

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ketahanan pangan merupakan suatu hal yang penting bagi suatu Negara secara umum yang menjadi suatu permasalahan bagi negara-negara krisis, khususnya Indonesia. Namun juga tidak bisa dilupakan bahwa Indonesia termasuk Negara agraris yang mempunyai potensi sangat besar dalam pengembangan produk lokal karena bahan baku produk lokal.

Mengingat pada era globalisasi saat ini, permintaan konsumen akan produk pangan lokal terus berkembang. Biasanya, produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya masyarakat setempat. Oleh karena itu, produk-produk ini kerap kali juga menyandang nama daerah, sebagai missal, dodol Garut, jenang Kudus, gudek Jogya, dan lain-lain. Beraneka ragam dan jumlah yang sangat besar dari produk pangan lokal tersebut, tentu sangat potensi dalam mewujudkan kemandirian pangan nasional.

Umbi-umbian sebagai sumber karbohidrat dan sumber bahan pangan lokal secara teknis mempunyai peluang sebagai komoditas komersial, khususnya untuk bahan baku produk-produk bahan pangan olahan. Salah satu hasil tanaman umbi-umbian yang siap memenuhi kebutuhan dan siap dibudidayakan adalah umbi gadung. Gadung termasuk dalam kelompok umbi-umbian dan merupakan bahan makanan yang belum banyak dikenal oleh masyarakat, kecuali masyarakat di pedesaan.

Tanaman gadung tergolong tanaman umbi-umbian yang cukup popular, tidak hanya tumbuh di musim hujan namun mampu tumbuh di musim kemarau. Tanaman ini memiliki peluang untuk dimanfaatkian sebagai pangan alternatif, dan mendukung program pemerintah dalam diversifikasi pangan. Tanaman gadung masih banyak tumbuh di kebun-kebun yang tidak dimanfaatkan sehingga mudah untuk memperoleh bahan baku gadung. Dengan masih sedikitnya pengolahan umbi gadung dapat dijadikan sebagai alternatif usaha yang memiliki prospek yang baik dan mampu memberikan penghasilan yang cukup menjanjikan ditengah sulitnya kondisi perekonomian saat ini.

Rendahnya inovasi teknologi terhadap produk pangan lokal mengenai kemasan yang kurang menarik adalah alasan saya untuk mengusahakan produk pangan lokal melalui usaha pengemasan keripik gadung. Karena konsumen tidak hanya menuntut produk pangan bermutu, bergizi, aman, dan lezat, namun juga sesuai selera. Oleh karena itu, inovasi atau kreasi terhadap produk pangan tidak hanya terfokus pada mutu, gizi, dan keamanan semata. Namun aspek selera konsumen juga patut dipertimbangkan melalui pengemasan dan pelabelan yang menarik sehingga mampu membangkitkan efek gengsi atau berkelas bagi yang mengonsumsinya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu, sebagai berikut:

1. Bagaimana Mengemas dan memasarkan keripik gadung di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana strategi pemasaran keripik gadung di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan keripik gadung di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menentukan proses pengemasan keripik gadung di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo
2. Melakukan strategi pemasaran keripik gadung di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo
3. Menentukan kelayakan usaha pengemasan keripik gadung di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo

### **1.3.2 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai informasi bagi pengusaha makanan khususnya camilan bahwa pengemasan makanan yang tepat dapat meningkatkan minat calon pembeli
2. Meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk mencoba melakukan wirausaha.