



© 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

**TUGAS AKHIR
SPESIFIKASI PROYEK DESAIN**

**PERANCANGAN DESAIN KEMASAN SAMBAL LAUK CUMI
ASIN MAK FAU**



Oleh:

**MUHAMAD FAUZAN RAMADHAN
5017020060**

**JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

DEPOK

2021



© 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

LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Desain Kemasan Sambal Lauk Cumi Asin Mak Fau
Penulis : Muhamad Fauzan Ramadhan
Jurusan : Teknik Grafika Penerbitan
Program Studi : Desain Grafis

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

Depok, 20 Mei 2021

Menyetujui,
Dosen Pembimbing I

Nanang Wahyudi, S.Sos
NIP. 520000000000000079

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Dosen Pembimbing II

Rina Ningtyas, M.Si
NIP. 198902242020122011



© 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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR PERANCANGAN DESAIN KEMASAN SAMBAL LAUK CUMI ASIN

MAK FAU

Oleh:

MUHAMAD FAUZAN RAMADHAN

NIM: 5017020060

Disahkan:

Depok, 18 Agustus 2021

Penguji I

Penguji II

Dwi Agnes Natalia Bangun, S.Ds., M.Ds.

NIP. 198812152018032001

Rachmah Nanda Kartika, S.T., M.T.

NIP. 199206242019032021

Ketua Jurusan

Teknik Grafika Penerbitan



Dra. Wiwi Prastiwinarti, 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 satu 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

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

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

PERANCANGAN DESAIN KEMASAN SAMBAL LAUK CUMI ASIN MAK FAU

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, 6 Agustus 2021

Yang menyatakan,

METERAI
TEMPEL
39FAJX381978645

Muhammad Fauzan Kamadhan

NIM: 5017020060



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 mengummumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

ABSTRAK

Pertumbuhan industri kuliner dalam beberapa tahun terakhir menjadi sektor industri paling besar dan salah satu pelaku yang mendominasi industri makanan adalah UMKM. Salah satu pelaku UMKM di industri makanan ini adalah Mak Fau yang berdiri sejak 2017, dengan produk andalannya yaitu sambal lauk. Dalam perkembangannya, Mak Fau memiliki rencana perluasan pasar dan perubahan segmentasi target konsumen mereka. Untuk itu dibutuhkan perubahan dalam desain dan material kemasan agar memiliki daya saing dengan produk serupa. Penelitian ini bertujuan memaparkan proses perancangan desain kemasan sambal cumi Mak Fau dalam perluasan pasar dan perubahan target konsumen, agar mampu bersaing dengan produk serupa. Perancangan ini, menggunakan metode riset desain yaitu mindmapping, moodboard, pembuatan sketsa, hingga desain akhir. Dalam proses pengumpulan data penulis menggunakan metode ualitatif deskriptif dengan teknik wawancara, observasi, studi pustaka, dan survei. Hasil dari penelitian ini adalah desain kemasan cumi asin Mak Fau yang *modern* dan *homie* dengan menggunakan konsep visual yaitu “Harmonisasi Rasa”. Hasil desain yang sudah dibuat kemudian akan dicetak dengan teknik cetak *offset* di atas artpaper 75gsm yang dilaminasi dan dilaminasi lagi ke standing pouch berbahan alumunium foil yang kemudian dibuat kantong dan ditambahkan zipper. Metode ini dipilih karena hasil yang bagus dan juga harga yang terjangkau. Kemudian, desain utama diaplikasikan pada desain turunan dari varian lainnya.

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

ABSTRACT

The growth of the culinary industry in recent years has become the largest industrial sector and one of the actors that dominates the food industry is MSMEs. One of the MSME players in the food industry is Mak Fau, which was founded in 2017, with its flagship product, sambal side dish. In its development, Mak Fau has plans for market expansion and changes in their target consumer segmentation. For this reason, changes in packaging design and materials are needed in order to be competitive with similar products. This study aims to describe the design process of Mak Fau's sambal squid packaging design in expanding the market and changing target consumers, in order to be able to compete with similar products. This design uses design research methods, namely mind mapping, moodboards, sketching, to the final design. In the process of collecting data, the author uses a descriptive qualitative method with interview, observation, literature study, and survey techniques. The result of this research is a modern and homie Mak Fau salted squid packaging design using the visual concept of "Taste Harmonization". The resulting design will then be printed using an offset printing technique on 75gsm artpaper which is laminated and then laminated again to a standing pouch made of aluminum foil which is then made into a pouch and added with a zipper. This method was chosen because of the good results and also the affordable price. Then, the main design is applied to the derivative designs of other variants.

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

PRAKATA

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia dan rahmat-Nya telah memberikan banyak waktu dan kesempatan dan kedua orang tua penulis yang senantiasa selalu mendukung penulis sehingga Tugas Akhir yang berjudul “Perancangan Desain Kemasan Sambal Lauk Cumi Asin Mak Fau” dapat terselesaikan dengan baik.

Tugas Akhir merupakan syarat mahasiswa Teknik Grafika dan Penerbitan untuk mencapai kelulusan. Menanamkan dan menuai ilmu yang telah dikuasai selama 8 semester serta menuangkannya dalam sebuah bentuk penulisan Tugas Akhir, sehingga dapat lebih terarah dalam membuat penulisan Tugas Akhir.

