

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya penggunaan internet di Indonesia selama pandemi Covid-19 menjadikan peluang usaha besar bagi pengusaha kuliner di berbagai daerah. Ditengah pandemi, membuat bisnis makanan yang berbasis *online* mengalami peningkatan, salah satunya kuliner berjenis makanan beku (*frozen food*). *Frozen food* merupakan olahan makanan yang dapat bertahan lama untuk beberapa bulan kedepan pada suhu tertentu, serta lebih praktis dalam penyajiannya. Beberapa jenis makanan *frozen food* yang banyak diminati oleh masyarakat umumnya seperti nugget, sosis, *meatball*, siomay ikan, dan salah satunya cireng.

Cireng adalah singkatan dari *aci* digoreng yang dalam bahasa Sunda yaitu tepung tapioka digoreng. Cireng merupakan makanan ringan yang berasal dari daerah Sunda Provinsi Jawa Barat yang dibuat dengan cara menggoreng campuran adonan dengan bahan dasar tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, air, garam, merica bubuk, dan kaldu ayam. Makanan ini sudah banyak dikenal masyarakat, baik yang berasal dari daerah Sunda Provinsi Jawa Barat maupun luar daerah Jawa Barat. Bahkan tidak sedikit yang membuatnya untuk dijual dan dijadikan sebagai peluang usaha. Terbukti telah banyak masyarakat yang membuat olahan cireng kemudian dipasarkan melalui media sosial, serta ada pedagang kaki lima di pinggir jalan yang menjual cireng di beberapa daerah. Hal ini menjadi suatu tantangan tersendiri apabila akan membuka usaha makanan cireng tersebut, dikarenakan banyaknya pesaing. Oleh karena itu, inovasi perlu dilakukan untuk mengembangkan usaha cireng dengan kreasi baru, salah satunya melalui inovasi varian isi hingga bentuk dari cireng itu sendiri menjadi suatu ide dalam membuat usaha cireng menggunakan varian isi dari daging ayam dengan bumbu *taichan*.

Taichan merupakan salah satu jenis kuliner khas Jepang berbahan potongan daging ayam yang dibumbui garam, jeruk nipis, dan cabai. Sate ini hanya disajikan dengan sambal dan perasan jeruk nipis yang hampir mirip yakitori atau sate ayam jepang. Peminat makanan jepang di Indonesia terus bertambah, hal ini didukung oleh Setiono (2019) melalui nibble.id menyatakan bahwa hingga saat ini makanan

Jepang masih terus menjadi pilihan di Industri kuliner Indonesia. Oleh karena itu, dalam kegiatan ini akan dicoba untuk mengkombinasikan makanan Indonesia berupa cireng dengan *Taichan* makanan Khas Jepang. Banyaknya penggemar budaya dan kuliner Khas Jepang di Indonesia juga dapat dijadikan sebagai peluang pasar atas produk ini. Adanya produk cireng *crispy* isi ayam *taichan* dengan cita rasa pedas masam diharapkan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen pecinta makanan pedas, terutama pada anak remaja dan dewasa khususnya pecinta kuliner Jepang dalam mencoba produk cireng dengan varian terbaru.

Berdasarkan inovasi cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* dapat dijadikan sebagai alternatif usaha, harapannya dapat menciptakan lapangan kerja untuk mendapatkan keuntungan. Usaha *frozen food* menjadi olahan makanan yang praktis dalam mengkonsumsi, karena selain produknya yang tahan untuk beberapa bulan juga cara mengkonsumsinya tidak membutuhkan waktu yang lama. Usaha ini tergolong jenis usaha yang masih baru, sehingga diperlukan analisis kelayakan usaha dan metode pemasarannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan mengenai analisis usaha cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* maka diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses pembuatan cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* di Kabupaten Bondowoso?
- b. Bagaimana analisis usaha cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* di Kabupaten Bondowoso?
- c. Bagaimana pemasaran cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan mengenai analisis usaha cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* ini, memiliki beberapa tujuan sebagai berikut:

- a. Mampu melakukan proses produksi cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* di Kabupaten Bondowoso.
- b. Mampu menganalisis usaha cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* di Kabupaten Bondowoso.
- c. Mampu menerapkan pemasaran cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan mengenai analisis usaha cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* ini dapat diambil manfaat sebagai berikut:

- a. Dapat menjadikan referensi pembuatan tugas akhir bagi mahasiswa yang ingin menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
- b. Dapat memotivasi pembaca dalam berwirausaha, serta mampu menciptakan produk baru.
- c. Dapat memotivasi mahasiswa untuk mencoba berwirausaha.