

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini Indonesia sedang dalam tahap pengembangan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif, hal ini tentunya menjadikan nilai jual tersendiri bagi Negara Indonesia untuk dapat bersaing dengan Negara tetangga serta seluruh Negara di Dunia. Pengembangan sektor wisata dan ekonomi kreatif tentunya merupakan nilai plus bagi Negara Indonesia itu sendiri. Salah satu pengembangan pariwisata dan ekonomi kreatif adalah pada bidang industri makanan. Makanan Indonesia sangat terkenal dengan ciri khasnya yang tradisional. Hal ini tentunya merupakan aset dari kebudayaan yang dimiliki oleh Indonesia yang patut untuk dikembangkan serta diperkenalkan hingga ke kancah Internasional.

Provinsi Riau merupakan salah satu Provinsi yang telah mengalami pertumbuhan industri makanan yang cukup tinggi dibandingkan dengan industri lainnya. Hal ini dapat terlihat pada Gambar 1.1 dibawah ini:



Gambar 1.1 Pertumbuhan Tenaga Industri Provinsi Riau Tahun 2013
(Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau, 2014)

Pada Gambar 1.1 di atas dijelaskan bahwa pertumbuhan industri makanan yang ada pada Provinsi Riau sangat pesat dibandingkan dengan jenis industri lainnya. Tentunya hal yang mendukung minat pasar yang tinggi terhadap produk makanan dipengaruhi oleh bergai jenis makanan tersebut. Selain produk makanan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tersebut, tentunya hal yang mempengaruhi minat pasar adalah bahan baku yang digunakan, rasa dari produk makanan dan juga dari pengemasan produk tersebut.

Pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk yang berkaitan dengan perancangan dan pembuatan wadah atau pembungkus untuk suatu produk. Tujuan dari kemasan itu sendiri yaitu sebagai suatu benda yang berfungsi untuk melindungi, mengamankan produk tertentu yang berada di dalamnya serta dapat memberikan citra tertentu pula untuk membujuk penggunaannya. Secara fungsi wujudnya harus merupakan kemasan yang mudah di mengerti sebagai suatu yang mudah dibawa, melindungi dan mudah dibuka untuk benda maupun produk apapun. Hal yang terpenting, kemasan harus berhasil dalam uji kelayakan sebagai fungsi pengemas, dapatkah menjaga produknya secara keseluruhan, dapatkah menjaga untuk mengkondisikan produk tersebut dalam jangka waktu tertentu dan karena perpindahan tempat (Mu'alim, 2014).

Ada tiga alasan utama untuk melakukan pembungkusan atau pengemasan yaitu (Mu'alim, 2014):

1. Keamanan produk yang dipasarkan

Kemasan dapat melindungi produk dalam perjalanannya dari produsen ke konsumen. Produk - produk yang dikemas biasanya lebih bersih, menarik dan tahan terhadap kerusakan yang di sebabkan oleh cuaca.

2. Membedakan dengan produk pesaing

Kemasan akan dapat melaksanakan fungsi pemasaran, melalui kemasan identifikasi produk menjadi lebih efektif dan dengan sendirinya mencegah pertukaran oleh produk pesaing, kemasan merupakan satu-satunya cara perusahaan membedakan produknya.

3. Meningkatkan penjualan

Karena itu kemasan harus dibuat menarik dan unik, dengan demikian diharapkan dapat memikat dan menarik perhatian konsumen. Sama halnya dengan kemasan yang disajikan oleh produk makanan khas Provinsi Riau, yang cenderung menampilkan sisi tradisional dari makanan tersebut.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Produksi makanan tradisional olahan khas Provinsi Riau saat ini sedang dalam tahap perkembangan dalam aspek pemasaran, contohnya adalah lempuk durian. Lempuk durian adalah salah satu makanan khas Provinsi Riau yang berasal dari Kabupaten Bengkalis. Saat ini, lempuk durian telah membuktikan bahwa makanan khas Provinsi Riau sangat di gemari oleh pelancong-pelancong Lokal maupun Internasional.



Gambar 1.2 Lempuk Durian
(Sumber: Pengumpulan Data, 2016)

Pada Gambar 1.2 di atas menunjukkan bahwa salah satu hal yang menarik perhatian konsumen dalam membeli lempuk durian adalah dari segi rasa yang enak serta kemasan yang unik. Dimana, lempuk durian menonjolkan ciri khas yang tradisional dengan menggunakan pelepah pinang kering untuk membungkus produk tersebut. Berdasarkan hasil penyebaran kuisisioner terbuka, dapat dilihat pada Lampiran A dan Lampiran B untuk lebih jelasnya, diketahui bahwa secara garis besar responden memilih produk lempuk durian sebagai pilihan oleh-oleh disebabkan oleh faktor kemasan yang menarik. Hal ini juga dikuatkan ketika diberikan sampel kemasan produk lempuk durian, responden banyak memilih kemasan yang tradisional sebagai kemasan yang mereka inginkan untuk produk lempuk durian dibandingkan dengan kemasan yang biasa saja maupun kemasan yang moderen. Salah satu makanan olahan tradisional Provinsi Riau lainnya adalah keripik nenas yang banyak diproduksi di Kabupaten Kampar.

Kabupaten Kampar merupakan salah satu daerah pertanian yang memiliki potensi besar untuk pengembangan perkebunan Nenas. Hingga saat ini, pertanian

nenas hanya dilakukan oleh masyarakat tempatan dengan metode yang masih tradisional di atas lahan gambut. Menurut data statistik Kabupaten Kampar dalam angka tahun 2013 potensi mencapai 2.150 ton per tahun. Dari jumlah itu, sekitar 1.050 ha berada di Desa Kualu Nenas dengan total produksi 1.456 ton per tahun atau rata-rata 121 ton per bulan, potensi ini tentunya sangat baik bagi Kabupaten Kampar pada sektor pertanian (Sumber: Harian Bertuah.co Diakses pada 07 Desember 2016).

Buah nenas tidak hanya dijual dalam bentuk eceran buah nenas, namun juga dibuat olahan makanan khas Provinsi Riau lainnya yaitu keripik nenas. Pada saat ini salah satu pendapatan dari masyarakat Kualu Nenas Kabupaten Kampar adalah usaha rumahan yang bergerak di bidang pembuatan keripik nenas. Berikut adalah Gambar 1.3 yang menunjukkan olahan buah nenas berupa keripik nenas dari berbagai merek:



Gambar 1.3 Olahan Makanan Khas Riau Keripik Nenas
(Sumber: Pengumpulan Data, 2016)

Pada saat ini keripik nenas merupakan salah satu potensi yang menjanjikan bagi UKM yang memproduksi keripik nenas di Desa Kualu Nenas, hal ini

dinyatakan karena permintaan keripik nenas yang tinggi setiap tahunnya. Namun saat ini kemasan keripik nenas yang beredar di pasaran belum menunjukkan sisi tradisional dari produk itu sendiri seperti halnya produk makanan lempuk durian. Berdasarkan Tabel 1.1 di bawah ini adalah hasil wawancara terhadap enam UKM pembuatan keripik nenas yang terdapat di Desa Kualu Nenas, didapatkan hasil wawancara dan observasi langsung mengenai kelebihan dan kekurangan penggunaan kemasan yang digunakan oleh pihak UKM saat ini:

Tabel 1.1 Kelebihan dan kekurangan kemasan keripik nenas

No	Kelebihan Kemasan	No	Kekurangan Kemasan
1	Untuk membungkus keripik hanya dilaminating press saja	1	Sablon yang dipakai di bungkus sekarang mudah luntur jika tergesek-gesek dengan yang lainnya.
		2	Untuk pemesanan bungkus keripik nenas dibuat di Pekanbaru, di Desa Kualu Nenas belum ada. Jarak yang lumayan jauh.
2	Pembungkusan tidak perlu memakai mesin atau alat yang canggih	3	Bungkusan yang plastik hanya dapat dipakai sekali saja, sulit mengurai (Observasi)
		4	Kalau pakai bungkus yang plastik, jika pelanggan mau membeli keripik nenas, mereka selalu menekan-nekan keripik untuk memastikan keripik nenas masih bagus.
	Harga pembuatan bungkus saat ini harganya sudah murah, rata-rata untuk pembuatan sablon Rp.800/pcs, untuk harga plastik bungkus hanya Rp. 40.000/Kg	5	Kalau terjatuh keripik nenas mudah pecah.
		6	Belum ada aspek tradisional yang ditampilkan, padahal keripik nenas merupakan makanan oleh-oleh khas Provinsi Riau.
		7	Belum ada tanggal kadaluarsa (Observasi)
		8	Belum ada kandungan gizi (Observasi)
		9	Belum ada label halal resmi (Observasi)
		10	Logo produsen belum jelas (Observasi)
		11	Gambar pada sablon kurang menarik seperti kuno dan norak (Observasi)
		12	Kalau diletakkan di luar ruangan atau etalase terlalu lama dan sering, keripik mudah masuk angin, layu, menghitam dan tengik

