

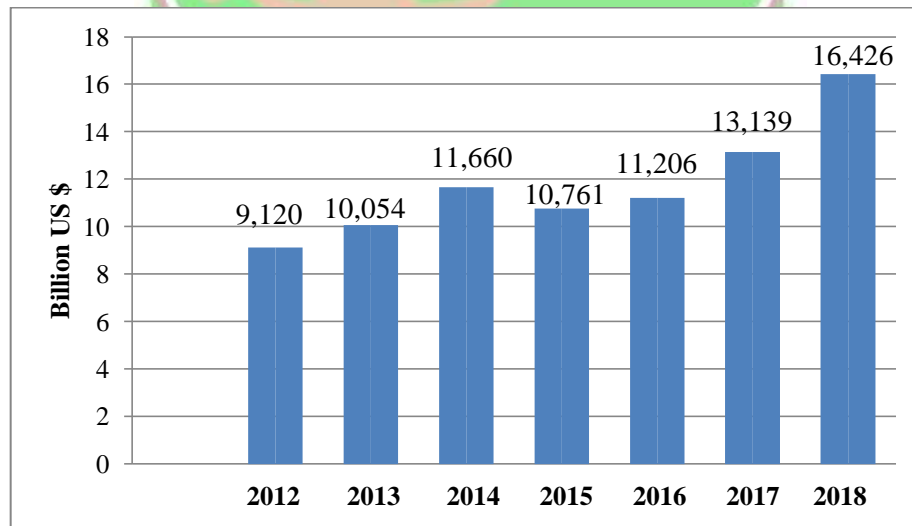
# BAB I

## PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan tentang latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terdiri atas pulau-pulau yang memiliki sumber alam yang sangat melimpah mulai dari laut, darat dan bumi. Potensi kekayaan alam Indonesia yang sangat besar ini menjanjikan untuk dikembangkan bagi sektor pariwisata Indonesia. Pariwisata merupakan sektor penting yang menjadi sumber pendapatan negara. Sejak tahun 2009 hingga tahun 2018, devisa yang dihasilkan dari sektor pariwisata Indonesia terus meningkat seperti yang dilihat pada **Gambar 1.1**.



**Gambar 1.1** Jumlah Devisa Negara Indonesia dari Sektor Pariwisata  
(Sumber: Badan Pusat Statistik, 2019)

Pemanfaatan sektor pariwisata sebagai sumber devisa negara perlu dikelola dengan baik sehingga potensi alam yang ada tetap terjaga dan dapat terus berkelanjutan. Daerah yang memiliki sumber daya alam di bidang pariwisata dapat menjadi salah satu yang memberikan kontribusi besar dalam pendapatan negara. Setiap daerah dituntut untuk meningkatkan potensi sumber daya yang dapat mendukung terciptanya otonomi daerah

Kota Pariaman merupakan daerah yang berada di Provinsi Sumatera Barat yang berpotensi besar di sektor pariwisata. Kota Pariaman secara geografis terletak di bagian pantai barat Sumatera serta langsung berhadapan dengan Samudera Indonesia. Pada bagian timur, utara dan, selatan, berbatasan dengan Kabupaten Padang Pariaman. Secara astronomis, Kota Pariaman terletak antara 00° 33' 00" - 00° 40' 43" Lintang Selatan dan 100° 10' 55" Bujur Timur dan tercatat memiliki luas wilayah 73,36 km<sup>2</sup>. Kota pariaman memiliki luas daratan sebesar 0,17 % dari luas provinsi Sumatera Barat dan memiliki pantai sepanjang 12,7 km dengan enam pulau-pulau kecil seperti Pulau Angso Duo, Pulau Kasiak, Pulau Bando, Pulau Gosong, Pulau Ujung, dan Pulau Tangah ([pariamankota.go.id](http://pariamankota.go.id)). **Tabel 1.1** menunjukkan perkembangan jumlah wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Pariaman mulai dari tahun 2010 hingga tahun 2018 adalah sebagai berikut:

**Tabel 1.1** Jumlah Wisatawan yang Berkunjung ke Pariaman

No	Tahun	Asal wisatawan (Orang)	
		Domestik	Mancanegara
1	2010	640.184	79
2	2011	705.500	81
3	2012	750.200	121
4	2013	791.624	34
5	2014	1.233.668	73
6	2015	2.674.523	1146
7	2016	2.907.194	628
8	2017	3.099.310	690
9	2018	3.320.825	1735

(Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Pariaman, 2019)

Data Badan Pusat Statistik Kota Pariaman pada **Tabel 1.1** menunjukkan jumlah wisatwan domestik mengalami peningkatan setiap tahunnya, sedangkan

jumlah wisatawan mancanegara mengalami fluktuasi hingga tahun 2018. Pemerintah Kota Pariaman berharap dengan semakin meningkatnya jumlah wisatawan, maka semakin meningkat pula buah tangan khas Pariaman yang dibeli oleh wisatawan tersebut. Salah satu jajanan khas Pariaman yang dapat dijadikan buah tangan ialah sala lauk. Sala lauk banyak dijual di wilayah-wilayah Pariaman, terutama wilayah disekitaran pasar Pariaman dan objek wisata pantai Gandoriah.

