

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara dengan keragaman budaya, adat istiadat, bahasa, sumber daya alam, dan makanan tradisional yang sangat beragam. Makanan yang dibuat secara tradisional adalah makanan yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Kekayaan kulinernya mencerminkan keragaman budaya dan tradisi Nusantara yang terdiri dari kurang lebih 6.000 pulau berpenghuni dan berperan penting dalam kebudayaan nasional Indonesia secara keseluruhan. Hampir semua masakan Indonesia kaya akan rempah-rempah yang diperoleh dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temu kunci, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa, dan gula aren, diikuti dengan penggunaan teknik memasak berdasarkan bahan dan tradisi adat istiadat dari daerah masing-masing (Chandra, 2016).

Menurut Huda Nurul (2020) dalam tesis yang berjudul “Pekerjaan Di Sektor Informal: Industri Rumah Tangga Pembuatan Dodol Di Desa Penglatan, Buleleng, Bali dan Potensinya Sebagai Sumber Belajar Ips Di Smp Berdasarkan Kajian Teks Kurikulum 2013”, menyatakan bahwa Desa Penglatan, Buleleng, Bali terkenal dengan Desanya yang kaya akan makanan tradisional seperti Dodol, Iwel, Kaliadrem, Gipang dan Blayag. Diantara makanan tradisional Penglatan, dodol adalah yang paling terkenal di pasaran. Hal ini dapat dilihat bagaimana pemasaran industri dodol Penglatan hampir ke seluruh Bali, terutama pada hari raya Hindu khususnya hari raya Galungan dan Kuningan. Penjualan dodol pada saat hari raya Galungan dan Kuningan berjumlahnya bisa sampai berton-ton. Meski kemasan dodol Penglatan tidak memiliki label khusus, masyarakat sudah bisa membedakan dodol khas Desa Penglatan dengan dodol dari daerah lain. Hal ini dapat dibuktikan dari segi rasa dodol yang manis dan juga gurih. Selain itu, terdapat banyak varian rasa dari dodol Penglatan seperti rasa original (ketan hitam), kacang, durian, nanas, hingga rasa pandan. Selain rasanya yang khas, yang paling disenangi dari dodol Penglatan yaitu menggunakan bahan-bahan alami yang tidak mengandung bahan kimia sehingga terjamin kualitasnya. Meskipun tanpa bahan kimia, dodol Penglatan bisa bertahan hingga satu bulan atau lebih.

Usaha dodol “Mamak Kari” merupakan usaha yang bergerak dibidang makanan tradisional. Usaha dodol “Mamak Kari” didirikan pada tanggal 24 Januari 2017 oleh Ibu Ketut Kari bersama suaminya Bapak Nyoman Ardita di Desa Penglatan Dauh Tukad, Kabupaten Buleleng, Kecamatan Buleleng, Singaraja, Bali. Usaha ini dimulai dari sebuah usaha kecil-kecilan dan mengandalkan peralatan yang seadanya. Tenaga kerja yang membantu dalam kegiatan usaha ini adalah seluruh anggota keluarga.

Awal mula berdirinya usaha dodol “Mamak Kari” ini, dengan cara mempromosikan usahanya dari pesanan-pesanan dodol para tetangga untuk hari raya Galungan dan Kuningan. Pada saat itu, usaha dodol “Mamak Kari” masih sangat kecil dan pelanggannya masih seputaran tetangga serta kerabat-kerabat dekat. Seiring berjalannya waktu, dengan tekad yang kuat serta ketekunan yang dijalani oleh Ibu Ketut Kari bersama suaminya Bapak Nyoman Ardita, usaha dodol “Mamak Kari” terbukti selalu memuaskan pelanggannya, sehingga terus berkembang hingga saat ini.

