

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Popcorn adalah makanan ringan yang dibuat dari jagung dan memiliki rasa gurih dengan tekstur renyah, sehingga sekarang menjadi favorit orang-orang. Selain itu, *popcorn* sangat disukai oleh orang dewasa dan anak-anak karena rasanya yang lezat dan cocok untuk waktu santai bersama keluarga (Maisalis dkk. 2017). *Popcorn*, juga dikenal sebagai jagung berondong, adalah salah satu jenis jagung yang memiliki biji kecil, keras, dan meletup ketika dipanaskan. Biji ini berasal dari kelompok *Zea mays Everta*. Jagung berondong, juga disebut sebagai jagung berondong kuning, terdapat 2 varian warna yaitu kuning dan merah, keduanya digunakan untuk membuat popcorn. Jagung berondong kuning lebih besar daripada jagung berondong stroberi yang berwarna merah (Rima dkk. 2016).

Caramel popcorn merupakan salah satu camilan yang sangat digemari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. *Popcorn* yang dilapisi dengan *caramel* manis menciptakan perpaduan rasa gurih dan manis yang khas dan memanjakan lidah. Camilan ini awalnya populer di bioskop sebagai teman menonton film, namun kini telah menjadi camilan yang bisa dinikmati kapan saja. Permintaan terhadap *caramel popcorn* semakin meningkat seiring dengan gaya hidup masyarakat yang cenderung menyukai camilan ringan dan praktis.

Bahan baku *caramel popcorn* sangat mudah ditemui di pasaran. *Popcorn* berbahan dasar jagung khusus (*popcorn kernel*) kini telah tersedia luas di pasar Indonesia, khususnya di Pulau Jawa. Selain itu, bahan pelengkap seperti gula, mentega, dan perisa tambahan juga dapat ditemukan dengan mudah di toko bahan makanan maupun pasar swalayan. Kemudahan akses terhadap bahan baku ini menjadi salah satu keunggulan dalam memproduksi *caramel popcorn*. Distribusi bahan baku *popcorn* dan pelengkapnya juga telah tersebar luas di pasar lokal, baik secara online maupun offline. Hal ini memudahkan pelaku usaha dalam memenuhi kebutuhan produksi secara efisien dan berkelanjutan.

Selain bahan baku yang mudah diperoleh, proses pembuatan *caramel popcorn* juga terbilang sederhana. Mulai dari memanaskan jagung hingga meletup menjadi *popcorn*, kemudian mencampurkannya dengan karamel yang telah dimasak hingga mengental. Proses ini dapat dilakukan dengan peralatan dapur sederhana tanpa memerlukan teknologi canggih. Kemudahan proses produksi ini menjadikan sebagai pilihan camilan yang menjanjikan untuk dikembangkan dan dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka diketahui rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *Caramel Popcorn* di Desa Gerongan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana hasil analisis usaha *Caramel Popcorn* di Desa Gerongan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana pemasaran usaha *Caramel Popcorn* di Desa Gerongan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo dan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, tujuan penulisan Tugas Akhir diantaranya:

1. Melakukan proses produksi *Caramel Popcorn* di Desa Gerongan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo.
2. Menentukan hasil analisis usaha *Caramel Popcorn* di Desa Gerongan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo.
3. Melakukan pemasaran *Caramel Popcorn Popcorn* di Desa Gerongan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo dan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diharapkan dalam pelaksanaan Tugas Akhir yaitu:

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru di masyarakat.
2. Menjadikan referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi pelaksana.
4. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha *caramel popcorn*.