

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Negara Kesatuan Republik Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan jumlah pulau 17.504 pada tahun 2004 menurut data dari Departemen Dalam Negeri Republik Indonesia. Dengan banyaknya pulau yang ada menjadikan Indonesia kaya akan sumber daya alam, budaya, suku, bahasa, dan agama. Bisa dikatakan Indonesia adalah negara dengan tingkat keanekaragaman budaya yang tinggi. Hal ini disebabkan oleh jumlah penduduk Indonesia yang tinggi dan tinggal tersebar di pulau-pulau di Indonesia dengan kondisi geografis yang bervariasi.

Kebudayaan daerah tercermin dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat yang ada di Indonesia. Setiap daerah memiliki ciri khas kebudayaan yang berbeda terwujud dalam berbagai jenis seperti: rumah adat, upacara adat, pakaian adat, kesenian maupun makanan. Masakan Indonesia dengan keanekaragaman masakan daerah kaya akan rempah-rempah yang menjadi ciri khas dari masakan Indonesia. Rempah-rempah tersebut antara lain: kemiri, cabai, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa dan gula aren. Selain itu teknik yang digunakan dalam proses memasak tradisional dipengaruhi oleh negara India, Tiongkok, Timur Tengah dan Eropa sehingga membuat masakan Indonesia semakin beragam. Bentuk penyajian umum sebagian besar makanan Indonesia terdiri atas makanan pokok dengan lauk-pauk berupa daging, ikan atau sayur. Masakan Sumatera, sebagai contoh, seringkali menampilkan pengaruh Timur Tengah dan India seperti penggunaan bumbu kari pada hidangan daging dan sayurannya, sementara masakan Jawa berkembang dari teknik memasak asli nusantara.

Salah satu kuliner tradisional Indonesia yang terkenal adalah masakan Padang yang berasal dari Sumatera Barat, khususnya Minangkabau. Beberapa makanan ringan khasnya yaitu sagu bakar, keripik balado, kamang tapai, kue bika, karak kaliang, dan es tebak. Makanan utama dari Sumatera Barat pun tidak kalah banyak dan terkenal seperti halnya dengan makanan ringannya. Beberapa makanan utama khas Sumatera Barat adalah dendeng balado, sate padang, ssam padeh, dan rendang. Rendang dari Sumatera Barat merupakan salah satu masakan Indonesia yang telah diakui oleh United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) sebagai makanan khas Indonesia dengan nomor registrasi 776 yang menyatakan bahwa rendang menjadi salah satu makanan terlezat di dunia.

Rendang memiliki beberapa variasi baik dari bumbu maupun bahan utamanya. Rendang menurut variasi bumbunya terdiri dari bumbu berwarna merah kecoklatan dan bumbu berwarna hitam. Rendang menurut variasi isinya terdiri dari rendang daging, rendang ayam, rendang jengkol, rendang telur, dan rendang paru. Rendang yang banyak ditemukan adalah rendang daging dengan bumbu berwarna merah kecoklatan. Namun, banyak yang tidak mengetahui keberadaan rendang daging dengan bumbu berwarna hitam. Rendang daging dengan bumbu berwarna hitam memiliki keunikan dan kelebihan tersendiri yakni memiliki tekstur luar daging keras seperti batu berbentuk kotak, tetapi bertekstur lembut di bagian dalamnya, memiliki tingkat keawetan yang lebih lama mampu bertahan hingga tiga bulan tanpa pengawet.

Di daerah Lampung terdapat produsen rendang hitam yang jarang dikenal yaitu Rendang Mak Hitam yang dirintis pada tahun 1983 dengan harapan dapat mengembangkan dan mengenalkan warisan Mak Hitam yaitu rendang hitam. Akan tetapi, rendang hitam belum banyak dikenal oleh masyarakat padahal rendang tersebut dapat menjadi potensi wisata kuliner khas Indonesia.

1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup Masalah

Rendang hitam yang diproduksi oleh Rendang Mak Hitam masih belum dikenal oleh masyarakat luas sejak dirintis tahun 1983 belum memiliki *brand image* yang cukup baik. Padahal produk Rendang Mak Hitam memiliki potensi untuk menjadi salah satu kuliner khas Indonesia yang dapat mengangkat daerah asalnya yakni Sumatera Barat.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana upaya yang dilakukan untuk membuat *branding* Rendang Mak Hitam agar dapat dikenal oleh masyarakat luas?
- 2) Bagaimana merancang strategi *packaging* yang tepat dan sesuai untuk mempromosikan dan memasarkan Rendang Mak Hitam secara lebih luas di Indonesia?

