

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **Rebranding Usaha Pindang Bandeng Presto “Sari Rasa” Pak Kumis**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia kaya akan ragam makanannya yang bervariasi. Setiap daerah memiliki budaya, kebiasaan, gaya hidup, cita rasa, dan selera yang berbeda pula. Pada setiap kota atau daerah di Indonesia, mempunyai ciri khas dan keistimewaan tersendiri. Misalnya saja bila kita mengingat pempek pasti hal pertama yang kita ingat adalah pempek Palembang, demikian juga dengan peuyeum dari Bandung, bakpia patok dari Jogja, asinan Bogor, tahu Sumedang, telur asin Brebes, bandeng presto Semarang, nasi jamblang Cirebon, nasi liwet Solo, gudeg Jogja, dan masih banyak lagi makanan khas daerah lainnya. Di setiap kota terdapat satu atau beberapa makanan khas daerah yang paling menonjol dan dikenal oleh masyarakat.

Secara umum kayanya ragam makanan daerah di Indonesia belum diolah secara maksimal, padahal apabila dikembangkan atau mendapat penanganan yang lebih baik, keanekaragaman dan banyaknya makanan daerah di Indonesia dapat menjadi salah satu devisa negara yang berpotensi, misalnya dengan adanya wisata kuliner, dikenalkan ke luar negeri melalui sarana ekspor impor, pameran makanan daerah dan masih banyak alternatif cara lainnya.

Hampir diseluruh kota di Indonesia terkenal dengan makanan khas daerahnya yang enak dan khas, salah satu kota yang terkenal dengan makanannya adalah kota Semarang. Kota Semarang dikenal dengan berbagai macam jenis makanannya yang sangat enak dan khas, seperti lumpia, wingko babad, nasi ayam, bakmi jowo dan masih banyak makanan khas Semarang lainnya.

Salah satu makanan khas asli dari kota Semarang yang sangat terkenal adalah bandeng presto. Bandeng presto merupakan olahan ikan bandeng segar yang dipresto sehingga duri dan tulangnya menjadi sangat lunak dan bisa dimakan. Rasa dan aroma dari bandeng presto beda dengan olahan ikan lainnya. Aroma dan rasa yang khasnya

inilah yang menyebabkan bandeng presto menjadi salah satu makanan khas atau oleh ó oleh kota Semarang yang sangat digemari.

Bandeng presto di kota Semarang mempunyai berbagai macam jenis dan ciri khas yang berbeda ó beda. Setiap merk atau jenisnya mempunyai kekhasan dan keunikan rasa tersendiri. Bandeng presto di Semarang kebanyakan diolah secara modern (baik dalam pembuatan, proses memasak, dan sampai pengepakannya).

Bandeng presto yang terkenal di kota Semarang kebanyakan merupakan bandeng presto yang diolah atau diproses secara modern. Bandeng presto lainnya yang menawarkan atau memberikan rasa dan kenikmatan tersendiri dan masih sangat tradisional adalah öBandeng Presto Pak Kumisö. Bandeng Presto öSari Rasaö Pak Kumis mempunyai rasa yang unik beda dengan bandeng presto lainnya.

Keistimewaan bandeng presto öPak Kumisö dari merk bandeng presto lainnya adalah :

1. Bandeng presto Pak Kumis masih sangat tradisional (dari mulai pembuatan sampai dengan proses pemasakan masih sangat tradisional), sehingga keaslian kesegaran dan kemurnian ikannya tidak diragukan lagi( sangat sehat, jauh dari bahan ó bahan kimia dan bahan pengawet)
2. Bandeng presto Pak Kumis memakai rempah ó rempah tradisional(resepnya dari warisan turun temurun) sehingga rasa dan aromanya sangat enak dan khas.
3. Kadar air yang lebih sedikit bila dibandingkan dengan produk lainnya,(Kandungan air pada produk banding presto Sari Rasa Pak Kumis **benar – benar kering** sampai tercium **aroma sangit**).
4. Adanya produk pindang bandeng ala Pak Kumis yang masih jarang ada atau ditemui diproduk merk bandeng lainnya.
5. Harganya yang sangat ekonomis apabila dibandingkan dengan merk bandeng presto lainnya.

