

BAB II COKELAT TEMPE MANDJA BANDUNG

II.1 Tinjauan Teori Cokelat Tempe Mandja

II.1 Olahan

Mengolah adalah suatu proses pembuatan bahan mentah menjadi makanan yang dapat dikonsumsi (Minantyo, 2011). Olahan pada makanan merupakan bahan baku yang dikonsumsi dengan masa simpan sebentar ditambahkan dengan bahan baku lainnya agar menjaga masa simpan yang lebih lama sesuai dengan tujuannya tertentu..

II.2 Tempe

Tempe merupakan produk pangan tradisional yang sudah ada sejak beberapa abad yang lalu dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, terutama di daerah Jawa. Cara pembuatannya sangat mudah dan harga bahan baku yang relatif murah, dan citarasa produk yang enak, tempe menjadi salah satu makanan yang cukup populer di Indonesia dari abad ke-17 hingga sekarang (Anonim, 2005).



Gambar II.1 Tempe

Sumber: <https://warstek.com/wp-content/uploads/2018/05/manfaat-kandungan-gizi-dalam-tempe-9rj.jpg>
(Diakses pada tanggal 21 November 2020)

Tempe memiliki memiliki vitamin B12 yang dipercaya dapat mencegah anemia. Asam lemak pada tempe dapat menurunkan kadar kolestrol, mencegah kanker dan penuaan (Rika, 2008).

Daya simpan tempe dilakukan dengan cara pengawetan dan pengolahan, sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih awet (Koswara, 1995). Tempe diolah karena masa simpan yang relatif rendah, oleh karena itu tempe bisa diolah dengan bahan baku yang masa simpannya tinggi. Pengolahan tempe harus sebanding dengan bahan baku yang akan diolah, agar cita rasa olahan tempe tersebut disukai oleh masyarakat.

II.3 Cokelat

Cokelat adalah olahan dari biji tanaman kakao (*Theobroma Cacao*) pertama kali tumbuh di hutan hujan yang berada di Amerika Selatan dan Amerika Tengah. Kokoak memiliki keuntungan bagi kesehatan dan kaya anti oksidan (Afoakwa, 2010). Manfaat kokoak dapat mengurangi penyakit kanker dan penyakit yang berhubungan dengan usia (Afoakwa, 2010).



Gambar II.2 Cokelat

Sumber: <https://fakta.news/wp-content/uploads/2018/07/n-chocolate-a-20180309-870x580.jpg>

(Diakses pada tanggal 21 November 2020)

Cokelat memiliki tiga sifat seperti cita rasa, tekstur, dan warna. Lemak pada cokelat berperan sebagai cita rasa dan untuk mengendalikan tekstur warna. Ada beberapa rasa khas yang seimbang pada cokelat yaitu pahit, asam dan manis (Misnawi dan Jinap, 2008).

II.4 Cokelat Tempe Mandja

Cokelat Tempe Mandja merupakan singkatan dari Mandalajati yang merupakan kecamatan dari produksi cokelat tempe tersebut. Cokelat Tempe Mandja adalah pangan olahan tempe khas kota Bandung. Badan usaha Cokelat Tempe Mandalajati CV. Mitra Pangan Sejahtera yang didirikan pada tahun 2002. Lokasi industri Coklat Tempe Mandalajati berada di Jl. Ciajati, kecamatan Mandalajati, kota Bandung.



Gambar II.3 Tempat Produksi Cokelat Tempe Mandja
Sumber: Dokumentasi pribadi (2020)

Produksi utama dari CV. Mitra Pangan Sejahtera ialah tempe. Cokelat biasanya terbuat dengan bahan baku mede, namun kali ini ditambahkan bahan baku tempe karena untuk menyelamatkan masa simpan tempe yang singkat. Cokelat Tempe Mandja ini menggunakan dua bahan yaitu cokelat dan tempe. Tempe mentah yang dipotong – potong kemudian digoreng hingga kering. Cokelat blok yang sudah jadi

dilelehkan disatukan dengan tempe, diaduk dan dicetak. Proses Cokelat Tempe Mandja sangat singkat, dibandingkan dengan proses pembuatan tempe.



Gambar II.4 Proses Pembuatan Tempe
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Awal pembuatan Cokelat Tempe Mandja membuat tempe mentah dahulu. Pembuatan tempe mentah memerlukan waktu 3 hari. Setelah tempe mentah jadi, tempe dibubukan tetapi tidak sampai bubuk sekali. Tempe yang sudah bubuk digoreng hingga matang diamkan hingga sehari dan dinginkan menggunakan kipas, sebelum diolah menjadi coklat.