Penulisan Tugas Akhir ini dalam prosesnya dapat terselesaikan berkat bantuan dan kontribusi dari banyak pihak. Bersama dengan laporan ini ucapan terima kasih diberikan kepada:

1. Bapak Dr. sc. H. Zainal Nur Arifin, Dipl-Ing, HTL., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Ibu Wiwi Prastiwinarti, S.Si., M.M. Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan.
3. Ibu Anggi Anggarini, M.Ds., Ketua Program Studi Konsentrasi Desain Grafis
4. Ibu Fauria sebagai pemilik dari Mak Fau
5. Bapak Nanang Wahyudi, S.Sos selaku Dosen Pembimbing 1
6. Ibu Rina Ningtyas, M.Si selaku Dosen Pembimbing 2
7. Para teman kelas DG-A yang membantu, dan berjuang bersama penulis selama 8 semester.
8. Hilman, Yngwie, Nando, Sandy sebagai teman yang membantu penulis selama menempuh pendidikan di PNJ
9. Dwi, Syauqi, Angel sebagai teman bimbingan yang membantu penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhir



© 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. Teman-teman D3 dan D4 Teknik Grafika dan Penerbitan angkatan 2017.
11. Semua pihak yang memberi dukungan dan kesetiaan selama Tugas Akhir
12. Lila Kusuma Dewi dan keluarga yang berperan dalam membantu dan mendukung penulis selama mengerjakan tugas akhir

Dukungan, nasihat, doa, serta bantuan yang sudah diberikan tidak akan dilupakan oleh penulis. Adalah suatu kebahagiaan tersendiri untuk penulis dan akan selalu dikenang hingga akhir hayat. Semoga kebaikan yang diberikan Bapak/Ibu serta sahabat semua diganjar oleh Allah SWT. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna, baik dari isi dan penyajiannya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat dibutuhkan penulis agar bisa lebih baik lagi. Semoga laporan ini bisa memenuhi tujuan yang diharapkan.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Jakarta, 6 Agustus 2021

Muhamad Fauzan Ramadhan



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 mengummumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LAPORAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
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
1.4.1 Tujuan Pembahasan.....	3
1.5 Sistematika Penulisan.....	4
BAB II LANDASAN PERANCANGAN.....	6
2.1 Kemasan.....	6
2.1.1 Fungsi Kemasan.....	7
2.2 Desain Kemasan.....	9
2.2.1 Perubahan Desain Kemasan.....	9
2.2.2 Elemen Desain Kemasan.....	9
2.3 Prinsip Layout Desain Kemasan.....	22
2.4 Proses Desain Kemasan.....	27
2.4.1 Tahap Penggalian Informasi (<i>Discovery</i>).....	27
2.4.2 Tahap Kreatif/Konseptual (<i>Creation</i>).....	28
2.4.3 Tahap Perbaikan (<i>Refinement</i>).....	29



© 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

2.4.4 Tahap Pelaksanaan (<i>Implementation</i>)	29
2.4.5 Tahapan Produksi (<i>Production</i>)	29
2.5 Material Kemasan Plastik Fleksibel	30
2.6 Dekorasi Kemasan Plastik Fleksibel	31
2.6.1 Label	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Metodologi Penelitian	33
3.1.1 Metode Riset Desain	33
3.2 Metode Pengumpulan Data	34
3.3 Data dan Fakta	35
3.3.1 Profil Klien	35
3.3.2 <i>Product Knowledge</i>	36
3.3.3 Target Market dan Positioning	37
3.3.4 Kompetitor	37
3.3.5 <i>Consumer Insight</i>	39
3.3.6 Analisis SWOT	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Konsep Visual	48
4.1.1 <i>Mindmap</i>	48
4.1.2 <i>Moodboard</i>	50
4.1.3 Ide Konsep Visual	51
4.2 Proses Desain	52
4.2.1 Sketsa <i>Thumbnail</i>	52
4.2.2 Sketsa Halus	54
4.2.3 Desain Komperhensif	61
4.2.4 Desain Terpilih	67
4.3 Pertimbangan produksi	78
BAB V PENUTUP	81
5.1 Simpulan	81
5.2 Saran	82
DAFTAR REFERENSI	84



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR LAMPIRAN	86
-----------------------	----



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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kemasan	6
Gambar 2.2 Warna Panas dan Warna Dingin	12
Gambar 2.3 Contoh Warna Gradasi	12
Gambar 2.4 Font Serif	13
Gambar 2.5 Font Sans Serif	14
Gambar 2.6 Font Script	14
Gambar 2. 7 Font Dekoratif	15
Gambar 2.8 <i>Legibility</i> Yang Kurang Baik	16
Gambar 2.9 <i>Readibility</i> yang kurang baik	16
Gambar 2.10 Produk Yang Menggunakan Foto dalam Kemasan	17
Gambar 2.11 Ilustrasi Yang Digunakan Dalam Kemasan	18
Gambar 2.12 Sifat dan Karakter Garis	19
Gambar 2.13 Bentuk Geometris	20
Gambar 2.14 Bentuk Natural	20
Gambar 2.15 Bentuk Abstrak	21
Gambar 2.16 Contoh Tekstur	22
Gambar 2.17 Contoh Keseimbangan Simetris Pada Kemasan	23
Gambar 2.18 Contoh Keseimbangan Asimetris Pada Kemasan	23
Gambar 2.19 Contoh Irama Pada Kemasan	24
Gambar 2.20 Contoh Penekanan Kontras Pada Kemasan	25
Gambar 2.21 Contoh Isolasi Objek Pada Kemasan	25
Gambar 2.22 Contoh Penempatan Obyek Pada Kemasan	26
Gambar 2.23 Contoh Kesatuan Pada Kemasan	27
Gambar 2.24 Kemasan Plastik Fleksibel	31
Gambar 2.25 Contoh Dekorasi Label Pada Kemasan Plastik Fleksibel	32
Gambar 3.1 Logo Mak Fau	35
Gambar 3.2 Produk Sambal Lauk Mak Fau	37
Gambar 3.3 Desain Kemasan Sambal Hellyeah	38
Gambar 3.4 Kemasan Sambal Hj Lina	39