Konsumen dari Bandeng Presto Pak Kumis lebih banyak berasal dari masyarakat kelas menengah kebawah. Hal ini dipengaruhi oleh banyak faktor, antara lain :

1. harganya yang relatif lebih murah dari merk bandeng lainnya. (sehingga harganya lebih terjangkau oleh masyarakat menengah kebawah).
2. tempat atau lokasi penjualan yang cenderung kotor seperti di pasar ó pasar tradisional.( hal ini menyebabkan masyarakat dengan kelas ekonomi atas kurang mengenal bahkan memilih untuk membeli bandeng presto merk lainnya.). Tidak heran juga apabila konsumennya lebih banyak dari masyarakat kelas menengah kebawah karena lebih dekat dengan lingkungan mereka.
3. Tampilan dari mulai kemasan sampai dengan kantong belanjanya kurang menarik bahkan terlihat sangat sederhana dan kurang inovatif.
4. Kurangnya promosi sehingga Produk Bandeng Presto Pak Kumis kurang dikenal, bahkan oleh masyarakat kota Semarang sendiri ( masyarakat yang mengenal produk Bandeng Presto Pak Kumis kebanyakan secara turun menurun dan terdiri dari orang - orang tua yang masih bersifat tradisional dan kuno).
5. Dikarenakan produk bandeng presto tersebut dibuat secara tradisional, rumah produksi, maka kebersihannya masih diragukan oleh beberapa orang atau golongan.

Dengan melihat kekurangan ó kekurangan dari produk bandeng presto Pak Kumis maka penulis mengambil topik **Rebranding Usaha Bandeng Presto "Sari Rasa" Pak Kumis**, dengan tujuan membangun citra usaha yang lebih baik.

Tujuan dari Project Rebranding Usaha Bandeng Presto "Sari Rasa" Pak Kumis antara lain adalah, agar :

1. Membangun citra dan image yang lebih baik.

2. Produknya lebih dikenal oleh masyarakat  
(Promosi produk intern kota Semarang sendiri)
3. meningkatkan mutu dan kualitas
4. Adanya pengembangan usaha

Hal pertama yang harus dimiliki oleh usaha Bandeng Presto Pak Kumis adalah sebuah identitas perusahaan (Cooperated Identity) yang jelas, yang diperlukan antara lain adalah :

- Logo perusahaan dengan konsep yang baru
- Company profile  
(amplop, kertas surat, kartu nama, map, notes, dan keperluan kantor lainnya)
- Berbagai media promosi seperti; pamflet, leaflet.
- Membuat desain restoran siap saji.  
(menu, meja kursi resto, banner, nomer meja)
- kios atau counter toko  
(plang toko)
- Seragam pegawai
- Packaging (kemasan)
- Kantong belanjaan  
(shoping bag)
- Souvenir  
( mug, gelas, kaos, celemek, box tissue, coster)

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Kota Semarang terkenal dengan makanan khas daerahnya, salah satunya yang paling dikenal dan digemari masyarakat adalah bandeng presto. Dari sekian banyak produk bandeng presto di kota Semarang, Bandeng Presto Sari Rasa Pak Kumis, mempunyai keistimewaan tersendiri yang beda dengan produk bandeng lainnya. Alasan mengapa Produk bandeng presto Pak Kumis berbeda dengan produk lainnya adalah bahwa ikan bandeng Sari Rasa merupakan salah satu produk makanan siap saji yang masih

bersifat sangat tradisional, sangat alami, sehat, dan mempunyai cita rasa asli bandeng presto tempo dulu.

Bandeng presto "Sari Rasa" Pak Kumis merupakan salah satu dari sekian banyak merk bandeng yang ada di kota Semarang. Usaha bandeng Presto Sari Rasa mempunyai banyak keistimewaan dan potensi yang besar apabila dikembangkan.

Dalam upaya menyampaikan citranya, pihak Bandeng presto "Sari Rasa" Pak Kumis telah mencoba untuk memperkenalkan produknya, namun ternyata kurang berhasil. Sangat disayangkan jika produk bandeng presto yang sangat istimewa dan memiliki potensi yang besar ini tidak banyak orang yang mengenal dan mengetahui keberadaannya. Oleh karena itu penulis memilih usaha Bandeng Presto Sari Rasa Pak Kumis sebagai topik dalam tugas akhir.

