

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam sejarahnya *Frozen food* (makanan beku) sudah ada sejak sekitar 3000 tahun sebelum masehi, ketika masyarakat cina kuno mulai bisa menggunakan es untuk mempertahankan makanannya di sepanjang musim dingin. Begitu pula orang romawi yang dapat menggunakan salju untuk membekukan makanannya. Untuk pertama kalinya pada 1930 di Springfield, Massachusetts, seorang yang bernama Clarence Birdseye sudah memperkenalkan makanan beku berupa sayuran buah-buahan, *seafoods*, dan daging yang dijual kepada masyarakat. Di indonesia makanan beku mulai dapat diperkenalkan oleh orang-orang cina dan jepang. *Frozen food* pada awalnya diciptakan dan ditujukan untuk seseorang yang terlalu sibuk, tidak mau atau tidak mampu untuk menyiapkan makanan untuk dirinya sendiri." Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang mulai beralih dari konvensional ke modern, masyarakat indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada dinegara-negara maju, salah satunya dengan mengkonsumsi produk *frozen food*' (Apriani, 2021).

Empek-empek adalah makanan khas dari Palembang yang cukup terkenal di seluruh Indonesia, Dibuat dari campuran daging ikan giling, tapioka, air, dan bumbu yang dihaluskan dan dicampur bersama sama dan dibentuk menjadi beberapa bentuk lalu direbus. Empek-empek biasanya menggunakan ikan tenggiri, dan jenis ikan lainnya. Empek-empek memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang kenyal, dan dipadukan dari rasa bumbu cuko yaitu asam dan manis. Produk *frozen food* berbahan dasar daging pada saat ini sangat bervariasi di pasar dan cukup banyak dikonsumsi. Data survei yang dilakukan oleh Kementerian Pertanian (2015) mengungkapkan terjadinya perkembangan yang sangat pesat pada konsumsi olahan daging di tingkat nasional. Rata-rata perkembangan konsumsi olahan daging tiap tahunnya 10,28 persen. Hasil survei lain menyebutkan peningkatan konsumsi sosis rata-rata tumbuh sebesar 4,46 persen per tahun. Produk *frozen food* seperti *nugget*, bakso dan sosis merupakan produk daging olahan yang paling banyak dikonsumsi.

Meningkatnya permintaan konsumen terhadap *frozen food* berimbas pada meningkatnya kebutuhan daging ayam dan sapi (Anggraeni, Wijarnako, & Ningtyas, 2014) dalam (santoso, dkk, 2018).

Saat ini terdapat kendala dalam pemanfaatan makanan olahan daging serta dengan produk empek empek, di mana masyarakat cenderung membeli dan mengonsumsi empek empek secara langsung pada tempat penjualan, namun beberapa masyarakat terutama pecinta empek empek yang ingin mengonsumsi empek empek tanpa harus senantiasa membeli di luar serta beberapa konsumen pecinta empek empek yang terlalu sibuk, dan ingin mengonsumsi namun tidak memiliki cukup waktu untuk membeli keluar. Oleh karena itu, dengan adanya *frozen food* empek empek kapal selam yang dinilai lebih praktis serta konsumen dapat membeli dan membuat stok makanan di rumah tanpa harus selalu membeli empek empek dan produk ini cenderung lebih tahan lama dengan penyimpanan di suhu rendah dan dengan metode *vacum*. Produk makanan beku siap masak ini para *customer* diberikan kemudahan dalam hal penyajian yang cepat, mudah dan praktis tanpa membutuhkan waktu yang lama. Hal ini menjadi nilai lebih dari produk makanan beku yang dapat membantu memudahkan aktivitas para calon konsumen dalam hal pemenuhan kebutuhan makanan. Inovasi ini tidak hanya memudahkan konsumen dalam mendapatkan produk empek empek kapal selam namun juga memberikan kemudahan dalam penyimpanan produk *frozen food* empek empek dikarenakan dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup panjang dengan penyimpanan pada suhu beku. Analisis kelayakan usaha perlu dilakukan untuk mengetahui apakah pengemasan *frozen food* empek empek kapal selam ini layak untuk diusahakan.