1.3 Tujuan Perancangan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penulis memperoleh tujuan perancangan sebagai berikut:

- 1) Upaya yang dilakukan untuk membuat *branding* Rendang Mak Hitam agar dapat dikenal oleh masyarakat luas adalah melalui *citra* Rendang Mak Hitam yang menarik sehingga masyarakat menyadari potensi dari rendang tersebut.
- 2) Strategi perancangan *packaging* untuk mempromosikan dan memasarkan Rendang Mak Hitam secara lebih luas di Indonesia adalah dengan mendesain kemasan yang dapat menjaga kualitas makanan Rendang Mak Hitam serta visual yang menarik agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Sumber dan teknik pengumpulan data yang digunakan penulis dalam perancangan ini antara lain:

1. Observasi

Penulis akan melakukan observasi langsung dengan mendatangi pemilik dan pengelola Rendang Mak Hitam.

2. Wawancara

Penulis akan melakukan wawancara kepada pemilik usaha Rendang Mak Hitam.

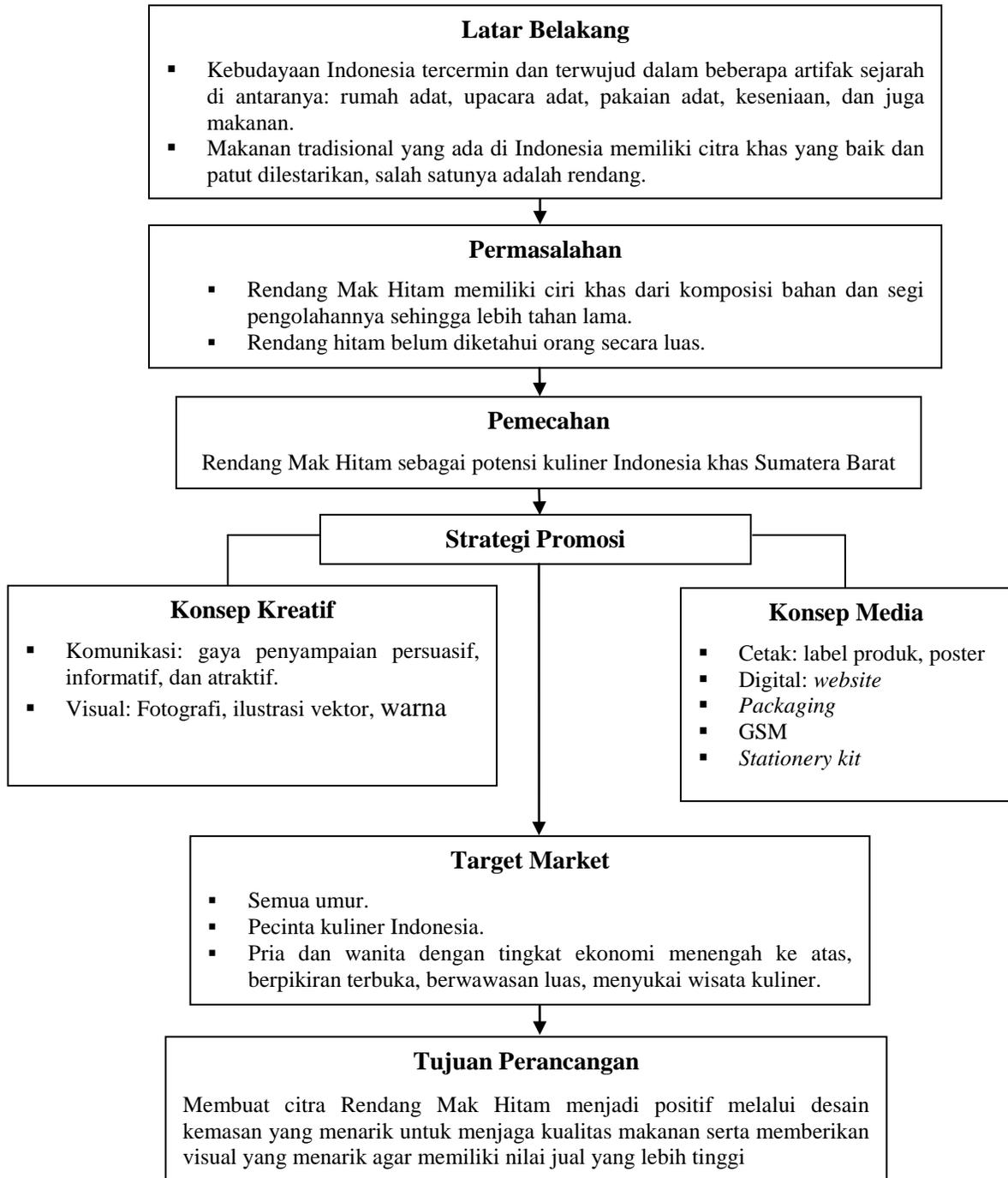
3. Studi Pustaka

Studi pustaka akan dilakukan untuk memperoleh data, informasi, dan berita yang lebih akurat baik dari buku/ literatur, media cetak, dan media digital/ internet.

4. Kuesioner

Kuesioner akan disebarakan kepada masyarakat yang memenuhi target responden di dua kota yakni Lampung dan Bandung.

1.5 Skema Perancangan



Gambar 1.1 Skema Perancangan
(Sumber: Data penulis, 2015)