© 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 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

Gambar 4.1 <i>Mindmap</i>	49
Gambar 4.2 <i>Moodboard</i>	51
Gambar 4.3 Sketsa <i>Thumbnail</i>	53
Gambar 4.4 Sketsa Ke-1	55
Gambar 4.5 Sketsa Ke-2	56
Gambar 4.6 Sketsa Ke-3	58
Gambar 4.7 Sketsa Ke-5	59
Gambar 4.8 Sketsa Ke-5	61
Gambar 4.9 Desain Alternatif 1	63
Gambar 4.10 Desain Alternatif 2	65
Gambar 4.11 Desain Alternatif 3	67
Gambar 4.12 Desain Terpilih.....	69
Gambar 4.13 <i>Technical Drawing</i>	70
Gambar 4.14 Calibri Reguler	71
Gambar 4.15 Calibri Bold	71
Gambar 4.16 Warna CMYK	72
Gambar 4.17 Ilustrasi Cumi	73
Gambar 4.18 Tekstur Batu	74
Gambar 4.19 Desain <i>Front Of Pack</i>	75
Gambar 4.20 Desain <i>Back of Pack</i>	76
Gambar 4.21 Foto Produk.....	77
Gambar 4.22 <i>Final Art Work</i>	78
Gambar 4.23 Aplikasi Pada <i>Mockup</i>	79
Gambar 4.24 Aplikasi Desain Varian	80



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 TABEL

Tabel 3.1 Matriks SWOT	44
Tabel 3.2 Arahan Kreatif	47



DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar bimbingan tugas akhir
2. Transkrip wawancara dengan klien
3. Transkrip kuisisioner
4. Riwayat Hidup



© 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





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

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan industri makanan dan minuman selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya. Dikutip dari Beritasatu.com pada Senin, 5 April 2021, Kementerian Perindustrian mendata pertumbuhan industri makanan dan minuman dalam rentang 2015-2019 rata-rata sebesar 8,91%. Rata-rata ini masih menjadi yang aling besar dibandingkan pertumbuhan industri sektor lainnya yang rata-rata nya hanya sebesar 4,69%. kendati pada tahun 2020 lalu Indonesia dilanda pandemi Covid-19, Menteri Perindustrian (Menperin) Agus Gumiwang Kartasasmita mengatakan pertumbuhan industri makanan dan minuman masih berada di atas rata-rata yakni berada di angka 1,58%.

Pada pertumbuhannya, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) berkontribusi sangat besar dalam perekonomian Indonesia. Dikutip dari economy.okezone.com pada Jumat, 9 Oktober 2020, Kepala staf Kepresidenan Moeldoko mengatakan bahwa UMKM dapat meyerap 97% dari total tenaga kerja di Indonesia, jadi sebagian besar masyarakat Indonesia mengandalkan penghasilan sebagai pelaku usaha maupun sebagai pekerja di sektor UMKM ini. Pendapatan Domestik Bruto (PDB) Indonesia sebgiaan besar juga berasal dari UMKM yaitu sebesar 60%. Dari hasil data diatas sudah sangat jelas bahwa Indonesia sangat bergantung terhadap UMKM sebagai salah satu penyumbang utama pendapatan Indonesia serta sebagai penentu pertumbuhan ekonomi Indoneisa, hal ini lah yang membuat UMKM menjadi sektor yang sangat diperhatikan terutama di masa pandemi Covid-19 2020 lalu.



© 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

Ada banyak sekali makanan dan minuman yang khas dari Indonesia, salah satunya adalah sambal. Sambal adalah sesuatu yang sudah sangat lekat makanan Indonesia, dari bagian barat sampai timur Indonesia kita dapat menemukan sambal sebagai pilihan teman makan. Setiap daerah memiliki perbedaan jenis sambal dengan daerah lainnya, dan ini menunjukkan bahwa sambal dapat dinilai sebagai penanda identitas di suatu daerah. Dikutip dari jawapos.com pada 28 Oktober 2020, fungsi sambal sebagai pengungguh selera sudah ada sejak dulu, ahli arkeologi Jawa Kuna, Timbul Haryono dan H.I.R. Hinzler, menemukan bukti bahwa sambal telah menjadi bagian dari menu makan masyarakat jawa jauh sebelum cabai (*Capsicum*) dari Benua Amerika yang masuk pada abad ke-16 dibawa oleh orang orang Portugis.

Mak Fau merupakan merek usaha makanan dengan produk utama yaitu sambal lauk. Dijual dengan harga Rp 35.000 per 200 gram, kelebihan dari Mak memiliki 10 varian sambal yang sudah dilengkapi lauk di dalamnya. Ibu Fauria adalah pemilik dari usaha ini yang sudah berdiri sejak Februari 2017 yang berlokasi Mak Fau berlokasi di Jl. M.H. Thamrin No.10, RT 2/RW1, Kb. Sirih, Kec. Menteng, Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta (10340).. Produk ini sudah mempunyai pasar yang cukup luas dan sudah memiliki pelanggan tetap, dan sedang memperluas pasar dengan menjual sambal Mak Fau di *marketplace* “Indonesia Mall” dan juga berencana menjualnya di Sarinah dan Garuda Indonesia. Saat ini kemasan yang digunakan hanya berupa botol yang diberi label kemasan saja, sehingga belum memiliki desain kemasan yang berbeda dan menarik, tingginya ongkos produksi dan juga biaya pengiriman yang kurang terjangkau juga menjadi permasalahan yang dialami Mak Fau.