Sumber: Wawancara dan Observasi Terhadap UKM Keripik Nenas (2016)

Berdasarkan Tabel 1.1 di atas diketahui masih banyak kekurangan dari kemasan saat ini. Hal ini dibuktikan dengan hasil wawancara terhadap enam UKM keripik nenas yang terdapat pada Desa Kualu Nenas, Kabupaten Kampar.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Kekurangan kemasan saat ini dipaparkan oleh pemilik usaha secara langsung. Kekurangan kemasan saat ini merujuk pada tampilan fisik kemasan itu sendiri yang belum bisa menjelaskan identitas produk tersebut, menjaga produk dengan baik dan belum bisa menjelaskan informasi dari produk tersebut. Hal ini tentunya harus diperhatikan oleh pemilik usaha keripik nenas, karena salah satu daya tarik konsumen untuk membeli produk adalah dari segi kemasannya.

Para pelanggan cenderung memiliki keinginan akan pemenuhan kebutuhan yang tidak ada habisnya sesuai dengan pilihan, keinginan dan kenyamanan mereka. Sangat menguntungkan bagi suatu usaha dalam hal ini UKM keripik nenas ketika dapat menangkap pikiran konsumen terhadap suatu produk guna memberikan citra yang cocok dengan apa yang di inginkan konsumen. Maka sebuah usaha harus diubah menjadi sistem *customers oriented* dimana hal tersebut telah disinggung guna memenuhi keinginan konsumen akan produk yang memiliki daya tarik. Daya tarik disini selain dari produk tentunya adalah dari kemasan yang menyelimuti produk sehingga memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen. Kemasan yang baik memiliki kekuatan yang dapat memberikan *brand image* akan suatu produk. Ditinjau dari hal-hal tersebut, tentunya konsumen ketika membeli keripik nenas, hal pertama yang mereka lihat adalah kemasan dari keripik nenas itu sendiri yang memiliki *impact* yang besar akan keinginan konsumen untuk membeli keripik nenas.

Situasi tersebut harusnya memberikan pandangan baru dimana UKM keripik nenas harus memperhatikan “*Human Kansei*” seperti perasaan, citra, dan keinginan konsumen guna menerjemahkan informasi menjadi sebuah desain yang tepat guna dalam suatu pengembangan produk baru dan memberikan *brand image* positif bagi produk terkait. Bentuk konkrit mengenai ide ini telah dikembangkan dalam *Kansei Engineering*.

Kansei Engineering adalah metode yang menterjemahkan perasaan dan citra (*image*) pelanggan tentang suatu produk kedalam elemen-elemen desain atau dengan bahasa lain pengembangan produk dengan berbasis pada keinginan dan kebutuhan pelanggan. Berdasarkan permasalahan di atas dapat dilakukan pengembangan kemasan keripik nenas dengan metode *Kansei Engineering*.

Penggunaan metode *Kansei Engineering* ini merupakan suatu cara atau metode yang sesuai untuk mengembangkan sebuah produk maupun desain produk. Karena, metode *kansei* ini mempermudah perancang untuk mengumpulkan kebutuhan konsumen berdasarkan orientasi perasaan atau psikologis konsumen. Produk *kansei* bukan merupakan produk yang mahal dan berkelas tinggi. Produk *kansei* juga tidak merepresentasikan produk yang menekankan terlihat bagus, penampilan, ataupun gaya. Produk *kansei* merupakan produk yang dapat mengaktualisasikan fungsi dan bentuk berdasarkan kebutuhan dan emosi konsumen (Nagamachi, 2003 dikutip oleh Setiawan, 2012).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana merancang ulang desain kemasan keripik nenas berdasarkan orientasi perasaan konsumen terhadap kemasan keripik nenas dengan menggunakan metode *Kansei Engineering*”.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah untuk merancang ulang desain kemasan keripik nenas berdasarkan orientasi perasaan konsumen terhadap kemasan keripik nenas dengan menggunakan metode *Kansei Engineering*.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, adapun manfaat dari pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi UKM Keripik Nenas

