

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jantung pisang (*Musa Paradisiaca*) adalah sayuran yang memiliki jutaan kandungan nutrisi penting bagi manusia. Jantung pisang memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan serta antioksidan tinggi untuk menangkal radikal bebas. (Menurut dwi, 2019) kualitas jantung pisang yang bagus adalah dengan melihat jantung pisang yang tua artinya yang sudah mengeluarkan banyak pisang sehingga rasanya tidak sepat, pilih bagian dalam jantung pisang yang berwarna kuning. Biasanya jantung pisang hanya diolah sebagai sayur, tumis dan pepes saja. Menurut Lia Angraeni dkk 2020, jantung pisang merupakan bagian dari tanaman pisang yang masih kurang dimanfaatkan. Jantung pisang dapat diolah menjadi abon, yang dimana abon jantung pisang dapat dicampur dengan bahan pangan lainnya.

Ebi (*Ecatas indicus*) adalah udang yang dikeringkan dan dikuliti, melalui suatu proses pengolahan yang relatif sederhana. Bentuknya yang kering dikarenakan kadar air yang rendah, maka dari itu ebi dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama sehingga memudahkan dalam distribusi, transportasi dan penjualannya. Ebi atau udang kering biasanya digunakan sebagai penambah citarasa dalam berbagai jenis masakan (Sufi, 2005).

Abon merupakan suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang biasanya dibuat dari daging yang direbus, disuwir, dibumbui, lalu digoreng. Abon tampak seperti serat kapas yang kering, karena kering dan nyaris tidak memiliki sisa kadar air abon biasanya awet disimpan berminggu minggu hingga berbulan bulan dalam kemasan yang kedap udara. Abon berasal dari negara Tiongkok, yang awal pembuatannya digunakan sebagai topping maupun isian dari berbagai hidangan, bahkan sebagai lauk taburan diatas nasi dan biasa pula dimakan langsung seperti camilan (Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2005).

Abon jantung pisang dengan penambahan ebi ini merupakan produk inovasi baru dari hasil pencampuran antara jantung pisang dengan ebi kering secara teknologi pengolahannya sangat sederhana. Mengingat abon jantung pisang ini

sudah berkembang sedemikian rupa maka abon jantung pisang perlu dimodifikasi dari sudut rasa dan harga agar dapat meningkatkan keanekaragaman pangan. Dengan penambahan ebi kering ini dapat meningkat nilai ekonomis yang dapat bersaing dengan produk abon lainnya.

Proyek usaha mandiri merupakan salah satu kegiatan yang didapat dari ilmu yang telah dipelajari selama kuliah untuk kegiatan kemandirian dengan segala kemampuan yang dimiliki. Proyek usaha mandiri ini bertujuan untuk mengembangkan, memproduksi dan memasarkan produk abon jantung pisang dengan ditambah ebi yang berkualitas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam proyek usaha mandiri ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi produk abon jantung pisang dengan penambahan ebi yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana hasil analisa kelayakan usaha produksi abon jantung pisang dengan penambahan ebi?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk abon jantung pisang dengan penambahan ebi yang efektif?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan dari kegiatan proyek usaha mandiri ini sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan abon jantung pisang dengan penambahan ebi sehingga disukai oleh konsumen
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi abon jantung pisang dengan penambahan ebi
3. Mengetahui strategi untuk memasarkan produk abon jantung pisang dengan penambahan ebi

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari proyek usaha mandiri ini sebagai berikut:

1. Menghasilkan inovasi jantung pisang dengan varian baru untuk dipasarkan
2. Membuka peluang usaha dalam usaha abon jantung pisang dengan penambahan ebi.