

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Abon adalah suatu jenis makanan kering yang memiliki ciri khas tersendiri, dibuat dari daging sapi pada umumnya, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Abon menggunakan salah satu cara pengeringan dalam pengolahan bahan pangan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memperkecil volume dan berat bahan, sehingga dapat mengurangi biaya pengangkutan dan pengepakan.

Pada umumnya abon terbuat dari daging hewan. Contohnya abon sapi sudah sering dipasarkan. Setelah abon sapi banyak dikonsumsi kemudian ada beberapa aneka jenis abon, yakni abon ayam dan abon ikan lele atau jenis ikan lainnya.

Berkenaan dengan harga daging sapi yang relatif mahal, maka dibuat alternatif dalam pengolahan abon, yaitu abon buah sukun yang menjadi olahan baru dan cukup digemari oleh masyarakat. Abon sukun merupakan sebuah inovasi baru yang memiliki kandungan protein tinggi yang baik untuk tubuh. Abon sukun yang harganya tidak terlalu mahal dari pada abon daging sapi, dapat menjadi solusi untuk menjalankan sebuah usaha makanan kuliner.

Makanan siap saji seperti ini cukup digemari oleh masyarakat, tidak hanya oleh bapak-bapak atau ibu-ibu, ternyata anak muda yang tidak gemar memakan daging, suka memakan olahan makanan seperti ini.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian data dalam latar belakang dan kendala dalam usaha abon sukun tersebut, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain:

1. Bagaimana proses produksi abon buah sukun?
2. Bagaimana kelayakan usaha abon buah sukun?
3. Bagaimana pemasaran yang efektif abon buah sukun?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun, maka dapat diperoleh tujuan pelaksanaan tugas akhir ini:

1. Dapat memproduksi abon buah sukun.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha abon buah sukun.
3. Dapat menentukan pemasaran yang efektif abon buah sukun.

## **1.4 Manfaat**

1. Meningkatkan nilai ekonomis buah sukun sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.
2. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi kepada mahasiswa dalam menciptakan inovasi baru dan meraih peluang usaha di bidang produksi.
3. Dapat memberikan wawasan kepada mahasiswa serta menjadi pengetahuan kepada wirausaha yang menjalankan usahanya.