Dalam penelitian ini diharapkan UKM keripik nenas khususnya yang terdapat di Desa Kualu Nenas dapat menerima usulan perancangan ulang kemasan keripik nenas yang dihasilkan, guna membantu UKM dalam memasarkan produk keripik nenas kepada konsumen, sehingga akan meningkatkan penjualan keripik nenas.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Bagi Peneliti

Pada penelitian ini diharapkan menambah wawasan serta pengetahuan tentang pengembangan produk dalam hal ini adalah kemasan produk dengan menggunakan metode *Kansei Engineering*.

1.5 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Responden yang digunakan adalah UKM Keripik Nenas, *Re-Seller* UKM terkait, Pusat Penjualan Oleh-Oleh dan masyarakat umum.
2. Elemen desain yang digunakan dalam perancangan kemasan keripik nenas adalah warna, desain, material fisik dan nilai tradisional.
3. Pengolahan data menggunakan *Software SPSS Statistic 17.0* dan *Software PhotoShop*

1.6 Posisi Penelitian

Berikut adalah posisi penelitian untuk mengetahui posisi penelitian berdasarkan penelitian yang dilakukan sebelumnya:

Tabel 1.2 Posisi Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Objek Penelitian
1	Toto Indra Setiawan (2012)	Pengembangan Produk Pakaian Batik Untuk Wanita Berdasarkan Preferensi Pelanggan Menggunakan Metode <i>Kansei Engineering</i>	Untuk mengembangkan rancangan produk kain batik yang sesuai keinginan dan kebutuhan konsumen menggunakan metode <i>Kansei Engineering</i>	Pakaian Batik
2	- Mu'alim - Rachmad Hidayat (2014)	Re-Desain Kemasan dengan Metode <i>Kansei Engineering</i>	Untuk merancang ulang kemasan kacang kedelai dengan menggunakan metode <i>Kansei Engineering</i>	Kemasan Kacang Kedelai

Tabel 1.2 Posisi Penelitian (Lanjutan)

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Objek Penelitian
3	- Nurfathia Rahmayani - Yuniar - Arie Desrianty (2015)	Rancangan Kemasan Bedak Tabur (<i>LOOSE POWDER</i>) Dengan Menggunakan Metode <i>Kansei Engineering</i>	Untuk merancang ulang kemasan bedak tabur yang disesuaikan dengan kansei words terpilih menggunakan metode <i>Kansei Engineering</i>	Kemasan Bedak Tabur (<i>LOOSE POWDER</i>)
4	Farouq Dafi (2016)	<i>Re-Design</i> Kemasan Keripik Nenas dengan Menggunakan Metode <i>Kansei Engineering</i>	Untuk merancang ulang desain kemasan keripik nenas berdasarkan orientasi perasaan konsumen menggunakan metode <i>Kansei Engineering</i>	Kemasan Keripik Nenas

1.7 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan dalam laporan penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan latar belakang suatu permasalahan dalam penelitian yang dilakukan serta tujuan, manfaat dan batasan pada penelitian yang dilakukan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini menerangkan teori-teori yang menunjang atau dasar yang digunakan dan relevan dengan penelitian yang dilakukan. Adapun teori- teori yang didapatkan bersumberkan dari jurnal, buku, dan media lainnya yang dapat membantu secara teoritis dari penelitian perancangan ulang kemasan keripik nenas menggunakan metode *kansei engineering*.

BAB III

METODE PENELITIAN

Bab ini menguraikan tentang metode yang digunakan dalam penelitian, terdiri dari obyek penelitian, metode pengumpulan data dan metode analisa data.

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini menjelaskan secara sistematis langkah-langkah semua yang digunakan dalam proses pengumpulan data-data dan teknis pengolahan data untuk menyelesaikan permasalahan.

BAB V

ANALISA

Bab ini berisikan analisis dan pembahasan mengenai pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan pada bab sebelumnya.

BAB VI

PENUTUP

Berisi kesimpulan dari serangkaian pembahasan penelitian yang dilakukan serta saran-saran membangun yang perlu disampaikan dalam penelitian yang dilakukan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.