



© 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

**TUGAS AKHIR  
SPESIFIKASI PROYEK DESAIN**

**PERANCANGAN DESAIN KEMASAN VARIAN BARU  
PRODUK SO COOKIES**



Diajukan sebagai Persyaratan Kelulusan  
Sarjana Terapan Program Studi Desain Grafis  
Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan

Politeknik Negeri Jakarta

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

Oleh:

**VIRDILLA PUTRI RAFIFAH**

**1806421009**

**JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN  
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

**DEPOK**

**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

**LEMBAR PERSETUJUAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR**

Judul Tugas Akhir : Perancangan Desain Kemasan Varian Baru Produk  
*So Cookies*  
Penulis : Virdilla Putri Rafifah  
NIM : 1806421009  
Jurusan : Teknik Grafika Penerbitan  
Program Studi : Desain Grafis

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

Depok, 19 Juli 2022

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing I

Drs. Sujendro Hery Nugroho, M.Si  
NIP. 520000000000000263

Dosen Pembimbing II

Novi Purnama Sari, S.T.P, M.Si  
NIP. 198911212019032018

**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

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

**PERANCANGAN DESAIN KEMASAN VARIAN BARU  
PRODUK SO COOKIES**

Oleh:

**VIRDILLA PUTRI RAFIFAH**


1806421009

Disahkan:


Depok, 28 Juli 2022

Dosen Penguji I

Dosen Penguji II

  
Drs. Ade Moor Riyadhi

NIP.5200000000000000323

  
Rina Ningtyas M.Si

NIP. 198902242020122011

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

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 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

## PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul:

### PERANCANGAN DESAIN KEMASAN VARIAN BARU PRODUK SO COOKIES

Adalah hasil karya orisinal milik 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 sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis 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, 19 Juli 2022



Viridilla Putri Rafifah  
18064201009



## ABSTRAK

*So Cookies* merupakan satu dari sekian banyak usaha makanan ringan jenis kue kering dan sudah berdiri sejak tahun 2020. Lokasi pemasarannya mencakup wilayah Jabodetabek dengan promosi yang dilakukan melalui media sosial WhatsApp, Instagram dan Shopee. *So Cookies* membutuhkan inovasi kreatif pada desain kemasannya, hal ini dikarenakan *So Cookies* belum memiliki desain kemasan yang mumpuni untuk varian barunya. Inovasi ini berupa perancangan desain kemasan yang bisa menunjukkan identitas *brand*, menampilkan informasi produk, serta praktis dan aman untuk dibawa berpergian. Tahapan proses pengumpulan data dari penelitian ini melalui sesi wawancara dengan klien *So Cookies*, kemudian mencari bahan penulisan dengan menjadikan studi literatur sebagai acuan penelitian. Metode pada tugas akhir ini menerapkan cara menganalisis data dan fakta yang ada dengan menggunakan dua metode, yaitu analisis STP (*Segmentation, Targeting, Positioning*) dan analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threats*). Metode perancangan desain kemasan dimulai dari tahap *brainstorming, mind mapping, mood board, sketsa, digitalisasi, mockup* dan kemudian menjadi desain final siap cetak. Pada pembuatan mind map didapati beberapa kata kunci yang dikembangkan menjadi konsep visual, diantaranya adalah kekinian, *simple*, dan feminin. Elemen desain yang digunakan berupa garis, lengkung, dan ilustrasi *cookies* yang dibuat menggunakan *brush tool* sehingga menambah kesan feminin pada ilustrasi. Jenis tipografi yang dipakai adalah jenis sans serif dengan font Montserrat semi bold. Jenis font ini sederhana sehingga mudah dibaca dan mudah diaplikasikan. Desain kemasan juga dilengkapi dengan ilustrasi dan informasi yang perlu diketahui oleh konsumen. *So Cookies* menggunakan *standing pouch* sebagai struktur kemasannya. Gaya visual yang digunakan adalah jenis *flat design* dengan warna pastel yang menyesuaikan warna varian rasa produk. Perancangan desain kemasan ini menggunakan stiker sebagai media pendukung untuk meningkatkan nilai jual produk dan tingkat ketertarikan konsumen terhadap *So Cookies*.

**Keyword:** *Cookies*, desain kemasan, makanan, perancangan

### 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



## ABSTRACT

*So Cookies is one of the many pastry business and has been established since 2020. Its marketing location covers the Jabodetabek area with promotions carried out through WhatsApp, Instagram and Shopee. So Cookies requires creative innovation in its packaging design, this is because So Cookies does not yet have a capable packaging design for its new variant. This innovation is in the form of designing packaging that can show brand identity, display product information, as well as being practical and safe to carry around. The stages of the process of collecting data from this study were through interview sessions with So Cookies clients, then looking for writing materials by making literature studies as a research reference. The method in this final project applies a method of analyzing existing data and facts using two methods, namely STP (Segmentation, Targeting, Positioning) analysis and SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, Threats) analysis. The packaging design method starts from the brainstorming stage, mind mapping, mood board, sketch, digitization, mockup and then becomes the final design ready to print. In making the mind map, it was found that several keywords were developed into visual concepts, including contemporary, simple, and feminine. The design elements used are lines, curves, and illustrations of cookies made using the brush tool so that it adds a feminine impression to the illustration. The type of typography used is a sans serif type with a semi-bold Montserrat font. This type of font is simple so that it is easy to read and easy to apply. The packaging design is also equipped with illustrations and information that consumers need to know. So Cookies uses a standing pouch as its packaging structure. The visual style used is a flat design type with pastel colors that match the color variants of the product taste. This packaging design uses stickers as a supporting medium to increase the selling value of the product and the level of consumer interest in So Cookies.*

**Keyword:** Cookies, design, food, packaging design

### 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



**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

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat merancang laporan tugas akhir yang berjudul “Perancangan Desain Kemasan Varian Baru Produk *So Cookies*” dengan baik.

Laporan tugas akhir ini memuat tentang kajian teoritis, metode riset beserta analisis data terkait desain kemasan produk. Penulisan Laporan tugas akhir ini dibuat sebagai syarat kelulusan yang harus ditempuh secara bertahap oleh setiap mahasiswa/i Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada banyak pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam proses penyusunan laporan tugas akhir, diantaranya:

1. Bapak Dr.sc., H. Zainal Nur Arifin, Dipl. Ing. H.T.L., M. T. selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Ibu Dra. Wiwi Prastiwinarti, S.Si., M.M. selaku Kepala Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan.
3. Ibu Anggi Anggarini, M. Ds. selaku Kepala Program Studi Sarjana Terapan Desain Grafis.
4. Ibu Elah Fadhilah Helawati dan Bapak Ardi Yunianto selaku orang tua penulis yang senantiasa memberi dukungan, baik secara moril maupun materiil kepada penulis selama proses pengerjaan laporan tugas akhir.
5. Bapak Drs. Sujendro Hery Nugroho, M.Si. selaku Dosen Pembimbing materi yang senantiasa memberi arahan dan dorongan positif kepada penulis selama proses penyusunan laporan tugas akhir.
6. Ibu Novi Purnama Sari, S.T.P, M.Si. selaku Dosen Pembimbing teknis selama pembuatan laporan tugas akhir ini.
7. Teman-teman Program Studi Desain Grafis Politeknik Negeri Jakarta angkatan 2018 yang sudah melalui pendidikan bersama penulis hingga sejauh ini, khususnya teman-teman prodi desain grafis kelas 8C.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis akan sangat menghargai setiap kritik



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

dan saran yang membangun dari semua pihak. Akhir kata, semoga penulisan tugas akhir ini dapat menjadi manfaat bagi setiap pembacanya. Amin.

Depok, Mei 2022

Virdilla Putri Rafifah



### 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 ISI**

LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR .....	iii
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
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
2.2 Desain Kemasan .....	16
2.3 Metode Riset Desain .....	29
BAB III METODE PERANCANGAN.....	34
3.1 Metode Riset Desain .....	34
3.2 Metode Pengumpulan Data .....	35



© 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

3.3 Data dan Analisis.....	37
3.4 Arahana Kreatif.....	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	49
4.1 Konsep Visual .....	49
4.2 Proses Desain .....	53
4.3 Media Pendukung.....	68
4.4 Pertimbangan Produksi.....	69
BAB V PENUTUP.....	71
5.1 Simpulan.....	71
5.2 Saran .....	72
DAFTAR REFERENSI .....	68
LAMPIRAN.....	70

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Plastik .....	11
Gambar 2.2 Kemasan Alumunium Foil .....	11
Gambar 2.3 Kemasan Metalizing .....	12
Gambar 2.4 Corrugated Carton Box .....	13
Gambar 2.5 Duplex .....	13
Gambar 2.6 Ivory .....	14
Gambar 2. 7 Art Carton.....	15
Gambar 2.8 Craft Box .....	15
Gambar 2.9 Prinsip Desain Kesatuan.....	17
Gambar 2.10 Prinsip Desain Keseimbangan Simetris .....	18
Gambar 2.11 Prinsip Desain Keseimbangan Asimetris .....	18
Gambar 2.12 Prinsip Desain Proporsi .....	19
Gambar 2.13 Prinsip Desain Penekanan .....	20
Gambar 2.14 Prinsip Desain Kesederhanaan .....	20
Gambar 2.15 Prinsip Desain Irama .....	21
Gambar 2.16 Logo Merek .....	23
Gambar 2.17 Warna Primer .....	24
Gambar 2.18 Warna Sekunder .....	24
Gambar 2.19 Warna Intermediate .....	25
Gambar 2.20 Warna Tersier .....	25
Gambar 2.21 Tipografi Jenis Serif .....	27
Gambar 2.22 Tipografi Jenis Sans Serif .....	27
Gambar 2.23 Tipografi Jenis Script .....	28
Gambar 2.24 Tipografi Jenis Decorative .....	29
Gambar 2.25 Mindmapping .....	31
Gambar 2.26 Moodboard .....	31
Gambar 2.27 Sketsa Manual .....	32
Gambar 2.28 Sketsa Digital .....	33
Gambar 3.1 Logo <i>So Cookies</i> .....	37

