

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Camilan atau makanan ringan merupakan jenis makanan yang dimakan sebagai selingan di antara waktu makan hidangan utama. Camilan dimakan untuk menahan rasa lapar atau meredakan perut yang keroncongan. Makanan ringan merupakan tipe makanan yang disukai oleh banyak orang, mulai dari anak-anak sampai orang tua. Makanan ringan mencakup berbagai jenis, salah satunya adalah mie gulung krispi, sehingga dalam melaksanakan kegiatan tugas akhir ini memfokuskan untuk menganalisis usaha pengemasan produk mie gulung krispi.

Produk yang dikemas dalam usaha ini berasal dari salah satu toko yang berlokasi di sebuah provinsi Jawa Timur, yaitu Kota Bondowoso. Toko tersebut menawarkan berbagai camilan, seperti mie gulung krispi daun jeruk yang memiliki 2 rasa yaitu rasa original (gurih, asin) dan varian rasa pedas, basreng daun jeruk juga dengan 2 varian rasa yang sama yaitu rasa original (gurih, asin) dan varian rasa pedas, serta kripik singkong dengan 2 varian rasa yang sama original (gurih, asin), varian pedas dan sapi panggang. Dari ke tiga produk tersebut mie gulung termasuk produk yang paling diminati konsumen karena produk tersebut baru dan bentuknya yang unik. Mie gulung adalah makanan ringan terbuat dari mie giling yang di gulung dan di ikat bagian tengahnya kemudian di goreng hingga Krispi. Bentuknya menyerupai pita dan teksturnya renyah tidak keras.

Mie gulung Krispi biasanya dikemas dengan berat 1 kg, yang membuat konsumen mempertimbangkan kembali sebelum membeli produk karena jumlah pembelian yang terbatas. Oleh karena itu diperlukan inovasi seperti dalam produksi kemasan yang memudahkan pembeli untuk membeli produk dalam isi yang lebih sedikit, dan praktis dibawa kemana mana.

Seiring berkembangnya zaman, kemasan makanan tidak hanya berperan sebagai wadah untuk produk, tetapi juga dapat berfungsi sebagai sarana promosi atau untuk menambah nilai produk tersebut. Kemasan memiliki peran sebagai pelindung produk agar tidak terkontaminasi, serta sebagai sarana promosi yang dapat meningkatkan nilai produk.

Berdasarkan uraian di atas, usaha pengemasan mie gulung krispi ini bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dan juga menambah lapangan kerja baru bagi masyarakat. Analisis usaha ini menggunakan metode BEP, R/C Ratio, dan ROI untuk menghasilkan sejumlah potensi keuntungan dari usaha ini serta apakah usaha pengemasan mie gulung krispi di Desa Bucor Kulon Kecamatan Pakuniran Kabupaten Probolinggo bisa berkembang atau tidak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dilihat beberapa permasalahannya yaitu:

1. Bagaimana proses pengemasan mie gulung Krispi di Desa Bucor Kulon Kecamatan Pakuniran Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan mie gulung Krispi di Desa Bucor Kulon Kecamatan Pakuniran Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana pemasaran usaha pengemasan mie gulung Krispi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses pengemasan mie gulung Krispi di Desa Bucor Kulon Kecamatan Pakuniran Kabupaten Probolinggo
2. Dapat menganalisis usaha pengemasan mie gulung Krispi di Desa Bucor Kulon Kecamatan Pakuniran Kabupaten Probolinggo
3. Dapat melakukan usaha pemasaran pengemasan mie gulung Krispi

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan dan sumber informasi mengenai usaha pengemasan mie gulung Krispi.
2. Memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mahasiswa serta masyarakat agar berwirausaha dan menghasilkan kesempatan kerja.
3. Dijadikan sebagai acuan bagi mahasiswa yang ingin meningkatkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan.