



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## TUGAS AKHIR SPESIFIKASI DESAIN

### PERANCANGAN DESAIN KEMASAN UMKM NASI BAKAR DAPUR IBU



Diajukan sebagai Persyaratan Kelulusan  
Sarjana Terapan Program Studi Desain Grafis  
Jurusan Teknik Grafika Penerbitan  
Politeknik Negeri Jakarta

Oleh:  
**TIARA ZAHIRA**  
**1906421009**

**PROGRAM STUDI DESAIN GRAFIS**  
**JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN**  
**POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

**DEPOK**  
**2023**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PERSETUJUAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Desain Kemasan UMKM Nasi Bakar Dapur Ibu  
Penulis : Tiara Zahira  
Jurusan : Teknik Grafika Penerbitan  
Program Studi : Desain Grafis

Penulisan Laporan Tugas Akhir ini dilakukan melalui proses bimbingan dan telah layak untuk mengikuti Ujian Sidang Tugas Akhir.

Depok, 17 Juli 2023

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing I

Nanang Wahyudi, S.Sos.  
NIP. 520000000000000079

Dosen Pembimbing II

Rachmadita Dwi Pramesti, M.Ds.  
NIP. 199005112019032019



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PENGESAHAN

PERANCANGAN DESAIN KEMASAN UMKM  
NASI BAKAR DAPUR IBU

Oleh:

TIARA ZAHIRA  
1906421009

Disahkan:

Depok, 25 Juli 2023  
Penguji I

Dina Martin, S.Sn., M.Ds.  
NIP.520000000000000267

Penguji II

Saeful Imam, S.T., M. T  
NIP.198607202010121004

POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA

Ketua Jurusan

Teknik Grafika Penerbitan



Dra. Wati Prastwinarti, M.M.  
NIP: 196407191997022001





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul:

**Perancangan Desain Kemasan UMKM Nasi Bakar Dapur Ibu** adalah hasil karya saya.

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Laporan Tugas Akhir ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dan atau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam Laporan Tugas Akhir ini, dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila pernyataan ini tidak sesuai dengan kenyataan, maka saya siap menerima sanksi akademik yang berlaku.

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

Depok, 17 Juli 2023  
Yang menyatakan,



Tiara Zahira  
1906421009



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## ABSTRAK

Dapur Ibu merupakan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang bisnis kuliner makanan tradisional yaitu nasi bakar. Dapur Ibu ingin mengembangkan bisnisnya dan menjangkau konsumen lebih jauh salah satunya melalui layanan pesan antar. Di tengah persaingan bisnis makanan, salah satu strategi untuk menarik minat konsumen adalah melalui perancangan desain kemasan yang unik dan mencerminkan citra identitas *brand*. Sementara, dalam pengemasan Dapur Ibu hanya menggunakan kemasan *styrofoam* yang tidak mampu menunjukkan identitas, informasi dan karakteristik *brand*. Selain itu, Dapur Ibu ingin beralih dari penggunaan kemasan *styrofoam* dengan mencari alternatif kemasan yang lebih aman dan ramah lingkungan. Penelitian ini memiliki tujuan untuk menjelaskan proses perancangan desain kemasan nasi bakar Dapur Ibu yang dapat mengkomunikasikan pesan produk kepada *audience*. Dengan adanya desain kemasan, diharapkan Dapur Ibu dapat memperluas pengembangan bisnis dan menjawab solusi penggunaan kemasan aman dan ramah lingkungan. Metode yang dilakukan dalam perancangan ini adalah penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan metode *design thinking* melalui lima tahap yaitu *emphatize*, *define*, *ideate*, *prototype* dan *test*.

**Kata kunci:** Desain Kemasan, Nasi Bakar, UMKM

POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**ABSTRACT**

*Dapur Ibu is a micro, small, and medium enterprise (MSME) engaged in the traditional food business, specifically nasi bakar. Dapur Ibu aims to expand its business and reach out to consumers further; one of which is through a delivery service. In the midst of food business competition, one strategy to attract consumer interest is through the design of unique packaging that reflects the brand's identity. However, Dapur Ibu currently uses styrofoam packaging that fails to convey the brand's identity, information, and characteristics. Additionally, Dapur Ibu intends to switch from using styrofoam packaging to find safer and eco-friendly alternatives. This research aims to explain the process of designing packaging for Dapur Ibu's nasi bakar that effectively communicates the product's message to the target audience. By having well-designed packaging, it is expected that Dapur Ibu can expand its business development and provide a solution by utilizing safe and eco-friendly packaging. The method employed in this design process is descriptive qualitative research using the design thinking approach, which involves five stages: empathize, define, ideate, prototype, and test.*

**Keywords:** *Packaging Desain, Nasi Bakar, MSME*

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan Proposal Tugas Akhir untuk Perancangan Desain Kemasan UMKM Nasi Bakar Dapur Ibu. Penulis berterima kasih kepada Bapak Haerudin dan Ibu Nurhalimah selaku orang tua yang selalu mendukung penulis.

Proses penyusunan proposal Tugas Akhir ini memperoleh dukungan dan doa dari berbagai pihak sehingga penulisan ini dapat terselesaikan dengan baik. Dengan itu, penulis dengan tulus mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Sc. H. Zainal Nur Arifin, Dipl-Ing. HTL., M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dra. Wiwi Prastiwinarti, M.M., selaku Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan.
3. Anggi Anggarini, M.Ds. selaku Kepala Program Studi Desain Grafis
4. Nanang Wahyudi, S.Sos. selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan proposal Tugas Akhir
5. Rachmadita Dwi Pramesti, M.Ds. selaku Pembimbing II sekaligus Pembimbing Akademik kelas DG8A
6. Para dosen mata kuliah program studi desain grafis yang senantiasa memberikan ilmu pengetahuan selama perkuliahan.
7. Para responden yang bersedia mengisi kuesioner Perancangan Desain Kemasan UMKM Nasi Bakar Dapur Ibu
8. Azkiya, Madeline, Sekar Reni, Deasy, Frischa, Wilhelmina sebagai teman seperjuangan selama perkuliahan yang sama-sama berjuang menyusun laporan tugas akhir
9. Teman-teman DG8A yang bersama-sama melalui penulisan Laporan Tugas Akhir.

Semoga laporan Tugas Akhir dengan Perancangan Desain Kemasan UMKM Nasi Bakar Dapur Ibu ini dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya untuk



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

mahasiswa program studi Desain Grafis di Politeknik Negeri Jakarta yang akan mengangkat topik perancangan desain kemasan untuk Tugas Akhir di waktu mendatang.

Depok, 17 Juli 2023

Tiara Zahira







**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**DAFTAR ISI**

LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR .....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
PRAKATA .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan .....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat .....	3
1.5 Sistematika Penulisan .....	4
BAB II LANDASAN PERANCANGAN.....	6
2.1 Kemasan.....	6
2.1.1 Fungsi Kemasan .....	6
2.1.2 Jenis Kemasan .....	8
2.2 Desain Kemasan .....	9
2.2.1 Desain Grafis Kemasan .....	10
2.2.1 Material Karton .....	30
2.3 Desain Struktur Kemasan .....	32
2.4 Karakter Bisnis UMKM.....	36
2.5 Design Thinking .....	37
BAB III METODE PERANCANGAN .....	39
3.1 Metode Riset Desain.....	39
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	41



**© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta**

**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3.2.1	Wawancara.....	42
3.2.2	Observasi .....	42
3.2.3	Survei.....	42
3.2.4	Studi Literatur.....	42
3.3	Data dan Analisis .....	43
3.3.1	Profil Klien .....	43
3.3.2	Product Knowledge .....	44
3.3.3	Kompetitor.....	46
3.3.4	Consumer Insight.....	49
3.3.6	SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, Threat) .....	51
3.4	Arahan Kreatif .....	53
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL DESAIN.....</b>		<b>56</b>
4.1	Ideate.....	56
4.1.1	Mindmap.....	56
4.1.2	Moodboard .....	57
4.1.3	Sketsa Kasar ( <i>Thumbnail</i> ) .....	58
4.1.4	Sketsa Halus .....	59
4.1.5	Desain Komprehensif .....	65
4.1.6	Desain Terpilih .....	70
4.2	Prototype.....	76
4.3	Test.....	78
4.4	Pertimbangan Produksi.....	79
4.5	Media Pendukung .....	79
4.5.1	Thank You Card.....	79
4.5.2	Goodie Bag .....	80
4.5.3	Foto Menu GoFood .....	81
4.5.4	Instagram .....	81
<b>BAB V PENUTUP .....</b>		<b>82</b>
5.1	Simpulan .....	82
5.2	Saran .....	84
<b>DAFTAR REFERENSI.....</b>		<b>85</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>89</b>



