

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Daya tarik ternyata sangat dipengaruhi oleh tampilan kemasannya. Karena itulah tujuan usaha pengemasan tidak pernah ada matinya. Pelaku usaha semakin inovatif menciptakan desain-desain kreatif untuk memikat konsumen. Variasi kemasan dari berbagai bahan mulai dari kertas, plastik, alumunium foil, hingga bahan kaleng dan stainless steel menjadi pilihan yang disadari oleh pelaku usaha kecil menengah bisa mendongkrak nilai jual produksinya.

Desain kemasan adalah bisnis kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, material, warna, citra, hipografi, dan elemen-elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan. Desain kemasan berlaku untuk membungkus, melindungi, mengirim, mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi, dan membedakan sebuah produk di pasar. Pada akhirnya desain kemasan berlaku sebagai pemasaran produk dengan mengkomunikasikan kepribadian atau fungsi produk konsumsi secara unik (Klimchuk dan Krasovec, 2011)

Packaging is a silent salesman, istilah ini mewakili peran penting kemasan, yang artinya bila sebuah produk terpajang, kemasan yang membungkus produk itu bisa menjual dan menginformasikan produk dengan sendirinya, sehingga calon konsumen menjadi tertarik dan ingin membeli produk dengan tersebut. Daya tarik sekilas bisa dari warna, dari tulisannya, atau dari bentuk dan penampilan keseluruhan. Munurut Direktur Bidang Pengembangan Bisnis Federasi Pengemasan Indonesia, Ariana Susanti, prospek usaha kemasan baik di kota dan daerah cukup baik, karena kemasan tumbuh seiring dengan bertumbuhnya produk yang dihasilkan pelaku usaha, termasuk pengusaha kecil menengah (Wishnu, 2012)

Keripik atau kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu.

Proses pembuatan keripik tette berasal dari bahan – bahan yang alami tanpa bahan kimia sedikit pun sehingga keripik Tèttè ini sangat aman untuk dikonsumsi kapan pun dan dimanapun, keripik tette ini merupakan makanan ringan yang mudah untuk dikonsumsi karena memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang enak, bisa dikonsumsi oleh anak – anak mulai dari umur 6 bulan sampai orang tua, cocok untuk teman santai, hidangan tamu, oleh-oleh, dll.

Konsumen keripik sangat suka dengan keripik yang gurih dan renyah, tetapi keripik jika tidak dikemas dengan baik maka akan mudah melempem. Jika keripik melempem, para konsumen tidak lagi berminat untuk membelinya bahkan memakannya. Untuk menjaga keripik agar lebih renyah, harus dilakukan pengemasan dengan baik. Dikemas secara lebih menarik serta mudah untuk mendistribusikan dan mudah untuk disimpan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pengemasan keripik tette “Sentosa” ?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan keripik tette “Sentosa” menguntungkan atau tidak untuk diusahakan ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Mengetahui proses pengemasan keripik tette “Sentosa”
2. Mengetahui analisa usaha pengemasan keripik tette “Sentosa” menguntungkan atau tidak untuk diusahakan

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakan tugas akhir yaitu:

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa tentang keripik tette untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru
2. Dapat dijadikan sebagai bahan acuan mahasiswa dan masyarakat umum yang ingin melakukan pengemasan keripik tette
3. Memberikan suatu inovasi baru kepada mahasiswa mengenai diversifikasi singkong.