

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan tradisi dan budaya, baik dari kesenian tari, rumah, kerajinan, dan makanan tradisional setiap daerah memiliki keunikannya masing-masing. Seperti surabi Solo makanan tradisional yang menggunakan santen yang dipanggang menggunakan bara, lumpia Semarang yang merupakan makanan khas dari Semarang, dan sebagainya. Namun pada perkembangan jaman saat ini banyak makanan lokal kalah bersaing dengan makanan *modern* hal ini penulis dapatkan berdasarkan kuesioner yang penulis sebar. Salah satu penyebabnya adalah banyak makanan *modern* yang memiliki kemasan yang lebih menarik dibandingkan makanan tradisional.

Salah satu kota yang kaya akan kuliner adalah kota Tasikmalaya. Kota Tasikmalaya merupakan salah satu kota di daerah Jawa Barat yang terkenal dengan sebutan kota santri. Selain terkenal dengan kerajinan tangannya mulai dari batik Tasikmalaya, payung geulis, bordir Tasikmalaya, dan kelom geulis. Tasik juga terkenal dengan makanan tradisionalnya, yaitu rengginang.

Rengginang pada umumnya menggunakan bahan dasar beras ketan. Tetapi ternyata ada varian rengginang yang terbuat dari bahan lain yaitu rengginang oyek, rengginang ini berbahan dasar singkong. Rengginang oyek ini berasal dari daerah Tenjowaringin, Tasikmalaya. Selain rengginang oyek terdapat juga rengginang rasa terasi dan rengginang manis. Mayoritas responden tidak mengetahui adanya rengginang oyek dan rengginang terasi.

Salah satu toko yang menjual rengginang di Tasikmalaya adalah toko Rengginang Asli Tasikmalaya. Toko ini dipilih dikarenakan toko ini sudah berdiri Sejak tahun 1975. Selain itu toko ini tetap mempertahankan resep rengginang yang digunakan

sejak 1975. Toko Rengginang Asli merupakan toko yang cukup terkenal di kota Tasikmalaya. toko ini memiliki visi untuk melestarikan makanan tradisional. Perancangan kemasan ini diperlukan karena berdasarkan observasi yang penulis lakukan kemasan yang digunakan oleh Toko Rengginang Asli masih kurang informatif tidak disertai dengan varian rasa, tabel nutrisi, tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi. Selain itu kemasan masih kurang dapat melindungi rengginang, dan memiliki tampilan yang kurang menarik. Perancangan kemasan juga diperlukan agar rengginang dapat bersaing dengan makanan modern. Perancangan kemasan ini juga digunakan untuk meningkatkan daya beli wisatawan terhadap rengginang sehingga dapat meningkatkan ekonomi kreatif di daerah Tasikmalaya.

Penulis memilih media percangan kemasan karena media ini cocok karena kemasan akan memberikan kesan pertama yang baik sehingga kemasan perlu dibuat sebaik mungkin. Selain itu kemasan juga digunakan untuk memberikan identitas, keamanan, kenyamanan dan Perancangan kemasan juga bertujuan untuk memberikan informasi mengenai tanggal kadaluarsa, tanggal pembuatan, bpom, varian rasa dan tabel nutrisi. Dengan adanya perancangan kemasan ini diharapkan masyarakat akan mengenal rengginang sebagai makanan tradisional yang telah mengalami perkembangan jaman.

## **1.2 Permasalahan dan ruang lingkup.**

- Bagaimana cara mengenalkan rengginang sebagai makanan tradisiononal yang lebih dikenal sebagai makanan tradisional yang telah mengalami perkembangan jaman?
- Bagaimana cara merancang kemasan rengginang yang lebih aman, dan informatif?
- Ruang lingkupnya adalah wisatawan muda kelas menengah yang sedang berlibur di kota Tasikmalaya.

## **1.3 Tujuan perancangan.**

- Membuat media kemasan rengginang agar rengginang lebih dikenal oleh wisatawan muda kelas menengah.
- Merancang kemasan yang lebih informatif, dilengkapi dengan informasi seperti keterangan produk seperti tanggal kadaluarsa, varian rasa, logo halal, BPOM, dan tabel nutrisi.

## **1.4 Sumber dan Teknik pengumpulan.**

- Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati langsung dengan mendatangi tempat penjualan rengginang yang terkenal di Tasikmalaya, untuk melihat secara langsung apakah varian rengginang tertentu mulai sulit dicari.

- Wawancara

Wawancara dilakukan kepada pemilik toko rengginang, dan Dinas Pariwisata kota Tasikmalaya. Untuk memperoleh data mengenai kebiasaan-kebiasaan wisatawan dan konsumen toko Rengginang Asli.

