

**PERANCANGAN KEMASAN
USAHA RENDANG BOLA-BOLA UNI SOFIE
BUKITTINGGI**

JURNAL

*Diajukan Kepada Universitas Negeri Padang
Memenuhi Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Desain Komunikasi Visual*



Oleh:

**HANSRIAN ZURIHNAL
NIM. 1301267/2013**

**PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
JURUSAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode Desember 2018**

**PERANCANGAN KEMASAN
USAHA RENDANG BOLA-BOLA UNI SOFIE
BUKITTINGGI**

Hansrian Zurihnal¹, Dini Faisal², Zubaidah³

Desain Komunikasi Visual
FBS Universitas Negeri Padang
Email: Hansrian.Zurihnal@gmail.com

ABSTRAK

Rendang merupakan masakan dengan olahan daging yang berasal dari Minangkabau. Setiap daerah memiliki keunikan saat mengolah Rendang. Usaha rumahan Uni Sofie yang bertempat di Bukittinggi, mengolah daging ikan tuna menjadi Rendang. Daging ikan digiling, dan dibuat bulat seperti bakso. Olahan tersebut bernama “Rendang Bola-bola”. Walaupun dengan tampilan yang unik, Rendang Bola-bola memiliki kekurangan. Identitas usaha dan keamanan produk belum diterapkan secara maksimal pada kemasan. Tujuan perancangan kemasan Rendang Bola-bola Uni Sofie sebagai pelindung produk dengan identitas usaha yang mudah dipahami oleh konsumen.

Metode deskriptif kualitatif digunakan dalam melakukan perancangan, pengumpulan data melalui observasi dan wawancara dari pemilik. Metode analisis data SWOT sebagai pemecahan masalah dengan mengangkat keunggulan untuk mendapatkan layout, tipografi, dan warna yang tepat untuk Rendang Bola-bola Uni Sofie. Penambahan media seperti X-banner, poster, flyer, apron, kartu nama, paper bag, dan poster bertujuan sebagai pendukung media utama kemasan.

Dengan adanya perancangan desain kemasan usaha Rendang Bola-bola Uni Sofie di Bukittinggi, dapat menarik perhatian pembeli dan meningkatkan eksistensi usaha makanan di kota Bukittinggi..

Kata kunci: Kemasan, *Tempe Apdet*, Desain.

¹ Mahasiswa penulis Karya Akhir Prodi Desain Komunikasi Visual untuk wisuda periode Desember 2018.

² Pembimbing I, dosen FBS, Universitas Negeri Padang.

³ Pembimbing II, dosen FBS, Universitas Negeri Padang.

**PERANCANGAN KEMASAN
USAHA RENDANG BOLA-BOLA UNI SOFIE
BUKITTINGGI**

Hansrian Zurihnal¹, Dini Faisal², Zubaidah³

Desain Komunikasi Visual
FBS Universitas Negeri Padang
Email: Hansrian.zurihnal@gmail.com

ABSTRACT

Rendang is a dish with processed meat from Minangkabau. Each region is unique when processing Rendang. The home business of the Uni Sofie, which is located in Bukittinggi, processes tuna meat into Rendang. Fish meat is ground, and made round like meatballs. The preparation is called "Rendang Bola-bola". Even with a unique appearance, Rendang Bola-bola has its drawbacks. Business identity and product safety have not been fully implemented on the packaging. The purpose of designing the packaging of Rendang Bola-bola Uni Sofie is to protect the product with a business identity that is easily understood by consumers.

Qualitative descriptive method is used in designing, collecting data through observation and interviews from the owner. The SWOT data analysis method is a problem solving by raising excellence to get the right layout, typography, and color for Rendang Bola-bola Uni Sofie. The addition of media such as X-banners, posters, flyers, aprons, business cards, paper bags, and posters aims to support the main media packaging.

With the design of Rendang's business packaging design Rendang Bola-bola Uni Sofie's in Bukittinggi, can attract the attention of buyers and improve the existence of food businesses in the city of Bukittinggi.

Keywords: Packaging, Rendang Bola-bola, design.

¹ Mahasiswa penulis Karya Akhir Prodi Desain Komunikasi Visual untuk wisuda periode Desember 2018.

² Pembimbing I, dosen FBS, Universitas Negeri Padang.

³ Pembimbing II, dosen FBS, Universitas Negeri Padang

A. Pendahuluan

Rendang adalah masakan daging bercita rasa pedas yang menggunakan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan berulang-ulang dengan santan kelapa. Rendang yang diketahui masyarakat pada dasarnya identik dengan rendang daging. Seiring dengan berkembangnya zaman dan kemudahan untuk mendapatkan berbagai macam tampilan makanan yang menarik, sekarang rendang sudah ada yang dihidangkan dengan berbentuk bola pimpong agar lebih menarik perhatian konsumen. Pada saat ini, rendang berbentuk bola pimpong tersebut atau yang lebih dikenal dengan “rendang bola-bola” sudah bisa di jumpai di Kota Bukittinggi.

