

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki ribuan keindahan, keunikan dan budayanya, terutama pada kekayaan cita rasa makanannya. Setiap daerah memiliki berbagai macam makanan khas, dan setiap makanan memiliki cita rasa dan karakter yang berbeda-beda termasuk salah satunya adalah Sumatera Barat. Sumatera Barat sendiri dengan mayoritas penduduknya adalah suku Minangkabau memiliki makanan khasnya yang beragam dan bermacam-macam, salah satunya adalah Galamai dari Kota Payakumbuh.

Mendengar Kata Galamai orang-orang akan langsung terbayang akan makanan kenyal, manis dan sedikit kehitaman ini. Galamai atau juga disebut Kalamai termasuk makanan khasnya kota Payakumbuh. Makanan yang terbuat dari beras ketan, gula aren dan santan ini umumnya menjadi cemilan dan oleh-oleh khasnya Kota Payakumbuh (Murtius & Hari, 2016). Makanan ini juga sering di jumpai di acara-acara adat dan hari besar keagamaan.

Membuat Galamai sejatinya tidaklah sulit. Hanya menggunakan tepung beras ketan, santan, dan gula aren, namun masyarakat juga biasa menggunakan gula pasir. Pada Proses Pembuatannya, Galamai masih menggunakan bahan-bahan alami dan juga menggunakan teknik tradisional. Membuat galamai membutuhkan proses yang panjang dan keterampilan yang tinggi bagi sang pengrajin. Pembuatannya intuisi yang tajam, keuletan, serta

daya tahan fisik yang cukup kuat karena membutuhkan waktu yang cukup lama.

Sepanjang 3-4 jam proses pemasakan, adonan galamai di atas kuali tidak boleh berhenti diaduk dengan nyala api yang harus benar-benar pas. Bahkan ketika Galamai telah selesai dari proses pengadukan, Galamai sendiri perlu di diamkan dan didinginkan terlebih dahulu selama beberapa menit. Karenanya, kualitas dari Galamai yang dihasilkan sangat ditentukan oleh kelihaihan dan pengalaman dari orang yang membuatnya.

Salah satu pengrajin Galamai asal Payakumbuh adalah Galamai Erina. Galamai Erina merupakan salah satu pengrajin Galamai yang terkenal di Kota Payakumbuh. Beralamat di Parit Rantang No. 253 Payakumbuh, Usaha Galamai Erina di mulai ketika tahun 1980, berawal dari sepasang suami istri, Zainal Abidin dan Okraini dengan keahlian mereka membuat Beras Rendang dan Galamai. Keahlian yang dimiliki oleh Okraini di pelajari beliau dari orang tua nya, dimana membuat makanan khas merupakan hal yang sudah umum bisa dilakukan oleh orang zaman dahulu. Dari situlah Okraini mulai memperhatikan orang tuanya dan berlatih mengolah sendiri bagaimana cara membuat makanan khas asal daerah kelahirannya tersebut (Popi, 2020). Galamai Erina dijual dengan berbagai jenis dan harga. Untuk ukuran kemasan 100gram dijual dengan harga Rp10.000,- dan untuk kemasan 200gram dijual dengan harga Rp20.000,-.

Dalam perkembangannya, Galamai mulai banyak ditinggalkan oleh masyarakat sekitar. Para generasi muda Minangkabau banyak yang tidak mengenali akan Galamai yang padahal memiliki potensi besar untuk menjadi terkenal dan mendunia. Kurangnya minat terhadap makanan galamai bagi generasi muda Minangkabau, kurangnya media promosi bagi Galamai Erina

serta tampilan dari kemasan Galamai Erina yang terkesan biasa dan umum yang tidak memiliki karakter khas pembeda dan nilai estetika yang berbeda dengan galamai kompetitornya pun turut menjadi faktor yang membuat masyarakat, khususnya generasi muda Minangkabau untuk menyukai dan meminati Galamai, khususnya Galamai Erina.

Menurut Wahyudi dan Satriono, (2017, 4) *Packaging* atau Kemasan berfungsi untuk melindungi apa saja yang ada di dalamnya. Di sisi sebaliknya, kemasan juga berfungsi melindungi produk dari kehilangan kualitas di dalam kemasan. Masalah yang timbul saat ini yaitu kemasan produk Galamai Erina yang kurang menarik secara bentuk dan desainnya. Galamai Erina dibuat menggunakan bahan-bahan alami tanpa pengawet, alat-alat tradisional dan hanya kemasan plastik biasa, tentu saja memiliki kekurangan pada daya tahannya dan pada tampilannya. Kemasan lama ini memiliki kekurangan yaitu tampilannya yang kurang menarik perhatian konsumen dan kurangnya karakter pembeda dari kemasan Galamai Erina dengan kemasan Galamai kompetitor lainnya.

