

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan beku olahan atau yang dikenal dengan *frozen food* merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku, hal ini bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan. *Frozen food* pada awalnya diciptakan dan ditujukan untuk seseorang yang terlalu sibuk, tidak mau atau tidak mampu untuk menyiapkan makanan untuk dirinya sendiri (Rahardjo, 2016). Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang mulai beralih dari konvensional ke modern, masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada di negara – negara maju, salah satunya dengan mengkonsumsi produk *frozen food* (Rahardjo, 2016).

Di era modern ini sangat dituntut inovasi-inovasi dalam berbagai bidang termasuk makanan ringan. Makanan ringan adalah kebutuhan makanan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama, maka dari itu saya mencoba untuk membuat makanan ringan yang sekiranya bisa dinikmati oleh semua kalangan. Industri *frozen food* diprediksi akan terus bertumbuh seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat. Produk *frozen food* juga banya memiliki kelebihan yaitu dapat dapat menjaga kesegaran makanan, mudah diakses dan praktis dapat bertahan lebih lama. Memiliki pertumbuhan rata-rata pasar makanan dalam kemasan dan minuman tahun 2013-2017 diprediksi berada di atas angka 10%, sedangkan untuk produk *frozen food* dapat diprediksi mampu tumbuh hingga 16,6%. Euromonitor (2014) menunjukkan pada tahun 2014, industri *frozen food* mampu tumbuh di kisaran 19%. Bernando, dkk (2015:1)

*Brule bomb* adalah sebuah makanan yang memiliki kemiripan bitterballen cemilan gurih khas belanda. Cemilan berbeda dari bitterballen yaitu terbuat dari bahan bahan yang sehat seperti bawang Bombai bawang putih sosis atau smoked beef yang dimasak dengan susu, keju dan digoreng kembali. *Brule bomb* ini sempat pupulet beberapa saat lalu disosial media dan dikalangan masyarakat.

Labu siam adalah tumbuhan suku labu labuan yang dapat dimakan buah dan pucuk madunya. Labu siam dikenal masyarakat sebagai sayuran yang mudah didapat dan harganya yang cukup murah. Labu siam juga memiliki rasa manis yang cocok untuk dipadukan dengan *brule bomb*. selain itu mempunyai banyak kandungan gizi salah satunya serat nabati yang dapat mengurangi penyerapan kolesterol dalam usus. Serat nabati termasuk golongan pektin yang dapat menurunkan kolesterol darah (Agustina , 2006)

Pembuatan *brule bomb* dengan penambahan labu siam ini tergolong sangat mudah untuk dilakukan oleh siapa saja. *Brule bomb* juga masih populer dan sangat diminati kalangan anak muda jaman sekarang. Oleh karena itu *brule bomb* dengan penambahan labu siam ini sangat cocok untuk digunakan sebagai proyek usaha mandiri (PUM).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas kita dapat mengetahui rumusan masalah yang diuraikan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara pembuatan *brule bomb* dengan penambahan labu siam ini dapat di terima oleh masyarakat?
2. Bagaimanan hasil analisis biaya dan analisa kelayakan usaha dalam pembuatan brile bomb?
3. Bagaimana metode pemasaran produk *brule bomb* dengan penambahan labu siam?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari proyek usaha mandiri *brule bomb* labu siam :

1. Untuk mengetahui cara pembuatan *brule bomb* dengan penambahan labu siam yang dapat diterima oleh masyarakat.
2. Untuk mengetahui analisa kelayakan biaya dari *brule bomb* dengan penambahan labu siam
3. Dapat mengetahui metode pemasaran produk *brule bomb* dengan penambahan labu siam

#### **1.4 Manfaat Proyek Usaha Mandiri**

Manfaat dari proyek usah mandiri *brule bomb* ini adalah :

1. Dapat menambah pengalaman usaha
2. Dapat menambah wawasan bagi pembaca
3. Dapat mengetahui analisa biaya dalam pembuatan *brule bomb* labu siam ini