Gambar II.5 Proses Pengolahan Cokelat Tempe Mandja
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Disini tempat proses pembuatan Cokelat Tempe. Tempe yang sudah sudah bubuk dan dingin akan dibawa ke tempat pembuatan Cokelat Tempe yang berada dilantai dua. Pembuatan Tempe Cokelat menggunakan cokelat blok yang sudah jadi dan tempe bubuk yang sudah digoreng. Cokelat dipanaskan hingga meleleh. Campur tempe dengan cokelat menggunakan cetakan cokelat, tunggu hingga dingin dan simpan kedalam *freezer*.



Gambar II.6 Penyimpanan Produk Kedalam *Freezer*
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Ini adalah proses terakhir dalam Tempe Cokelat Mandja. Produk yang sudah selesai diolah kemudian disimpan kedalam *freezer* dengan suhu 65°F. Cokelat Tempe akan membentuk dan membeku selama satu hari.

Cokelat Tempe Mandja mempunyai 4 varian rasa menarik bagi konsumen maupun masyarakat. Varian rasa menarik tersebut yaitu mulai dari *Dark Choco*, Cokelat Putih, Cokelat Susu, dan *Green Tea*. Cokelat Tempe mandja mempunyai ukuran 30 gram. Cokelat Tempe Mandja merupakan produk dengan penjualan terbaik di CV. Mitra Pangan Sejahtera.

Empat varian rasa dari Cokelat Tempe Mandja yaitu sebagai berikut:

- Green Tea
Green tea memiliki kandungan antioksidan yang tinggi, Karena teh yang dibuat tidak mengalami fermentasi (Werno, 2011). Green Tea pada cokelat memakai cokelat batangan dengan rasa green tea yang dibubukan. Kelebihan

pada Cokelat Tempe Mandja rasa green adalah rasa teh yang kuat lebih terasa tehnya.

- Cokelat Putih

Cokelat putih pada Cokelat Tempe Mandja menggunakan cokelat batangan yang dibubukan dan diolah kembali dengan tempe. Kelebihan pada rasa cokelat putih pada Cokelat Tempe Mandja lebih terasa gurihnya kedelai pada tempe.

- Cokelat Susu

Rasa cokelat susu pada Cokelat Tempe Mandja menggunakan cokelat batangan rasa susu yang kemudian diolah kembali dengan tempe. Kelebihan rasa cokelat susu pada Cokelat Tempe Mandja lebih dominan terasa susu dan cream.

- Dark Choco

Rasa dark choco pada Cokelat Tempe Mandja menggunakan cokelat batangan rasa dark choco yang kemudian diolah kembali dengan tempe. Kelebihan rasa dark choco pada Cokelat Tempe Mandja lebih cokelatnya agak kuat dan pahit.



Gambar II.7 Varian Rasa Cokelat Tempe Mandja
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Semua rasa pada Cokelat Tempe Mandja menggunakan cokelat batangan yang berbeda rasanya. Cara pembuatannya sama cokelat batang yang diolah kembali

dengan tempe. Perbedaan rasa pada Cokelat Tempe Mandja terdapat pada warna kemasan yang memiliki 4 varian rasa seperti green tea, cokelat putih, cokelat susu, dan dark choco.

II.5 Analisis Grafis Kemasan Cokelat Tempe Mandja

Kemasan Cokelat Tempe Mandja terdapat informasi produk seperti varian rasa, komposisi, masa kadaluarsa, visual pada produk dan kata-kata bijak untuk meningkatkan semangat.



Gambar II.8 Kemasan Cokelat Tempe Mandja
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Grafis kemasan meliputi logo, warna, ilustrasi, dan tipografi sebagai berikut.

- Logo

Logo adalah identitas suatu perusahaan dalam bentuk visual yang diaplikasikan dalam sebagai sarana fasilitas untuk kegiatan perusahaan sebagai bentuk komunikasi visual. Logo sama halnya dengan simbol, tanda gambar, merek dagang yang berfungsi sebagai lambang identitas dari suatu perusahaan (David E. Carter, seperti dikutip Kurniawan, 2008)



Gambar II.9 Logo Cokelat Tempe Mandja
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

- **Warna**

Kemasan mengkomunikasikan, menggambarkan, dan menampilkan fitur-fitur yang mencolok mata serta atribut intangible, dari sebuah merek. (Asadhollahi, dkk 2007, dalam Mustikiwa, dkk 2013). Warna pada kemasan membawa pesan khusus terhadap produk. Warna pada kemasan berfungsi untuk membedakan varian rasa jika produk tersebut memiliki beberapa varian. Warna pada produk Cokelat Tempe Mandja memiliki 4 warna sesuai dengan varian rasa.



Gambar II.10 Warna Kemasan Cokelat Tempe Mandja
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

- **Ilustrasi**

Ilustrasi pada kemasan berisikan gambar produk, gambar kandungan bahan pada produk atau gambar ilustrasi berupa simbol bagi daya tarik (Dian Sari, 2013). Gambar ilustrasi pada produk kemasan menjadikan simbol produk berupa produk makanan atau produk pakaian dan lainnya. Ilustrasi pada kemasan Cokelat Tempe Mandja terdapat secangkir cokelat dan beberapa

tempe, hal ini tidak mencerminkan karakteristik Cokelat Tempe ini berasal darimana.

- Huruf/Tipografi

Huruf adalah salah satu elemen grafis yang penting untuk melengkapi suatu rancangan desain yang diapresiasi kepada khalayak luas (Wantoro, 2017 : 82). Gaya huruf pada kemasan harus mengkomunikasikan dengan menggunakan ciri khas merek tersebut. Tipografi pada kemasan Cokelat Tempe bisa menggunakan karakteristik dari produk maupun tentang ciri khas dari pembuatan tersebut berasal.

Cemilan Unik COKLAT TEMPE “MANDJA”

Gambar II.11 Tipografi Kemasan Cokelat Tempe Mandja
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

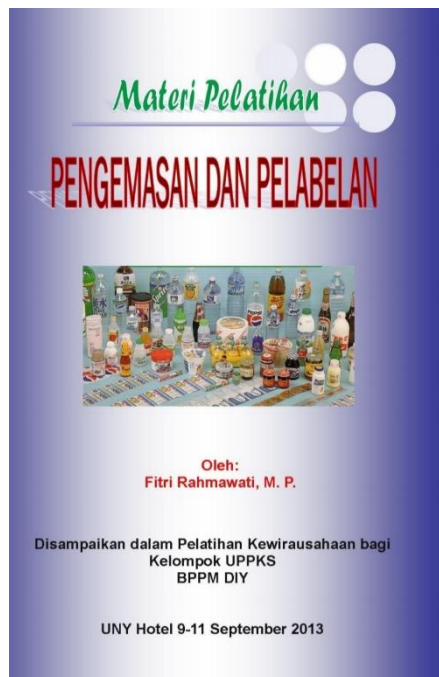
II.6 Studi Literatur

Menurut Danial dan Warsiah Studi Literatur adalah merupakan penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan mengumpulkan sejumlah buku buku, majalah yang berkaitan dengan masalah dan tujuan penelitian. Data-data studi literatur menjadi pelengkap bagi proses kualitatif.

Dalam pengumpulan data - data, hal yang pertama perancang mencari informasi mengenai kemasan dan pengemasan produk bisa didapat dari buku-buku fisik yang membahas kemasan dan pengemasan produk. Beberapa studi literatur yang didapatkan perancang diantaranya:

1. Rahmawati, F. (2013). *Pengemasan dan Pelabelan*, Yogyakarta

Buku ini menginformasikan tentang beberapa fungsi mulai dari, sebagai tempat atau wadah, sebagai pelindung, sebagai penunjang cara penyimpanan transportasi, sebagai alat persaingan kemasan. selain itu buku ini menginformasikan tentang bentuk- bentuk kemasan yang dibedakan menjadi tiga, kemasan kaku, kemasan semi kaku, dan kemasan fleksibel beserta contoh-contohnya.

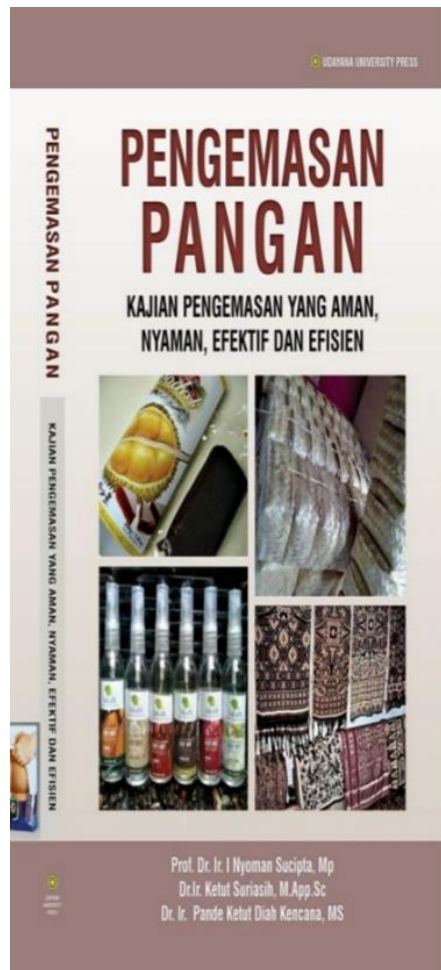


Gambar II.12 Buku Pengemasan Dan Pelebelan

Sumber: <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/pengemasan-dan-pelabelan>
(Diakses pada 14 November 2020)

