

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara yang wilayahnya terbagi menjadi dua yaitu maritim dan agraris, terkenal kaya akan sumberdaya alamnya yang berupa hasil perairan dan pertanian. Salah satu hasil perairan yang populer di Indonesia adalah udang sedangkan hasil pertaniannya yaitu umbi-umbian seperti kentang dan wortel. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) hasil produksi udang pada tahun 2019 tercatat sebanyak 861.336 Ton. Komoditas umbi-umbian, Badan Pusat Statistik mencatat bahwa produktivitas kentang pada tahun 2021 sebanyak 1.361.064 Ton dan wortel sebanyak 720.090 Ton.

Berdasarkan potensi ketiga komoditas di atas, terdapat pengolahan pasca-panen yang masih belum maksimal sehingga nilai tambah yang dihasilkan pun masih relatif rendah, karena pada umumnya petani lebih suka menjual langsung hasil tangkapan atau pertaniannya secara utuh tanpa dilakukan proses pengolahan terlebih dahulu sehingga harga yang ditawarkan pun lebih rendah. Oleh karena itu, perlu dilakukannya pengolahan hasil panen agar terjadi peningkatan nilai tambah. Untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian udang, kentang dan wortel yaitu dengan cara mengolahnya menjadi makanan seperti *frozen food* kroket udang wortel mozarella.

Frozen food merupakan jenis makanan yang diawetkan dengan teknik pembekuan selama beberapa bulan dengan temperatur berkisar -18 derajat *celcius* atau lebih rendah. Sedangkan kroket adalah nama sebuah makanan yang dipungut dari bangsa Belanda di Indonesia tetapi diambil dari Perancis. Di Belanda, kroket adalah sebuah makanan yang terdiri dari ragout yang dilapisi dengan putih telur dan tepung panir lalu digoreng.

Frozen food kroket udang wortel mozarella merupakan diversifikasi dari makanan kroket yaitu dengan menambahkan udang dan wortel sebagai bahan baku serta keju mozarella sebagai isian di dalamnya. Selain itu, makanan ini sengaja dibuat *frozen* agar memiliki masa simpan yang lama sehingga konsumen bisa kapan saja mengonsumsinya.

Frozen food kroket udang wortel mozarella adalah produk baru yang belum banyak dikenal oleh masyarakat, sehingga bisa dijadikan sebagai alternatif usaha untuk menciptakan peluang pekerjaan serta memperoleh keuntungan. Oleh karena itu, diperlukan analisis usaha untuk mengetahui kelayakannya dengan menggunakan metode analisis seperti BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*). Selain itu, usaha *frozen food* kroket udang wortel mozarella ini memerlukan rencana bauran pemasaran untuk proses pemasaran produk, sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *frozen food* kroket udang wortel mozarella di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha *frozen food* kroket udang wortel mozarella di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran *frozen food* kroket udang wortel mozarella?

1.3 Tujuan

1. Dapat melakukan proses produksi *frozen food* kroket udang wortel mozarella di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha *frozen food* kroket udang wortel mozarella di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran pada usaha *frozen food* kroket udang wortel mozarella

1.4 Manfaat

1. Dapat menambah pengetahuan bagi mahasiswa tentang proses pembuatan *frozen food* kroket udang wortel mozarella.
2. Dapat meningkatkan kreativitas dan menumbuhkan jiwa wirausaha bagi mahasiswa.
3. Sebagai motivasi masyarakat untuk berwirausaha terutama di bidang olahan pangan.