

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki kandungan protein yang cukup baik jumlahnya maupun mutunya. Sedikit mengandung kolesterol, lemak ikan, asam-asam lemak tak jenuh, minyak hati ikan selain sumber vitamin A juga mengandung vitamin B, C, D dan K, ikan mengandung kadar mineral yang cukup tinggi serta daging ikan hanya mempunyai sedikit tenunan pengikat sehingga cernanya cukup tinggi.

Salah satu cara lain menikmati ikan tongkol adalah dengan membuat abon inovasi baru yaitu abon ikan tongkol. Abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging hewan. Penampilannya biasanya berwarna cokelat terang hingga kehitam-hitaman dikarenakan dibumbui kecap. Abon tampak seperti serat kapas, karena didominasi oleh serat-serat otot yang disuwir-suwir. Abon biasanya awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara karena kering dan nyaris tak memiliki sisa kadar air.

Abon ikan tongkol dimanfaatkan sebagai peluang usaha, abon ikan tongkol merupakan inovasi baru yang praktis memiliki rasa yang enak, dan bisa dikombinasikan sebagai teman makan nasi atau bubur. Melihat peluang pasar pada saat ini, maka usaha abon ikan tongkol ini cukup prospek, sehingga dengan berwirausaha abon ikan tongkol ini dapat memunculkan usaha baru, yang mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

Usaha abon ikan tongkol ini dibuat untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan peluang usaha baru. Oleh karena itu, untuk mengetahui keuntungan dan peluang usaha yang bagus, maka diperlukan analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dapat diketahui apakah usaha yang dijalankan layak atau tidak untuk dikembangkan. Pemasaran abon ikan tongkol ini dilakukan secara langsung.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai analisis usaha abon ikan tongkol, maka rumusan masalah pada analisis abon ikan tongkol dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan abon ikan tongkol di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan ?
2. Bagaimana kelayakan analisis usaha abon ikan tongkol di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan ?
3. Bagaimana pemasaran abon ikan tongkol di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang dikemukakan diatas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan proses pembuatan abon ikan tongkol di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha abon ikan tongkol di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan.
3. Dapat melakukan pemasaran abon ikan tongkol di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan.

1.4 Manfaat

Analisis abon ikan tongkol dibuat dengan tujuan dapat memberikan beberapa manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan dan pengetahuan bagi pembaca tentang analisis usaha abon ikan tongkol.
2. Dapat dijadikan tambahan referensi dalam penulisan tugas akhir dan dapat menumbuhkan jiwa wirausaha bagi mahasiswa.
3. Memberikan inovasi produk baru usaha kuliner di kota Pasuruan.
4. Dapat mempromosikan produk abon ikan tongkol.