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 Contoh Kemasan Primer.....	8
Gambar 2. 2 Contoh Kemasan Sekunder .....	9
Gambar 2. 3 Contoh Kemasan Tersier.....	9
Gambar 2. 4 Contoh Font Serif pada Kemasan .....	11
Gambar 2. 5 Font Garamond.....	12
Gambar 2. 6 Font Baskerville.....	12
Gambar 2. 7 Font Bodoni .....	13
Gambar 2. 8 Font Clarendon .....	13
Gambar 2. 9 Contoh Font Sans Serif pada Kemasan .....	14
Gambar 2. 10 Contoh Font Script pada Kemasan .....	14
Gambar 2. 11 Contoh Font Script pada Kemasan .....	15
Gambar 2. 12 Warna Primer .....	16
Gambar 2. 13 Warna Sekunder .....	17
Gambar 2. 14 Warna Tersier .....	17
Gambar 2. 15 Penggunaan Warna Merah pada Kemasan.....	18
Gambar 2. 16 Penggunaan Warna Jingga pada Kemasan.....	19
Gambar 2. 17 Penggunaan Warna Kuning pada Kemasan .....	19
Gambar 2. 18 Penggunaan Warna Hijau pada Kemasan .....	20
Gambar 2. 19 Penggunaan Warna Biru pada Kemasan.....	20
Gambar 2. 20 Penggunaan Warna Ungu pada Kemasan .....	21
Gambar 2. 21 Penggunaan Warna Cokelat pada Kemasan.....	21
Gambar 2. 22 Penggunaan Warna Hitam pada Kemasan .....	22
Gambar 2. 23 Penggunaan Warna Abu-Abu pada Kemasan .....	22
Gambar 2. 24 Penggunaan Warna Putih pada Kemasan .....	23
Gambar 2. 25 Penggunaan Warna Emas dan Perak pada Kemasan .....	23
Gambar 2. 26 Ilustrasi Instruksi pada Kemasan .....	24
Gambar 2. 27 Foto pada Kemasan .....	25
Gambar 2. 28 Maskot .....	25
Gambar 2. 29 Kemasan Sequence .....	26
Gambar 2. 30 Kemasan Emphasize.....	27





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Gambar 2. 31 Kemasan Simetris .....	28
Gambar 2. 32 Kemasan Asimetris .....	28
Gambar 2. 33 Kemasan Unity .....	29
Gambar 2. 34 Kemasan Rhythm .....	30
Gambar 2. 35 Contoh Kemasan Art Carton.....	31
Gambar 2. 36 Contoh Kemasan Ivory .....	31
Gambar 2. 37 Contoh Kemasan Dupleks .....	32
Gambar 2. 38 Kemasan Tuck End.....	33
Gambar 2. 39 Kemasan Glued End .....	34
Gambar 2. 40 Kemasan Bottom Lock .....	34
Gambar 2. 41 Kemasan Auto Lock Bottom .....	35
Gambar 2. 42 Contoh Konstuksi One Piece Tray and Lid .....	35
Gambar 2. 43 Contoh Konstruksi Two Pieces Tray and Lid.....	36
Gambar 3. 1 Logo Dapur Ibu .....	43
Gambar 3. 2 Pengemasan Nasi Bakar Dapur Ibu .....	45
Gambar 3. 3 Label Varian Dapur Ibu .....	45
Gambar 3. 4 Kemasan Nasi Bakar NABOX .....	46
Gambar 3. 5 Kemasan Nasi Bakar Pusat.....	47
Gambar 3. 6 Kemasan Nasi Bakar & Sambal OmaIchi .....	48
Gambar 4. 1 Mindmap.....	56
Gambar 4. 2 Moodboard.....	57
Gambar 4. 3 Sketsa Kasar Elemen .....	58
Gambar 4. 4 Sketsa Kasar Layout .....	59
Gambar 4. 5 Sketsa Alternatif 1 (Tradisional).....	61
Gambar 4. 6 Sketsa Alternatif 2 (Kelezatan Rasa) .....	62
Gambar 4. 7 Sketsa Alterantif 3 (Tradisional).....	63
Gambar 4. 8 Sketsa Alternatif 4 (Cita Rasa Rempah) .....	64
Gambar 4. 9 Sketsa Alternatif 5 (Cita Rasa Rempah) .....	65
Gambar 4. 10 Desain Komprehensif 1 (Tradisional) .....	67
Gambar 4. 11 Desain Komprehensif 2 (Cita Rasa Rempah) .....	68
Gambar 4. 12 Desain Komprehensif 3 (Kelezatan Rasa).....	70



**© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta**

**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Gambar 4. 13 Desain Terpilih.....	71
Gambar 4. 14 Technical Drawing.....	72
Gambar 4. 15 Font Fredoka One .....	72
Gambar 4. 16 Font Pacifico.....	73
Gambar 4. 17 Palet Warna.....	73
Gambar 4. 18 Foto Nasi Bakar.....	74
Gambar 4. 19 Inspirasi Foto .....	74
Gambar 4. 20 Ilustrasi .....	75
Gambar 4. 21 Front Panel.....	75
Gambar 4. 22 Bottom Panel .....	76
Gambar 4. 23 Top Panel .....	76
Gambar 4. 24 Final Artwork.....	77
Gambar 4. 25 Mockup Kemasan .....	78
Gambar 4. 26 Thank You Card .....	80
Gambar 4. 27 Goodie Bag .....	80
Gambar 4. 28 Foto Menu GoFood .....	81
Gambar 4. 29 Konten Instagram .....	81



**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**DAFTAR TABEL**

Tabel 3. 1 Analisa SWOT .....	51
Tabel 3. 2 Creative Brief .....	53
Tabel 4. 1 Key Visual .....	57







**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Lembar Bimbingan (Pembimbing Materi).....	89
Lampiran 2 Lembar Bimbingan (Pembimbing Teknis).....	91
Lampiran 3 Transkrip Wawancara.....	92
Lampiran 4 Kuesioner .....	95
Lampiran 5 Hasil Cek Plagiarisme.....	104
Lampiran 6 Daftar Riwayat Hidup.....	105





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritis atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Bisnis kuliner di Indonesia terus mengalami perkembangan seiring dengan kebutuhan dan gaya hidup masyarakat yang sibuk. Perubahan gaya hidup pada masyarakat perkotaan sebagian besar mengikuti tren pasar yang sudah mapan dengan sedikit waktu untuk memasak sehingga lebih memilih untuk memesan makanan yang lebih praktis (Juniman, 2017). Menurut Kemenkeu, industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2020 ke 2021 sebesar 2,54 persen menjadi Rp775,1 triliun (Sari, 2022). Pada tahun 2022 makanan nusantara menyentuh hingga angka 42,3% dari total responden yang diwawancarai oleh lembaga riset Alvara *Research Center* (Santika, 2023).

Kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat menjadi peluang bagi para pelaku UMKM untuk ambil bagian dalam bisnis kuliner yang menjanjikan. Jumlah UMKM di Depok pada bidang kuliner terus meningkat dan tercatat pada tahun 2021 dengan jumlah 78.450 berdasarkan data dari Open Data Jabar. Namun dalam perkembangannya, UMKM Indonesia khususnya industri rumah tangga masih kalah bersaing dalam bidang pengemasan produk seperti tidak memenuhi aspek estetika dan keindahan, tidak praktis, dan terkadang berbahaya dari segi kesehatan dan lingkungan karena mengandung bahan kimia (Primartantyo, 2010). Diperlukan upaya untuk meningkatkan akses UMKM sehingga nilai jual produk dan daya saingnya meningkat (Abdi, 2021). Dengan kata lain, menjadi inovatif dan kreatif merupakan poin penting yang dibutuhkan untuk bersaing dengan kompetitor di bidang yang sama salah satunya melalui desain kemasan.

Desain kemasan berperan penting dalam menambah nilai suatu produk. Selain berfungsi sebagai pelindung produk, kemasan juga berfungsi sebagai identitas produk dan juga berperan sebagai *brand image* jangka panjang yang mampu membedakan sebuah produk dengan pesaing pada bidang serupa. Kemasan juga





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

menjadi salah satu media komunikasi yang efektif kepada konsumen untuk menyampaikan informasi (Arifiyansa, 2020).