Alasan lain yang memperkuat penulis untuk memilih Pindang Bandeng presto "Sari Rasa" Pak Kumis sebagai topik tugas akhirnya adalah penulis sangat mengenal produk dari Bandeng presto "Sari Rasa" Pak Kumis. Penulis sering membeli dan makan dari produk Bandeng presto Sari Rasa, selain itu juga penulis berasal dari kota Semarang, kota kelahiran penulis sendiri. Keinginan dan kerinduan penulis untuk lebih mengenalkan Bandeng presto "Sari Rasa" Pak Kumis sebagai makanan khas daerah kota Semarang bagi masyarakat kota Semarang sendiri pada khususnya.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas penulis akan merumuskan pokok ó pokok permasalahan yang akan dibahas dalam karya ilmiah ini. Dalam meningkatkan pengenalan akan citra usaha Bandeng Presto Sari Rasa Pak Kumis melalui media Desain Komunikasi Visual, terdapat beberapa point masalah yang harus diperhatikan, yaitu :

1. Bagaimana cara meningkatkan citra dari usaha Bandeng Presto Sari Rasa Pak Kumis?
2. Bagaimana cara menyampaikan perubahan atau peningkatan citra dari usaha Bandeng Presto Sari Rasa Pak Kumis ini melalui media grafis?

## **1.4 Tujuan Perancangan**

Sesuai dengan permasalahan yang telah dirumuskan di atas, penulis akan memaparkan secara garis besar hasil ó hasil pokok yang ingin dicapai dalam pembahasan, yaitu sebagai berikut :

1. Membuat Rebranding agar terjadi peningkatan usaha Bandeng presto óSari Rasaó Pak Kumis.
2. Menjelaskan cara menyampaikan perubahan atau peningkatan Bandeng presto óSari Rasaó Pak Kumis melalui media visual.

## **1.5 Ruang Lingkup Perancangan**

Untuk memecahkan dan menjawab setiap permasalahan, penulis menggunakan prinsip ó prinsip teori yang dijadikan kerangka berpikir atau acuan pembahasan :

- a. Teori bagaimana membangun citra suatu usaha
- b. Latar belakang berdirinya usaha Bandeng presto óSari Rasaó Pak Kumis dan keunggulannya.
- c. Media promosi yang dibutuhkan dalam menyampaikan citra Bandeng presto óSari Rasaó Pak Kumis.

Pembuatan media visual tentang mengenalkan atau mempromosikan Bandeng presto óSari Rasaó Pak Kumis ini bertujuan secara khusus membantu peningkatan dan pengembangan usaha yang lebih baik.

## **1.6 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data**

Langkah ó langkah kerja yang dilakukan penulis dalam melaksanakan perancangan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

### **1.61 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data**

#### **a. Studi Literatur (*Library Research*)**

Teknik ini digunakan untuk memperoleh data primer sebagai dasar dan pedoman yang dapat dipertanggungjawabkan dalam penelitian ini. Data sekunder diperoleh dengan

membaca dan mempelajari literatur ó literatur, karya ó karya ilmiah, internet, dan buku yang berhubungan dengan masalah yang dibahas agar diperoleh pemahaman yang lebih mendalam dan dapat memecahkan masalah dalam Tugas Akhir ini.

#### **b. Studi Lapangan (*Field Research*)**

Teknik ini digunakan untuk memperoleh data sekunder yang dijadikan sebagai data tambahan untuk memperkuat data primer, dilakukan dengan cara meninjau dan meneliti secara langsung lingkungan dari usaha Bandeng presto öSari Rasaö Pak Kumis. Kegiatan yang dilakukan antara lain, sebagai berikut :

##### **a. Observasi**

yaitu meninjau dan mengamati secara langsung ke masyarakat mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan topik permasalahan.

##### **b. Wawancara**

yaitu dimana penulis melakukan tanya jawab dengan pihak ó pihak yang berkaitan untuk memperoleh data yang dibutuhkan dalam melakukan penelitian.

### **1.62 Metode dan Teknik Perancangan**

Metode yang digunakan penulis dalam karya ilmiah ini adalah metode deskripsi. Penulis memilih metode ini karena di dalam pembahasannya penulis mengkaji, mengupas dan memecahkan masalah berdasarkan gambaran umum yang diperoleh dari sumber ó sumber yang ada.

### **1.63 Mapping**

### **MIND MAPPING**

# "Rebranding Usaha Bandeng Presto Sari Rasa Pak Kumis"

