

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang telur adalah sejenis makanan ringan atau camilan yang populer di Jember. Camilan ini disebut kacang telur karena bentuknya yang mirip dengan telur dan terbuat dari kacang-kacangan. Kacang telur umumnya terbuat dari kacang tanah yang dihaluskan, kemudian dicampur dengan tepung terigu, bawang putih, bawang merah, daun bawang, garam, merica, dan bumbu-bumbu lain sesuai selera. Adonan ini kemudian dibentuk menjadi bentuk bulat lonjong atau bentuk telur kecil. Setelah itu, kacang telur digoreng hingga berwarna keemasan dan renyah. Rasa kacang telur biasanya gurih, renyah, dan sedikit manis. Makanan ini sering dijadikan camilan atau oleh-oleh, dan bisa ditemukan di berbagai toko makanan atau pasar tradisional di Jember. Kacang telur sering kali menjadi favorit banyak orang karena cita rasa yang enak dan teksturnya yang *crunchy*.

Pemasaran kacang telur di pasar Gladak Pakem ini hanya dikemas biasa memakai plastik sehingga harganya terjangkau. Maka dari itu pengembangan produk yang dilakukan yaitu dengan cara membuat pengemasan kacang telur lebih menarik agar meningkatkan minat konsumen dan juga menambah nilai jual dari produk kacang telur tersebut.

Pengemasan kacang telur dilakukan dengan dikemas pada kemasan yang sesuai. Kemasan produk biasanya terbuat dari bahan yang aman untuk makanan yakni menggunakan kemasan plastik *standing pouch*. Kemasan ini harus tahan terhadap kerusakan dan menjaga kualitas kacang telur selama penyimpanan. Bukan hanya menjaga kualitas dari kacang telur, kemasan ini juga membuat harga jual lebih tinggi.

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan maka usaha pengemasan kacang telur ini dilakukan dengan harapan dapat melindungi produk kacang telur dari kontaminasi kotoran dan dapat meningkatkan nilai jual kacang telur melalui pemanfaatan potensi lokal Kabupaten Jember. Selain itu, diharapkan pula bahwa usaha kacang telur ini dapat memenuhi kebutuhan pasar khususnya Desa Gladak Pakem Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember.

Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha pengemasan kacang telur *sweet and crunchy* ini layak untuk dijalankan atau tidak, maka dibutuhkan suatu analisis untuk mengetahui kelayakan usahanya. Analisis usaha yang dapat digunakan yaitu analisis *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return on Investment* (ROI). Perencanaan dan penerapan bauran pemasaran (4P) juga dilaksanakan agar proses pemasaran lebih rinci dan produk sampai pada konsumen yang dituju.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pengemasan kacang telur *sweet and crunchy* di Desa Gladak Pakem Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan kacang telur *sweet and crunchy* di Desa Gladak Pakem Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha pengemasan kacang telur *sweet and crunchy*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disampaikan diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses pengemasan kacang telur *sweet and crunchy* di Desa Gladak Pakem Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha kacang telur *sweet and crunchy* di Desa Gladak Pakem Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha pengemasan kacang telur *sweet and crunchy*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir ini dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan keterampilan bagi mahasiswa dan masyarakat tentang analisis usaha pengemasan kacang telur *sweet and crunchy* di Desa Gladak Pakem Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember.
2. Sebagai referensi bagi mahasiswa dalam penulisan tugas akhir.
3. Sebagai referensi mahasiswa dan masyarakat untuk meningkatkan daya jual kacang telur *sweet and crunchy*.