

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Frozen food (makanan yang dibekukan) adalah proses mengawetkan produk makanan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang. Produk pangan yang dibekukan tetap mempunyai batas waktu simpan atau daya simpan. Pada jangka waktu tertentu produk masih bisa diterima dari segi warna, rasa, tekstur dan bentuknya. Hal ini dikenal dengan sebutan *high quality life*. Bahan pangan yang mengandung lemak tinggi akan berdaya simpan lebih pendek dibandingkan dengan yang berkadar lemak rendah (F. Bachtiar, 2018).

Masuknya makanan cepat saji di Indonesia membuat pelaku usaha bisnis *frozen food* berlomba lomba untuk menciptakan produk inovasi terbaru yang berkualitas. Makanan cepat saji dalam kemasan bisa ditemukan di *swalayan* maupun *supermarket* selain mudah ditemukan, makanan *frozen food* ini juga mudah dikonsumsi.

Semakin berkembangnya zaman masyarakat banyak menyukai makanan cepat saji, dengan sedikit inovasi, pembuatan *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* merupakan peluang untuk membuka usaha. *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* merupakan salah satu inovasi makanan cepat saji yang praktis untuk disajikan. Produk olahan kali ini yaitu berbahan utama daging ayam dan udang serta terdapat penambahan keju *Mozarella* didalamnya sebagai isian, selain itu kelebihan pada produk ini dapat dipasarkan dalam bentuk *frozen food* sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama.

Usaha *Frozen food Chicken Shrimp Keju Mozarella* ini dibuat agar dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru untuk masyarakat. Menjalankan analisis usaha *Frozen food Chicken Shrimp Keju Mozarella* perlu adanya perhitungan analisis usaha diantaranya yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) sehingga dapat diketahui layak atau tidaknya usaha tersebut di jalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang belakang yang telah diuraikan diatas mengenai analisis usaha *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* ini maka diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* di Desa Koncer Kidul Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso ?
2. Bagaimana analisis usaha *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* di Desa Koncer Kidul Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso ?
3. Bagaimana strategi pemasaran usaha *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* di Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas mengenai analisis usaha *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* ini memiliki beberapa tujuan sebagai berikut :

1. Mampu melakukan proses pembuatan *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* di Desa Koncer Kidul Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
2. Mampu menganalisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) pada usaha *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* di Desa Koncer Kidul Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
3. Melakukan proses pemasaran usaha pembuatan *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* di Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan diatas mengenai analisis usaha *Frozen Food Chicken Shrimp Keju Mozarella* ini memiliki beberapa tujuan sebagai berikut :

1. Dapat digunakan sebagai acuan berwirausaha bagi masyarakat setempat.
2. Menumbuhkan jiwa wirausahawan dan meningkatkan kreatifitas serta inovasi bagi mahasiswa.
3. Dapat dijadikan referensi bagi pembaca sebagai literatur untuk Tugas Akhir di kemudian hari.