

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan teknologi pada masa kini sangat pesat diberbagai bidang, khususnya pada bidang pangan. Kondisi masyarakat sekarang semakin meningkat akan kebutuhan makanan. Hal ini dapat berpengaruh pada persediaan bahan pangan tingkat rumah tangga yang semula menggunakan bahan pangan segar beralih pada produk pangan beku (*frozen food*). Produk pangan beku (*frozen food*) merupakan bentuk olahan setengah jadi yang dalam keadaan beku, dimana olahan ini dapat bertahan lama dan mempermudah proses penyajian.

Produk pangan beku (*frozen food*) merupakan olahan makanan instan beku yang tahan lama dan mudah dalam penyajiannya. Berdasarkan ini, perusahaan pengolahan pangan berpacu untuk menghasilkan aneka ragam produk pangan olahan frozen food yang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan dalam rumah tangga konsumen (Santoso dkk., 2018). Produk *frozen food* yang banyak berkembang di pasaran pada saat ini adalah olahan berbahan dasar hewani, sebagai contoh adalah sosis sapi/ayam, bakso sapi/ayam, nugget ayam dll. Data survei yang dilakukan oleh Kementerian Pertanian (2015) mengungkapkan terjadinya perkembangan yang sangat pesat pada konsumsi olahan daging tiap tahunnya 10,28 persen. Sedangkan pada olahan produk pangan beku (*frozen food*) yang berbahan nabati masih belum banyak ditemui, biasanya *frozen food* berbahan dasar nabati yang sering ditemui dipasaran namun masih terbatas keberadaannya adalah nugget dengan bahan dasar sayuran seperti bayam, wortel, dan brokoli. Oleh sebab itu diperlukan adanya inovasi baru untuk menambah variasi produk pangan beku (*frozen food*) utamanya yang terbuat dari bahan nabati.

Risoles adalah sejenis makanan atau jajanan khas dari daerah Jakarta, Indonesia. Risoles dalam bahasa Belanda disebut *rissole*, yaitu pastri berisi daging, biasanya daging cincang, dan sayuran yang dibungkus dadar dan digoreng setelah dilapisi tepung panir dan kocokan telur ayam. Dua jenis risoles yang dikenal di Indonesia yaitu risoles sayuran bercampur daging tumis dan risoles

berisi ragout atau potongan-potongan sayur atau daging yang dibumbui. Bentuk risoles ada yang persegi panjang seperti amplop ada juga yang berbentuk segitiga. Risoles dengan bentuk segitiga biasanya berisi ragout (Najib dkk., 2013).

Risoles banoffee adalah sebuah inovasi produk baru dengan risoles yang sudah populer terlebih dahulu digabungkan dengan banoffee produk yang baru populer dengan peminat kaum muda saat ini. Banyak yang belum tau tentang banoffee, banoffee sendiri sebenarnya sudah ada sejak tahun 1972. Awalnya banoffee adalah makanan penutup asal inggris yang terbuat dari pisang, biskuit, krim, dan gula. Namun pada masa itu banoffee sendiri dalam bentuk banoffee pie, pertama kali dibuat oleh Ian Downing dan Nigel Mackenzie dari restoran *the hungry monk* di Jevington. Banoffee pie terinspirasi dari makanan penutup asal Amerika yang disebut dengan *blum's coffee toffee pie* (Anonim<sup>1</sup>, 2012).

Risoles banoffee memiliki banyak gizi yang didapatkan dari pisang, biskuit, dan gula. Buah pisang dapat menyediakan kebutuhan kalori sesaat, karbohidrat pisang sangat baik untuk cadangan energi bagi tubuh, Gula pada pisang terdiri dari fruktosa yang baik untuk menyimpan energi. Kandungan kalium buah ini mampu menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan jantung dan memperlancar pengiriman oksigen ke otak (Anonim<sup>2</sup>, 2012). Sama halnya dengan pisang, sakarosa atau gula putih berfungsi selain untuk pemanis juga sebagai sumber energi bagi tubuh.

Berdasarkan uraian diatas, adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat produk pangan beku risoles banoffee yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi tubuh. Inovasi ini juga dapat memenuhi permintaan konsumen pada produk *frozen food* dan menambah keberagaman *frozen food* berbahan dasar nabati.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi *Frozen Food* Risoles Banoffee dengan kualitas yang baik dan dapat diterima konsumen?
2. Apakah produksi dan pemasaran *Frozen Food* Risoles Banoffee menguntungkan secara ekonomi?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk *Frozen Food* Risoles Banoffee yang efektif?

## 1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi *Frozen Food* Risoles Banoffee yang berkualitas dan dapat diterima konsumen
2. Melakukan analisis kelayakan usaha produksi *Frozen Food* Risoles Banoffee
3. Mengetahui strategi yang cocok untuk memasarkan produk *Frozen Food* Risoles Banoffee

## 1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diharapkan dari proses pelaksanaan kegiatan tugas akhir sebagai berikut:

1. Menjadikan sebagai sumber pengetahuan dalam ilmu kewirausahaan dan memberikan informasi tentang cara memproduksi *Frozen Food* Risoles Banoffee yang berkualitas dan dapat diterima konsumen
2. Memberikan informasi dan pengetahuan mengenai analisis kelayakan usaha produksi *Frozen Food* Risoles Banoffee
3. Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai strategi yang cocok dalam memproduksi *Frozen Food* Risoles Banoffee