

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki obyek wisata yang jumlahnya sangat banyak dan beragam yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Obyek wisata tersebut berpotensi untuk mendatangkan devisa negara jika dikelola dengan baik. Oleh karena itu keberadaan para turispun sangat mempengaruhi perkembangan dunia bisnis souvenir di Indonesia. Hal ini membuat pihak-pihak yang terlibat di dalamnya harus bekerja keras agar produk yang dihasilkan dapat bersaing dengan pesaing bisnis *souvenir* lainnya. Salah satu perusahaan yang bersaing dalam dunia bisnis *souvenir* di Indonesia adalah CV. Anugerah Mulia. CV. Anugerah Mulia merupakan sebuah perusahaan cokelat yang memproduksi Chocolate Monggo dengan cita rasa cokelat Belgia namun berciri khas daerah Jawa Tengah.

Gordon (1986) merancang atau membagi tipologi dari *souvenir product* dalam Lima klasifikasi dasar yaitu *Pictorial Image, Piece-of-the rocks, Symbolic shorthand, Markers, dan Local products*. Berdasarkan klasifikasi *Gordon*, maka Chocolate Monggo dapat diklasifikasi sebagai *Symbolic shorthand dan/atau Markers*.

Sebagian besar pencinta cokelat selalu mencari cokelat yang berkualitas untuk dikonsumsi. Kualitas cokelat ditentukan berdasarkan persentasi kakao dan lemak kakao yang digunakan, cokelat dengan kualitas yang baik akan meleleh di mulut dan memberikan

kenikmatan tersendiri bagi penikmat coklat. Sebagai souvenir khas Yogyakarta, Chocolate Monggo berusaha memberikan rasa yang sangat tradisional sebagai ciri khas Chocolate Monggo dengan kualitas coklat yang tinggi. Hal ini dibuktikan oleh Chocolate Monggo dengan bahan dasar pembuatan coklat yang mengandung kakao 58% dan tanpa bahan pengawet. Rasa yang tradisional pada Chocolate Monggo dipengaruhi oleh kandungan jahe yang dicampurkan ke dalam coklat, jahe tersebut dimanfaatkan sebagai pengawet alami Chocolate Monggo. Hal inilah yang menyebabkan sifat Chocolate Monggo sangat mudah meleleh.

Sebagai perusahaan yang bersaing dalam bisnis *souvenir* internasional, CV. Anugerah Mulia dituntut untuk dapat memperkenalkan produknya kepada konsumen. Oleh karena itu walaupun rasa yang sangat mendasar dan mutu yang tinggi pada Chocolate Monggo namun pada kenyataannya tampilan coklat yang telah dipasarkan saat ini tidak dapat menunjukkan ciri tersendiri akan keunikan daerah Jawa Tengah kepada konsumen.

Menghadapi masalah tersebut, maka CV. Anugerah Mulia memerlukan sebuah terobosan baru akan tampilan coklat yang lebih menarik untuk dijadikan *souvenir* berciri khas daerah Jawa Tengah. Mengingat bahwa sistem produksi yang dilakukan secara massal, maka diperlukan *prototyping* untuk dapat menjadi contoh pengembangan produk tersebut sebelum coklat akan diproses lebih lanjut dengan biaya produksi yang tinggi. *Prototyping* bertujuan untuk memberikan gambaran bentuk hasil perkembangan tampilan coklat sehingga dapat dianalisis sebelum coklat diproduksi secara massal dan dengan

tampilan yang baru diharapkan Chocolate Monggo semakin diakui oleh konsumen sebagai salah satu *souvenir* khas Indonesia.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, yang menjadi perumusan masalah dalam penelitian ini adalah mendapatkan *prototyping souvenir* Chocolate Monggo dengan bentuk cokelat yang berciri khas daerah Jawa Tengah, sehingga dengan tampilan produk yang baru Chocolate Monggo dapat menjadi *souvenir Symbolic shorthand dan/atau Markers* khas Indonesia.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah mendapatkan *prototype* cokelat CV. Anugerah Mulia berciri khas daerah Jawa Tengah.

