

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Bandung merupakan salah satu kota wisata kuliner yang kaya dengan keanekaragaman makanan dan minumannya, di antaranya yaitu colenak, bandros, bandrek, cireng, dan masih banyak lagi. Salah satu makanan khas Bandung yang populer adalah peuyeum singkong. Peuyeum singkong merupakan salah satu makanan khas dari kota Bandung. Kota Bandung adalah daerah yang di kelilingi oleh gunung sehingga cuacanya pun menjadi sejuk dan dingin serta memungkinkan adanya tanaman singkong yang cocok dan strategis untuk ditanam. Selain itu, pada zaman dahulu Bandung memiliki pohon singkong yang banyak, maka orang-orang zaman dahulu memanfaatkannya untuk dijadikan sebagai peuyeum singkong. Daerah Cipatat (Kabupaten Bandung Barat) adalah salah satu daerah penghasil peuyeum singkong yang memiliki cita rasa yang unggul. Hal ini dikarenakan ketersediaan bahan baku yang melimpah yakni banyaknya pohon singkong memungkinkan para pengrajin untuk dapat memilih singkong unggulan untuk membuat peuyeum singkong

Peuyeum mempunyai 2 jenis varian yaitu: peuyeum singkong dan peuyeum ketan. Masyarakat lebih menyukai peuyem singkong karena mempunyai lebih banyak manfaat nutrisi yang baik untuk kesehatan dibandingkan dengan peuyeum ketan. Adapun beberapa manfaat dan kandungan gizi yang terkandung dalam peuyeum singkong yaitu mengandung karbohidrat sehingga dapat menghasilkan energi dan selain itu juga mengandung vitamin A dan B kompleks yang berguna untuk menjaga metabolisme tubuh.

Singkong mengandung zat *tiosianat* yaitu zat yang menyebabkan gejala *hipotiroid* atau salah satu gejala yang menimbulkan kegemukan. Namun, dengan adanya proses fermentasi maka zat *tiosianat* tersebut dapat diturunkan sehingga gejala *hipotiroid* atau kegemukan dapat diturunkan. Walaupun hasil fermentasi singkong memiliki manfaat, namun tidak banyak orang yang mengetahui manfaat dari mengkonsumsi peuyeum. Selain itu juga peuyeum aman dikonsumsi dalam

keadaan perut kosong karena asam yang dihasilkan dalam proses fermentasi adalah asam laktat yang tidak menimbulkan gas dalam pencernaan saat terjadi proses penguraian zat dalam pencernaan. Hal tersebut juga didukung oleh peuyeum sebagai makanan khas Bandung yang dapat dijumpai di banyak tempat sekitar kota Bandung.

Muncul pandangan dari masyarakat mengenai peuyeum yang dipandang sebagai cemilan yang harganya terjangkau oleh semua lapisan masyarakat, selain itu peuyeum juga masih dipertanyakan kebersihannya karena dijual di pinggir jalan dengan cara digantung. Selain itu banyak cemilan *modern* yang lebih menarik, sehingga peuyeum sebagai cemilan tradisional sudah mulai ditinggalkan oleh masyarakat Bandung. Berdasarkan manfaat dan permasalahan yang dihadapi, maka penulis ingin melakukan peningkatan citra peuyeum di benak masyarakat dengan perancangan *branding* yang untuk mengubah citra peuyeum menjadi lebih baik yakni dengan memperkenalkan peuyeum singkong Cipatat dan juga dengan memberikan informasi yang lengkap mengenai manfaat dari mengkonsumsi peuyeum yang baik untuk kesehatan.

Peningkatan citra tersebut juga diharapkan bahwa peuyeum sebagai cemilan yang pada umumnya hanya dinikmati oleh kalangan menengah bawah saja, tapi dapat juga dinikmati oleh kalangan menengah atas yang dapat dilihat dari *branding* yang akan dilakukan pada produk peuyeum sendiri melalui berbagai ruang lingkup grafis yang memungkinkan untuk diberlakukannya *branding*. Selain itu juga bertujuan untuk mengajak semua masyarakat Bandung untuk mencintai makanan tradisional khas Bandung. Dengan adanya permasalahan tersebut, maka penulis mengangkat “Perancangan Promosi *Branding* Peuyeum Singkong Cipatat bagi Mojang Bandung” sebagai judul Karya Tugas Akhir

## **1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup**

### **1.2.1 Rumusan Masalah**

Peuyeum sebagai salah satu makanan khas kota Bandung yang berasal dari Cipatat belum banyak diketahui oleh masyarakat Bandung. Maka dari itu, dengan ilmu desain komunikasi visual penulis akan membantu memberikan solusi dengan meningkatkan citra peuyeum di benak masyarakat Bandung. Adapun permasalahannya adalah :

- Bagaimana membuat *branding* yang dapat mengajak semua masyarakat Bandung, khususnya para wanita dengan kelas menengah atas untuk tertarik dan mau untuk mengkonsumsi peuyeum singkong Cipatat dengan mengangkat citra peuyeum agar mereka lebih mencintai produk lokal khas Bandung?

### 1.2.2 Ruang Lingkup

Pembuatan karya tugas akhir difokuskan pada perancangan *branding* yang dapat meningkatkan citra peuyeum di benak masyarakat yakni dengan mengkonsumsi peuyeum singkong Cipatat untuk masyarakat luas khususnya kota Bandung. Pembuatan karya desain dilakukan dengan memperhatikan segmentasi pasar yaitu dengan target market wanita berumur 18-25 tahun yang mempunyai kegemaran 'ngemil'. Pada umumnya berprofesi sebagai mahasiswa, pekerja, dengan golongan kelas menengah bawah hingga menengah atas (umum).