### 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

Gambar 3.2 Produk <i>So Cookies</i> .....	38
Gambar 3.3 Produk Hello.sabai .....	39
Gambar 4.1 Mindmap <i>So Cookies</i> .....	50
Gambar 4.2 Moodboard Product <i>So Cookies</i> .....	52
Gambar 4.3 Moodboard Packaging .....	52
Gambar 4.4 Moodboard Visual.....	53
Gambar 4.5 Thumbnail Objek Ilustrasi.....	54
Gambar 4.6 Sketsa Manual Alternatif 1.....	56
Gambar 4.7 Sketsa Manual Alternatif 2.....	57
Gambar 4.8 Sketsa Manual Alternatif 3.....	58
Gambar 4.9 Sketsa Manual Alternatif 4.....	58
Gambar 4.10 Sketsa Manual Alternatif 5.....	59
Gambar 4.11 Desain Komprehensif Alternatif 1.....	60
Gambar 4.12 Desain Komprehensif Alternatif 2.....	61
Gambar 4.13 Desain Komprehensif Alternatif 3.....	62
Gambar 4.14 Desain Terpilih Rasa Choco.....	63
Gambar 4.15 Desain Terpilih Rasa Red Velvet.....	64
Gambar 4.16 Ilustrasi Cookies Desain Kemasan.....	65
Gambar 4.17 Ilustrasi Tambahan Alat Produksi.....	65
Gambar 4.18 Icon Media Sosial.....	66
Gambar 4.19 Font Montserrat.....	66
Gambar 4.20 Warna Terpilih Produk <i>So Cookies</i> .....	67
Gambar 4.21 Mockup Standing Pouch Varian Rasa Choco .....	68
Gambar 4.22 Mockup Standing Pouch Varian Rasa Red Velvet.....	68
Gambar 4.23 Ilustrasi Stiker Cookies .....	69
Gambar 4.24 Struktur Kemasan.....	70



**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 Analisis Data .....	44
Tabel 3.2 Creative Brief .....	46
Tabel 4.1 Key Visual Object Mindmap Konsep .....	51





**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 LAMPIRAN**

Lampiran 1: Lembar Bimbingan Tugas Akhir Pembimbing Materi.....	70
Lampiran 2: Lembar Bimbingan Tugas Akhir Pembimbing Teknis .....	71
Lampiran 3: Transkrip Wawancara.....	72
Lampiran 4: Kuesioner.....	74
Lampiran 5: Curriculum Vitae .....	79





**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 I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Usaha kuliner merupakan usaha bisnis makanan yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia, mulai dari kalangan muda hingga kalangan tua. Faktor makanan yang berperan sebagai kebutuhan utama manusia menjadikan usaha kuliner tidak akan mati tertinggal zaman. Usaha kuliner bersifat fleksibel, selain karena fungsi pangan sebagai kebutuhan hidup manusia, usaha ini juga dapat dimulai dengan modal yang sedikit serta peralatan yang mudah didapati untuk memproduksi hasil dalam jumlah yang banyak. Usaha kuliner dapat dijadikan pilihan atau alternatif paling tepat untuk memulai bisnis dengan modal seadanya.

Seiring berkembangnya teknologi pada era digital ini, membuat pemasaran usaha bisnis makanan menjadi luas dan lebih mudah dijangkau konsumen. Akan tetapi, perkembangan zaman tidak selalu menghasilkan keuntungan, mudahnya jangkauan akses pemasaran meningkatkan jumlah usaha bisnis kuliner yang dijual sehingga memunculkan banyak kompetitor pada bidang usaha yang serupa. Akibat maraknya usaha kuliner yang dipasarkan, membuat persaingan antar produk semakin berkembang pesat khususnya pada bidang usaha bisnis makanan ringan jenis *cookies* yang menjadi bahan penelitian pada laporan ini. Berkaitan dengan hal tersebut, maka para pelaku usaha makanan dituntut untuk lebih kreatif dan inovatif supaya dapat bersaing dengan kompetitor di bidang usaha serupa. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan nilai produk yang mampu menciptakan daya tarik terhadap konsumen dengan pemanfaatan media visual berupa desain kemasan.

Tajamnya persaingan antar usaha yang serupa membuat desain visual kemasan menjadi sangat dibutuhkan. Selain peran desain kemasan sebagai wadah untuk menjaga suatu produk, desain kemasan juga berfungsi untuk menciptakan identitas atau karakteristik dari suatu produk yang dipasarkan, untuk meningkatkan nilai jual, dan berperan juga sebagai pembeda diantara kompetitor yang ada. Selain desain



## © 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, pengaruh varian produk yang ditawarkan juga menentukan pilihan konsumen dalam membeli suatu barang.

*So Cookies* merupakan satu dari sekian banyak usaha makanan ringan jenis kue kering yang dijual di pasaran dan sudah berdiri sejak tahun 2020. *So Cookies* memiliki dua varian rasa yaitu rasa *choco* dan *red velvet*, produk ini dijual secara satuan atau perkeping *cookies*. Lokasi pemasarannya mencakup wilayah Jabodetabek dengan promosi yang dilakukan melalui media sosial WhatsApp, Instagram dan Shopee. Produk dikemas dengan sederhana menggunakan plastik bening dan tidak ada informasi atau keterangan yang tertera pada kemasan terkait produk yang dijual. Pelaku usaha *So Cookies* berniat menciptakan varian baru pada produknya, varian baru ini berupa pembuatan *cookies* dengan tambahan rasa baru dan ukuran yang lebih kecil dari produk sebelumnya, produk akan dibuat dengan jumlah banyak dalam satu kemasan, akan tetapi desain kemasan yang dimiliki belum mumpuni. Pembuatan varian baru ini didorong oleh peningkatan minat konsumen saat *So Cookies* menjual kue kering dalam jumlah banyak di satu kemasan plastik pada perayaan hari besar islam, penjualan *cookies* dalam jumlah banyak membuat konsumen menginginkan produknya untuk dihadirkan ke pasaran. Hal ini mendorong pelaku usaha *So Cookies* untuk menciptakan varian baru pada produknya dengan desain yang lebih baik dan menyesuaikan target pasar.

*So Cookies* membutuhkan terobosan kreatif pada desain kemasannya agar produk yang dijual dapat mawadahi isi barang dengan baik, menciptakan daya tarik terhadap konsumen yang mampu meningkatkan target penjualan produk secara signifikan dan menjadi pembeda dari kompetitor lain. Inovasi ini berupa perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies* yang bisa menunjukkan identitas *brand*, menampilkan informasi produk, serta praktis dan aman untuk dibawa berpergian.

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah pada penelitian tugas akhir ini adalah:





## © 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

Bagaimana merancang desain kemasan untuk varian baru produk *So Cookies* yang dapat menampilkan identitas produk, praktis dan menunjukkan informasi produk secara detail?

### 1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Dalam penyusunan tugas akhir ini, terdapat rincian permasalahan yang dibatasi agar jangkauannya tidak terlalu luas dan sesuai menjadi topik bahasan yang diteliti. Berikut batasan pada lingkup pembahasan tugas akhir:

1. Proses perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies*.
2. Penerapan elemen visual dan prinsip desain dalam proses perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies* yang sesuai dengan target pasar.
3. Pengaplikasian desain kemasan varian baru produk *So Cookies* pada 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:

1. Tujuan
  - a. Menjelaskan proses perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies*.
  - b. Menerapkan elemen visual dan prinsip desain yang akan diaplikasikan pada desain kemasan varian baru produk *So Cookies*.
  - c. Menerapkan elemen desain dan konsep visual kemasan varian baru produk *So Cookies* pada desain turunan yang telah ditentukan sesuai *target market*.

#### 2. Manfaat

Selain tujuan perancangan desain, terdapat pula manfaat dari penulisan tugas akhir bagi mahasiswa dan klien *So Cookies*. Berikut manfaatnya:

- a. Manfaat dari penulisan tugas akhir bagi mahasiswa berupa bertambahnya cakupan ilmu desain dan kemasan yang didapat,



**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

menambah pemahaman tentang proses dan alur kerja seorang desainer grafis yang berfokus pada perancangan kemasan produk,

- b. Manfaat dari penulisan tugas akhir bagi *So Cookies* berupa bertambahnya wawasan dalam bidang desain dan dapat menggunakan hasil desain kemasan dengan kualitas yang lebih baik dari sebelumnya.

### 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan diperlukan dalam penyusunan tugas akhir agar materi yang dipaparkan dapat terstruktur dan terarah. Sistematika penulisan ini didasari pada lima bagian, yakni sebagai berikut:

#### BAB I PENDAHULUAN

Bab 1 merupakan bab pendahuluan dalam penelitian ini yang membahas tentang Latar Belakang, Rumusan Masalah, Ruang Lingkup Pembahasan, Tujuan dan Manfaat, serta Sistematika penulisan untuk Tugas Akhir “Perancangan Desain Kemasan Varian Baru Produk *So Cookies*”

#### BAB II LANDASAN PERANCANGAN

Bab 2 merupakan kumpulan kajian teoritis yang menjadi landasan untuk perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies*. Bab ini berisi tentang definisi, jenis, fungsi, material dan struktur yang terdapat pada kemasan. Dilanjut dengan definisi desain kemasan, fungsi, elemen, prinsip serta metode riset desain berupa *design thinking* dan *brainstorming*.

#### BAB III METODE PERANCANGAN

Bab 3 membahas terkait metode yang digunakan dalam perancangan desain kemasan varian baru pada produk *So Cookies*. Bab ini terdiri dari Metode Riset Desain, Metode Pengumpulan Data, Data dan Analisis, serta Arah Kreatif.



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN DESAIN

Bab 4 membahas terkait proses perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies* dengan menggunakan elemen visual dan struktur desain kemasan yang sesuai. Bab ini menjelaskan tentang Konsep Visual, Proses Desain, Media Pendukung dan Pertimbangan Produksi.

### BAB V PENUTUP

Bab 5 merupakan bab penutup yang menjabarkan kesimpulan dan saran yang didapat dari hasil proses dan eksekusi perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies*.



#### 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

## BAB V PENUTUP

### 5.1 Simpulan

Perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies* telah melewati banyak proses sehingga dapat ditulis kesimpulan sebagai berikut:

1. Perancangan desain kemasan untuk varian baru produk *So Cookies* dimulai dari kesepakatan antara penulis dengan klien yang selanjutnya melakukan pengumpulan data dengan melakukan wawancara kepada pelaku usaha *So Cookies*. Pengumpulan data juga dilakukan dengan menyebarkan kuesioner berupa *google form* kepada beberapa konsumen. Riset data ini menghasilkan pandangan berbeda dari sisi pembeli yang menjadi acuan untuk melakukan perancangan lebih lanjut. Proses setelahnya adalah pembuatan mindmap yang menghasilkan banyak ide dan kata kunci, kemudian dilanjut dengan pembuatan mindmap. Proses ini berguna sebagai pondasi dalam penentuan konsep desain. Tahap *brainstorming* menjadi referensi untuk membuat *thumbnail*, sketsa, digitalisasi hingga ke final. Perancangan desain ini bertujuan untuk membantu klien meningkatkan nilai jual produk, mendesain kemasan yang mumpuni dan sesuai target pasar untuk menambah penjualan.
2. Teori-teori dan elemen-elemen desain diterapkan dalam perancangan desain kemasan ini. perancangan desain kemasan ini menggunakan metode SWOT untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan dari produk yang dijual sehingga pembuatan desainnya bisa menyesuaikan target pasar. Elemen desain yang digunakan berupa garis, lengkung, bidang dan ilustrasi *cookies* yang dibuat dengan *brush tool* sehingga menambah kesan tekstur pada ilustrasi. Jenis tipografi yang diaplikasikan pada pesan dan informasi produk adalah jenis sans serif dengan font Montserrat semi bold dan bold, font ini memberi kesan *trendy, simple* dan feminin. Jenis font ini sederhana sehingga mudah dibaca dan mudah diaplikasikan.



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

3. Perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies* menghasilkan desain yang *trendy, simple* dan terdapat kesan feminine. Desain kemasan juga dilengkapi dengan ilustrasi dan informasi yang perlu diketahui oleh konsumen. Gaya visual yang digunakan adalah jenis *flat design* dengan warna pastel yang menyesuaikan varian rasa produk. Perancangan desain kemasan ini menggunakan stiker sebagai media pendukung untuk meningkatkan nilai jual produk dan tingkat ketertarikan konsumen terhadap *So Cookies*.

### 5.2 Saran

Terdapat beberapa saran dari laporan tugas akhir berjudul perancangan desain kemasan varian baru produk *So Cookies*, saran ini diperuntukan bagi pembaca, klien maupun peneliti, diantaranya adalah:

1. Saran kepada klien, agar desain kemasan ini digunakan untuk penjualan produk guna meningkatkan nilai jual produk.
2. Saran kepada pembaca, dalam merancang desain kemasan ini disarankan untuk banyak mencari referensi dan data secara lengkap untuk menambah wawasan pada ilmu desain.
3. Saran untuk penelitian selanjutnya, diharapkan hasil penelitian ini berguna untuk referensi dan sebagai bahan perbandingan untuk penelitian.

#### 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



## DAFTAR REFERENSI

- Ambrose, G., & Harris, P. (2011). *The Fundamentals of Creative Design: Second Edition*. Switzerland: Fairchild Books AVA.
- Anasrulloh, M., Basiron. (2017) *Pelatihan Pembuatan Kemasan (Packaging) Untuk Meningkatkan Pemasaran Produkolahan Kue Kacang Emping Melinjo*. Jawa Timur: STKIP PGRI Tulungagung J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat) *Volume 5, Nomor 1, Juli 2017*. Halaman 2630.
- Anggarini, A., Bangun, D,A,N., & Saripudin, I., (2020) *Alternatif Model Penyusunan Mood Board Sebagai Metode Berpikir Kreatif Dalam Pengembangan Konsep Visual*. Depok: Politeknik Negeri Jakarta. *Journal Printing and Packaging Technology Vol.1 Juli 2020*. Halaman 2-7.
- Apriyanti, M, E., (2018) *Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan*. Jakarta: Universitas Indraprasta PGRI, *Jurnal Unindra Volume 10, No. 1, April 2018*. Halaman 20-27.
- Cenadi, C. S. (2000). *Peranan desain kemasan dalam dunia pemasaran*. Nirmana. Jawa Timur: Universitas Kristen Petra, *Volume 2, No 2, Januari 2000*. Halaman 92-103.
- Erlyana, Y. (2018, September). *Analisis Peranan Desain Kemasan Terhadap Brand Identity Dari Sebuah Produk Makanan Lokal Indonesia Dengan Studi Kasus: Produk Oleh-Oleh Khas Betawi 'Mpo Romlah'*. In *National Conference of Creative Industry*. Halaman 1080-1095.
- Hartono dan Pramono, A. H. (Januari 2012). *Kemasan Apik Goda Selera dan Dongkrak Penjualan (Seri UKM)*. Penerbit PT Elex Media Komputindo.
- Julianti, S. (November 2014). *A Practical Guide to Flexible Packaging*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Julianti, S. (November 2014). *The Art of Packaging*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

### 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

- Rahardjo, S. T. (April 2019). *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Penerbit Deepublish Grup Penerbitan CV Utama.
- Ratum, A. (2019). *Teori Design Thinking Oleh Tim Brown From Ideo*. Jakarta: Binus University. <https://sis.binus.ac.id/2020/03/17/design-thinking-pengertian-tahapan-dan-contoh-penerapannya/>
- Satriyono, N. W. (Februari 2017). *Mantra Kemasan Juara*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Swasty, W. (2017). *Serba-Serbi Warna Dalam Penerapan Desain*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.



