

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era globalisasi ini berbagai macam makanan cepat saji mulai berkembang dengan berbagai bentuk dan variasi baru, namun makanan tersebut fungsinya sebagai makanan tambahan atau lauk pauk. Kebiasaan masyarakat yang malas dalam membuat lauk makan membuat permintaan akan makanan cepat saji atau setengah jadi seperti sosis, kornet semakin meningkat, salah satunya yaitu jenis nugget. Makanan ini sendiri memiliki tekstur yang renyah dan gurih, namun nugget merupakan jenis makanan jadi dan setengah jadi sehingga kebanyakan tidak memiliki daya simpan atau daya tahan produk yang lama sehingga tingkat kerugian produsen masih cukup tinggi.

Frozen food merupakan proses mengawetkan produk makanan dengan cara mengubah hamper seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang. Produk makanan yang dibekukan tetap mempunyai batas waktu simpan atau daya simpan. Pada jangka waktu tertentu produk masih bisa diterima, entah itu warna, rasa, tekstur, dan bentuknya.

Nugget merupakan salah satu pangan hasil pengolahan daging diberi penambahan bumbu, dicetak kemudian dilumuri dengan tepung roti pada bagian permukaannya, nugget merupakan salah satu bentuk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang. pada umumnya nugget terbuat dari bahan pangan hewani yaitu daging ayam, daging sapi, dan ikan. Nugget dapat diinovasikan dengan mengganti bahan bakunya, salah satunya adalah daging kelinci. Selama ini daging kelinci hanya diolah menjadi sate, tidak semua orang menyukai sate kelinci, ini membuat permintaan pasar akan daging kelinci semakin menurun karena kurangnya minat masyarakat terhadap sate kelinci. Oleh karena itu daging kelinci diinovasikan menjadi nugget kiyur wortel untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap daging kelinci dan sayur. Pengolahan daging kelinci dan sayur menjadi olahan lain dapat menjadi

upaya meningkatkan minat konsumen khususnya anak-anak yang tidak menyukai sayur dan menambah nilai gizi produk karena terdapat kandungan vitamin, mineral, serat dan protein yang tinggi dari daging kelinci.

Nugget kiyur wortel merupakan salah satu olahan yang dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat, yang merupakan makanan rumah (*home made*) yang tidak mengandung bahan pengawet sehingga tidak dapat mengganggu kesehatan. Nugget kiyur wortel memiliki kemasan yang unik serta higienis sehingga para konsumen tertarik untuk membelinya, nugget kelinci sayur wortel memiliki rasa yang enak serta mengandung banyak protein yang dapat memuaskan lidah konsumen. Nugget kelinci sayur wortel memiliki prospek untuk di usahakan karena masih sedikit pesaing dari usaha nugget kelinci sayur wortel di pasaran sehingga akan memberi peluang besar untuk menjalankan usaha di pasaran.

Kadar protein pada daging kelinci cukup tinggi yaitu 20% dan setara dengan daging ayam, bahkan proteinnya bisa mencapai 25%, sedangkan kadar lemak, kolesterol, dan energinya rendah dibandingkan daging dari ternak lain. Kadar kolesterol pada daging kelinci rendah yaitu 50 mg/100 g dan lemak kelinci relative kaya asam lemak esensial.

Nugget kiyur wortel memerlukan sebuah analisis usaha untuk mengetahui usaha yang di jalankan berprospek baik atau tidak, sehingga dapat mengambil keputusan untuk memulai usaha. Untuk itu perlu dilakukan analisis usaha nugget kiyur wortel.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *Frozen food* nugget kiyur wortel?
2. Bagaimana analisis usaha *Frozen food* nugget kiyur wortel?
3. Bagaimana bauran pemasaran *Frozen food* nugget kiyur?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses pembuatan *Frozen food* nugget kiyur wortel
2. Dapat menganalisis usaha *Frozen food* nugget kiyur wortel
3. Dapat melakukan bauran pemasaran *Frozen food* nugget kiyur wortel.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini adalah :

1. Dapat menambah pengetahuan bagi masyarakat dalam mengetahui usaha agar lebih berkembang.
2. Dapat memberikan contoh bagi pemula dalam berwirausaha.
3. Dapat memotivasi masyarakat agar memiliki jiwa wirausahawan, terutama dibidang olahan pangan.
4. Dapat meningkatkan daya jual kelinci dan wortel tentang diverifikasi menjadi olahan *frozen food* nugget kiyur wortel.