**BAB I**

**PENDAHULUAN**

* 1. **Latar Belakang**

Garut adalah salah satu Kabupaten yang ada di Jawa Barat, Indonesia. Secara geografis Kabupaten Garut berdekatan dengan Kabupaten Tasik, Kabupaten Sumedang, dan Kota Bandung. Garut ini ada yang menyebutnya dengan Swiss van java, karena suasana dan cuaca Garut yang cenderung dingin dengan beberapa gunung yang ada di sekitarnya.

Sejauh ini Kabupaten Garut sudah mengalami pembangunan yang cukup signifikan, mulai dari perbaikan akses jalan hingga pembangunan untuk meningkatkan perekonomian, seperti pembangunan komplek pertokoan, mall, hotel, dan tempat wisata. Sehingga menarik para wisatawan dari daerah lainnya untuk berwisata ke Garut, beberapa tempat wisata yang menjadi tujuan wisatawan yaitu Cipanas, Situ Bagendit, Situ Cangkuang, Kawah Darajat, dan pantai santolo di bagian selatan Garut. Disamping tempat wisata terebut Garut memiliki makanan khas yang terkenal seperti dodol Garut, jeruk Garut, dan *Burayot*. Selain makanan tersebut, Garut juga terkenal dengan berbagai olahan yang terbuat dari kulit. Salah satunya adalah *dorokdok* dan kerupuk kulit khas Garut. *Dorokdok* dan Kerupuk kulit adalah makanan tradisional khas Garut.

Bahan baku kerupuk kulit adalah kulit kerbau. Pada umumnya digunakan karena dari kualitas dan ketebalan kulitnya yang cocok untuk menjadi bahan baku kerupuk kulit. Berbeda dengan kulit sapi yang kualitas dan ketebalan kulitnya yang berbeda, dimana kulit sapi lebih tipis ketebalannya, namun kulit sapi juga

dapat diolah menjadi makanan yang biasa disebut *dorokdok.* Kerupuk kulit dan *dorokdok* sekilas terlihat hampir sama, tetapi sebenarnya kerupuk kulit dan *dorokdok* berbeda, mulai dari bahan baku, bumbu tambahan yang digunakan, hingga bentuk dan rasanya pun berbeda.

Kerupuk kulit juga kaya akan khasiat dan manfaat, salah satu manfaat paling penting dari kerupuk kulit adalah dapat menyembuhkan gejala mual dan perih pada perut akibat gangguan maag. Jadi, apabila anda sering mengalami gejala maag, maka cobalah untuk mengkonsumsi kerupuk kulit setiap gejala tersebut muncul. Hal ini terbukti, dengan mengkonsumsi kerupuk kulit, maka rasa sakit dan juga perih pada lambung akibat dari serangan maag dapat hilang dan teratasi tanpa perlu mengkonsumsi obat, dan masih banyak manfaat lainnya seperti untuk menghilangkan rasa pedas dan membantu pertumbuhan tulang.

Saat ini kurang lebih puluhan pengusaha kerupuk kulit yang ada di Garut dengan berbagai macam merk kerupuk kulit, perodusen kerupuk kulit yang ada memiliki cirikhas masing-masing, mulai dari rasa, bentuk, dan ukuran yang ditawarkan. Salah satu brand Kerupuk Kulit yang ada di Garut yaitu Kerupuk Kulit “Raos”, usaha keluarga yang sekarang dikelola oleh Pak Asep Sebagai generasi kedua, Pak Asep mulai mengambil alih usaha mulai sejak 2001, sebelumnya usaha ini dimulai sejak akhir tahun 1990 an oleh ibu euis. Nama “Raos” sendiri di gunakan untuk menggambarkan citarasa dari kerupuk kulit ini, diambil dari kata *““Raos””* dalam bahasa Sunda, atau dalam bahasa Indonesia yang artinya enak atau nikmat, sehingga diharapkan orang yang mengkonsumsi kerupuk kulit “Raos” ini akan merasakan rasa yang “Raos”eun atau nikmat ketika mengkonsumsinya. Namun dari berbagai macam produk atau merk kerupuk kulit dari Garut ini tidak ada yang memiliki cirikhas lebih, termasuk produk kerupuk kulit “Raos” tersebut, sehingga kurang menonjol dalam persaingan pasar, dimana hal terebut dapat mempengaruhi terhadap penjualan dan eksistensi produk tersebut di pasaran. Kurangnya publikasi oleh produsen dan informasi diutuhkan oleh konsumen menjadi faktor yang dapat berdampak kurang baik kedepannya.

