

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan adalah makanan yang tidak ada pada menu utama, seperti pada menu sarapan, makan siang maupun makan malam. Adanya makanan ringan biasanya digunakan seseorang untuk membantu memuaskan rasa lapar untuk sementara waktu, memberi energi pada tubuh, atau bisa juga dimakan untuk dinikmati rasanya saja. Ada banyak jenis makanan ringan atau camilan di masyarakat, antara lain kerupuk, keripik, makanan cepat saji dan salah satunya keripik pare.

Keripik pare adalah jenis camilan yang terbuat dari irisan tipis sayur pare yang digoreng dengan minyak sayur. Pare atau paria adalah sayuran yang dikenal dengan rasanya yang pahit. Hal itu membuat sayur dengan tampilan unik ini tidak disukai oleh banyak orang. Namun, rasa pahit yang ada pada sayur pare ini nyatanya baik untuk kesehatan manusia. Pare efektif dalam pengobatan karena sayur ini mengandung saponin, flavinoid, polifenol, alkaloid, triterpenoid, momordisin, glikosida cucurbitacin, charatin, asam butirat, asam palmitat, asam linoleat, dan asam stearat. Produk ini merupakan alternatif agar banyak orang yang mau mengonsumsi sayur pare.

Pemberian kemasan atau pengemasan adalah suatu cara untuk melindungi produk yang dijual. Ada berbagai peran kemasan pada suatu produk, seperti melindungi produk dari kerusakan, sebagai wadah produk siap jual, sebagai media pengangkut produk, dan mengawetkan produk. Tujuan utama pengemasan adalah untuk menjaga produk tetap aman dan utuh. Selain itu, kemasan juga dapat menambah nilai jual suatu produk. Kemasan yang desainnya baik akan terkesan memiliki harga yang mahal daripada kemasan yang biasa-biasa saja.

Usaha keripik pare ini telah dijalankan dan banyak masyarakat yang menyukainya. Namun, beberapa orang tidak menyukai kemasannya dikarenakan kurang menarik. Maka dari itu, diperlukan adanya inovasi dalam penyempurnaan kemasan, sehingga masyarakat akan lebih tertarik untuk membeli keripik pare.

Inovasi dalam hal pembaharuan kemasan dapat menambah nilai tambah penjualan keripik pare. Hal ini dapat disimpulkan bahwa pengemasan keripik pare ini dapat menjadi suatu alternatif dan peluang usaha. Dalam usaha ini tentunya memerlukan analisis usaha untuk mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak untuk dikembangkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu, sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengemasan keripik pare di Desa Sepanjang Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan keripik pare di Desa Sepanjang Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana pemasaran keripik pare?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Menentukan proses pengemasan keripik pare di Desa Sepanjang Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi.
2. Menentukan tingkat kelayakan usaha pengemasan keripik pare di Desa Sepanjang Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi.
3. Melakukan pemasaran keripik pare.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, maka tugas akhir ini diharapkan dapat bermanfaat :

1. Sebagai informasi bagi pengusaha makanan khususnya makanan ringan bahwa pengemasan makanan yang tepat dapat meningkatkan minat calon pembeli dan juga dapat meningkatkan nilai jual produk.
2. Meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk mencoba melakukan wirausaha.