Usaha dodol yang diproduksi oleh Ibu Ketut Kari ini menawarkan berbagai macam rasa dan varian, diantaranya adalah dodol injin (ketan hitam), dodol merah (gula pasir), dodol hijau (daun pandan), dodol nangka, dan dodol kacang. Untuk dodol injin (ketan hitam) memiliki rasa yang gurih, manis, legit, dan kenyal. Warna dari dodol injin (ketan hitam) ini adalah warna hitam pekat, diperoleh dari warna injin yang hitam. Untuk dodol merah (gula pasir) memiliki rasa yang gurih, manis, legit, dan kenyal. Warna dari dodol merah (gula pasir) ini adalah warna merah muda, yang diperoleh dari pewarna makanan. Untuk dodol hijau (daun pandan) memiliki rasa yang gurih, manis, legit, dan kenyal. Warna dari dodol hijau (daun pandan) ini adalah warna hijau muda, yang diperoleh dari rebusan daun pandan. Untuk dodol nangka dan dodol kacang, memiliki cita rasa yang tidak jauh berbeda dengan dodol injin, dodol merah, dan dodol hijau. Namun yang membedakan adalah terdapat kacang dan potongan nangka kecil-kecil didalamnya, sehingga membuat rasa dodol menjadi lebih enak. Untuk warna dari dodol nangka ini adalah berwarna kuning pucat seperti warna nangka yang setengah mengkal, diperoleh dari pewarna makanan. Sedangkan untuk dodol kacang, berwarna hitam pekat seperti dodol injin (ketan hitam), diperoleh dari pewarna makanan. Dodol yang diproduksi

oleh Ibu Ketut Kari ini dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet dan pemanis buatan, sehingga aman untuk dikonsumsi.

Cara membedakan rasa dan varian dari dodol Ibu Ketut Kari ini yaitu dengan melihat warna tali rafia yang digunakan pada saat mengikat kulit jagung kering dalam proses pembungkusannya. Untuk dodol injin (ketan hitam) menggunakan tali rafia warna biru tua, untuk dodol merah (gula pasir) menggunakan tali rafia warna merah, untuk dodol hijau (daun pandan) menggunakan tali rafia warna hijau, dan untuk dodol nangka serta kacang menggunakan tali rafia warna kuning. Selain dodol, terdapat makanan khas Desa Penglatan lainnya yang tidak kalah menggugah selera, biasanya diproduksi oleh Ibu Ketut Kari jika ada pesanan dari pelanggan, seperti satu kacang hijau dan iwel gula Bali. Satu adalah olahan berbahan dasar tepung kacang hijau dan memiliki cita rasa manis. Sedangkan iwel adalah makanan manis berbahan dasar sama seperti dodol, yang membedakan adalah teksturnya yang lebih lengket, warna lebih gelap, serta bentuk yang berbeda dengan dodol.

Menurut Wiwik Rahmad Padli (2018) dalam skripsi yang berjudul “Perancangan Kemasan Dodol Di Ukm Dodol Sejahtera”, menyatakan bahwa Pengemasan adalah cara untuk melindungi makanan dari unsur-unsur dan proses alami lainnya. Kemasan dapat juga membantu memudahkan barang dagangan untuk dibawa selama perjalanan menuju ke tangan konsumen. Secara umum, kemasan untuk usaha dodol “Mamak Kari” menggunakan kulit jagung kering, dengan bentuk yang lebih besar dari kebanyakan dodol di daerah lain. Selain menggunakan kulit jagung kering, usaha dodol “Mamak Kari” juga menggunakan plastik sebagai pembungkus sesuai dengan permintaan dari para pelanggannya. Dodol yang dikemas menggunakan kulit jagung kering harus melalui tahapan yang berbeda dengan dodol yang dikemas dalam plastik. Dodol dengan pengemasan kulit jagung kering harus dijemur selama kurang lebih tiga hari agar lebih awet. Dodol jika semakin sering di jemur rasa yang dihasilkan akan semakin enak dan gurih. Selain itu, usaha dodol “Mamak Kari” masih menggunakan kemasan polos tanpa tanda pengenal atau identitas, untuk mengemas dodol yang sudah diikat per 1kg pada saat proses pengiriman dodol ke konsumen. Bagi orang yang mementingkan kualitas produk dari pada visual atau estetika, mungkin tidak menjadi masalah.

