

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada era modern saat ini banyak sekali masyarakat yang lebih menyukai makanan cepat saji, dengan rasa yang enak dan harga yang relatif murah, namun kualitas tetap harus terjamin. Dari hal tersebut ide untuk menciptakan suatu produk olahan makanan yang bersifat kreatif dan inovatif dapat membuka peluang seseorang untuk berwirausaha dengan menciptakan dan menjual produk olahan cepat saji seperti abon.

Abon merupakan lauk kering atau makanan awetan yang berasal dari daging sapi, ayam dan ikan yang disuwir-suwir dengan berbentuk serat-serat. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang daya simpan. Tampilan abon biasanya berwarna coklat kehitam-hitaman. Pada umumnya abon dikonsumsi sebagai lauk taburan diatas nasi, mie pangsit, bubur ayam atau sebagai isian kue pastel dan lemper.

Ikan tongkol merupakan salah satu ikan yang cukup populer di Indonesia dan salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi masyarakat karena memiliki tekstur lembut dan tidak terlalu direpotkan dengan durinya. Ikan tongkol biasanya diolah oleh masyarakat sebagai lauk sehari-hari seperti semur ikan tongkol, tongkol balado, tumis tongkol dan sebagainya.

Abon ikan tongkol pedas kemangi, merupakan salah satu olahan makanan rumah (*home made*) dengan inovasi rasa pedas dan campuran daun kemangi. Rasa pedas pada produk ini berasal dari cabe rawit, dimana penambahan rasa pedas dan daun kemangi ini akan menambah cita rasa pada abon ikan tongkol agar menarik minat konsumen untuk membeli. Abon ikan tongkol pedas kemangi memiliki prospek untuk diusahakan karena pesaing dari usaha abon ikan tongkol pedas kemangi masih sedikit di pasaran sehingga akan memberi peluang besar untuk menjalankan usaha di pasaran.

Pengolahan abon ikan tongkol pedas kemangi menjadi salah satu alternatif dalam penganeekaragaman produk pangan yang sudah ada dan untuk meningkatkan nilai jual dari ikan tongkol dan kemangi. Abon ikan tongkol pedas

kemangi merupakan produk baru dan belum populer di kalangan masyarakat, dimana usaha ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dan peluang usaha bagi wirausahawan.

Abon ikan tongkol pedas kemangi memerlukan sebuah analisis usaha untuk mengetahui usaha yang dijalankan berprospek baik atau tidak, sehingga dapat mengambil keputusan untuk memulai usaha. Untuk itu perlu dilakukan analisis usaha abon ikan tongkol pedas kemangi. Analisis yang digunakan dalam usaha abon ikan tongkol pedas kemangi menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Abon Ikan Tongkol Pedas Kemangi di Desa Kedungmoro Kecamatan Kunir Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Abon Ikan Tongkol Pedas Kemangi di Desa Kedungmoro Kecamatan Kunir Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana pemasaran Abon Ikan Tongkol Pedas Kemangi di Desa Kedungmoro Kecamatan Kunir Kabupaten Lumajang?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi Abon Ikan Tongkol Pedas Kemangi di Desa Kedungmoro Kecamatan Kunir Kabupaten Lumajang.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Abon Ikan Tongkol Pedas Kemangi di Desa Kedungmoro Kecamatan Kunir Kabupaten Lumajang.
3. Dapat menentukan pemasaran untuk usaha Abon Ikan Tongkol Pedas Kemangi di Desa Kedungmoro Kecamatan Kunir Kabupaten Lumajang.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan tugas akhir ini disusun untuk memberikan manfaat bagi beberapa pihak, diantaranya sebagai berikut:

1. Dapat menambah wawasan bagi wirausahawan mengenai analisis usaha dan menciptakan lapangan pekerjaan khususnya dalam usaha baru di bidang sejenis.
2. Dapat dijadikan bukti otentik hasil penulisan karya ilmiah mahasiswa yang telah melaksanakan tugas akhir.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.