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini bertujuan untuk menyederhanakan dan mengarahkan penelitian serta membatasi masalah di perusahaan CV. Anugerah Mulia yang bersifat kompleks agar sesuai dengan tujuan yang diharapkan dan ruang lingkup pembahasan menjadi jelas dan tepat. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Produk yang akan menjadi bahasan dalam penelitian ini adalah produk yang dihasilkan oleh CV Anugerah Mulia yaitu Chocolate Monggo.
- b. Responden untuk pengumpulan *polling* adalah turis asing yang datang ke Yogyakarta, hal ini dikarenakan

fokus penjualan cokelat tersebut adalah sebagai *souvenir* cokelat *export* dan pusat penjualan Chocolate Monggo berada di Yogyakarta.

- c. Penelitian ini dibatasi sampai pada konsep *prototyping* hasil cetakan dengan relief yang sangat sederhana, atas dasar pertimbangan bahan baku pembuatan cokelat yang mengandung kakao dengan persentasi yang tinggi sehingga sifat cokelatnyanya gampang meleleh.
- d. Variasi desain Chocolate Monggo dilakukan berdasarkan ide kreatif engineer menggunakan *software* ArtCAM Pro9.
- e. Proses pembuatan master cetakan menggunakan mesin Roland MDX 40 dengan bahan baku kayu ebalta.
- f. Proses pembuatan cetakan Chocolate Monggo menggunakan mesin *termoforming* dengan bahan baku plastik PVC 0,5 mm.

1.5. Metodologi Penelitian

Tahap-tahap penelitian yang dilakukan dalam rangka penyusunan skripsi ini meliputi:

a. Identifikasi permasalahan.

Mengidentifikasi permasalahan yang muncul dengan melakukan survey langsung ke perusahaan Chocolate Monggo. Dari kunjungan tersebut permasalahan yang muncul adalah keberadaan bentuk tampilan cokelat yang telah dipasarkan saat ini tidak dapat menunjukkan ciri tersendiri dari keunikan daerah Jawa Tengah kepada konsumen luar, walaupun dari sisi *packaging* yang ada telah memiliki 3 *icon* pilihan Chocolate Monggo (Becak, semar, dan borobudur). Oleh

karena itu lewat permasalahan yang ada, peneliti mambangkitkan beberapa alternatif yang dapat dijadikan bentuk cetakan Chocolate Monggo yang berciri khas daerah Jawa Tengah. Berdasarkan *polling* kepada responden (turis asing).

b. Studi lapangan.

Sedangkan studi lapangan dengan melakukan survey langsung ke outlet Chocolate Monggo dan toko-toko yang telah menjadi agen resmi penjualan Chocolate Monggo.

c. Studi pustaka.

Studi pustaka dengan mencari referensi dari beberapa buku yang memuat tentang daya tarik kota Yogyakarta dan beberapa buku yang memuat teori-teori yang terkait dengan *souvenir*.

d. Pembangkitan alternatif-alternatif bentuk tampilan cokelat dengan *software* ArtCam Pro 9.

Disain kemasan yang telah ada sekarang, memiliki 3 *icon* alternatif pilihan Chocolate Monggo yaitu borobudur, semar, dan becak. Sedangkan untuk alternatif ukuran cokelat yang ada yaitu 40 gram dan 100 gram. Dan dari beberapa alternatif tersebut akan dibangkitkan menjadi alternatif-alternatif pilihan ukuran dan tampilan coklat.

e. Desain *polling*.

Setelah alternatif-alternatif dibangkitkan, langkah selanjutnya yaitu desain *polling* yang akan dibagikan kepada responden. *Polling* yang dibagikan dalam bahasa Inggris sebagai bahasa internasional, karena responden adalah turis asing sehingga dengan mudah dapat dipahami oleh responden.

f. Penyebaran *polling*.