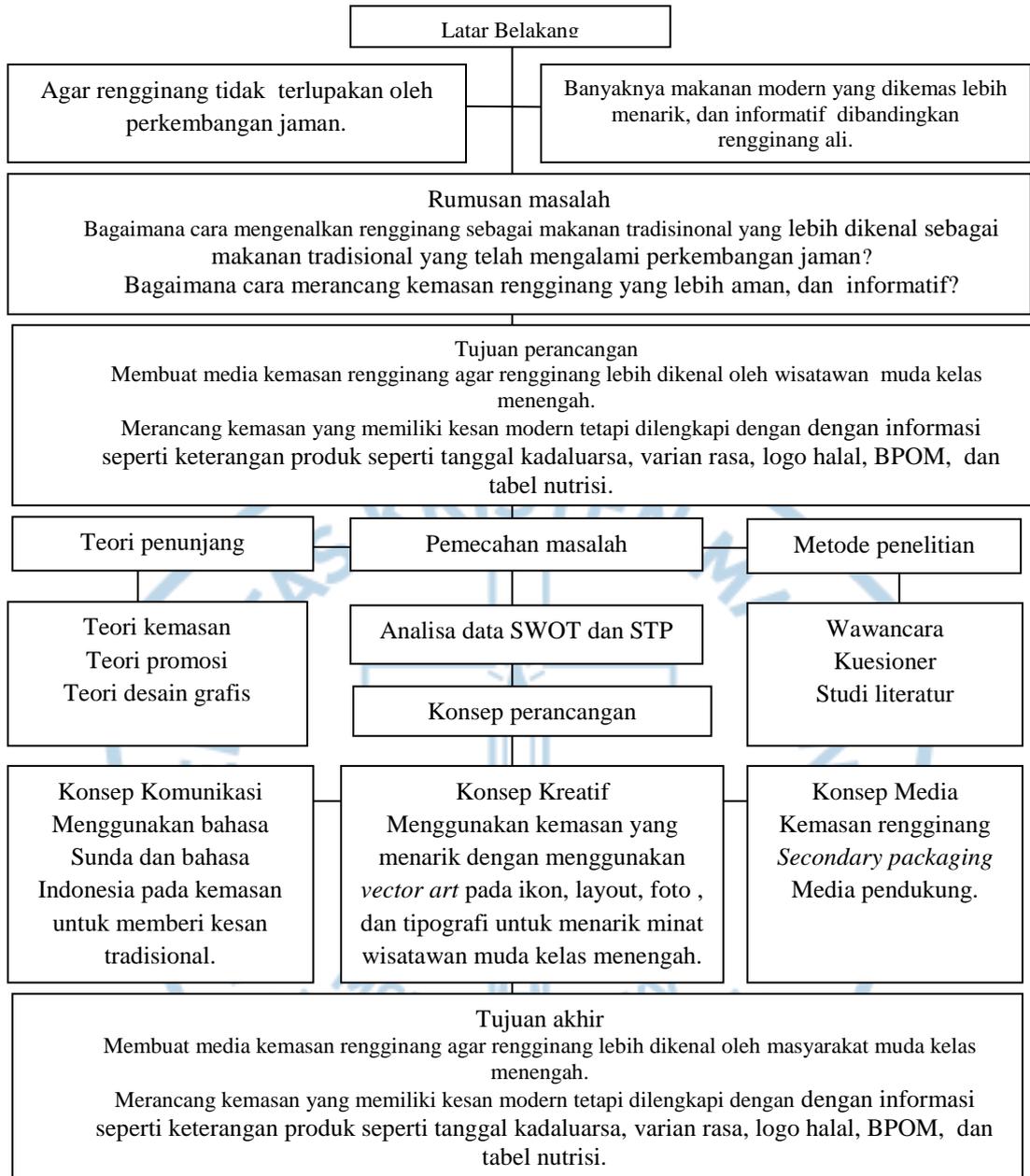
- Kuesioner

Memberikan kuesioner apakah masyarakat mengetahui seperti variasi rengginang atau tidak, apakah penyebab makanan tradisional mulai dilupakan atau tidak, dan sebagainya.

- Data literatur

Memperoleh data dari perpustakaan, dan data dari internet. Untuk mengetahui teori apa saja yang cocok digunakan, dan rengginang apa saja yang beredar di indonesia.

## Skema Perancangan



**Gambar 1.1 Skema Perancangan**

(Sumber: Penulis, 2018)