

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Frozen food merupakan makanan beku yang bertujuan mengawetkan makanan hingga siap dikonsumsi, dimana suatu keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim pada makanan beku memiliki daya simpan yang cukup panjang, bahan pangan yang mengandung tinggi lemak tidak akan bertahan lama sedangkan bahan pangan yang memiliki rendah lemak akan berdaya simpan yang relatif lebih lama. Walaupun memiliki daya simpan yang cukup panjang *frozen food* juga memiliki batas waktu simpan, pada jangka waktu tertentu produk masih dapat dikonsumsi entah itu rasa, warna, tekstur, dan bentuk disebut juga *high quality life*.

Pada saat ini makanan beku (*frozen food*) *mandu* sangat populer dikalangan masyarakat terutama anak muda pecinta drama Korea Selatan yang tidak asing dengan olahan daging. Makanan beku (*frozen food*) *mandu* ayam *mozzarella* merupakan makanan yang diolah setengah matang dan dikemas ke dalam *plastic vacuum sealer*, apabila dikonsumsi harus melewati proses pengolahan terlebih dahulu dengan cara dimasak. *Mandu* ayam *mozzarella* merupakan makanan pendamping maupun makanan utama, tergantung penyajiannya dan jumlah porsi.

Mandu merupakan olahan seperti pangsit yang berasal dari Korea Selatan dengan kulit *gyoza* atau kulit dimsum, umumnya *mandu* khas dari Korea Selatan kebanyakan non-halal yang berisi daging babi guling, tahu, bawang putih, kucai, bawang merah, jahe, kecap dan minyak wijen. Orang Indonesia mayoritas tidak dapat memakan olahan non-halal dan banyak yang tertarik ingin mencoba *mandu* oleh karena itu dilakukannya inovasi menjadi *Mandu Ayam Mozzarella* dengan mengubah komponen bahan utamanya dengan daging ayam dan menyesuaikan rasa dengan selera orang Indonesia.

Menurut Badan Pusat Statistik Jawa Timur (2021) merupakan wilayah Provinsi di Indonesia yang memiliki kontribusi yang besar untuk memenuhi bahan pangan yaitu ayam broiler mencapai 282.860.660 ekor salah satunya di daerah Bondowoso

dengan produksi mencapai 2.312.800 ekor. Peternak dan petani pada umumnya hanya menjual langsung tanpa mengolahnya terlebih dahulu sehingga tidak ada nilai tambah ekonomi pada produk yang dijual. Namun, ada peternak yang memanfaatkan kotoran sebagai pupuk bokasi.

Peluang pasar ini sangat menjanjikan karena tingginya minat konsumen terhadap makanan beku (*frozen food*) di Kabupaten Bondowoso diharapkan *Mandu Ayam Mozzarella* ini memiliki target pasar yang lebih luas dimana target pasar dari makanan beku sendiri dapat dikonsumsi berbagai kelompok usia dari anak-anak sampai dewasa. Usaha *Mandu Ayam Mozzarella* ini bisa dijadikan peluang berwirausaha maka diperlukannya analisis untuk menjalankan usaha ini layak atau tidak untuk dijalankan dengan menerapkan metode *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return on Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang sebelumnya, maka dapat disimpulkan beberapa permasalahannya yaitu:

1. Bagaimana proses produksi *Mandu Ayam Mozzarella (Frozen Food)* di Desa Sumber Gading Kecamatan Sumber Wringin Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana Analisis Usaha *Mandu Ayam Mozzarella (Frozen Food)* di Desa Sumber Gading Kecamatan Sumber Wringin Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana pemasaran Usaha *Mandu Ayam Mozzarella (Frozen Food)* di Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disimpulkan, maka tujuan dari proposal tugas akhir ini yaitu:

1. Mampu melaksanakan proses produksi *Mandu Ayam Mozzarella (Frozen Food)* di Desa Sumber Gading Kecamatan Sumber Wringin Kabupaten Bondowoso.

2. Dapat menganalisis usaha *Mandu Ayam Mozzarella (Frozen Food)* di Desa Sumber Gading Kecamatan Sumber Wringin Kabupaten Bondowoso.
3. Mampu menerapkan bauran pemasaran usaha *Mandu Ayam Mozzarella (Frozen Food)* di Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

1. Dapat menambahkan kreatifitas dan inovasi dalam berwirausaha dengan memunculkan ide produk yang beragam.
2. Dapat meningkatkan nilai jual dari bahan mentah seperti ayam menjadi *Mandu Ayam Mozzarella (Frozen Food)*.
3. Sebagai referensi bahan pembuatan tugas akhir dan sebagai informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.