

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bandung merupakan salah satu kota di Jawa Barat yang memiliki daya tarik wisata melalui kulinernya. Hal tersebut dibuktikan dengan ditetapkannya kota Bandung sebagai destinasi wisata kuliner Indonesia oleh menteri pariwisata, Arief Yahya. Menurutnya, sektor kuliner memberikan kontribusi kepada pendapatan negara sebesar Rp 208,6 triliun dengan rata-rata pertumbuhan sekitar 4,5 persen pada tahun 2013, Ini menunjukkan bahwa salah satu daya tarik dari para wisatawan Indonesia adalah kuliner yang setiap tahunnya berkembang dengan baik terutama di Bandung.

Keberagaman wilayah di Bandung menjadikan kuliner khas yang bermacam-macam, mengingat tanggal 20 April 1641 Kabupaten Bandung lahir melalui Piagam Sultan Agung Mataram. Keadaan geografis Kabupaten Bandung membuatnya memiliki sumber daya alam yang melimpah. Keunggulan alam yang dimiliki wilayah Kabupaten Bandung dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar sebagai sumber mata pencaharian. Beberapa ada yang bertani, berkebun, beternak, dan membuka kawasan wisata khususnya di wilayah Selatan, Kabupaten Bandung yang mencakup Kecamatan Soreang, Margaasih, Katapang, Rancabali, Ciwidey, dan Pasir Jambu.

Sebagian besar daerah Kabupaten Bandung wilayah Selatan merupakan sentra dari hasil potensi alam sekitar. Sehingga banyak penduduknya tergabung dalam Usaha Kecil Menengah (UKM) yang memanfaatkan hasil alam sekitar menjadi sebuah produk makanan oleh-oleh khas daerah Kabupaten Bandung wilayah Selatan, seperti opak dari Kecamatan Soreang, manisan strawberry dari Kecamatan Rancabali, bandrek dari Kecamatan Ciwidey, dan kalua jeruk dari Kecamatan Pasir Jambu. Bahan dasar alami yang digunakan membuat cita rasa khas yang dimiliki oleh Kabupaten Bandung wilayah Selatan. Hal tersebut dapat menjadi keunggulan

produk, mengingat banyak masyarakat yang tertarik dengan produk makanan khas daerah yang memiliki cita rasa unik dan bahan yang alami.

Namun disayangkan, banyak yang belum mengenali produk makanan oleh-oleh khas dari Kabupaten Bandung wilayah Selatan ini, sehingga eksistensi dari produk makanan ini masih kurang. Walaupun Dinas sudah memberikan wadah kepada produsen seperti acara pameran yang diadakan dalam waktu tertentu, pengunjung yang hadir hanyalah dari penduduk sekitar. Hal ini dibenarkan oleh Ibu Maya Kusuma Dewi, selaku Kepala Seksi Industri Makanan dan Minuman di Dinas Perindustrian Kabupaten Bandung. Menurutnya, penjualan produk makanan khas Kabupaten Bandung wilayah Selatan masih bisa di maksimalkan apabila masyarakat lebih mengenal tentang ragam produk makanan khas yang diolah dari hasil alam yang ada di Kabupaten Bandung wilayah Selatan.

Dalam permasalahan di atas, peran desain komunikasi visual akan sangat membantu dalam pengerjaan media kampanye untuk produk makanan oleh-oleh khas Kabupaten Bandung wilayah Selatan, dengan harapan dapat mengenalkan kepada masyarakat tentang potensi alam Kabupaten Bandung wilayah Selatan yang dapat dijadikan produk makanan oleh-oleh, sehingga meningkatkan keinginan masyarakat untuk mencoba dan membeli makanan khas tersebut.

## **1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup**

### **1.2.1 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan, rumusan masalah adalah sebagai berikut :

Bagaimana merancang media kampanye yang dapat mengenalkan produk makanan oleh-oleh khas Kabupaten Bandung wilayah Selatan yang diolah dari hasil alamnya kepada sasaran kampanye?

### **1.2.2 Ruang Lingkup**

Pengerjaan akan difokuskan pada wilayah Selatan dari Kabupaten Bandung, dengan produk makanan antara lain opak dari Kecamatan Soreang, manisan strawberry dari Kecamatan Rancabali, bandrek dari Kecamatan Ciwidey, dan kalua jeruk dari Kecamatan Pasir Jambu Dengan target utama adalah kalangan remaja hingga dewasa muda, yang memiliki rentang usia 20-30 tahun dan menyukai hal-hal baru, berwisata, penikmat kuliner, serta tinggal di daerah Jawa Barat.

### **1.3 Tujuan Perancangan**

Merancang media kampanye yang menarik dan efektif sehingga mampu membuat sasaran kampanye mengenali potensi alam yang dapat diolah menjadi makanan khas bercita rasa unik dan berbahan alami yang ada di Kabupaten Bandung wilayah Selatan dan tertarik untuk membeli produk-produk makanan tersebut.

### **1.4 Sumber dan teknik Pengumpulan Data**

Dalam proses pengumpulan data, digunakan teknik observasi, wawancara, penyebaran kuesioner, dan studi pusaka.

#### **1. Observasi**

Dalam penelitian ini, penulis melakukan teknik observasi, yaitu dengan melihat hasil produksi dari produk-produk makanan oleh oleh di daerah Rancabali, Kabupaten Bandung.

#### **2. Wawancara**

Penulis mewawancarai Kepala Seksi Industri Makanan dan Minuman di Dinas Perindustrian Kabupaten Bandung, Ibu Maya Kusuma Dewi, untuk mengetahui produk apa saja yang menjadi ciri khas Kabupaten Bandung khususnya wilayah Selatan serta hambatan yang dialami dalam penjualan.

#### **3. Angket / Kuesioner**

Angket yang disebar dan diisi oleh 100 responden masyarakat yang memiliki kisaran umur 17-40 tahun. Angket berisikan pertanyaan yang menggali

informasi mengenai pengetahuan tentang Kabupaten Bandung wilayah Selatan dan kuliner.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dari berbagai sumber informasi tertulis seperti bahan bacaan tentang pembuatan cara bertutur kepada remaja hingga dewasa muda, retorika, leksia dan kode-kode pembacaan.



## 1.5 Skema Perancangan

