

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kefir adalah minuman susu fermentasi dari Eropa Timur dan Asia Tengah. Kefir dibuat dari susu yang telah difermentasi menggunakan butiran kefir yaitu bakteri dan ragi. Butir kefir terbentuk dari banyak jenis bakteri dan ragi yang bergabung untuk membuat gumpalan yang menyerupai biji dan dapat digunakan untuk membuat kefir lagi dan lagi.

Kefir menyediakan berbagai macam nutrisi yang baik untuk Kesehatan pencernaan dan sistem kekebalan tubuh, antara lain Vitamin B, kalsium, protein dan probiotik. Kefir memiliki sedikit laktosa karena proses fermentasi, sehingga menjadi alternatif yang layak untuk orang yang sensitif terhadap gluten. Kefir tersedia dalam berbagai jenis susu, termasuk susu sapi, susu kambing, dan susu kedelai, dan dapat ditambah dengan komponen lain seperti buah, gula, atau rempah-rempah untuk menciptakan rasa yang unik.

Para peneliti meneliti manfaat kesehatan dari kefir dan menemukan beberapa hasil yang menarik. Berikut merupakan beberapa perspektif profesional tentang kefir:

1. Kefir dapat meningkatkan kualitas tidur serta mengurangi gejala stres pada orang dewasa, menurut penelitian yang diterbitkan dalam *Journal of Functional Foods*.
2. Menurut sebuah penelitian yang diterbitkan dalam *Journal of Dairy Science*, kefir dapat membantu meningkatkan kesehatan tulang-tulang dan mengurangi keropos tulang terutama pada orang dewasa.
3. Kefir dapat membantu menurunkan LDL (*Low-density lipoprotein*) atau kadar kolesterol “jahat” pada orang dengan kadar kolesterol tinggi, berdasarkan studi penelitian yang muncul di *Journal of Nutrition*.
4. Kefir mengandung tindakan antibakteri dan antijamur yang sangat baik, menurut penelitian yang muncul di *Journal of Medicinal Food*, serta memiliki kemampuan untuk membantu memerangi infeksi pada tubuh.
5. Kefir dapat membantu meningkatkan kesehatan usus dan mengurangi diare, hal tersebut berdasar dari penelitian yang dimuat dalam *Journal of Food Science and Technology*.

Berdasar dari penelitian-penelitian tersebut, kefir memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti meningkatkan kualitas tidur, kesehatan tulang, menurunkan kolesterol, melawan infeksi, dan meningkatkan kesehatan pencernaan. Tetapi walau begitu, pembahasan mengenai

manfaat yang terkandung dalam kefir bisa lebih banyak dan merinci dengan dilengkapi oleh ragam penelitian lainnya yang akan bermunculan di kemudian hari. Selain itu terdapat beberapa pendapat dari sejumlah ahli mengenai kefir, diantaranya adalah:

1. “Karena mengandung berbagai mikroorganisme yang baik untuk kesehatan usus, kefir adalah minuman probiotik yang bagus.” Dr. David Williams, seorang spesialis medis.
2. “Kefir mencakup sekitar 50 spesies bakteri dan ragi berbeda yang membantu pemeliharaan keseimbangan mikroba dalam saluran pencernaan manusia.” Dr. Axe yang merupakan spesialis kesehatan dan gizi yang terkenal.
3. “Kefir adalah minuman padat nutrisi yang juga mengandung probiotik, yang membantu meningkatkan kesehatan usus dan memperkuat sistem kekebalan tubuh.” Dr. Josh Axe, seorang spesialis kesehatan terkenal dengan bukunya “*The Real Food Diet*”.
4. “Probiotik dalam kefir membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh serta meminimalkan kemungkinan penyakit.” Dr. Michael Greger, seorang dokter dan penulis buku berjudul “*How Not to Die*”.
5. “Asam laktat dan bakteri asam laktat yang terkandung dalam kefir, dapat membantu kesehatan usus dan mencegah pertumbuhan bakteri berbahaya di saluran pencernaan.” Dr. Mercola, seorang dokter osteopati terkenal dengan bukunya “*Fat for Fuel*”.

Saat ini, minuman fermentasi kefir mulai sedikit demi sedikit populer di kalangan masyarakat Indonesia karena kandungan manfaat kesehatan di dalamnya.

