

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Produksi jagung Indonesia pada tahun 2022 adalah 25.182.681 ton. Secara nasional, provinsi dengan produksi jagung terbesar yakni Jawa Timur menyumbang 6.608.822 ton terhadap produksi jagung nasional tahun 2022. Harga jual jagung yang cukup tinggi di tingkat petani sehingga petani terdorong untuk menanam jagung. Harga jagung dengan kadar air 15-20% di tingkat petani berkisar Rp 4.500-5.000 per kilogram (Kementerian Pertanian, 2023).

Jagung merupakan bahan baku industri pakan dan pangan serta sebagai makanan pokok di beberapa daerah di Indonesia. Dalam bentuk biji utuh, jagung dapat diolah menjadi makanan ringan (*pop corn* dan jagung marning) tepung jagung dan beras jagung (American.M.A, 2013). Marning jagung adalah jenis makanan ringan terbuat dari bahan jagung pulut. Marning jagung banyak digemari oleh masyarakat disamping rasanya enak juga dapat dalam beraneka ragam rasa seperti asin manis pedas Bahan baku yang digunakan adalah jagung pulut dan sebagai bahan pelengkap dalam pembuatan jagung marning adalah minyak kelapa dan bumbu-bumbu penambah aroma jagung marning seperti bawang putih, jahe, bawang merah dan garam.

Terdapat banyak produsen yang menjual marning jagung dengan berbagai macam variasi rasa, hal ini membuat konsumen tertarik untuk membeli karena rasanya yang enak sehingga minat konsumen terus bertambah. Seiring dengan berkembangnya zaman, kemasan kini juga menjadi pertimbangan konsumen dalam memutuskan untuk membeli sebuah produk. Namun, dilihat dari segi kemasan produsen marning jagung cenderung tidak memperhatikan. Kemasan yang digunakan tidak dapat menarik perhatian konsumen sehingga berakibat produk tidak dapat berkembang.

Pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah kemasan atau pembungkusan untuk suatu produk. Mengemas dapat diartikan juga suatu kegiatan membungkus, menutup suatu barang atau sekelompok barang dengan menggunakan material kemasan. Pengemasan disebut juga

pembungkusan pada produk, yang tujuannya untuk memberikan perlindungan dan berperan penting dalam penanganan, pendistribusian dan pengawetan bahan pangan. Pengemasan merupakan salah satu sarana penarik perhatian konsumen (Kaihatu, 2014).

Marning jagung yang digunakan adalah marning jagung yang sebelumnya hanya dengan pengemasan plastik tanpa pengaman yang baik, sehingga dibutuhkan tambahan kreativitas dan inovasi. Pada usaha pengemasan Marning Jagung Rasa-Rasa menggunakan kemasan *standing pouch ziplock* kombinasi silver agar mampu memberi kesan produk lebih bersih, higienis dan praktis, sehingga dapat menarik pembeli untuk membeli produk. Rasa-rasa yang ditambahkan adalah varian rasa balado dan sapi panggang, hal ini mampu menjadi peluang pasar bagi produk Marning Jagung Rasa-Rasa.

Harapannya dengan adanya inovasi pengemasan marning jagung rasa-rasa ini dapat semakin meningkatkan kualitas, memperluas jaringan pemasaran dan dapat menjadi alternatif berwirausaha. Oleh karena itu dibutuhkan analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Rotio*), ROI (*Return On Invesment*) agar dapat mengetahui layak atau tidaknya usaha ini dijalankan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pengemasan Marning Jagung Rasa-Rasa di Desa Kamal Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan Marning Jagung Rasa-Rasa di Desa Kamal Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran usaha Marning Jagung Rasa-Rasa di Desa Kamal Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut

1. Dapat melakukan proses pengemasan Marning Jagung Rasa-Rasa di Desa Kamal Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha pengemasan Marning Jagung Rasa-Rasa di Desa Kamal Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran usaha Marning Jagung Rasa-Rasa di Desa Kamal Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir Pengemasan Marning Jagung Rasa-Rasa adalah 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. Meningkatkan wawasan dan kreatifitas masyarakat dengan adanya suatu inovasi baru tentang pengemasan produk.