

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengonsumsi makanan ringan atau camilan sudah menjadi budaya tersendiri bagi masyarakat Indonesia di semua daerah. Pencinta camilan tidak hanya dari kalangan anak-anak, melainkan juga remaja, dewasa, hingga orang lanjut usia. Mereka biasa menikmati camilan sebagai teman di waktu senggang atau santai. Camilan yang beredar di masyarakat sangat banyak ragamnya. Mulai dari jenis camilan krupuk, kripik, makanan cepat saji, makanan kering, hingga permen yang beraneka ragam bentuknya. Oleh karena itu, usaha di bidang makanan ringan atau camilan menjadi peluang bisnis yang besar bagi para pengusaha. Salah satunya adalah usaha pengemasan untuk camilan makaroni.

Makaroni adalah salah satu camilan populer di Indonesia. Bentuknya unik, mirip usus yang dipotong pendek, rasanya gurih dan renyah. Biasanya dilengkapi dengan taburan bumbu sedap rasa asin, pedas atau manis (Anwar, 2012 hal 91). Selain itu, Makaroni mengandung Energi sebesar 353 kkal, Protein 8,7 g, Lemak 0,4 g, Karbohidrat 78,7 g, Abu 2,5 g, Kalsium 20 mg, Fosfor 80 mg, dan Zat besi 0,3 mg, Natrium 5 mg, Air 11,7 g, Tiamin 0,1 mg dan Tito 0 mg. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Makaroni, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 % (Mahmud, M. K.,Hermana, N. A. Julvianto, R. R.Apriantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus dan Tinekselly, 2008 hal 2).

Makaroni pedas manis merupakan salah satu jenis camilan yang cukup populer khususnya di Kabupaten Situbondo. Umumnya, makaroni dibuat dalam bentuk agak besar dan rasanya hampir sama dengan kerupuk. Akan tetapi makaroni pedas manis ini berbeda dengan makaroni biasanya karena bentuknya yang lebih kecil dan rasanya lebih gurih dibandingkan dengan makaroni biasanya. Camilan makaroni pedas manis ini biasanya dijual dalam kemasan kiloan atau bal. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu inovasi agar camilan makaroni pedas manis ini dapat dijangkau oleh semua kalangan dan lebih menguntungkan yaitu dengan cara pengemasan yang baik. Pejualan makaroni pedas manis dengan menggunakan

kemasan kecil dan desain label yang bagus mampu menarik minat masyarakat serta layak untuk dijadikan oleh-oleh.

Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan pada produk yang bertujuan untuk memberikan perlindungan dan memegang peranan penting dalam penanganan, pendistribusian dan pengawetan bahan pangan. Fungsi utama pengemasan adalah mengawetkan dan melindungi produk pangan yang dikemas. Pengemasan melindungi produk dari lingkungan luar. Produk pangan menjadi lebih mudah didistribusikan dan disimpan bila dikemas. Selain itu, pengemasan membantu konsumen dapat menggunakan produk dengan baik dan sesuai dengan yang dibutuhkannya (Umar, 2003 hal 130).

Usaha camilan makaroni pedas manis ini telah dilakukan mengingat masyarakat banyak yang menggemarnya. Tetapi, terdapat kendala mengenai kemasan yang kurang menarik. Untuk itu, perlu dilakukan inovasi agar kendala tersebut dapat teratasi. Berdasarkan hal tersebut, pengemasan makaroni pedas manis mampu dijadikan sebagai alternatif usaha. Oleh karena itu dengan adanya usaha pengemasan camilan makaroni pedas manis ini butuh suatu analisis untuk mengetahui layak atau tidaknya pengemasan makaroni pedas manis untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pengemasan makaroni pedas manis di Desa Lamongan Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana strategi pemasaran makaroni pedas manis di Desa Lamongan Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana prospek usaha pengemasan makaroni pedas manis di Desa Lamongan Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menentukan teknik pengemasan makaroni pedas manis di Desa Lamongan Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo
2. Melakukan strategi pemasaran makaroni pedas manis di Desa Lamongan Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo
3. Menentukan kelayakan usaha makaroni pedas manis di Desa Lamongan Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo.

1.4 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.