

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai salah satu negara yang memiliki wilayah yang sangat luas dari Sabang sampai Merauke disertai dengan kondisi geografis yang berbeda-beda, kultur masyarakat yang beragam, tingkat pendapatan masyarakat yang bervariasi, perbedaan gaya hidup antar masyarakat serta tingginya pertumbuhan penduduk di Indonesia menjadi sebuah peluang dalam perkembangan bisnis di Indonesia.

Salah satu bisnis yang memiliki peluang yang tinggi untuk berkembang pesat di Indonesia adalah bisnis kuliner. Hal tersebut ditopang dengan semakin tingginya pertumbuhan penduduk di Indonesia yang menyebabkan semakin tinggi pula tingkat permintaan masyarakat terhadap makanan dan minuman dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya. Berikut ini adalah tingkat pertumbuhan penduduk di Indonesia yang ditunjukkan dalam Tabel 1.1 sebagai berikut :

Tabel 1. 1
Pertumbuhan Penduduk di Indonesia pada Tahun 2013-2015
dalam Jumlah Ribuan

No.	Pulau	Tahun		
		2013	2014	2015
1	Sumatera	1.237	1.262	1.283
2	Jawa	20.446	20.676	20.902
3	Kalimantan	1.058	1,070	1.083
4	Bali dan Nusa Tenggara	166	183	188
5	Sulawesi	629	636	646
6	Kep. Maluku dan Papua	89	90	91

Sumber: BPS Indonesia (2017)

Berdasarkan Tabel 1.1 menunjukkan bahwa pertumbuhan penduduk di Indonesia dari tahun 2013 hingga tahun 2015 cenderung mengalami peningkatan yang cukup signifikan, yaitu sebesar 1,53% setiap tahunnya.

Besarnya pertumbuhan penduduk tersebut menjadi tolok ukur bagi pengusaha kuliner untuk mengekspansi bisnis restoran di Indonesia. Di dukung dengan fenomena yang terjadi saat ini dimana masyarakat memiliki kecenderungan terkonsentrasi di wilayah perkotaan, sehingga menjadi pertimbangan bagi pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan bisnisnya di wilayah kota. Selain itu, pertumbuhan penduduk Indonesia saat ini juga terkonsentrasi di wilayah Pulau Jawa. Kondisi tersebut juga menjadi faktor yang menguntungkan bagi para pelaku usaha kuliner, karena dari segi infrastruktur di wilayah Jawa jauh lebih baik dibandingkan wilayah lainnya di Indonesia sehingga memudahkan pelaku usaha kuliner dalam proses distribusi barang dan jasa. Berdasarkan kondisi-kondisi tersebut membuat para pengusaha kuliner saling berlomba-lomba agar dapat memanfaatkan faktor-faktor yang menguntungkan tersebut untuk mendapatkan hati para konsumen.

Pesatnya pertumbuhan penduduk di wilayah Pulau Jawa berdampak langsung pada berkembangnya industri kuliner diberbagai pelosok Pulau Jawa mulai dari daerah pedesaan hingga daerah perkotaan yang diisi dengan berbagai macam jenis usaha rumah makan atau restoran dari skala menengah hingga besar. Berikut ini adalah profil usaha restoran atau rumah makan berskala menengah dan besar menurut provinsi tahun 2015 yang ditunjukkan dalam Tabel 1.2 berikut:

Tabel 1. 2
Profil Usaha Restoran/Rumah Makan Berskala Menengah Dan Besar di Pulau Jawa Tahun 2015

Provinsi	Rata-rata Jumlah Pekerja (Orang)	Rata-rata Pendapatan Perusahaan (Rupiah)	Rata-rata Tempat Duduk Tersedia	Rata-rata Tamu Per Hari
DKI Jakarta	19	4.394.146.033	93	245
Jawa Barat	26	4.231.849.595	158	214
Jawa Tengah	36	5.417.253.261	185	310
DI Yogyakarta	31	3.711.220.027	156	271

Sumber: BPS Indonesia (2017)

Jawa Timur	27	3.978.716.035	152	240
Banten	29	4.750.419.050	150	188
Pulau Jawa	28	4.413.934.000	149	245

Berdasarkan data dari Tabel 1.2 dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan usaha restoran atau rumah makan berskala menengah dan besar di Pulau Jawa adalah Rp. 4.413.934.000 itu merupakan jumlah yang sangat besar, jumlah angka pendapatan yang sangat besar tersebut didapatkan dari kunjungan tamu yang rata-rata sekitar 245 per hari. Bisa disimpulkan industri kuliner di Pulau Jawa menjanjikan pendapatan yang menggiurkan bagi palaku usaha kuliner di tanah air ini.

Di era digital, tingginya mobilitas masyarakat perkotaan yang menimbulkan munculnya berbagai jasa transportasi berbasis online, dari sebatas hanya mengantarkan makanan, paket hingga membelikan konsumen makanan yang diinginkan. Fenomena ini menimbulkan minat konsumen untuk membeli makanan secara online karena bisa dibidang sangat praktis tidak harus mengantre hanya perlu menunggu makanan yang telah dipesan datang.

Salah satu faktor yang harus diperhatikan oleh para pelaku usaha kuliner adalah masalah kemasan dari makanan yang akan mereka jajakan kepada konsumen. Pemilihan material kemasan yang aman untuk makanan dan praktis dalam pengemasan menjadi standar dasar yang harus diterapkan oleh para pelaku usaha kuliner. Walaupun terlihat sepele pemilihan kemasan yang tepat dan sesuai standar dapat menjadikan nilai lebih kepada restoran, bahkan jika kemasan makanan memiliki desain yang menarik bisa jadi salah satu daya tarik agar konsumen membeli produk mereka.

Kemasan dapat berfungsi sebagai pelambat kerusakan makanan, melindungi manfaat makanan, memperpanjang daya simpan, mempertahankan atau meningkatkan kualitas dan keamanan produk makanan. Untuk bisa melakukan itu semua, kemasan makanan harus bisa melindungi makanan dari tiga faktor eksternal yang dapat merusak atau menurunkan kualitas makanan, yaitu kimia, biologi dan fisik (Marsh & Bugusu, 2007:39) Bisa dipahami dari kutipan jurnal tersebut bahwa fungsi utama dari sebuah kemasan ialah untuk

melindungi makanan dari cemaran yang berasal dari faktor eksternal seperti cemaran kimia, biologi dan fisik. Selain itu, kemasan juga dapat berfungsi meningkatkan mutu makanan, memperpanjang usia konsumsi dan melindungi gizi dari makanan tersebut.

Dalam Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Pasal 83 menyatakan bahwa setiap orang yang melakukan produksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apa pun sebagai kemasan pangan yang dapat melepaskan cemaran yang membahayakan kesehatan manusia. Sehingga dapat ditarik kesimpulan dari Undang-Undang tersebut bahwa dalam proses produksi makanan harus menggunakan kemasan makanan yang aman agar kualitas makanan terjaga dan kemasan tidak boleh mencemarkan zat yang berbahaya kepada makanan karena dapat berakibat fatal bagi konsumen yang mengkonsumsinya.

Dewasa ini banyak sekali kemasan makanan yang tidak sesuai dengan standar kesehatan contoh yang masih sering dijumpai adalah banyaknya penggunaan kertas koran, kertas bekas, kertas daur ulang dan masih banyak lagi. Penggunaan kemasan dari bahan bekas dapat membahayakan siapa saja yang mengkonsumsinya, karena dapat terjadi pencemaran dan perpindahan zat dari kemasan makanan ke dalam makanan yang akan dikonsumsi. Efek yang akan terjadi apabila makanan sudah terjangkit atau tercemar bahan kimia bisa mengakibatkan keracunan atau menimpunan racun yang berbahaya di dalam tubuh seseorang yang mengkonsumsinya.

Selain itu, Pemerintah Kota Bandung juga telah melakukan tindakan tegas dengan menerbitkan pelarangan penggunaan kemasan makanan atau minuman berbahan baku *Styrofoam* karena berbahaya bagi kesehatan dan juga dapat mencemari lingkungan, peraturan ini dilandasi oleh Undang-undang Nomor 18 tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah dan Peraturan Daerah Kota Bandung No 9 Tahun 2018 tentang Pengelolaan Sampah.

Salah satu jenis hidangan yang sering kali menggunakan kemasan kertas nasi/lilin sebagai kemasan utamanya adalah sate, sate merupakan salah satu hidangan favorit di Indonesia, bahkan dalam artikel yang dilansir oleh

CNN pada tahun 2017 dengan judul *Your pick: World's 50 best foods*, hidangan khas Indonesia sate masuk ke dalam urutan ke 14 makanan terbaik di dunia pada tahun 2017, itu merupakan hal sangat membanggakan bagi Indonesia. Banyak pedagang yang menjajakan sate menggunakan kemasan kertas nasi/lilin sebagai kemasan utama. Tidak hanya pedagang kaki lima saja, restoran sate pun masih megemas sate untuk dibawa pulang menggunakan kemasan kertas nasi/lilin, hal tersebut berkaitan dengan masih sangat sedikit alternatif kemasan untuk para pedagang sate.

Kemasan yang masih sering dijumpai dan sering sekali digunakan dalam pengemasan makanan adalah kemasan kertas lilin atau kertas nasi. Kertas tersebut berbahan dasar kertas daur ulang yang di proses kembali menjadi kertas yang berfungsi sebagai kemasan nasi bungkus. Serat kayu yang berasal dari kertas sendiri tidak berbahaya tetapi sisa-sisa tinta yang tercampur dan ikut di olah dalam kertas nasi dapat berdampak buruk bagi kesehatan. Dikutip dari lipi.go.id dalam artikel Ini Hasil Penelitian LIPI Tentang Bahaya Kertas Nasi Bagi Kesehatan, [Dr. Lisman Suryanegara M.Agr.](#) menjelaskan bahwa dalam riset yang dilakukan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), jumlah bakteri yang terkandung dalam kertas pangan yang terbuat dari kertas daur ulang sekitar 1,5 juta koloni per gram, sedangkan rata-rata kertas nasi yang umum digunakan beratnya 70-100 gram, itu artinya ada sebanyak 105 juta-150 juta bakteri yang terdapat di kertas tersebut. Salah satu cara agar tidak terjadi pencemaran atau perpindahan zat kimia ke makanan ialah dengan cara melapisi kertas dengan plastik pelapis yang aman agar tidak terjadi kontaminasi. Selama tidak ada robekan makanan dipastikan aman dari kontaminasi, tetapi kemasan seperti kertas nasi bisa dibilang rentan karena masih ada bahan dasar kemasan yang berbahaya bagi kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya.

Berdasarkan permasalahan yang penulis paparkan tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul **“PERANCANGAN KEMASAN SATE BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dikemukakan diatas sehingga menjadi pokok pikiran dan pembahasan, maka dari itu dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut :

1. Bagaimana mendesain kemasan sate sebagai alternatif atau pengganti kemasan kertas nasi/lilin dengan menggunakan kertas *food grade*?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap desain kemasan baru sate?
3. Bagaimana menghitung harga jual kemasan sate?

1.3 Tujuan Penulisan

Adapun dilakukan penelitian ini bertujuan untuk memperoleh hasil temuan mengenai :

1. Untuk mengetahui cara merancang desain kemasan sate sebagai alternatif atau pengganti kemasan kertas nasi/lilin dengan menggunakan kertas *food grade*.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap desain kemasan sate.
3. Untuk mengetahui harga jual kemasan sate.

1.4 Manfaat Penulisan

Adapun manfaat penelitian yang dapat digunakan setelah dilakukannya penelitian ini, sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis terhadap penulisan ini yaitu sebagai pengembangan ilmu dalam bidang kemasan makanan agar kedepannya kemasan makanan berkembang lebih bervariasi, aman dan berfungsi dengan semestinya.

2. Manfaat Praktis

Memberikan ide baru dalam pengembangan ilmu kemasan makanan di Indonesia guna meningkatkan inovasi berbagai desain kemasan baru yang berguna secara efektif.