

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam. Masyarakat memanfaatkan hasil alam sebagai bahan pangan yang kemudian diolah untuk dapat dikonsumsi. Tanaman sagu (*Metrocylon spp*) merupakan bahan pangan tradisional suku-suku tertentu yang mendiami beberapa daerah di Indonesia terutama menjadi bahan pokok seperti papada bagi masyarakat di daerah Papua dan Maluku (Louhenapessy 2010), tepung sagu diperoleh dari pengolahan tanaman sagu pada bagian empulurnya. Tepung sagu merupakan bahan pangan potensial yang dapat menghasilkan karbohidrat dengan jumlah yang sangat banyak. Tepung sagu banyak digunakan untuk keperluan industri, antara lain sebagai bahan pembuatan roti, tepung, mie, kue, sirup berfruktosa tinggi, bahan perekat dan plastik mudah terurai secara alami (*biodegradable*).

Tepung sagu umumnya memiliki masa simpan yang singkat karena mudah rusak. Cara pengemasan dikemas masih dilakukan secara tradisional dan teknologi pemanfaatannya yang masih sederhana. Hal ini dapat dijumpai di pasar tradisional tidak sedikit sagu yang masih dijual hanya menggunakan kantong plastik biasa tanpa dikemas dengan baik, sehingga produk sagu yang dihasilkan tidak dapat bertahan lama untuk jangka waktu tertentu. Berdasarkan kebutuhan masyarakat masa kini menginginkan adanya kemudahan dalam penyimpanan, penyaluran, kuantitas tertentu dan terjangkaunya suatu produk pangan baik untuk dijual maupun digunakan.

Usaha memperpanjang umur simpan dan meningkatkan ketahanan produk dapat dilakukan dengan memberi wadah. Fungsi dasar pengemasan dilakukan agar produk dapat terlindungi dan tidak mudah rusak, sehingga lebih mudah disimpan, mewadahi produk selama distribusi, menambah daya tarik calon pembeli, memberikan nilai yang berbeda serta memperluas pemakaian dan pemasaran produk. Pengemasan tepung sagu belum banyak yang melakukan pengkajiannya, oleh karena itu perlu adanya analisis usaha pengemasan tepung sagu tersebut agar dapat diketahui kelayakannya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diambil beberapa permasalahan yang ada yaitu :

1. Bagaimana cara mengemas tepung sagu ?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan tepung sagu ?
3. Bagaimana efektivitas pemasaran tepung sagu yang telah dikemas ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan beberapa rumusan masalah tersebut, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat melakukan pengemasan tepung sagu.
2. Dapat melakukan analisis usaha pengemasan tepung sagu.
3. Dapat menentukan pemasaran tepung sagu yang efektif.

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Bisa digunakan sebagai tambahan informasi untuk berwirausaha khususnya dibidang pengemasan makanan.
2. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Menambah pengetahuan dan kreativitas bagi para wirausahawan.