

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia saat ini banyak beredar jenis – jenis makanan ringan atau camilan. Makanan ringan atau camilan merupakan makanan ringan yang tidak mengenyangkan. Makanan ringan atau camilan biasanya merupakan olahan yang berasal dari pati hewan atau tumbuhan yang dicampur dengan berbagai bumbu dan tepung sehingga dapat memberikan rasa baru. Makanan ringan atau camilan yang beredar saat ini di Indonesia sangatlah banyak, antara lain jenis – jenis camilan yang beredar di Indonesia seperti : kerupuk, keripik, kue kering dan kue basah.

Mengonsumsi makanan ringan atau camilan sudah menjadi budaya tersendiri bagi masyarakat Indonesia di semua daerah. Pencinta makanan ringan atau camilan tidak hanya dari kalangan anak – anak, melainkan juga dari remaja, dewasa hingga lanjut usia. Mereka biasa menikmati makanan ringan atau camilan sebagai teman di waktu senggang, santai atau sebagai hidangan (jamuan) pada tamu. Salah satu jenis makanan ringan atau camilan yang banyak digemari masyarakat Indonesia adalah Kerupuk. Kerupuk banyak digemari masyarakat karena kerupuk dapat dijadikan lauk – pauk saat makan atau sebagai makanan ringan atau camilan di waktu senggang atau santai.

Jenis kerupuk yang beredar di Indonesia sangatlah banyak dan masing – masing kerupuk memiliki penggemar dan pangsa pasar sendiri. Jenis – jenis kerupuk yang banyak beredar di masyarakat antara lain : kerupuk puli, kerupuk rambak, kerupuk tengiri, kerupuk ikan, kerupuk lele, kerupuk bawang, kerupuk atom, kerupuk udang, kerupuk blek, kerupuk kulit pisang, kerupuk daun bayam, kerupuk pangsit, kerupuk tahu, kerupuk Palembang, kerupuk pasir dan kerupuk jumbo.

Kerupuk ikan adalah kerupuk dengan tambahan sumber protein hewani (ikan). Penambahan sumber protein hewani (ikan) ini berfungsi sebagai penambah rasa pada kerupuk, selain itu penambahan sumber protein (ikan) pada kerupuk dapat memberikan nilai gizi lebih pada kerupuk dan penambahan sumber protein (ikan) dapat memberi nilai lebih pada kerupuk.

Pengemasan atau biasa disebut juga dengan pembungkusan, pewadahan atau pengepakan pada produk yang bertujuan untuk memberi perlindungan dan memegang peran dalam pendistribusian dan pengawetan bahan pangan. Fungsi utama pengemasan adalah mengawetkan, melindungi dan memberikan nilai lebih terhadap produk pangan yang dikemas. Pengemasan melindungi produk dari lingkungan luar.

Keberhasilan suatu produk ditentukan pada kemasan, kualitas/ kuantitas dan pemasaran produk itu sendiri. Produk makanan pada saat ini tidak hanya beredar pada warung makan atau pasar saja, tetapi sudah berkembang dan beredar pada pasar swalayan dan supermarket sehingga desain grafis kemasan harus juga ikut berkembang. Oleh karena itu, produsen dituntut untuk berinovasi terhadap jenis pengemasannya untuk mampu bersaing dengan produk yang lain. Selain kemasan, keberhasilan suatu produk dipengaruhi oleh penentuan harga jual. Oleh sebab itu, dibutuhkan strategi yang jitu untuk memasarkan dan mengatasi persaingan tersebut agar produk yang ditawarkan nantinya tidak kalah bersaing dengan produk lain yang ada di pasar.

Melihat peluang pasar yang ada saat ini, maka usaha pengemasan Kerupuk ikan ini cukup prospek di daerah Desa Kebaman Kecamatan Srono Kabupaten Banyuwangi. Hal ini dilihat dari kebiasaan masyarakat yang menjadikan kerupuk sebagai lauk – pauk saat makan atau sebagai makanan ringan atau camilan sehingga, minat masyarakat terhadap Kerupuk ikan cukup tinggi. Menyikapi hal tersebut, memunculkan ide untuk mendirikan usaha produksi pengemasan Kerupuk ikan dengan pengemasan yang menarik dan inovatif sehingga dapat menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi Kerupuk ikan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara mengemas hingga memasarkan Kerupuk Ikan?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan Kerupuk Ikan berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI?
3. Bagaimana bauran pemasaran (*marketing mix*) Kerupuk Ikan?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

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

1. Dapat mengemas hingga memasarkan Kerupuk Ikan.
2. Dapat mengetahui kelayakan usaha pengemasan Kerupuk Ikan ini layak untuk diusahakan berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.
3. Dapat mengetahui bauran pemasaran (*marketing mix*) yang digunakan pada pengemasan Kerupuk Ikan.

1.3.2 Manfaat

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

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang - peluang yang ada.
3. Dapat dijadikan bahan acuan mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan cara pengemasan produk jadi.