

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan ringan merupakan makanan yang dapat menunda rasa lapar seseorang sementara waktu. Faktanya saat ini masyarakat tidak asing dengan berbagai macam makanan ringan atau yang disebut dengan camilan. Makanan ringan dapat dijadikan sebagai teman saat bersantai di waktu senggang dan sebagai hidangan untuk tamu. Hampir semua kalangan mengonsumsi camilan untuk menunda lapar terutama pada kalangan remaja. Kandungan serta zat gizi pada setiap produk makanan ringan bervariasi, tergantung dari jenis bahan dasar dan porsinya. Berdasarkan hal tersebut, sehingga pada pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini memilih untuk menganalisis Usaha Pengemasan “Camil Mantulita” Produk Basreng.

Pengemasan “Camil Mantulita” merupakan *branding* usaha atau nama yang ditetapkan sebagai identitas dalam sebuah usaha agar dikenal banyak masyarakat. Pada usaha Pengemasan “Camil Mantulita” ini memiliki *branding product* yaitu “Mantulita”. Produk yang dikemas dalam usaha ini berasal dari salah satu toko yang terletak di salah satu kota di provinsi Jawa Barat. Toko tersebut menjual berbagai camilan kering, seperti Basreng Daun Jeruk dengan 2 varian rasa yaitu varian rasa original (gurih, asin) dan varian rasa pedas, Usus *Crispy* dengan 2 varian rasa yang sama yaitu original (gurih, asin) dan varian rasa pedas, Cimol *Crispy* dengan varian rasa original (gurih, asin) dan varian rasa pedas, Molreng (Cimol Goreng) dengan varian rasa original (gurih, asin), sapi panggang, keju, *barbeque* (BBQ), dan varian rasa pedas. Cimol *Crispy* dan Molreng (Cimol Goreng) memiliki perbedaan pada bentuk dan teksturnya. Bentuk Cimol *Crispy* bulat dan teksturnya renyah, dan ringan. Sedangkan molreng berbentuk bulat pipih dengan tekstur yang sedikit keras.

Dari ke empat produk tersebut, usaha pengemasan “Camil Mantulita” produk Basreng merupakan produk yang paling banyak diminati konsumen, karena pengemasan yang disertai label dapat memberikan informasi menarik seputar produk basreng “Mantulita”. Selain itu, kelezatan rasa basreng yang enak dan gurih, serta rasa ikan yang lebih dominan membuat camilan ini cocok untuk dijadikan

sebagai lauk ataupun kerupuk saat makan. Basreng terbuat dari bakso yang di iris kecil-kecil berbentuk persegi panjang kemudian digoreng dan diberi penyedap rasa asin dan pedas, serta tidak lupa sebagai pelengkap diberi daun jeruk agar lebih nikmat dan beraroma.

Pengemasan disebut juga pembungkusan atau perwadahan yang berguna untuk mengawetkan bahan atau produk, yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan juga dapat mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan-kerusakan pada produk yang dikemas. Dengan seiring berjalannya waktu, semakin banyak inovasi kemasan untuk wadah produk. Basreng ini dikemas dengan *Standing Pouch* yang di press dengan alat *Sealer* agar memperpanjang umur simpan dan mencegah kerusakan pada produk.

Untuk proses pengemasan Basreng “Mantulita” dilakukan sebanyak 5 kali produksi dengan jangka waktu 2 minggu sekali, jika ada *request* dari konsumen bisa seminggu sekali proses produksi sesuai dengan intensitas dan permintaan tersebut. Dalam sekali produksi menggunakan Basreng sebanyak 3 kg, dengan varian rasa original (gurih, asin) sebanyak 1 kg dan varian rasa pedas sebanyak 2 kg, karena varian rasa pedas lebih banyak peminatnya dibandingkan varian rasa original (gurih, asin).

Agar usaha ini berjalan lancar, dibutuhkan pemasaran yang baik untuk memperkenalkan produk supaya dikenal oleh masyarakat. Strategi yang dilakukan untuk memperkenalkan produk ini kepada khalayak umum yaitu dengan menginformasikan kepada konsumen tentang produk, menjelaskan keunggulan produk dan memberi tester tentang produk.

Dengan itu dibutuhkan analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) sehingga diketahui layak atau tidaknya usaha ini untuk dijalankan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pengemasan “Camil Mantulita” produk Basreng di Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan “Camil Mantulita” produk Basreng di Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran pengemasan “Camil Mantulita” produk Basreng?

## **1.3 Tujuan**

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

1. Dapat melakukan proses pengemasan “Camil Mantulita” produk Basreng di Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember?
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pengemasan “Camil Mantulita” produk Basreng di Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember?
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran pengemasan “Camil Mantulita” produk Basreng?

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan diatas , maka manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini adalah:

1. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Menumbuhkan jiwa wirausahawan dan meningkatkan kreativitas serta inovasi bagi mahasiswa atau pembaca.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam pembuatan usaha mengenai pengembangan inovasi produk yang sudah ada.