Syofia Indriani sebagai produsen rendang bola-bola makanan khas Sumatera Barat ini, telah membuka usaha kulinernya tersebut sejak awal tahun 2015. Berawal dari hobi membuat makanan dengan tampilan yang baru dan unik untuk dihidangkan bersama keluarga, Syofia Indriani akhirnya mulai mencoba untuk membuat sebuah usaha kuliner rumahan yang diberi nama Unisofie. Banyaknya konsumen yang mulai tertarik memesan rendang bola-bola ini, membuat usahanya cukup berkembang.

Rendang Bola-bola yang dimiliki Unisofie ini, teksturnya lebih lembut dan bisa tahan selama satu bulan tanpa bahan pengawet. Karena dagingnya digiling sebelum direndang sehingga daging tersebut matang dengan bumbunya yang merata. Bumbu yang digunakan masih dari resep tradisional, dan daging yang dipakai adalah daging ayam dan ikan tuna.

Menurut hasil observasi dan wawancara kepada pemilik, target yang ingin dicapainya adalah menengah ke atas. Tetapi masih banyak kekurangan dalam penyajian dari rendang bola-bola ini, yaitu berupa kemasan produk yang hanya menggunakan plastik makanan biasa. Begitupun saat konsumen yang memesan dari luar kota, rendang ini belum memiliki pembungkus tersendiri yang dapat digunakan sebagai identitas kemasan dari rendang tersebut. Permasalahan tersebut menyebabkan target konsumen tidak tercapai karena tampilan produk menjadi nilai khusus bagi kalangan menengah atas. Kemasan juga dapat dijadikan identitas dari suatu usaha, dan melalui kemasan yang menarik dapat meningkatkan daya beli dan ketertarikan konsumen yang belum pernah sama sekali mencoba rendang tersebut, untuk memesan dan mencicipinya.

Menurut Julianti (2014:15) mengartikan “kemasan adalah wadah untuk meningkatkan nilai dan fungsi sebuah produk”.

Sebagai ungkapan simpati terhadap kekurangan pada usaha kuliner Unisofie, penulis ingin memberikan partisipasi dalam bentuk kemasan. Dengan demikian, penulis akan memberi judul karya akhir ini dengan **“Perancangan Kemasan Usaha Rendang Bola-bola Unisofie di Bukittinggi”**.

B. Metode Analisis Data

Dalam perancangan kemasan ini penulis menggunakan SWOT (*strength, weakness, opportunity, threat*) sebagai alat analisis data, karena analisis ini dapat mengatasi masalah-masalah yang timbul pada saat proses perancangan.

1. Kekuatan

- a) Memiliki rasa yang enak dan lembut.
- b) Tekstur rendang *empuk* saat digigit.
- c) Pelayanan yang ramah kepada setiap konsumennya.
- d) Proses dengan menggunakan bumbu yang masih tradisional tanpa pengawet.
- e) Produk Rendang Bola-bola dapat bertahan selama satu bulan.
- f) Daging yang digunakan bermacam-macam, seperti daging ayam, daging sapi, dan bahkan menggunakan ikan tuna.

2. Kelemahan

- a) Kemasan yang digunakan saat ini adalah plastik polos biasa, yang umum dipakai dalam mengemas makanan ringan sehingga terlihat kurang menarik
- b) Belum adanya merek kemasan yang menjadi identitas pembeda terhadap produk rendang lainnya.

3. Peluang

- a) Adanya potensi untuk bisa bersaing dengan tampilan rendang Unisofie yang unik dan berbeda dari rendang yang lain, karena masyarakat kini lebih menyukai sesuatu yang berbeda.
- b) Dengan adanya kemasan, pemasarannya semakin berkembang karena pendistribusiannya mulai menjangkau daerah sekitar.

4. Ancaman

- a) Adanya kompetitor, yaitu *rendang Gadih* dari Kota Payakumbuh.
Kurangnya promosi sehingga sulit menanamkan *merk* yang melekat dipikiran masyarakat.
- b) Banyaknya persiapan alat dan bahan untuk produk mengakibatkan keterhambatan dalam memproduksi *rendang bola-bola*.
- c) Sulitnya bersaing dengan usaha sejenis yang sudah terkenal dengan kemasannya yang elegan.
- d) Tingginya biaya produksi berdampak terhadap keuntungan yang diperoleh pemilik usaha nantinya.

