BAB I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan primer bagi manusia, untuk memenuhi kebutuhan tersebut manusia memanfaatkan berbagai macam sumber nabati dan hewani dari lingkungan sekitarnya untuk diolah menjadi makanan. Hasil pangan disetiap daerah memiliki perbedaan, hal itu dikarenakan hasil bumi yang didapat di daerah tersebut juga memiliki perbedaan. Masyarakat kemudian akan mengolahnya dengan cara yang berbeda pula. Pemilihan bahan pangan yang tepat akan menciptakan komposisi makanan yang khas dan unik.

Menurut Kusumawati (2013), "Indonesia adalah negara yang memiliki beragam khasanah cita rasa, hal tersebut didukung oleh faktor geografis dan iklim tropis. Terciptanya cita rasa yang dapat diterima oleh masyarakat tertentu menjadikan makanan tersebut diproduksi secara terus menerus. Pembuatan makanan yang dilakukan secara berkesinambungan di suatu daerah tertentu akan menjadi makanan khas daerah tersebut." (h.1)

Makanan khas Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan masyarakat yang menyatu dengan sistem sosial budaya. Salah satunya adalah simping yang berasal dari kota Purwakarta. Simping merupakan jenis makanan ringan berbentuk bulat tipis seperti lembaran. Pada umumnya simping berwarna putih, bahan utamanya yaitu tepung tapioka yang diberi bumbu. Simping salah satu makanan/kue yang turun temurun dari generasi kegenrasi diproduksi oleh masyarakat dan menjadi makanan tradisional kota Purwakarta, karena menurut Tobing (2015) "Sejatinya kue-kue Indonesia merupakan selera kuliner warisan abadi leluhur bangsa Indonesia. Oleh karena masih tetap lestari sampai kini, sangat pantas dan layak jika makanan Indonesia menyandang nama panganan Tradisional" (h.9).

Dalam wawancara pada tanggal 4 Oktober 2015 kepada Ujang Adiatna sebagai salah satu produsen simping menyatakan bahwa "Simping pada awalnya disajikan untuk para tamu pemerintahan yang singgah di kota Purwakarta. Simping diambil

dari kata ‘sumping’ yang memiliki arti datang”. Nama simping ini diserap dari kata *“Wilujeung Sumping”* yang artinya selamat datang, Simping menjadi makanan sajian untuk para tamu yang beristirahat maupun bersinggah di Purwakarta. Simping pada saat itu hanya diproduksi oleh masyarakat Purwakarta khususnya di daerah Kaum, pada awalnya disajikan untuk kalangan tertentu saja, yaitu untuk tamu pejabat dari daerah lain. Seringnya simping dijadikan jamuan untuk pejabat dari luar kota, sehingga tamu dari kota luar Purwakarta mengenal simping sebagai makanan khas kota Purwakarta.

Keberadaan Simping sebagai makanan khas di Purwakarta menjadi sesuatu yang harus dipertahankan sebagai warisan orang-orang terdahulu yang telah menciptakan simping yang kini diangkat sebagai makanan khas Purwakarta. Selain keberadaanya yang telah ada dari zaman dulu, cara pengolahan dan penyajian simping yang diproduksi secara tradisional membuat nama simping dihargai sebagai makanan khas Purwakarta. Nilai sejarah simping yang dahulu sebagai makanan penyaji tamu ini mengingatkan bahwa kota Purwakarta merupakan kota persinggahan untuk para tamu bangsawan maupun pemerintahan yang hendak berpergian melewati jalur Purwakarta.

Daerah Jawa Barat merupakan salah satu daerah yang mempunyai banyak aneka makanan tradisional yang beragam, namun saat ini pola konsumsi masyarakat mulai banyak berubah. Seiring dengan perkembangan media yang memudahkan masyarakat dalam mencari informasi yang baru, membuat masyarakat menghasilkan beragam kreasi dalam menyajikan makanan.

Dari tahun ke tahun makanan yang sering dilihat di setiap pusat perkotaan lebih beraneka macam dari cara penyajian dan dikemas secara yang modern. Perkembangan ini mampu menarik konsumen untuk mencoba dan membelinya, hal ini berakibat kepada makanan tradisional termasuk simping. Simping yang diproduksi secara rumahan dan sederhana serta cara penyajian kemasan yang masih sederhana karena hanya dikemas dengan plastik dan diikat dengan tali karet gelang. Selain itu media kemasan yang sederhana dan nilai identitas simping tidak tertulis dalam kemasan yang hanya diberi label nama toko, slogan serta rasa.

Hal itu tidak menutup kemungkinan jika makanan yang mendapat gelar sebagai maknan khas bisa tergeser oleh maknan yang bisa disebut makan modern, karena minat serta pola pikir masyarakat lebih memilih sesuatu yang baru dan lebih menarik.

Untuk itu perlu usaha untuk mengenalkan dan melestarikan makanan tradisional agar tetap mempunyai eksistensi dengan makanan modern yang sedang marak saat ini.

I.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas, masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- Sistem kemasan yang sederhana dan belum menyampaikan tentang informasi tentang simping
- Ciri khas sebagai produk khas Purwakarta belum terlihat

I.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas, permasalahan utama yang menjadi pokok kajian penulisan ini adalah peranan identitas simping sebagai makanan khas Purwakarta yang perlu diperbaharui.

Secara rinci rumusan masalah ini, ialah:

- Bagaimana cara memperkenalkan produk simping kepada masyarakat Purwakarta maupun luar Purwakarta dan wisatawan melalui kemasan yang baru
- Bagaimana merancanga kemasan simping yang dapat memberikan gambaran ciri khas simping sebagai makanan khas Purwakarta

I.4 Batasan Masalah

Agar pembahasan tidak terlalu meluas, penulis perlu memberikan batasan masalah sebagai berikut:

Simping sebagai makanan atau kue tradisional yang berasal dari Purwakarta, daerah produksi simping terbesar yang menjadi acuan penelitian yaitu di daerah

Kaum, serta memfokuskan pada perancangan kemasan dengan tujuan agar produk simping Purwakarta mempunyai ciri khas sebagai produk asli Purwakarta dengan penyampaian identitas visual dalam sistem kemasannya.

I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan:

- Untuk mengetahui identitas produk simping sebagai makanan khas Purwakarta
- Untuk memperkuat citra simping sebgai makanan khas Purwakarta dengan kemasan yang baru