2. Sucipta, N. (2017). *Pengemasan Pangan*, Udayana University Press. Denpasar

Buku jurnal ini membahas tentang kemasan dan pengemasan pada produk pangan yang ada di Indonesia. Mulai dari legalitas keamanan kemasan kemasan pangan, sejarah perkembangan pengemasan pangan, fungsi dan peran pengemasan pangan, hingga komponen pelengkap kemasan pangan.



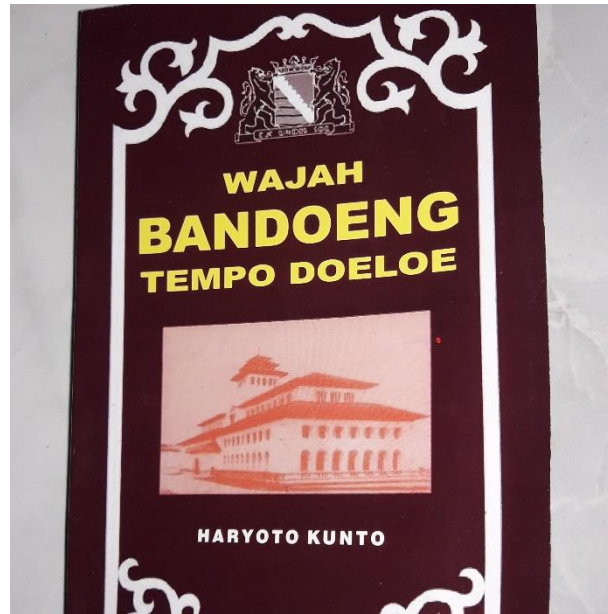
Gambar II.13 Buku Jurnal Pengemasan Pangan

Sumber:https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/0bf4eea8bc820ac73885fd9b6d954532.pdf

(Diakses pada 14 November 2020)

3. Kunto, H (1985), *Wajah Bandoeng Tempo Doelo*, Bandung

Buku wajah Bandoeng Tempo Doeloe berisi tentang kehidupan kota Bandung di jaman dahulu dan sejarahnya. Isi lain dari buku ini mulai dari julukan, bangunan, hingga jalan-jalan yang terkenal di kota Bandung. Bandung yang terkenal dengan sebutan paris van java dan kota kembang dengan memiliki bangunan arsitektur dengan gaya dahulu pada jaman belanda.



Gambar II.14 Buku Wajah Bandoeng Tempo Doeloe
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

II.6.1 Studi Komparatif

Metode komparatif adalah membandingkan persamaan dan perbedaan berdasarkan sifat dan fakta yang akan diteliti (Hudson, 2007). Komparatif dalam produk sering disebut juga sebagai perbandingan produk satu dengan produk lainnya. Terdapat satu komparatif dalam produk Cokelat Tempe Mandja yaitu Cokelat Tempe Dekonco.



Gambar II.15 Cokelat Tempe Dekonco Malang
Sumber: <https://api.omiyago.com/webroot/img/p/3/0/9/6/3096.jpg>
(Diakses pada 5/11/20)

Cokelat Tempe Dekonco merupakan camilan khas Malang Jawa Tengah. Produk usaha ini berdiri pada tahun 2011. Cokelat Tempe Dekonco memiliki 4 varian rasa seperti, Milk, White Chocolate, Apel, Strawberry, dan rasa Pedas. Cokelat Tempe Dekonco ini juga sudah bisa melakukan pembelian secara *online* atau melalui *reseller*. Cokelat Tempe Dekonco memiliki 2 varian bentuk mulai dari 20gr hingga 40 gr. Kelebihan dari Cokelat Tempe Dekonco mempunyai beberapa pengemasan produk yang menarik sesuai dengan ciri khas kota Malang, yaitu terdapat wayang kulit yang menjadi ciri khas dari produk tersebut.