### 1.3 Tujuan Perancangan

- Untuk memperkenalkan peuyeum singkong Cipatat sebagai pelopor peuyeum peuyeum singkong Bandung yang memiliki cita rasa yang lebih unggul dari kompetitornya serta mengembangkan citra peuyeum yang baik di benak masyarakat, maksudnya agar masyarakat Bandung dapat lebih mencintai produk makanan lokal. Selain itu juga memberikan informasi mengenai manfaat peuyeum yang baik untuk kesehatan.

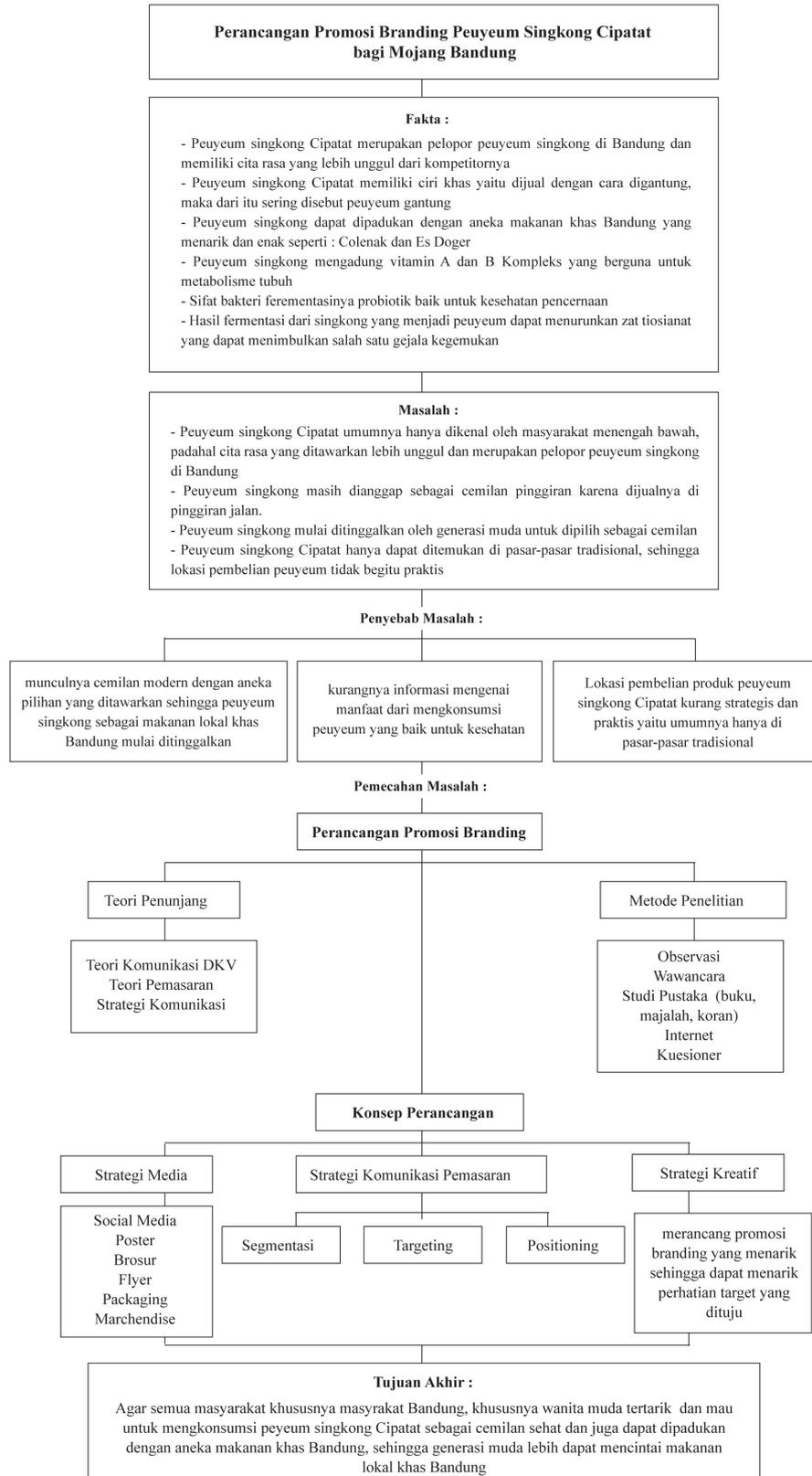
### 1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Semua bentuk pengumpulan data dilakukan oleh penulis dengan metode atau teknik seperti : wawancara, observasi, kuesioner, dan studi pustaka.

- Wawancara dengan metode *fully structured* yaitu dengan menyusun pertanyaan secara terstruktur agar mendapatkan hasil yang mendalam.
- Observasi yakni dengan pengamatan secara langsung dengan para pembuat keputusan berikut lingkung fisiknya dan atau pengamatan langsung suatu kegiatan yang sedang berjalan
- Kuesioner dilakukan untuk mengetahui perilaku dan karakteristik beberapa orang utama yang dapat terpengaruh oleh sistem yang diajukan atau oleh

sistem yang sudah ada. Kuesioner akan dibagikan kepada 150 responden yang terdiri dari 80% wanita dan 20% pria. Studi pustaka untuk memperoleh data melalui media cetak dan media *digital* yaitu buku, koran, majalah, dan internet secara akurat.

## 1.5 Kerangka Perancangan



Tabel 1.5 Skema Perancangan