

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pertumbuhan penduduk Indonesia setiap tahun mendorong terjadinya peningkatan kebutuhan akan komoditas pangan. Namun, hal ini tidak diikuti dengan peningkatan produksi pangan di Indonesia. Untuk mengatasi hal itu, maka perlu untuk segera dilakukan diversifikasi pangan. Upaya ini dilakukan dengan memanfaatkan potensi sumber pangan lokal yang belum termanfaatkan secara optimal. Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan sumber daya alam hayati yang belum dimanfaatkan secara optimal, salah satunya adalah tanaman kluwih. Kluwih (*Artocarpus Communis*) merupakan tanaman tahunan yang mudah ditemukan di Indonesia dan mudah beradaptasi pada lingkungan dengan kondisi yang kurang menguntungkan. Buah kluwih mirip sukun, bedanya kluwih berkulit kasar dan memiliki biji. Sementara sukun berkulit lebih halus dan tidak berbiji.

Komoditas pertanian umumnya memiliki masa simpan yang singkat karena mudah rusak. Usaha memperpanjang masa simpan dan meningkatkan cita rasa dapat dilakukan dengan pengolahan bahan pangan tersebut. Dengan pengolahan, satu jenis bahan pangan dapat dibuat berbagai macam produk dengan cita rasa berbeda. Salah satu hasil olahan tersebut adalah abon.

Bagi masyarakat Indonesia, abon merupakan produk yang mudah ditemukan abon dapat diperoleh di pasar atau toko – toko yang menjual bahan pangan. Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku pokok berupa daging atau ikan. Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi dan bahkan bahan nabati seperti buah kluwih .

Pembuatan abon dapat dijadikan salah satu alternatif pengolahan bahan pangan sehingga umur simpan dari komoditas pertanian khususnya buah kluwih lebih lama. Abon buah kluwih merupakan hasil diversifikasi dari buah kluwih

yang dapat dimakan langsung dan memiliki daya simpan yang cukup lama. Abon buah kluwih ini juga salah satu alternatif bagi orang yang vegetarian. Abon buah kluwih dapat dijadikan lauk taburan diatas nasi, isi dari kue dan sebagai camilan. Abon buah kluwih merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan buah kluwih yang dapat meningkatkan nilai jual buah kluwih, selain diversifikasi olahan abon berbentuk kemasan produk juga merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan nilai tambah. Bentuk bahan dan cara mengemas produk pangan seperti abon sangat menentukan nilai jual produk. Kemasan produk abon yang higienis, estetik dan ergonomis merupakan salah satu fokus dari tugas akhir ini disamping cara pengolahan dan pemasaran produk.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, maka dapat dirumuskan masalah dari analisis usaha abon kluwih di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember tugas akhir ini yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Abon Buah Kluwih di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana menganalisis kelayakan Usaha Abon Buah Kluwih di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana memasarkan Abon Buah Kluwih di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan pembuatan Analisis Usaha Abon Kluwih di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember tugas akhir ini adalah :

1. Dapat membuat abon berbahan buah kluwih di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan Usaha Abon Buah Kluwih di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat memasarankan Abon Buah Kluwih di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir, maka manfaat yang diharapkan dari Analisis Usaha Abon Kluwih di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember adalah sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan bahan refrensi tugas akhir untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
2. Dapat memberikan pandangan berwirausaha dan melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa.
3. Diharapkan mampu mengembangkan kreatifitas dengan memanfaatkan dan melihat peluang bisnis yang ada.