Gambar II.16 Varian pengemasan produk Cokelat Tempe Dekonco

Sumber: [https://encrypted-](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRIPS6jUUZP3B2GZVHQCv17SoF_zbZlzlhwng&u)

[tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRIPS6jUUZP3B2GZVHQCv17SoF_zbZlzlhwng&u](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRIPS6jUUZP3B2GZVHQCv17SoF_zbZlzlhwng&u)

[sqp=CAU](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRIPS6jUUZP3B2GZVHQCv17SoF_zbZlzlhwng&u)

(Diakses pada 5/11/20)

II.7 Analisis Observasi

Observasi adalah proses mengumpulkan data yang akan dijalankan dengan mengamati secara langsung (Arikunto, 2006). Pengambilan data observasi dilakukan dengan cara langsung. Perancang melakukan pengamatan ditempat produk Cokelat Tempe Mandja dengan melakukan wawancara dan menganalisis kemasan Cokelat Tempe Mandja

II.7.1 Observasi Langsung

Dari hasil dilaksanakannya observasi langsung melalui wawancara dan analisis kemasan pada tanggal 7 November 2020, perancang membeli produk Cokelat Tempe

Mandja langsung kepada produsen pembuatan. Cokelat Tempe Mandja. Perancang mengunjungi pabrik pembuatan Cokelat Tempe Mandja secara langsung. Informasi produk lengkap mulai dari sertifikasi halal MUI, komposisi, ukuran cokelat, dan masa kadaluarsa. Promosi Cokelat Tempe Mandja sudah dilakukan melalui website dan Instagram.

II.7.2 Observasi Tidak Langsung

Observasi tidak langsung dilakukan dengan mencari tahu kompetitor produk Cokelat Tempe yang ada di Indoensia melalui berbagai website. Kompetitor produk tersebut berada di kota Malang. Menganalisis kemasan dan pengemasan Cokelat Tempe Dekonco dari sisi grafis, pemasaran produk hingga memiliki ciri khas kemasannya tersendiri sesuai dengan kota pembuatannya.

II.8 Wawancara

Wawancara adalah suatu kegiatan komunikasi untuk mendapatkan informasi secara langsung dengan mengungkapkan pertanyaan-pertanyaan kepada responden secara lisan. Wawancara dilakukan dengan produsen pengolahan tempe secara langsung, untuk mengetahui tentang olahan tempe serta kelebihan dan kekurangan dari produk cokelat tempe tersebut.

II.8.1 Hasil Wawancara

Industri pangan Cokelat Tempe berada di bawah naungan badan usaha CV.Mitra Bahan Sejahtera. Industri ini didirikan pada tahun 2002, yang awalnya memproduksi ikan asin jambal roti, kacang, bawang putih, bawang merah, dan daun pisan. Setelah 4 tahun terakhir industri ini berganti dengan memproduksi tempe mentah. Sebelum diolah menjadi pangan tempe yang menjadi cokelat, kedelai yang diolah dahulu menjadi tempe selama 3 hari, karena tempe mempunyai masa tahan yang sebentar maka sumber menjadikan tempe itu diolah dengan pangan yang lebih menarik dan membuat konsumen tertarik.

Di industri tempe ini ada berbagai macam pangan olahan tempe, mulai dari cokelat tempe, tempe nugget, tempe sagu, dan suuk tempe kacang teri. Namun yang lebih banyak diolah melihat ketertarikan konsumen terhadap produk tersebut yaitu cokelat tempe. Cokelat Tempe Mandja ini ada beberapa varian rasa modern seperti, Dark Choco, Cokelat Putih, Milk Choco, dan Green Tea. Masa ketahanan kandungan produk cokelat tempe ini sampai satu tahun, namun ada konsumen yang pernah mencoba yang sudah melewati masa ketahanan produk ini aman saja.

