

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Sumatra Barat salah satu provinsi di Indonesia yang terletak di pulau Sumatera dengan Padang sebagai ibukotanya, Provinsi Sumatra Barat terletak sepanjang pesisir barat, sumatra bagian tengah. Provinsi Sumatra barat merupakan wilayah yang kaya akan kuliner daerahnya. Salah satunya banyak kuliner dan mendapatkan julukan Kampung Rendang.

Kuliner adalah kegiatan yang berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak dan juga bisa disebut dengan wisata kuliner karena kuliner diminati oleh semua orang. Kuliner juga dapat diartikan sebagai hasil olahan yang berupa masakan lauk pauk, panganan maupun minuman yang ada di setiap daerah, salah satunya di Nagari Pasia Pelangai Kabupaten Pesisir Selatan.

Pesisir Selatan adalah sebuah kabupaten di Sumatera Barat, Indonesia. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 5.749,89km. Pesisir Selatan memiliki panorama alam yang cukup banyak, objek wisata dan kuliner makanan khas setiap daerah. Nagari Pasia Pelangai adalah Nagari yang dikenal sebagai Nagari yang hidup di pinggiran pantai. Potensi Nagari Pasia Pelangai yang berupa sebagian besar nelayan turut dimanfaatkan oleh masyarakat pesisir di kabupaten pesisir selatan. Masyarakat Nagari Pasia Pelangai hidup di pinggiran pantai

yang kehidupan sehari-harinya adalah menangkap dan mengelolah ikan. Mereka membuat kelompok yang bernama Poklashar Kato Saiyo. Poklahsar adalah kumpulan pengelolah atau pemasar hasil perikanan yang melakukan kegiatan usaha bidang pengolahan dan pemasaran hasil perikanan bersama dalam kelompok Berawal dari proses membentuk sebuah kelompok, kelompok pengelolah atau pemasar Poklashar kato Saiyo secara mandiri mengelola suatu makanan yang terbuat dari ikan dan menjadi oleh-oleh di Nagari Pasia Pelangai tersebut. Poklashar Kato Saiyo terletak di Nagari Pasia Pelangai yang berada di Kecamatan Ranah Pesisir, di Kabupaten Pesisir Selatan, provinsi Sumatra Barat. Luas Nagari 22 kilometer persegi atau 3,9 persen dari luas wilayah Kecamatan Ranah Pesisir. Berdirinya kelompok pelaku utama perikanan dalam bidang pengolahan disebut Poklashar Kato Saiyo yaitu menampung semua keluhan berupa aspirasi dari berbagai anggota baik dalam memajukan perekonomian dan memanfaatkan teknologi pengolahan ikan demi meningkatkan mutu produk olahan. Poklahsar Kato Saiyo berperan dalam membangun perekonomian masyarakat Nagari Pasia Pelangai, kelompok ini memperlihatkan potensi dalam meningkatkan dan mengembangkan potensi perikanan didaerahnya.

Kelompok Poklashar Kato Saiyo merupakan sebuah kelompok Nelayan tradisional yang berdiri di Nagari Pasia Pelangai kabupaten Pesisir Selatan. Poklashar Kato Saiyo bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan berupa bakso ikan, kerupuk ikan, nugget ikan, abon ikan, dendeng ikan, dan

rendang ikan. Dari sekian makanan yang di Poklashar Kato Saiyo yang banyak diminati adalah stik ikan. Stik ikan tersebut banyak peminat bagi yang berkunjung ke Nagari Pasia Pelangai, bahkan produk makanan tersebut sudah sampai diluar kota seperti Jakarta, Bandung dan Batam. Poklashar Kato Saiyo termasuk makanan UMKM di pesisir selatan. Kelompok Poklashar Kato Saiyo telah dibentuk pada tahun 2008 dan makanan nya diresmikan pada tahun 2018. Fenomena ini mencakup pertumbuhan dan pengembangan usaha UMKM disektor kuliner, seperti yang diamati dari keberhasilan Poklashar Kato Saiyo dalam menghasilkan berbagai olahan ikan yang diminati secara luas.

Kelompok pengelola dan pemasar Kato Saiyo masih aktif memproduksi dan sebagai salah satu kelompok yang dapat membangun perekonomian masyarakat Nagari Pasia Pelangai serta cukup potensial dalam meningkatkan dan mengembangkan potensi perikanan untuk memaksimalkan peran. Ikan yang diolah menjadi makanan yang ada di Poklashar Kato Saiyo yaitu ikan kase yang dimana ikan kase ini hanya ada di pesisir pantai Nagari Pasia Pelangai. Makanan olahan Poklashar Kato Saiyo ini juga dikenal sebagai oleh-oleh dari Kabupaten Pesisir Selatan. Ikan yang menjadi olahan makanan itu berasal dari penangkapan nelayan dan juga maelo pukek, maelo pukek yang artinya menarik pukat atau jaring yang ada di tepi pantai. Meskipun Poklashar Kato Saiyo berusaha memanfaatkan teknologi dalam pengelola ikan, kemanapun teknologi yang terbatas mungkin menjadi hambatan dalam meningkatkan efisien dan kualitas produk. Investasi dalam teknologi pengolahan yang lebih

canggih dapat membantu meningkatkan daya saing dan produktivitas. Semakin besar peluang usaha bidang perikanan yang menguntungkan banyak masyarakat yang mengelolah hasil tanggapan. Makanan yang diolah oleh Poklahsar Kato Saiyo semua bahan dan dibentuk sesuai dengan maknan yang diolah dan menjadi berbagai macam makanan, Paduan dari makanan tersebut dibuat dengan 100% alami tanpa pengawaet.

Berdasarkan hal penelitian ini adalah membuat profil Poklashar Kato Saiyo produk yang terbuat dari olahan ikan dengan cara mengambil video pembuatan makanan tersebut dan mengenalkan Nagari Pasia Pelangai karna Nagari itu disebut dengan hidup di pinggiran pantai.

B. Identifikasi masalah

Berdasarkan latar belakang masalah masalah yang muncul dapat di idenfikasi sebagai berikut:

1. Keterbatasan pemasaran meskipun dalam produk Poklahsar Kato Saiyo telah menjangkau pasar diluar kota, potensi pemasaran mungkin belum dimaksimalkan sepenuhnya.
2. Pengelolahan makanan di Poklahsar Kata Saiyo tergantung pada ikan kase, yang hanya dapat ditemukan di pesisir pantai Nagari tersebut.
3. Kelompok Poklahsar Kato Saiyo tergantung pada industri perikanan sebagai sumber utama penghasilannya.

C. Batasan masalah

Berdasarkan indentifikasi masalah yang di uraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah perancangan yaitu Video Profil akan difokuskan pada penggambaran kegiatan, produk, dan nilai-nilai yang mewakili Poklashar Kato Saiyo. dengan pembatasan pada informasi yang relevan dan penting untuk disampaikan untuk memperkenalkan Poklashar Kato Saiyo dan menyoroti peran serta potensinya dalam ekonomi lokal, dengan batasan pada pengenalan visual dan narasi yang menarik.

D. Rumusan masalah

Untuk mengarahkan perancangan ini agar permasalahan yang di bahas tidak terlalu meluas serta mempermudah dan terarahnya perancangan video profil Poklahsar Kato saiyo Nagari Pasia Pelngai ini.

1. Bagaimana menggambarkan dengan visual yang menarik berbagai produk unggulan Poklashar Kato Saiyo, seperti stik ikan, bakso ikan, dan kerupuk ikan, sehingga dapat menampilkan keunikan dan kelezatan produk-produk tersebut
2. Bagaimana menggambarkan kontribusi Poklashar Kato Saiyo terhadap perekonomian lokal dan kesejahteraan masyarakat Nagari Pasia Pelangai, serta upaya mereka dalam memberdayakan nelayan tradisional dan menciptakan lapangan kerja.

E. Tujuan perancangan

Adapun beberapa tujuan yang hendak dicapai penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini antara lain:

1. Menjadikan perancangan media informasi dalam bentuk video profil sebagai daya Tarik masyarakat luar Pesisir Selatan dan Wisatawan.
2. Bertujuan sebagai sarana memperkenalkan makanan olahan Ikan sebagai salah satu oleh-oleh dari Nagari Pasia Pelangai kabupaten Pesisir Selatan.
3. Meningkatkan penjualan produk Poklashar Kato Saiyo melalui video profil yang akan dijadikan sebagai salah satu video arsip dan dokumentasi.

F. Manfaat perancangan

Manfaat yang ingin dicapai dari perancangan media promosi dalam bentuk audio visual untuk desain komunikasi visual adalah:

1. Bagi universitas

Hasil karya dapat menjadi dokumen dan berguna sebagai acuan bagi mahasiswa.

2. Bagi masyarakat

Bagi masyarakat nagari pasia pelangai kecamatan Ranah Pesisir kabupaten pesisir selatan Hasil karya dapat menjadi media profil nagari pasia pelangai untuk Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan.

3. Bagi penulis

- a. Sebagai syarat kelulusan mahasiswa desain komunikasi visual untuk mencapai sederajat sarjana strata 1 (S1).
- b. Penulis dapat menambah pengalaman dalam perancangan media promosi yang lebih efektif dalam bentuk audio visual.
- c. Penulis dapat bekerja secara teratur dalam suatu perancangan yang dapat berguna dalam dunia kerja nantinya.