandeng dalam minat kuliner masyarakat kedepannya.
2. **Bagi Universitas**
Memberikan gambaran minat generasi milenial terhadap olahan ikan bandeng di Kabupaten Sidoarjo didalam bidang kuliner.
3. **Bagi Objek Penelitian**
Memberikan sebuah informasi mengenai minat masyarakat milenial terhadap olahan ikan bandeng di Kabupaten Sidoarjo.