

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Era globalisasi sekarang ini menyebabkan batas-batas antar Negara sudah tidak ada lagi, efeknya persaingan semakin kompetitif, baik secara nasional maupun internasional. Pihak pesaing akan selalu berusaha dengan sekuat tenaga untuk memenuhi keinginan konsumen. Mereka berusaha agar produknya lebih unggul dari produk pesaing. Salah satu cara untuk menghadapi hal-hal tersebut di atas adalah dengan pengembangan produk yaitu melakukan perbaikan, penyempurnaan atau menghasilkan produk baru yang berbeda dengan produk yang telah ada. Pengembangan produk pada dasarnya adalah usaha yang dilakukan secara sadar dan berencana untuk memperbaiki produk yang sedang berjalan atau menambah jenis yang ada, juga harus mampu mengelolanya dalam menghadapi perubahan selera, teknologi dan persaingan yang semakin meningkat sehingga dapat mempertemukan keinginan pasar melalui produk karena konsumen cenderung mencari produk yang baru di pasar untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen, hal ini disebabkan oleh banyak faktor antara lain yaitu perubahan selera, rasa bosan terhadap produk lama, prestise, dan menginginkan produk yang mempunyai kelebihan dan keunggulan.

Menurut Kotler (2000) pengembangan produk adalah tiap perusahaan harus mengembangkan produk baru. Pengembangan produk baru membentuk masa depan perusahaan. Produk pengganti harus diciptakan untuk mempertahankan atau membangun penjualan. Perusahaan dapat menambah produk baru melalui akuisisi dan/atau pengembangan produk baru. Pengembangan produk perlu dilakukan oleh setiap perusahaan karena untuk mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan itu sendiri dan dengan pengembangan produk dapat meningkatkan hasil penjualan apabila produk yang dikembangkan itu dapat diterima atau sesuai dengan selera konsumen.

Usaha rendang lokan Titik Habibie merupakan usaha rumahan yang bergerak dibidang kuliner khas Pesisir Selatan yaitu rendang lokan yang berbahan

dari kerang lokan (*geliona erosa*) yang berada di Lakitan Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan. Pada usaha rendang lokan Titik Habibie dalam pengemasan rendang lokan menggunakan plastik bening (*polypropylene*) dan belum ada keterangan/informasi yang jelas pada kemasan seperti label halal, alamat usaha, logo dan komposisi dari produk.

Menurut Hariadi et.al, (2012) Rendang tidak hanya sebagai makanan sehari-hari, namun sebagai tradisi orang minang. Rendang yang dikenal masyarakat minang bukan hanya rendang daging sapi, tetapi sudah banyak inovasi berbagai macam rendang diantaranya rendang daging ayam, rendang lokan, rendang telur, rendang paku dan lain-lain. Rendang pada umumnya lebih nikmat jika dimakan dalam keadaan hangat dan nasi hangat sebagai pelengkap makan, sehingga dibutuhkan inovasi baru pada produk ini untuk memanaskan rendang lokan dan nasi dengan menggabungkan antara produk rendang lokan, nasi, kemasan dan pemanas makanan (*self heating*). Dengan menggunakan *self heating* ini maka kita tidak perlu lagi menggunakan api, kompor dan listrik dalam memanaskan makanan sehingga lebih praktis dibawa dalam perjalanan, memudahkan dalam penggunaannya dan merupakan inovasi baru dalam dunia usaha.

Menurut Myers & Marquis (Kotler, 2016), inovasi produk merupakan hasil dari berbagai macam proses yang digabungkan dan saling mempengaruhi antara satu dengan yang lain. Dengan dilakukannya inovasi produk, diharapkan dapat meningkatkan keputusan pembelian konsumen. Maka, dalam penelitian ini dilakukan pengembangan Produk rendang lokan Titik Habibie dengan penambahan fungsi pemanas makanan sehingga rendang lokan dan nasi bisa dinikmati saat panas, penambahan nasi sebagai pelengkap makanan pada saat perjalanan dan kemasan bukan hanya sebagai wadah atau pembungkus tapi memiliki fungsi lainnya yaitu sebagai pemanas makanan instan dan praktis.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas saat melakukan perjalanan ke luar kota maka membutuhkan waktu yaitu tiga hari, seminggu atau bahkan sampai dua minggu dijalan sehingga hal ini membuat kesulitan dalam mencari makanan yang