Menurut Faisal (2019), desain kemasan sangat penting sebagai daya tarik pada konsumen untuk penentuan tindakan konsumen yang akan dilakukan baik secara sadar maupun tidak. Ramdhania dan Ilyas (2019), daya tarik sendiri ada dua macam yaitu daya tarik visual berupa unsur grafis seperti logo, warna, tipografi, fotografi, ilustrasi dan tata letaknya. Kemudian daya tarik praktis



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

meliputi beberapa faktor yaitu, pengamanan, ekonomi, distribusi, ergonomi, promosi, informasi, lingkungan, dan identitas.

Maka dari itu dibutuhkan desain kemasan secara visual yang lebih menarik agar dapat bersaing dengan produk serupa, dan juga desain secara bentuk dan material agar efiseinsi biaya yang dikeluarkan bisa lebih terjangkau lagi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang di atas, sapat ditatik rumusan masalah yaitu bagaimana merancang desain kemasan sambal lauk Mak Fau baik visual, struktur, dan material

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Dalam penyusunan skripsi ini ada beberapa pembahasan masalah, antara lain:

1. Proses perancangan desain kemasan sambal lauk Mak Fau
2. Penerapan prinsip dan elemen desain kemasan sambal lauk Mak Fau
3. Pemilihan material san struktur kemasan sambal lauk Mak Fau
4. Pengaplikasian desain kemasan sambal lauk Mak Fau

1.4 Tujuan dan Manfaat

Dalam penyusunan skripsi ini ada beberapa tujuan dan manfaat, yaitu:

1.4.1 Tujuan Pembahasan

- a. Menjelaskan proses perancangan desain kemasan sambal lauk Mak Fau
- b. Menjelaskan penerapan prinsip dan elemen desain kemasan sambal lauk Mak Fau
- c. Menjelaskan material dan struktur kemasan sambal lauk Mak Fau
- d. Mengaplikasikan desain kemasan sambal lauk Mak Fau



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

1.4.2 Manfaat Pembahasan

Adapun hasil dari perancangan yang telah dibuat dapat memberikan manfaat, diantaranya:

a. Manfaat Akademis

Pada perancangan desain kemasan ini, diharapkan dapat berguna untuk menambah pengetahuan serta pengaplikasian teori dan prinsip desain, juga bisa memberi kemudahan untuk memecahkan masalah-masalah yang bersangkutan.

b. Manfaat Praktis

Perancangan desain kemasan ini diharapkan dapat membantu UMKM di Indonesia khususnya Mak Fau untuk mendapatkan desain kemasan yang sesuai dengan kebutuhan produk.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan skripsi ini terbagi menjadi 5 bagian, yaitu sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini Berisi mengenai latar belakang pembahasan kebutuhan kemasan produk, pada bab ini juga akan dijelaskan mengenai ruang lingkup pembahasan, tujuan dan manfaat, serta sistematika penulisan yang digunakan selama penyusunan skripsi.

BAB II LANDASAN PERANCANGAN

Bab ini berisi mengenai penjabaran teori-teori yang digunakan selama penyusunan skripsi. Teori-teori yang digunakan dibagi menjadi dua, yaitu teori umum mengenai desain grafis dan teori khusus mengenai kemasan produk makanan.



BAB III METODE PERANCANGAN

Bab ini berisi mengenai metode yang digunakan selama penyusunan skripsi untuk mengumpulkan data klien yang dibutuhkan dalam perancangan desain kemasan

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN DESAIN

Bab ini berisi penjelasan visualisasi konsep dengan tahapan desain yang meliputi *mindmapping*, sketsa *thumbnail*, sketsa halus, serta hasil rancangan desain kemasan dengan beberapa alternatif yang kemudian dipilih satu desain akhir dengan menjabarkan teori desain yang digunakan dan ditahap akhir pengaplikasian desain pada kemasan.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan mengenai kesimpulan hasil desain kemasan produk sambal lauk Mak Fau, serta saran yang bermanfaat bagi banyak orang.

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

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

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Setelah melakukan proses pembuatan desain kemasan sambal cumi asin Mak Fau, maka pada penulisan ini dapat disimpulkan yaitu:

- a. Perancangan desain kemasan sambal cumi asin Mak Fau dimulai dari proses pengumpulan data melalui wawancara oleh pemilik Mak Fau yaitu Ibu Fauria, observasi daring (*online*), dan juga survei dengan menyebarkan kuisioner kepada target konsumen. Kemudian mengidentifikasi masalah dan mengolah data yang didapat dianalisis menggunakan analisis SWOT dan membuat matriks SWOT untuk membuat strategi yang akan dibuat untuk desain kemasan kemudian membuat arahan kreatif. Pada arahan kreatif didapatkan *key message* yaitu Mak Fau sebagai sambal yang mengenyangkan karena sudah terdapat lauk di sambalnya. Kemudian, mendapatkan desain *tone and manner* yaitu *modern* dan *homie*. Selanjutnya proses *mindmapping* dan *moodboard* berdasarkan *tone and manner*. Kemudian membuat *thumbnail* menggunakan 3 konsep visual yang berbeda, kemudian membuat 5 desain sketsa halus. Kemudian dari 5 desain sketsa halus tersebut dipilih 3 terbaik untuk dilanjutkan ke pembuatan desain komprehensif atau digital.. Dari 3 alternatif desain komprehensif ini kemudian dipilih satu yang paling sesuai dengan *key message dan tone and manner* dari arahan kreatif yaitu konsep “Harmonisasi Rasa”. Desain terpilih ini kemudian dibuat FAW (*final art work*) untuk siap dilakukan proses cetak. Terakhir, master desain yang sudah dibuat menjadi acuan untuk membuat desain pada varian sambal lauk lainnya yang dimiliki Mak Fau.
- b. Prinsip dan elemen yang diterapkan pada desain kemasan sambal lauk cumi asin Mak Fau Ha ini menggunakan prinsip simetris dengan penempatan



