

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun merupakan bahan pembungkus alami yang sering digunakan sebagai kemasan makanan tradisional. Jenis daun yang sering dijumpai sebagai pembungkus makanan tradisional yaitu daun pisang, daun kelapa, daun jambu biji, daun jati, daun jagung, dan daun simpur. Daun yang banyak digunakan sebagai kemasan yaitu daun pisang. Tetapi, tidak semua daun pisang baik digunakan untuk mengemas, dikarenakan sifat fisik yang berbeda terutamatingkat fleksibilitasnya. Penggunaannya dapat dilakukan secara langsung atau melalui proses pelayuan terlebih dahulu, hal ini guna melenturkan daun sehingga tidak mudah sobek atau pecah ketika dilipat. Makanan tradisional yang dikemas menggunakan daun pisang yaitu surabi, lempur, lontong, bacang, nagasari, dan sebagainya.

Lempur merupakan salah satu makanan tradisional khas Jawa yang menggunakan daun pisang sebagai kemasan dan tusuk gigi sebagai kunci kemasan tersebut. Seiring dengan perkembangan teknologi dan gaya hidup, kemasan yang menggunakan bahan alami mulai ditinggalkan masyarakat karena memberikan kesan murahan dan sering kali diidentikan dengan sesuatu yang kumuh, tidak higienis, serta tidak praktis. Perlahan kemasan dengan bahan alami mulai tergantikan dengan pembungkus atau wadah buatan manusia yang mayoritas terbuat dari kertas, plastik, kaleng dan *Styrofoam*. Namun, banyak penjual yang tidak sepenuhnya mengganti kemasan tradisional menjadi kemasan modern. Para penjual hanya mengganti tusuk gigi dengan staples untuk dijadikan kunci pada kemasan lempur karena staples dapat mempermudah operasional kemasan. Akan tetapi, penggunaan staples ini dapat membahayakan konsumen. Berdasarkan Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan dalam Pasal 82 ayat (1) bahwa setiap orang yang melakukan produksi pangan dalam kemasan wajib menggunakan bahan yang tidak membahayakan kesehatan atau tidak melepaskan pencemaran yang membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu perancangan dilakukan pada kemasan makanan tradisional lempur yang menggunakan staples. Menurut Kepala Seksi Kefarmasian dan Alat Kesehatan Dinas Kesehatan Kota Pekalongan, Moh

Rusli Effendi, penggunaan staples tidak dilarang, tetapi tidak dianjurkan karena bisa menyebabkan resiko yang tidak kecil seperti radang atau infeksi jika staples menancap pada permukaan kulit dan tertelan dalam tubuh.

1.2 Identifikasi Permasalahan

Berdasarkan latar belakang diatas teridentifikasi beberapa permasalahan, seperti:

1. Penggunaan staples yang dapat membahayakan konsumen.
2. Bentuk kemasan lemper yang dapat mempermudah operasional kemasan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas dapat dirumuskan bahwa masih banyak penjual yang masih menggunakan staples sebagai pengunci kemasan lemper karena dapat mempermudah pengemasan. Akan tetapi, penggunaan staples dapat membahayakan konsumen. Oleh karena itu, diperlukan perancangan kemasan lemper yang dapat mempermudah pengemasan tanpa membahayakan konsumen.

1.4 Pertanyaan Perancangan

Berdasarkan latar belakang di atas permasalahan yang dapat dirumuskan adalah:

1. Bagaimana merancang kemasan staples yang aman bagi konsumen ?
2. Bagaimana bentuk kemasan lemper yang dapat mempermudah pengemasan tanpa mengubah ciri khas lemper?

1.5 Tujuan Perancangan

Berdasarkan pertanyaan di atas maka tujuan diadakannya perancangan ini adalah:

1. Untuk merancang kemasan tanpa staples yang aman konsumen
2. Untuk merancang bentuk kemasan lemper yang dapat mempermudah pengemasan tanpa mengubah ciri khas lemper.

1.6 Batasan Perancangan

Perancangan ini dibatasi oleh beberapa hal yaitu :

1. Desain kemasan pada perancangan ini difokuskan pada kemasan lemper yang menggunakan staples. Desain Kemasan juga dilakukan pada kemasan sekunder dan tersier.
2. Mengubah bentuk kemasan lemper tanpa mengubah ciri khas lemper yaitu penggunaan daun pisang dan bentuk.
3. Kemasan ini mencegah kontaminasi bahan logam.
4. Tidak mengubah material kemasan.

1.7 Ruang Lingkup Perancangan

Ruang lingkup perancangan ini berfokus pada kemasan lemper yang menggunakan staples sebagai pengunci kemasan yang dapat mempermudah pengemasan tanpa mengubah ciri khas lemper. Penggunaan staples ini dapat membahayakan konsumen, sehingga diperlukannya pengembangan desain yang aman bagi konsumen.

1.8 Manfaat Perancangan

1. Manfaat bagi Masyarakat

Perancangan kemasan ini diharapkan masyarakat atau konsumen terlindungi kesehatannya dari kontaminasi bahan logam.

2. Manfaat bagi Industri

Perancangan ini dapat memberikan pengetahuan kepada para produsen akan bahaya dari penggunaan staples meskipun penggunaan staples dapat mempermudah dalam proses atau teknik pengemasan.

3. Manfaat bagi Pembeli

Perancangan ini dapat memberikan pengetahuan kepada para pembeli akan bahaya dari penggunaan staples dan terlindungi kesehatannya dari kontaminasi bahan logam.

1.9 Sistematika Penulisan Laporan

Agar penulisan laporan ini lebih teratur dan terstruktur, maka selanjutnya di jelaskan sistemastika penulisannya sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Berisi latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, pertanyaan penelitian, batasan masalah, tujuan penelitian, ruang lingkup penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penelitian yang menjadi dasar atas perlunya penelitian ini dilakukan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Berisi tentang perbedaan dari penelitian terdahulu serta tinjauan lapangan yang menggambarkan kondisi lapangan secara nyata dan terkini, yang kemudian dirangkum dalam poin-poin kesimpulan.

BAB III METODE

Mengandung uraian yang menjelaskan tentang tahapan yang dilakukan dalam melaksanakan perancangan, metode proses perancangan, metode penggalian data, dan metode validasi,

BAB IV PEMBAHASAN

Pada bab ini dilakukan pembahasan terhadap hasil yang telah diperoleh dalam penelitian, dankesesuaian hasil dengan tujuan penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini tentang kesimpulan terhadap analisis yang dibuat dan saran atau rekomendasi dari hasil yang dicapai serta permasalahan yang ditemukan selama penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Berisikan rujukan dan referensi yang digunakan selama proses perancangan dan penulisan laporan.