

**Pengemasan dan Pemasaran Emping Jagung “PINGGUNG” Di Desa
Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember**

Mega Ayu Putri Aprilia

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Emping jagung adalah salah satu makanan ringan yang dibuat dari bahan baku jagung yang mengandung cukup banyak pati yang kemudian dihancurkan, dijemur dibawah sinar matahari, dan digoreng menggunakan minyak. Emping jagung mengandung energi sebesar 345 kilokalori, protein 12 gram, dan karbohidrat 71,5 gram. Emping jagung merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Sejak dahulu emping jagung emping jagung banyak digemari karena bahan bakunya tidak susah untuk dicari dan proses pembuatannya mudah.

Umumnya camilan emping jagung ini dijual dalam kemasan kiloan atau bal. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu inovasi agar camilan emping jagung ini dapat lebih menguntungkan yaitu dengan cara menjualnya dengan kemasan kecil dan dengan desain label yang bagus sehingga mampu menarik minat masyarakat.

Menambahkan varian rasa pada emping jagung merupakan salah satu pencapaian ide yang memiliki prospek baik dalam hal penciptaan suatu inovasi rasa makanan, terlebih emping jagung sendiri memiliki peminat sangat besar di lingkungan masyarakat Indonesia. Hadirnya berbagai varian rasa yang alami pada makanan emping jagung ini dapat dengan mudah diterima pasar. Sebelumnya banyak produk olahan jagung yang sudah diterima baik oleh konsumen seperti stick jagung, kripik jagung, serta goreng jagung yang menggunakan bahan baku jagung. Hal ini dapat memperjelas keberadaan jagung dapat dengan mudah diterima oleh konsumen dan pasar dalam bentuk aneka makanan olahan dari jagung.

Kata Kunci: Emping Jagung, Pengemasan, Inovasi Rasa Emping Jagung