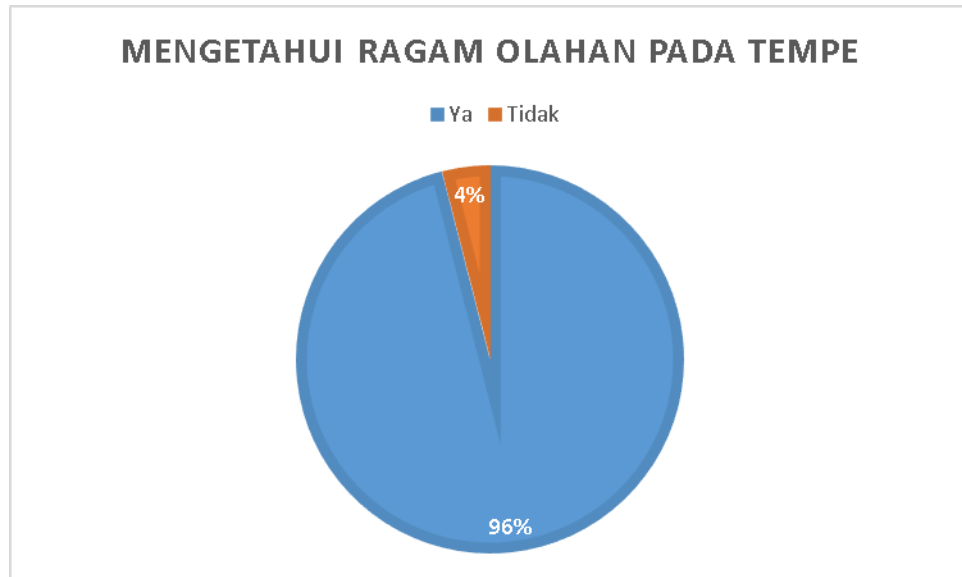
Kelebihan dan kekurangan dalam produk cokelat tempe ini ada beberapa. Kelebihan produk cokelat tempe ini di kemasan terdapat kata-kata bijak yang agar selalu mengingat maha kuasa, tidak hanya itu ada kata-kata bijak yang lebih universal selain tentang agama. Untuk kekurangan yang ada di produk cokelat tempe ini adalah di Indonesia terdapat dua industri cokelat tempe, yang satu berada di kota Malang dan yang satu lagi di kota Bandung. Sumber ingin produk cokelat tempe khas Bandung lebih dikenal masyarakat dengan menggunakan ciri khas dari Sunda, seperti benda, makanan tradisional, atau bahkan music tradisional khas Sunda, agar tidak sama dengan produk cokelat tempe yang ada di kota Malang dan orang akan mudah mengenalinya. Tidak hanya itu, untuk keamanan pengemasan juga penting bagi konsumen. Selama produk ini sudah di kanal masyarakat luar kota maupun luar pulau, ketahanan kemasan produk ini paling lama 5 jam, belum jika kota tersebut terkenal dengan musim panasnya. Tektur kemasan luar pakai kertas tipis mudah lembek dan sobek. Bagaimana produk agar tetap aman ketika sampai ke tangan konsumen.

II.9 Kusioner

Kusioner merupakan teknik pengumpulan data dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk menjawabnya (Sugiyono,2010). Perancang melakukan kusioner untuk mengumpulkan data dari tiap responden tentang Tempe Cokelat Mandja. Kusioner dilakukan dengan menyebarkan kertas kusioner kepada responden, dengan jumlah 50 responden. Kusioner dilakukan pada Desember 2019 hingga awal bulan 2020.

1. Mengetahui Ragam Olahan Tempe

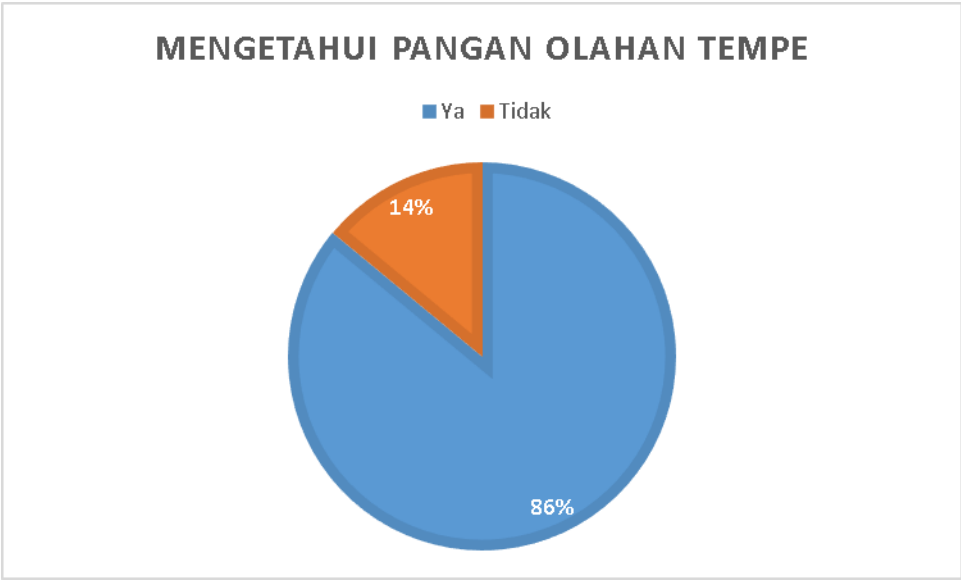
Berdasarkan data tersebut, dari 50 responden banyak yang mengetahui ragam olahan pada tempe. Namun dari jawaban yang mengetahui tersebut kebanyakan dari makanan berat seperti masakan tradisional sehari-hari yang diolah dari tempe.