Dapur Ibu merupakan UMKM kuliner yang menjual dan menerima pesanan nasi bakar yang berdiri pada awal tahun 2022 di Bojongsari, Depok yang mulanya dijual pada orang-orang terdekat hingga tersebar dari konsumen ke konsumen. Varian jenis isian yang ditawarkan adalah ayam, oncom, teri, tongkol, dan cumi yang dijual dengan harga Rp.10.000. Dapur Ibu sudah memiliki logo dan stiker label makanan yang digunakan pada nasi bakar yang mencantumkan informasi varian isi dan menggunakan styrofoam sebagai kemasan. Saat ini sistem penjualan Dapur Ibu masih berbasis *pre order* dan mulai dikenal banyak konsumen.

Dapur Ibu berencana mengembangkan bisnis melalui layanan ojek *online* dan membutuhkan kemasan sebagai salah satu media komunikasi dengan konsumen. Layanan ojek *online* memberikan dampak yang positif bagi UMKM diantaranya mendukung UMKM berbasis *online*, meningkatkan jumlah transaksi mitra UMKM dan membuka akses pasar lebih luas dengan didorongnya penggunaan teknologi sehingga mampu meningkatkan aset usaha (Lazuardi & Sukoco, 2019). Untuk itu diperlukan kemasan yang menarik dan informatif untuk mempermudah UMKM mengeksplorasi target pasar baru dan membuka peluang yang lebih luas. Dengan semakin meningkatnya persaingan dalam pasar, estetika menjadi salah satu faktor penting dalam menghubungkan konsumen dengan produk (Dameria, 2014). Sedangkan, kemasan berbahan styrofoam yang digunakan Dapur Ibu saat ini tidak mampu menunjukkan daya tarik visual dan memberikan kesan pertama yang kuat kepada konsumen. Selain itu, riset menyatakan bahwa penggunaan bahan styrofoam sangat diragukan keamanannya untuk kesehatan karena bersifat karsinogenik jika digunakan secara berlebihan khususnya pada makanan yang memiliki suhu tinggi (Firmansyah, 2019). Styrofoam tidak hanya merusak kesehatan, jenis sampah ini sulit diuraikan sehingga akhirnya menumpuk dan menyebabkan kerusakan lingkungan. Pemerintah juga telah mengeluarkan aturan terkait larangan penggunaan sampah jenis ini melalui Peraturan Presiden Nomor 83 tentang penanganan sampah laut (Tim, 2022).

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Semakin banyak konsumen yang menyadari pentingnya menjaga kelestarian alam dengan mengurangi penggunaan kemasan tidak ramah lingkungan yang memberikan kontribusi besar dalam kerusakan lingkungan (Wahyudi et al., 2023). Konsumen cenderung mencari alternatif kemasan yang berkelanjutan dan ramah lingkungan seperti kemasan daur ulang, kemasan terurai atau penggunaan kemasan yang lebih minimalis. Hal tersebut mendorong Dapur Ibu untuk mencari alternatif kemasan lain yang lebih ramah lingkungan sehingga aman bagi konsumen dan lingkungan. Dapur Ibu membutuhkan inovasi kreatif melalui perancangan desain kemasan yang mampu melindungi produk, menyampaikan informasi, memudahkan pengantaran, desain yang menarik, material ramah lingkungan dan merepresentasikan brand Dapur Ibu untuk meningkatkan nilai produk dan menjadi daya tarik yang melekat di ingatan konsumen.

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah pada penelitian tugas akhir ini adalah: Bagaimana merancang desain kemasan UMKM nasi bakar Dapur Ibu untuk menonjolkan citra brand?

### 1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Pembahasan penelitian ini akan berfokus pada lingkup yang ditetapkan sebagai berikut:

1. Proses perancangan desain kemasan UMKM nasi bakar Dapur Ibu
2. Perancangan konsep visual kemasan nasi bakar Dapur Ibu dan penerapannya
3. Pengaplikasian desain kemasan nasi bakar Dapur Ibu pada media utama dan media turunan yang telah ditentukan

### 1.4 Tujuan dan Manfaat

Penulisan tugas akhir ini memiliki tujuan dan manfaat yang ingin diraih melalui beberapa uraian sebagai berikut:



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1. Tujuan
  - a. Menjelaskan proses perancangan desain kemasan nasi bakar Dapur Ibu untuk desain kemasan yang sesuai dengan karakteristik Dapur Ibu.
  - b. Menjelaskan konsep visual yang digunakan pada kemasan nasi bakar Dapur Ibu.
  - c. Menerapkan pengaplikasian perancangan media utama kemasan nasi bakar Dapur Ibu dan media turunan yang relevan.
2. Manfaat
  - a. Manfaat bagi klien, perancangan ini dapat menjadi media yang tepat untuk memenuhi tujuan dalam menambah nilai tambah produk sehingga mampu bersaing dengan kompetitor.
  - b. Manfaat bagi akademis, perancangan ini diharapkan dapat menjadi bagian dari kontribusi penelitian ilmu desain grafis khususnya perancangan desain kemasan nasi bakar serta dapat dijadikan sebagai referensi bagi peneliti, mahasiswa dan pembaca desain grafis.
  - c. Manfaat bagi penulis, perancangan ini dapat menambah wawasan penulis dalam bidang desain dan dapat menjadi pembelajaran yang baik mengenai alur kerja desainer grafis dalam perancangan kemasan.

### 1.5 Sistematika Penulisan

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini dibuat sebuah sistematika penulisan secara menyeluruh agar terstruktur dan mudah dipahami. Adapun penyusunan sistematika penulisan sebagai berikut:

## BAB I PENDAHULUAN

Bab ini membahas tentang latar belakang perancangan desain kemasan nasi bakar Dapur Ibu serta rumusan masalah, ruang lingkup pembahasan, tujuan dan manfaat perancangan dan sistematika penulisan yang merupakan rangkuman bagian inti dari awal hingga akhir penulisan tugas akhir.





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### **BAB II LANDASAN PERANCANGAN**

Bab ini berisi tentang teori dan pendapat para ahli yang diperoleh dari berbagai sumber sebagai landasan dalam mengerjakan tugas akhir perancangan desain kemasan UMKM nasi bakar Dapur Ibu.

### **BAB III METODE PERANCANGAN**

Bab ini membahas mengenai metode pengumpulan data yang digunakan untuk memenuhi data yang dibutuhkan dalam perancangan desain kemasan UMKM nasi bakar Dapur Ibu seperti observasi, SWOT, survei dan wawancara.

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini menjabarkan hasil dan pembahasan mengenai proses kreatif dalam perancangan desain kemasan UMKM nasi bakar Dapur Ibu melalui tahap mindmap, moodboard, sketsa kasar, sketsa halus, digitalisasi hingga penerapannya pada media kemasan.

### **BAB V PENUTUP**

Bab ini memuat kesimpulan dari hasil penelitian perancangan desain kemasan UMKM nasi bakar Dapur Ibu yang telah dilakukan, memuat saran yang bisa menjadi acuan bagi peneliti lain untuk melanjutkan topik yang sama.

#### **Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**





## BAB V PENUTUP

### 5.1 Simpulan

Melalui perancangan kemasan UMKM nasi bakar Dapur Ibu, ditemukan beberapa hal yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses perancangan kemasan UMKM nasi bakar Dapur Ibu menggunakan pendekatan metode *Design Thinking* yang diawali pada tahap *emphatize* dengan melakukan wawancara dengan Ibu Halimah selaku *owner* Dapur Ibu, observasi langsung mengenai produk Dapur Ibu dan kompetitor di sosial media Instagram serta melakukan survei melalui penyebaran kuesioner yang ditujukan pada konsumen Dapur Ibu hingga memperoleh *consumer insight*. Pada tahap *define*, data yang telah diperoleh dilakukan analisa menggunakan metode SWOT untuk menentukan strategi perancangan yang sesuai dengan kebutuhan klien dan diolah menjadi *creative brief*. Strategi perancangan yang ditemukan, dipecahkan melalui solusi kreatif menggunakan metode *brainstorming* pada tahap *ideate* dengan memetakan kata kunci pada *mindmap* hingga ditemukan *key visual* yang sesuai dengan *tone and manner* yaitu *friendly, homemade* dan *modern*. Kata kunci yang diperoleh pada *mindmap* divisualisasi pada *moodboard* dengan gaya ilustrasi *outline* dan *filled*, objek foto nasi bakar, rempah, layout rapi, api, hati, *sparkling*, tipografi *script, sans serif, handwritten font*, warna *earth tone* yaitu hijau, krem dan merah hingga dapat dilanjutkan pada tahap pembuatan 30 alternatif sketsa kasar sebagai gambaran konsep awal dengan penerapan tema tradisional, kelezatan dan cita rasa rempah, 5 alternatif sketsa halus untuk menggambarkan konsep yang lebih detail, 3 alternatif digitalisasi desain dan desain terpilih. Setelah desain terpilih ditentukan proses dilanjutkan pada tahap *prototype* yaitu pembuatan model cetak dari kemasan. Pada tahap ini dilakukan beberapa perbaikan terkait ukuran struktur kemasan dan implementasi warna. Hingga akhirnya desain dapat dilakukan uji pada tahap

#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

*test* dengan meletakkan produk pada kemasan, menguji fungsi kemasan dan melakukan uji coba pengantaran.