Beberapa alternatif yang dibangkitkan kemudian diberikan penilaian oleh sejumlah responden (turis asing). Lewat *polling* responden, alternatif *polling* dengan ranking teratas atau lebih dari 50% responden memilih alternatif yang sama maka alternatif tersebut yang selanjutnya akan dibangkitkan menjadi *prototype*.

g. Desain Chocolate Monggo pilihan responden dengan *software* ArtCam Pro 9.

Alternatif dengan pilihan konsumen terbanyak dari hasil *polling* dibuat reliefnya dengan menggunakan *software* ArtCAM Pro 9.

h. Pembuatan master cetakan dari bahan baku kayu ebalta dengan mesin Roland MDX 40.

Hasil alternatif desain dengan *software* ArtCAM Pro 9 yang dipilih oleh responden kemudian diproses untuk menjadi master cetakan dengan bahan baku kayu ebalta oleh Mesin Roland MDX 40, pada tahap ini master cetakan akan diproses melalui 3 tahap pemakanan permesinan.

i. Pembuatan cetakan cokelat dengan mesin *termoforming* menggunakan bahan baku plastik PVC.

Proses pembuatan cetakan cokelat akan menggunakan mesin *termoforming* dengan bahan baku plastik PVC 0,5 mm, dengan master cetakan dari bahan baku kayu ebalta yang telah diproses sebelumnya.

j. *Prototyping* menggunakan bahan baku cokelat Collata.

Setelah diperoleh cetakan cokelat, kemudian akan dilakukan *prototyping* dengan menggunakan bahan baku

cokelat Collata sebagai uji coba dari hasil cetakan yang baru.

k. Analisis hasil *prototyping* dari CV.Anugerah Mulia.

Setelah diperoleh *prototyping* dari tampilan Chocolate Monggo hasil *polling* responden dengan bahan baku cokelat Collata maka dilakukan kembali analisis dan evaluasi terhadap hasil tampilan cokelat dari pihak Chocolate Monggo.

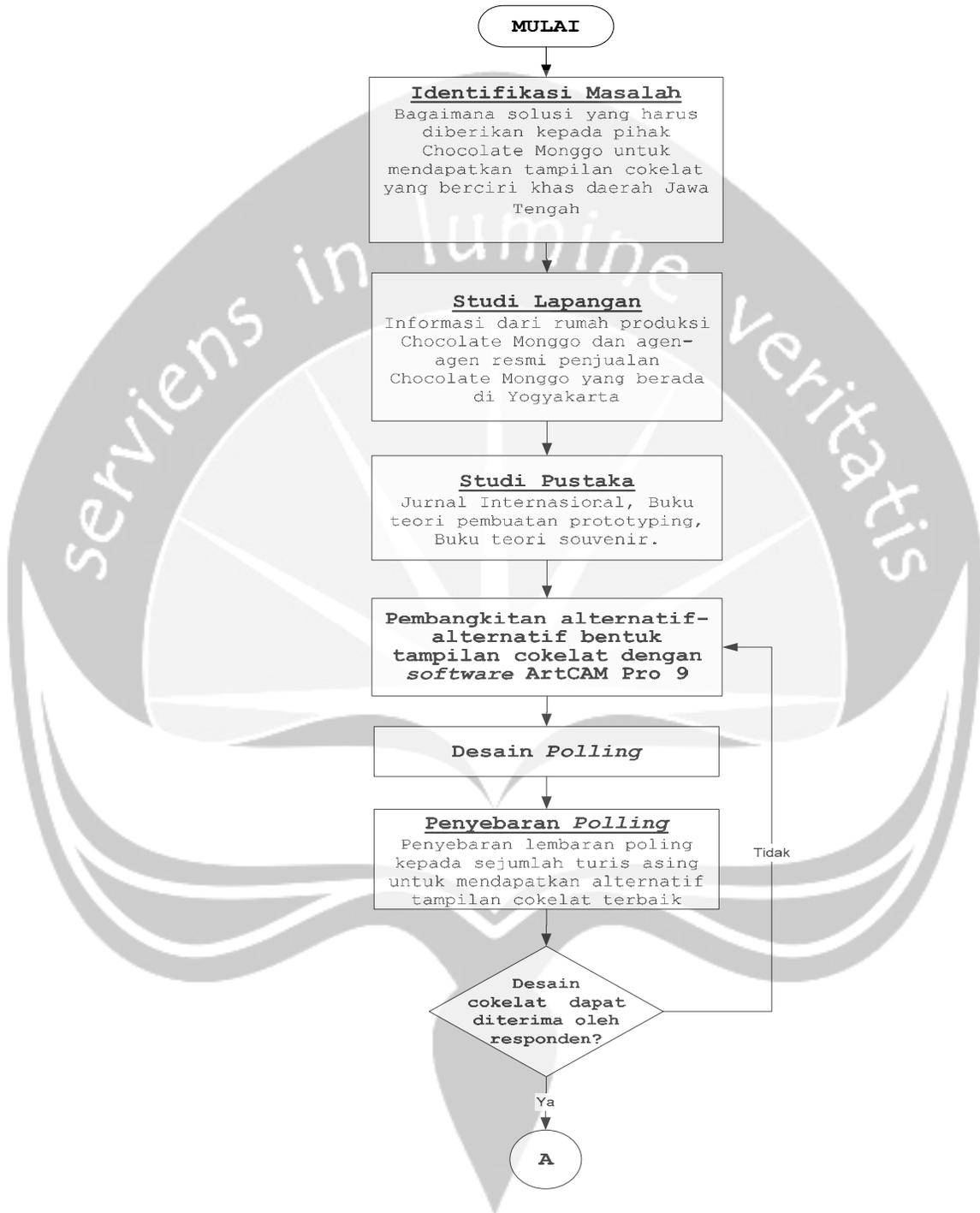
l. *Prototyping* menggunakan bahan baku Chocolate Monggo.

