

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengonsumsi jajanan dan camilan sudah menjadi kebiasaan bagi masyarakat Indonesia. Sejak dahulu para pengusaha telah memanfaatkan hasil pertanian sebagai hasil bahan baku, hal itu didukung dengan iklim tropis Indonesia yang cocok untuk digunakan sebagai pengembangan hasil pertanian salah satunya adalah singkong. Singkong memiliki banyak manfaat, mengandung karbohidrat tinggi serta bisa dijadikan bahan untuk pembuatan tepung dan bisa diolah menjadi aneka macam makanan seperti getuk, singkong goreng, singkong rebus dan opak. Kabupaten Ponorogo merupakan daerah memiliki produktivitas terbesar penghasil ubi kayu di Jawa Timur dengan produktivitas 258,66 Kw/Ha dalam luasan panen sebesar 20.692,0 Ha (BPS Provinsi Jawa Timur, 2019).

Opak singkong adalah camilan yang sudah lama dikenal oleh masyarakat. Opak singkong merupakan olahan makanan camilan yang terbuat dari singkong dengan penambahan garam dan daun kucai. Opak singkong ini memiliki rasa enak, gurih dan nikmat warnanya putih sampai kuning dan berbentuk bulat (Istanto Bayu, 2012).

Pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah kemasan atau pembungkusan untuk suatu produk. Mengemas dapat diartikan juga suatu kegiatan membungkus, menutup suatu barang atau sekelompok barang dengan menggunakan material kemasan. Pengemasan disebut juga pembungkusan pada produk, yang tujuannya untuk memberikan perlindungan dan berperan penting dalam penanganan, pendistribusian dan pengawetan bahan pangan. Pengemasan merupakan salah satu sarana penarik perhatian konsumen (Kaihatu, 2014). Seiring dengan berkembangnya zaman, kemasan kini juga menjadi pertimbangan konsumen dalam memutuskan untuk membeli sebuah produk.

Opak singkong yang digunakan adalah opak singkong mentah yang sebelumnya hanya dengan pengemasan plastik kiloan atau bal, sehingga dibutuhkan tambahan kreativitas dan inovasi. Pada usaha pengemasan “Pakong” opak singkong varian rasa ini menggunakan kemasan *standing pouch ziplock* kombinasi *silver* agar

mampu memberi kesan produk lebih bersih, higienis dan praktis, sehingga dapat menarik pembeli untuk membeli produk “Pakong” opak singkong varian rasa ini. Varian rasa yang ditambahkan adalah varian rasa bawang dan pedas, hal ini mampu menjadi peluang pasar bagi produk “Pakong” opak singkong varian rasa.

Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan efektifitas dan efisiensi terhadap produk “Pakong” opak singkong varian rasa selain itu dapat menjadi alternatif berwirausaha. Oleh karena itu dibutuhkan analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), ROI (*Return On Investment*) agar dapat mengetahui layak atau tidaknya usaha ini dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses usaha pengemasan “Pakong” Opak Singkong Varian Rasa di Desa Slahung Kecamatan Slahung Kabupaten Ponorogo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pengemasan “Pakong” Opak Singkong Varian Rasa di Desa Slahung Kecamatan Slahung Kabupaten Ponorogo?
3. Bagaimana cara pemasaran usaha pengemasan “Pakong” Opak Singkong Varian Rasa?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penulisan laporan akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses usaha pengemasan “Pakong” Opak Singkong Varian Rasa di Desa Slahung Kecamatan Slahung Kabupaten Ponorogo.
2. Dapat menghitung analisis kelayakan usaha pengemasan “Pakong” Opak Singkong Varian Rasa di Desa Slahung Kecamatan Slahung Kabupaten Ponorogo.
3. Dapat melaksanakan pemasaran usaha pengemasan “Pakong” Opak Singkong Varian Rasa.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat diambil manfaat sebagai berikut :

1. Dapat menambah wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha.
2. Sebagai informasi bagi pengusaha makanan khususnya camilan bahwa pengemasan makanan yang tepat dapat meningkatkan minat saran pembeli.
3. Dapat dijadikan acuan bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha dalam bidang pengemasan produk jadi.