

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau camilan merupakan makanan yang dapat menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu. Faktanya bahwa saat ini banyak makanan ringan yang ditawarkan dan beredar di Indonesia. Perkembangan ini disebabkan dari tingginya kebutuhan masyarakat akan makanan ringan (kegemaran ngemil). Pecinta makanan ringan pun tidak hanya dari kalangan anak-anak saja, melainkan juga remaja, dewasa hingga lanjut usia. Berbagai kalangan tersebut dapat menikmati makanan ringan sebagai teman di waktu senggang, santai atau sebagai hidangan pada tamu.

Salah satu makanan ringan yang dikenal oleh masyarakat yaitu keripik tempe. Keripik tempe merupakan jenis olahan makanan ringan berbentuk bulat, terbuat dari bahan tempe kedelai kemudian dicampur dengan bahan lain yang diproses tanpa bahan pengawet. Kelebihan dari keripik tempe tersebut yakni memiliki cita rasa yang enak dan gurih dengan tekstur yang renyah. Namun dari segi kemasan, keripik tempe tersebut hanya dikemas secara sederhana dengan plastik bening dan hanya terdapat rasa original saja sehingga terlihat kurang menarik. Maka dari itu, untuk meningkatkan nilai jual pada produk keripik tempe diperlukan suatu inovasi dalam pengembangan produk usaha salah satunya yaitu pengemasan dengan penambahan rasa terhadap keripik tempe agar mampu menarik banyaknya konsumen.

Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan yang bertujuan untuk memberikan perlindungan dan memegang peranan penting dalam penanganan, pendistribusian dan pengawetan bahan pangan. Kemasan pada makanan tidak hanya berfungsi sebagai wadah produk saja, tetapi juga sebagai alat pemasaran untuk meningkatkan nilai jual suatu produk. Dalam hal ini pengemasan suatu produk dapat menjadi alternatif yang dapat digunakan untuk menciptakan peluang usaha. Hal tersebut tentu mendorong produsen untuk berinovasi terhadap pengemasan keripik tempe.

Jika sebelumnya kemasan yang digunakan pada keripik tempe hanya menggunakan plastik bening sehingga terlihat kurang menarik, kini kemasan yang akan digunakan untuk Keripik Tempe “NAGIYA” yakni *standing pouch matte window* berwarna *pink* di mana kemasan tersebut juga dilengkapi dengan adanya label dan *zipper* di atas yang nantinya juga dipress menggunakan *sealer*. Varian rasa yang ditambahkan pada produk tersebut yakni rasa balado, di mana varian rasa tersebut saat ini banyak diminati masyarakat. Penambahan rasa disertai dengan bentuk kemasan yang dapat berdiri dilengkapi dengan adanya *zipper* sebagai penutup kemudian dipress membuat produk ini menjadi lebih kekinian, terlihat *higienis* dan lebih praktis sehingga Keripik Tempe “NAGIYA” dapat menarik daya beli konsumen dan mampu bersaing dengan produk lain.

Usaha keripik tempe di Desa Kalibaru Wetan ini diharapkan dapat menambah keuntungan dari nilai tambah yang dihasilkan pada pemberian inovasi kemasan dengan penambahan rasa yang lebih menarik. Oleh karena itu, untuk mengetahui kelayakan usaha pada pengemasan keripik tempe, maka di dalam Tugas Akhir ini akan dilakukan Analisis Usaha Pengemasan Keripik Tempe “NAGIYA”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang sebelumnya, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahannya yaitu:

1. Bagaimana proses pengemasan Keripik Tempe “NAGIYA” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan Keripik Tempe “NAGIYA” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana cara memasarkan Keripik Tempe “NAGIYA” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari Tugas Akhir ini yaitu:

1. Dapat mengetahui proses pengemasan Keripik Tempe “NAGIYA” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menganalisis tingkat kelayakan usaha pengemasan Keripik Tempe “NAGIYA” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat memasarkan Keripik Tempe “NAGIYA” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pandangan berwirausaha dan melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa.
2. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan yang akan membuat usaha tentang pengembangan kemasan suatu produk yang telah ada.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi bahan pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Jember.