

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

1.1.1 Kecap Oedang Sari

Kecap Oedang sari berdiri sejak tahun 1969 di kabupaten Cirebon, tepatnya berada di Daerah Desa Ciledug Tengah Rt. 012/03 Cirebon Jawa Barat, 30 menit dari kota Cirebon. Kecap oedang sari merupakan kecap yang memiliki cita rasa yang tinggi, dibuat dengan cara yang masih tradisional dengan 20 – 30 tenaga kerja. Kecap oedang sari hanya memproduksi 2 produk saja, yaitu kecap asin dan kecap manis sedang. Karena dibuat dengan cara yang masih tradisional dan memakai bahan – bahan yang berkualitas, kecap udang sari tergolong kecap yang mahal dan berkelas.

Kecap ini terbuat dari Bahan Kedelai Pilihan tanpa Zat Pengawet, Rasanya yang khas mengingatkan kita di waktu lampau pada saat kita masih kecil dulu. Kecap ini banyak digunakan sebagai bahan campuran atau penyedap rasa untuk masakan khas Cirebon (Nasi Lengko, Tahu Gejrot) atau makanan populer masa kini misalnya Baso. Kecap di kemas dalam Botol kaca, tersedia dengan ukuran isi 620 ml dengan 2 pilihan rasa, yaitu manis sedang dan asin.

Kecap udang sari merupakan kecap yang sudah lama beredar di pasaran. Dengan logo yang bergambar udang yang melambangkan inisialisasi dari kota Cirebon yaitu kota udang dan kata yang digunakan masih mempertahankan ejaan lama yaitu oedang, target market kecap oedang sari yaitu kalangan menengah keatas. karena harga kecap oedang Sari ini bisa dikatakan cukup mahal dari pada kecap kecap lainnya, Kecap Oedang Sari ini dikonsumsi oleh ibu-ibu rumah tangga. Adapun pedagang yang memakai kecap Oedang Sari seperti pedagang sate, siomay dan lain lain agar makanannya menjadi makin sedap tetapi harga dari makanan tersebut menjadi tambah mahal, karena 50% dari bumbu yang mereka gunakan berupa kecap.

Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam. Namun adapula kecap yang dibuat dari bahan dasar air kelapa yang umumnya berasa asin. Kecap manis biasanya kental dan terbuat dari kedelai, sementara kecap asin lebih cair dan terbuat dari kedelai dengan komposisi garam yang lebih banyak, atau bahkan ikan laut. Selain berbahan dasar kedelai atau kedelai hitam bahkan air kelapa, kecap juga dapat dibuat dari ampas padat dari pembuatan tahu.

Harga Kecap Oedang Sari:

- Kecap Oedang Sari “Manis Sedang” (Label Merah) Rp. 13.500
- Kecap Oedang Sari “Asin” (Label Biru) Rp. 13.500

Ada juga ukuran yang lebih kecil yaitu sebagai berikut:

- Kecap Oedang Sari “Manis Sedang” (Label Merah) ,150 ml Rp. 5.000
- Kecap Oedang Sari “Manis Sedang” (Label Merah) ,300 ml Rp.7.500
- Kecap Oedang Sari “Asin” (Label Biru), 150 ml Rp. 5.000
- Kecap Oedang Sari “Asin” (Label Biru), 300 ml Rp. 7.500



1.1.2 Sejarah Cirebon

Menurut Sulendraningrat yang berdasarkan pada naskah Babad Tanah Sunda dan Atja pada naskah cerita Purwaka Caruban Nagari, Cirebon pada awalnya adalah sebuah dukuh kecil yang dibangun oleh Ki Gedeng Tapa, yang lama – kelamaan berkembang menjadi sebuah kota yang diberi nama Caruban (bahasa sunda = campuran). Karena disana bercampur para pendatang dari berbagai macam suku bangsa, agama, bahasa, adat istiadat, dan mata pencaharian yang berbeda – beda untuk bertempat tinggal atau berdagang.

Mengingat pada awalnya sebagian besar mata pencaharian masyarakat adalah sebagai nelayan, maka berkembanglah pekerjaan menangkap ikan dan rebon (udang kecil) di sepanjang pantai serta pembuatan terasi, petis, dan garam. Dari istilah air bekas pembuatan terasi (belendrang) dari udang rebon inilah berkembanglah sebutan cai-rebon (bahasa sunda = air rebon) yang kemudian menjadi Cirebon.

Dengan dukungan pelabuhan yang ramai dan sumber daya alam dari pedalaman, Cirebon kemudian menjadi sebuah kota besar dan menjadi salah satu pelabuhan penting di pesisir utara Jawa baik dalam kegiatan pelayaran dan perdagangan di kepulauan nusantara maupun dengan bagian dunia lainnya. Selain itu, Cirebon tumbuh menjadi cikal bakal pusat penyebrangan agama islam di Jawa Barat.

