

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Usaha makanan (kuliner) merupakan salah satu bisnis yang memiliki potensi berkembang yang cukup besar, terutama pada makanan ringan yang biasanya dijadikan camilan untuk sehari - hari. Camilan sangat disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa karena dapat menghilangkan rasa lapar walaupun untuk sementara. Banyaknya berbagai macam camilan yang beredar di pasaran membutuhkan adanya inovasi dan kreasi baru yang dapat menarik minat konsumen. Salah satunya pembuatan pastel kering isi abon ikan tongkol.

Pastel merupakan makanan pastry yang dibuat dengan meletakkan isian diatas adonan lalu dilipat dan dibentuk. Pastel memiliki kulit yang tipis sehingga membuatnya lebih renyah (Amy, 2015). Pastel umumnya berisi daging dan sayuran, sedangkan pastel kering berisi abon daging. Jenis abon yang biasa digunakan sebagai isian pada pastel kering adalah abon daging sapi, dimana semakin tinggi kemurnian abon daging sapi akan mempengaruhi harga pastel yang diproduksi. Sehingga untuk menghasilkan pastel kering isi abon dengan variasi baru yang enak, bergizi dan harganya dapat terjangkau oleh konsumen, pada pembuatan produk ini menggunakan abon yang terbuat dari ikan tongkol.

Abon ikan merupakan makanan yang banyak disukai hampir semua kalangan masyarakat. Abon ikan disukai oleh semua kalangan karena tinggi akan gizi terutama untuk anak - anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan perkembangan otak, karena abon ikan mengandung protein tinggi, omega 3 dan omega 6 (Aliyah,dkk. 2015).

Pastel kering isi abon ikan tongkol ini memiliki nilai gizi dan kualitas yang bagus untuk konsumen, karena ikan tongkol termasuk salah satu ikan yang paling bergizi. Selain itu, harga ikan tongkol yang relatif murah membuat produk yang akan dipasarkan nanti relatif lebih murah. Pastel kering isi abon ikan tongkol ini memiliki bentuk yang menarik dan juga masih jarang dipasaran sehingga produk ini dapat memberikan peluang usaha yang besar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi pastel kering isi abon ikan tongkol yang baik sehingga dapat disukai oleh konsumen?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha produksi pastel kering isi abon ikan tongkol ?
3. Bagaimana strategi pemasaran pastel kering isi abon ikan tongkol ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi pastel kering isi abon ikan tongkol yang baik sehingga dapat disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produksi pastel kering isi abon ikan tongkol sehingga layak untuk di pasarkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran pastel kering isi abon ikan tongkol yang baik untuk digunakan.

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diperoleh dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang pastel kering isi abon ikan tongkol.
2. Menambah variasi baru terhadap produk pastel kering isi abon yang sudah ada.
3. Membuka peluang untuk wirausaha baru dari proyek pastel kering isi abon ikan tongkol.