

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan kerupuk memang bagian yang tidak dapat dilepaskan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Hampir setiap orang menyukai makanan kerupuk, selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, serta harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Sehingga makanan kerupuk sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat baik dari kalangan bawah maupun kalangan atas.

Banyaknya pesanan dan peminat makanan kerupuk, menyebabkan begitu banyak kerupuk yang beredar dipasaran saat ini menggunakan bahan-bahan pengawet yang tidak diizinkan atau membahayakan konsumen. Pada dasarnya kerupuk hanya terbuat dari tepung terigu dengan pengemasan yang sederhana, dengan plastik putih saja tanpa ada inovasinya. Terkadang tanpa pengemasan yang menyebabkan daya tarik konsumen rendah.

Keberhasilan suatu produk ditentukan pada pemasaran dan kualitas produk itu sendiri. Sehingga, menuntut produsen untuk berinovasi terhadap jenis produk dan pengemasannya untuk mampu bersaing dengan produk yang lain. Selain itu keberhasilan suatu produk dipengaruhi oleh penentuan harga jual, penyediaan produk di pasar dan kuantitas produk yang dihasilkan. Kebijakan dalam menentukan harga jual produk menjadi pertimbangan seorang produsen dalam memproduksi barang, selain itu kemasan yang menarik dan higienis menjadi daya tarik tersendiri. Oleh sebab itu dibutuhkan strategi yang jitu untuk mengatasi persaingan tersebut agar produk yang ditawarkan nantinya tidak kalah bersaing dengan produk lain yang ada di pasar.

Melihat peluang pasar yang ada di masyarakat pada saat ini, maka usaha pengemasan kerupuk bawang ini cukup prospek di daerah Desa Bayeman Kecamatan Tongas. Hal ini dikarenakan minat masyarakat terhadap kerupuk cukup tinggi. Berwirausaha pengemasan kerupuk bawang ini dapat memunculkan usaha baru, sehingga usaha ini mampu membuka lapangan pekerjaan bagi

masyarakat. Selain itu dapat memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk berwirausaha dimasa depan.

Menyikapi hal tersebut, memunculkan ide untuk mendirikan usaha produksi pengemasan kerupuk dengan menambah rasa bawang putih tanpa menggunakan bahan pengawet yang berbahaya, sehingga aman untuk dikonsumsi dan tidak berdampak kepada kesehatan konsumen atau penikmat makanan kerupuk. Selain itu bahan baku utama dari kerupuk bawang ini, sangat mudah dicari di pasaran dan mempunyai rasa yang enak dan kandungan gizi yang cukup lengkap, sehingga bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

- a. Bagaimana proses pengemasan kerupuk bawang dengan perasa bawang putih?
- b. Bagaimana bauran pemasaran (marketing mix) kerupuk bawang “osch”?
- c. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan kerupuk bawang “osch”?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu:

- a. Mengetahui proses pengemasan kerupuk bawang “osch” di Desa Bayeman Kecamatan Tongas Kabupaten Probolinggo.
- b. Mengetahui bauran pemasaran yang digunakan pada pengemasan kerupuk bawang “osch”
- c. Mengetahui kelayakan usaha pengemasan kerupuk bawang “osch” ini apakah layak untuk diusahakan.

### **1.3.2 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan adalah:

- a. Mahasiswa dapat menerapkan secara teori maupun keterampilan yang telah dimiliki dibangku kuliah untuk diaplikasikan di masyarakat.
- b. Mahasiswa dapat belajar berwirausaha, terutama wirausaha dalam pembuatan kerupuk bawang.
- c. Memberikan peluang baru bagi masyarakat dalam dunia wirausaha.