“Kefir, yang merupakan minuman susu fermentasi yang tinggi probiotik dan antioksidan, berfungsi sebagai minuman penambah kesehatan semakin populer di kalangan masyarakat Indonesia karena pada dasarnya mereka sadar akan pentingnya menjaga dan meningkatkan kesehatan tubuh yang prima.” (Sumber: alodokter.com) Juga, banyak produsen local telah membuat kefir untuk pribadi maupun komersial, dan kefir juga dapat diperoleh di toko kesehatan atau supermarket yang menawarkan produk organik. Salah satu dari banyaknya produsen kefir di Indonesia, salah satunya adalah CV Permata Engineering yang memiliki anak usaha, bernama Permata Kefir. Berlokasi di Perumahan Bukit Raya Puskopad B4 Nomor 5, Desa Gunungmanik, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat.

Mengaitkan hal tersebut dengan permasalahan pandemi yang terjadi di sekitar tahun 2020, 2021, dan bahkan 2022. Yang dikenal dengan nama Covid-19. Kefir dapat dijadikan sebuah minuman yang dapat membuat daya tahan dan imunitas tubuh meningkat sehingga dianggap akan lebih sulit bagi orang tersebut untuk terjangkit virus yang ada pada Covid-19.

Disampaikan oleh seorang pakar dalam permasalahan ini dan sekaligus ketua tim riset kefir di UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Dr. Neneng Windayani. Pada saat wabah pandemi Covid-19 sedang berlangsung selama 3 tahun ke belakang, Kefir bisa menjadi solusi dalam mengatasi penyebaran dan perkembangan virus Covid-19 tersebut. Hal itu didasari dari melihat kandungan-kandungan pada kefir serta bagaimana kefir tersebut bekerja di dalam tubuh seperti yang disampaikan oleh Dr. Yani Suryani, M.Si. yang merupakan ahli mikrobiologi pada Tim Riset Kefir UIN Sunan Gunung Djati. Kemampuan probiotik yang terkandung pada kefir memberhentikan atau menghambat jalur masuknya reseptor pada virus SARS-CoV-2 yaitu *angiotensin-converting enzyme* atau ACE-2 ke dalam tubuh.

Sebagai sebuah produk yang bertujuan untuk diperjualbelikan kepada masyarakat sekitar maka produk Permata Kefir perlu untuk dikemas. Rancangan kemasan produk yang tersedia saat ini belum melalui tahapan rancangan yang baik dan sesuai, hanya sebatas pemberian label berisi identitas tanpa pertimbangan apakah visual tersebut sesuai dengan kaidah desain atau menarik untuk dilihat oleh masyarakat atau calon konsumen.

Menurut Kotler & Keller (2016) seseorang memulai perusahaan pengemasan untuk melindungi ekuitas merek dan meningkatkan penjualan. Dhurup et al. (2014) memberi pendapat yang berisi, pengemasan mengacu pada wadah atau pembungkus produk. Jika dirancang dengan terampil, kemasan dapat meningkatkan loyalitas merek dan meningkatkan penjualan karena merupakan komponen pertama produk. Konsumen hanya memperhatikan kemasannya, sebuah paket yang memiliki kekuatan yang membujuk pelanggan untuk membeli sesuatu. Agar pelanggan dapat mengidentifikasi barang-barang yang diproduksi oleh perusahaan dan yang diproduksi oleh perusahaan pesaing. Perusahaan berusaha untuk meninggalkan kesan yang baik kepada mereka dalam hal pengemasan produk. Lebih mudah bagi pelanggan untuk mengingat serta memperhatikan kemasan produk yang menarik.

Tujuan pengemasan, selain sebagai alat pemasaran, adalah untuk melindungi isi produk dari gangguan fisik selama pengiriman seperti benturan, gesekan, dan getaran. Dan hal tersebut menjadi sebuah hal yang sangat krusial dalam pengiriman produk-produk kefir dari Permata Kefir. Kemasan memiliki kekuatan untuk menarik pelanggan dan meningkatkan persepsi merek. Jika suatu kemasan tidak mematuhi standar tertentu, itu tidak dapat dianggap sebagai kemasan yang baik (Dewi, 2018).

1.2 Permasalahan

1.2.1 Identifikasi Masalah

- a. Tampilan label kemasan produk Kapsul Kefir saat ini hanya sebatas pemasangan label saja, tanpa memperhatikan kaidah desain yang baik terutama pada penggunaan warna yang baik, dan tipografi baik secara *layouting* ataupun keterbacaan. Sehingga, produk terlihat kurang meyakinkan dan kurang menarik di mata calon konsumen.
- b. Masyarakat yang mau mencoba produk Kapsul Kefir, cenderung berhenti ketika manfaatnya tidak dengan cepat mereka rasakan. Hal tersebut disebabkan, kurangnya pemahaman mengenai bagaimana sebenarnya cara kerja Kefir pada tubuh jika dibandingkan dengan produk kimia yang lebih umum dikonsumsi.
- c. Promosi produk Kapsul Kefir atau produk lainnya oleh CV Permata Engineering saat ini kurang efektif karena desain yang dihasilkan terlihat seperti gaya postingan Facebook yang biasanya berisi gambar dan sebuah *quote* dengan kualitas gambar yang rendah, hal tersebut tidak menjadikan gambar terlihat seperti promosi yang dapat menarik perhatian orang yang membacanya.

