

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan suatu Negara yang memiliki daerah dengan khas masing-masing. Salah satunya yaitu daerah Blitar, yang mempunyai varian khas makanan, diantaranya adalah rempeyek. Rempeyek dapat dikatakan jajanan khas Blitar karena banyak penduduk di daerah Blitar yang memproduksi rempeyek. Rempeyek juga merupakan bagian yang tidak dapat dilepaskan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Hampir setiap orang menyukai makanan rempeyek, selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, serta harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Sehingga makanan rempeyek sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat baik dari kalangan bawah maupun kalangan atas.

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu seperti garam dan bawang putih kemudian diberi bahan pengisi yang khas seperti biji kacang tanah dan kedelai. Selain itu, pengisi juga dapat diisi dengan bahan pangan hewani berukuran kecil seperti ikan teri, ebi, dan udang kecil. Fungsi rempeyek sama dengan kerupuk yaitu sebagai makanan pelengkap. Rempeyek sangat mudah ditemukan di warung makan, pasar, ataupun di pasar swalayan. Pada dasarnya rempeyek hanya terbuat dari tepung terigu dengan pengemasan yang sederhana, dengan plastik putih tanpa ada inovasinya. Terkadang tanpa pengemasan yang menyebabkan daya tarik konsumen rendah.

Saat ini kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah untuk produk saja, melainkan juga sebagai alat pemasaran. Keberhasilan suatu produk ditentukan pada pemasaran dan kualitas produk itu sendiri. Produk makanan tidak hanya beredar pada warung makan atau pasar saja, tetapi sudah berkembang pada pasar swalayan dan supermarket sehingga desain grafis kemasan juga ikut berkembang. Oleh karena itu, menuntut produsen untuk berinovasi terhadap jenis produk dan pengemasannya untuk mampu bersaing dengan produk yang lain. Selain itu keberhasilan suatu produk dipengaruhi oleh penentuan harga jual. Kebijakan

dalam menentukan harga jual produk menjadi pertimbangan seorang produsen dalam memproduksi barang, selain itu kemasan yang menarik dan higienis menjadi daya tarik tersendiri. Oleh sebab itu dibutuhkan strategi yang jitu untuk mengatasi persaingan tersebut agar produk yang ditawarkan nantinya tidak kalah bersaing dengan produk lain yang ada di pasar.

Melihat peluang pasar yang ada saat ini, maka usaha pengemasan rempeyek kacang tanah ini cukup prospek di daerah Desa Sukorejo Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar. Hal ini dikarenakan minat masyarakat terhadap rempeyek cukup tinggi. Berwirausaha pengemasan rempeyek kacang ini dapat memunculkan usaha baru, sehingga usaha ini mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Selain itu dapat memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk berwirausaha dimasa depan.

Menyikapi hal tersebut, memunculkan ide untuk mendirikan usaha produksi pengemasan rempeyek kacang tanah dengan pengemasan yang menarik dan rapi sehingga dapat menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi rempeyek kacang tanah. Selain itu bahan baku utama dari rempeyek kacang tanah ini, sangat mudah dicari di pasaran dan mempunyai rasa yang enak dan kandungan gizi yang cukup lengkap, sehingga bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan rempeyek kacang tanah?
2. Bagaimana strategi pemasaran (*marketing mix strategy*) pengemasan rempeyek kacang tanah?
3. Bagaimana proses pengemasan rempeyek kacang tanah?

### **1.3 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.3.1 Tujuan**

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

1. Mengetahui kelayakan usaha rempeyek kacang tanah.
2. Mengetahui strategi pemasaran (*marketing mix strategy*) yang digunakan pada pengemasan rempeyek kacang tanah.
3. Mengetahui proses pengemasan rempeyek kacang tanah.

#### **1.3.2 Manfaat**

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

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
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.