

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan, camilan, atau kudapan adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Jenis makanan ringan sangat beraneka ragam mulai dari kerupuk, keripik, stick dan sebagainya. Makanan ringan biasanya disajikan sebagai makanan pelengkap yang umumnya mempunyai cita rasa gurih dan renyah.

Rambak adalah kerupuk yang terbuat dari kulit sapi atau kulit kerbau yang diolah dengan diberi bumbu rempah dan penambah rasa. Setelah mengalami proses perebusan dan pengeringan pada terik matahari biasanya sekitar 2-3 hari, kerupuk mentah yang kering ini siap digoreng menjadi kerupuk yang siap untuk dihidangkan.

Kini telah muncul produk – produk baru yang kreatif terutama di bidang industri makanan ringan, hal tersebut membuat persaingan pasar semakin tinggi. Perlu adanya pengembangan produk agar usaha di bidang makanan ringan yang baru dapat diterima dan dipercayai oleh konsumen. Dan juga kini telah diberlakukan pasar bebas di Indonesia sehingga produk – produk luar negeri dapat dijual di dalam negeri dengan bebas, maka dari itu perlu pengembangan suatu produk usaha. Seperti pengembangan kemasan dalam produk yang akan bersaing di pasar, karena kemasan adalah salah satu faktor yang dapat menarik minat konsumen untuk menikmati produk.

Pengemasan adalah seni, ilmu, dan sekaligus teknologi untuk mempersiapkan bahan guna keperluan transportasi dan penjualan. Pengemasan dapat pula diartikan sebagai usaha – usaha untuk menjamin keamanan produk selama pengangkutan dan penyimpanan sehingga dapat sampai ke tangan konsumen dalam kondisi bagus dengan biaya total minimal. Selain itu ada pula yang mengartikan bahwa pengemasan harus mampu memberikan proteksi

terhadap apa yang dijual dan sekaligus menjual apa yang dilindungi. Definisi ini menambah dan menekan pentingnya pengemasan dalam bidang promosi (Kamarijani, 1996)

Alasan penulis menjadikan rambak sebagai prospek usaha karena dari pandangan yang ada selama ini, kerupuk rambak hanya dijual dan dikemas dengan bentuk yang sederhana. Oleh karena itu perlu adanya inovasi pada kemasan krupuk rambak ini, sehingga nantinya bisa menambah nilai jual dan menarik hati konsumen untuk membeli produk krupuk rambak ini, Selain memberi inovasi pada pengemasan, juga menambahkan saus sambal sebagai bahan penambah rasa dan pelengkap. Tujuannya adalah agar lebih menarik minat konsumen. Karena pada umumnya rambak hanya dinikmati dengan rasa yang oroginal tanpa ada tambahan rasa atau saos sambal. Maka dari itu, saya menambahkan saus pedas pada produk pengemasan saya ini.

1.2 RumusanMasalah

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

1. Bagaimana proses pengemasan Kerupuk Rambak dengan Saus Sambal?
2. Bagaimanatingkat kelayakan usaha pengemasan Kerupuk Rambak dengan Saus Sambal di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.3 Tujuandan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah:

1. Mengetahui proses pengemasan usaha Pengemasan Kerupuk Rambak dengan Saus Sambal di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha Pengemasan Kerupuk Rambak dengan Saus Sambal di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten jember.

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan adalah:

1. Mahasiswa dapat memanfaatkan waktu luang untuk berwirausaha.
2. Dapat menambah wawasan bagi pembaca dan pelaku usaha.
3. Dapat menciptakan peluang bisnis baru di daerah tempat tinggal penulis.