Secara harfiah kata sala memiliki arti sebagai "goreng", maknanya istilah sala merupakan sebutan untuk berbagai makanan yang digoreng. Dengan demikian, terdapat pula hidangan lainnya selain sala lauk yang disebut sebagai sala, seperti sala udang, sala kepiting dan nasi sala. Sedangkan kata "lauak" pada sala lauk memiliki arti ikan. Sala lauk merupakan hidangan yang digoreng berbentuk seperti bola yang terbuat dari adonan tepung dicampur daging ikan yang dihaluskan disertai bumbu rempah. Sala lauk memiliki cita rasa yang gurih dan dominan asin. Hidangan sala lauk biasanya disajikan sebagai makanan pelengkap bersama makanan lainnya seperti dengan katupek gulai. Cita rasa yang gurih dan unik menjadikan sala lauk sebagai hidangan sarapan khas daerah Pariaman (Indonesiakaya.com)

Dinas Koperindag Kota Pariaman (2019) mencatat ada sebanyak 70 UKM yang memproduksi sala lauk yang tersebar di beberapa kecamatan mulai dari Kecamatan Pariaman tengah sebanyak 28 UKM, Pariaman Utara 13 UKM, Pariaman Timur sebanyak 18 UKM dan Pariaman selatan sebanyak 11 UKM. Produksi sala lauk di Kota Pariaman pada tahun 2019 sebesar 70 ton sala dalam setahun. Angka produksi ini dapat dikatakan belum mencapai kapasitas optimal dimana diketahui kapasitas produksi sala lauk di Kota Pariaman mampu mencapai 86 ton sala pertahunnya. Untuk meningkatkan produksi, maka permintaan terhadap sala lauk juga harus ditingkatkan, salah satu upaya untuk meningkatkan permintaan adalah dengan cara melakukan pengembangan terhadap produk sala lauk. Pengembangan yang dapat dilakukan untuk

meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk sala lauk salah satunya adalah dengan membuat kemasan untuk sala lauk.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Sigit selaku staf perdagangan Dinas Koperindag Pariaman, kemasan sala perlu dibuat agar sala dapat menjadi buah tangan wisatawan. Dengan adanya kemasan sala, produk sala dapat terlihat lebih rapi, awet dan mudah untuk dibawa, sehingga kemasan dapat meningkatkan nilai tambah bagi sala lauk. Kemasan yang akan dikembangkan salah satunya adalah kemasan untuk sala lauk beku (*frozen*). Kemasan yang dibuat diharapkan mampu mencirikan sala sebagai makanan khas daerah seperti makanan pempek Palembang yang dapat jadi ciri khas daerah tersebut. Adapun contoh kemasan pempek Palembang ditunjukkan pada **Gambar 1.2.**



**Gambar 1.2** Beberapa kemasan pempek Palembang (Sumber: Google, 2019)

Dalam rangka mendukung rencana pemerintah tersebut, maka perlu dirancang kemasan yang khusus dan menarik untuk sala lauk beku (*frozen*) agar dapat meningkatkan daya beli konsumen terhadap sala lauk. Kegiatan perancangan diawali dengan desain kemasan. Kottler dan Amstrong (2012) menyatakan “*packaging involves designing and producing the container or wrapper for a product*” yang artinya, kemasan melibatkan aktivitas merancang dan memproduksi wadah atau kemasan untuk melindungi suatu produk. Wicaksono (2017) menjelaskan bahwa kemasan mempengaruhi respon konsumen terhadap suatu produk sebesar 89%, kemudian sebanyak 69% kemasan juga mengarahkan pembelian secara impulsif, dan 84% kemasan mendiferensiasi merek. Selain itu, sebanyak 89% kemasan juga membantu konsumen dalam memilih suatu produk. Kemasan sangat menentukan persepsi

konsumen terhadap suatu produk, dimana setelah melihat kemasan, 92% responden tertarik pada suatu produk, dan 89% responden akan membeli produk serta sebanyak 73% konsumen memberikan kesan untuk membeli produk secara berulang.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti tertarik untuk melakukan perancangan kemasan produk sala lauak beku (*frozen*) yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen, sehingga dapat meningkatkan daya beli produk sala lauak.

## 1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah diperlukannya rancangan kemasan sala lauak untuk memenuhi keinginan konsumen sehingga dapat meningkatkan daya beli produk.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini yaitu merancang kemasan sala lauak beku (*frozen*) untuk memenuhi keinginan konsumen sehingga dapat meningkatkan daya beli produk.

## 1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Perancangan kemasan sala lauak dilakukan sampai tahap desain kemasan
2. Perancangan kemasan sala lauak dilakukan untuk sala lauak beku (*frozen*)

3. Rasa dan kualitas sala lauak tidak menjadi pertimbangan di dalam perancangan

## 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan bertujuan untuk mengetahui kerangka isi bab secara umum yang ada dalam laporan penelitian. Alur sistematis dari penulisan laporan penelitian ini, dapat dilihat sebagai berikut.

### BAB I PENDAHULUAN

Bab pendahuluan menguraikan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab tinjauan pustaka berisi tentang teori-teori yang berhubungan dengan penelitian ini seperti konsep-konsep dasar tentang kemasan, dan penjelasan mengenai metode perancangan produk yang dapat mendukung dan membantu dalam menyelesaikan masalah.

### BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab metodologi penelitian berisi tentang tahapan sistematis yang dilakukan dalam penelitian mulai dari pengumpulan dan pengolahan data sampai diperoleh kesimpulan dari penelitian yang dilakukan.

### BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisi tentang data-data yang telah dikumpulkan dan dilakukan pengolahan data. Pengolahan data terdiri dari uji statistik Analisis Faktor dengan bantuan *Software* SPSS.26, dari pengolahan data tersebut didapatkan faktor-faktor yang mempengaruhi emosional pengguna dan dapat menjadi

pertimbangan dalam perancangan kemasan sala laauk beku dengan menggunakan Metode *Kansei Engineering*

## BAB V ANALISIS

Bab ini berisi analisis terhadap hasil rancangan kemasan kemasan sala laauk beku dan analisis terhadap hasil evaluasi kemasan.

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan penelitian dan saran untuk peneliti selanjutnya.