C. Pembahasan

1. Media Utama

Kemasan sekunder Rendang Bola-bola Uni Sofie berupa kotak dengan memakai kertas Art Carton 300 gram. Tinggi 17 cm, lebar 12 cm dan ukuran isi 4 cm. Berat bersih produk untuk ditempatkan pada kemasan adalah 200 gram. Merek pada kemasan memakai teks The Trickster Display dan telah di kombinasikan dengan aksen budaya Minangkabau.

Logo yang berada pada bagian atas dengan latar belakang rendang bola-bola, menjelaskan produk tersebut bisa di jumpai pada usaha Uni Sofie dan apa yang terdapat di dalam kemasan. Aksen gelombang emas memperkuat tampilan kemasan yang elegan. Tampilan Rendang bola-bola yang di sajikan pada piring sebagai visual untuk di hidangkan.

Pada background kemasan terdapat visual ukiran Minangkabau Sajamba makan, yang merupakan tata cara makan pada upacara adat. Makna yang di kandunginya ialah dapat menikmati rezeki secara bersama-sama tanpa merugikan orang lain dan saling menjaga adat istiadat dalam kebersamaan.

Warna coklat pada kemasan memberikan kesan hangat dan nyaman. Coklat juga mendekati warna emas karena dapat menjadikan kesan eksklusif dan elegan pada produk.

Warna putih, Menunjukkan kedamaian, pencapaian diri, kesucian, kesederhanaan, kesempurnaan, kebersihan, cahaya, takbersalah, keamanan, persatuan. Warna putih sangat bagus untuk menampilkan

atau menekankan warna lain serta memberi kesan kesederhanaan dan kebersihan.

Tag line “Lamak Bana” dengan artinya enak sekali, dibuat lebih kecil namun dengan background warna kuning agar tetap bisa menjadi pusat perhatian oleh konsumen. Teks yang menerangkan pembuatan produksi Rendang Bola-bola dibuat agar konsumen lebih yakin dengan produk Rendang bola-bola.

2. Pendekatan Verbal

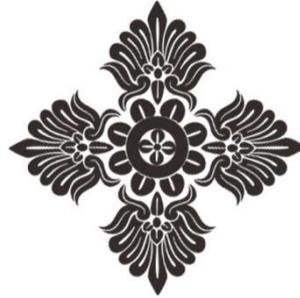
Rendang Bola-bola Unisofie merupakan salah satu usaha kuliner yang ada di Kota Bukittinggi. Pemilik usaha ini adalah Syofia Indriani, atau yang lebih sering dipanggil dengan sebutan Unisofie. Usaha ini berawal dari hobi memasak untuk dihidangkan bersama keluarga. Usaha ini berdiri sejak tahun 2015 yang masih bertempat di rumah sendiri, dan hanya dipromosikan lewat tetangga dan tempat dimana suaminya bekerja hingga sekarang. Tempat produksi Rendang Bola-bola Unisofie yaitu di Jln. Ladang Birugo Puhun, Kelurahan Birugo, Kec. Aur Birugo 13, Kota Bukittinggi.

Kemasan yang digunakan untuk Rendang Bola-bola Unisofie yaitu masih plastik polos biasa. Padahal kemasan yang sesungguhnya adalah kemasan yang dapat berfungsi sebagai tempat atau wadah dari sebuah produk, selain itu kemasan juga merupakan identitas dari sebuah produk. Karena pada zaman sekarang ini orang tidak lagi melihat makanan dari bentuk asli saja, tetapi juga melihat desain yang membuat

makanan tersebut lebih terlihat menarik dan menambah nilai rasa makanan tersebut pada saat memakannya.

3. Pendekatan Visual

a. Motif



Ornamen Sajamba Makan

Penulis memakai Ilustrasi yang berkaitan dengan Minangkabau, yaitu ornamen dari ukiran Minangkabau yaitu Sajamba makan. Karena ornamen tersebut mempunyai makna kebersamaan dalam adat Minangkabau. Selain itu, Ornamen Sajamba makan juga merupakan suasana jamuan makan secara adat Minangkabau, atau biasa disebut makan bajamba. Penulis melakukan modifikasi dan digitalisasi pada ornamen sehingga bisa menyatu dengan layout. Tujuan ornamen ini dibentuk agar seimbang dengan desain kemasan. Ilustrasi dibuat menggunakan aplikasi Corel Draw X5.

b. Font atau Jenis Huruf

Adapun Huruf yang digunakan adalah sebagai berikut:

| NO | Jenis Font | Penjelasan |
|----|---|--|
| 1 |  <p>The Trickster Display ABCDEFGHIJKLMNOPQR STUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0123456789</p> | (Tegas, mudah dibaca, elegan) Digunakan pada penulisan Rendang Bola-bola dan Lama bana. |
| 3 | <p>CENTURY GOTHIC</p> <p>ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTU V WXYZ</p> <p>Abcdefghijklmnopqrstuvwxy z</p> <p>12345678910</p> | (Jelas, mudah dibaca, simpel)Digunakan pada alamat produksi. |
| 4 | <p>Arial Rounded MT Bold</p> <p>ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTU V WXYZ</p> <p>Abcdefghijklmnopqrstuvwxy z</p> <p>12345678910</p> | (Jelas, mudah dibaca, dan tegas)Digunakan pada sub teks. |

c. Warna

Warna yang digunakan dalam perancangan kemasan Rendang Bola-bola Unisofie dengan menggunakan photoshop CC adalah sebagai berikut:

Tabel. 2 : Warna CMYK

| Warna | C | M | Y | K | Kode Warna |
|---|----|-----|-----|----|------------|
|  | 26 | 63 | 99 | 0 | c37319 |
|  | 40 | 100 | 100 | 7 | a01f24 |
|  | 4 | 5 | 5 | 10 | e8e5e2 |
| | 0 | 0 | 0 | 0 | Ffffff |

Perancangan bentuk kemasan diambil berdasarkan warna dari logo yang dikembangkan, agar tidak menutupi keseimbangan antara logo dan kemasan. Warna coklat yang mendominasi kemasan sebagai background, dengan ornamen siluet berwarna abu-abu. Warna merah hati sebagai warna dari merek Rendang Bola-bola. Warna putih juga digunakan sebagai sub teks dari info pada kemasan.

d. Fotografi

Pendekatan Visual dari segi fotografi dalam Perancangan kemasan Rendang Bola-bola Unisofie ini menggunakan teknik fotografi yang terfokus kepada objek Rendang dan konten yang mendukung informasi dari kemasan ini. Foto diambil menggunakan kamera DSLR dengan tambahan lensa agar hasil foto terlihat lebih tajam dan bagus.

e. Lay Out

Layout atau tata letak adalah elemen desain terhadap suatu bidang dalam media tertentu untuk mendukung suatu konsep atau pesan yang dibawanya. Anggaraini, L. & Natalia, K. (2013) menjelaskan “Layout adalah penyusunan dari elemen-elemen desain yang berhubungan ke dalam sebuah bidang sehingga membentuk susunan artistik. Hal ini bisa juga disebut manajemen bentuk dan bidang. Perancangan kemasan Rendang Bola-bola Unisofie dimulai dari layout kasar, layout komperhensif, dan layout eksekusi. Dalam melakukan Layout, penulis menggabungkan unsur teks, gambar, foto, ilustrasi, dan unsur

visual lainnya dalam kesatuan unity, proporsi, keseimbangan, kontras dan irama.

D. Final Desain

1. Media Utama



Jaring kemasan



Mock up kemasan

*Rendang
Bola-bola*

Merek Rendang bola-bola

2. Media Pendukung



X Banner



Apron



Faktur



Flyer



Kartu nama



Paper bag



Buku menu

E. Penutup

1. Kesimpulan

Tempe apdet adalah makanan yang dibuat oleh seorang ibu rumah tangga, makanan ini terbuat dari tempe pilihan dan diolah secara moderen, namun tempe apdet ini sebelumnya hanya memakai kemasan biasa.

Kemasan ini dapat di jelaskan untuk melaksanakan perancangan dan pembuatan kotak atau *packaging*. Desain dari sebuah produk tidak hanya dari kemasannya yang menarik. Dalam segi bentuk material dan *color*. Dengan dirancangnya desain kemasan makanan tempe apdet ini di pastikan dapat menarik konsumen dan eksistensi tempe apdet.

2. Saran

Dari kesimpulan di atas, maka beberapa pihak memberikan saran, diantaranya adalah kepada:

1. Masyarakat lebih menghargai desain produk, karena peranan desain penting.
2. Rancangan kemasan makanan tempe apdet ini dapat digunakan dengan tujuan yang diharapkan.

Catatan : artikel ini disusun berdasarkan Karya Akhir Hansrian Zurihnal

dengan :

pembimbing I **Dini Faisal S.Ds, M.Ds**

pembimbing II **Dra. Zubaidah M.Sn**

DAFTAR RUJUKAN

- Anggraini S, Lia Nathalia, Kirana. 2013. *Desain Komunikasi Visual: Dasar-Dasar Panduan untuk Pemula*. Bandung: NUANSA CENDEKIA.
- Assauri, Sofjan. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Erin. 2013. *Jenis-jenis Kemasan*. Bandung: Andi Yogyakarta.
- Julianti, Sri. 2014. *The Art of Packaging*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.