halal dijalan karena tidak semua kota masyarakatnya muslim sehingga membutuhkan persediaan makanan yang halal yang bisa bertahan lama yaitu dua minggu dan pada saat bepergian tentu menginginkan makanan yang panas saat dinikmati sehingga hal ini membuat nafsu makan bertambah apalagi pada saat perjalanan. Untuk menjawab permasalahan ini maka rendang lokan solusinya karena rendang merupakan makanan no. 1 terenak diseluruh dunia dan halal. Pada tahun 2011, rendang menduduki peringkat pertama sebagai makanan terenak di dunia dalam *World's 50 Most Delicious Foods* versi CNN International. Selama delapan kali berturut-turut, rendang terus bertahan di peringkat pertama hingga tahun 2019.

Rendang lebih nikmat ketika dalam keadaan panas sehingga dibutuhkan pengembangan inovasi baru dalam kemasan rendang lokan dan penambahan nasi sebagai pelengkap makanan pada saat menikmati rendang. Pada usaha rendang lokan Titik Habibie kemasan belum ada keterangan informasi seperti logo, alamat, informasi usaha, komposisi dan kemasan masih menggunakan plastik bening (*polypropylene*) hal ini membuat rendang lokan ini tidak bisa bertahan lama. Pada usaha ini rendang lokan hanya bisa bertahan 5 hari pada suhu ruang hal ini tentu membuat orang yang akan menikmati rendang lokan dalam perjalanan akan kesulitan dalam menikmatinya karena tidak bisa bertahan lama.



Gambar 1.1. Kemasan Rendang Lokan Titik Habibie

Untuk menyelesaikan permasalahan tersebut penelitian ini akan mengembangkan produk rendang lokan Titik Habibie agar bisa bertahan selama dua minggu dan penambahan fungsi pemanas makanan pada kemasan produk rendang lokan dan nasi instan tanpa menggunakan api, kompor dan listrik dengan

menggunakan metode rasional yaitu suatu urutan yang sistematis dalam setiap tahapannya. Oleh karena itu, pada usaha rendang lokan Titik Habibie dilakukan penelitian dengan judul **“Pengembangan Produk Rendang Lokan Titik Habibie Menggunakan Metode Rasional”**.

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Pengembangan Produk rendang lokan Titik Habibie Untuk Memperpanjang Jangka Masa Produk.
- b. Mendesain Ulang kemasan rendang lokan Titik Habibie dengan *self heating*.

1.4. Batasan Masalah

Agar pembahasan lebih terarah dan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan, maka perlu dibuat batasan-batasan dalam melakukan penelitian ini. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini yaitu:

- a. Penelitian ini dilakukan di usaha rendang lokan Titik Habibie.
- b. Tahapanan Produk sampai ke bentuk fisik atau visual.
- c. Penelitian ini tidak membahas harga jual dari produk setelah dilakukan perancangan ulang kemasan.

1.5. Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan ini terdiri dari:

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab pendahuluan ini menguraikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan laporan.

BAB II KAJIAN LITERATUR

Dalam bab kajian literatur berisikan teori-teori untuk menunjang penelitian serta menjadi landasan pemecahan masalah yang dilakukan.

BAB III METODOLOGI PERANCANGAN

Dalam metodologi perancangan ini dibahas mengenai kerangka pemecahan masalah yang digunakan untuk memperoleh solusi dari

permasalahan yang ada dan terdapat penjelasan masing-masing langkah yang dilakukan dalam penelitian serta *flowchart* pemecahan masalah.

BAB IV PROSES PERANCANGAN

Pada proses perancangan ini membahas tentang pengkajian sistem mengenai gambaran umum usaha, permasalahan yang akan dibahas pada penelitian ini dan proses perancangan dengan konsep dan metode yang digunakan untuk menganalisa permasalahan yang dihadapi dan penyelesaian permasalahan yang ada agar tercapainya seluruh rancangan dalam penyelesaian terhadap permasalahan.

BAB V EVALUASI HASIL PERANCANGAN

Pada bab ini menjelaskan tentang hasil perancangan yang telah dilakukan untuk mengevaluasi rancangan apakah rancangan telah memenuhi kriteria yang telah dibuat.

BAB VI PENUTUP

Berisikan tentang kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian yang dilakukan dimana kesimpulan diharapkan dapat menjawab tujuan dari permasalahan pada bab pendahuluan, selain kesimpulan, bab ini juga mencantumkan saran penulis yang dapat memberikan manfaat baik untuk usaha maupun untuk pelaksanaan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN