

BAB I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Kerupuk, memiliki beragam jenis dan varian, yang telah lama menjadi cemilan populer di kalangan masyarakat Indonesia. Cita rasa kerupuk itu gurih dan juga renyah membuat kerupuk ini menjadi pilihan favorit untuk dinikmati dalam berbagai kesempatan, mulai dari ketika santai di rumah sampai acara sosial yang lebih formal. Kerupuk yaitu makanan cemilan yang memiliki sifat kering, ringan dan terbuat dari bahan yang berpati cukup tinggi. Kerupuk ini dijadikan lauk sederhana dan sebagai lauk makanan, karena rasa kerupuk yang gurih dan enak, juga dapat menambah selera pada saat sedang makan (Purwanti 2011). Proses pembuatannya yang melibatkan bahan-bahan seperti tepung tapioka, udang, ikan, atau sayuran, memberikan variasi rasa yang khas dan menarik. Tak hanya itu, kerupuk juga memiliki nilai historis yang kuat, menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya kuliner Indonesia. Selain sebagai cemilan yang nikmat, kerupuk juga sering dijadikan pendamping untuk hidangan utama, menambahkan dimensi rasa dan tekstur yang unik. Dengan kepopulerannya yang telah merambah lintas generasi, kerupuk tetap menjadi salah satu cemilan yang dicari dan disukai banyak orang, dan menjadi teman saat sedang makan.

Rengginang adalah suatu jenis kerupuk yang sudah lama menjadi bagian penting pada makanan tradisional Indonesia. Dibuat dari beras yang direndam, dihaluskan, dan kemudian dikeringkan, rengginang mempunyai cita rasa khas dan juga tekstur yang kriuk dan gurih. Proses pembuatannya yang membutuhkan keterampilan dan kesabaran membuat rengginang menjadi makanan yang sarat dengan nilai budaya. Biasanya disajikan sebagai cemilan atau pendamping hidangan utama, rengginang sering dijumpai dalam berbagai acara adat, seperti perayaan hari raya atau acara keagamaan. Selain sebagai makanan yang lezat, rengginang juga memiliki nilai simbolis dan historis yang mendalam, menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan kuliner Indonesia. Meskipun kini tersedia dalam berbagai varian rasa dan bentuk, rengginang tetap mempertahankan esensi dan keaslian sebagai salah satu makanan tradisional yang dicintai oleh banyak orang Indonesia. Saat ini, kemasan rengginang masih dominan

menggunakan kemasan plastik yang sederhana. Meskipun telah ada pergeseran menuju kemasan yang lebih ramah lingkungan, seperti kemasan daur ulang atau *biodegradable*, namun kemasan plastik tetap menjadi pilihan yang umum digunakan oleh produsen rengginang. Hal ini mungkin disebabkan oleh ketersediaan dan biaya produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan kemasan alternatif. Meskipun demikian, kesadaran akan dampak lingkungan dari penggunaan plastik semakin meningkat, mendorong produsen untuk mencari solusi yang lebih berkelanjutan dalam kemasan produk mereka. Dengan berkembangnya teknologi sehingga konsumen memiliki kesadaran yang semakin meningkat, diharapkan akan ada perubahan menuju kemasan yang lebih ramah lingkungan dalam waktu yang tidak terlalu lama, sehingga rengginang tetap dapat dinikmati dengan lebih baik tanpa meninggalkan beban lingkungan yang berat.

Dengan adanya perkembangan zaman, saat ini pedagang UMKM sudah mulai berkembang. Kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini yaitu salah satu UMKM yang ingin mengembangkan usahanya. Rengginang Tawekal Bandung ini berdiri sejak tahun 1984, yang mendirikan usahanya di Cikoneng, yang berada di Kecamatan Ciparay Kabupaten Bandung. Jalan Cikoneng ini merupakan tempat usaha beberapa UMKM kerupuk Rengginang yaitu Sentra pengrajin Rengginang. Rengginang Tawekal Bandung ini merupakan pabrik Rengginang yang mendistribusikan kerupuk Rengginang ini ke beberapa toko yang ada dipasar lokal dan juga yang memesan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini dari beberapa kota diantaranya kota Bali, Riau, Jambi dan juga kota Banten. Keistimewaan Rengginang Tawekal ini adalah dari segi rasanya yang beda dari kerupuk rengginang lainnya, Rengginang Tawekal Bandung ini memiliki rasa yang gurih dan kuat akan rempah-rempahnya. Saat ini olahan kerupuk Rengginang bermacam-macam termasuk olahan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini. Kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini memiliki olahan dalam bentuk yang masih mentah dan juga yang belum digoreng, Rengginang Tawekal Bandung ini biasa dibuat untuk diperjualbelikan kepada konsumen. Kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini memiliki banyak rasa yaitu rasa pedas, gurih, keju, manis dan juga terasi. Diantara rasa tersebut yang *best seller* yaitu rasa pedas.

Rengginang Tawekal Bandung ini dibuat dalam jumlah yang banyak untuk diperjualbelikan ditoko dan juga pasar. Untuk saat ini Rengginang Tawekal Bandung belum diperjualbelikan secara *online*.



Gambar I.1 Kemasan Rengginang Tawekal Bandung
Sumber : Dokumen Pribadi (2024)

Kemasan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung yang mentah sekarang masih belum memiliki standar kemasan seperti biasanya yaitu bahan yang dipakai, berat bersih atau isi bersih, nama dan juga alamat yang memproduksi, tanggal maupun kode produksi, keterangan kedaluwarsa, dan nomor izin edar produk. Kemasan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini hanya menggunakan plastik, dan plastik tersebut belum terjamin keamanannya bagi kerupuk Rengginang Tawekal, lalu pada kemasan plastik ini belum terlihat menarik karena tidak adanya desain yang mencolok. Pada kemasan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini yang sudah matang ini dari segi keamanan dan data pada kemasan sudah baik namun pada desain kemasannya belum memenuhi standar kemasan makanan pada umumnya dan juga desain kemasan secara visualnya belum dapat menarik minat orang yang melihatnya. Berdasarkan permasalahan tersebut, dibutuhkan perubahan kemasan pada kerupuk Rengginang Tawekal Bandung, baik pada kemasan kerupuk Rengginang yang belum matang maupun yang sudah matang. Guna kerupuk Rengginang Tawekal Bandung terlihat lebih menarik dan memiliki kualitas yang baik dalam segi kemasan. Kemasan kerupuk Rengginang Tawekal ini berisi berupa komposisi, berat bersih, *expired date*, BPOM dan juga halal. Dengan

begitu konsumen yang membeli kerupuk Rengginang Tawekal Bandung dapat dengan mudah mendapat informasi mengenai kerupuk Rengginang tersebut.

I.2. Identifikasi Masalah

Dengan adanya latar belakang tersebut, identifikasi masalah bisa diuraikan sebagai berikut :

- Kurangnya informasi pada kemasan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung
- Melindungi kemasan yang berfungsi untuk desain ulang kemasan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung.

I.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah dijelaskan diatas maka pada perancangan ini rumusan masalahnya yaitu bagaimana perancangan kemasan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung agar lebih informatif dan juga terlihat menarik?

I.4. Batasan Masalah

Berdasarkan dari rumusan masalah di atas, maka masalah pada perancangan harus dipersempit dalam kasus ini. Batasan masalah ini bertujuan untuk memfokuskan pada objek yang dirancang untuk mendapatkan kesimpulan yang benar dan komprehensif dari aspek-aspek yang dirancang. Maka dari itu penulis membatasi beberapa permasalahan, yaitu :

- Objek perancangan yaitu kemasan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung yang berada di Sentra Pengrajin Rengginang Cikoneng Ciparay.
- Perancangan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini yaitu menggunakan kemasan primer.

I.5. Tujuan dan Manfaat Perancangan

I.5.1 Tujuan dan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini yaitu supaya produk kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini bisa menjadi produk makanan tradisional yang berbeda dari produk

makanan tradisional seperti biasanya. Biasanya kerupuk Rengginang kemasannya dibungkus hanya menggunakan plastik, produk Rengginang Tawekal ini dimunculkan melalui visual yang menarik dengan menggunakan desain kemasan dengan data mengenai kerupuk Rengginang secara lengkap, adanya kemasan yang aman dan juga kemasan yang mudah didaur ulang.

I.5.2 Manfaat Perancangan

Manfaat dari perancangan ini yaitu untuk memberikan solusi terhadap kerupuk Rengginang Tawekal ini agar kemasan kerupuk Rengginang Tawekal Bandung ini lebih terlihat menarik secara visual dan juga dapat dikenal luas oleh masyarakat. Selain itu agar mendapatkan pengetahuan lebih luas mengenai makanan tradisional kerupuk Rengginang maupun mengenai kemasan makanan. Perancangan yang telah dilakukan, diharapkan bahwa hal dari perancangan ini dapat bermanfaat bagi :

- **Peneliti**
Untuk mengembangkan solusi inovatif dalam desain produk, teknologi material, dan teknik produksi. Analisis psikologis tentang persepsi konsumen terhadap kemasan juga membuka pemahaman yang lebih dalam tentang preferensi dan perilaku konsumen.
- **Masyarakat**
Pada kemasan yang dirancang dengan baik memberikan akses yang mudah mengenai informasi produk dan meningkatkan kenyamanan serta keamanan penggunaan produk.
- **Universitas**
memanfaatkan perancangan kemasan sebagai alat untuk pendidikan dan pelatihan mahasiswa dalam keterampilan desain, teknik material, dan inovasi produk. Kolaborasi dengan industri dalam proyek perancangan kemasan juga memfasilitasi transfer pengetahuan dan teknologi serta menciptakan peluang penelitian dan pengembangan Bersama