

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki beragam makanan khas Nusantara atau sering kita sebut dengan makanan khas kuliner, karena negara kita terdiri dari beberapa pulau dan beberapa provinsi. Hal ini merupakan suatu bentuk percerminan juga terhadap beragam budaya dan tradisi dari masing-masing pulau yang berada di sepanjang gugusan sabang hingga merauke. Indonesia yang kaya dengan ribuan pulau serta budayanya yang beragam, tentunya memiliki peranan penting dalam budaya kuliner, yakni menciptakan makanan-makanan yang memiliki cita rasa yang khas dan memiliki bumbu yang berbahan dasar dari rempah-rempah yang berkualitas tinggi.

Makanan tradisional yang ada di Nusantara ini, merupakan warisan dari nenek moyang yang harus dilestarikan dan dijaga sampai masa yang akan datang. Tentunya, setiap provinsi yang ada di nusantara memiliki makanan dengan ciri khasnya masing-masing yang kemudian makanan tersebut menjadi identitas dari setiap wilayah provinsi. Selain itu, saat ini sudah banyak ditemukan makanan nusantara yang dipadu padankan antara makanan khas suatu daerah dengan daerah yang lain. Tidak hanya perpaduan makanan antar daerah, namun ada juga perpaduan antara makanan khas Barat dengan khas nusantara. Dengan demikian, kuliner menjadi salah satu hal yang menjadi daya tarik di Indonesia itu sendiri.

Dari banyaknya kuliner yang disajikan berbeda disetiap daerah, salah satunya yaitu Jawa Barat, yang tidak kalah menarik perhatian. Provinsi ini mempunyai beraneka ragam sajian kuliner yang menarik. Beberapa jenis produk kuliner Jawa Barat merupakan makanan yang biasanya digunakan sebagai makanan pokok atau lauk-pauk. Sebagian besar produk kuliner yang tak kalah menarik untuk dicicipi adalah golongan *Cangkarang Bongkang* atau jajanan (Yetti Herayati, 1986, 29). Dilihat dari fungsi makanan, selain kuliner Jawa Barat menjadi makanan pokok, ada

pula makanan sampingan yang memiliki beberapa fungsi. pertama, sebagai oleh-oleh selepas bepergian ataupun selepas mengadakan upacara adat tertentu. Kedua, dapat menjadi makanan pengganti nasi.

Uniknya, kuliner di Jawa Barat, memiliki bermacam-macam bahan dasar, cara pengolahannya, dan cara penyajiannya. Dilihat dari bahan dasar yang sering ditemukan dari jajanan tradisional adalah tepung beras, tepung terigu, tepung ketan, beras ketan, singkong, dan bahan dasar lainnya. Dalam proses memasak bahan dasar, ada pun cara-cara yang sangat unik didalam prosesnya, seperti dikukus, dipanggang, ataupun dibakar. Setelah melalui tahap memasak, cara penyajian kepada para peminat jajanan pun beragam.

Karakteristik yang unik dari jajanan tradisional Sunda yang telah diuraikan, dilihat dari cita rasa kulinernya tidak perlu diragukan, bentuk serta warna-warni dari jajanan yang beraneka ragam, serta nama-namanya yang unik. Memiliki umur yang panjang, hal ini karena jajanan tradisional sudah hadir pada zaman nenek moyang. Acara adat yang dilaksanakan pada saat itu dihidangkan jajanan tradisional.

Namun, untuk jajanan tradisional khas Bandung memang masih ada yang menggunakan kemasan seperti kemasan memakai daun pisang, plastik, maupun kertas sebagai pembungkus jajanan tersebut. Dan jika dilihat dari karakteristik kemasan sangat minim sekali menjaga keawetan dan kualitas dari jajanan tersebut, diantaranya mudah rusak, lecek, mudah robek, tidak tahan air, mudah terbakar, tidak ramah lingkungan, susah terurai dan susah hancur, mengandung bahan kimia, mudah lapuk. Begitu juga dengan struktur kemasan diantaranya kaku, tidak tertata, mudah layu, tidak awet, dan sebagainya. Dan dalam bentuk komunikasi, analisa, maupun visualisasinya pun kurang dalam menampilkan informasi dari jajanan tersebut sehingga sangat minim dalam komunikasi dari kemasan tersebut.

Kondisi kemasan yang masih cukup minim ternyata berpengaruh keberadaan identitas daerah. Permasalahan desain kemasan yang telah ada sebelumnya juga ditemukan dari faktor syarat pemenuhan label kemasan yang kurang baik, daya pakai kemasan pasca jajanan habis yang masih

minim, serta hilangnya konsep tradisional pada kemasan. Padahal tujuan awal dari kemasan pembungkus jajanan tradisional adalah untuk mempertahankan keberadaan jajanan tradisional yang dapat menjadi identitas suatu daerah tertentu. Untuk itulah dibutuhkan suatu pernyataan penelitian dalam bidang desain produk kemasan.