Melihat masalah yang timbul pada kemasan Galamai ini, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul perancangan, yaitu “*PERANCANGAN DESAIN PACKAGING GALAMAI ERINA SEBAGAI UPAYA PROMOSI MAKANAN TRADISIONAL MINANGKABAU*”. Dengan adanya perancangan Media Promosi berbentuk Desain *Packaging* Galamai Erina yang menarik untuk menembus target pasar yang luas dan diharapkan akan mampu bersaing dengan produk baru dan menarik bagi semua kalangan, belum adanya rancangan desain terbaru dan inovatif terhadap produk Galamai Erina yang

menjadi pembeda antara Galamai Erina dengan galamai Kompetitor, serta diharapkan mampu dmeningkatkan minat terhadap Makanan Tradisional di Sumatra Barat, khususnya Galamai Erina dari Kota Payakumbuh.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan permasalahan tersebut dapat kita uraikan identifikasi masalahnya, yaitu:

1. Desain kemasan lama Produk Galamai Erina yang kurang menarik dan terkesan biasa dan kurang menarik, serta tidak memiliki karakter pembeda dengan produk lain.
2. Kemasan lama pada Produk Galamai Erina menggunakan bahan plastic juga sudah umum digunakan oleh kompetitor Galamai Erina.
3. Kurangnya Media Promosi terhadap Produk Galamai Erina berbentuk *Packaging* yang menarik untuk menembus target pasar yang luas.
4. Belum adanya rancangan desain terbaru dan inovatif terhadap Produk Galamai Erina yang menjadi pembeda antara Galamai Erina dengan Galamai kompetitor.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah bertujuan agar pembahasan dalam perancangan tidak terlalu luas, maka perancangan ini hanya berfokus pada Perancangan *Packaging* dengan bentuk baru dan inovatif terhadap Produk Galamai Erina.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah dijelaskan diatas, maka penulis akan merumuskan masalah yang dihadapi yaitu bagaimana merancang bentuk desain kemasan yang sesuai untuk masalah pada produk

Galamai Erina yang lebih menjual dibandingkan dengan produk Kompetitor serta memberikan citra khas yang berbeda dari produk kompetitor?

E. Tujuan

Tujuan Perancangan Desain *Packaging* Galamai Erina ini yaitu:

1. Tujuan Umum

Tujuan perancangan ini adalah membuat sebuah citra produk Galamai Erina dalam bentuk kemasan guna memberikan ciri khas dari produk lain agar lebih menarik minat konsumen dan masyarakat.

2. Tujuan Khusus

Untuk menerapkan praktik desain dalam makanan tradisional dan meningkatkan kualitas aset-aset visual yang dibutuhkan dalam produk Galamai Erina sehingga mampu menarik minat konsumen. Tujuan khusus dari perancangan yang dilakukan adalah untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap Galamai Erina sebagai makanan tradisional Minangkabau.

F. Manfaat Perancangan

Manfaat yang ingin di capai dari Perancangan Desain *Packaging* Galamai Erina ini adalah:

1. Bagi Perancang

- a. Sebagai syarat kelulusan matakuliah S1.
- b. Secara langsung menjadi sarana pembelajaran dan pengetahuan.
- c. Sebagai rancangan packaging produk yang digunakan untuk memenuhi skill dan kemampuan dalam dunia DKV.

2. Bagi Kampus

- a. Ikut berkontribusi dalam kepustakaan akademik terkait makanan tradisional Galamai.
- b. Dapat digunakan sebagai kontribusi dalam menanamkan minat, motivasi dan sikap dari mahasiswa sehingga dapat meningkatkan prestasi belajar bagi mahasiswanya.

3. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai sarana informasi bagi masyarakat dan konsumen serta menjadi bentuk pengabdian kepada masyarakat.
- b. Perancangan ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat mengenai Galamai Erina sebagai makanan tradisional minangkabau.

4. Bagi Pemilik Usaha

- a. Sebagai bahan acuan supaya usahanya lebih dikenal masyarakat.
- b. Hasil perancangan ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pemilik usaha supaya lebih dikenal masyarakat.