

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jumlah penduduk di Indonesia merupakan jumlah penduduk terbanyak ke empat dunia, sehingga masalah kebutuhan pangan menjadi salah satu persoalan yang sangat penting. Setiap harinya masyarakat Indonesia mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok atau makanan berat untuk memenuhi kebutuhan energi mereka. Namun demikian, mereka masih membutuhkan makanan ringan sebagai pengganjal ketika mereka belum sempat memakan nasi. Selain itu, hal tersebut juga dikarenakan keinginan mereka untuk memenuhi kepuasan dalam mengonsumsi makanan.

Pengusaha makanan ringan dalam hal ini bergerak cepat dengan memunculkan berbagai inovasi makanan ringan yang dibutuhkan oleh masyarakat. Seperti yang terjadi di Kabupaten Jember, banyak sekali bermunculan berbagai makanan ringan atau yang sering disebut dengan camilan, salah satunya yaitu keripik. Keripik kentang merupakan jenis keripik yang saat ini banyak disukai oleh masyarakat. Seiring menjamurnya bisnis keripik kentang di Jember, timbul satu persoalan yaitu kurangnya inovasi varian rasa keripik kentang sehingga masyarakat menjadi bosan. Selama ini, pilihan rasa pada keripik kentang yang ada yaitu rasa pedas dan rasa manis. Selain itu, bentuk kemasan yang kurang menarik juga menambah kebosanan konsumen dalam membeli keripik kentang.

Keripik kentang dengan berbagai varian rasa, seperti rasa sambalado, *barbeque*, ayam bakar, balado, dan original merupakan sebuah inovasi yang tepat disaat minat konsumen sudah mulai berkurang. Inovasi varian rasa tersebut dapat menumbuhkan kembali minat konsumen dalam membeli keripik kentang. Ditambah bentuk kemasan yang dibuat lebih menarik dari yang sudah ada, niscaya keripik kentang akan kembali menjadi pilihan utama konsumen dalam mengonsumsi camilan. Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha pengemasan keripik kentang dengan varian rasa, perlu dilakukan suatu analisis usaha yang tepat. Selain itu, strategi pemasaran yang digunakan harus tepat sasaran agar penjualan produk tersebut dapat terus konsisten dan semakin meningkat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang ada, dapat ditarik beberapa rumusan masalah tugas akhir, antara lain:

1. Bagaimana proses pengemasan keripik kentang dengan varian rasa di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana studi kelayakan usaha pengemasan keripik kentang dengan varian rasa di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana strategi pemasaran usaha pengemasan keripik kentang dengan varian rasa di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan beberapa rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari tugas akhir antara lain:

1. Dapat melakukan proses pengemasan keripik kentang dengan varian rasa di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pengemasan keripik kentang dengan varian rasa di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Menentukan strategi pemasaran usaha pengemasan keripik kentang dengan varian rasa di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

### **1.3.2 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang ada, maka manfaat dari tugas akhir antara lain:

1. Dapat memberikan informasi bagi para mahasiswa dan pembaca tentang bagaimana cara menambah varian rasa baru dan cara mengembangkan kemasan pada suatu produk.
2. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta pengalaman mahasiswa dalam terjun ke dunia wirausaha.
3. Dapat menambah pengetahuan bagi penulis dan pembaca tentang studi kelayakan usaha pengemasan keripik kentang.