

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan survei yang telah dilakukan, Bekatul yang merupakan limbah sisa penggilingan padi memang belum banyak diketahui oleh masyarakat, khususnya di kalangan anak muda. Padahal sangat bergizi sehingga baik bagi kesehatan karena mengandung 60 % nilai gizi dari beras.

Di dalam buku Intisari, dr. Qureshi dari Unit Riset Produk Sereal, Departemen Pertanian AS, menemukan senyawa tokotrienol di dalam Bekatul yang secara langsung mampu membuat metabolisme lancar. Hal ini berguna untuk meningkatkan daya tahan tubuh untuk aktivitas sehari-hari. Sangat disayangkan sampai sekarang produksi Bekatul yang cukup berlimpah di Indonesia ini sering disia-siakan. Hal ini terjadi karena pengetahuan masyarakat tentang Bekatul masih minim. Padahal Bekatul sudah tersedia di beberapa apotik, toko obat, dan di supermarket.

Selain itu, Bekatul mengandung banyak zat gizi, diantaranya karbohidrat, protein, mineral, lemak tak jenuh, *gamma oryzanol*, vitamin E dan B kompleks. Bekatul juga mengandung *dietary fiber* (serat pencernaan) yang tinggi, sehingga menyebabkan penyerapan makanan terjadi secara bertahap sehingga energi yang dihasilkan stabil dan rasa kenyang bertahan lebih lama (Sediaoetama, 1999).

Sebenarnya Bekatul praktis ditambahkan pada makanan/minuman kita sehari-hari. Dengan kata lain, Bekatul merupakan bahan makanan alami tambahan yang menambah nilai gizi makanan, sehingga meningkatkan kesehatan dan kebugaran atau mengurangi resiko penyakit. Selain bisa langsung dicampur ke berbagai jenis makanan untuk meningkatkan gizi makanan, tentunya makanan lokal ini dapat menjadi sumber bahan baku berbagai panganan berkualitas yang lezat sekaligus menyehatkan, apalagi jika dikonsumsi secara rutin.

Pada 3 – 6 Maret 2009 Kusuma Women Cooperative memproduksi Kue Bekatul (Rice Bran Cookies) yang laku dipesan saat dipamerkan dalam *Food Exhibition*

2009 di Makuhari Messe, Jepang. Di tahun 2010, kreasi Bekatul dilakukan oleh toko oleh-oleh di Malang. Ada juga mahasiswa yang menciptakan produk *craker* dan sereal bekatul lewat karya tulis yang dilombakan secara nasional. Bahkan artis Olga Lydia telah terbiasa untuk sarapan bekatul sejak kecil, karena anjuran orangtuanya.

Hal-hal di atas menunjukkan bahwa Bekatul memiliki potensi yang bagus sebagai sumber pangan lokal yang menyehatkan tubuh kita. Namun sangat disayangkan, selain kurangnya pengetahuan masyarakat akan Bekatul.

Maka dari itu untuk mensosialisasikan bekatul, perlu dirancang suatu konsep kampanye tentang bekatul yang didesain khusus secara menarik dan efisien agar pesan dari kampanye ini dapat tersampaikan kepada konsumen dengan baik melalui visualisasi pada media-media promosi yang komunikatif dan efektif sesuai target market. Disinilah ilmu Desain Komunikasi Visual (DKV) diperlukan.

1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup

1.2.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, berikut akan dipaparkan rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut.

Bagaimana caranya supaya masyarakat mendapat informasi yang jelas tentang Bekatul melalui strategi kampanye yang tepat ?

1.2.2 Ruang Lingkup Permasalahan

Ruang lingkup permasalahan meliputi perancangan strategi kampanye bagi masyarakat Bandung untuk dewasa muda golongan menengah ke atas yang berusia 20 – 25 di berbagai media yang sesuai dengan kalangan ini. Awalnya berupa pengenalan Bekatul beserta manfaatnya secara informatif. Lalu bersifat mempengaruhi supaya mengkonsumsi Bekatul melalui pendekatan dari konsep kreatif dan konsep komunikasi yang sesuai.

1.3 Tujuan Perancangan

Sesuai dengan permasalahan dan ruang lingkup yang telah diuraikan di atas, berikut ini akan dipaparkan garis besar hasil yang ingin diperoleh setelah masalah diteliti dan dipecahkan, yaitu sebagai berikut.

1. Memberikan informasi yang jelas tentang apa itu Bekatul, kandungan gizinya, dan manfaatnya bagi kesehatan melalui strategi kampanye Bekatul sebagai sumber pangan lokal yang menyehatkan.
2. Merancang strategi kampanye yang efektif guna menonjolkan keunggulan Bekatul sebagai produk lokal yang banyak manfaatnya bagi kesehatan sehingga citra Bekatul di mata masyarakat meningkat.

1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam pelaksanaan perancangan ini, dibutuhkan data yang diperoleh melalui dua cara yaitu data yang bersumber dari literatur dan dari penelitian secara langsung di lapangan. Untuk merancang karya desain ini, diperlukan data yang memadai sebagai dasar pemikiran dan arahan konsep pengumpulan data di bidang DKV yang dapat dilakukan dengan cara-cara sebagai berikut.

1. Kuesioner
Menyebarkan kuesioner melalui internet dan juga secara langsung ke masyarakat dengan rentang usia 20-25 tahun di kampus-kampus.
2. Wawancara
Melakukan wawancara pada pihak-pihak yang terkait, antara lain konsumen Bekatul, dokter, perusahaan mandatori, dan pedagang produk makanan bekatul.
3. Studi Pustaka
Melakukan studi kepustakaan melalui buku-buku, internet, karya ilmiah mahasiswa, dan jurnal kedokteran.

1.5 Skema Perancangan

