

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Terasi adalah bumbu masakan yang terbuat dari ikan atau udang rebon yang difermentasikan. Dengan bentuk seperti adonan atau pasta yang berwarna coklat hingga kehitaman dan terkadang sering ditambahkan dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan. Terasi merupakan bumbu masak yang banyak digunakan di Kawasan Asia Tenggara khususnya masyarakat Indonesia. Di Indonesia tersendiri terasi biasanya digunakan sebagai bahan tambahan pada saat membuat sambal terasi dan tak jarang juga digunakan sebagai penyedap masakan dalam berbagai resep tradisional Indonesia.

Terasi memiliki aroma yang sangat menyengat dan tidak sedap. Banyak masyarakat yang tidak menyukai terasi karena memiliki aroma tersebut. Hal inilah yang menjadikan suatu peluang bagi saya untuk melakukan pengembangan inovasi pengemasan pada terasi. Namun, sebelum dilakukannya pengemasan, terasi akan diolah terlebih dahulu menjadi bubuk melalui tahap penyangraian. Tahap ini merupakan tahap yang dilakukan dengan tujuan untuk menambah daya simpan pada terasi, menciptakan aroma yang khas dan menjadikan terasi lebih praktis serta dapat langsung digunakan sebagai bahan campuran pada masakan. Setelah dilakukan penyangraian terasi bubuk siap untuk dikemas.

Pengemasan terasi bubuk matang mengambil inovasi menggunakan kemasan berupa toples dengan kapasitas berat 100 gr per kemasan. Pemilihan kemasan ini bertujuan untuk melindungi produk terasi bubuk matang tetap aman dan praktis dalam penggunaannya. Kemasan toples kemudian dilengkapi dengan label sebagai wadah informasi mengenai produk dan dapat menambah nilai ekonomis pada produk terasi bubuk matang.

Usaha pengemasan terasi bubuk matang ini bertujuan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, terdapat beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengemasan pada terasi bubuk matang?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pada pengemasan terasi bubuk matang?
3. Bagaimana pemasaran pada terasi bubuk matang?

1.3 Tujuan

Berikut adalah tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini berdasarkan rumusan masalah di atas :

1. Dapat melakukan pengemasan terasi bubuk matang.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pengemasan terasi bubuk matang.
3. Dapat mengetahui dan melaksanakan proses pemasaran pada terasi bubuk matang.

1.4 Manfaat

Terdapat beberapa manfaat dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Menambah kreatifitas mahasiswa dalam berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Menambah pengetahuan mahasiswa tentang pengemasan terasi bubuk matang.
3. Digunakan sebagai referensi bagi mahasiswa yang ingin meningkatkan dan mengembangkan kewirausahaan.