1.2 Permasalahan

1.2.1 Identifikasi Masalah

Dengan demikian, jika dilihat dari latar belakang masalah, maka dapat dirumuskan perumusan masalah penelitian, yaitu :

- Desain kemasan yang kurang menarik untuk dijadikan jajanan tradisional khas Sunda.
- Bentuk komunikasi dari jajanan tradisional pun sangat minim.
- Kurangnya *branding* sebagai identitas suatu daerah.
- Perlunya pelestarian kemasan tradisional yang bernuansa budaya lokal.
- Minimnya pengembangan desain kemasan.
- Belum adanya desain produk kemasan jajanan khas Sunda yang mampu menjadi sebuah *icon* dan identitas serta mampu mengangkat citra kearifan lokal.

1.2.2 Perumusan Masalah

Bagaimana merancang sebuah desain kemasan yang menarik agar komunikatif, dan juga untuk mengangkat *branding* sebagai identitas suatu daerah, selain itu memerlukan pelestarian kemasan tradisional yang bernuansa budaya lokal sehingga meningkatkan pengembangan desain kemasan, dan meningkatkan desain produk kemasan jajanan khas Sunda yang mampu menjadi sebuah *icon* dan identitas serta mampu mengangkat citra kearifan lokal.

1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian bertujuan untuk membatasi permasalahan. Sesuai teori 5W + 1H, ruang lingkup penelitian ini adalah :

1. *What* (apa)

Perancangan ini akan membahas mengenai bagaimana merancang sebuah desain kemasan yang menarik serta komunikatif dan juga untuk mengangkat *branding* sebagai identitas suatu daerah, dan juga memerlukan pelestarian kemasan tradisional yang bernuansa budaya lokal sehingga meningkatkan pengembangan desain kemasan.

2. *Who* (siapa)

Perancangan desain kemasan yang menjadi output dalam penelitian ini, ditujukan kepada konsumen yang menyukai makanan yang mudah basi.

3. *Where* (dimana)

Lokasi yang akan dibahas dalam perancangan ini mengerucut hanya berada di kota Bandung saja.

4. *When* (kapan)

Perancangan desain kemasan ini berlangsung selama kurun waktu yang ditentukan oleh Telkom University.

5. *Why* (kenapa)

Untuk memperkenalkan sebuah produk bernuansa budaya lokal dan mampu menjadi sebuah *icon* dan identitas serta mampu mengangkat citra kearifan lokal.

6. *How* (bagaimana)

Perancangan kemasan agar menarik dan komunikatif serta untuk mengangkat *branding* sebagai identitas suatu daerah, selain itu memerlukan pelestarian kemasan tradisional yang bernuansa budaya lokal sehingga meningkatkan pengembangan desain kemasan, dan meningkatkan desain produk kemasan jajanan khas Sunda yang mampu menjadi sebuah *icon* dan identitas serta mampu mengangkat citra kearifan lokal.

1.4 Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan desain kemasan ini adalah :

- Membuat rancangan desain kemasan yang unik dan menarik untuk dijadikan jajanan tradisional khas Sunda.
- Merancang desain kemasan yang modern tanpa menghilangkan ciri khas kekayaan kuliner khas Sunda.
- Meningkatkan sebuah *icon* khas Sunda dan identitas yang mampu mengangkat citra kearifan lokal.

1.5 Metode Pengumpulan Data

Sumber data yang digali informasinya tentang jajanan tradisional dan perancangan sebuah desain kemasan yang menarik dan komunikatif serta mengangkat produk citra kearifan lokal dalam pengumpulan data adalah dengan beberapa cara sebagai berikut,

a. Observasi

Penulis melakukan observasi partisipasi aktif dengan mengamati penjual jajanan tradisional yang masih ada sampai sekarang. Observasi ialah teknik pengumpulan data dengan cara melihat langsung situasi dan kondisi objek penelitian. (Ridwan, 2004: 104).

b. Wawancara

Beberapa narasumber yang mendukung penelitian ini ialah Ibu Entin (Bagian Kajian Budaya Jajanan Tradisional Kota Bandung di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Bandung), Ibu Deti (Bagian Balai Pengembangan Industri Kemasan di Balai Pengembangan Industri Aneka Hasil Hutan dan Kemasan). Tidak lupa pula, wawancara dengan penjual jajanan tradisional.

c. Studi pustaka

Selain mendapatkan data-data langsung dari narasumber, penulis juga mengumpulkan data-data dari data primer maupun data sekunder.

1.6 Kerangka Perancangan



Bagan 1.1. Kerangka Perancangan

1.7 Pembabakan

BAB I menjelaskan mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, cara pengumpulan data, cara analisis data, dan sistematika penulisan.

BAB II menjelaskan mengenai teori pendukung yang digunakan untuk menjawab pertanyaan penelitian.

BAB III menjelaskan mengenai hasil data yang telah diperoleh kemudian dianalisis dengan menggunakan teori yang telah dipaparkan dalam Bab II, menjelaskan mengenai infografis yang akan dihasilkan dalam penelitian ini.

BAB IV menjelaskan mengenai hasil rangkuman BAB I sampai BAB III serta menjawab pertanyaan penelitian yang akan dipaparkan dalam BAB I.