

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Setiap tahun terdapat banyak jenis UKM baru yang bermunculan, bisnis UKM ini banyak dijumpai, mulai dari produk makanan, produk minuman sampai *home* industri. Berdasarkan data yang terdapat pada Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (Kemkop UKM) mulai tahun 2010 hingga tahun 2018, penambahan jumlah UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) rata-rata 1,4 juta per tahun [1]. Seiring dengan banyaknya usaha makanan atau minuman dan permintaan konsumen yang terus meningkat, munculah persaingan yang cukup ketat dalam usaha makanan atau minuman ini. Salah satu contoh UKM baru yang ada di Purwokerto adalah Rumah Nitibumi.

Rumah Nitibumi adalah toko kelontong yang ada di Purwokerto. Menurut hasil wawancara penulis kepada *owner*, Rumah Nitibumi membranding bahwa Rumah Nitibumi adalah salah satu toko kelontong ramah lingkungan pertama yang ada di Purwokerto. Rumah Nitibumi menjual berbagai macam bahan pokok dan juga bahan dapur berbahan dasar organik. Rumah Nitibumi bekerja sama langsung dengan petani sekitar daerah Purwokerto dan Jogjakarta yang memproduksi bahan pokok dan bahan dapur secara organik dengan tujuan memperkenalkan produk organik dan membantu mensejahterakan petani organik sekitar. Selain bahan pokok dan bahan dapur, Rumah Nitibumi juga menyediakan minuman tradisional yang diproduksi sendiri yaitu Teh Kombucha.

Dikutip melalui artikel CNN Indonesia, kombucha adalah teh fermentasi yang terbuat dari teh, gula, bakteri, dan ragi. Teh kombucha diperkirakan berasal dari Cina, Jepang, Rusia atau Eropa Timur. Di Jepang, Rusia, dan Eropa Teh Kombucha cukup dihargai karena khasiat obatnya dan telah dikonsumsi selama kurang lebih ribuan tahun. Teh Kombucha dianggap memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Teh Kombucha

dibuat dengan menambahkan koloni simbiosis bakteri, ragi (*SCOBY*) dan gula ke dalam teh hijau atau teh hitam, lalu dibiarkan berfermentasi. Selama proses fermentasi berlangsung, ragi memecah gula dalam teh dan melepaskan bakteri probiotik yang baik. Ketika proses fermentasi selesai, teh kombucha menjadi berkarbonasi dan mengandung cuka, vitamin B, probiotik dan enzim. Sebagai hasil fermentasi, teh kombucha menjadi minuman berbusa yang manis, sedikit asam, biasanya berwarna kuning-oranye [2].

Namun Kombucha dari Rumah Nitibumi masih memiliki masalah yang cukup penting dalam kemasannya. Kemasan Teh Kombucha Rumah Nitibumi masih kurang menarik karena desain yang sangat sederhana dan masih menggunakan kemasan berupa botol plastik dimana hal tersebut sangat tidak sesuai dengan tujuan dari Rumah Nitibumi yaitu toko kelontong ramah lingkungan. Tidak hanya kualitas dan kuantitas produk saja yang dapat berkontribusi besar dalam penjualan, kemasan juga memiliki peran yang cukup penting dalam pemasaran sebuah produk. Minimnya kesadaran pelaku UKM bahwa kemasan sangat berpengaruh dengan citra produk masih menjadi masalah yang cukup mengkhawatirkan saat ini. Philip Kotler mengatakan bahwa saat ini kemasan sudah dianggap penting dalam strategi pemasaran, selain produk (*Product*), harga (*Price*), tempat (*Place*), dan Promosi (*Promotion*) [3]. Kemasan juga merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan pemasaran [4]. Sehingga perlu adanya redesain pada kemasan Teh Kombucha Rumah Nitibumi dengan bahan yang lebih ramah lingkungan.

Dalam hal ini, peneliti memberikan solusi berupa redesain kemasan teh Kombucha Rumah Nitibumi agar lebih menarik daya beli konsumen dan mengganti bahan dasar menggunakan bahan botol kaca untuk kemasan Primer. Selain melakukan redesain pada kemasan primer, penulis juga akan membuat desain untuk kemasan sekunder dan kemasan tersier karena teh kombucha Rumah Nitibumi tidak menyediakan kemasan sekunder maupun kemasan tersier. Nantinya, kemasan sekunder dan kemasan tersier teh kombucha Rumah Nitibumi akan menggunakan bahan karton atau kardus. Penulis memilih menggunakan bahan botol kaca dan bahan karton atau

kardus karena kedua bahan tersebut merupakan bahan yang ramah lingkungan. Meskipun kemasan yang menggunakan bahan kertas sulit digunakan kembali, namun banyak kertas dan kardus yang dapat didaur ulang, sehingga kemasan kertas atau kardus cukup diminati karena ramah lingkungan. Selain itu, kaca merupakan pilihan kemasan produk yang ramah lingkungan karena kemasan berbahan dasar kaca dapat digunakan kembali dibandingkan dengan menggunakan botol plastik yang hanya dapat digunakan sekali. Kaca terbuat dari bahan alami, meski membutuhkan waktu lama untuk menjadi kompos, kaca tidak merusak lingkungan [5].

Dikutip dari artikel Indonesia *Environment & Energy Center*, *Reuse* memiliki arti menggunakan kembali sampah yang masih dapat digunakan. Sedangkan *Recycle* memiliki arti mengolah kembali sampah menjadi barang atau produk baru yang bermanfaat [6]. Sehingga dalam perancangan ini akan menciptakan kemasan yang baik untuk lingkungan dan lebih menunjang penjualan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, berikut rumusan masalah untuk diselesaikan yaitu :

1. Mengapa perlu adanya redesain kemasan produk Kombucha Rumah Nitibumi?
2. Bagaimana mendesain kemasan produk Kombucha Rumah Nitibumi?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui perlunya ada redesain kemasan produk Kombucha Rumah Nitibumi.
2. Mengetahui proses perancangan redesain kemasan produk Kombucha Rumah Nitibumi.
3. Mendapatkan desain akhir kemasan produk Kombucha Rumah Nitibumi.

#### **1.4 Manfaat**

Dari penelitian yang dilakukan penulis, memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Institusi, dengan upaya penulis merancang ulang Kemasan Teh Kombucha Rumah Nitibumi ini, diharapkan sebagai sumbangsih penelitian bagi kampus IT Telkom Purwokerto.
2. Bagi keilmuan DKV, dapat menambah wawasan dan menjadi refrensi mengenai cara redesain sebuah kemasan.
3. Bagi *Owner* / Masyarakat, dapat menjadi penyelesaian masalah yang selama ini dialami oleh pemilik dan dapat menaikkan omset penjualan. Selain itu, juga dapat memberikan gambaran terhadap pengusaha kecil atau UKM lainnya tentang desain kemasan.

#### **1.5 Batasan Masalah**

Dari penelitian yang dilakukan penulis, batasan masalahnya adalah :

1. Penelitian fokus pada desain kemasan primer, sekunder, dan tersier teh kombucha Rumah Nitibumi.