

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang Masalah

Perayaan imlek dimulai pada hari pertama dan pada bulan pertama di tanggalan Tionghoa dan berakhir dengan Cap Go Meh di tanggal lima belas (pada saat bulan purnama). Tahun baru imlek jatuh pada tanggal yang berbeda setiap tahunnya, antara tanggal 21 Januari sampai 20 Februari. Tidak hanya orang Tionghoa saja yang merayakan imlek tapi juga yang non Tionghoa makanan yang dikaitkan dengan perayaan imlek adalah kue keranjang.

Kue keranjang terbuat dari tepung ketan dan gula, serta memiliki tekstur yang kenyal. Rasanya manis dan biasanya terasa lengket saat dimakan. Kue ini adalah salah satu elemen wajib yang harus dihidangkan saat perayaan baru Imlek yang di rayakan oleh orang-orang Tionghoa.

Kue keranjang yang dibuat oleh setiap keluarga memiliki ciri khas dan rasa khas masing-masing. Dari bahan dasar yang di gunakan hingga proses pengukusan yang berbeda-beda. Pada saat pembuatan bahan dasar setiap keluarga menambahkan bahan rahasia yang membedakan dengan kue keranjang yang lain, dan juga memberikan rasa yang berbeda-beda seperti rasa pandan, strawberry, durian dan coklat.

Untuk membuat kue keranjang dibutuhkan proses yang sangat lama dan menguras tenaga, karena dibutuhkan banyak energi dan waktu saat mengaduk adonan yang menyerupai adonan dodol agar tidak lengket (kalis). Untuk mengaduk adonan memakan waktu kurang lebih 1-2 jam agar adonan kalis, setelah kalis adonan di masukkan ke dalam cetakan yang sudah di siapkan. Setelah terisi sesuai berat yang diinginkan, adonan siap di kukus selama 11-12 jam.

Secara filosofi Kue keranjang yang terbuat dari tepung ketan dan gula , sehingga lengket dan manis. Yang melambangkan kerekatan dan keragaman anggota keluarga dan semua harapan baik dan manis. Ada juga yang berpendapat bahwa kue keranjang ini adalah kue untuk 'menyuap' Dewa Dapur yang melapor ke Kaisar Langit supaya apa yang dilaporkan yang manis-manis serta mulut sang dewa lengket susah berkata yang jelek. Bentuk yang bulat bermakna agar keluarga

dapat terus bersatu, rukun dan bulat tekad dalam menghadapi tahun yang akan datang.

Ada banyak cerita tentang asal usul kue keranjang menurut legenda. Legenda raksasa Nian. Pada zaman China kuno, ada seekor raksasa yang bernama 'Nian' tinggal di sebuah gua yang berada di gunung, dan akan keluar dari gua untuk berburu hewan ketika merasa lapar. Pada musim dingin, hewan-hewan banyak yang berhibernasi dan membuat Nian ini turun ke desa-desa dan mencari korban untuk disantap ketika ia lapar. Banyak masyarakat desa hidup ketakutan karena Nian. Sampai akhirnya ada seorang warga desa yang bernama 'Gao' memiliki akal yang cerdas dengan membuat beberapa kue sederhana yang terbuat dari campuran tepung ketan dan gula ini kemudian diletakkan di depan pintu untuk diberikan kepada Nian. Ketika Nian turun untuk mencari mangsa, Nian tidak lagi mencari manusia untuk dijadikan sebagai santapan namun menemukan kue-kue keranjang ini di depan pintu dan menyantapnya hingga kenyang dan kemudian pergi meninggalkan desa. Setelah Nian pergi kembali ke gunung, warga desa senang karena akhirnya mereka tidak menjadi santapan Nian. Sejak saat itu, penduduk desa membuat kue keranjang pada setiap musim dingin untuk mencegah Nian memburu dan memakan manusia. Hingga sekarang orang masih membuat kue keranjang untuk upacara Imlek, selain membuat orang juga menjual kue keranjang dan membuat capnya sendiri.

Lampion adalah *home industri* kue keranjang, yang didirikan oleh Christianto Harsono pada tahun 2010 di kota Solo, Jawa Tengah. Usaha ini hanya membuat kue keranjang pada saat Imlek saja dan menerima pesanan saja. Membuat kue keranjang sesuai dengan pesanan konsumen, Kemasan yang dipakai untuk kue keranjang adalah kardus polos tanpa cap ataupun merek. Pembuat kue keranjang di mulai sebulan sebelum Imlek. Selain kue keranjang perusahaan ini juga membuat sebuah inovasi baru dari bahan dasar kue keranjang yaitu bola-bola kue keranjang dengan rasa coklat, keju dan original.



Gambar 1.1 kemasan polos isi 5 kg

Seiring dengan perkembangan zaman ternyata kue keranjang tidak hanya menjadi kue tradisional yang di kaitkan dengan perayaan Imlek, namun juga ternyata di konsumsi menjadi makanan keseharian. Ada beberapa jenis makanan kecil yang di buat dari kue keranjang yaitu: kue keranjang goreng, mendut kue keranjang, ongol-ongol kue keranjang, kolak kue keranjang, jenang kue keranjang. Dan juga kue keranjang dapat bertahan lama dengan cara disimpan dengan cara di jemur, kue keranjang akan menjadi keras dan awet. Oleh karena itu melihat peluang itu maka kue keranjang "Lampion" ingin mengembangkan usahanya beda dari yang lain, yaitu selain sebagai kue keranjang tradisional juga ingin menjadikan kue keranjang sebagai makanan sehari-hari atau sebagai oleh-oleh. Salah satu inovasi produk yang akan di kembangkan oleh Kue Keranjang cap "Lampion" adalah bola-bola kue keranjang dengan rasa coklat, keju dan original. Ada 2 macam bola-bola kue keranjang yaitu ada yang mentah dan juga ada yang sudah matang atau bisa langsung di makan. Kue keranjang "Lampion" belum memiliki desain kemasan khusus yang mencerminkan sebagai cap produk kue keranjang yang di konsumsi sehari-hari atau oleh-oleh, oleh karena itu diperlukan perancangan desain kemasan kue keranjang untuk sehari-hari atau oleh-oleh.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana merancang kemasan kue keranjang cap "Lampion" Solo untuk oleh-oleh khas Surakarta?
2. Bagaimana merancang promosi kue keranjang cap "Lampion"?

### **1.3 Batas lingkup perancangan**

- a. Objek yang diteliti adalah desain kemasan kue keranjang cap "Lampion" Solo untuk oleh-oleh khas Surakarta.
- b. Target Market memiliki ciri sebagai berikut:
  - Geografis: Tinggal di Solo dan sekitarnya.
  - Psikologis: Mengutamakan gaya hidup, moderen, kalangan sosial, mengikuti tren, memiliki minat pada kue keranjang.
  - Demografis:
    1. SES : A dan B.
    2. Gender : Wanita.
    3. Pengeluaran untuk pembuatan kue keranjang pertahun = bervariasi dari Rp 2.000.000 - Rp 5.000.000.
    4. Usia pembeli antara 30-50 tahun.
    5. Behaviouristis : Membeli kue keranjang untuk di konsumsi sendiri bersama keluarga untuk disajikan pada tamu saat berkunjung maupun untuk di berikan pada seseorang atau kerabat dekat.
- c. Lokasi di Solo.
- d. Waktu perancangan Februari hingga Maret 2017.

### **1.4 Tujuan Perancangan**

1. Merancang kemasan kue keranjang cap "Lampion" Solo untuk oleh-oleh khas Surakarta.
2. Merancang promosi kue keranjang cap "Lampion".

### **1.5 Manfaat Perancangan**

#### **1.5.1 Bagi Mahasiswa**

- a. Mendalami dan menerapkan ilmu yang didapatkan diperguruan tinggi .
- b. Mengembangkan kreatifitas dan wawasan di bidang desain kemasan.
- c. Memahami tentang promosi yang baik dan menarik.