2. Konsep visual yang digunakan pada perancangan desain kemasan nasi bakar Dapur Ibu adalah tema kelezatan rasa nasi bakar yang diimplementasikan melalui penggunaan elemen desain yang mewakili kesan tersebut. Elemen bentuk bergelombang mewakili visualisasi asap atau aroma bakaran yang menciptakan daya tarik visual dan mendukung visualisasi makanan yang menggugah selera. Elemen warna hijau menjadi dominasi yang kuat untuk mewakili identitas atau ciri khas nasi bakar dengan asosiasi masakan tradisional yang umumnya menggunakan daun pisang yang memberikan warna hijau serta memberikan kesan alami dari pembuatannya yang menggunakan rempah-rempah. Elemen teks yang mewakili kesan hangat dan *friendly* dapat ditemukan pada font Fredoka One yang memiliki karakteristik bentuk huruf yang bulat dan gemuk, kesan *homemade* dapat ditemukan pada font Pacifico yang memiliki karakteristik bentuk huruf seperti tulisan tangan yang lembut seperti goresan pena. Elemen gambar terdiri dari foto nasi bakar dan ilustrasi rempah untuk memperkuat pesan kelezatan dan ilustrasi varian isi untuk mengidentifikasi jenis produk. Diperlukan referensi teori kemasan yang dapat membantu perancangan sesuai dengan keilmuan desain grafis. Teori yang digunakan diantaranya tipografi, warna, image, prinsip, tata letak, material dan struktur kemasan. Teori yang digunakan sangat membantu dalam menentukan mood desain sehingga pesan kelezatan dapat tersampaikan dengan baik.
3. Penerapan elemen dan gaya desain berdasarkan konsep pada desain terpilih dilakukan pada media turunan berupa kartu ucapan terima kasih, foto menu produk aplikasi pesan antar, konten Instagram dan *goodie bag*. Penerapan desain pada media pendukung memberikan konsistensi desain pada media yang digunakan yaitu konsep *friendly*, *homemade*, modern dan ciri khas.





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### 5.2 Saran

Melalui proses perancangan desain kemasan UMKM nasi bakar Dapur Ibu, saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Dalam mempertimbangkan perkembangan usaha nasi bakar Dapur Ibu, perlu adanya pengembangan desain kemasan dengan tetap memperhatikan konsisten pada perancangan desain kemasan agar tetap mampu mengkomunikasikan pesan secara efektif sekaligus menghasilkan kebaruan.
2. Pentingnya untuk memahami permasalahan agar dapat menjawab kebutuhan klien dan menjadi solusi melalui perancangan desain.
3. Kepada Dapur Ibu agar dapat mempertahankan kualitas produk agar sesuai dengan citra brand untuk meningkatkan kredibilitas dan kepercayaan konsumen terhadap *brand* Dapur Ibu.

#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR REFERENSI

- Abdi, D. (2021). *Peningkatan Daya Saing Kewirausahaan UKM untuk Menembus Pasar Regional dan Global*. Indonesia Banking School.  
<http://ibs.ac.id/peningkatan-daya-saing-kewirausahaan-ukm-untuk-menembus-pasar-regional-dan-global/>
- Agung, A. B. (2019). Perancangan Desain Maskot Sebagai Media Promosi Higi Creative Lab Guna Meningkatkan Brand Loyalty. In *Stikom Surabaya*.
- Anggarini, A. (2019). *Layout Desain Publikasi: Eksplorasi Teks dan Gambar*. PNJ Press.
- Anggraini, L., & Nathalia, K. (2018). *Desain Komunikasi Visual Dasar-Dasar Panduan untuk Pemula*. Penerbit Nuansa Cendekia.
- Arifiyansa, I. (2020). *Peran Kemasan dalam Dunia Pemasaran*. LinkedIn.  
<https://www.linkedin.com/pulse/peran-kemasan-dalam-dunia-pemasaran-imam-arifiyansa/?originalSubdomain=id>
- Bintang, T. (2018). *Memahami Aneka Warna Kemasan Makanan dan Maknanya*. Tempo.Co. <https://cantik.tempo.co/read/1144813/memahami-aneka-warna-kemasan-makanan-dan-maknanya>
- Bismala, L., & Handayani, S. (2021). *Ekplorasi Karakteristik Kewirausahaan Pelaku Usaha Kecil Menengah*. Umsu Press.
- Dameria, A. (2014). *Packaging Handbook* (pertama). Link Match Graphic.
- Dewi, S. T. (2016). *Warna Pada Kemasan Makanan tingkatkan Brand Image*. Goukm.Id.
- Firmansyah, A. (2019). Pemasaran Produk dan Merek. In Q. Media (Ed.), *Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy)* (Issue August). CV. Penerbit Qiara Media.
- Hartanto, S., Yuwono, E. C., & Soewito, B. M. (2015). Perancangan Desain Kemasan Produk Homemade Pie” 391” Surabaya. *Jurnal DKV Adiwarna*,



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

I(6). <http://publication.petra.ac.id/index.php/dkv/article/viewFile/3303/2989>

Hidayati, K. F. (2021). *Hadirkan Kesan Formal dan Profesional dengan Font Serif*. Glints. <https://glints.com/id/lowongan/huruf-serif-adalah/#.Y1g3VHZBy5c>

Invory. (2022). *Perbedaan Kemasan Primer Sekunder Dan Tersier*. Invory.

Inzaghi, A. A. A., & Patria, A. S. (2021). Analisis Elemen Visual pada Kemasan Permen Kopiko “Cofee Candy.” *Jurnal BARIK*, 3(2), 1–13. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/JDKV/article/view/42322>

Juniman, P. T. (2017). *Gaya Hidup Masyarakat Menjadikan Bisnis Kuliner Menjanjikan*. CNN Indonesia. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170118121405-262-187137/gaya-hidup-masyarakat-menjadikan-bisnis-kuliner-menjanjikan>

Kurniasih, W. (2022). *11 Arti Warna dalam Psikologi dan Filosofinya*. Gramedia. <https://www.gramedia.com/best-seller/arti-warna-dalam-psikologi-dan-filosofinya/>

Lazuardi, M. L., & Sukoco, I. (2019). Design Thinking David Kelley & Tim Brown: Otak Dibalik Penciptaan Aplikasi Gojek. *Organum: Jurnal Saintifik Manajemen Dan Akuntansi*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.35138/organum.v2i1.51>

Luthfiasari, A. (2022). *Klasifikasi Huruf dalam Tipografi*. Binus University. <https://binus.ac.id/bandung/2022/10/klasifikasi-huruf-dalam-tipografi/>

Maulani, A. N., Fetrianggi, R., & Prana, I. S. (2021). Analisis Pengaruh Desain Kemasan dan Brand Image Kopi Good Day Pada Minat Beli Konsumen. *FINDER: Journal of Visual Communication Design*, 1(1), 1–9. <https://ejournal.upi.edu/index.php/FINDER/article/view/34054/14643>

Mukhtaromin. (2022). *Mengenal Design Thinking*. Kemenkeu Corporate University. <https://bppk.kemenkeu.go.id/balai-diklat-keuangan->





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

pontianak/artikel/mengenal-design-thinking-278789#:~:text=Sedangkan “Career Foundry” mengatakan%2C design thinking adalah sebuah ideologi, kompleks yang menitikberatkan kepentingan pengguna.

Nf Mufreni, A. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.

