

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Banyuwangi Kecamatan Cluring Desa Plampangrejo merupakan salah satu wilayah penghasil dari berbagai komoditas pertanian. Salah satu komoditas yang dihasilkan di pertanian Kabupaten Banyuwangi adalah kentang. Wilayah tersebut memiliki peluang besar dalam membuka usaha karena kondisi wilayah yang dekat dengan pasar sehingga memudahkan masyarakat dalam membuka usaha karena adanya ketersediaan bahan baku seperti kentang. Bahan baku kentang dapat diinovasikan menjadi produk kroket kentang isi ragout ayam. Produk olahan ini dapat dijadikan sebagai makanan *frozen food* karena dapat bertahan lama dan menjadi peluang besar dalam membangun usaha.

Seiring perkembangan zaman dan teknologi perubahan gaya hidup konsumtif yang termasuk didalamnya yakni pola konsumsi pangan. Pola persediaan produk pangan mulai bergeser dari yang semula mengonsumsi produk pangan segar beralih menggunakan produk pangan beku (*frozen food*). Produk pangan beku (*frozen food*) merupakan olahan makanan instan beku yang tahan lama dan mudah dalam penyajiannya (Dewi et al., 2021) Bisnis di bidang makanan beku (*frozen food*) pada era saat ini sangat menjanjikan karena adanya perubahan gaya hidup masyarakat yang konsumtif salah satunya membangun usaha dari produk pangan bahan baku kentang.

Kentang merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Kentang salah satu makanan karbohidrat yang sering digunakan sebagai campuran berbagai macam jenis makanan. Kentang sebagai bahan pangan yang mengandung nilai gizi yang cukup tinggi. Meskipun keberadaan kentang sangat melimpah, pemanfaatannya masih sederhana dan kurang dikalangan masyarakat. Salah satu manfaat dari daging buah pada kentang yaitu untuk berbagai macam jenis olahan masakan salah satunya seperti keripik kentang. Kentang sebelum diolah memiliki kadar air yang sangat tinggi sehingga menyebabkan tekstur dagingnya cenderung lembek. Sedangkan kentang yang sudah mengalami pengolahan maka kandungan air akan menyusut dan karbohidrat

menjadi kandungan nutrisi paling tinggi. Selain mengonsumsi kentang, kulit kentang memiliki kaya akan serat sehingga bagus untuk pencernaan dan kesehatan tubuh lainnya.

Kroket merupakan olahan makanan yang terbuat dari bahan dasar kentang dengan campuran tepung terigu sebagai bahan kulit lapisan luaran. Adapun isian dari kroket yaitu ragout ayam yang merupakan campuran dari potongan-potongan ayam dan wortel. Bahan baku ayam sangat banyak ditemukan di Indonesia khususnya di daerah pedesaan, dimana harga daging ayam terbilang cukup murah sehingga harga jual dari kroket kentang juga lumayan terjangkau. Ayam ini merupakan salah satu potensi usaha lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu dengan adanya inovasi baru ini dapat diterima oleh masyarakat karena harganya yang lebih terjangkau.

Kroket kentang isi ragout ayam merupakan produk olahan makanan *frozen food* yang terbuat dari bahan dasar kentang dan diberi isian ragout ayam yang terbuat dari potongan-potongan daging ayam dan wortel, serta dicampur dengan bahan perekat dari tepung terigu dan dibalut dengan tepung roti. Bentuk kroket kentang pada umumnya oval dan ketika sudah digoreng berwarna kuning kecoklatan. Kroket kentang isi ragout ayam *frozen* juga merupakan salah satu usaha makanan yang dimana untuk mengatasi melimpahnya bahan baku kentang di Desa Plampangrejo, Kecamatan Cluring, Kabupaten Banyuwangi.

Sasaran konsumen usaha produk kroket kentang isi ragout ayam *frozen* tidak terbatas, karena produk ini dapat dikonsumsi dari semua kalangan. Khususnya di wilayah Kabupaten Banyuwangi saat ini jarang ditemukan kroket kentang isi ragout ayam *frozen*. Hal ini sebagai salah satu peluang yang cukup besar untuk dipasarkan. Usaha kroket kentang isi ragout ayam *frozen* ini selain mendapatkan keuntungan juga dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Oleh sebab itu, diperlukan suatu analisa untuk mengetahui apakah usaha ini menguntungkan atau tidak. Analisa yang dilakukan yaitu menggunakan Analisa *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian data dalam latar belakang serta permasalahan dalam usaha kroket kentang isi ragout ayam *frozen*, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain :

1. Bagaimana proses produksi kroket kentang isi ragout ayam *frozen* di Desa Plampangrejo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha kroket kentang isi ragout ayam *frozen* di Desa Plampangrejo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana bauran pemasaran yang digunakan dalam usaha kroket kentang isi ragout ayam *frozen* di Desa Plampangrejo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan mengenai analisis kroket kentang isi ragout ayam *frozen* ini memiliki beberapa tujuan sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi kroket kentang isi ragout ayam *frozen* di Desa Plampangrejo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha kroket kentang isi ragout ayam *frozen* di Desa Plampangrejo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat melaksanakan proses pemasaran kroket kentang isi ragout ayam *frozen* di Desa Plampangrejo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan mengenai analisis usaha kroket kentang isi ragout ayam *frozen* ini dapat diambil manfaat sebagai berikut :

1. Dapat menambah wawasan dalam berwirausaha dan menumbuhkan kreatifitas bagi mahasiswa.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari produk kroket kentang isi ragout ayam *frozen* dan menjadikan referensi usaha rumahan bagi masyarakat untuk mengurangi angka pengangguran.