

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bagi masyarakat kita, abon bukan merupakan produk yang asing. Abon dapat diperoleh di pasar atau di toko – toko yang menjual bahan pangan, abon dapat merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku pokok berupa daging atau ikan. Daging bebek merupakan makanan yang dapat diolah menjadi berbagai macam makanan olahan seperti, bebek bakar, bebek goreng, bebek kremes, dll, olahan daging bebek ini bisa ditemukan di warung – warung hingga restoran papan atas, daging bebek memiliki cita rasa yang khas dan lezat sehingga mampu menarik minat konsumen, namun harga daging bebek sendiri yang lebih tinggi dari pada daging ayam, sapi dan yang lainnya (Fachruddin, 2007).

Abon bisa digunakan untuk berbagai macam campuran makanan ringan, sebagai lauk taburan di atas nasi, mie pangsit, bubur ayam, atau sebagai isi kue dan bisa pula dimakan langsung seperti memakan atau mengkonsumsi camilan (cemilan). Proses pembuatan abon bebek yang mudah, alat dan bahan yang digunakan juga mudah didapat dan ditemukan serta rasa yang dihasilkan dari abon bebek sendiri mampu bersaing dengan abon yang lainnya, abon bebek mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi dan dapat disimpan lebih lama tanpa mengalami perubahan kualitas. Pada prinsipnya abon merupakan suatu metode pengawetan dengan kombinasi antara perebusan, pengukusan dan penggorengan serta penambahan bumbu-bumbu tertentu.

Pengolahan abon bebek dapat dilakukan dalam skala kecil, sedang dan besar. Pembuatan abon bebek juga dapat dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga dalam menyediakan lauk pauk sehari-hari karena tidak memerlukan pengetahuan maupun keterampilan khusus. Abon bebek ini dikemas semenarik mungkin disertai dengan label yang didalamnya terdapat informasi dari abon bebek dan merupakan bentuk promosi untuk menarik minat konsumen, abon bebek dibuat dari daging segar dan alami tanpa bahan pengawet dan bahan- bahan berbahaya

lainnya sehingga aman untuk dikonsumsi, harga yang ditawarkan terjangkau dan dapat dikonsumsi oleh kalangan anak – anak, remaja hingga orang tua.

Abon bebek dalam proses pembuatannya yang mudah, memiliki cita rasa yang khas dan lezat, aman untuk dikonsumsi, harga yang terjangkau serta masih sedikitnya pesaing ini dapat dijadikan sebagai peluang usaha, jadi usaha produksi abon bebek ini layak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut;

1. Bagaimana proses pembuatan abon bebek di kelurahan Wirolegi kecamatan Sumbersari kabupaten Jember?
2. Apakah usaha pembuatan abon bebek di kelurahan Wirolegi kecamatan Sumbersari kabupaten Jember layak diusahakan?

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan paparan dan rumusan masalah yang diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan abon bebek di kelurahan Wirolegi kecamatan Sumbersari kabupaten Jember.
2. Mengetahui analisis usaha pembuatan abon bebek di kelurahan Wirolegi kecamatan Sumbersari kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

1. Memberi sumbangan pemikiran dan kreatifitas bagi usaha produksi abon bebek.
2. Memberi wawasan bagi mahasiswa yang berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.