

RINGKASAN EKSEKUTIF

Pemasalahan yang dihadapi oleh tim selama melaksanakan kegiatan P2MW ini terletak pada saat proses produksi karena tim melakukan proses produksi pembuatan abon ikan dori secara manual dengan waktu yang cukup lama yaitu dalam kurun waktu 3 jam penggongsengan/ 30 pcs produk abon ikan dori. Kemudian solusi yang tim tawarkan untuk permasalahan ini adalah dengan membeli/ menggunakan mesin pengering agar mempermudah proses produksi. Kekuatan dari tim dori *floss* sendiri adalah dengan melakukan pembagian tugas, dimana tim membagi menjadi 3 bagian, yakni tim operasional Dea Andarista, tim produksi Ishabel Bielqis Khandisya dan Dina Adelia, dan tim *marketing/sales* Wulan Sari. Untuk segmentasi pasar dori *floss* ini bisa dikatakan cukup baik karena dori *floss* dapat diterima oleh konsumen dan telah memiliki reseller. Untuk pesaing dori *floss* sendiri sudah ada namun terdapat perbedaan antara dori *floss* dengan abon dori lainnya yakni dori *floss* di kombinasikan dengan rimbang dan daun kemangi. Untuk bagian keuangan dori *floss* tim didanai sebesar Rp. 14.450.000 dan sudah terpakai semuanya selama proses produksi, marketing (endorse & iklan), dan pembuatan legalitas dari produk dori *floss*. Selama kegiatan P2MW ini tim telah mencapai proses legalitas mulai dari NIB, SPP-PIRT, legalitas Halal, HAKI, dan telah dilakukan penilaian nilai gizi serta *expired date*. Untuk penjualan dori *floss* telah mencapai 228 pcs dengan total pendapatan Rp.4.560.000 dengan laba bersih Rp. 1.596.000.

BAB I DESKRIPSI USAHA

Kemajuan yang pesat dalam perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan meningkatnya taraf dan kualitas hidup masyarakat, baik yang tinggal di wilayah perkotaan dan pedesaan yang menimbulkan perubahan kebiasaan kehidupan modern. Kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia saat ini sangat beragam sejalan dengan perkembangan jumlah dan jenis makanan. Salah satu fenomena yang terjadi di kalangan masyarakat yaitu kegemaran mengkonsumsi makanan cepat saji. Pergeseran pola konsumsi pada masyarakat dipengaruhi oleh perkembangan jumlah dan jenis makanan. Masyarakat dengan kesibukan bekerja atau berkegiatan yang dilakukan setiap hari menyebabkan masyarakat tidak memiliki banyak waktu untuk memasak makanan sendiri sehingga masyarakat banyak yang beralih mengkonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji menjadi pilihan karena dengan harga yang cukup terjangkau serta pengolahan yang praktis sudah dapat menikmati makanan yang lezat rasanya. Peningkatan permintaan masyarakat terhadap makanan siap saji merupakan peluang pasar yang cukup besar sehingga hal ini menjadi salah satu alasan tim pengusul untuk membuka usaha makanan dengan kategori makanan cepat saji.

Dori *Floss* merupakan salah satu makanan siap saji dalam bentuk abon dengan bahan baku ikan dori. Usaha Dori *Floss* (Abon Ikan Dori) termasuk dalam kategori usaha tahapan awal dan rencana akan dilaksanakan di Jl. Cumi-cumi 1 No. 8 Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru Riau.

Ikan dori (*Pengasius*) memiliki tekstur yang halus, mirip dengan ikan patin. Cita rasa ikan dori yang gurih dan tidak asin membuat ikan ini banyak di konsumsi masyarakat. Kandungan gizi dalam setiap 100gram ikan dori adalah kalori 90kal; total lemak 0,7gr; lemak jenuh 0,3gr; kolesterol 31mg; sodium 113mg dan protein 20,6gr. Kandungan gizi yang tinggi memberikan ide bagi tim untuk mengolah ikan dori menjadi produk olahan makanan. Dalam hal ini tim tertarik untuk mengolah ikan dori menjadi abon karena abon merupakan suatu