

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan jenis tanaman yang dapat tumbuh subur di Indonesia. Sebagian besar warga masyarakat kita memiliki pohon pisang yang tumbuh di pekarangan rumah atau di kebun. Bagian-bagian dari tanaman pisang seperti buah, pelepah, daun, dan jantung pisang pada umumnya dapat dimanfaatkan. Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih kurang dimanfaatkan. Kebanyakan jantung pisang diolah dengan cara yang sederhana belum dikembangkan untuk diolah dengan cara lain. Jantung pisang kepek merupakan bahan baku yang dapat diolah menjadi produk inovasi baru yaitu abon jantung pisang rasa tongkol (Jusniati, 2017).

Abon merupakan jenis lauk pauk kering siap saji berbentuk dan beraroma khas yang menggunakan bahan baku daging sapi atau daging ayam. Abon dapat kita temukan di pasar, toko-toko yang menjual bahan pangan, supermarket, ataupun di pusat oleh-oleh. Abon dapat dijadikan sebagai lauk nasi, isian kue lempur dan snack bahkan bisa dimakan langsung. Pembuatan abon adalah salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan tanpa mengurangi mutu. Tekstur abon yang berserat menyerupai daging, memiliki kandungan gizi yang cukup baik untuk dikonsumsi. Pembuatan abon dilakukan dengan cara direbus, disuwir-suwir, dibumbui, digoreng dan dipres. (Fachruddin, 1997).

Banyuwangi merupakan salah satu sentra produksi perikanan tangkap khususnya di daerah Muncar yang memiliki wilayah perairan laut sangat sesuai untuk produksi penangkapan ikan. Menurut data BPS Kabupaten Banyuwangi pada tahun 2018 produksi ikan di Muncar mencapai 73.864,40 ton. Ikan tongkol merupakan komoditi tertinggi kedua setelah ikan lemuru di Muncar. Hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan ikan tongkol di Muncar sangat melimpah sehingga perlu dilakukan penanganan yang tepat. Oleh karena itu, masyarakat Banyuwangi dapat berwirausaha dengan inovasi baru produk olahan ikan tongkol untuk meningkatkan volume penjualan. Salah satu inovasi baru produk olahan ikan tongkol yaitu sebagai bahan tambahan abon jantung pisang rasa tongkol.

Abon jantung pisang rasa tongkol merupakan produk olahan berbahan baku jantung pisang kepok yang ditambahkan ikan tongkol segar tanpa menggunakan bahan pengawet dan pewarna makanan yang berbahaya sehingga aman dikonsumsi untuk semua kalangan, memiliki cita rasa enak dan gurih khas abon.

Pengembangan abon jantung pisang rasa tongkol dalam usaha ini terinspirasi dari abon hewani seperti daging sapi atau daging ayam. Usaha untuk meningkatkan volume penjualan abon jantung pisang rasa tongkol ini yaitu dikemas dalam plastik yang baik serta label dengan informasi komposisi dari abon jantung pisang rasa tongkol merupakan salah satu bentuk promosi untuk menarik konsumen. Sehingga melalui pengembangan inovasi baru ini diharapkan produk abon jantung pisang rasa tongkol ini dapat dijadikan sebagai peluang usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi abon jantung pisang rasa tongkol di Desa Sumbersewu Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana menganalisis usaha abon jantung pisang rasa tongkol di Desa Sumbersewu Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana memasarkan usaha abon jantung pisang rasa tongkol?

1.3 Tujuan

Berdasarkan Rumusan Masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Melakukan proses produksi abon jantung pisang rasa tongkol di Desa Sumbersewu Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.

2. Menghitung analisis usaha abon jantung pisang rasa tongkol di Desa Sumbersewu Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.
3. Melakukan pemasaran usaha abon jantung pisang rasa tongkol.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tugas akhir ini, maka manfaat yang dapat diperoleh yaitu :

1. Memberikan referensi tentang pengolahan jantung pisang kepok yang dapat diolah menjadi abon.
2. Meningkatkan volume penjualan untuk jantung pisang kepok dan ikan tongkol.
3. Dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru.