

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Fruits milk cheese diperkenalkan pada tahun 2023 di sebuah kota metropolitan yang tubuh pesat, di mana gaya hidup sibuk mendorong kebutuhan akan makanan praktis dan bergizi. Dengan mengonsumsi buah perhari dapat membantu menjaga seluruh sistem pencernaan dan mengurangi risiko dari berbagai macam penyakit. Berbagai macam cara seseorang mengonsumsi buah agar terlihat lebih menarik, salah satunya yaitu dengan diolah menjadi *fruits milk cheese*.

Fruits milk cheese atau dalam bahasa Indonesia diartikan dengan keju susu buah merupakan hidangan yang berbahan utama buah-buahan, memiliki rasa manis dari susu dan lembut yang khas dari keju, sehingga menciptakan paduan rasa yang unik. Keragaman bahan-bahan tersebut memberikan pengalaman menyantap yang berbeda dari produk buah, susu atau keju biasa. Minuman ini digemari semua kalangan dari segi usia, khususnya para wanita, karena dari segi nama masih cukup asing, tampilannya yang menggiurkan, dan rasanya yang enak. Sehingga membuat konsumen tertarik untuk membelinya.

Fruits milk cheese ini umumnya dijual di restoran, kafe ataupun toko makanan sehat sebagai hidangan penutup atau camilan praktis dengan harga yang sangat mahal. Hal ini menjadikan peluang untuk bersaing dari segi kualitas produk yang tentunya lebih ekonomis. Dengan penginovasian kemasan dapat meningkatkan daya tarik konsumen, meningkatkan kepraktisan penggunaan dan menciptakan pengalaman konsumen yang lebih baik.

Pada saat ini kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah produk, tetapi juga berfungsi sebagai alat pemasaran. Hal tersebut menuntut produsen untuk berinovasi terhadap pengemasan agar mampu bersaing dengan produsen maupun produk yang lainnya. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu adanya perbaikan dengan kegiatan usaha pengemasan produk *fruits milk cheese*, selain dari pada mengenalkan produk kepada konsumen yaitu untuk meningkatkan nilai tambah produk serta menaikkan nilai jual produk di pasar, sehingga proses

perubahan kemasan produk *fruits milk cheese* dengan lebih kreatif dan inovatif akan menambah daya tarik konsumen agar yakin terhadap produk yang akan dibeli. Oleh karena itu, analisis pengemasan produk *Fruits Milk Cheese* “GG” dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang pembahasan diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengemasan *Fruits Milk Cheese* “GG” di Desa Wonokusumo Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso ?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan *Fruits Milk Cheese* “GG” di Desa Wonokusumo Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso ?
3. Bagaimana proses pemasaran usaha *Fruits Milk Cheese* “GG” di Desa Wonokusumo Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang masalah dan rumusan yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pengemasan *Fruits Milk Cheese* “GG” di Desa Wonokusumo Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso.
2. Menentukan analisis usaha pengemasan *Fruits Milk Cheese* “GG” di Desa Wonokusumo Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso.
3. Mengetahui dan melakukan proses pemasaran yang digunakan pada pengemasan *Fruits Milk Cheese* “GG” di Desa Wonokusumo Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas maka diperoleh manfaat dari laporan tugas akhir sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan kepada mahasiswa untuk berwirausaha dengan cara pengemasan produk jadi.
2. Meningkatkan kreativitas dan inovasi untuk meraih peluang usaha pengemasan.
3. Sebagai informasi bagi mahasiswa dan masyarakat akan pengembangan usaha.