

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau camilan merupakan makanan yang banyak dicari oleh berbagai kalangan di masyarakat untuk dikonsumsi, hal ini dikarenakan camilan praktis dan dapat menghilangkan rasa lapar untuk sementara waktu. Seiring berkembangnya zaman dengan teknologi serta gaya hidup yang semakin berkembang membuat kebutuhan semakin meningkat, khususnya dalam pemilihan produk makanan yang lezat, unik dan siap masak. Hal ini yang menjadikan seseorang terus meningkatkan kreativitas dalam menciptakan produk makanan agar dapat diterima dan bersaing di kalangan masyarakat. Saat ini telah banyak ditemukan makanan ringan yang dijual dipasaran, satu contoh makanan ringan yang cukup terkenal di Indonesia yaitu risoles.

Risoles berasal dari bahasa Belanda "*rissole*", merupakan makanan ringan yang terbuat dari berbagai macam jenis sayuran yang digoreng hingga kecoklatan dengan lapisan adonan tepung dan telur dibagian luarnya. Produk risoles saat ini sudah banyak ditemukan di pasaran dengan berbagai jenis isian mulai dari daging, sayur, *mayonnaise*, dan masih banyak lainnya. Risoles lebih nikmat apabila dinikmati dalam kondisi hangat, karena jika risoles dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama setelah penggorengan maka teksturnya akan mengeras dan tidak renyah. Selain itu risoles juga merupakan makanan yang mudah basi sehingga diperlukan cara yang tepat agar produk ini dapat bertahan lama dengan kualitas yang tetap terjaga, salah satunya yaitu dengan menyimpan pada *freezer* agar menjadi makanan beku.

Menurut Rahardjo (2016), pembekuan makanan atau *frozen food* merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku, hal ini bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan. Metode pembekuan makanan ini dapat menambah daya simpan makanan lebih lama dengan menaruh makanan pada temperatur berkisar -18° celcius atau lebih rendah.

Frozen food risoles coklat adalah produk diversifikasi dari produk risoles, jika pada umumnya risoles memiliki cita rasa asin dan gurih maka risoles satu ini memiliki rasa yang manis. Makanan ringan ini terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan telur sebagai kulit dan diisi menggunakan potongan *dark chocolate* dengan perpaduan panir dengan coklat bubuk dan taburan susu dibagian luarnya. Kemudian didinginkan dalam *freezer* dengan suhu rendah agar mutu dapat dipertahankan. Keunggulan dari produk risoles ini yaitu mempunyai cita rasa yang manis, lezat dan unik, serta tersedia dalam bentuk *frozen* sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama untuk persediaan.

Produk risoles coklat ini dipilih sebagai salah satu bentuk usaha yang didirikan untuk memperoleh keuntungan dengan menghasilkan produk yang lebih inovatif, produk ini diharapkan menjadi peluang usaha baru bagi masyarakat dan meningkatkan taraf hidup. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan suatu analisis usaha menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) untuk mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak, keberhasilan suatu usaha juga ditentukan oleh proses produksi dan perencanaan bauran pemasaran yang baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *frozen food* risoles coklat di Desa Ringinsari Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha *frozen food* risoles coklat di Desa Ringinsari Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk *frozen food* risoles coklat?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan penulisan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melaksanakan proses produksi *frozen food* risoles coklat di Desa Ringinsari Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha *frozen food* risoles coklat di Desa Ringinsari Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi berdasarkan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*).
3. Dapat melaksanakan bauran pemasaran pada produk *frozen food* risoles coklat.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang dicapai dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa untuk menciptakan usaha serta membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.
2. Menumbuhkan kreatifitas dan inovasi mahasiswa dalam menciptakan suatu produk makanan.
3. Dapat menjadi sumber informasi dan wawasan bagi wirausahawan dalam memulai usaha yang sejenis.