

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pengemasan dalam produk memang bukan yang utama namun memegang peranan penting dalam mendapatkan hati customer untuk memilih produk tertentu. Kemasan sangat mempengaruhi penampilan produk sehingga menarik *customer*. Kemasan juga sangat penting dalam menjaga keawetan dan higienitas produk untuk dalam jangka waktu tertentu. Interaksi antara kemasan dan pangan yang berpotensi baik menguntungkan maupun merugikan migrasi yang merupakan hasil dari interaksi antara bahan makanan dengan kemasan. Interaksi tersebut menyebabkan terjadinya reaksi kimia atau fisika antara makanan, kemasan, dan lingkungan yang dapat mengubah komposisi, kualitas, dan atau sifat fisik makanan maupun bahan kemasan. Interaksi bahan pangan dalam pengemasan bisa menimbulkan dampak yang merugikan lingkungan seperti kontaminasi mikroba (jamur, bakteri, dll), kontaminasi serangga, benturan atau gesekan, terjadi perubahan warna, rusaknya nutrisi, dan lain-lain.

Pengemasan merupakan suatu cara atau perlakuan pengamanan terhadap makanan atau bahan pangan agar makanan atau bahan pangan baik yang belum diolah maupun yang telah mengalami pengolahan dapat sampai ke tangan konsumen dengan 'selamat' secara kuantitas maupun kualitas. Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan, atau

pengemasan. Pengemasan memegang peranan penting dalam pengawetan dan mempertahankan mutu bahan hasil. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi bahan pangan yang ada didalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran). Di samping itu pengemasan berfungsi untuk menempatkan suatu hasil pengolahan atau produk industri agar mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi. Dari segi promosi wadah atau pembungkusan berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik bagi konsumen. Oleh karena itu, bentuk, warna, ukuran, kekuatan, dan dekorasi dari kemasan perlu diperhatikan dalam perencanaannya.

PT Usaha Utama Bersaudara atau yang biasa dikenal dengan sebutan Lawang Agung adalah sebuah perusahaan yang menjual berbagai jenis kurma dan oleh-oleh haji dan umroh lainnya berdiri sejak tahun 1955. Kurma yang diperoleh dari *supplier* (Jakarta, Brebes, Semarang, India, Arab Saudi) dalam jumlah yang besar kemudian PT Usaha Utama Bersaudara mengemas kembali produk tersebut dengan kemasan 900 gr, 450 gr, 200 gr dengan berbagai kualitas dan diberi merk "Multazam". Berdasarkan uraian latar belakang tersebut penulis tertarik untuk menulis Tugas Akhir dengan judul: "PROSEDUR PENGEMASAN PRODUK KURMA MULTAZAM DI PT USAHA UTAMA BERSAUDARA".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan sebelumnya, maka rumusan masalah dari Tugas Akhir ini adalah: “Bagaimana prosedur pengemasan produk kurma multazam di PT Usaha Utama Bersaudara”?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1) Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui prosedur pengemasan produk kurma multazam di PT Usaha Utama Bersaudara.

2) Manfaat Penelitian

(a) Bagi Mahasiswa

- 1) Menambah wawasan mahasiswa tentang prosedur pengemasan produk kurma multazam di PT Usaha Utama Bersaudara.
- 2) Memperluas pemahaman mahasiswa pada mata kuliah pemasaran.

(b) Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan pertimbangan penulis agar perusahaan jauh lebih baik dalam memperhatikan kualitas produk yang akan dijual.
- 2) Mentaati setiap prosedur yang telah dibuat oleh perusahaan seperti menjaga kebersihan lingkungan, memakai atribut yang sudah ditentukan oleh perusahaan, dan lain-lain.

(c) Bagi NSC

- 1) Bisa menambah wawasan mengenai produk kurma multazam di PT Usaha Utama Bersaudara.
- 2) Bisa menjalin hubungan yang baik dengan perusahaan di PT Usaha Utama Bersaudara.