<http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem>

Nugraha, D. S. (2022). *PERANCANGAN BRAND IDENTITY DAN DESAIN KEMASAN NYEBLAK DIDIEU*. Widyatama.

Pradika, M. D. A., Swandi, I. W., & Mudra, I. W. (2020). Kajian Ilustrasi, Tipografi, dan Warna Dalam Membentuk Estetika Pada Desain Kemasan Pod Cokelat Edisi Dark Chocolate Bali. *PRABANGKARA Jurnal Seni Rupa Dan Desain*, 24(2), 59–63. [https://jurnal.isi-](https://jurnal.isi-dps.ac.id/index.php/prabangkara/article/view/1215)

[dps.ac.id/index.php/prabangkara/article/view/1215](https://jurnal.isi-dps.ac.id/index.php/prabangkara/article/view/1215)

Primartantyo, U. (2010). *Mayoritas Kemasan Produk Makanan Usaha Kecil Belum Standar - Nasional Tempo*. Tempo.Co.

[https://nasional.tempo.co/read/245710/mayoritas-kemasan-produk-makanan-](https://nasional.tempo.co/read/245710/mayoritas-kemasan-produk-makanan-usaha-kecil-belum-standar)

Ramdani, G. (2019). *Desain Grafis*. IPB Press.

Robiah, S. (2023). *Lima Warna Bumi (Earth Tone) Ini Bisa Jadi Rekomendasi untuk Cat Interior Rumah*. Radar Depok.

[https://www.radardepok.com/utama/9468284705/lima-warna-bumi-earth-](https://www.radardepok.com/utama/9468284705/lima-warna-bumi-earth-tone-ini-bisa-jadi-rekomendasi-untuk-cat-interior-rumah)

Santika, E. F. (2023). *Makanan Nusantara Jadi Kategori Terbanyak yang Dijual UMKM Indonesia pada 2022*. Databoks.Katadata.Co.Id.

[https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/02/07/makanan-nusantara-](https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/02/07/makanan-nusantara-jadi-kategori-terbanyak-yang-dijual-umkm-indonesia-pada-2022)

Sari, A. N. (2022). *Kondisi Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di*





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Indonesia. Kementerian Keuangan Republik Indonesia.

<https://www.kemenkeu.go.id/home>

Setiyaningsih, Y. (2022). *Pengertian Layout Desain, Prinsip, Elemen, Tujuan, dan Manfaat*. Dianisa.Com. <https://dianisa.com/pengertian-layout-desain/>

Suryaningrat, I. B., Mahardika, N. S., & Firlanarosa, M. E. (2021). Desain kemasan sekunder pada produk prol tape dengan metode Quality Function Deployemnt (QFD). *J. Agroteknologi*, 15(01), 11–23.

Tim. (2022). *Sampah Abadi\_Habis Plastik Muncullah Styrofoam*. CNN Indonesia. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20221124085121-262-878001/sampah-abadi-habis-plastik-muncullah-styrofoam>

Wahyudi, N., Hendradewa, D., Makbulloh, Hariyani, D., Mahendra, E., Syahputra, A., Juanda, Dewi, S., Sapruddin, A. Y., Susihanah, N. D., Choirunnisa, R. F., Weningtyas, F., Maulana, I., & Irvan, M. (2023). *Jangan Main-Main dengan Kemasan*. PT Elex Media Komputindo.

Wahyudi, N., & Satriono, S. (2017). *Mantra Kemasan Juara*. PT Elex Media Komputindo.

POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Lembar Bimbingan (Pembimbing Materi)

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR			
PROGRAM STUDI DESAIN GRAFIS			
JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN			
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA			
NAMA MAHASISWA		Tiara Zahira	
NAMA PEMBIMBING		Nanang Wahyudi, S.Sos.	
JUDUL TUGAS AKHIR		Perancangan Desain Kemasan UMKM Nasi Bakar Dapur Ibu	
KETERANGAN:			
1. Lembar bimbingan ini digunakan untuk mencatat aktivitas bimbingan mahasiswa			
2. Lembar bimbingan ini ditulis oleh mahasiswa dan diketahui oleh pembimbing			
3. Harap lampirkan lembar bimbingan ini pada laporan Tugas Akhir sebelum sidang			
BIMBINGAN KE-	TANGGAL BIMBINGAN	KOMENTAR PEMBIMBING	RENCANA PROGRESS/REVISI*
1	20 Maret 2023	Briefing bab 1-3 dan penajaman alasan kebutuhan desain klien	latar belakang selesai
2	28 Maret 2023	Perbaiki struktur penyampaian kebutuhan kemasan nasi bakar, dan penambahan data pasar.	bab 1 selesai dan progress bab 2
3	4 April 2023	Review bab 1 dan penajaman poin terkait layanan pesan antar sebagai media komunikasi dengan konsumen melalui kemasan, melanjutkan pengerjaan bab 2.	progress bab 2
4	11 April 2023	Perbaiki susunan teori yang digunakan pada bab 2, penambahan teori yang dibutuhkan (warna panas dan dingin), pembahasan mendetail metode riset design yang digunakan pada bab 3, menggali lebih dalam keunggulan nasi bakar klien, melengkapi sub bab consumer insight dan analisa SWOT berdasarkan survei	progress bab 2 dan progress bab 3
5	12 April 2023	Perbaiki pertanyaan kuesioner terkait pertanyaan serupa dan penambahan pertanyaan untuk mengetahui brand awareness pesaing dan klien, serta keunggulan yang dirasakan konsumen terhadap nasi bakar klien.	memperbaiki pertanyaan pada kuesioner dan melakukan pengumpulan data melalui metode survei
6	26 April 2023	Perbaiki analisa SWOT yang diperoleh berdasarkan data survei melalui kuesioner, penambahan detail informasi kemasan yang digunakan saat ini pada bagian product knowledge, melengkapi dan memperbaiki penjabaran terkait teori design thinking, memperbaiki kerangka teori	memperbaiki susunan kerangka teori pada Bab 2, melengkapi bab 3
7	26 Mei 2023	Membahas hasil sempro dan briefing persiapan bab 4 & 5	Memperbaiki hasil sempro
8	9 Juni 2023	Perbaiki hasil sempro selesai, lanjut pengerjaan bab 4	Progress bab 4 brainstorming mindmap dan moodboard
9	15 Juni 2023	Menambah kelengkapan data pada moodboard seperti palet warna dan referensi layout	Memperbaiki moodboard dan melanjutkan pembuatan sketsa kasar (thumbnail)



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

10	23 Juni 2023	Membuat eksplorasi sketsa kasar lebih banyak dan membuat tema perancangan untuk sketsa halus	Mengkesplorasi sketsa kasar dan alternatif sketsa halus dan digitalisasi
11	3 Juli 2023	Memperbaiki sketsa halus terkait detail yang dapat ditampilkan, menjelaskan lebih detail penjelasan konsep pada masing-masing sketsa seperti penggunaan dan strategi penekanan prinsip pada desain.	Membuat detail penjelasan sketsa, menentukan desain komprehensif
12	5 Juli 2023	Konsep visual sudah tersampaikan, penggunaan elemen sudah menjelaskan fungsi, prinsip desain yang digunakan sudah dijelaskan, perbaiki penjelasan pada desain komprehensif, acc desain terpilih.	Membuat prototype, testing dan membuat kesimpulan
13	13 Juli 2023	Menambah kelengkapan penjelasan pada desain komprehensif, tidak perlu mengulang penjelasan pada desain komprehensif cukup jelaskan elemen yang digunakan, struktur kemasan sudah baik, menambah media pendukung <i>goodie bag</i>	Menyelesaikan laporan TA

\*untuk menjadi acuan bimbingan selanjutnya







## Lampiran 2 Lembar Bimbingan (Pembimbing Teknis)

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR			
PROGRAM STUDI DESAIN GRAFIS			
JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN			
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA			
NAMA MAHASISWA	Tiara Zahira		
NAMA PEMBIMBING	Rachmadita Dwi Pramesti, M.Ds.		
JUDUL TUGAS AKHIR	Perancangan Desain Kemasan UMKM Nasi Bakar Dapur Ibu		
KETERANGAN:			
1. Lembar bimbingan ini digunakan untuk mencatat aktivitas bimbingan mahasiswa			
2. Lembar bimbingan ini ditulis oleh mahasiswa dan diketahui oleh pembimbing			
3. Harap lampirkan lembar bimbingan ini pada Laporan Tugas Akhir sebelum sidang			
BIMBINGAN KE-	TANGGAL BIMBINGAN	KOMENTAR PEMBIMBING	RENCANA PROGRESS/REVISI*
1	31 Maret 2023	Merapikan susunan penulisan, menyesuaikan tujuan dengan latar belakang,	Memperbaiki kesalahan ketik, kata penghubung, tanda baca, istilah asing dan membuat kalimat efektif. merevisi tujuan
2	29 April 2023	Menambahkan kalimat pengantar pembahasan teori pada bab 2, memperbaiki kerangka teori, melengkapi teori yang dibutuhkan pada desain kemasan (ilustrasi dan foto), merapikan creative brief,	Memperbaiki penulisan pada bab 2 dan bab 3
3	30 April 2023	Kelengkapan laporan dan penulisan sudah ok	Persiapan seminar proposal
4	16 April 2023	Perbaiki penulisan pada bab 4 dan melengkapi penjelasan pada kesimpulan	Melengkapi laporan TA
5			
6			

POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**Lampiran 3 Transkrip Wawancara**

Tanggal : 19 Maret 2023  
Narasumber : Bu Halimah  
Jabatan : Pemilik Dapur Ibu  
Lokasi : Bojongsari, Depok

**1. Apa yang melatarbelakangi didirikannya usaha nasi bakar Dapur Ibu?**

Nasi bakar Dapur Ibu baru berdiri di awal tahun 2022 waktu kasus corona mulai naik turun. Awalnya dari permintaan anak-anak yang memang suka banget sama nasi bakar, akhirnya dicoba bikin. Sempat beberapa kali percobaan karena rasanya belum pas menurut anak-anak sampai akhirnya cocok. Jadi selama beberapa hari bikin nasi bakar dan dibawa bekal sama anak saya dan ada teman kantornya yang mau. Akhirnya produksi nasi bakar dilanjutkan sampai sekarang. Selain nasi bakar ini saya juga menerima pesanan tumpeng dan beberapa makanan tradisional seperti lempeng dan ongol-ongol.

**2. Apa saja varian rasa nasi bakar yang dimiliki Dapur Ibu?**

Ada lima isian nasi bakar, ada ayam, teri, cumi, tongkol dan oncom dengan harga Rp.10.000 per bungkus. Menu *best seller*-nya cumi pedas.

**3. Berapa rata-rata penghasilan Dapur Ibu dalam sebulan, dan berapa jumlah terbanyak yang pernah dipesan?**

Rata-rata penghasilan dalam sebulan tahun 2022 mencapai Rp2.500.000, dan pesanan paling banyak dalam sebulan pernah mencapai hingga 670 bungkus.

**4. Apa citra yang ingin disampaikan Dapur Ibu kepada konsumen?**

Sesuai dengan namanya Dapur Ibu, saya mau konsumen merasakan kelezatan masakan yang dibuat sepenuh hati seolah-olah dibuat oleh ibunya sendiri.

**5. Bagaimana konsumen mengetahui adanya produk nasi bakar Dapur Ibu?**

Saya sering bikin status di *whatsapp* tentang nasi bakar ini, jadi dari yang awalnya cuma temen kantor anak menyebar ke teman-teman saya dan dari



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

situ tersebar lagi dari teman ke teman. Sejauh ini pengantaran pesanan nasi bakar sampai ke parung, pamulang dan ciputat.

**6. Apa kelebihan nasi bakar Dapur Ibu dibandingkan kompetitor?**

Sejauh ini yang saya temui di daerah Bojongsari, nasi bakar cuma ditandai label nama terus pake sterofom. Saya kadang suka beli nasi bakar lain untuk tahu gimana rasa dan kualitasnya, ada yang enak ada juga yang kurang kaya nasinya ga dibumbuin, ada juga yang ga dibakar, lebih banyak nasinya disanding isian, ada juga yang isiannya ga 100% ayam atau cumi tapi dicampur tempe jadi mengecewakan. Bahan-bahan yang dipakai Dapur Ibu dijamin berkualitas juga kebersihannya sangat dijaga, karena awalnya ini memang untuk konsumsi keluarga dan terus saya pertahankan agar konsumen tidak kecewa. Kalau soal masak saya selalu ga tanggung-tanggung pakai bumbu dan rempah-rempah makanya rasanya bisa enak dan jadi punya khas Dapur Ibu.

**7. Bagaimana tanggapan konsumen saat ini?**

Tanggapan konsumen ada yang awalnya trauma pernah makan nasi bakar sebelumnya karena bau langu terus coba pesen nasi bakar dari Dapur Ibu dan jadi suka. Rata-rata mereka suka karena rasa nasinya yang gurih dipadu dengan lauk yang enak jadi bikin ketagihan. Menu favorit dari Dapur Ibu varian cumi. Konsumen pengen nasi bakar Dapur Ibu ada setiap hari jadi ga perlu pesan dulu, karena rasanya enak banget

**8. Apa yang menjadi masalah pada kemasan yang digunakan sekarang?**

Dapur ibu sudah punya logo dan label yang digunakan untuk masing-masing varian rasa, tapi kemasan Styrofoam yang dipake menutupi informasi itu. Karena dapur ibu sistemnya po jadi seringkali pesanannya banyak dan konsumen kesulitan untuk menemukan varain rasa yang dimau kalo ga dibuka styrofoamnya. Dapur ibu juga ingin memulai penjualan di ojek online (gofood) jadi mau kemasan yang menarik, aman untuk pengantaran dan praktis untuk dikirim dalam jumlah yang banyak.

**9. Selama ini kemasan seperti apa yang digunakan Dapur Ibu?**





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Untuk label varian rasa pake stiker HVS Doff Matte yang dijadikan sebagai sabuk nasi bakar dan untuk kemasannya Styrofoam

### 10. Kemasan seperti apa yang diinginkan?

Saya mau kemasan yang tidak terlalu besar, satu nasi bakar hanya cukup di satu kemasan. Supaya kelihatan lebih praktis.

### 11. Apakah ada mandatory yang harus diterapkan pada desain kemasan?

Dapur ibu sudah punya logo, warna merah, orange, kuning, hijau dan biru untuk masing-masing varian isi nasi bakar dan tagline “Hidangan resep cinta ibu”.

### 12. Apa harapan yang diinginkan dari perancangan kemasan nasi bakar ini?

Dengan dibuatnya kemasan nasi bakar dapur ibu dan dijual melalui ojek online, jadi lebih banyak konsumen yang tahu dan bisa menikmati juga konsumen bisa lebih percaya dengan kualitas yang dimiliki dapur ibu



POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA

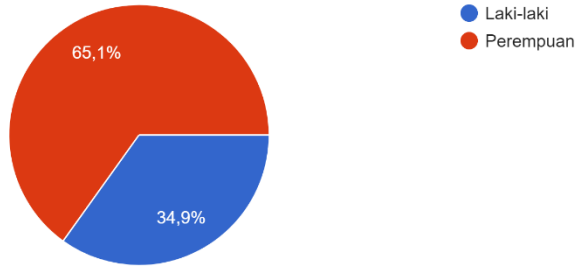


## Lampiran 4 Kuesioner

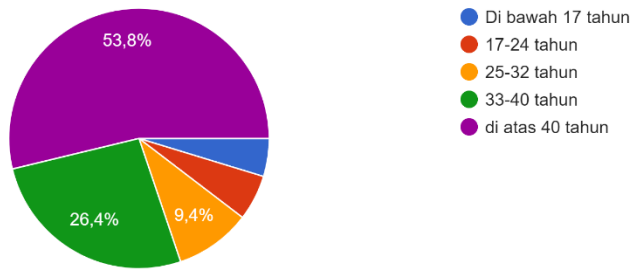
### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

