

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Situbondo adalah Kabupaten yang berada di sepanjang pesisir utara Pulau Jawa, menawarkan suasana yang sejuk dengan keberadaan pepohonan hijau, seperti kebun teh, tanaman tembakau, dan hutan lindung yang sering disebut sebagai Baluran. Tempat ini menjadi destinasi yang menyenangkan untuk dikunjungi. Mayoritas penduduk Kabupaten Situbondo berasal dari masyarakat Madura dan Jawa. Sektor pertanian menjadi penyumbang utama pendapatan daerah, namun di sejumlah lokasi, potensi kelautan sangat besar karena dekat dengan Selat Madura dan Bali. Dengan garis pantai yang membentang hingga 150 km di wilayah pesisirnya, kegiatan penangkapan ikan dan pengolahan hasil laut menjadi mata pencaharian utama bagi penduduk Situbondo (Dinas Pariwisata Kabupaten Situbondo, 2018).

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang banyak disukai dan dicari sebagai pendamping lauk makan. Kerupuk sangat digemari oleh hampir semua lapisan masyarakat karena harganya terjangkau dan mudah diperoleh di warung-warung kecil dan *supermarket*. Kerupuk terbuat dari bahan utama seperti tepung tapioka, garam, penyedap rasa dan lain sebagainya melalui proses penggorengan sehingga terasa renyah dan gurih. Kerupuk ikan tenggiri adalah varian kerupuk yang mengandung potongan ikan tenggiri yang dicampurkan ke dalam adonan kerupuk, sesuai dengan proses pembuatan kerupuk secara umum.

Di zaman yang semakin berkembang ini selain sebagai wadah makanan, kemasan makanan ringan juga berfungsi sebagai sarana untuk pemasaran atau meningkatkan nilai kualitas pada produk tersebut. Keberhasilan suatu produk ditentukan pada pemasaran dan kualitas produk itu sendiri. Oleh karena itu, usaha pengemasan kerupuk ikan tenggiri merupakan salah satu wirausaha yang cukup memiliki potensi yang ada di wilayah Kabupaten Situbondo khususnya Kecamatan Besuki. Kemasan kerupuk ikan tenggiri sebelumnya dikemas menggunakan plastik biasa tanpa disertai label maupun identitas produk. Dalam kegiatan ini pengemasan

kerupuk ikan tenggiri beralih menggunakan kemasan *standing pouch* dengan adanya *ziplock* guna untuk melindungi kerupuk jika ingin dikonsumsi berlanjut.

Selain dilakukannya inovasi pengemasan ulang pada kerupuk ikan tenggiri, pada kegiatan ini juga melakukan penambahan varian rasa yaitu rasa pedas daun jeruk pada kerupuk ikan tenggiri untuk mengembangkan produk tersebut. Harapannya dengan adanya inovasi pengemasan dan penambahan rasa pedas daun jeruk pada kerupuk ikan tenggiri semakin dapat meningkatkan kualitas dan memperluas jaringan pemasarannya.

Untuk mengetahui perkembangan usaha pengemasan kerupuk ikan tenggiri ini layak atau tidak untuk dijalankan, sehingga perlu melakukan analisis kelayakan usaha menggunakan metode BEP, R/C Ratio dan ROI. Usaha pengemasan kerupuk ikan tenggiri ini dilakukan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru terutama wilayah Kecamatan Besuki dan sekitarnya.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pengemasan kerupuk ikan tenggiri di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan kerupuk ikan tenggiri di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana pemasaran kerupuk ikan tenggiri?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Dapat melaksanakan proses pengemasan kerupuk ikan tenggiri di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
2. Dapat melakukan analisis usaha pengemasan kerupuk ikan tenggiri di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
3. Dapat melakukan pemasaran kerupuk ikan tenggiri?

1.4 Manfaat

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, serta tujuan dari permasalahan yang telah diuraikan. Berikut manfaat dari pelaksanaan Tugas Akhir :

1. Dapat memperkenalkan pengemasan kerupuk ikan tenggiri kepada masyarakat.
2. Meningkatkan kreatifitas dan inovatif mahasiswa untuk meraih peluang usaha.
3. Dapat memberikan bahan referensi untuk penyusunan Tugas Akhir selanjutnya.