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

elemen grafis yang seimbang pada bagian kanan dan kiri. Selain itu adanya penekanan pada elemen logo yang dibuat lebih besar sebagai strategi untuk meningkatkan *brand awareness*. Pembuatan ilustrasi berupa ilustrasi cumi dengan teknik *outline* agar terlihat sederhana dan memunculkan kesan modern yang kemudian dijadikan sebagai pola ada bagian atas kemasan dengan bentuk yang dinamis. Pada pengambilan fotografi produk menggunakan *angle* tampak atas untuk memberikan tampilan visual produk sambal yang lebih terlihat lagi lauknya, sebagai *key message* dari Mak Fau. Pada pemilihan tipografi, jenis tipografi sans serif menjadi pilihan karena memiliki kesan modern dan sederhana, juga memiliki tingkat keterbacaan yang baik ketika diaplikasikan untuk teks yang dibuat dengan ukuran kecil.

- c. Pada struktur desain kemasan, surface desain dan material kemasan. bentuk struktur kemasan berupa persegi panjang dengan ukuran 13x20 cm dengan jenis *standing pouch*. Berbahan aluminium foil, kemudian dicetak dengan teknik cetak *offset*, di mana desain dicetak di atas kertas *artpaper* 75gsm yang dilaminasi *doff* kemudian dilaminasi lagi ke *standing pouch*, dibentuk menjadi kantong (*bag making*) dan terakhir menambahkan *zipper*.
- d. Kemudian hasil desain master yang sudah jadi, diaplikasikan kedalam desain turunan berupa desain untuk varian lain dari sambal lauk Mak Fau. Pengaplikasian melalui beberapa perubahan pada beberapa elemen grafis sebagai pembeda antara satu varian dengan varian lain dan ada juga beberapa elemen grafis yang dipertahankan agar setiap desain memiliki satu kesatuan antar satu desain dengan desain lainnya

5.2 Saran

Selanjutnya, saran yang dapat diberikan selama melakukan proses perancangan desain kemasan sambal cumi asin Mak Fau sebagai berikut:

- a. Pada saat melakukan pengumpulan data, harus dilakukan secara teliti baik pada saat wawancara, observasi, dan juga ketika mengolah data survei



© 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

- b. Ketika melakukan survei harus benar-benar tertuju pada target konsumen yang sesuai dan tepat, agar data yang didapatkan tepat untuk proses pembuatan desain
- c. Desain kemasan yang baik mampu menarik perhatian kosumen untuk melihatnya dan juga minatnya untuk membeli produk. Selain itu desain kemasan juga memiliki kemampuan promosi dan juga menambah nilai jual suatu produk
- d. Selain desain kemasan yang baik, kualitas dari produk itu sendiri harus terus dijaga cita rasa dan juga ciri khas dari produk Mak Fau, sehingga dapat mempertahankan konsumen yang sudah ada dan memapu menjaga konsumen yang baru.
- e. Ketika membuat desain sebuah kemasan diperlukan percobaan berupa pembuatan struktur ataupun test cetak agar mengetahui bagaimana sebuah kemasan ketika memegang dan melihatnya secara langsung. Karena sifat kemasan yang berhadapan dengan konsumen, maka struktur dan area desain sebaiknya dibuat senyaman mungkin ketika berhadapan langsung konsumen.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



DAFTAR REFERENSI

- Anggarini, A., Bangun, D. A. N., & Saripudin, I. (2020). ALTERNATIF MODEL PENYUSUNAN MOOD BOARD SEBAGAI METODE BERPIKIR KREATIF DALAM PENGEMBANGAN KONSEP VISUAL. *Journal Printing and Packaging Technology*, 1(1).
- Anggraini, Lia., & Nathalia, Kirana., (2018) *Desain Komunikasi Visual, Dasar-Dasar Panduan Untuk Pemula*. Bandung: Nuansa Cendekia
- Aprinawati, I. (2018). Penggunaan Model Peta Pikiran (Mind Mapping) untuk Meningkatkan Pemahaman Membaca Wacana Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 2(1), 140-147.
- Ebdi, Sadjiman S. (2009). *Nirmana; Elemen-elemen seni dan desain* (edisi ke-2). Yogyakarta; Jelasutra.
- Faisal, M. A. (2019). Kajian desain kemasan tolak angin dan antangin. *IKONIK: Jurnal Seni Dan Desain*, 1(1), 51-60.
- Gautama, N. M., Santosa, H., & Swandi, I. W. (2019). Pemanfaatan Warna Pada Poster Buku Cerita Bergambar Sejarah Pura Pulaki. *Jurnal Desain*, 7(1), 71-84.
- Hananto, B. A. (2020, March). Tinjauan Tipografi dalam Konteks industri 4.0. In *SENADA (Seminar Nasional Desain Dan Arsitektur)* (Vol. 3, pp. 132-139).
- Hoffmann, A. R. (2019). *Sketching as Design Thinking*. Routledge.
- Rahardjo, S. T. (2019). *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Deepublish.
- Ramadhina, R., & Ilyas, D. M. (2019). Analisis Desain Kemasan Mi UFO Nissin Food. *Visual Heritage: Jurnal Kreasi Seni dan Budaya*, 2(01), 55-64.
- Ramdani, Guruh., (2019) *Desain Grafis*. Bogor: IPB Press.

