

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Salah satu tempat usaha yang menjual makanan tradisional jajan apem di Singaraja adalah usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek”. Usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” merupakan usaha yang bergerak di bidang makanan tradisional khususnya jajan apem. Usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” didirikan pada tanggal 5 Januari 2010 oleh Ibu Kadek Gelgel.Sukreni bersama suaminya Nyoman Ariawan. di Jalan Pulau Obi, Singaraja, Bali. Usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” ini dimulai dari Ibu Kadek Gelgel Sukreni yang sangat menyukai makanan tradisional lebih tepatnya jajan apem.

Produk makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” terdiri dari berbagai macam varian, antara lain warna coklat yang dihasilkan dari gula merah, warna merah muda dan warna hijau dihasilkan dari pewarna makanan. Zat pewarna yang digunakan adalah pewarna makanan alami sehingga aman untuk kesehatan. Produk jajan apem “Ibu Kadek” memiliki tekstur sangat halus dan legit.

Usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” berjalan sekitar 12 tahun. Sampai saat ini jajan apem “Ibu Kadek” masih tetap diminati oleh banyak orang dan pemasarannya tidak terbatas di wilayah kepada masyarakat di Jalan Pulau Obi saja, tetapi sudah masyarakat kota Singaraja bahkan di luar Singaraja.

Salah satu makanan tradisional yang bernuansa jajanan tradisional adalah jajan apem. Jajan Apem adalah jajanan yang digemari dan dikenal oleh masyarakat di semua kalangan. Bentuk apem menarik yaitu seperti bunga yang merkah, warnanya mencolok, rasanya gurih dan legit, apem ini dijadikan sebagai jajanan yang bisa dipakai sesajen dan juga bisa dimakan saat santai sebagai camilan atau sebagai penganjal perut saat lapar (Adawyah, 2006).

Menurut Marwanti (2000: 112) dalam skripsi yang berjudul “Pengembangan Ensiklopedi Makanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta”, menyebutkan bahwa makanan tradisional merupakan makanan pokok yang menjadi makanan sehari-hari, baik yang berupa makanan selingan, atau sajian khusus, dan sudah ada secara turun temurun dari zaman nenek moyang. Oleh karena itu, makanan tradisional merupakan bagian dari unsur budaya yang sangat penting.

Kemasan adalah atribut yang berhubungan dengan produk tetapi tidak merupakan bagian dari fisik produk itu sendiri (Olson dan Jacoby, 1972). Menurut Denok Indraswati (Tahun 2017) dalam buku yang berjudul “Pengemasan Makanan”, pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual dan dipakai. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran). Dalam segi kemasan usaha jajan apem “Ibu Kadek” masih menggunakan kemasan plastik polos tanpa identitas. Maka dari itu usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” kemasannya juga harus dibuat semenarik mungkin.

Usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” ini belum pernah melakukan media promosi baik dengan cara online melalui media sosial maupun dengan media promosi yang dicetak atau disebar, hanya melakukan promosi dari mulut ke mulut, mengandalkan rekomendasi dari para pelanggan usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek”, dan dari teman – teman Ibu Kadek Gelgel Sukreni serta dari teman-teman Bapak Nyoman Ariawan. Dari pemaparan tersebut, tampaknya rancangan media promosi kemasan jajan apem sangat dibutuhkan oleh Ibu Kadek agar lebih menarik, dan lebih dikenal oleh masyarakat luas, baik yang ada di Kota Singaraja maupun di luar Singaraja.



Gambar 1. 1 Kemasan Jajan Apem Menggunakan Plastik
(Sumber Foto Pribadi)

1.2. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang akan diangkat pada tugas akhir ini adalah bagaimanakah perancangan media promosi kemasan makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” Pulau Obi, Buleleng?

1.3. Batasan Masalah

Mengingat luasnya media komunikasi visual yang berkaitan dengan media promosi, maka pada tugas akhir ini penulis/mahasiswa/perancang perlu memberikan batasan agar penanganan perancangan ini dapat terfokus dan penyelesaiannya tepat waktu:

- 1) Perancangan ini akan mengenalkan usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” secara lebih meluas, fokus pertama untuk perancangan ini yaitu mengubah kemasan dari produk yang lama, menjadi lebih modern, dengan menggunakan kemasan plastik. Karena jajan apem yang diproduksi oleh usaha Ibu Kadek adalah jenis apem Bali yang teksturnya lengket, maka dari itu diharapkan produk lebih terjaga, awet, dan terhindar dari bakteri, virus, kelembapan udara, maupun benturan yang dapat merusak kualitas produk, baik dari segi tekstur, rasa, atau bentuknya.
- 2) Selain mengenalkan kemasan usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” ini secara lebih meluas, fokus kedua dengan merancang logo, dan

media promosi berupa Brosur, Kartu Nama, Social Media Post (FeedIG), Stiker, tote bag, T-shirt, dan papan nama,

1.4. Tujuan Perancangan

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan perancangan adalah untuk merancang media promosi kemasan makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” Pulau Obi, Buleleng.

1.5. Manfaat Perancangan

- **Manfaat Bagi Masyarakat:**
Mendapatkan informasi yang jelas mengenai jajan apem, dan mendapatkan informasi mengenai perancangan media promosi untuk kemasan untuk jajan apem.
- **Manfaat Bagi Pengembangan Keilmuan:**
Hasil dari proposal ini, diharapkan mampu menambah wawasan bagi para civitas akademika, khususnya dalam hal pengetahuan tentang media promosi kemasan untuk usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek”, dan diharapkan juga, proposal ini mampu menjadi pedoman bagi orang lain untuk membuat proposal tentang usaha makanan tradisional jajan apem.
- **Manfaat Bagi mahasiswa:**
Mahasiswa mendapat wawasan dan ilmu pengetahuan untuk memecahkan masalah dalam merancang media promosi kemasan untuk usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek”.

1.6.Sasaran / Target Perancangan

Dalam perancangan media promosi untuk usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” membutuhkan target yang dijadikan fokus utama agar lebih tepat dalam menyampaikan pesan promosi. Usaha makanan tradisional jajan apem “Ibu Kadek” menasar target masyarakat umum yang membutuhkan produk makanan tradisional jajan apem, baik yang ada di Kota Singaraja maupun di luar Kota Singaraja.