

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Tuban adalah salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Jawa Timur, tepatnya di daerah pantai utara (pantura) yang terletak di bagian utara Provinsi Jawa Timur. Kabupaten Tuban terdiri dari 19 kecamatan, salah satunya yaitu Kecamatan Semanding. Kecamatan Semanding dikenal dengan komoditas hasil pertanian, salah satunya yaitu siwalan. Menurut BPS Tuban dalam angka tahun 2022 yang menyebutkan bahwa Kecamatan Semanding merupakan wilayah penghasil siwalan terbanyak dibandingkan dengan kecamatan yang lainnya, yaitu sebanyak 4.648,23 ton dengan luas lahan 1.195,21 hektar.

Tanaman siwalan atau *Borassus flabellifer L.* merupakan jenis tanaman palem yang memiliki sifat multiguna dikarenakan pohonnya bisa digunakan sebagai jembatan, lontar dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan ketupat, buahnya bisa dimakan, dan bunga dari pohon siwalan dapat disadap sehingga mengeluarkan cairan yang disebut nira siwalan. Nira siwalan ini juga dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan gula merah. Gula merah yang terbuat dari nira siwalan atau legen ini mempunyai rasa yang manis. Gula merah ini biasanya dimanfaatkan untuk pembuatan kolak, jamu tradisional, bumbu rujak, bumbu pecel, dan lain sebagainya. Gula merah nira siwalan banyak diproduksi oleh beberapa masyarakat di sekitar Kecamatan Semanding. Gula merah ini umumnya dijual secara curah di pasar tradisional, sehingga produk menjadi cenderung tampak kurang higienis dan menjadi lebih cepat cair. Pengemasan sangat diperlukan untuk meningkatkan kualitas produk.

Pada saat ini kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah produk, tetapi juga sebagai alat pemasaran. Hal ini, menuntut produsen untuk berinovasi terhadap pengemasan agar mampu bersaing dengan produk yang lainnya. Kemasan yang menarik dan higienis diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen untuk membeli produk tersebut. Oleh karena itu, dalam kegiatan ini akan dilakukan inovasi kemasan untuk mengembangkan produk berikut dengan

saluran pemasarannya, inovasi pengemasan gula merah nira siwalan ini masih tergolong usaha yang baru di mulai, sehingga juga dibutuhkan analisis usaha dan pemasarannya. Harapannya dengan adanya inovasi pengemasan gula merah nira siwalan ini dapat semakin meningkatkan kualitas dan memperluas jaringan pemasarannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pengemasan gula merah nira siwalan di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan gula merah nira siwalan di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban?
3. Bagaimana proses pemasaran pengemasan gula merah nira siwalan di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan tersebut, maka tujuan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui bagaimana proses pengemasan gula merah nira siwalan di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.
2. Dapat mengetahui analisis kelayakan usaha pengemasan gula merah nira siwalan di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.
3. Dapat mengetahui dan melakukan proses pemasaran yang digunakan pada pengemasan gula merah nira siwalan di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan tersebut, maka manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat menambah wawasan dan kreatifitas kepada masyarakat dengan adanya suatu inovasi baru mengenai pengemasan produk.
2. Sebagai referensi dalam mengerjakan tugas akhir mahasiswa.
3. Sebagai referensi mahasiswa dan masyarakat yang ingin mencoba berwirausaha dengan cara pengemasan produk jadi.