### 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

### Lampiran 1: Lembar Bimbingan Tugas Akhir Pembimbing Materi

## LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR

PROGRAM STUDI DESAIN GRAFIS  
JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN  
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

NAMA MAHASISWA Viridilla Putri Rafifah  
NAMA PEMBIMBING Drs. Sujendro Hery Nugroho, M.Si  
JUDUL TUGAS AKHIR Perancangan Desain Kemasan Varian Baru Produk So Cookies

**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	13 Mei 2022	Jelaskan lebih lengkap dan detail tentang permasalahan yang ada	Perbaiki Latar Belakang
2	15 Mei 2022	Cek serapan asing menyesuaikan KBBI, Jelaskan secara periodikal apa saja yang sudah dilakukan So Cookies	Perbaiki Latar Belakang
3	16 Mei 2022	Kaitkan produk dengan kompetitor yang setara, Cek spasi antar alinea, Perkuat SWOT	Perbaiki Bab 3
4	27 Mei 2022	Tambahkan infografik sebagai kelengkapan produk, Tambah jurnal dan buku sebagai acuan	Perbaiki Bab 3
5	8 Juni 2022	Lengkapi proses kreatif	Lanjut ke Bab 4
6	8 Juli 2022	Lengkapi proses kreatif	Melanjutkan bab 4
7			
8			

\*untuk menjadi acuan bimbingan selanjutnya





## Lampiran 2: Lembar Bimbingan Tugas Akhir Pembimbing Teknis

# LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR

PROGRAM STUDI DESAIN GRAFIS  
JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN  
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

NAMA MAHASISWA Virdilla Putri Raffah  
NAMA PEMBIMBING Novi Purnama Sari, S.T.P, M.Si  
JUDUL TUGAS AKHIR Perancangan Desain Kemasan Varian Baru Produk So Cookies

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	17 Juli 2022	Penulisan serapan asing menggunakan italic, beri judul dan sumber pada gambar dan tabel, perbaiki daftar tabel, gambar, lampiran. Perbaiki daftar pustaka.	Perbaiki teknis
2	18 Juli 2022	Perbaiki daftar pustaka, sesuaikan dengan sitasi bab	Perbaiki daftar pustaka
3	19 Juli 2022	Perbaiki daftar pustaka	Perbaiki daftar pustaka
4			

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

Klien: *So Cookies*

Nama Klien: Tiara Shafira

Posisi: *Owner*/produsen

Tanggal: 07 Maret 2022

Media: WhatsApp

**1. Usaha *So Cookies* ini bergerak di bidang apa? dan alasan apa yang menjadi dorongan untuk mendirikan usaha ini?**

Klien: *So Cookies* merupakan usaha rumahan yang bergerak di bidang makanan jenis kue kering/*cookies*. Alasan mendirikan usaha *So Cookies* dikarenakan adanya pandemi yang melanda dan kebutuhan finansial yang meningkat, sehingga mengharuskan saya menjual produk ke pasaran.

**2. Kapan usaha *So Cookies* ini didirikan?**

Klien: *So Cookies* berdiri sejak tahun 2020, namun keadaan penjualan tidak terlalu aktif sehingga belum memiliki banyak konsumen.

**3. Dimana usaha *So Cookies* diproduksi? dan wilayah mana saja yang menjadi sasaran pendistribusian produk?**

Klien: *So Cookies* diproduksi di Cikarang Utara dan penyebaran produk ke wilayah sekitar JABODETABEK.

**4. Apa saja media sosial yang digunakan untuk promosi produk? (sertakan namanya)**

Klien: WhatsApp, Instagram (@*socookiess*) dan Shopee (*So Cookies*).

**5. Siapa saja yang menjadi *target audience* usaha *So Cookies* ini?**

Klien: Target audience merupakan perempuan yang suka makanan manis dan hobi

**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

ngemil. Rentang umur di kisaran 15-20 tahun keatas dan merupakan kalangan menengah ekonomi SES B.

### 6. Varian rasa apa saja yang ditawarkan *So Cookies*?

Klien: Ada dua rasa yang dijual, yaitu rasa *choco* dan *red velvet*.

### 7. Apa saja bahan utama pembuatan produk *So Cookies*?

Klien: Bahan utama menggunakan air, garam, ekstrak vanila, mentega, telur, gula, tepung terigu, coklat batangan.

### 8. Berapa harga yang dipasang *So Cookies* untuk penjualan produknya?

Klien: Awalnya saya mematok harga Rp. 5000an perkepingnya, namun saya rasa terlalu murah dan saya mulai naikkan harga ke Rp.10.000/keping dengan kualitas yang lebih premium. Berat kurang lebih sebesar 50 gr.

