

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Sebagai manusia kita membutuhkan kebutuhan pokok salah satu kebutuhan pokok manusia merupakan makanan. Saat ini usaha *F&B* atau kuliner mulai kembali meningkat seiring dengan kasus pandemi yang terus menurun. Usaha *F&B* sangat sering dilakukan karena selain makan dan minuman merupakan makan pokok usaha ini lebih mudah diterima masyarakat. Industri makanan dan minuman (nasional) merupakan pasar kompetitif. Pasar ini tidak hanya meliputi perusahaan skala besar, tetapi juga Industri Kecil dan Menengah (IKM), dan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM).

Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah mencatat jumlah UMKM di Indonesia semakin meningkat. Namun, UMKM mengalami keterpurukan selama pandemi (Eko, 2021). Data yang diperoleh dari survei oleh ADB di tahun 2021 melibatkan 2.509 UMKM di Indonesia, menemukan tingkat kegagalan usaha mikro turun dari 48% pada Maret-April 2020 menjadi semakin berkepanjangan 5%. Sementara itu, kegagalan usaha kecil turun dari 54,4 % menjadi 1,8 %, dan kegagalan usaha menengah turun dari 31,3 % menjadi 6,3% (Eko, 2021).

Berdasarkan data dari BPS, tenaga kerja pada industri kerja *F&B* meningkat sebanyak 0,01% dari tahun 2019 yang 3,74% menjadi 3,75% pada tahun 2020. Ketahanan pada industri kuliner memiliki tingkat investasi yang besar. Data ini didasari oleh penelitian yang dilakukan oleh Kementerian investasi/ Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM), yang mencatat bahwa investasi pada industri makanan sendiri menghasilkan Rp 36, 6 triliun atau 8, 3% dari total Rp 442, 76 triliun dan meningkat sebanyak 23, 6% atau sebesar Rp 29, 6 triliun dibandingkan periode tahun lalu.



Gambar 1.1 UMKM tahun 2011-2020

(Sumber: koran-jakarta.com (Eko, 2021))

Dengan kondisi pandemik yang mulai menurun, Surabaya mulai membuka kembali Indonesia *Food Exhibition* pada tahun 2022 yang diikuti oleh 154 perusahaan yang didalamnya terdapat 30 UMKM. Pameran ini merupakan ajang internasional pada bidang industri makanan, minuman, bahan baku, teknologi dan jasa layanan dalam bidang pangan dan teknologi pengemasan. Pameran ini menargetkan 20.000 pengunjung yang juga mengundang pemilik bisnis.



Gambar 1.2 Indonesia Food Exhibition 2022

(Sumber: surabaya.inews.id/ (Masduki, 2022))

Pameran ini menyelenggarakan berbagai acara yang berkaitan dengan produk makanan dan kemasan teknis, seperti produk roti dan kembang gula, makanan perhotelan, bahan makanan, makanan herbal, kesehatan dan suplemen makanan, serta pengolahan dan pengemasan untuk industri makanan dan minuman. Beberapa partisipan industri mempersiapkan kegiatan edukatif seperti kelas

wine oleh Hatten Wine, kelas profesional *French pastry* dan *cake decorating* dari APCA, serta *baking* dan demo masak oleh 20 chef ternama.

Peluang usaha kue tradisional merupakan usaha yang sangat menjanjikan dikarenakan kue tradisional merupakan cemilan atau makanan selingan yang sering dikonsumsi diantara waktu makan. Dengan berbagai rasa dari yang manis hingga yang gurih. Dengan beragamnya jenis resep tradisional yang belum tergali dengan sempurna.

1.2 PENDEKATAN METODOLOGIS

Dalam penelitian ide kemasan kue basah yang memiliki bahan yang kuat dan menarik perhatian kali ini, peneliti menggunakan metode penelitian campuran (*Mixed Method*). Dalam proses penelitian ini penulis melakukan wawancara dengan pembuat kue dan konsumen. Penulis juga melakukan observasi terhadap kemasan yang ada di pasar yang sering digunakan untuk mengemas kue-kue yang bersifat basah dan bertekstur lembut. Penulis juga melakukan pencarian poin poin pendukung terhadap topik yang menjadi pembahasan.