1.2.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana merancang ulang label kemasan untuk produk Kapsul Kefir yang lebih baik dan sesuai dengan kaidah desain terutama pada 2 poin yang disebutkan agar secara visual bisa terlihat lebih meyakinkan untuk calon konsumen.
- b. Bagaimana cara menyertakan edukasi tentang manfaat dan bagaimana cara kerja Kefir dalam perancangan media informasi dengan harapan calon konsumen ataupun yang sudah mulai mengkonsumsi bisa lebih paham mengenai produk Kapsul Kefir.
- c. Bagaimana cara memperbaiki tampilan desain untuk promosi produk Kefir berdasar dari promosi yang telah ada agar kualitas gambar yang dihasilkan lebih baik dan dapat menarik perhatian orang yang membacanya atau setidaknya tidak hanya dilewat saja (dalam artian lanjut *scrolling* gawai yang pembaca gunakan).

1.3 Ruang Lingkup

Perlu adanya pembatasan masalah bertujuan agar tetap fokus pada permasalahan utama yang sebelumnya telah dipaparkan. Pembatasan masalah di sini menggunakan teknik 5W+1H. Diantaranya sebagai berikut:

- a. Apa : Perancangan media promosi produk Kapsul Permata Kefir.
- b. Siapa : Permata Kefir dari CV Permata Engineering
- c. Mengapa : Bertujuan untuk memperkenalkan lebih dalam mengenai kefir pada masyarakat sekitar hingga akhirnya masyarakat tertarik untuk membeli dan mengkonsumsi produk-produk Kefir, khususnya produk Kapsul Kefir.
- d. Tempat : Penelitian dilakukan di lokasi kantor CV Permata Engineering, yang berada di Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat.
- e. Waktu : Data mulai dikumpulkan sejak bulan Februari 2023.
- f. Bagaimana : Dilakukan dengan cara observasi langsung pada tampilan kemasan produk Kapsul Kefir dan media promosi yang ada dan digunakan saat ini, wawancara dengan pemilik sekaligus pengrajin kefir di Permata Kefir serta studi pustaka yang dapat membantu proses penelitian ini.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian dan perancangan media promosi produk Kapsul Kefir dari Permata Kefir adalah sebagai sebuah upaya untuk kembali memperkenalkan kefir kepada masyarakat sekitar yaitu Kecamatan Tanjungsari, khususnya Desa Gunungmanik disertai dengan menyampaikan edukasi tentang manfaat-manfaat yang terkandung dalam kefir dan bagaimana sistem kerja Kefir pada tubuh saat dikonsumsi.

Tujuan penelitian yang berkaitan dengan rumusan permasalahan, yaitu:

- a. Menciptakan rancangan media promosi yang dapat memenuhi kaidah desain berupa penggunaan warna dan tipografi sehingga secara visual terlihat menarik dan memiliki ciri khas yang diharapkan dapat meningkatkan *awareness* terhadap kefir di masyarakat, khusus warga sekitar Desa Gunungmanik, Kecamatan Tanjungsari.

1.5 Cara Pengumpulan Data

1.5.1 Observasi

Observasi dilakukan langsung di kantor Permata Kefir yang merupakan cabang usaha dari CV Permata Engineering dan berlokasi di Perum Bukit Raya Puskopad Blok B4 No. 5, Desa Gunungmanik, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Dengan mengamati kemasan produk Kapsul Kefir yang digunakan saat ini beserta media promosi yang tersedia baik dalam bentuk postingan media sosial ataupun brosur serta pamflet digital yang selain promosi berisi juga informasi mengenai manfaat yang terkandung dalam Kefir dan produk-produk yang dihasilkan serta informasi mengenai cara kerja kefir dalam tubuh.