### **1.5.2. Bagi Institusi**

Sebagai referensi bagi mahasiswa-mahasiswi untuk melakukan inovasi baru terhadap desain kemasan dan promosi.

### **1.5.3. Bagi Perusahaan**

- a. Membantu proses penjualan produk kue keranjang "Lampion".
- b. Menambah citra baik di mata konsumen.

### **1.5.4. Bagi Masyarakat**

- a. Mengetahui lebih mengenai produk kue keranjang cap "Lampion".
- b. Menambah citra baik di mata konsumen.

## **1.6. Definisi Operasional**

- a. Perancangan Kemasan

Proses pembuatan perancang kemasan untuk suatu produk.

- b. Kue keranjang cap "Lampion"

Kue keranjang terbuat dari tepung ketan dan gula, serta memiliki tekstur yang kenyal. Rasanya manis dan biasanya terasa lengket saat dimakan.

- c. Promosi

Aktivitas komunikasi untuk meningkatkan produk atau jasa dapat dikenal masyarakat dan mempengaruhi masyarakat agar membeli dan menggunakan produk atau jasa perusahaan.

- d. Surakarta

Kota Surakarta atau juga disebut Solo atau Sala, terletak di Jawa Tengah. Jumlah populasi penduduk 503.421 jiwa dan kepadatan 13.636/km<sup>2</sup>, dengan luas 44 km<sup>2</sup>.

## **1.7. Metode Penelitian**

### **1.7.1. Data Yang Dibutuhkan**

#### **1.7.1.1. Data Primer**

Data yang secara khusus dikumpulkan untuk keperluan riset yang sedang berjalan. Data primer yang digunakan meliputi:

- a. Wawancara
  - Pemilik perusahaan kue keranjang cap "Lampion".
  - Masyarakat peminat kue keranjang di Solo.
- b. Observasi
  - Kemasan kue kranjang yang beredar di Solo.
  - Perusahaan kue keranjang "Lampion".

#### **1.7.1.2. Data Sekunder**

Data yang dikumpulkan dari sumber kedua dari data yang diperlukan, meliputi:

- a. *Internet*
- b. Survei Kepustakaan
  - Teori Kemasan
  - Referensi kemasan

#### **1.7.2. Metode Pengumpulan Data**

Metode kualitatif, data diperoleh dengan wawancara kepada pemilik perusahaan kue keranjang "Lampion", serta dengan hasil observaasi dan informasi dari *internet*.

#### **1.7.3. Instrumen / Alat Pengumpulan Data**

- a. *Laptop*: digunakan untuk menggumpulkan data.
- b. *Handphone*: digunakan untuk menelpon klien dan memfoto produk kue keranjang.
- c. Kertas dan alat tulis: digunakan untuk menulis pertanyaan dan menulis hasil wawancara
- d. Camera: digunakan untuk memfoto proses produksi dan produk kue keranjang.

#### **1.7.4. Metode Analisis Data**

Metode SWOT menganalisis kondisi kue keranjang di kaitkan dengan kondisi masyarakat, kompetitor yaitu Kue Keranjang cap "dua naga" dan Kue Keranjang cap "Ny Tan" , pasar, harga, kandungan bahan, kebiasaan masyarakat

yang terkait dengan pembelian kue keranjang dan sikap masyarakat terhadap kue keranjang.

### 1.8. Konsep Perancangan

Kemasan kue keranjang untuk oleh-oleh khas Surakarta akan di buat sesuai dengan permintaan klien. Dengan *background* warna sesuai dengan rasa dan ornamen batik yang mencerminkan kota Surakarta. Kemasan untuk oleh-oleh khas Surakarta. Memiliki 2 jenis kemasan untuk bola-bola kue keranjang yaitu bungkus untuk bola-bola kue keranjang yang siap saji dan juga kemasan untuk bola-bola kue keranjang yang mentah atau beku.

### 1.9. Sistematika Perancangan

