

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia termasuk masyarakat yang lebih cenderung menyukai makanan ringan daripada makanan basah untuk dijadikan sebagai camilan sehari-hari. Keripik dikategorikan sebagai contoh camilan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia dikarenakan rasanya yang gurih dengan beraneka ragam rasa mulai dari manis, pedas, maupun asin. Menurut Jamaluddin (2018) kerupuk dan keripik menjadi jenis camilan yang banyak digemari bagi mayoritas penduduk di Indonesia. Tingkat konsumsi kerupuk dan keripik di Indonesia tergolong pada tingkatan tinggi mengenai aspek konsumsi masyarakat dalam perkotaan ataupun masyarakat pada pedesaan berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik dalam Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia 2011. Hal tersebut menunjukkan tingkat konsumsi camilan yang tinggi di Indonesia serta dapat menjadi prospek perkembangan yang menjadi peluang produk industri.

Pare termasuk salah satu komoditas hortikultura yang memiliki potensi untuk bisa diolah menjadi bahan makanan seperti siomay ataupun sayuran. Namun, selain bisa diolah menjadi bahan makanan pare juga bisa diolah menjadi camilan yaitu keripik pare. Keripik pare termasuk olahan camilan yang sudah diinovasi sehingga mampu diterima baik oleh masyarakat.

Pada hakikatnya keripik terbuat dari bahan dasar sayuran, buah-buahan, maupun umbi-umbian. Pada zaman dahulu masyarakat Indonesia sering mengolah keripik dengan bahan dasar ketela pohon maupun ketela rambat, namun seiring perkembangan zaman masyarakat mulai menciptakan suatu inovasi baru untuk meningkatkan nilai jual pare dari yang kurang bernilai menjadi lebih bernilai.

Cita rasa yang pahit pada pare membuat masyarakat kurang menyukai pare untuk dikonsumsi menjadi olahan makanan seperti olahan sayuran. Rasa pahit yang terkandung pada pare sebenarnya mengandung banyak manfaat bagi kesehatan. Berdasarkan Kementerian Kesehatan tahun 2022 manfaat yang didapatkan ketika mengkonsumsi sayuran pare yaitu mampu mengatasi gangguan pencernaan, mencegah kanker payudara, meminimalkan kadar gula darah, menambah imunitas

tubuh mengurangi resiko penyakit jantung, menurunkan berat badan, serta meningkatkan kesehatan untuk mata.

Olahan camilan keripik pare yang berada di kabupaten Lumajang termasuk salah satu *home industry* yang masih dalam skala kecil. *Home industry* pare di Kabupaten Lumajang masih diproduksi oleh 3 orang produsen. Produsen keripik pare tersebut masih menggunakan plastik bening tanpa disertai brand ataupun informasi mengenai produk pada kemasan. Maka dari itu diperlukan suatu perbaikan pada kemasan untuk menjadikan produk yang ditawarkan bisa menarik minat konsumen.

Produk keripik pare yang diperbaiki yaitu pada bagian pengemasannya. Produsen keripik pare di Kabupaten Lumajang terdapat tiga orang produsen yang dapat memproduksi 2 sampai dengan 3 kali dalam seminggu. Tetapi apabila konsumen membutuhkan produk dalam waktu yang mendesak maka produsen juga bisa menyediakan produk sesuai permintaan konsumen.

Produk keripik pare ini sedikit berbeda dengan produk olahan keripik pare lainnya. Keripik pare ini memiliki tiga varian rasa yang terdiri dari rasa original, *sweet spicy*, dan *roasted corn*. Keripik pare tersebut dikemas dengan menggunakan *standing pouch matte window* yang disertai label. Kemasan produk ini tidak hanya menjadi wadah, namun menjadi alat pemasaran yang mampu meningkatkan nilai jual suatu produk yang akan dipasarkan.

Usaha pengemasan keripik pare “MOMORDICAS” di Desa Sumberejo Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang bertujuan untuk memperoleh keuntungan serta membuka peluang usaha baru. Dengan demikian, perlu dilaksanakan sebuah analisis usaha pengemasan untuk mengetahui apakah usaha tersebut menguntungkan untuk dijalankan dengan menggunakan metode perhitungan BEP, R/C *Ratio* dan ROI.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanana proses pengemasan pada produk keripik pare aneka rasa “MOMORDICAS” di Desa Sumberejo Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan keripik pare aneka rasa “MOMORDICAS” di Desa Sumberejo Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk keripik pare aneka rasa “MOMORDICAS” di Desa Sumberejo Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut;

1. Dapat melaksanakan proses pengemasan keripik pare aneka rasa “MOMORDICAS” di Desa Sumberejo Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha pengemasan keripik pare aneka rasa “MOMORDICAS” di Desa Sumberejo Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha pengemasan keripik pare aneka rasa “MOMORDICAS” di Desa Sumberejo Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir, manfaat yang dapat diharapkan ialah:

1. Dapat dijadikan literatur penulisan tugas akhir untuk mahasiswa yang ingin menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Jember
2. Menumbuhkan jiwa kreatifitas dan inovatif mengenai suatu ide bisnis dengan melihat peluang yang ada
3. Dapat digunakan sebagai informasi dalam membangun sebuah usaha