

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini cemilan atau makanan-makanan ringan bisa dikatakan sangat sering dicari oleh orang-orang untuk dibeli dan dikonsumsi, hal ini dikarenakan cemilan ini sangat mudah didapatkan dan juga sangat praktis sehingga konsumen sering memburu cemilan-cemilan untuk dibeli. Kebutuhan masyarakat akan konsumsi yang semakin meningkat ini membuat manusia harus bersaing dan berkreativitas dalam menciptakan suatu produk baru yang dapat diterima dalam masyarakat. Dalam menghadapi krisis global saat ini, suatu usaha harus tetap eksis, antara lain dengan melakukan berbagai inovasi baru bagi produk yang dihasilkannya.

Makanan beku merupakan salah satu inovasi penting yang dapat dilakukan di masa sekarang ini. Pembekuan pada bahan pangan memiliki pengaruh yang cukup baik, penurunan suhu akan mengakibatkan penurunan proses kimia, mikrobiologi dan biokimia yang berhubungan dengan kelayuan, kerusakan, pembusukan dan lain-lain. Apabila suhu penyimpanan beku cukup rendah, perubahan kimiawi selama pembekuan dapat dipertahankan sampai batas minimum, maka mutu makanan beku dapat dipertahankan untuk jangka waktu yang cukup lama.

Risoles Jamur Mayo FROZY merupakan salah satu inovasi risoles yang praktis dimasak dan cepat saji. Jika pada umumnya risoles yang banyak dijual berisi wortel dengan potongan daging ayam yang dibalut dengan dadar tepung lalu digoreng, namun Jamur Mayo FROZY merupakan inovasi risoles yang berisi jamur tiram dengan perpaduan mayonais dan sosis didalamnya. Selain itu kelebihan risoles ini dalam bentuk frozen (beku), jadi dapat disimpan dalam waktu cukup lama sebagai persediaan dirumah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan risoles jamur mayo “FROZY”?
2. Bagaimana kelayakan usaha pembuatan risoles jamur mayo “FROZY” berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI?
3. Bagaimana strategi pemasaran risoles jamur mayo “FROZY”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu:

1. Mengetahui proses pembuatan risoles jamur mayo “FROZY”
2. Mengetahui kelayakan usaha pembuatan risoles jamur mayo “FROZY”
3. Mengetahui strategi pemasaran risoles jamur mayo “FROZY”

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu:

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa dan masyarakat untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi untuk meraih peluang-peluang yang ada
3. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.