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



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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Sari, D. R. (2019). Pengenalan Warna dan Gradasi pada Anak Usia Dini untuk Mengembangkan Kemampuan Mewarnai. *ACIECE*, 4, 509-514.

Sihombing, D. (2001). *Tipografi dalam desain grafis*. Gramedia Pustaka Utama.

Wahyudi, N., & Satriyono, S. (2017). *Mantra Kemasan Juara*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

WEBSITE

Fajar, Taufik (2020), Bukti UMKM Memainkan Peran Penting bagi Ekonomi RI, diakses pada tanggal 6 April 2021
<https://economy.okezone.com/read/2020/10/09/455/2291177/bukti-umkm-memainkan-peran-penting-bagi-ekonomi-ri>

Mikael, Niman (2021), Pandemi, Industri Makanan dan Minuman Tetap Perkasa, diakses pada tanggal 6 April 2021
<https://www.beritasatu.com/ekonomi/755835/pandemi-industri-makanan-dan-minuman-tetap-perkasa>

Rahman, Fadly (2020), Sambal dan Kebangsaan. Diakses pada tanggal 6 April 2021
<https://www.jawapos.com/opini/28/10/2020/sambal-dan-kebangsaan/>

DAFTAR LAMPIRAN

Lembar Bimbingan Tugas Akhir

BIMBINGAN KE-	TANGGAL BIMBINGAN	KOMENTAR PEMBIMBING	RENCANA PROGRESS/REVISI*
1	06-04-2021	tambah beberapa informasi pada latar belakang, perbaiki profil klien, ubah alasan mengganti kemasan, perbaiki rumusan masalah dan ruang lingkup pembahasan	menambahkan informasi sambal tiap daerah, memperbaiki profil klien dan alasan berganti kemasan. memperbaiki rumusan masalah dan ruang lingkup pembahasan
2	14-04-2021	latar belakang pada bagian alasan pembuatan desain kemasan masih belum memiliki keterkaitan antara satu paragraf dengan paragraf lainnya	merapihkan latar belakang pada bagian alasan agar memiliki keterkaitan antara satu paragraf dengan paragraf lainnya
3	26-04-2021	lengkapi makna atau kesan dari bentuk bentuk. pada teori warna cukup penjelasan warna secara singkat, masukkan warna pana dan dingin saja tidak perlu memasukkan dimensi warna dan lainnya. prinsip-prinsip layout tidak perlu ditambahkan. masukkan makna warna pada teori khusus di bagian desain kemasan.	melengkapi makna atau kesan dari bentuk bentuk. pada teori warna cukup penjelasan warna secara singkat, memasukkan warna pana dan dingin saja tidak perlu memasukkan dimensi warna dan lainnya. menghapus prinsip-prinsip layout. memasukkan makna warna pada teori khusus di bagian desain kemasan.
4	05-05-2021	menambahkan gambar pada penulisan BAB II, menambahkan tahapan desain kemasan setelah penjelasan label kemasan	menambahkan gambar pada penulisan BAB II, menambahkan tahapan desain kemasan setelah penjelasan label kemasan
5	18-05-2021	belum ada foto pada keseluruhan BAB II, sebelum masuk ke dekorasi kemasan jelaskan prolog dari dekorasi kemasan plastik fleksibel, kurang teknik observasi pada bab III, mengubah judul menjadi 1 master varian sambal dengan turunan dari varian lain, kurang positioning	memasukkan foto pada bab II, memasukkan prolog pada bagian dekorasi kemasan plastik fleksibel sebelum masuk penjelasan label, memasukkan teknik observasi, memasukkan positioning
6	20-05-2021	data survei belum terolah dengan baik, analisis matrik SWOT belum benar	mengolah data survei dengan benar dan dijelaskan di consumer insight, memperbaiki analisis matriks SWOT
7	17-06-2021	mindmap yang dibuat belum menampilkan kata kunci yang dapat di visualisasikan kedalam bentuk gambar di moodboard	meneruskan setiap cabang dengan kata kata yang dapat di viusalisasikan dengan gambar

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

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

8	23-06-2021	visual ilustrasi di moodboard belum mewakili kesan sederhana yang ingin ditampilkan pada desain kemasan produk	mengganti visual ilustrasi menjadi bentuk yang lebih sederhana lagi dari sebelumnya
9	07-07-2021	sketsa desain halus masih banyak persamaan antara satu dan lainnya	eksplorasi desain sketsa menjadi berbeda antara satu dengan lainnya
10	12-07-2021	desain sketsa sudah sesuai dan bisa memilih 3 desain untuk proses digitalisasi	melakukan digitalisasi 3 desain terpilih

Transkrip wawancara

Proses wawancara ini merupakan hasil tanya jawab penulis dengan penulis sambal Mak Fau yaitu Ibu Fauria

- Teks yang di **bold** merupakan pertanyaan penulis
- Teks reguler merupakan jawaban klien

Apakah bisa diceritakan bagaimana awal mula sambal Mak Fau ini dibuat?

Sambal Mak Fau muncul pada tahun 2017, alasan Mak Fau dibuat adalah anak saya yang bilang kalau sambal yang saya buat ini memiliki rasa yang enak dan juga mengenyangkan karena sudah terdapat lauk. Jadi akhirnya saya membuat Brand Sambal Mak Fau ini. Saat ini juga Mak Fau sudah memiliki toko di Thamrin, Jakarta Pusat.

Apa kelebihan dari Mak Fau ini dibanding dengan kompetitornya?

Kelebihannya ada beberapa diantaranya variasi rasa, tersertifikasi halal oleh MUI, dan memiliki izin edar dengan dimilikinya No.PIRT, dan juga sambal ini sudah termasuk lauk yang di mana sambal ini sudah cukup mengenyangkan jika dipadukan dengan nasi.

