

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau *snack* adalah makanan yang dikonsumsi di sela-sela makan menu utama. Selain itu, makanan ringan juga sering dikonsumsi sebagai makanan penunda lapar. Makanan ringan adalah salah satu jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat, dimulai dari berbagai kelompok usia, mulai dari anak-anak, remaja, orang dewasa, hingga para lansia. Salah satu jenis makanan ringan adalah kue kuping gajah.

Kue kuping gajah adalah salah satu makanan ringan tradisional khas Indonesia yang mudah ditemui di pasar maupun pusat oleh-oleh. Kue kuping gajah memiliki rasa yang manis dan renyah. Bentuk yang unik, tipis, dan bermotif, dan sesuai dengan namanya seperti kuping (telinga) gajah.

Kue kuping gajah dapat dikemas, tetapi ada kendala ketika pelanggan harus membeli minimal 1 kg produk. Hal ini membatasi jumlah penjualan dan menyebabkan pelanggan mempertimbangkan kembali untuk membeli produk tersebut. Oleh karena itu, diperlukan inovasi, misalnya dalam pembuatan kemasan yang memfasilitasi pembelian barang yang ringan dan mudah dibawa oleh konsumen. Kemasan dulunya adalah tempat untuk mengolah produk industri atau produk olahan agar memiliki bentuk yang mempermudah penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi. Namun, seiring perkembangan zaman dan meningkatnya persaingan, kemasan kini berfungsi sebagai daya tarik bagi pembeli. Oleh karena itu, ketika merencanakan bentuk, warna, dan dekorasi kemasan harus diperhitungkan.

Usaha Kue Kuping Gajah di Desa Sumberpinang ini diharapkan dapat menambah keuntungan dari nilai tambah yang dihasilkan pada pemberian inovasi kemasan yang lebih menarik. Oleh karena itu, untuk mengetahui kelayakan usaha pada pengemasan kue kuping gajah, maka di dalam Tugas Akhir ini akan dilakukan "Analisis Usaha Pengemasan Kue Kuping Gajah".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, beberapa permasalahan muncul dalam tugas akhiri terkait pengemasan kue kuping gajah:

1. Bagaimana proses pengemasan kue kuping gajah di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan kue kuping gajah di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran pengemasan kue kuping gajah?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, terdapat tujuan pelaksanaan pengemasan kue kuping gajah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses pengemasan kue kuping gajah di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha pengemasan kue kuping gajah di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran proses kue kuping gajah

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya tugas akhir pengemasan kue kuping gajah adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan mengenai industri pengemasan kue kuping gajah di Desa Sumberpinang, Kecamatan Pakusari, Kabupaten Jember bagi mahasiswa dan masyarakat.
2. Sebagai panduan bagi para mahasiswa saat menyusun tugas akhir.
3. Sebagai sumber daya bagi masyarakat dan mahasiswa untuk membantu membuat kue kuping gajah lebih mudah dipasarkan.