

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kepiting bakau (*Scylla serrata*) atau sering disebut kepiting lumpur, merupakan salah satu sumber daya perikanan pantai yang mempunyai nilai ekonomis penting. Pemanfaatan secara komersial dan komoditas ini makin meningkat, baik untuk dikonsumsi dalam negeri maupun diekspor. Di dalam negeri, kepiting bakau dipasarkan di pasar-pasar tradisional hingga di pasar swalayan mewah (supermarket) dan disajikan di rumah makan kecil di pinggir jalan hingga di restoran dan hotel berbintang. Sedangkan untuk ekspor, pasar kepiting bakau Indonesia antara lain Jepang, Hongkong, Singapura, Australia, Korea Selatan, Taiwan, Malaysia, Perancis dan Amerika Serikat (Gufran,M, 2007).

Kabupaten Banyuwangi tergolong daerah yang memiliki banyak hutan bakau keberadaan kepiting ini sangat banyak di Kabupaten Banyuwangi salah satunya di Teluk Pangpang yang berada di desa Wringinputih, Teluk Pangpang sendiri masuk 17 Lokasi Ekosistem Esensial di Indonesia setidaknya ada 12 jenis mangrove yang hidup di kawasan tersebut selain satwa yang hidup di permukaan air, Teluk Pangpang juga menjadi rumah yang nyaman bagi berbagai binatang yang hidup di dalam air.

Kepiting adalah Salah satu seafood yang dapat di olah dalam berbagai jenis masakan, Selain rasanya yang gurih, lezat ternyata kepiting juga kaya akan manfaat bagi tubuh kita asalkan dengan cara pengolahan yang baik dan tepat, Serta mengkonsumsinya dengan aturan yang tepat juga, diantaranya Vitamin B12 membantu tubuh memproduksi sel darah merah yang sehat. Selain itu juga mendukung fungsi kerja otak. Menurut National Institute of health, mendapat kandungan vitamin B12 juga dapat mengurangi resiko penyakit kardiovaskuler, Kandungan asam lemak omega-3 pada kepiting berperan untuk menurunkan kadar kolesterol jahat dalam darah, sehingga dapat mencegah penyakit kardiovaskular, serta kepiting sangat di anjurkan untuk dikonsumsi bagi ibu hamil akan tetapi

dengan pengolahan dan mengkonsumsinya secara tepat (Afrianto dan Liviawaty, 1992)

Pada umumnya masyarakat mengolah kepiting sebagai makanan inti dan untuk dapat menikmati olahan kepiting ini juga tidak mudah, kita harus turun tangan untuk bisa mendapatkan setiap cuilan daging yang bersembunyi dibalik cangkangnya yang kokoh maka dari itu muncul lah variasi olahan kepiting yang memudahkan konsumen mengonsumsi kepiting yaitu kerupuk kepiting

Masyarakat Indonesia telah lama mengenal kerupuk sebagai makanan kecil. Jenis makan 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 social masyarakat. Kerupuk mudah diperoleh di segala tempat, baik dikedai pinggir jalan, di super market, maupun di restoran hotel berbintang. Banyak jenis kerupuk dibuat orang, mulai dari kerupuk yang dibuat dari beras, tepung terigu, ataupun dari tepung tapioka. Bahan-bahan tersebut dapat diramu dengan bahan tambahan sehingga menjadi kerupuk udang, kerupuk ikan, maupun kerupuk-kerupuk dengan rasa yang lain. (Wahyono, Marzuki. 1996)

Kerupuk kepiting ini adalah salah satu olahan terbaru yang berbahan dasar kepiting, kerupuk kepiting memiliki rasa kepiting yang kuat karena terbuat dari daging kepiting asli tanpa menambahkan bahan pengawet yang berbahaya. Akan tetapi keberhasilan suatu produk ditentukan pada pemasaran dan kualitas produk itu sendiri. Sehingga, menuntut produsen untuk berinovasi terhadap jenis produk dan pengemasannya untuk mampu bersaing dengan produk yang lain.

Melihat peluang usaha dari kerupuk yang banyak diminati oleh sebagian besar kalangan masyarakat, membuat prospek usaha kerupuk menjadi suatu peluang bisnis yang cukup menguntungkan. Karena saat ini produsen kerupuk kepiting ini hanya menjual kerupuk kepiting dalam keadaan mentah, untuk memudahkan konsumen dalam mengonsumsi kerupuk kepiting baik untuk camilan maupun lauk pauk maka munculah ide untuk membuka usaha pengemasan kerupuk kepiting yang sudah siap santap dengan kemasan yang lebih menarik sehingga dapat menarik minat konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengemasan kerupuk keping agar terlihat lebih menarik?
2. Bagaimana strategi pemasaran (*marketing mix strategy*) kerupuk keping?
3. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan kerupuk keping?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Mengetahui proses pengemasan kerupuk keping di Desa Kedungwungu Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi.
2. Mengetahui strategi pemasaran (*marketing mix strategy*) yang digunakan pada pengemasan kerupuk keping.
3. Mengetahui kelayakan usaha pengemasan kerupuk keping ini layak diusahakan.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir (TA) maka hasil yang diharapkan sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan tentang usaha pengemasan kerupuk keping.
2. Sebagai referensi dalam penulisan serta dapat meningkatkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan.
3. Dapat digunakan bagi yang berminat mengembangkan usaha pengemasan kerupuk keping serta membuka wawasan dan gambaran bagi para pengusaha dalam menciptakan kewirausahaan baru.