

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Abon merupakan makanan yang terbuat dari berbagai macam daging sebagai bahan utamanya. Banyak sekali produk abon yang diminati masyarakat untuk menjadikan salah satu olahan makanan pelengkap nasi masyarakat. Tetapi banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat serta kandungan gizi yang ada dalam abon .

Abon merupakan salah satu jenis makanan yang banyak sekali peminatnya dari seluruh lapisan masyarakat. Karena itulah abon tongkol basah ini memiliki minat cukup tinggi dari masyarakat Indonesia. Kota-kota besar di Indonesia kini mulai mempopulerkan makanan ini. Kita sering ditemui di daerah perbelanjaan seperti supermarket, pasar tradisional dan pusat oleh-oleh.

Meskipun abon sudah dikenal di kalangan masyarakat, namun masih terdapat kesulitan dalam pembuatannya dan pemasarannya. Banyak sekali orang-orang yang ingin menjalankan usaha ini mengalami kesulitan untuk produksi, bahkan banyak yang berpindah meindirikan usaha yang lain. Bukan hanya dari proses produksinya, bahkan dari segi bahan baku dan harganya sangat tinggi dan sulit dijangkau. Hal ini dapat dilihat dari survei lapangan yang sudah dilakukan.

Membuka usaha abon dengan cara sendiri yakni dengan mengefisiensikan proses produksi dan juga penggunaan bahan merupakan terobosan yang terbaik. Sehingga nantinya akan membuat harga yang cukup miring dan dapat dijangkau semua kalangan. Khususnya pada konsumen ibu rumah tangga yang ingin anak-anak mereka terpenuhi asupan gizi setiap harinya.Dan dengan keyakinan tinggi bahwa prospek usaha ini akan berjalan dengan baik di kota Lumajang mengingat kota Lumajang belum ada yang mendirikan usaha abon serta melihat potensi pasar yang cukup baik karena kota Lumajang merupakan salah satu kota berkembang.

Penulis ingin memodifikasi makanan abon sesuai dengan cita rasa khas Indonesia yang sederhana namun sangat nikmat untuk dikonsumsi dalam keseharian. Diharapkan minat akan makanan khas Indonesia ini bisa diterima kembali oleh masyarakat dengan sedikit memodifikasi nama dan bahan baku yang

digunakan. Inovasi yang penulis berikan diberi nama Abon Tongkol Basah dengan formulasi pembuatan seperti mengolah bahan baku dengan baik, tekstur dan rasa yang enak sesuai selera masyarakat Indonesia. Hal ini baru pertama kali dilakukan sehingga perlu adanya analisis yang perlu saya lakukan terhadap usaha ini dalam “ Analisis Usaha Abon Tongkol Basah OWENAK Desa Kaliboto Lor Kecamatan Jatirotok Kabupaten Lumajang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka dapat diambil beberapa permasalahan yang ada yaitu:

1. Bagaimana proses produksi Abon Tongkol Basah OWENAK?
2. Bagaimana analisis usaha Abon Tongkol Basah berdasarkan di Desa Kaliboto Lor Kecamatan Jatirotok Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana proses pemasaran dan strategi pemasaran yang efektif untuk memasarkan produk Abon Tongkol Basah OWENAK ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka tujuan yang diharapkan dalam tugas akhir ini yaitu:

1. Menggambarkan proses produksi Abon Tongkol Basah OWENAK.
2. Menentukan tingkat untung / rugi usaha Abon Tongkol Basah OWENAK.
3. Menggambarkan dan menentukan strategi pemasaran yang efektif untuk kondisi masyarakat Kota Lumajang.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan di atas, maka manfaat yang diharapkan yaitu:

1. Mampu memberikan suatu inovasi akan produk usaha kuliner di kota Lumajang.

2. Memberikan pilihan yang berbeda makanan bergizi pada masyarakat khususnya anak-anak.
3. Memberikan inovasi dan terobosan baru terhadap makanan khas Indonesia.
4. Dapat memberikan informasi cara memasarkan produk makanan kepada masyarakat agar pemasaran usaha tersebut dapat berjalan cukup baik.