Keraton merupakan salah satu kebudayaan tertua di Cirebon, pada masa kerajaan dulu Cirebon menjadi salah satu kota pelabuhan yang besar di Jawa. Karena banyak terjadi transaksi maka sangat banyak orang dari luar Jawa yang tertarik

tinggal di Cirebon, itu yang mengakibatkan Cirebon mempunyai banyak keragaman. Hal itu juga yang mengakibatkan kebudayaan Cirebon banyak dipengaruhi dari berbagai daerah. Kebudayaan lain yang cukup terkenal dan tua lainnya adalah batik, batik yang terkenal di daerah Cirebon adalah batik Trusmi yang memiliki motif Mega Mendung khas Cirebon.

1.1.3 Pembuatan kecap

Secara umum, kecap dapat dibuat atau diproduksi dalam usaha skala kecil atau menengah bahkan rumah tangga. Namun demikian masing masing industri kecap memiliki "bumbu rahasia" atau resep khusus sehingga rasa kecap yang dihasilkannya memiliki nilai lebih ("lebih enak") dibandingkan dengan yang lain.

Mula-mula kedelai difermentasi oleh kapang *Aspergillus* sp. dan *Rhizopus* sp. menjadi semacam tempe kedelai. Kemudian "tempe" ini dikeringkan dan direndam di dalam larutan garam. Garam merupakan senyawa yang selektif terhadap pertumbuhan mikroba. Hanya mikroba tahan garam saja yang tumbuh pada rendaman kedelai tersebut. Mikroba yang tumbuh pada rendaman kedelai pada umumnya dari jenis khamir dan bakteri tahan garam, seperti khamir *Zygosaccharomyces* dan bakteri susu *Lactobacillus*. Mikroba ini merombak protein menjadi asam-asam amino dan komponen rasa dan aroma, serta menghasilkan asam. Fermentasi terjadi jika kadar garam cukup tinggi, yaitu antara 15 sampai 20%.

Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah kedelai, garam, dan laru tempe atau ragi tempe, Kedelai direndam dalam air selama 12 jam, digiling, dan direbus selama 60 menit, ditaburi laru tempe, dijemur 5 hari. Air perebus dicampur garam, dan biji tempe dimasukkan. Setelah fermentasi selesai, saluran di bagian dasar wadah dibuka, dan cairan yang keluar ditampung. Cairan ini disebut sebagai kecap nomor satu.

1.2 Identifikasi Masalah

- Kecap Oedang Sari adalah makanan tradisional khas Cirebon yang sangat potensial untuk di kembangkan.
- Masalah utama Kecap Oedang Sari sampai saat ini adalah terlalu kuno(sangat sederhana).
- Belum pernah melakukan promosi dalam bentuk apapun.
- Faktor pendukung Produksi yang sangat minimalis dan sederhana.

1.3 Rumusan Masalah

- Pendekatan apa saja yang harus dilakukan agar Kecap Oedang Sari dapat lebih dipandang sebagai kecap yang berkelas.
- Strategi apa saja yang tepat untuk bersaing antara kecap oedang Sari dengan kecap –kecap yang sudah banyak beredar saat ini.
- Bagaimana mengembalikan citra Kecap Oedang Sari yang sekarang makin menurun sebagai makanan Tradisional khas Cirebon.

1.4 Pembatasan Masalah

- Meredesain citra (brand) Kecap Oedang Sari.
- Rebranding Corporate Identity secara grafis. (Kemasan, billboard, alat Transportasi, Stationery, banner, Baju karyawan, dan lainnya).

1.5 Tujuan Perancangan

Kecap oedang sari sebenarnya memiliki daya jual yang tinggi, dengan rasanya yang gurih dan bercita rasa tinggi, kecap oedang sari banyak diminati oleh banyak orang, namun pada kenyataanya, pada saat sekarang ini, penjualan kecap oedang sari ini menurun drastis, Karena tersaingi oleh visual kecap lain yang ykan Rebranding Corporate Identity secara grafis ini diharapkan Kecap oedang Sari makin dikenal oleh masyarakat luas dan meningkatkan penjualan yang saat ini menurun drastis.

1.6 Manfaat Perancangan

- Dengan melakukan Rebranding Corporate Identity secara grafis, Kecap Oedang Sari akan lebih mudah untuk dikenal masyarakat luas baik lokal dan non lokal.
- Dengan membuat media promosi, Kecap Oedang Sari akan lebih cepat diknal masyarakat luas.

- Dengan adanya variasi kemasan baru, Kecap Oedang Sari dapat memperluas target marketnya. Yang awalnya penjualannya mencakup Cirebon, Bandung, Jakarta menjadi meluas ke berbagai kota di Indonesia

1.7 Metodologi Perancangan

- Wawancara

Dengan melakukan wawancara baik dengan produsen dan konsumen diharapkan bisa mendapatkan informasi yang tepat karena langsung dari sumbernya.

- Observasi

Dengan melakukan observasi ke pabrik kecap Oedan Sari diharapkan dapat memperoleh data yang berguna untuk proses rebranding Corporate Identity secara grafis

- Studi Pustaka

Dengan melakukan studi pustaka melalui Internet dan buku – buku tentang kebudayaan Cirebon. Dapat dipastikan data yang diperoleh bisa dipercaya kebenarannya.