Setelah hasil cetakan dianalisis dan diterima oleh pihak Chocolate Monggo maka selanjutnya akan dilakukan *prototyping* dengan menggunakan bahan baku cokelat dari CV. Anugerah Mulia yaitu Chocolate Monggo. Proses pembuatan *prototyping* akan sama seperti proses pembuatan cokelat di rumah produksi Chocolate Monggo.

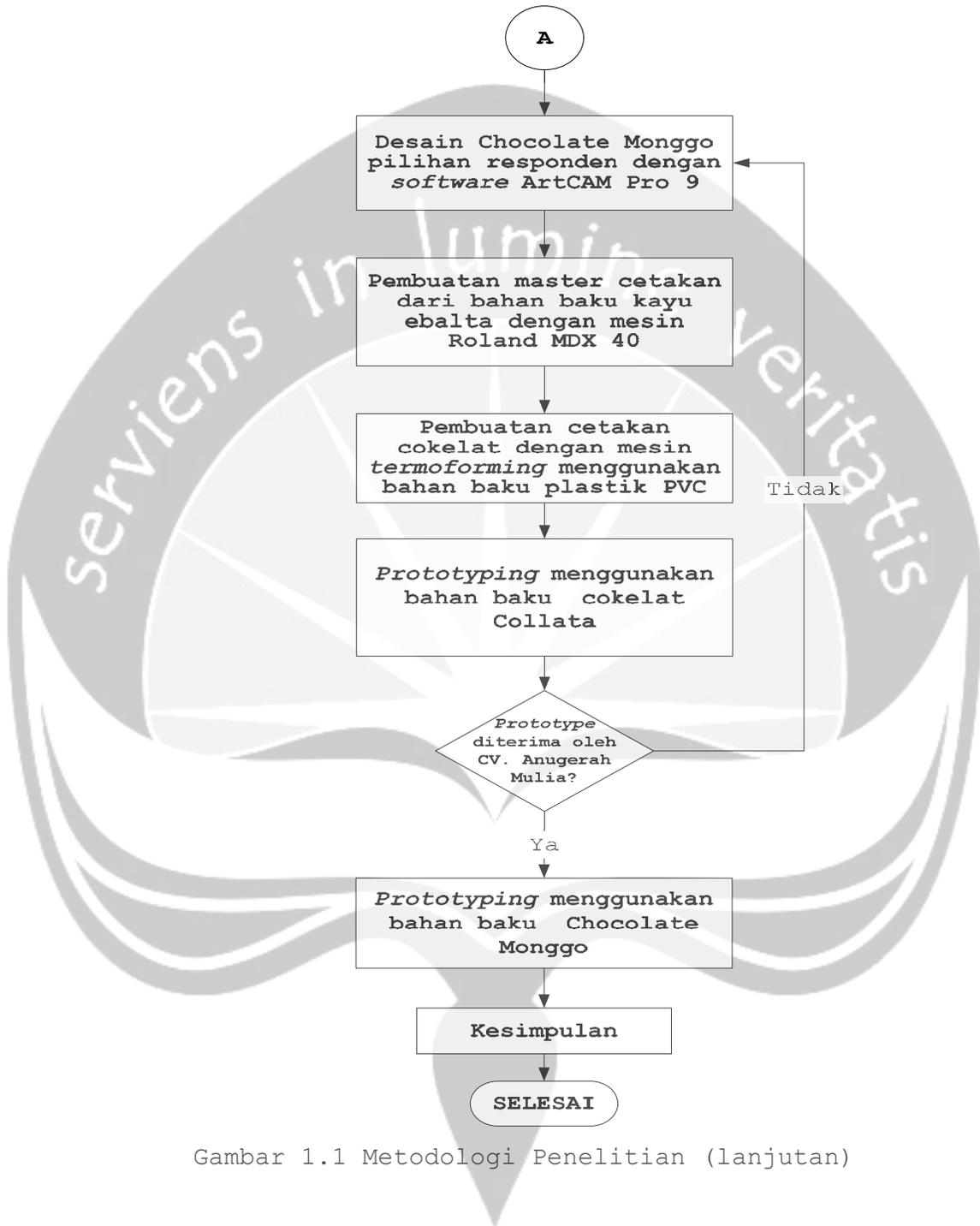
m. Kesimpulan

Dalam tahap ini ditarik kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil penelitian dan pengolahan data.

Berikut ini diagram metodologi penelitian untuk proses pembuatan *prototyping* Chocolate Monggo melalui *polling* responden:



Gambar 1.1 Metodologi Penelitian



Gambar 1.1 Metodologi Penelitian (lanjutan)

1.6. Sistematika Penulisan.

Bab 1 : Pendahuluan.

Pendahuluan terdiri dari latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab 2 : Tinjauan Pustaka.

Tinjauan pustaka berisi tentang uraian singkat akan hasil-hasil yang didapat oleh peneliti terdahulu yang berhubungan dengan pengembangan souvenir dan cetakan coklat.

Bab 3 : Landasan Teori.

Landasan teori berisi tentang dasar-dasar teori yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan. Dijabarkan secara sistematis akan definisi dan teori yang ada pada literatur maupun penjabaran tinjauan pustaka yang mendasari pemecahan atas masalah yang ada.

Bab 4 : Profil Perusahaan dan Data.

Berisi tentang profil CV. Anugerah Mulia dengan produk yang dihasilkan Chocolate Monggo, data hasil wawancara dengan pemilik CV. Anugerah Mulia, dan data yang diperoleh lewat *polling* responden yang memberikan penilaian dari alternatif yang ada.

Bab 5 : Analisis Data dan Pembahasan.

Analisis data dan pembahasan berisi tentang analisis yang dilakukan terhadap data hasil penelitian dan pembahasan dari hasil analisis.

Bab 6 : Kesimpulan dan Saran.

Kesimpulan dan saran berisi tentang ringkasan analisis dan pembahasan yang sesuai dengan tujuan penelitian yang ditetapkan dan saran mengenai langkah-langkah selanjutnya yang diperlukan untuk perbaikan dan pengembangan penelitian yang telah dilakukan.