

## **I.PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Negara Indonesia merupakan Negara yang memiliki banyak daerah dengan cirri khas masing-masing. Salah satunya adalah daerah Pasuruan, yang mempunyai banyak khas makanan, diantaranya adalah jipang. Jipang merupakan salah satu makanan ringan khas Pasuruan karena sebagian besar penduduk di daerah Pasuruan memproduksi jipang. Tidak jarang orang menyukai makanan ringan khas Pasuruan ini dari anak kecil sampai dengan orang tua, selain rasanya yang enak, harganya juga relatif terjangkau untuk semua kalangan masyarakat. Sehingga jajanan jipang banyak dicari oleh semua kalangan masyarakat.

Jipang adalah sejenis makanan ringan. Secara umum, jipang adalah makanan ringan yang terbuat dari beras yang dipanaskan dengan suhu tinggi sampai mekar kemudian dicampur dengan gula yang dicairkan dan vanili kemudian dicetak dan dipotong-potong, selain beras jipang juga dapat dibuat dari jagung, jipang juga biasa dibuat dengan varian rasa seperti melon, stroberi, jeruk, apel, nanas. Di Pasuruan jipang biasa dipasarkan di daerah sekitar alun-alun kota dan pasar ataupun toko-toko kecil. Umumnya jipang terbuat dari gula dan beras dengan kemasan yang sederhana, dengan plastik bening atau kertas polos tanpa ada inovasi sehingga hal ini menyebabkan minat konsumen menjadi rendah, selain itu keadaan kemasan yang ala kadarnya akan menyebabkan jipang menjadi tidak renyah atau bahkan menjadi rusak.

Sedangkan pada saat ini kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah produk, tetapi juga sebagai alat pemasaran. Saat ini produk makanan tidak hanya dipasarkan pada pasar tradisional saja, namun sudah mulai merambah pada pasar swalayan dan pusat oleh-oleh sehingga desain kemasan juga ikut berkembang. Hal ini, menuntut produsen untuk berinovasi terhadap pengemasan agar mampu bersaing dengan produk yang lain.

kemasan yang menarik dan higienis mampu meningkatkan minat konsumen. Maka dari itu dibutuhkan strategi untuk mengatasi persaingan agar produk yang ditawarkan tidak kalah bersaing dengan produk lain yang ada di pasaran.

Melihat peluang pasar pada saat ini, maka usaha pengemasan jipang beras ini cukup baik jika dijalankan di daerah Desa Wonosari Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan. Hal ini dikarenakan minat masyarakat terhadap jipang cukup tinggi. Berwirausaha pengemasan jipang beras ini mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

Menyikapi hal tersebut, memunculkan ide untuk mendirikan usaha produksi pengemasan jipang beras dengan pengemasan yang menarik sehingga dapat meningkatkan minat konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pengemasan jipang beras “ENOS” ?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan jipang beras “ENOS” ?
3. Bagaimana pemasaran pengemasan jipang beras “ENOS” ?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Mengetahui proses pengemasan jipang beras “ENOS”.
2. Mengetahui kelayakan usaha pengemasan jipang beras “ENOS”.
3. Mengetahui pemasaran yang digunakan pada pengemasan jipang beras “ENOS”.

### **1.3.2 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini yaitu :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang - peluang yang ada.
3. Dapat dijadikan bahan acuan mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan cara pengemasan produk jadi.