

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Dewasa ini, berbagai macam makanan ringan mulai berkembang dengan berbagai bentuk dan variasi namun makanan tersebut fungsinya sebagai makanan tambahan atau “camilan”. Camilan juga disajikan dalam berbagai acara baik resmi maupun tidak resmi. Kebiasaan masyarakat yang suka ngemil di waktu senggang atau untuk menahan lapar membuat permintaan camilan semakin meningkat, salah satunya yaitu jenis gorengan. Gorengan sendiri memiliki tekstur yang renyah dan gurih.

Menurut presentase rata-rata pengeluaran per kapita sebulan pada kelompok makanan dan daerah tempat tinggal di bulan Maret Tahun 2019 dari Badan Pusat Statistik, bahwa makanan dan minuman jadi menempati urutan pertama 35,12% sebagai makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Gorengan merupakan makanan ringan yang termasuk ke dalam jenis makanan dan minuman jadi, salah satunya yaitu gorengan risoles. Risoles merupakan salah satu jajanan pasar yang sudah dikenal oleh seluruh masyarakat mulai dari anak-anak sampai dewasa. Namun, risoles yang beredar kebanyakan tidak memiliki daya simpan atau daya tahan produk yang lama sehingga tingkat kerugian produsen masih cukup tinggi.

Penerapan teknologi pembekuan makanan (*frozen food*) dapat meningkatkan nilai ekonomi risoles tersebut serta menekan kerugian produsen. *Frozen food* dapat dikatakan sebagai sebuah inovasi pengolahan makanan yang dapat diterapkan mengikuti perkembangan gaya hidup masyarakat modern yang lebih suka mengonsumsi makanan bersifat praktis, cepat saji dan enak. Pembekuan makanan yang dapat dipertahankan sampai batas minimum, akan berpengaruh cukup baik pada mutu makanan dalam jangka waktu yang cukup lama. Selain itu, olahan *frozen food* juga mudah dan bisa dimasak sewaktu-waktu sehingga mendukung gaya hidup masyarakat yang membutuhkan segala sesuatu yang efektif dan efisien.

Frozen Food Risoles Pelangi Isi Ragout “Risoles Ngigo” merupakan sebuah kreasi risoles yang berbeda, dengan yang dijual secara umum, risoles ini memiliki inovasi kulit risoles yang berwarna seperti pelangi dan berisi ragout berbentuk pasta didalamnya. Selain itu, risoles ini dikemas dalam bentuk frozen (beku) sehingga dapat disimpan dalam waktu cukup lama sebagai persediaan di rumah. Usaha *frozen* ini selain untuk memperoleh keuntungan juga dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Oleh karena itu, untuk mengetahui usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan maka diperlukan analisis usaha seperti *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan analisis R/C ratio.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *Frozen Food* Risoles Pelangi Isi Ragout “Risoles Ngigo” di Desa Dawuhan Lor Kecamatan Purwoasri Kabupaten Kediri?
2. Bagaimana kelayakan usaha *Frozen Food* Risoles Pelangi Isi Ragout “Risoles Ngigo” di Desa Dawuhan Lor Kecamatan Purwoasri Kabupaten Kediri?
3. Bagaimana strategi pemasaran *Frozen Food* Risoles Pelangi Isi Ragout “Risoles Ngigo” di Desa Dawuhan Lor Kecamatan Purwoasri Kabupaten Kediri?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah didapat, maka tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi *Frozen Food* Risoles Pelangi Isi Ragout “Risoles Ngigo” di Desa Dawuhan Lor Kecamatan Purwoasri Kabupaten Kediri.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha dengan menggunakan BEP, R/C Ratio, dan ROI *Frozen Food* Risoles Pelangi Isi Ragout “Risoles Ngigo” di Desa Dawuhan Lor Kecamatan Purwoasri Kabupaten Kediri.
3. Dapat menentukan strategi pemasaran untuk usaha *Frozen Food* Risoles Pelangi Isi Ragout “Risoles Ngigo” di Desa Dawuhan Lor Kecamatan Purwoasri Kabupaten Kediri.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir ini disusun untuk memberikan manfaat bagi beberapa pihak, diantaranya sebagai berikut:

1. Bagi Wirausahawan
Dapat menambah wawasan bagi wirausahawan mengenai analisis usaha dan menciptakan lapangan pekerjaan khususnya dalam usaha baru di bidang sejenis.
2. Bagi Perguruan Tinggi
Dapat dijadikan bukti otentik hasil penulisan karya ilmiah mahasiswa yang telah melaksanakan tugas akhir.
3. Bagi Lingkungan Akademik
Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.