

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia telah lama mengenal kerupuk sebagai makanan kecil. Jenis makanan ini pada umumnya dikonsumsi sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan kecil. Kerupuk dikenal baik di segala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Kerupuk mudah diperoleh di segala tempat, baik di kedai pinggir jalan, di supermarket, maupun di restoran hotel berbintang.

Kerupuk atau kropok adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak.

Kerupuk tidak selalu berbahan dasar tepung tapioka, tetapi lebih kepada proses persiapan, pembuatan, pengeringan, dan pemasakan (bisa digoreng dengan minyak, pasir, atau dibakar). Kerupuk bertekstur garing dan sering dijadikan pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng dan gado-gado.

Kerupuk udang dan kerupuk ikan adalah jenis kerupuk yang paling umum dijumpai di Indonesia. Kerupuk ikan tengiri adalah makanan oleh-oleh khas kota Jepara, yang terbuat dari ikan tengiri asli. Teknologi pembuatan kerupuk dengan penambahan bahan alami dan bergizi sebagai bahan pengisi pada kerupuk merupakan modifikasi dan improvisasi teknologi yang berpeluang menghasilkan teknologi produksi kerupuk.

Usaha di bidang kerupuk ini mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Mengingat kerupuk berharga murah (berkisar antara 50-100 rupiah per biji atau lebih bila dikonsumsi dalam keadaan matang) dan sudah akrab dengan lidah rakyat Indonesia, tak mengherankan jika usaha dibidang kerupuk cukup memiliki prospek yang cerah. Banyaknya minat konsumen terhadap kerupuk memunculkan ide untuk mengusahakan pengemasan kerupuk ikan tengiri dengan aneka rasa.

Kerupuk ikan tengiri umumnya hanya memiliki rasa original saja tanpa ada modifikasi rasa yang lebih menarik. Kondisi pasar seperti ini dapat saya manfaatkan untuk menghadirkan kerupuk ikan tengiri dengan inovasi rasa yang berbeda. Kerupuk Ikan Tengiri “De Crezzh” hadir dengan inovasi rasa yang berbeda dari kerupuk ikan umumnya. Kerupuk Ikan Tengiri “De Crezzh” memberikan berbagai pilihan rasa untuk konsumen. Pilihan rasa yang ditawarkan diantaranya rasa sapi panggang, balado, jagung manis, dan keju. Konsumen dapat merasakan kerupuk ikan dengan aneka rasa. Meskipun dengan tambahan rasa, tetapi tidak akan menghilangkan rasa asli dari ikan tengiri. Dengan adanya produk ini diharapkan dapat menghadirkan sebuah inovasi dalam bidang kerupuk ikan tengiri.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pengemasan Kerupuk Ikan Tengiri Aneka Rasa “De Crezzh” agar lebih menarik?
2. Bagaimana pemasaran Kerupuk Ikan Tengiri Aneka Rasa “De Crezzh” ?
3. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan Kerupuk Ikan Tengiri Aneka Rasa “De Crezzh” di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

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. Mengetahui proses pengemasan Kerupuk Ikan Tengiri Aneka Rasa “De Crezzh” di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Mengetahui pemasaran yang digunakan pada pengemasan Kerupuk Ikan Tengiri “De Crezzh”.

3. Mengetahui kelayakan usaha Kerupuk Ikan Tengiri Aneka Rasa “De Crezzzh” di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah ditetapkan, maka Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat

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.