1.5.2 Wawancara

Wawancara atau kegiatan tanya jawab akan dilaksanakan untuk memperoleh informasi atau data mengenai pengertian kefir dan produk-produk yang berbahan dasar kefir. Oleh karena itu, wawancara akan dilakukan dengan seorang ahli yang telah lama berkecimpung dalam mempelajari dan mengolah kefir menjadi produk-produk yang baik untuk dikonsumsi maupun untuk kecantikan dan perawatan kesehatan kulit wajah, yaitu Ibu Ir. Satya Rachmaniyati. Bertempat tinggal di Perumahan Bukit Raya Puskopad Blok B4 No. 6 Desa Gunungmanik, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Informasi lain yang diperlukan adalah bagaimana perjalanan Permata Kefir dari awal didirikan hingga saat ini, termasuk produk-produk apa saja yang dihasilkan dan bagaimana Permata Kefir mempromosikan produk-produk tersebut serta mengatasi rintangan yang dihadapi, terutama mengenai alasan mengapa masyarakat sekitar belum mengenal istilah ‘kefir’.

1.5.3 Studi Pustaka

Metode ini dilakukan guna mendapatkan teori-teori relevan berdasar dari beberapa buku dan jurnal yang nanti lengkapnya akan dicantumkan di halaman Daftar Pustaka. Beberapa diantara buku tersebut adalah “Kefir Versus Penyakit” ditulis oleh Redaksi Trubus, “Manfaat Kefir” ditulis oleh Riefza Veriansyah, dan “Ilmu, Teknologi dan Manfaat Kefir” ditulis oleh Firman Jaya (1982) yang membahas mengenai pengertian, sejarah, dan manfaat dari Kefir. Beserta buku ataupun jurnal lainnya yang nanti akan dijadikan sumber referensi bacaan dalam penulisan laporan ini. Selanjutnya adalah mencari referensi-referensi visual media promosi dari produk Kefir lainnya atau produk serupa untuk dijadikan sebagai objek pengamatan mengenai hal apa saja yang menjadikan visual tersebut terlihat lebih menarik atau tidaknya.

1.6 Cara Analisis Data

1.6.1 Analisis SWOT

SWOT merupakan akronim yang terdiri dari kekuatan (*Strenghts*), kelemahan (*Weakness*), peluang (*Opportunities*), dan ancaman (*Threats*) berdasar dari lingkungan eksternal industri. (Jugiyanto dalam Alif Pratama, 2021).

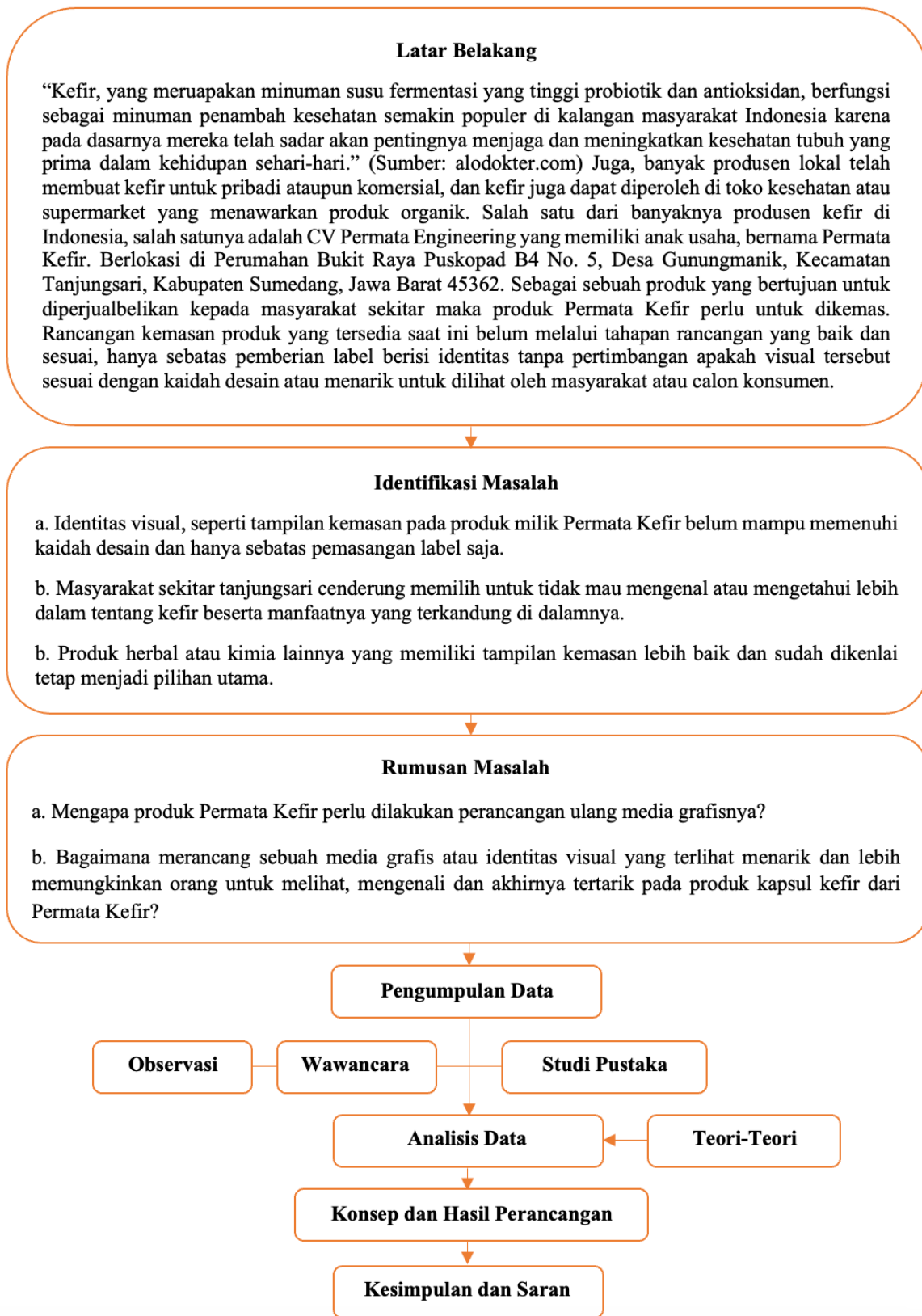
Pendekatan analisis SWOT digunakan dalam perancangan ini untuk mengetahui tantangan produk Kapsul Kefir dari CV Permata Engineering saat ini, dan matriks SWOT dibuat untuk menentukan kemungkinan dan ancaman yang dihadapi agar perancangan media promosi sesuai dengan kekuatan juga peluang yang dimiliki oleh produk Kapsul Kefir.

