

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman pisang (*Musa Ps*) adalah tanaman relatif mudah pemeliharaannya yang sudah tersebar luas di seluruh dunia salah satunya di Indonesia. Wilayah Indonesia sangat cocok untuk ditanami tanaman pisang (Anggraeni dkk. 2020). Tanaman pisang ini dapat di tanam mulai dataran rendah sampai dataran tinggi, baik dibudidayakan di lahan kecil maupun kebun (Wijayanto, 2016). Pisang memiliki banyak jenis antara lain pisang ambon, pisang raja, pisang susu, pisang kepok dan sebagainya. Tanaman pisang banyak dimanfaatkan untuk keperluan hidup manusia, karena tanaman serbaguna yang dimanfaatkan mulai dari daun, bunga, akar, batang sampai jantung pisang. Dari seluruh bagian tanaman pisang, bagian jantung pisang jarang dimanfaatkan oleh masyarakat karena sedikit peminatnya (Valentina dkk. 2023).

Jantung pisang adalah bunga yang akan menghasilkan tandan pisang yang lengkap. Struktur jantung pisang memiliki banyak lapisan kulit dari yang gelap coklat-ungu kemerahan pada bagian luar dan berwarna putih bagian dalam dengan bunga pisang yang berbentuk lonjong berwarna putih kekuningan. Pemanfaatan dari jantung pisang saat ini masih sangat terbatas misalnya dijual di pasar dengan harga murah untuk dijadikan sayur atau menjadi makanan ternak bahkan dibuang begitu saja. Upaya menambah nilai ekonomi dari jantung pisang yang selama ini kurang di manfaatkan, salah satu produk olahan seperti abon jantung pisang.

Abon merupakan jenis makanan atau lauk kering yang dibuat dari daging ikan maupun daging ayam yang di beri bumbu lalu dikeringkan. Kunci utama dalam pembuatan abon adalah perebusan bahan baku utama yaitu daging, mencabik-cabik daging yang telah direbus, pencampuran beragam bumbu, garam, gula merah, dan penggorengan menggunakan minyak goreng hingga kering. Olahan produk ini umumnya menggunakan daging sebagai bahan utama. Harga dengan bahan baku utama daging dalam pembuatan abon ini biasanya cukup tinggi. Bahan dasar abon dapat diganti dengan bahan yang memiliki harga lebih murah, mudah didapat dan

dijangkau oleh semua masyarakat. Oleh karena itu pemanfaatan jantung pisang yang dijadikan abon ini merupakan inovasi baru.

Jantung pisang merupakan pangan nabati, yang digunakan untuk abon adalah jenis pisang kepok. Kandungan serat pada jantung pisang sangat tinggi hal ini dapat dikonsumsi bagi yang ingin menjalankan program diet karena rendah lemak. Selain itu, dapat memperlancar pencernaan dan mengikat lemak dan kolesterol untuk dibuang bersama kotoran (Pratiwi, 2019), akan tetapi protein yang terdapat pada jantung pisang sangat sedikit, sehingga untuk pengolahannya perlu adanya penambahan bahan yang mengandung gizi yang tinggi seperti ikan. Meningkatkan protein dari jantung pisang yakni dengan menambahkan ikan bandeng.

Ikan bandeng (*Chanos-chanos*) merupakan jenis ikan air tawar ataupun air laut yang banyak ditemui di Indonesia. Banyak masyarakat Indonesia menyukai ikan bandeng karena rasa daging yang lembut, enak, nilai gizi tinggi, dan relatif murah sehingga memiliki banyak konsumen. Dengan tujuan mengkombinasikan antara jantung pisang kepok dan ikan bandeng serta perbandingan jantung pisang kepok dan ikan bandeng adalah 3 : 1 atau 3kg : 1kg dalam pembuatan abon sehingga dapat menambahkan nilai gizi pada produk makanan.

Keduanya merupakan cita rasa baru menginovasikan jantung pisang dengan ikan bandeng yang di olah menjadi abon. Mencampurkan jantung pisang yang telah direbus dengan ikan bandeng yang telah dikukus, di campur menjadi satu ditambah dengan bumbu abon dan gula merah kemudian digoreng menggunakan minyak goreng hingga kering. Olahan produk abon jantung pisang dengan penambahan ikan bandeng ini merupakan usaha baru yang mampu bersaing dengan olahan produk abon lainnya.

Pengembangan abon jantung pisang dengan penambahan ikan bandeng ini terinspirasi abon yang berasal dari daging ayam atau sapi. Meningkatkan volume usaha dari penjualan abon ini yaitu dengan cara dikemas dalam *standing pouch* diberi label yang berisi nama merek, komposisi, nomor kontak, berat isi dan kadaluwarsa sehingga konsumen menjadi tertarik untuk membeli.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan. Maka dapat diketahui rumusan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Bagaiman proses produksi abon jantung pisang dengan penambahan ikan bandeng di Kecamatan Driyorejo Kabupaten Gresik?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha abon jantung pisang dengan penambahan ikan bandeng di Kecamatan Driyorejo Kabupaten Gresik?
3. Bagaimana pemasaran usaha abon jantung pisang dengan penambahan ikan bandeng di Kecamatan Driyorejo Kabupaten Gresik?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat, maka didapatkan tujuan dari tugas akhir ini yaitu sebagai berikut :

1. Dapat melaksanakan proses produksi abon jantung pisang dengan penambahan ikan bandeng di Kecamatan Driyorejo Kabupaten Gresik.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha abon jantung pisang dengan penambahan ikan bandeng di Kecamatan Driyorejo Kabupaten Gresik.
3. Dapat melakukan pemasaran produk abon jantung pisang dengan penambahan ikan bandeng di Kecamatan Driyorejo Kabupaten Gresik.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang dapat diambil dari tugas akhir ini adalah:

1. Sebagai upaya menambah pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa agar dapat berwirausaha dan menciptakan bisnis baru dan lebih berinovasi.
2. Sebagai upaya memberikan dorongan kreatifitas agar bisa meningkatkan peluang yang ada di sekitar.
3. Sebagai informasi tentang pemanfaatan jantung pisang yang diolah menjadi abon dengan penambahan ikan bandeng sebagai hewani untuk meningkatkan nilai ekonomi.