BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

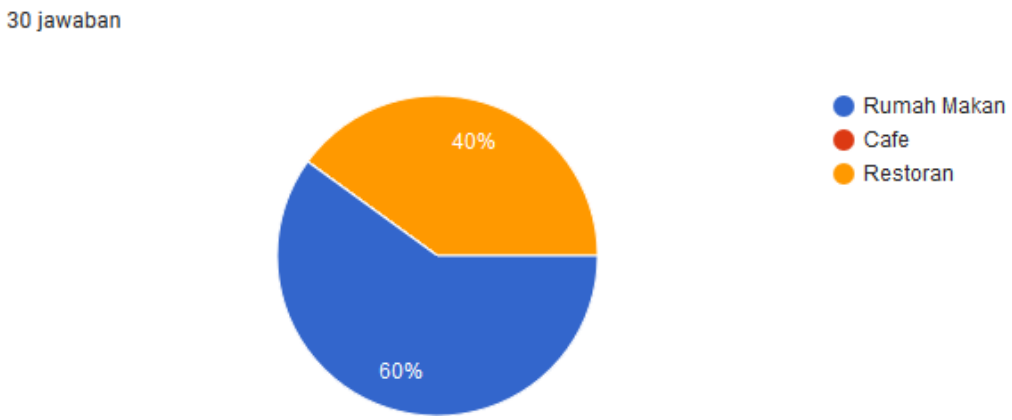
Kota Bandung merupakan salah satu kota pilihan sebagai tempat wisata, banyak sekali turis dalam negeri maupun luar negeri yang menghabiskan waktu liburannya di Kota Bandung, tidak hanya berkunjung untuk liburan, kuliner Kota Bandung menjadi salah satu tujuan turis dalam negeri dan luar negeri memilih Kota Bandung sebagai tempat untuk menghabiskan waktu berlibur mereka, selain menjadi pilihan sebagai tempat wisata dengan banyak kulinernya yang lezat dan menarik Kota Bandung dipadati penduduk dari luar maupun dalam Kota Bandung. Dapat diketahui juga bahwa kota ketiga terbesar menurut kepadatan penduduknya setelah Kota Jakarta dan Kota Surabaya adalah Kota Bandung.

Kota Bandung yang memiliki luas wilayah 167.31 km2 yang berpotensi dibidang pendidikan, sarana/prasarana wisata juga potensi unggulan lainnya. Rumah makan salah satu potensi tersebut, banyak sekali rumah makan yang bisa dijumpai di Kota Bandung, sebagai Kota di tanah sunda yang sering menjadi pilihan untuk berwisata juga tempat singgah bagi masyarakat luar kota untuk melakukan kegiatan pendidikan maupun bidang lainnya. Berikut ini adalah data jumlah rumah makan yang bisa dijumpai di Kota Bandung dan data hasil pra- survey mengenai pilihan para responden dalam membeli makanan yang di bungkus *(take away)*

TAHUN	JUMLAH RUMAH MAKAN DI KOTA BANDUNG
2016	291
2017	372
2018	467

Gambar 1.1 Angka Jumlah Rumah Makan di Kota Bandung Tahun 2016- 2018

Sumber: bps.go.id, 2018



Gambar 1.2 Diagram Hasil Pra-Survey 1

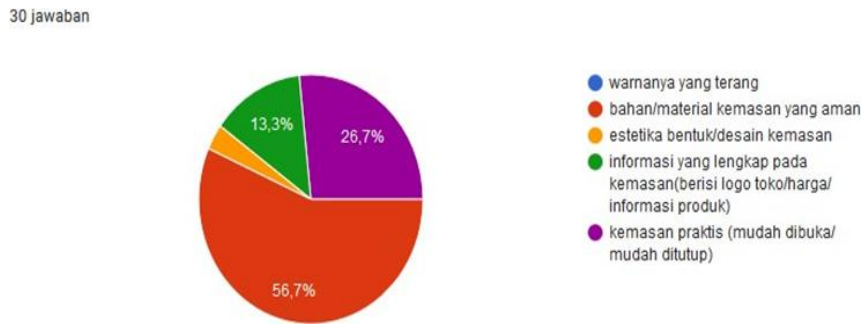
Sumber: Data Diolah Penulis, 2021

Dapat dilihat dari data jumlah rumah makan di Kota Bandung 3 tahun belakangan ini selalu menunjukan jumlah yang meningkat setiap tahunnya, dikarenakan wilayah Kota Bandung yang berpotensi di bidang pendidikan, sarana/prasarana wisata dapat mendatangkan wisatawan, juga penduduk luar Kota Bandung, dari data hasil pra-survey juga dapat dilihat bahwa 60% dari 30 responden yang menetap di Kota Bandung memilih rumah makan untuk membeli makanan yang dibungkus *(take away)* dibandingkan membeli di restoran atau membeli di cafe.