1.6.2 Matriks Perbandingan

Gagasan tentang kumpulan informasi mungkin berupa matriks dengan kolom dan baris keduanya menunjukkan dua dimensi yang berbeda, secara teori, matriks perbandingan menempatkan elemen visual sedemikian rupa sehingga perbedaannya dapat dirasakan. (Soewardikoen dalam Alif Pratama, 2021).

Karena studi dan perancangan ini pada akhirnya akan menghasilkan desain media promosi digital, penerapan pendekatan analisis matriks membandingkan desain media promosi untuk barang/produk serupa, seperti halnya obat herbal atau obat kimia. Tipografi, warna, label kemasan yang berbeda, dan elemen lain yang terkait dengan subjek studi dan perancangan adalah beberapa elemen visual yang akan dibandingkan.

1.7 Kerangka Penelitian



Gambar 1.1 Kerangka Penelitian (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

1.8 Pembabakan

Penelitian ini dipecah menjadi lima segmen (Bab) berdasarkan tujuan dari setiap segmennya. Bab-bab yang akan ditulis, serta penjelasan dari masing-masing bab tersebut diantaranya sebagai berikut:

1.8.1 BAB 1 PENDAHULUAN

Latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, dan cara perolehan data dan metode analisis, serta kerangka penelitian dan pembabakan ditulis pada bab ini.

1.8.2 BAB 2 LANDASAN TEORI

Pada bab ini akan dipaparkan teori-teori terkait dengan penelitian dan perancangan media promosi untuk produk Kapsul Kefir dari CV Permata Engineering.

1.8.3 BAB 3 DATA DAN ANALISIS DATA

Isi dari bab ini merupakan hasil observasi perolehan data dan hasil analisis mengenai rancangan-rancangan media promosi produk serupa dengan produk Kapsul Kefir dari CV Permata Engineering yang tujuannya akan dijadikan perbandingan dalam proses perancangan dilengkapi dengan data yang diperoleh melalui wawancara dengan seorang ahli sekaligus pengrajin yang berpengalaman dalam mengolah kefir, dan studi pustaka terkait dengan kefir.

1.8.4 BAB 4 KONSEP DAN PERANCANGAN KARYA

Seluruh proses perancangan visual media promosi untuk produk Kapsul Kefir dari CV Permata Engineering hingga tampilan hasil akhir rancangan akan tersedia dalam bab ini.

1.8.5 BAB 5 KESIMPULAN DAN PENUTUP

Penjelasan kesimpulan dan penutup dari hasil penelitian serta hasil rancangan yang telah dilaksanakan atas jawaban untuk rumusan masalah dan tujuan penelitian serta perancangan yang ingin dicapai yang sebelumnya ditulis pada pada bab 1.