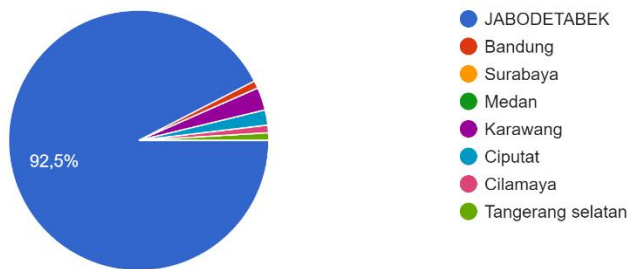
Jenis Kelamin  
106 jawaban



Usia  
106 jawaban



Domisili  
106 jawaban



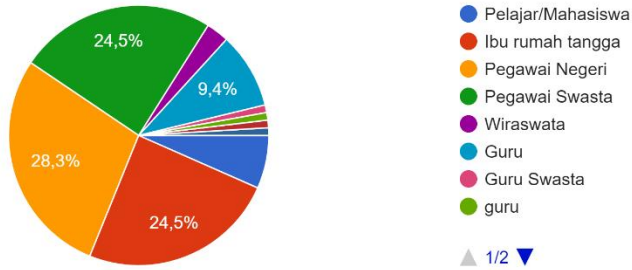


## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

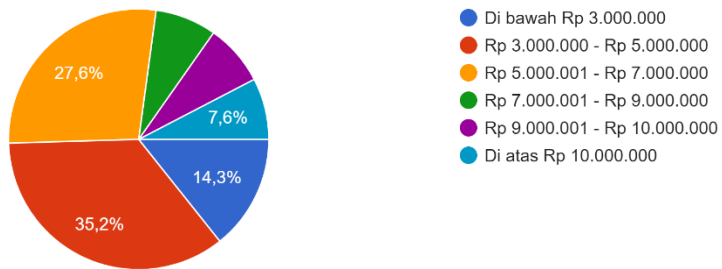
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Pekerjaan  
106 jawaban



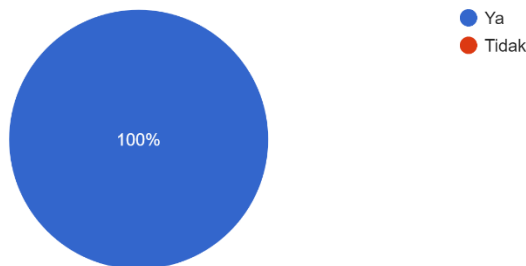
Dari daftar berikut ini, jawaban yang paling sesuai dalam menggambarkan jumlah pendapatan pribadi Anda dalam 1 bulan?

105 jawaban



Apakah Anda menyukai kuliner Indonesia?

106 jawaban







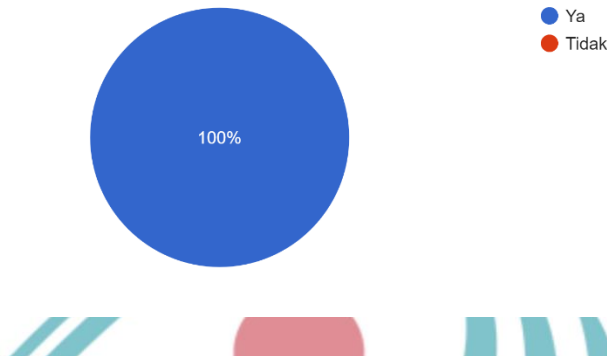
## Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

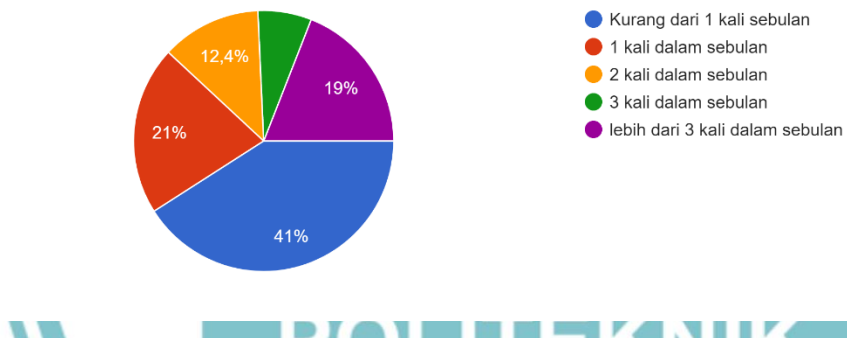
Apakah Anda pernah mengonsumsi nasi bakar?

106 jawaban



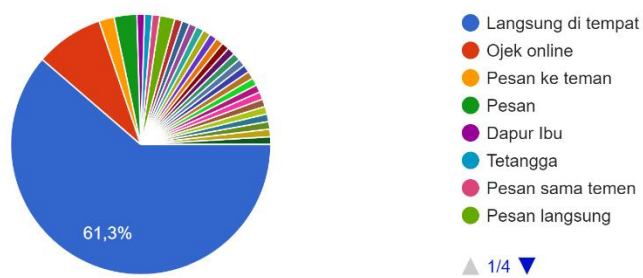
Seberapa sering Anda mengonsumsi nasi bakar?

105 jawaban



Dimana Anda biasanya membeli nasi bakar?

106 jawaban





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Menurut Anda apa yang menjadi ciri khas nasi bakar?

106 jawaban

.....

Wangi Dari Daunnya

Khasnya wangi bakaran dsun.

Di bungkus dengan daun pisang dan di bakar, nasi nya pake santan

Nasi dan laukya wangi khas

Nasinya dibungkus daun pisang

Nasinya yg pulen dan isiannya yang bermacam-macam

Rasa nasi yg aneka rasa

Dibungkus daun, dibakar sampi matang. Daun nya berwarna kecoklatan. Didalam nya berisi nasi dan bagian tengah nya berisi lauknya.

Sebutkan 3 kata yang menggambarkan nasi bakar?

106 jawaban

Mantap aroma nasinya

Enak,bikin nagih,aroma kemangi nya

Enak..lezat ..bikin nambah

Wangi, enak, kaya citra rasa

Wangi, Gurih, Sedap

Enak gurih wangi

Ayam, gurih, bungkus

Wangi sedap nikmat

Enak,simple,lumayan kenyang



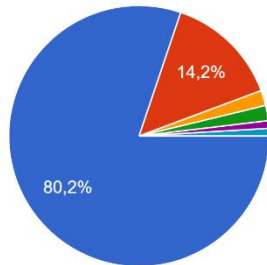
## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Apa yang Anda pertimbangkan ketika membeli nasi bakar?

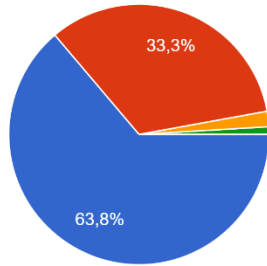
106 jawaban



- rasa
- varian
- harga
- kemasan
- Semua option di atas
- Semua

Apa yang paling Anda sukai ketika mengonsumsi nasi bakar?

105 jawaban



- aroma bakar yang khas
- menu sederhana tapi kaya cita rasa
- enak dinikmati saat cuaca dingin
- Praktis karena tinggal makan, sudah ada nasi dan lauknya

# POLITEKNIK

Brand apa yang Anda ingat saat mendengar nasi bakar?

106 jawaban

Dapur ibu

Dapur Ibu

Tidak ada

Nasi bakar dapur ibu

Nasi Bakar Dapur Ibu

Dapur Ibu

Tidak tahu

Gtw

Nasbak dapur ibuuu





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

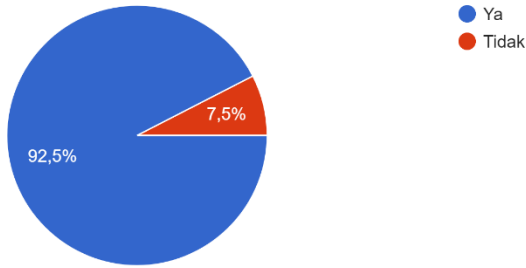
Jika "Ya" apa yang Anda sukai dari nasi bakar Dapur Ibu?

95 jawaban

Ya
Rasanya enak
Rasa
Suka
Rasanya
Enak
Suka banget
Rasa nasi yang gurih ditambah topping yang enak.
Rasanya sedap dan gurih

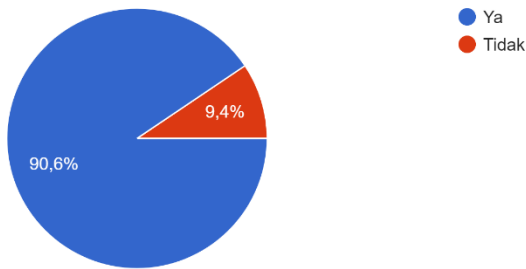
Apakah Anda mengetahui brand nasi bakar Dapur Ibu?

106 jawaban



Apakah Anda pernah membeli nasi bakar Dapur Ibu?

