



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti adalah sebuah makanan yang berbahan dasar tepung terigu, gula, air, dan ragi yang dicampur menjadi satu kesatuan adonan. Kemudian adonan tersebut dimasukkan ke dalam oven hingga tingkat kematangannya pas (Sufi, 1999:7). Hingga saat ini roti sudah menjadi salah satu kebutuhan sehari-hari bagi banyak orang, sama halnya seperti nasi merupakan menu makanan utama bagi masyarakat Indonesia (Ayodya, 2010:13).

Menyadari bahwa roti adalah salah satu kebutuhan sehari-hari bagi banyak orang, membuat toko roti kedatangan pembeli setiap harinya. Begitu juga toko roti Tan Ek Tjoan yang masih berdiri sejak 1953 dan toko roti ini merupakan toko roti tertua di Jakarta dengan kualitas terbaik. Dikutip dari Kompasiana.com yang diakses 7 Maret 2017 kualitas roti Tan Ek Tjoan yang terpengaruh dengan gaya Belanda ini membuat roti Tan Ek Tjoan memiliki cita rasa khas yang membuat rasanya berbeda dengan roti modern. Roti yang terkenal dengan kepadatannya dan kelembutannya serta membuat kenyang terutama Gambang dan Bimbam dari dulu hingga sekarang ini menjadi incaran orang-orang untuk bernostalgia, dan teman minum teh atau kopi. Kualitas inilah yang dipertahankan oleh roti Tan Ek Tjoan dan membuat toko roti ini terus bertahan hingga sekarang.

Munculnya toko-toko roti lain yang mulai berkembang dengan *brand* mereka yang telah mengikuti perkembangan zaman. Hal ini membuat persaingan

bisnis antar toko roti menjadi sangat ketat. Walaupun Tan Ek Tjoan sudah dikenal banyak orang dari dulu khususnya daerah Jakarta, hal ini tetap menjadi ancaman bagi Tan Ek Tjoan tersendiri, karena banyak toko-toko roti lain yang lebih mapan, dan menjual roti yang serupa dengan Tan Ek Tjoan, padahal kualitas roti yang dijual oleh toko-toko roti lain belum tentu memiliki kualitas yang baik. Menurut Bapak Josey pemilik dari toko roti Tan Ek Tjoan kualitas roti Tan Ek Tjoan dengan roti modern berbeda, roti Tan Ek Tjoan ini terkenal akan keaslian rotinya dari dulu hingga sekarang karena kepadatannya dan dapat mengenyangkan, cukup dengan memakan 1 roti saja. Menurut Muhamad Tobiin kepala produksi pabrik Tan Ek Tjoan, bahwa adonan dasar setiap potong roti Tan Ek Tjoan dipertahankan 90 gram atau lebih banyak dibandingkan rata-rata adonan roti modern yang hanya memiliki 40-50 gram saja, sehingga membuat roti Tan Ek Tjoan memiliki pori-pori yang rapat dibandingkan dengan roti modern. Dengan kata lain roti modern memang besar tetapi tidak padat karena memiliki pori-pori yang besar sehingga membuatnya ringan dan tidak mengenyangkan.

Sekarang toko roti Tan Ek Tjoan sudah memiliki 3 cabang, yaitu di Ciputat, Panglima Polim, dan Lebak Bulus. Bapak Josey juga mengatakan bahwa ia akan menutup cabangnya yang terletak di Panglima Polim dengan alasan tempat yang kurang strategis dan biaya yang dibutuhkan tinggi. Hal ini juga dikarenakan pembeli dari roti Tan Ek Tjoan berkurang, para konsumen perlahan mulai beralih dan memilih roti yang trend dimata mereka.

Hanya dengan mempertahankan kualitas roti yang baik tidaklah cukup untuk mempertahankan toko roti legendaris ini dalam persaingan pasar. Mengingat

banyaknya pesaing toko-toko roti lain, maka sangat dibutuhkan sebuah media promosi untuk menarik minat para konsumen dan meningkatkan penjualan. Begitu juga dengan toko roti Tan Ek Tjoan dalam mempertahankan keaslian dan kualitas roti yang terbaik, perlu media promosi agar dapat menjangkau konsumen terutama Tangerang. Sedangkan toko roti Tan Ek Tjoan ini tidak memiliki media promosi yang mempresentasikan keaslian dan kualitas mereka yang baik.

Berdasarkan latar belakang di atas maka dari itu penulis memutuskan untuk membuat tugas akhir berjudul “Perancangan Media Promosi Tan Ek Tjoan” Penulis berharap dengan adanya tugas akhir ini dapat menyadarkan masyarakat akan keaslian dan kualitas terbaik dari roti Tan Ek Tjoan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam laporan tugas akhir ini adalah, “Bagaimana merancang media promosi toko roti Tan Ek Tjoan?”

1.3. Batasan Masalah

Dalam penyusunan tugas akhir ini diberikan pembatasan masalah agar pembahasan lebih terarah dan tidak menyimpang dari tujuan penelitian. Adapun batasan masalah yang telah ditentukan yaitu:

1. Perancangan media promosi toko roti Tan Ek Tjoan.
2. Geografis: wilayah Jakarta dan Tangerang.
3. Demografis: pria dan wanita umur 26-35 tahun (dewasa awal), kelas menengah, keluarga, pegawai negeri/swasta, dan wiraswasta.

4. Psikografis: suka sarapan, suka cemilan, suka roti, dan ingin bernostalgia.

1.4. Tujuan Tugas Akhir

Dalam tugas akhir ini dibuat dengan memiliki tujuan, sehingga nantinya akan berguna. Adapun tujuan perancangan tugas akhir ini adalah untuk merancang media promosi toko roti Tan Ek Tjoan.

1.5. Manfaat Tugas Akhir

Adapun manfaat dari peancangan tugas akhir ini, yaitu:

1. Manfaat bagi penulis:
 - a) Menambah kemampuan dalam merancang sebuah media promosi yang baik dan benar.
 - b) Mencari solusi dan memecahkan masalah dalam menyampaikan pesan yang ingin disampaikan melalui perancang media promosi.
2. Manfaat bagi Universitas Multimedia Nusantara:
 - a) Sebagai referensi untuk mahasiswa yang akan melaksanakan tugas akhir dengan tema perancangan media promosi.
 - b) Mendapatkan sumbangan ilmu tentang media promosi.
3. Manfaat bagi Perusahaan:
 - a) Mendapatkan referensi untuk memperbaiki media promosi yang belum pernah dilakukan oleh perusahaan.
 - b) Meningkatkan kepopuleran serta penjualan dengan adanya media promosi.