

BAB 1. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang Masalah

Subang merupakan kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Barat. Sebagian besar penduduk Kabupaten Subang bermata pencaharian dari bertani dan berkebun. Kabupaten Subang mempunyai perkebunan nanas yang menghasilkan buah khas daerah yaitu Nanas Subang. Perkebunan buah Nanas Subang dapat ditemui di sepanjang jalan Cagak, kios-kios penjual buah Nanas Subang dan produk olahan buah Nanas Subang juga terdapat di sepanjang jalan Cagak dan menjadi tempat untuk berbelanja oleh-oleh khas Subang.

Buah nanas yang dapat dipanen sepanjang tahun menyebabkan berlimpahnya produksi buah nanas yang dihasilkan dari perkebunan, hal ini juga menyebabkan nilai jual buah nanas menjadi rendah. Petani tidak dapat menyimpan buah nanas dengan waktu yang lama karena umur penyimpanan yang terbatas. Upaya yang dilakukan dalam meningkatkan umur simpan buah nanas yaitu dengan cara diawetkan dan diolah menjadi produk makanan. Pengolahan makanan merupakan upaya untuk memanfaatkan buah nanas menjadi produk yang dapat menghasilkan nilai ekonomi. Menurut Sucipto (2015), pengolahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam menangani makanan yang dimulai sejak pengadaan bahan makanan sampai penyajian makanan, yang memiliki lima unsur yaitu tempat, orang, peralatan, makanan, dan metode proses pengolahan makanan. Olahan buah nanas antara lain, dodol, wajit, selai, coklat, sirup, kue, dan keripik. Daerah penggiat olahan buah nanas terletak di Jalan Cagak Kecamatan Kasomalang, Kabupaten Subang .

Pengolah buah nanas di Kabupaten Subang terdiri dari dua puluh industri rumahan yang tergabung dalam kelompok UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Mekar Sari. Industri rumahan Alam Sari merupakan kelompok UMKM Mekar Sari yang berada di Jalan Raya Cagak No. 18, Kecamatan Kasomalang, Kabupaten Subang. Industri rumahan Alam Sari mengolah nanas

menjadi makanan oleh-oleh khas Subang, selain untuk memenuhi pasar oleh-oleh di Kota Subang, produknya juga telah menyebar ke berbagai kota seperti Bandung, Karawang, Purwakarta, dan Indramayu. Usaha Alam Sari berdiri sejak tahun 1997 dan telah menghasilkan berbagai inovasi produk. Produk olahan buah nanas yang dihasilkan oleh Alam Sari yaitu produk makanan dodol, sirup, keripik dan manisan. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh Alam Sari yaitu melakukan distribusi pemasaran ke toko penjual oleh-oleh yang berada di wilayah pariwisata Kabupaten Subang seperti, Ciater, Gunung Kujang dan Kota Subang, juga mendistribusikan pemasarannya kepada pedagang kecil.

Alam Sari sebagai produsen produk olahan buah nanas, dalam mengembangkan usaha selain mendistribusikan pemasaran juga perlu memperhatikan prinsip-prinsip pengemasan yang baik untuk makanan, menurut Julianti (2014, h.15), “kemasan yang baik adalah kemasan yang mempunyai nilai dan fungsi pada sebuah produk juga wadah untuk meningkatkan nilai dan fungsi dari sebuah produk”. Kemasan sebagai komponen penting dalam pemasaran produk makanan juga memuat berbagai unsur komunikasi visual seperti nama produk, warna, dan bentuk kemasan. Hasil pengamatan terhadap kemasan produk olahan buah nanas Alam Sari secara garis besar kurang memiliki nilai jual, tidak memenuhi syarat kemasan yang baik untuk produk makanan dan dari segi desain komunikasi visual, tidak memenuhi fungsi lain dari kemasan yaitu menginformasikan produk. Dari segi pemasaran semua produk Alam Sari hanya mengandalkan distribusi dari produsen ke pusat oleh-oleh dan pedagang kecil. Sehingga pendistribusian kurang meluas karena hanya melibatkan toko fisik, tanpa adanya toko daring.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan upaya untuk meningkatkan kualitas kemasan dari produk makanan olahan nanas Alam Sari, agar meningkatkan daya jual dan citra dari merk Alam Sari.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan Latar belakang masalah diatas, permasalahan yang ditemukan antara lain sebagai berikut:

- Kemasan produk olahan nanas Alam Sari yang kurang memiliki daya jual.
- Kemasan produk olahan nanas Alam Sari kemasan tidak memenuhi syarat kemasan yang baik untuk produk makanan.
- Kemasan produk olahan nanas Alam sari, dari segi desain komunikasi visual, tidak memenuhi fungsi dari kemasan yaitu menginformasikan produk.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang didapat yaitu sebagai berikut:

- Bagaimana merancang kemasan produk olahan nanas Alam Sari berdasarkan syarat kemasan yang baik untuk kemasan produk makanan serta sesuai kaidah kemasan berdasarkan ilmu Desain Komunikasi Visual.

1.4 Batasan Masalah

Permasalahan perancangan dibatasi berdasarkan objek perancangan berdasarkan penelitian, waktu penelitian dan perancangan, lokasi penelitian dan khalayak sasaran untuk permasalahan.

Objek perancangan berdasarkan penelitian dibatasi pada kemasan produk olahan nanas Alam Sari.

Waktu penelitian objek permasalahan dan perancangan kemasan dimulai sejak bulan Oktober hingga bulan Desember 2019.

Lokasi perancangan berbasis penelitian yang dilakukan dengan pengumpulan data, analisis data, dan membuat perancangan dibatasi di sekitar wilayah Kabupaten Subang dan Bandung.

Khalayak sasaran untuk permasalahan dibatasi dari kelompok wisatawan yang datang ke wilayah Kabupaten Subang, Kota Subang dan sekitarnya.

1.5 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.5.1 Tujuan Perancangan

Tujuan dilakukan perancangan berbasis penelitian yaitu sebagai berikut :

- Membuat perancangan visual kemasan produk olahan nanas Alam Sari berdasarkan hasil kajian visual kemasan yang telah dilakukan dan mengikuti kaidah kemasan yang baik dan benar berdasarkan literatur.
- Menyampaikan komunikasi dengan menggunakan visualisasi melalui kemasan produk makanan.
- Merancang komunikasi agar tersampaikan kepada khalayak melalui kemasan yang sesuai dengan unsur dan prinsip Desain Komunikasi Visual.

1.5.2 Manfaat Perancangan

Manfaat perancangan ini adalah sebagai berikut :

Dapat melatih peneliti atau desainer dalam merancang komunikasi melalui visual. Dapat bermanfaat bagi perkembangan keilmuan khususnya bidang Desain Komunikasi Visual.

Dapat dijadikan sebagai saran atau acuan kemasan yang sesuai dengan kaidah ilmu Desain Komunikasi Visual bagi produsen olahan makanan buah nanas Alam Sari.