

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengolahan Hasil Laut merupakan salah satu sektor yang penting dalam industri kelautan dan perikanan di Indonesia. Sebagai negara kepulauan dengan luas laut yang besar, Indonesia memiliki kekayaan alam laut yang melimpah seperti hasil laut yaitu ikan, udang, kerang, dan rumput laut menjadi komoditas utama yang dapat diolah dan diperdagangkan, baik untuk kebutuhan lokal maupun ekspor. Mengutip Kementerian Perikanan dan Kelautan RI, potensi sumber daya hasil laut diperkirakan sebesar 12,54 juta ton per tahun yang tersebar di perairan wilayah Indonesia.

Kota Tegal merupakan salah satu kota di utara pantai pulau Jawa yang cukup diperhitungkan karena hasil produksi dan nilai produksi yang tergolong tinggi. Menurut data Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Tengah pada tahun 2011, Kota Tegal menduduki urutan ketiga yang memiliki produksi dan nilai produksi perikanan laut tertinggi se-provinsi Jawa Tengah. Secara geografis, Kota Tegal hanya memiliki panjang garis pantai sekitar 6 km saja namun dapat menghasilkan produksi perikanan laut sebanyak 35.206,3 ton dengan nilai produksi sekitar 218 milyar rupiah.

Lokasi Tegalsari yang berada di pesisir Laut Jawa, membuat kelurahan ini memiliki potensi yang sangat besar di bidang perikanan, seperti di dusun Terowongan (Jalan Blanak) yang dimana sebagian masyarakatnya bekerja sebagai perintis pabrik ikan asap rumahan dan pabrik pengolahan hasil laut menjadi makanan frozen.

Proses pengolahan dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil laut, meningkatkan daya saing produk, dan memberikan peluang bisnis yang lebih baik bagi para pelaku industri perikanan. Namun, masih ada banyak potensi untuk peningkatan dalam hal ini. Untuk memajukan dan mempromosikan pengolahan makanan hasil laut di Tegal Sari.

SARI ULAM merupakan pusat pelatihan mandiri kelautan dan perikanan (P2MKP) bidang pengolahan hasil laut yang berada di Tegalsari yang mana pabrik rumah ini berdiri sudah cukup lama yakni dari tahun 2006 hingga sekarang, akan tetapi sang pemilik bernama Pak Budi bercerita bahwa masih kurangnya media untuk memperkenalkan SARI ULAM dengan luas walaupun pusat pelatihan dan pengolahan hasil laut tersebut sudah dikenal oleh beberapa tempat di luar kota. Bahan utama yang digunakan adalah Ikan Barakuda dimana merupakan spesies ikan yang dapat ditemukan di laut tropis dan sub tropis, ikan yang sejenis ikan bersirip kipas. SARI ULAM mengolah hasil laut menggunakan ikan barakuda karena rasanya yang kuat serta berdaging dan berteskstur, maka dari itu olahan ikan yang disajikan oleh SARI ULAM

menggunakan ikan barakuda sebagai bahan utamanya karena ikan tersebut memiliki rasa yang khas dan kuat menjadikan semua produk hasil olahan ikan yang disajikan SARI ULAM sangat berasa sekali daging ikannya serta aroma ikan yang kuat.

Fotografi adalah medium visual yang efektif dalam menyampaikan informasi. Dalam konteks pengolahan hasil laut, fotografi dapat berfungsi sebagai alat dokumentasi, edukasi, dan promosi. Buku fotografi tentang pengolahan hasil laut di SARI ULAM bertujuan untuk menampilkan proses, teknik, dan hasil olahan laut yang dihasilkan oleh SARI ULAM, serta meningkatkan pemahaman dan apresiasi masyarakat terhadap produk-produk tersebut.

Buku Fotografi ini dirancang penulis untuk memberi informasi melalui visualisasi dokumentasi proses pengolahan hasil laut mulai dari awal bahan baku ikan segar hingga menjadi produk siap jual dan konsumsi di SARI ULAM Tegalsari. Buku Fotografi yang dirancang dengan visual foto-foto yang mudah dipahami dan dimengerti untuk pembaca di berbagai kalangan, buku ini bertujuan untuk memberi informasi kepada masyarakat mengenai pengolahan hasil laut yang baik untuk meningkatkan kualitas hingga masuk ke penjualan.

Berdasarkan latar belakang di atas, Perlunya pengenalan proses pengolahan hasil laut kepada para konsumen sehingga para konsumen lebih mengerti tentang pengolahan hasil laut, maka penulis

mengambil judul **PERANCANGAN BUKU FOTOGRAFI
SEBAGAI MEDIA INFORMASI PADA PENGOLAHAN
HASIL LAUT DI SARI ULAM TEGALSARI.**

1.2 Identifikasi Masalah

Permasalahan yang harus diselesaikan dalam tugas akhir ini adalah :

- a. Kurangnya informasi tentang pengolahan hasil laut.
- b. Kurangnya dokumentasi visual dalam pengolahan hasil laut.
- c. Minimnya kesadaran masyarakat tentang manfaat hasil laut yang dapat diolah dengan baik.

1.3 Batasan Masalah

Batasan dari permasalahan dalam tugas akhir ini adalah :

- a. Buku yang dibuat ditujukan kepada masyarakat
- b. Buku mengandung informasi pengolahan hasil laut yang diolah oleh SARI ULAM
- c. Bahasa yang digunakan Bahasa Indonesia

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat dikerucutkan dari latar belakang masalah tersebut adalah :

Bagaimana buku fotografi dapat menjadi media efektif dalam menyampaikan suatu informasi mengenai hasil laut kepada masyarakat?

1.5 Tujuan Perancangan

Tujuan dari rumusan masalah tersebut adalah:

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai olahan hasil laut yang ada di TegalSari
- b. Menambah wawasan dan kreatifitas dalam perancangan desain

buku fotografi mengenai proses pengolahan hasil laut.

1.6 Manfaat Perancangan

1. Secara Teoritis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan mampu untuk menambah wawasan baru dalam bagaimana mengolah makanan dari hasil laut yang menggugah selera yang di produksi pada Sari Ulam Tegal Sari serta penulis berharap perancangan buku fotografi mampu memperkenalkan produk olahan laut Sari Ulam tersebut menjadi lebih dikenal luas oleh masyarakat bahwa di Kota Tegal terdapat tempat produksi hasil laut menjadi olahan makanan yang bervariasi dan enak.

2. Secara Praktik

Manfaat dari penelitian secara praktis ini digolongkan menjadi tiga bagian sesuai dengan target penelitian sebagai berikut:

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

Manfaat bagi mahasiswa dalam penelitian ini sebagai berikut:

- a. Menambah wawasan baru dalam mengolah makanan hasil laut
- b. Menambah wawasan penulis tentang fotografi
- c. Meningkatkan kemampuan penulis dalam pembuatan buku fotografi

d. Mengetahui kualitas diri di bidang fotografi

2. Manfaat Bagi SARI ULAM Tegal Sari

Manfaat bagi SARI ULAM dari penelitian ini sebagai berikut:

- a. Membantu memberikan informasi terkait produk makanan dari hasil laut yang di produksi
- b. Mendapatkan produk berupa buku fotografi sebagai media informasi

3. Manfaat Bagi Masyarakat

Manfaat bagi masyarakat sebagai berikut :

- a. Memperkenalkan produk olahan hasil laut yang lebih bervariasi
- b. Untuk membuka peluang ide bisnis baru

1.7 Sistematika Penulisan

a. Bagian Awal

Pada bagian awal berisi halaman judul, halaman pernyataan, halaman rekomendasi, halaman pengesahan, abstrak, kata pengantar, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, dan daftar lampiran. Bagian awal tersebut berguna untuk memberikan kemudahan kepada pembaca dalam mencari bagian-bagian penting secara cepat.

b. Bagian Utama Pada bagian utama terdiri dari lima bab, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi latar belakang, identifikasi

masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan perancangan, manfaat perancangan, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini berisi teori-teori yang mencakup penelitian sejenis, dan landasan teori.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi tahap-tahap penelitian yang meliputi, waktu dan tempat penelitian, bahan penelitian, alat penelitian, prosedur penelitian, dan kerangka berpikir.

BAB IV PERANCANGAN DAN DESAIN VISUAL

Pada bab ini disajikan data yang telah dikumpulkan selama penelitian berlangsung seperti objek penelitian, konsep perancangan, proses perancangan, dan hasil perancangan.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian dan saran yang terkait.