Namun di masyarakat saat ini, kebanyakan orang lebih tertarik untuk membeli sesuatu berdasarkan segi visual yang indah. Dari sudut pandang seorang pengusaha, produk makanan apapun tidak akan mudah dikenali tanpa identitas.

Dari segi promosi yang dilakukan oleh Ibu Ketut Kari dan suaminya Bapak Nyoman Ardita sangat sederhana yaitu hanya mempromosikan usahanya dari mulut ke mulut para pelanggannya. Hal tersebut dikarenakan Ibu Ketut Kari belum pernah melakukan promosi apapun baik di media cetak maupun di platform media sosial lainnya. Oleh karena itu, dalam laporan tugas akhir ini, penulis ingin membuat rancangan sebuah kemasan dan media promosi pendukung yang menarik untuk usaha dodol “Mamak Kari” supaya lebih menarik banyak konsumen dan mudah dikenali.



*Gambar 1. 1 Dodol yang dikemas Menggunakan Kulit Jagung Kering
(Sumber Foto: Foto Dokumentasi Pribadi)*

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang akan diangkat pada laporan tugas akhir ini adalah bagaimana perancangan media promosi kemasan dodol usaha “Mamak Kari” khas Desa Penglatan Buleleng?

1.3 Batasan Masalah

Agar laporan tugas akhir ini lebih terarah, terfokus, dan menghindari pembahasan menjadi terlalu luas, maka batasan masalah dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Pembuatan media utama untuk mengemas dodol yang sudah diikat per 1kg berupa kemasan box agar usaha “Mamak Kari” khas Desa Penglatan Buleleng lebih modern dan menarik dari segi visual maupun fungsinya serta dodol tertata dengan rapi pada saat pengiriman ke konsumen.
2. Pembuatan media promosi pendukung, seperti Logo, Kartu Nama, Papa Nama, Brosur, Sosial Media Post (Feed IG), Stiker, dan Tote Bag.

1.4 Tujuan Perancangan

Berdasarkan rumusan masalah, maka dapat diketahui tujuan perancangan dari laporan tugas akhir ini yaitu untuk merancang media promosi kemasan dodol usaha “Mamak Kari” khas Desa Penglatan Buleleng.

1.5 Manfaat Perancangan

Adapun manfaat dari perancangan laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Manfaat Bagi Masyarakat:
Mendapatkan informasi yang jelas mengenai dodol Penglatan, dan mendapatkan informasi mengenai perancangan media promosi kemasan untuk usaha dodol.
2. Manfaat Bagi Pengembangan Keilmuan:
Hasil dari laporan tugas akhir ini, diharapkan mampu menambah wawasan bagi para civitas akademika, khususnya dalam hal pengetahuan tentang media promosi kemasan untuk usaha dodol, dan diharapkan juga, laporan tugas akhir ini mampu menjadi pedoman bagi orang lain untuk membuat laporan tugas akhir tentang usaha dodol khususnya dodol Penglatan.
3. Manfaat Bagi Mahasiswa:
Penulis mendapat wawasan dan ilmu pengetahuan untuk memecahkan masalah dalam merancang media promosi kemasan dodol untuk usaha dodol “Mamak Kari”.

1.6 Sasaran/Target Perancangan

Target atau sasaran yang dijadikan fokus utama agar lebih tepat dalam menyampaikan pesan promosi dari usaha dodol “Mamak Kari” menysar ke konsumen dari usia anak-anak hingga dewasa, semua jenis status, laki-laki dan perempuan, diutamakan dari wilayah yang ada di Singaraja sampai luar Singaraja, dan dari kalangan bawah sampai menengah keatas.