Saat ini ada berapa macam varian produk sambal Mak Fau yang sudah Ibu produksi?

Saat ini untuk Sambal lauk ini sendiri ada 10 macam varian yang ada diantaranya Sambal Teri medan, Sambal Cumi Asin, Sambal lado ijo Teri, Sambal Ikan Jambal, Sambal Cakalang Suwir, Sambal Kecombrang, Sambal Ayam geprek



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

Sambal Ayam penyet, Sambal Terasi. Varian menjadi *best seller* adalah varian sambal cumi asin.

Saat ini kemasan sambal Mak Fau menggunakan material dan dekorasi apa?

Saat ini kemasan sambal Mak Fau menggunakan botol berukuran 200gram, dengan desain yang berbentuk label sticker. Dijual dengan harga Rp 35.000 per botolnya.

Siapa saja pelanggan sambal Mak Fau?

Saat ini pelanggan Mak Fau mayoritas adalah orang kerja dan ibu rumah tangga yang punya aktifitas padat setiap harinya jadi mereka memilih Mak Fau sebagai pilihan praktis untuk makan.

Apakah sejauh ini ada kendala yang dialami oleh Mak Fau?

Kendala saat ini selain penjualan yang menurun karena pandemi. Saya juga mendapat beberapa masukan dari konsumen tentang harga Mak Fau yang cukup mahal dibandingkan dengan sambal dalam kemasan lainnya. Selain itu saya juga dalam waktu dekat akan memperluas pasar sambal Mak Fau ke toko online Indonesia Mall di mana di toko itu konsumennya mayoritas kelas menengah. Jadi selain butuh perubahan material kemasan, Mak Fau juga butuh perubahan desain kemasan.



© 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

Transkrip Kuisisioner

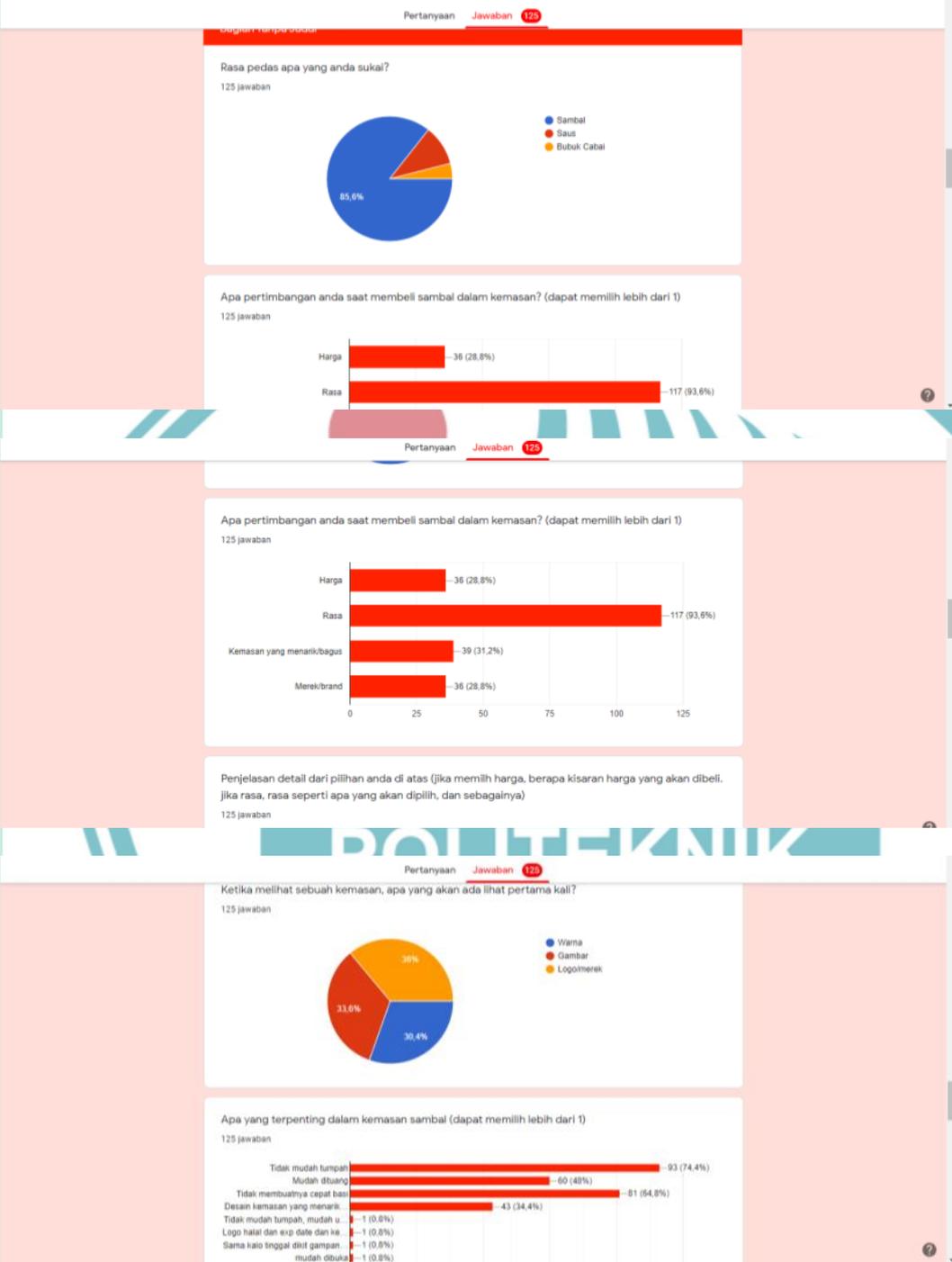




Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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

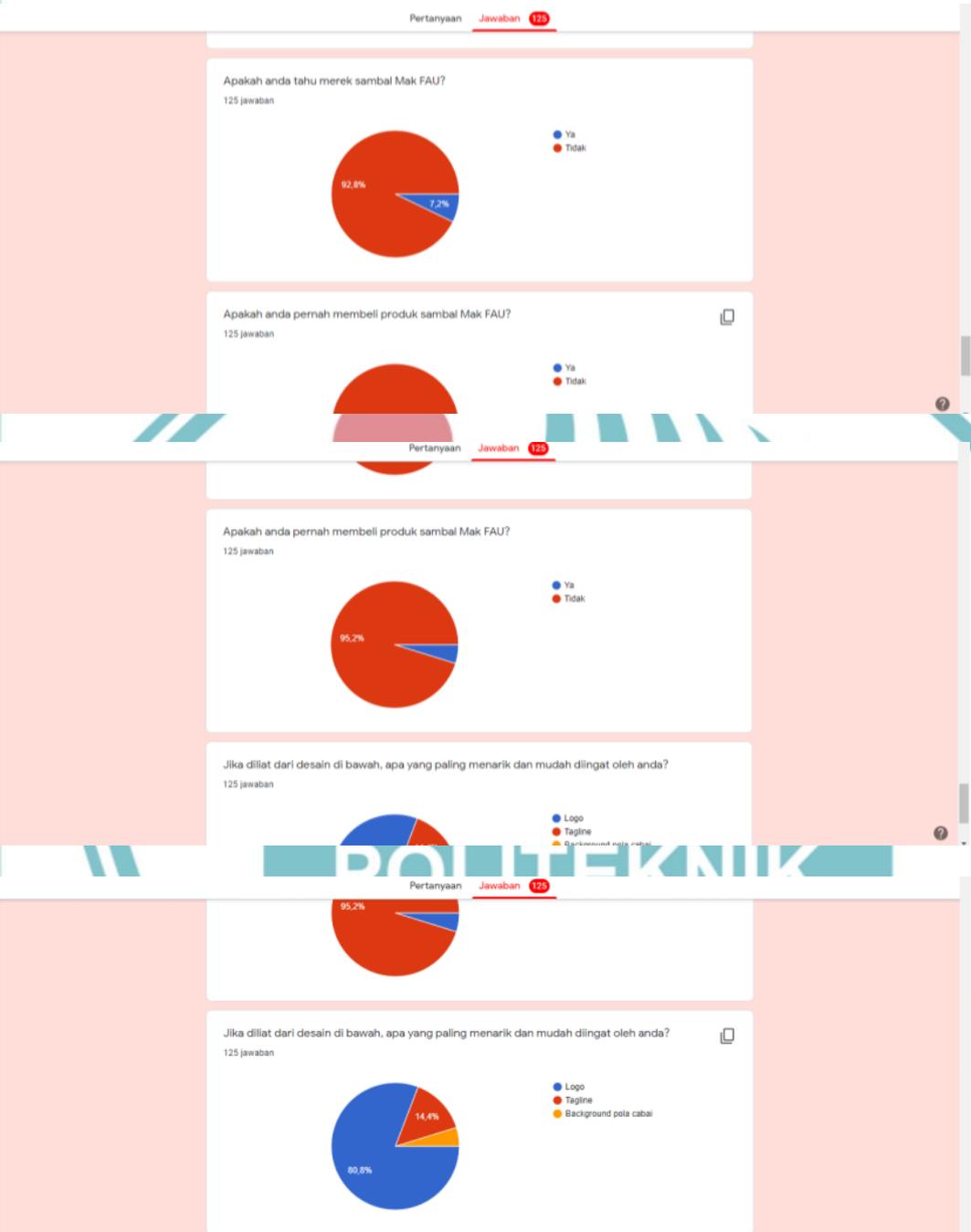




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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





Riwayat Hidup



**MUHAMAD
FAUZAN
RAMADHAN**

**Graphic
Designer**

Halo!

Saya adalah seorang mahasiswa di Politeknik Negeri Jakarta. Saya berdomisili di Jakarta Barat, memiliki ketertarikan di bidang ilustrasi, layout, kemasan dan tidak menutup kemungkinan untuk mempelajari hal-hal baru dalam dunia desain, seni dan bidang-bidang lainnya. keseharian saya adalah sebagai mahasiswa dan sebagai freelance desainer grafis.

Pendidikan

2017 - saat ini

D4 Desain grafis di Politeknik Negeri Jakarta

2014 - 2017

SMA 101 Jakarta

2011 - 2014

SMP 189 Jakarta

Pengalaman kerja

2020

3 bulan magang Editor Visual di LIPI Press

2021

3 bulan magang Desainer Grafis di HIPWEE

Aktivitas

2017

Anggota divisi dekorasi di acara Flexible (PNJ)

2018

- Anggota divisi dekorasi di acara BIG BOSS (PNJ)

- Anggota divisi desain di acara SPARTAN (PNJ)

- Wristband Crew dalam acara POCO POCO WORLD RECORD oleh Kemenpora

2020 & 2021

- Juri lomba poster di Jurusan Teknik Sipil (PNJ)

Kontak

@blckttn

08888486330

muhamadfauzan015@gmail

Kemampuan

Software

Adobe Illustrator
Adobe Photoshop
Adobe Indesign
Adobe After Effect

Lainnya

Gambar manual
Fotografi
Layout

Prestasi

2020

- Juara 1 dalam lomba poster acara FESTING di Universitas Mercu Buana

- Juara 3 dalam lomba poster yang diselenggarakan oleh ISED

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