

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beragam jenis makanan ringan di Indonesia berkembang pesat dengan ragam kreatifitas yang menarik. Banyak sekali bermunculan berbagai makanan ringan atau yang sering disebut dengan camilan, masyarakat menyukai camilan karena harganya relatif murah dan siap untuk langsung dimakan. Camilan dapat melengkapi dan menambah kecukupan gizi apabila camilan yang dikonsumsi terjamin kebersihan dan kandungan gizinya.

Jagung merupakan salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia, tetapi penanganan dan pengolahan hasil pertanian pada komoditas jagung masih kurang terutama pada saat produksi melimpah yang menyebabkan harga menjadi rendah sehingga perlu adanya peningkatan nilai tambah terhadap komoditas jagung. Emping jagung merupakan salah satu produk makanan hasil olahan jagung yang sudah populer di masyarakat Indonesia.

Pilihan rasa pada emping jagung yang banyak beredar di masyarakat adalah original dan balado. Kurangnya macam rasa emping jagung yang sudah banyak ditemukan di Kabupaten Jember dapat menyebabkan berkurangnya minat konsumen, sehingga perlu adanya kreasi pada pemberian rasa. Kemasan yang kreatif dengan label yang bagus dan ukuran kemasan yang ekonomis juga perlu diperhatikan untuk menarik konsumen membeli emping jagung.

Emping jagung dengan perpaduan rasa keju dan pedas merupakan sebuah diversifikasi rasa yang dianggap tepat saat minat konsumen sudah mulai berkurang dengan camilan tersebut. Perpaduan rasa pada emping jagung mampu dijadikan sebagai alternatif usaha karena dapat mendorong konsumen untuk menyukai dan menumbuhkan kembali minat konsumen dalam membeli emping jagung, ditambah dengan kemasan yang praktis dan lebih menarik dari yang telah beredar di masyarakat menjadikan emping jagung sebagai bahan pertimbangan untuk dijadikan sebagai camilan favorit khususnya masyarakat Kabupaten Jember dan umumnya masyarakat Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, dapat ditarik beberapa rumusan masalah tugas akhir, antara lain :

1. Bagaimana proses pengemasan emping jagung dua rasa di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana studi kelayakan usaha pengemasan emping jagung dua rasa di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran usaha pengemasan emping jagung dua rasa di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan beberapa rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari tugas akhir antara lain :

1. Dapat melakukan proses pengemasan emping jagung dua rasa di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pengemasan emping jagung dua rasa di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Menentukan pemasaran usaha pengemasan emping jagung dua rasa di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang ada, maka manfaat dari tugas akhir antara lain :

1. Dapat memberikan informasi bagi para mahasiswa dan pembaca tentang bagaimana cara meraih peluang yang ada dengan berwirausaha dan cara mengembangkan suatu produk.
2. Pembaca dapat menciptakan lapangan pekerjaan dengan terjun ke dunia wirausaha dari pengalaman dan wawasan yang didapatkan setelah membaca.
3. Dapat menambah pengetahuan bagi penulis dan pembaca tentang studi kelayakan usaha pengemasan emping jagung dua rasa.