

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kampung Adat Cirendeudeu terletak di Lembah Gunung Kunci, Gunung Cimenteng, dan Gunung Gajahlungu, Cimahi. Kampung Adat Cirendeudeu adalah salah satu daerah yang masih sangat mempertahankan adat Sunda yang sudah dilakukan secara turun menurun. Keunikan dari kampung ini adalah penduduknya mengkonsumsi singkong sebagai makanan pokok. Awal mulanya budaya tersebut dimulai pada tahun 1918, saat itu masyarakat berkelimpahan padi dan memakan nasi. Apapun yang mereka inginkan bisa meminta makanan apapun asal menurut pada penjajah. Tetapi, masyarakat Cirendeudeu tidak ingin menurut pada penjajah dan ingin beralih pada makanan lain. Mereka mempunyai pemikiran bahwa semakin bertambahnya manusia dan jaman yang semakin modern, kebutuhan padi semakin meningkat dan suatu hari jumlahnya akan semakin sedikit dan suatu saat nanti padi akan diperebutkan. Oleh karena itu, mereka mencoba menanam berbagai tanaman untuk bertahan hidup, tetapi tidak ada yang berhasil sampai mereka menemukan singkong yang bisa ditanam kapanpun dan resiko untuk gagal sangat kecil. Masyarakat Kampung Cirendeudeu memutuskan untuk menanam singkong sebagai makanan pokok. Budaya menanam singkong ini dipelopori oleh Ibu Omah Asmanah yang dilanjutkan oleh saudara-saudaranya yang ikut membuat olahan singkong menjadi bahan pokok. Ibu Omah Asmanah juga telah mendapatkan penghargaan dari pemerintahan melalui Wedana Cimahi, yaitu penghargaan “Pahlawan Pangan” pada tahun 1964.

Menurut hasil wawancara, hampir setiap hari ada wisatawan yang datang berkunjung, baik wisatawan asing atau wisatawan lokal dari luar pulau. Wisatawan ini menginap di rumah penduduk bisa dari tiga sampai tujuh hari. Wisatawan ini lebih banyak datang pada saat acara Muharam, karena kedatangan mereka pula, produksi olahan singkong selalu habis terjual.

Ketika perekonomian Indonesia sedang melonjak, semua harga naik. Tetapi kampung ini sangat aman, tidak merasa terpengaruhi oleh harga. Penduduk yang masih bertahan

pada prinsip mereka *'Teu boga sawah asal boga parem teu boga pare asal boga beas, teu boga beas asal nyangu, teu nyangu asal dahar, teu dahar asal kuat'*. Prinsip ini dituliskan di dekat balai desa Kampung Adat Cirendeudeu. Jika di artikan dalam bahasa Indonesia, artinya “Tidak punya sawah asal mempunyai padi. Tidak punya padi asal punya beras. Tidak punya beras asal menanam. Tidak menanam asal makan. Tidak makan asal kuat”. (Data Pariwisata dan Budaya, 2010). Intinya jika mereka sanggup tidak mengkonsumsi nasi, karena tanpa nasi mereka masih bisa mengkonsumsi singkong.

Walaupun masyarakat di kampung Adat Cirendeudeu saat ini mampu untuk membeli beras, namun untuk mempertahankan adat dan budayanya, mereka tetap mengkonsumsi singkong. Singkong dinilai mempunyai gizi yang lebih baik daripada nasi, karena singkong memiliki vitamin A dan C, sedangkan nasi tidak.

Seiring berkembangnya jaman, Kampung Cirendeudeu mampu mengembangkan olahan singkongnya menjadi beberapa produk untuk mereka konsumsi dan mereka jual ke pasar. Tetapi sebagian penjualan dilakukan di balai desa Kampung Cirendeudeu. Beberapa produksi mereka adalah *egg roll*, keripik singkong, dendeng kulit singkong, beras singkong dan masih banyak olahan lainnya. Semua olahan itu dibuat secara tradisional. Dengan adanya beras singkong, mereka tetap memakan lauk pauk seperti mengkonsumsi nasi biasa. Hasil produksi mereka tidak dijual di pasar, hanya dijual di “Kampung Adat Cirendeudeu” saja. Karena produksi singkongnya, Kampung Adat Cirendeudeu sempat mendapat penghargaan “Pahlawan Pangan” oleh pemerintah melalui Wedana Cimahi dan penghargaan pangan di Lembang pada tahun 2011 oleh Presiden Susilo Bambang Yudoyono.

Keunikan yang dimiliki oleh Kampung Adat Cirendeudeu perlu di *re-branding* dan dipromosikan agar meningkatkan perekonomian kampung tersebut dan membuat mereka lebih dikenal oleh masyarakat luas.

1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup

- a. Bagaimana merancang sebuah *re-branding* yang baik untuk produk hasil olahan dari Kampung Adat Cirendeudeu?

- b. Bagaimana cara merancang promosi yang menarik untuk produksi olahan singkong Kampung Cirendeu?

1.3 Tujuan

- a. Melakukan perancangan *re-branding* adalah untuk menjadikan produksi hasil olahan Kampung Adat Cirendeu sebagai makanan tradisional yang perlu dibudidayakan.
- b. Agar produksi olahan singkong Kampung Adat Cirendeu lebih dikenal oleh masyarakat local

1.4.1. Sumber dan teknik Pengumpulan Data

a. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan Ibu Euis yang mengurus balai di Kampung pada tanggal 21 Agustus 2015, Bapak Wahyu, pengolah singkong di Kampung Cirendeu pada tanggal 26 Agustus 2015, dan Kang Jajat sebagai Ketua RT di Kampung Adat Cirendeu pada tanggal 2 September 2015 untuk mengetahui kehidupan di kampung tersebut dan pengolahan singkong.

b. Observasi

Mengamati langsung ke lokasi Kampung Adat Cirendeu untuk mengetahui bagaimana kehidupan mereka dan mengetahui bagaimana pengolahan singkong yang dilakukan.

c. Studi pustaka

Studi dilakukan dengan mencari *website official* dari artikel koran *online*, seperti detik.com, kompas, dan tempo. *Website official* yang dicari adalah tentang gizi singkong. Selain itu, beberapa teori diambil dari buku, seperti teori *branding*, teori advertising, teori STP dan SWOT, teori warna.

d. Kuesioner

Diberikan pada 100 orang responden secara acak. Mayoritas responden adalah orang Bandung. Kuesioner diberikan melalui media sosial dan diberikan kepada sebagian

responden secara *print out* untuk mengetahui berapa banyak masyarakat Bandung yang minat untuk mengkonsumsi singkong Kampung Adat Cirendeui.



1.5 Skema