Metode perancangan desain ini terdiri dari beberapa tahap yakni melakukan perancangan dengan memahami bahan dan produk yang dikemas. Proses pembuatan *prototype* dilakukan berdasarkan data-data yang telah terkumpul dan di uji coba dengan melakukan wawancara kepada beberapa konsumen, dan juga analisis terhadap pengaruh produk kemasan sendiri pada kue basah yang dikemas.

1.3 IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan informasi yang sudah tertulis di atas, dapat disimpulkan bahwa identifikasi masalah yang terdapat pada penelitian ini, yaitu:

1. Kemasan kue basah memiliki kemasan yang durable yang menyebabkan kemasan mudah rusak.
2. Kemasan yang kurang kreatif sehingga kurang menarik konsumen.
3. Kemasan yang tidak memiliki struktur sehingga membuat kue menjadi mudah hancur.

1.4 RUANG LINGKUP PENELITIAN

Ruang lingkup penelitian yang dilakukan pada karya ilmiah ini terbatas pada perancangan kemasan kue basah yang memiliki tekstur lembut dan kurang memiliki struktur yang kokoh pada produk kue sendiri. Kue yang dalam lingkup penelitian merupakan kue *continental* yang saat ini mulai populer dikalangan masyarakat. Kue sendiri di basis dengan kue yang memiliki bahan *cream*, *sponge cake*, atau pun memiliki bentuk yang *hollow* pada kue sendiri. Material yang menggunakan bahan yang ramah lingkungan dan dapat didaur ulang.

1.5 RUMUSAN MASALAH

Adapun beberapa rumusan masalah dari penelitian ini yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kemasan kue basah yang memiliki tekstur lembut rentan rusak
2. Kemasan kue basah yang masih kurang memadai
3. Material kemasan kue basah yang masih berbasis plastik sehingga kurang ramah lingkungan.

1.6 TUJUAN DAN SASARAN PERANCANGAN

Tujuan dari penelitian dan perancangan yang ingin dicapai dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi cara merancang kemasan kue basah yang memiliki tingkat *durability* yang baik dan memiliki bentuk yang unik sehingga menarik konsumen.
2. Serta menyediakan kemasan yang lebih ramah lingkungan namun memiliki struktur yang dapat melindungi kue.

1.7 MANFAAT PENELITIAN

Manfaat penelitian bagi peneliti:

1. Memperdalam wawasan dan pemahaman mengenai macam-macam

permasalahan pada kemasan yang ada dipasaran.

2. Diharapkan dapat menginspirasi untuk membuat kemasan yang memiliki nilai kreatifitas untuk menarik konsumen
3. Dapat menjadi referensi untuk penelitian yang serupa

Manfaat penelitian untuk industri

1. Menjadi sebuah referensi sekaligus membuka peluang bagi pasar produk kemasan dalam melakukan sebuah inovasi produk yang unik dan sesuai dengan kebutuhan pasar khususnya untuk pasar kue basah yang bertekstur lembut.



1.8 SISTEMATIKA PENULISAN

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini membahas mengenai latar belakang, pendekatan metodologis, identifikasi masalah, ruang lingkup penelitian, rumusan masalah, tujuan dan sasaran penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi studi-studi literatur terkait pembahasan jenis jenis bahan material kemasan makanan, dan juga beberapa jenis kue kue yang biasa dijual dipasar.

BAB III METODOLOGI PERANCANGAN

Bab ini berisi metode perancangan dengan fase-fase yang dipakai, dan skema proses perancangan.

BAB IV PENGUMPULAN DAN ANALISIS DATA

Bab ini berisi proses pembuatan kemasan dengan material yang telah disiapkan yang dimulai fase eksplorasi, experiment, percobaan observasi dan tes.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil desain yang telah dibuat dan saran terhadap experiment yang telah dilakukan.