

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menjalankan suatu usaha dibidang-bidang kuliner atau jajanan pasar khas Indonesia merupakan jenis usaha yang berkelanjutan. Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia tidak lepas dengan makanan gorengan yang menjadi cemilan favorit. Oleh karena itu saya memilih jenis usaha risol untuk di jual. Sebagaimana kita ketahui bahwa risol adalah makanan ringan yang cukup terkenal di Indonesia. Peluang usaha risol di jadikan salah satu peluang usaha yang dapat menguntungkan dan potensi bisnisnya sangat bagus untuk di gali. Bisnis seperti ini dapat di lakukan semua kalangan karena usaha risol ini tidak membutuhkan modal yang besar untuk mengawalinya.

Risol adalah sejenis makanan cemilan atau jajanan khas Indonesia. Risol dalam bahasa Belanda di sebut dengan rissole, yaitu pastri yang berisi daging atau sosis, serta sayur-sayuran yang di gulung dadar kemudian di beri lapisan tepung lalu di goreng hingga kecoklatan. Isian dalam risol tersebut bisa berupa daging cincang, sosis, telur, ataupun udang serta sayur-sayuran seperti kentang dan wortel. Untuk kulit dadar pada kulit risol dapat di buat dari bahan-bahan seperti tepung terigu, telur serta air ada dua jenis risol yang terkenal di Indonesia yang pertama yaitu risol dengan isian sayur lalu di campur dengan daging cincang dan yang kedua yaitu risol dengan potongan wortel, kentang, dan sayuran lainnya dengan sosis lalu di beri toping mayo dan keju.

Risol merupakan makanan anak-anak karena kandungan daging sayuran di dalamnya. Apalagi ditambah sayuran khusus di dalamnya yang di gunakan seperti wortel yang kita ketahui bahwa, wortel bermanfaat untuk menjaga kesehatan mata dan mampu meningkatkan proses metabolisme serta daya tahan tubuh.

Keju *Mozarella* merupakan salah satu keju yang populer di kalangan masyarakat, dan merupakan keju lunak yang memiliki karakteristik elastik, berserat dan lunak. Peningkatan kebutuhan dan konsumsi keju *Mozarella* perlu

di imbangi dengan produksi keju dengan menggunakan bahan-bahan lokal atau bahan yang tersedia secara lokal contohnya adalah risol yang dapat di jadikan sebagai isian untuk bahan di dalamnya.

Usaha Risol Mayo *Mozarella* dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan untuk mendapatkan keuntungan, oleh karena itu dibutuhkan analisis usaha menggunakan metode 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 yang telah diuraikan maka diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Risol Mayo *Mozarella* di Desa Sukowono Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso ?
2. Bagaimana analisis usaha produksi Risol Mayo *Mozarella* di Desa Sukowono Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso ?
3. Bagaimana strategi pemasaran usaha produksi Risol Mayo *Mozarella* di Desa Sukowono Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso ?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas mengenai analisis usaha Risol Mayo *Mozarella* ini memiliki beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses pembuatan Risol Mayo *Mozarella* di Desa Sukowono Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso.
2. Melakukan Analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) pada usaha Risol Mayo *Mozarella* di Desa Sukowono Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso.
3. Melakukan proses pemasaran Risol Mayo *Mozarella* di Desa Sukowono Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan masalah dan tujuan yang telah di uraikan di atas mengenai analisis usaha Risol Mayo *Mozarella* ini memiliki beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Dapat di gunakan sebagai acuan berwirausaha bagi masyarakat setempat.
2. Menumbuhkan jiwa wirausahawan dan meningkatkan kreatifitas serta inovasi bagi mahasiswa.
3. Dapat dijadikan refrensi bagi pembaca sebagai literatur usaha di kemudian hari.