Situasi seperti ini sangatlah mengkhawatirkan jika dilihat untuk jangka panjang, karena suatu produk yang kurang menonjol dikhawatirkan akan mengalami kerugian karena kalah bersaing dengan produk lainnya, selain bersaing dengan produk serupa yaitu kerupuk kulit, produk ini juga bersaing dengan produk makanan khas lainnya, seperti Dodol Garut, dan produk pesaing lainnya Chocodot yang ada kebaruan pada produk yang ditawarkan, sehingga dapat menarik konsumen karena keunikan dari produk yang ditawarkan tersebut. Maka dari itu, untuk memperkuat brand image dari produk kerupuk kulit ini, khususnya kerupuk kulit “Raos”, sebagai makanan ringan khas dari Garut, dengan melakukan Rebranding, dan melakukan promosi agar lebih dikenal oleh konsumen.

* 1. **Data dan Fakta**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka data dan fakta yang diambil dari fenomena, isu, dan opini dalam penelitian ini sebagai berikut.

* + 1. **Fenomena**

Selain terkenal oleh domba dan dodol. Garut juga terkenal dengan sentra pengolahan kulit, yang menghasilkan beberapa produk, seperti jaket kulit, dompet, ikat pinggang, serta diolah menjadi makanan seperti *dorokdok* dan kerupuk kulit. Kerupuk ini mungkin merupakan salah satu pilihan oleh-oleh setelah Dodol Garut. Rasanya memang renyah dan enak. Tidak berbau seperti kulit, tapi terbuat dari kulit, yaitu kulit kerbau. Ketika di akhir pekan Garut menjadi salah satu tujuan wisatawan, maka pada akhir pekan Kota Garut sedikit ramai. wisatawan yang datang kebanyakan dari luar Garut, seperti Tasik, Bandung, Jakarta, Bogor. wisatawan yang hendak pulang juga tidak lupa untuk membeli oleh-oleh khas Garut, selain dodol, kerupuk kulit juga menjadi alternatif oleh-oleh yang dipilih wisatawan. Namun jarang ada yang memilih dengan pasti merk kerupuk kulit yang dipilih oleh wisatawan, berbeda halnya dengan dodol. Para pedagang kerupuk kulit di jalur arus mudik selatan atau Garut dan Limbangan meraup untung karena laku dibeli oleh para pemudik yang tengah melakukan perjalanan arus mudik lebaran. Kerupuk kulit dari Garut ini banyak dijual di sepanjang jalan sukaregang dan jalan otista tarogong Garut, pada daerah tersebut banyak berjejer toko oleh-oleh yang menjajakan berbagai macam makanan khas Garut sebagai oleh-oleh untuk para wisatawan yang berlibur ke Garut.

* + 1. **Isu**

Usaha kerupuk kulit ini tidak selalu lancar, terkadang sejumlah pengusaha kesulitan, mulai dari bahan baku yang langka dan terus meningkat harganya, lalu proses pengolahan yang memakan waktu yang cukup lama, dan faktor cuaca yang tidak menentu sehingga para pengusaha sedikit terhambat produksinya jika cuaca sedang tidak bagus, karena kulit yang akan dikeringkan menjadi lebih lama. Produk kerupuk kulit “Raos” sendri sudah tersebar di beberapa toko oleh-oleh di Garut. Namun hanya pada toko oleh-oleh tertentu, karena sistem penitipan produk di sana terbatas oleh kedekatan sang produsen kerupuk kulit dengan penjul atau pemilik toko, sehingga produk kerupuk kulit “Raos” ini sedikit mengalami permasalahan ketika akan melebarkan pemasaran ke toko oleh-oleh yang lebih besar atau terkenal, sehingga kurang dikenal lebih luar oleh konsumen atau wisatawan.

Menurut salah satu penjual oleh-oleh khas Garut di Kawasan Tarogong, selain dodol, kerupuk kulit seringkali dipilih para pembeli untuk dijadikan oleh-oleh. Harga yang ditawarkan kerupuk kulit ini berkisar antara Rp 12 ribu hingga Rp 20 ribu, tergantung ukuran kemasan. Hinda sebagai salah satu penjual oleh-oleh menambahkan, kerupuk kulit dan *dorokdok* asli Garut memiliki kekhasan rasa dan teksture dibandingkan produk luar Garut seperti Jatim yang kini cukup banyak dijual.

Persediaan bahan baku kulit, khususnya kulit kerbau sebagai bahan utama kerupuk kulit semakin hari semakin langka dan sulit didapat, dan perkembangan harganya pun terus miningkat. Karena jarang sekali orang yang menyemblih kerbau, berbeda dengan sapi atau domba. Sehingga tidak jarang pengusaha kerupuk kulit meng-*import* dari Sumatera bahkan dari Malaysia.

**1.2.3 Opini**

Salah satu pengusaha kerupuk kulit di Garut yaitu Neneng mengatakan, kerupuk kulit dan *dorokdok* khas Garut biasanya dibuat dengan tangan, bukan mesin. Meski bentuknya tidak beraturan, dijamin ini tanpa bahan pengawet sehingga lebih alami.

Kerupuk kulit “Raos” produksi Garut ini dibuat tanpa bantuan mesin khusus, dan bebas bahan pengawet. “proses pembuatannya tanpa mesin khusus dan tanpa bahan pengawet, karena nantinya akan berbeda dari rasa dan bentuk akhirnya, lalu karena keluarganya sendiri mengkonsumsi kerupuk kulit buatannya” dan selain menjadi cemilan dan teman saat makan kerupuk kulit juga dapat dijadikan sebagai obat maag. Ujar Pak Asep salah satu pengusaha kerupuk kulit di Garut.

* 1. **Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang serta data dan fakta yang telah diuraikan di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

* + 1. **Identifikasi Masalah Umum**

Kerupuk kulit ““Raos”” merupakan salah satu produk dkerupuk kulit dari Garut, namun keberadaannya kurang begitu dikenal secara luas oleh konsumen, hal tersebut dikarenakan promosi yang pernah dilakukan kurang efektif, distribusi yang terbatas, dan kurangnya pembeda antara produk serupa. Sehingga merk “Raos” ini kurang dikenal lebih luas oleh konsumen. Dimana kerupuk kulit “Raos” ini memiliki potensi yang lebih besar untuk meningkatkan penjualannya.

* + 1. **Identifikasi Masalah Khusus**

Selain permasalahan secara umum yang sudah dijabarkan, terdapat permasalahan khusus, identitas produk yang kurang kuat, sehingga kurang dikenal lebih luas oleh konsumen. yaitu pemanfaatan potensi dari kerupuk kulit “Raos” ini dengan melakukan kegiatan promosi yang lebih efektif dengan memanfaatkan media-media yang belum pernah dilakukan sebelumnya, dan Tampilan dari kemasan yang digunakan kurang menonjol. Dapat di manfaatkan dengan melakukan perubahan pada kemasan dimana produk serupa lainnya belum melakukan hal tersebut, sehingga produk kerupuk kulit “Raos” ini diharapkan dapat lebih menonjol dibanding produk serupa lainnya.