

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kecamatan Muncar memiliki pantai dan laut yang potensial, dukungan kondisi geografis tersebut merupakan faktor masyarakat Muncar mengandalkan lingkungan perairan laut sebagai sumber penghidupan, faktor sumber kekayaan laut yang begitu melimpah tentu akan sangat mencukupi kebutuhan pasokan bahan baku rumah produksi terasi udang di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi. Data BPS Kabupaten Banyuwangi menunjukkan jumlah produksi perikanan tangkap subsektor perairan di Kecamatan Muncar pada tahun 2020 tercatat sebanyak 23.641 Kg. Tujuan dari pengembangan kemasan pada produk terasi udang juga dapat memaksimalkan hasil sumber daya alam sekitar.

Rumah produksi terasi udang yang berada di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi dapat memproduksi 5 Kg/hari, namun hasil produksi tersebut terhambat dalam proses pemasarannya. Hal tersebut terjadi disebabkan faktor jangkauan pasar yang sangat kecil, adapun faktor kemasan tradisional juga menjadi penghambat dalam menjangkau pasar yang lebih luas.

Pengemasan produk terasi udang yang saat ini terdapat di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi dilakukan tanpa menjangkau keseluruhan dari produk terasi udang dengan membungkus produk terasi udang menggunakan kertas minyak, koran, dan kertas minyak. Hal ini sangat jauh dari kata higienis, dengan kondisi pengemasan tersebut produk terasi udang sangat rentan terkontaminasi oleh bakteri. Pengembangan kemasan tradisional menjadi kemasan modern pada produk terasi udang merupakan bentuk inovasi. Inovasi pada produk terasi udang bukan hanya berfokus pada higienis produk terasi udang, juga guna menanamkan nilai estetika pada pengemasan produk terasi udang agar dapat menarik minat konsumen, memberikan informasi terkait produk terasi udang, menambah umur simpan produk terasi udang, menjaga bentuk produk terasi udang apabila produk terasi udang mengalami proses pengiriman dengan jangkauan

waktu dan jarak yang jauh, serta menjaga rasa dan kualitas agar produk terasi udang dapat dinikmati para konsumen dengan kualitas terbaik.

Terasi Udang yang saat ini banyak dijumpai di swalayan maupun toko-toko kecil mempunyai rasa yang cenderung kurang pekat. Selain karena adanya faktor rasa dan kualitas yang berbeda dibandingkan dengan produk terasi udang yang lain, pengembangan kemasan tradisional menjadi kemasan modern pada produk terasi udang yang ada di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi *wrap vacuum*. Inovasi pengemasan terasi udang menggunakan *wrap vacuum* melihat dari contoh pengemasan *frozen food* yang saat ini tersebar luas di berbagai *online shop*. Dengan inisiatif untuk menjaga kualitas produk terasi udang, umur produk terasi udang, bentuk produk terasi udang serta memberikan informasi mengenai tanggal produksi terasi udang, tanggal kadaluwarsa, anjuran penyimpanan produk terasi udang hingga tempat produksi dan *contact person* produsen. Beberapa hal tersebut dapat menjadi pertimbangan bagi masyarakat untuk memilih produk terasi udang yang mempunyai kualitas, rasa yang lebih unggul dan harga yang lebih terjangkau untuk menjadi pilihan dalam pemilihan bahan olahan yang aman dan nikmat.

Inovasi pada produk terasi udang “Gureeh” diharapkan dapat meningkatkan jangkauan pasar produk terasi udang di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi. Sangat disayangkan apabila produk yang di produksi mempunyai kualitas dan cita rasa yang dapat dinikmati oleh masyarakat yang lebih luas harus terhambat karena faktor pengemasan yang masih dilakukan secara tradisional, oleh karena itu pengembangan kemasan tradisional menjadi kemasan modern sangat diperlukan dalam kasus ini agar produk terasi udang dapat bersaing dengan kompetitor lain serta dapat dikenal oleh masyarakat luas dan tidak hanya dikenal oleh masyarakat setempat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Penjelasan dari latar belakang diatas yang telah diuraikan, maka didapatkan perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengemasan terasi udang “Gureeh” di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan terasi udang “Gureeh” di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha pengemasan terasi udang “Gureeh” di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan didapatkan tujuan dari tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses pengemasan terasi udang “Gureeh” di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menganalisis usaha pengemasan terasi udang “Gureeh” di Kelurahan Tembokrejo Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat memasarkan usaha pengemasan terasi udang “Gureeh” di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, adapun manfaat yang diharapkan dari penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Memperluas pengetahuan dan keterampilan bagi mahasiswa serta masyarakat melalui analisis usaha pengemasan terasi udang di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.
2. Sebagai acuan untuk mahasiswa dalam melaksanakan penulisan tugas akhir.
3. Sebagai acuan mahasiswa dan masyarakat untuk mengembangkan produk terasi udang.