Perkembangan jaman sekarang ini yang mana terdapat banyak pilihan olahan dan jenis makanan yang beragam di zaman yang modern sekarang ini. Semakin meningkatnya kebutuhan masyarakat juga membuat semakin banyak produk makanan dengan pengolahan yang semakin berkembang, bahkan tidak hanya cara mengolah, cara menyajikan, sampai cara mengemas agar apa yang diproduksi penjual dari awal bisa sampai kepada

konsumen dengan kualitas sesuai harapan hingga ke tempat dan waktu yang mereka inginkan. Memilih makanan yang mudah dikonsumsi dan mudah disajikan merupakan salah satu pilihan masyarakat untuk bersikap hidup dengan lebih praktis pada perkembangan zaman ini.

Salah satu upaya atau kunci agar dapat menjaga kualitas suatu produk adalah pada kemasannya, (Kotler & Amstrong, 2008:275) menyebutkan bahwa *"packaging involves designing and producing the container or wrapper for a product"* yang artinya, untuk melindungi suatu produk, pada kemasan menyertakan proses desain dan produksi. Agar pesan dalam produk dapat tersampaikan kepada konsumen, kemasan selalu melibatkan desain. Selain untuk melindungi produk, kemasan saat ini juga dapat berfungsi sebagai media pemasaran yang jitu. Berikut adalah hasil pra-survey mengenai pentingnya kemasan.



Gambar 1.3 Diagram Hasil Pra-survey 2

Sumber: Data Diolah Penulis, 2021

Berdasarkan hasil pra-survey yang saya lakukan dengan beberapa pertanyaan mengenai kemasan dan keputusan membeli 56,7% dari 30 responden yang menetap di Kota Bandung setuju dengan keputusan membeli berdasarkan kemasan yang memakai bahan/material kemasan yang aman dibandingkan memperhatikan

bentuk, warna kemasan.

Sekarang ini seiring meningkatnya industri kuliner terutama rumah makan banyak sekali kemasan makanan yang tidak sesuai dengan standar kesehatan contoh yang masih sering dijumpai adalah banyaknya penggunaan kertas nasi/lilin, kertas koran, kertas bekas, dan masih banyak lagi. Penggunaan kemasan dari bahan yang tidak aman dapat membahayakan yang mengkonsumsinya, karena dapat terjadi perpindahan zat dari kemasan makanan ke dalam makanan yang akan dikonsumsi dan pencemaran. Efek yang akan terjadi apabila makanan sudah terjangkit atau tercemar bahan kimia bisa mengakibatkan keracunan atau penimpunan racun yang berbahaya di dalam tubuh seseorang yang mengkonsumsinya. Salah satu jenis hidangan yang sering kali di jumpai di rumah makan yaitu nasi bungkus. Nasi bungkus sekarang ini sudah banyak sekali mengalami modernisasi namun masih banyak kemasan nasi bungkus yang menggunakan kemasan kertas nasi/lilin sebagai kemasan utamanya adalah nasi bungkus, nasi bungkus berupa nasi padang, nasi dengan lauk pauk lainnya merupakan salah satu hidangan favorit di Indonesia. Banyak pedagang atau rumah makan yang menjajakan nasi dengan lauk pauknya dibungkus menggunakan kemasan kertas nasi/lilin sebagai kemasan utama. Berikut adalah contoh berbagai macam kemasan yang masih sering dijumpai untuk mengemas nasi bungkus

Gambar 1.4 Kemasan Nasi Bungkus dengan Kertas Lilin

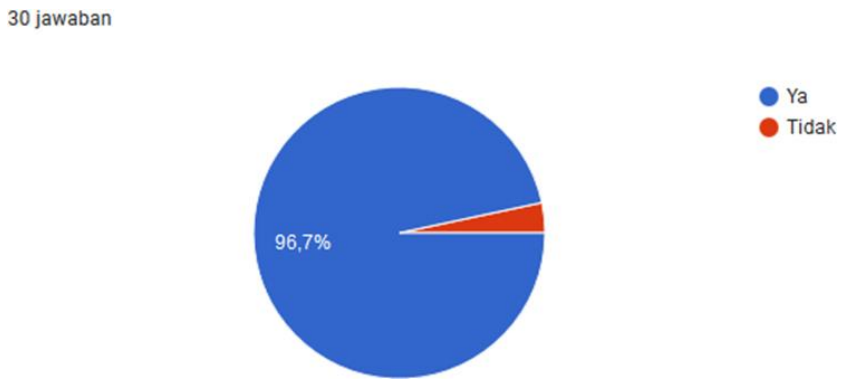
Sumber: Data Diolah Penulis, 2021

Gambar 1.5 Kemasan Nasi dan Lauk dengan Kertas Bekas

Sumber: Data Diolah Penulis, 2021

Kemasan yang masih sering dijumpai dan sering sekali digunakan dalam pengemasan makanan terutama nasi bungkus 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 tersebut memang tidak berbahaya tetapi sisa-sisa tinta yang tercampur dan ikut di olah dalam kertas nasi dapat berdampak buruk bagi kesehatan (Lestari, 2020). Salah satu cara agar tidak terjadi perpindahan zat kimia ke makanan ialah dengan cara melapisi kertas dengan plastik pelapis yang aman agar tidak terjadi kontaminasi yang sering disebut laminasi, namun masih banyak pelaku usaha yang mengakalinya dengan plastik biasa yang tidak tahan panas karna biaya laminasi yang masih terbilang mahal. Kegiatan produksi yang kurang higenis dapat menyebabkan kontaminasi yang dapat menyebabkan luka yang sangat serius dan membahayakan jika terkonsumsi dan tercerna (Knechtges, 2015:324). Selama tidak ada robekan atau kemasan tidak rusak makanan dipastikan aman dari kontaminasi,

tetapi kemasan seperti kertas nasi/lilin terbilang rentan karena masih ada bahan dasar kemasan yang berbahaya bagi kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya. Hasil pra-survey tentang tanggapan responden mengenai pentingnya kemasan yang aman pun memperlihatkan bahwa 96,7 % dari 30 responden yang menetap di Kota Bandung setuju bahwa kemasan yang aman sangat penting.



Gambar 1.6 Diagram Hasil Pra-survey 3

Sumber: Data Diolah Penulis, 2021

Penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait permasalahan yang diuraikan diatas mengenai produk kemasan nasi bungkus di rumah makan yang terdapat di daerah Kota Bandung, penulis memperhatikan cara pengemasan nasi bungkus sebelumnya yang memakai lipatan "tum", penulis tetap mempertahankan cara pengemasan secara tradisional tersebut yaitu dengan menggunakan lipatan "tum" dengan lebih memperhatikan bahan yang digunakan untuk perancangan **kemasan nasi bungkus, maka dari itu penulis mengambil judul "DESAIN KEMASAN NASI BUNGKUS *FOOD GRADE* (STUDI KASUS PADA RUMAH MAKAN DI KOTA BANDUNG)"**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang masalah yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana cara mendesain kemasan nasi bungkus sebagai alternatif atau pengganti kemasan kertas nasi/lilin dengan menggunakan kertas *food grade*?
2. Bagaimana daya terima pelaku usaha terhadap desain kemasan nasi bungkus *food grade?*
3. Bagaimana analisis harga jual desain kemasan nasi bungkus *food grade*?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana cara mendesain kemasan nasi bungkus *food grade*
2. Untuk mengetahui bagaimana daya terima pelaku usaha terhadap desain kemasan nasi bungkus *food grade*
3. Untuk mengetahui analisis harga jual desain kemasan nasi bungkus *food grade*

1.4 Manfaat Penelitian

Pada penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

   Manfaat teoritis terhadap penulisan ini yaitu sebagai pengembangan ilmu dalam bidang kemasan makanan agar kedepannya kemasan makanan berkembang lebih bervariatif, 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.