### 9. Kemasan seperti apa yang digunakan untuk mengemas produk *So Cookies*?

Klien: Saat ini belum memiliki kemasan yang mumpuni dan hanya mengandalkan plastik bening dengan tambahan kardus sebagai pembungkus produk.

### 10. Siapa yang menjadi kompetitor *So Cookies*?

Klien: Hello.sabai, NYC Cookies

### 11. Kesan apa yang ingin ditampilkan pada *So Cookies* ke khalayak?

Klien: Ingin memiliki kesan *soft*, kekinian, terjangkau, feminin, *simple*

### 12. Warna apa yang ingin dipakai pada usaha *So Cookies* yang bisa menjadi identitas *brand*?

Klien: Warna-warna *soft*, pastel, warm tone

### 13. Berapa omzet penjualan produk *So Cookies*?

Klien: Paling tinggi sebesar Rp. 2.500.000 dalam waktu kurang lebih satu bulan.

#### 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 4: Kuesioner

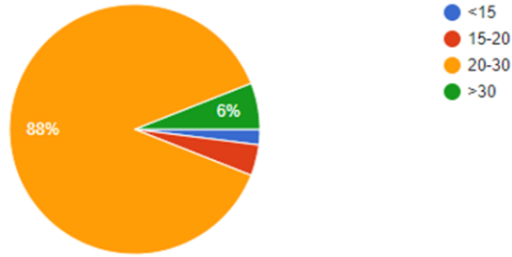
### Hak Cipta :

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

### Umur

50 responses

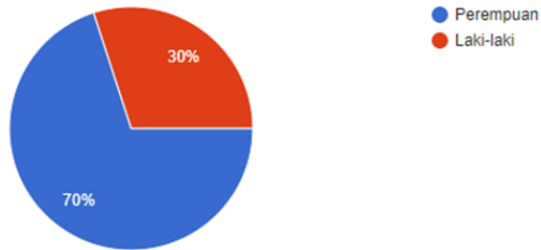
Copy



### Jenis Kelamin

50 responses

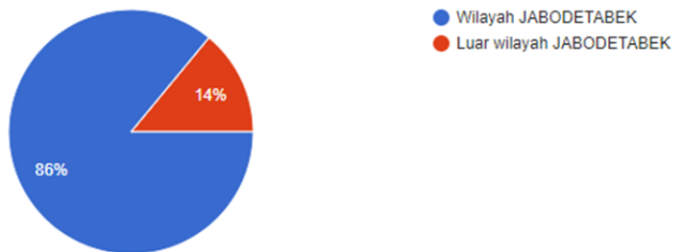
Copy



### Domisili

50 responses

Copy





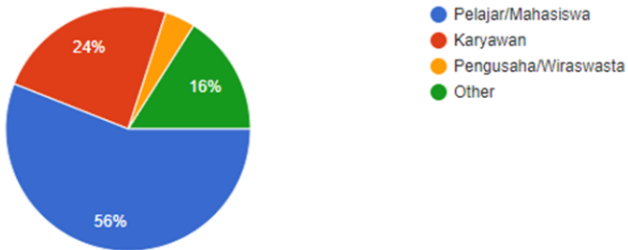
## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### 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

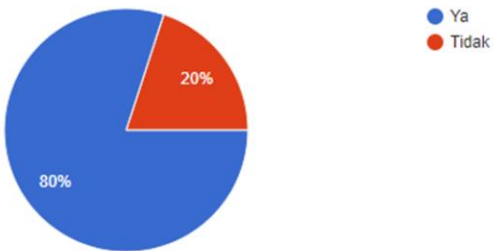
Pekerjaan  
50 responses

Copy



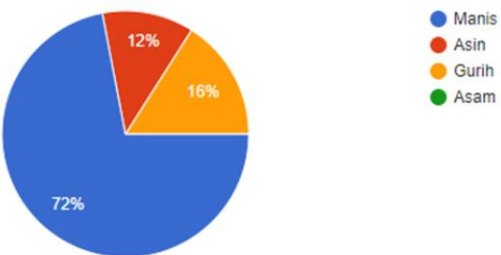
Apakah anda memiliki hobi atau kebiasaan ngemil?  
50 responses

Copy



Camilan dengan rasa apa yang biasa dikonsumsi?  
50 responses

Copy





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

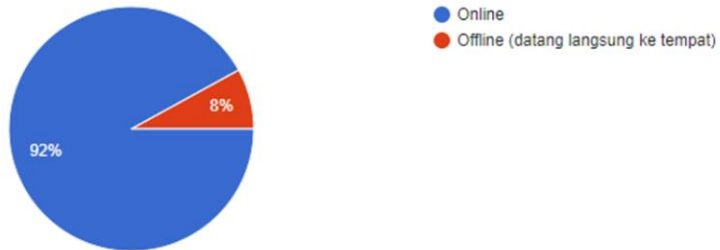
### Hak Cipta :

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

Setiap pembelian produk, biasa memesan via apa?

Copy

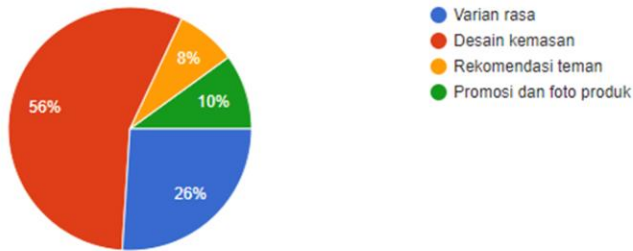
50 responses



Apa yang menjadi pilihan utama anda dalam memilih camilan suatu produk?