Gambar II.17 Mengetahui Ragam Olahan Tempe
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2019)

2. Mengetahui Pangan Olahan Tempe

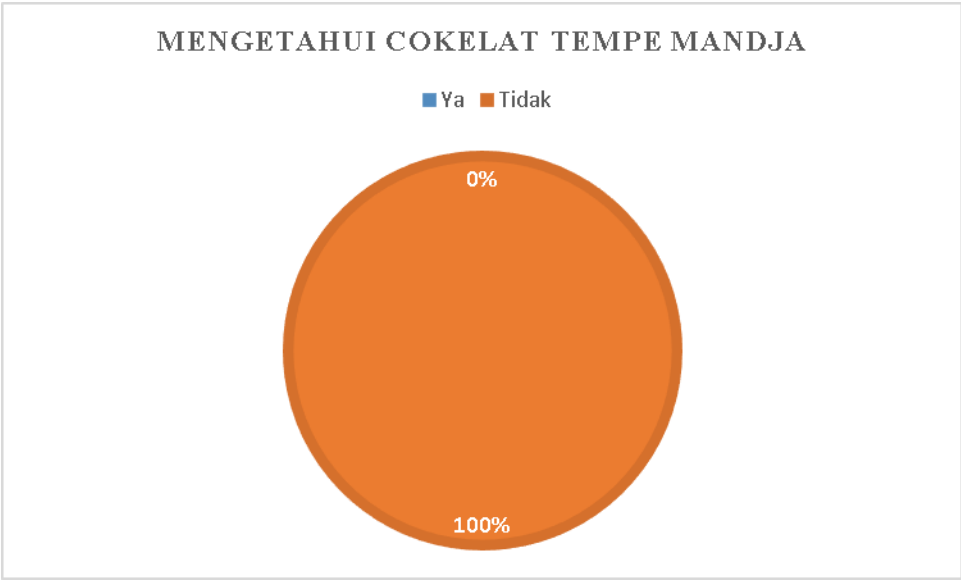
Berdasarkan data tersebut dari 50 responde, 43 reponden mengetahui pangan olahan tempe. Pangan tersebut banyak yang menjawab keripik tempe yang dijadikan sebagai cemilan sehari-hari atau oleh-oleh.



Gambar II.18 Mengetahui Pangan Olahan Tempe
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2019)

3. Mengetahui Cokelat Tempe Mandja

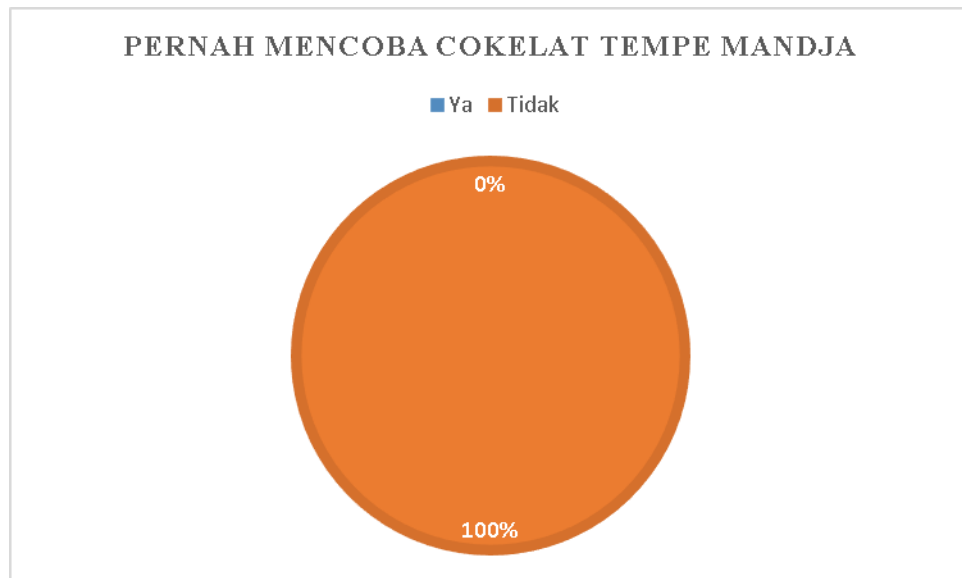
Berdasarkan data tersebut dari 50 respon banyak yang tidak tahu atau mengenal Cokelat Tempe Mandja berasal.



Gambar II.19 Mengetahui Cokelat Tempe Mandja
 Sumber: Data Pribadi (2020)

4. Pernah Mencoba Tempe Cokelat

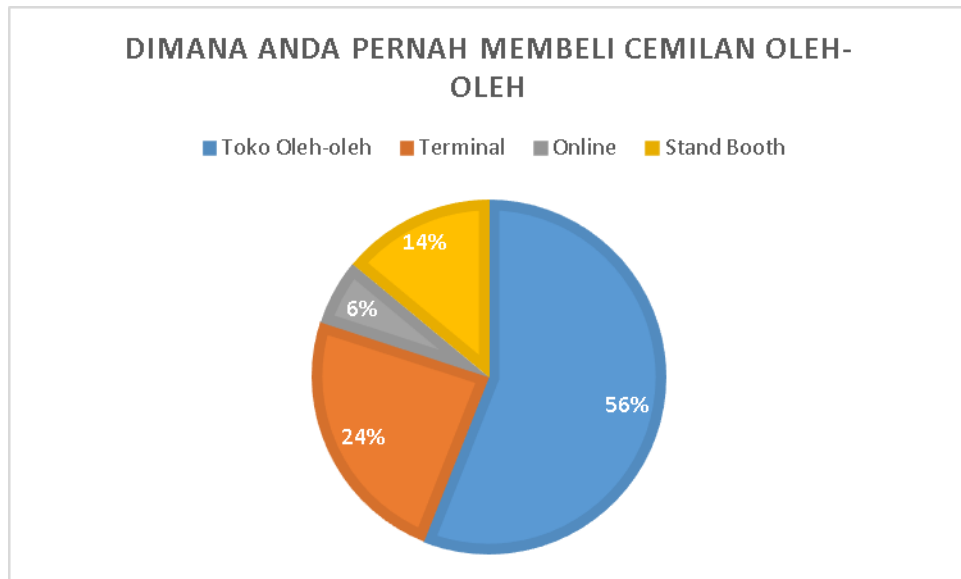
Berdasarkan data tersebut dari 50 responden belum pernah mencoba Cokelat Tempe Mandja.



Gambar II.20 Pernah Mencoba Cokelat Tempe Mandja
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

5. Dimana Anda Membeli Cemilan Oleh-oleh?

Bedasarkan data tersebut dari 50 responden. 56% di toko oleh-oleh, 26% di terminal, 14% di *stand booth*, 6% dionline.



Gambar II.21 Pernah Membeli Cemilan Oleh-oleh Dimana
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

II.10 Resume

Berdasarkan hasil yang didapat perancang dapat mengalisa bahwa ketahanan tempe mentah bisa diolah dengan berbagai olahan bahan baku yang menjadikan olahan tersebut bisa dijadikan sebagai cemilan yang kuat dengan ketahanan yang lama. Olahan tempe di Indonesia sangat beragam. Selain itu menjadikan olahan tempe ini bisa dijadikan sebagai cemilan modern dengan menggunakan bahan olahan tradisional tempe.

Promosi sangat penting bagi penjualan produk, terutama pada Cokelat Tempe Mandja. Banyak masyarakat kota Bandung tidak tahu bahwa di kota Bandung terdapat Cokelat Tempe Mandja, meskipun kemasan terdapat informasi bahwa produk tersebut dibuat di kota Bandung, tetapi dengan menambahkan poin visualisasi ciri khas produk dapat memperkenalkan produk hanya dengan melihat gambar pada kemasan. Promosi akan lebih menarik perhatian konsumen dan lebih dikenal oleh masyarakat kota Bandung maupun luar kota Bandung.

II.11 Solusi Perancangan

Berdasarkan masalah-masalah yang telah dibahas, untuk promosi produk dengan mencirikan produk tersebut dari kota Bandung menggunakan visualisasi yang dipakai untuk perancangan kemasan menggunakan elemen-elemen karakteristik dari ciri khas produk dibuat. Elemen kota Bandung menggunakan arsitektur bangunan tua bersejarah di kota Bandung atau monumen bersejarah dan julukan yang terkenal di kota Bandung. Pada arsitektur bersejarah yang ada di kota Bandung ini sudah dikenal oleh seluruh masyarakat kota Bandung maupun masyarakat luar kota Bandung, sebagai ciri khas ikonik yang ada di kota Bandung. Perancangan ini didesain menggunakan metode grafis mulai dari logo, warna, ilustrasi, dan tipografi sesuai dengan ciri khas kota Bandung.