BAB I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Bandung merupakan kota yang sering dikunjungi wisatawan untuk berlibur. Selain objek wisata, makanan khas kabupaten Bandung juga menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan seperti surabi, peyeum, cilok, batagor dan lain sebagainya merupakan makanan yang banyak dicari untuk dijadikan oleh-oleh bahkan makanan tersebut menjadi ciri khas kabupaten Bandung.

Salah satu wujud dari perkembangan makanan tradisional khas kabupaten Bandung adalah banyaknya makanan yang dijadikan buah tangan atau oleh-oleh dari suatu daerah. Pada awalnya makanan tradisional hanya disajikan pada momen-momen tertentu saja seperti hari raya, perayaan atau hajatan, persembahan atau sering juga disebut *sesajen*. hal ini disebabkan adanya beberapa makanan tradisional yang memiliki simbol atau arti tersendiri. Ada pula makanan tradisional yang biasa disajikan dan dikonsumsi sehari-hari karena simbol atau arti yang kurang jelas. Dari berbagai jenis makanan tradisional, sebagian besar memiliki ciri khas bahkan dapat menjadi *icon* kota atau kabupaten penghasil makanan tradisional tersebut. Contohnya adalah borondong makanan tradisional yang diketahui berasal dari kabupaten Bandung yaitu dari daerah Majalaya.

Borondong dikategorikan sebagai makanan tradisional karena dalam proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat dan bahan yang tradisonal juga. Bahan yang digunakan untuk membuat borondong diantaranya jagung yang di*sangrai* (digoreng tanpa minyak) terlebih dahulu dan ada juga yang terbuat dari beras ketan, lalu dicampur dengan kinca gula merah atau kinca gula pasir. Bentuknya yang bulat dengan rasa manis dan sedikit gurih menjadi ciri khas dari borondong sebagai makanan tradisional itu sendiri.

Beberapa industri rumahan penghasil borondong terdapat di desa Laksana kecamatan Ibun kabupaten Bandung. Salah satunya adalah borondong Ibu Osih yang sudah 27 tahun mulai memproduksi borondong. Jenis borondong yang dibuat "Ibu Osih" adalah borondong *garing*, borondong *enten*, dan Borkat (Borondong Coklat). Hal yang membedakan Borkat dengan borondong *garing* dan borondong *enten* adalah borondong ini dilumuri coklat pada bagian luarnya, Borkat ini merupakan hasil inovasi borondong yang dibuat oleh Ibu Osih.

Sebagian besar produsen borondong dari desa Laksana kecamatan Ibun termasuk borondong Ibu Osih hanya memasarkannya di daerah Majalaya, Banjaran dan Soreang. Dari segi kemasan borondong hanya dikemas dengan plastik dan diberi label nama dan tempat produsen yang membuat borondong itu sendiri. Hal itu lah yang menjadi ciri khas borondong yang dikemas dengan sederhana dan yang disayangkan adalah identitas dari setiap produsen borondong belum berkembang. Untuk itu kiranya perlu diperkuat dengan identitas yang lebih konsisten dan jelas demi kepentingan citra dan pemasarannya.

I.2 Identifikasi Masalah

Beberapa masalah teridentifikasi dari latar belakang di atas, diantaranya:

1. Makanan tradisional selama ini berkembang namun jarang mendapatkan perhatian masyarakat.
2. Kemasan borondong yang sangat sederhana yaitu dengan menggunakan plastik dan diberi label terlihat seadanya tanpa identitas yang jelas.
3. Produsen borondong belum mengembangkan identitas pada setiap kemasannya.
4. Pada setiap kemasan borondong Ibu Osih yang disertakan hanya label nama, hal ini yang dirasa tidak maksimal sehingga membuat kurangnya perhatian dan minat masyarakat terhadap makanan tradisional borondong.

I.3 Rumusan Masalah

Dari uraian-uraian pada identifikasi masalah di atas, maka dapat disimpulkan rumusan masalah sebagai berikut, “Bagaimana cara memberikan identitas yang baik untuk “borondong Ibu Osih”, sehingga borondong Ibu Osih dapat bersaing dengan makanan oleh-oleh lainnya dan masyarakat memiliki keinginan untuk membeli makanan tradisional borondong sebagai oleh-oleh?”

I.4 Batasan Masalah

Dilihat dari segi pengemasan borondong “Ibu Osih”, permasalahan akan dibatasi pada pemberian identitas borondong “Ibu Osih” melalui kemasan. Selain menjadi ciri atau tanda juga dapat memberikan identitas baru bagi borondong Ibu Osih tanpa menghilangkan ciri khas dari borondong sebagai oleh-oleh yang dipasarkan nasional.

I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan

Perancangan ini bertujuan untuk memberikan identitas dan citra yang baru untuk borondong Ibu Osih tanpa mengilangkan ciri khas dari makanan borondong itu sendiri. Serta diharapkan dapat membuat masyarakat mau membeli dan mencoba makanan tradisional khususnya borondong Ibu Osih.