Copy

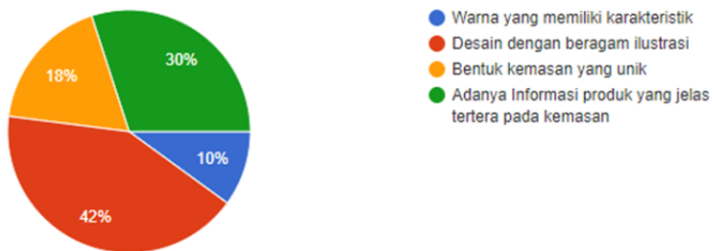
50 responses



Desain kemasan seperti apa yang menarik perhatian anda untuk membeli sebuah produk?

Copy

50 responses





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

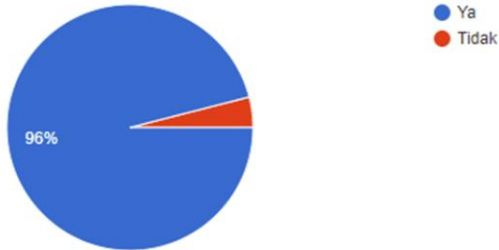
### Hak Cipta :

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 membeli produk makanan ringan jenis kue kering/cookies?

[Copy](#)

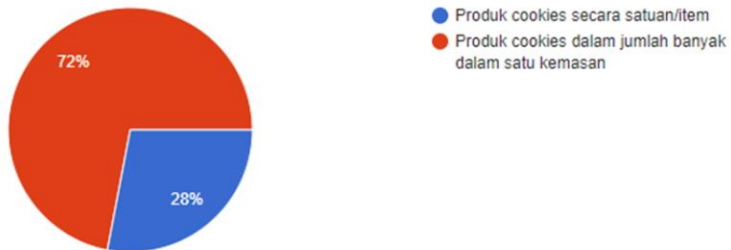
50 responses



Dalam membeli produk jenis cookies, lebih tertarik membeli produk secara..

[Copy](#)

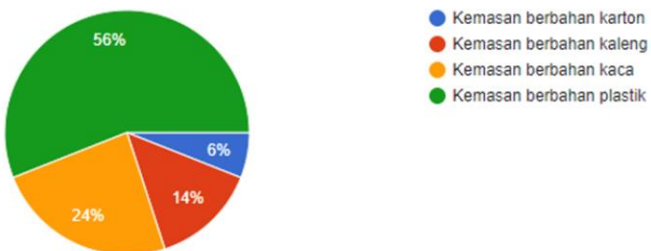
50 responses



Menurut anda, bahan kemasan apa yang cocok untuk mengemas produk jenis cookies?

[Copy](#)

50 responses





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

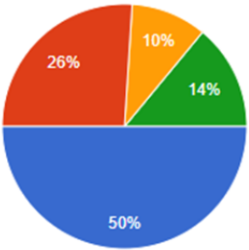
### Hak Cipta :

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

Dari segi kepraktisan dan keamanan produk, mana yang anda pilih untuk kemasan cookies?

Copy

50 responses



- Zip-lock
- Jar/toples
- Ditali/dilipat
- Plastik (dibek)

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 5: *Curriculum Vitae*

DEPOK		INDONESIA	
		<h1>VIRDILLA PUTRI RAFIFAH</h1> <p>DESAINER GRAFIS</p> <p>Saya seorang mahasiswa dari Prodi Desain Grafis, Jurusan Teknik Grafika Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta. Saya memiliki kemampuan untuk mengoperasikan beberapa software desain seperti Adobe Illustrator, Photoshop, Indesign dan Canva.</p>	
<h3>KONTAK</h3> <p>+62 878 8799 5979 @Virdilraf [Instagram] virdilraf@gmail.com</p>		<h3>PENGALAMAN ORGANISASI</h3> <p><b>HIMPUNAN MAHASISWA TEKNIK GRAFIKA DAN PENERBITAN</b> 2018 - 2019 Staff Divisi Aksi, Kajian dan Strategi</p> <p><b>PANITIA OLIMPIADE POLITEKNIK</b> 2019 Staff Divisi Lomba Seni</p> <p><b>INTERNSHIP PT PERTAMINA (PERSERO)</b> 2021-2022 Intern Divisi Industrial Relation</p>	
<h3>RIWAYAT PENDIDIKAN</h3> <p><b>POLITEKNIK NEGERI JAKARTA</b> 2018 - 2022   Diploma 4 Teknik Grafika Penerbitan, Prodi Desain Grafis</p> <p><b>IGBS DARUL MARHAMAH</b> 2015 - 2018   Madrasah Aliyah, Ilmu Pengetahuan Sosial</p>		<h3>KEAHLIAN</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>• Adobe Illustrator</li><li>• Adobe Photoshop</li><li>• Adobe Indesign</li><li>• Canva</li></ul>	
CURRICULUM VITAE			