

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya lalu ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres.

Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (2009) dalam Sianturi (2010) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau (Suryani et al, 2007).

Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Menurut Suryani (2007) Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan.

Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging ternak, abon ikan cocok dikonsumsi sebagai pelengkap makan roti ataupun sebagai lauk-pauk

Semakin banyaknya peluang usaha pembuatan abon saya menginovasi sebuah abon kelapa rasa tongkol yang di produksi di Desa Sidomekar Kecamatan Semboro, dimana di daerah saya tersebut masih minim yang memproduksi abon, jadi peluang usaha yang ini lakukan belum memiliki bannyak pesaing, selain itu bahan baku yang di gunakan mudah di dapatkan. Peluang usaha abon ini sendiri

sangat besar dimana banyak peminat baik di kalangan bawah sampai kalangan menengah ke atas karena harganya yang relative terjangkau oleh semua kalangan, sasaran utama pemasarannya abon ini adalah ibu rumah tangga.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan dan pemasaran Abon Kelapa Rasa Tongkol?
2. Bagaimana kelayakan usaha Abon Kelapa Rasa Tongkol?
3. Bagaimana proses pemasaran Abon Kelapa Rasa Tongkol?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penulisan Tugas Akhir adalah :

1. Dapat membuat dan memasarkan Abon Kelapa Rasa Tongkol.
2. Dapat mencantumkan kelayakan usaha Abon Kelapa Rasa Tongkol berdasarkan analisis BEP dan ROI.
3. Dapat mencantumkan atau memilih cara pemasaran Abon Kelapa Rasa Tongkol yang terbaik.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari Tugas Akhir adalah :

1. Memberikan wawasan serta pembelajaran untuk melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha.
2. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui proses produksi dan alur pemasaran Abon Kelapa Rasa Tongkol.