106 jawaban





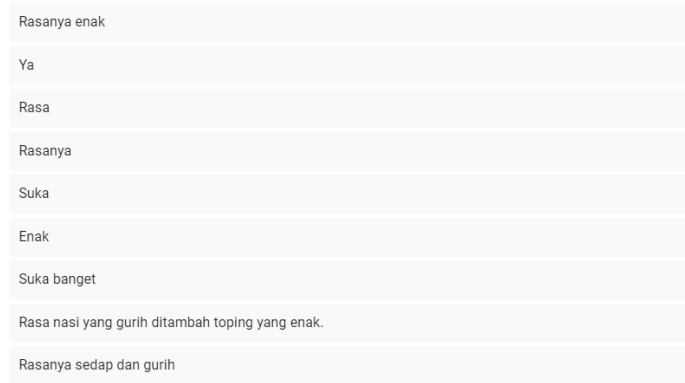
## Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

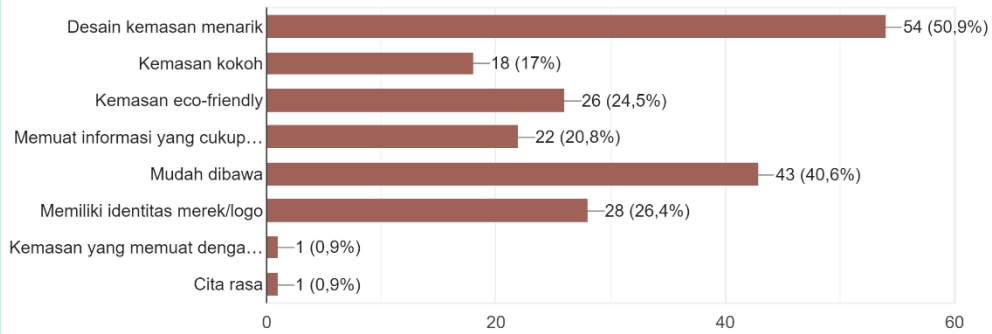
Jika "Ya" apa yang Anda sukai dari nasi bakar Dapur Ibu?

103 jawaban



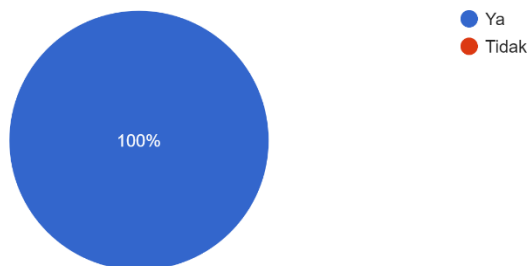
Apa pertimbangan Anda saat memilih kemasan makanan?

106 jawaban



Apakah Anda pernah memesan makanan online?

106 jawaban



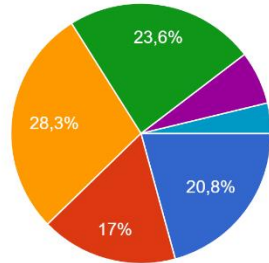


Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Seberapa sering Anda memesan makanan online?

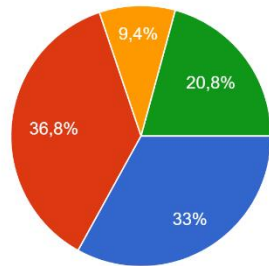
106 jawaban



- Kurang dari 1 kali dalam sebulan
- 1 kali dalam sebulan
- 2 kali dalam sebulan
- 3 kali dalam sebulan
- lebih dari 3 kali dalam sebulan
- lebih dari 3 kali dalam sebulan

Apa alasan Anda memesan makanan online?

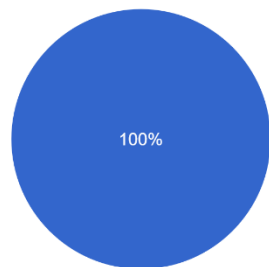
106 jawaban



- Hemat waktu dan tenaga
- Tidak ada waktu memasak
- Banyak pilihan
- Mudah

Apakah menurut Anda kemasan penting untuk produk makanan?

106 jawaban



- Ya
- Tidak





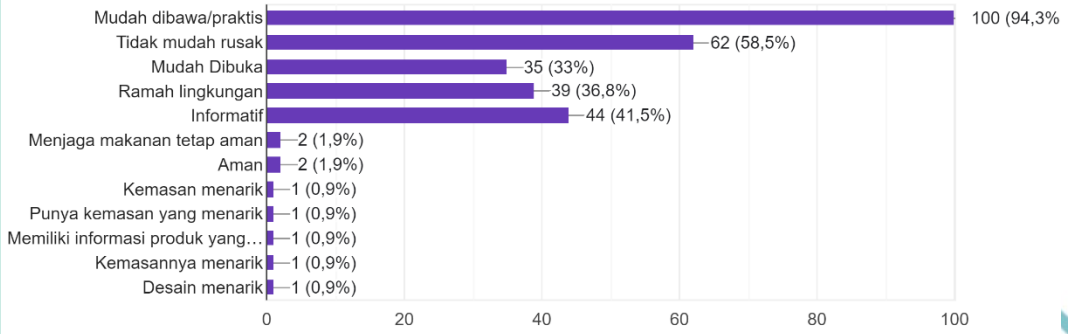
## Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Kemasan seperti apa yang Anda butuhkan sebagai kemasan layanan pesan antar/ojek online?

106 jawaban





## Lampiran 5 Hasil Cek Plagiarisme

Tiara Zahira

### ORIGINALITY REPORT

**13%**  
SIMILARITY INDEX

**12%**  
INTERNET SOURCES

**3%**  
PUBLICATIONS

**4%**  
STUDENT PAPERS

### PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://repository.pnj.ac.id">repository.pnj.ac.id</a> Internet Source	2%
2	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	1%
3	<a href="http://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	1%
4	<a href="http://lib.unnes.ac.id">lib.unnes.ac.id</a> Internet Source	<1%
5	<a href="http://studentjournal.petra.ac.id">studentjournal.petra.ac.id</a> Internet Source	<1%
6	<a href="http://jurnal.unsil.ac.id">jurnal.unsil.ac.id</a> Internet Source	<1%
7	Submitted to Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya Student Paper	<1%
8	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	<1%
9	<a href="http://widuri.raharja.info">widuri.raharja.info</a> Internet Source	<1%

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





## Lampiran 6 Daftar Riwayat Hidup

# Tiara Zahira

Mahasiswa desain grafis yang berpengalaman dalam **mengembangkan ide kreatif** ke dalam karya desain. Memiliki **minat besar** untuk terus **belajar, disiplin** dan meningkatkan kemampuan. Terampil dalam pengoperasian **Illustrator, Indesign** dan **Photoshop**.

☎ 0857 7330 8748

📍 Depok, Jawa Barat

✉ tiara.zahira025@gmail.com

Be behance.net/tiarazahira25

🌐 online.fliphtml5.com/rhqv/jlkj/



### Pendidikan

**2019-Sekarang**  
Politeknik Negeri Jakarta Program Studi D4 Desain Grafis

**2016-2019**  
Madrasah Aliyah Pembangunan UIN Jakarta

### Pengalaman Kerja

#### 2022 Intern Desainer Grafis - Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

- Membuat konten informasi dan event terkait produk halal pada sosial media Instagram

#### 2022 Desain Branding Produk UMKM Dapur Ibu

- Membangun brand awareness melalui perancangan desain logo dan label produk

#### 2021 Video Editing Internal Event of Indopelita Aircraft Services

- Memenuhi ekspektasi klien dengan memuat kelengkapan informasi yang dimuat dan alur yang menarik

### Aktivitas

#### Kontributor Aset Elemen Desain Platform Canva

- Melakukan riset konsep untuk menghasilkan aset elemen desain yang dibutuhkan pengguna platform
- Melakukan riset keyword sebagai kebutuhan metadata untuk kemudahan informasi konten
- Melakukan evaluasi desain untuk memenuhi kebutuhan pedoman pengajuan konten

#### Anggota Kriyasana Mahasiswa Desainer Grafis Indonesia (KMDGI)

- Melakukan riset konten buku dan konsep desain yang sesuai dengan target audience
- Menyusun layout, sampul buku dan guide book "*Design I Like Project*"
- Berhasil terpilih menjadi salah satu karya terbaik yang dipamerkan dalam pameran Konstelasi TGP

### Prestasi

- Juara 2 Desain Poster Digital "Lawan Covid-19" (2020)
- Karya Terbaik Pilihan Perancangan Pictogram Storytelling dan Coloring Book (2020)

### Kemampuan



Adobe Illustrator



Adobe Indesign



Adobe Photoshop



Adobe Premiere

**Hak Cipta :**  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta