

ABSTRAK

Silvia Halim:

Perancangan Grafis

Perancangan Kemasan Produk-Produk Ayam Goreng Jakarta Asli

Bagi rumah makan, restoran ataupun kafe, kemasan untuk pesan bawa pulang memiliki peranan yang penting. Salah satu contoh kasus di sini adalah Ayam Goreng Jakarta Asli atau yang lebih dikenal dengan nama Agojas dimana kafe ini sudah terkenal dan memiliki konsumen yang loyal khususnya anak muda. Kemasan bawa pulang Agojas dirasa memerlukan perhatian lebih dari sisi kepraktisan, kemenarikan dan ke higienisan dan layak untuk dirancang agar mutu dan citra Agojas lebih meningkat di mata masyarakat melalui kemasan bawa pulang yang praktis, menarik dan higienis untuk masing-masing menu tanpa mengabaikan *budgeting*.

Kata kunci:

Kafe Agojas, Perancangan Kemasan, *Budgeting*

ABSTRACT

Silvia Halim:

Graphic Design

Packaging Design For Ayam Goreng Jakarta Asli Products

The package for eating house, restaurant, or café, package for takeaway order is very crucial. For instance “Ayam Goreng Jakarta Asli” or “Agojas” which public is more familiar with this name, has many loyal costumers which most of them are youths or teenagers. The concern for designing its package for takeaway order require more attention in practicality, its attractiveness and its hygiene, so that the package is properly designed and so as to increase the quality of “Agojas” to public. The design is aimed to promote Agojas by designing the package which is more practical, attractive, and hygienic for each menu without ignoring the budgeting.

Key words:

Agojas Café, Package Design, Budgeting

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR.....	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Perancangan	5
1.5. Manfaat Perancangan	5
1.5.1. Bagi Perusahaan	5
1.5.2. Bagi Penulis dan Rekan-Rekan Seprofesi.....	6
1.5.3. Bagi Masyarakat	6
1.6. Metode Perancangan	6
1.6.1. Metode Pengumpulan Data	6
1.6.1.1. Wawancara.....	6
1.6.1.2. Kuisioner	7
1.6.1.3. Data sekunder: Kajian Literatur.....	9
1.6.2. Metode Analisa Data	10
1.7. Konsep Perancangan	10
1.8. Sistematika Perancangan	11
2. LANDASAN TEORI DAN IDENTIFIKASI DATA.....	12
2.1. Kafe	12
2.2. Kemasan	12
2.2.1. Sejarah Kemasan	12
2.2.2. Definisi Kemasan	13
2.2.3. Fungsi Kemasan	14
2.2.4. Daya Tarik Kemasan	15
2.1.4.1. Daya Tarik Visual	16

2.1.4.2.	Daya Tarik Praktis.....	16
2.2.5.	Stuktur Kemasan.....	17
2.2.6.	Elemen-Elemen Visual Kemasan	20
2.2.6.1.	Warna	21
	A. Definisi Warna	21
	B. Sejarah Warna	21
	C. Pembagian Warna.....	22
	D. Fungsi Warna Dalam Kemasan.....	23
	E. Warna Pada Kemasan Makanan.....	25
2.2.6.2.	Bentuk.....	27
2.2.6.3.	Merek/Logo.....	28
2.2.6.4.	Ilustrasi	29
	A. Definisi Ilustrasi	29
	B. Tujuan Ilustrasi.....	29
	C. Ilustrasi Dalam Kemasan	29
2.2.6.5.	Tipografi	30
	A. Definisi Tipografi	30
	B. Fungsi Tipografi	30
	C. Tipe Huruf	32
	D. Anatomi Tipografi	34
	E. Tipografi Dalam Kemasan	35
2.2.6.6.	Tata Letak (<i>Layout</i>).....	35
2.2.7.	Jenis-Jenis Kemasan Ditinjau Dari Bahan Pembuatannya.....	36
2.2.7.1.	Kertas.....	36
	A. Sejarah Kertas	36
	B. Ukuran Kertas	37
	C. Ketebalan Kertas	37
	D. Jenis-Jenis Kertas Untuk Kemasan	38
	E. Jenis Kemasan Berbahan Kertas	40
	1. <i>Corrugated Paper</i>	40
	a. Definisi <i>Corrugated Paper</i>	40
	b. Sejarah <i>Corrugated Paper</i>	41
	c. Jenis-Jenis <i>Corrugated Paper</i>	42
	d. Spesifikasi <i>fluting</i>	43
	2. <i>Folding Carton</i>	45
	a. Definisi <i>Folding Carton</i>	45
	b. Sejarah <i>Folding Carton</i>	46
	c. Jenis-Jenis <i>Folding Carton</i>	47
	3. <i>Set Up Boxes</i>	48
	a. Definisi <i>Set Up Boxes</i>	48
	b. Sejarah <i>Set Up Boxes</i>	49
2.2.7.2.	Plastik	49
	A. Definisi Plastik	49
	B. Sejarah Plastik	50
2.2.7.3.	Kaca.....	51
	A. Definisi Kaca.....	51
	B. Sejarah Kaca.....	51
	C. Prosedur-Prosedurnya.....	53

2.2.7.4. <i>Flexible Packaging</i>	53
A. Definisi <i>Flexible Packaging</i>	53
B. Sejarah <i>Flexible Packaging</i>	54
C. Prosedur-Prosedurnya.....	55
2.2.7.5. Kaleng.....	55
A. Definisi Kaleng	55
B. Sejarah Kaleng	56
2.3. Data Produk	57
2.3.1. Sejarah Produk.....	58
2.3.2. Karakteristik Kemasan dan Logo	59
2.3.2.1. Kemasan untuk dibawa pulang	59
2.3.2.2. Logo Agojas.....	70
2.3.3. Karakteristik Konsumen	71
2.3.3.1. Geografis.....	71
2.3.3.2. Demografis.....	71
2.3.3.3. Psikografis	71
2.3.3.4. Behaviouristis.....	71
2.3.4. Informasi Pesaing	71
2.3.4.1. “Top Gung” & “Ayam Goreng Pandaan”	71
2.3.4.2. “Jataro”	76
2.3.4.3. “New Remaja”	78
2.4. Data Pemasaran.....	80
2.4.1. Potensi Produk.....	80
2.4.2. Potensi Pasar.....	81
3. ANALISA DATA.....	83
3.1. Analisa Data Produk.....	83
3.1.1. SWOT	83
3.1.1.1. Agojas.....	83
3.1.1.2. Top Gung dan Ayam Goreng Pandaan.....	84
3.1.1.3. Jataro.....	84
3.1.1.4. New Remaja.....	85
3.1.2. USP	85
3.1.3. POSITIONING.....	86
3.2. Analisa Desain	88
3.2.1. Pemilihan Bahan.....	88
3.2.2. Warna	88
3.2.3. Bentuk.....	89
3.2.4. Ilustrasi.....	89
3.2.5. Tata Letak.....	89
3.3. Analisa Target Market.....	89
3.3.1. Data Wawancara.....	89
3.3.2. Data Survei Kuisisioner.....	90
3.4. Kesimpulan Analisa Data	94
3.4.1. Analisa Data Survei	94
3.4.2. Kesimpulan.....	96
4. KONSEP PERANCANGAN	97

4.1. Sintesis.....	97
4.1.1. Tujuan Perancangan.....	97
4.1.2. Strategi Perancangan.....	97
4.2. Konsep Kreatif	100
4.2.1 Tujuan Kreatif	100
4.2.2 Strategi Kreatif	100
4.2.2.1. Konsep Bentuk Kemasan.....	100
4.2.2.2. Konsep Warna Kemasan	101
4.2.2.3. Konsep Pesan	101
4.2.3 Proses Kreatif	102
4.2.3.1 Thumbnail.....	102
4.2.3.2 Tight Tissue	108
4.2.4 Biaya Kreatif	112
5. APLIKASI PERANCANGAN.....	125
5.1. Eleman Grafis	125
5.2. Lay Out Kemasan.....	126
5.2.1. Jaring-Jaring Kemasan.....	126
5.2.2. Aplikasi Desain (Berupa 3D)	141
5.3. Desain Akhir: Berupa Foto	148
6. PENUTUP	
6.1. Kesimpulan	164
6.2. Saran.....	164
DAFTAR REFERENSI	166
LAMPIRAN	169

DAFTAR GAMBAR

1.1. Sistematika Perancangan	11
2.1. Istilah Pada Jaring-Jaring Kemasan Menurut Standar Internasional	17
2.2. Jaring-Jaring Dengan Menggunakan Istilah R.T.E.....	18
2.3. Jaring-Jaring Dengan Menggunakan Istilah S.T.E	18
2.4. Jaring-Jaring Dengan Menggunakan Istilah <i>Auto Bottom</i>	19
2.5. Jaring-Jaring Dengan Menggunakan Istilah <i>123 Bottom</i>	19
2.6. Jaring-Jaring Dengan Menggunakan Istilah <i>Four-points-glued Box</i>	20
2.7. Lingkaran Warna 12 Bagian.....	22
2.8. Huruf Romawi Gaya Lama.....	32
2.9. Huruf Romawi Modern	32
2.10. Huruf Romawi Peralihan	32
2.11. Huruf Tanpa Kait	33
2.12. Istilah-Istilah Tipografi.....	34
2.13. Istilah Elemen-Elemen Pada Huruf.....	34
2.14. Kemasan Dengan Menggunakan Kertas <i>Unbleached Kraft</i>	38
2.15. Kemasan Dengan Menggunakan Kertas <i>Glassine</i> dan <i>Greaseproof</i> Pada Kemasan <i>Ice Cream</i>	39
2.16. Kertas Tisu	39
2.17. Kertas Untuk Membungkus Kado.....	40
2.18. Kemasan Menggunakan Bahan <i>Corrugated Paper</i>	41
2.19. Karton <i>Corrugated</i> Tanpa <i>Liners</i>	42
2.20. Karton <i>Corrugated</i> Dengan Satu <i>Fluted</i> dan Satu <i>Liners</i>	42
2.21. Karton <i>Corrugated</i> Dengan Satu <i>Fluted</i> dan Dua <i>Liners</i>	42

2.22. Karton <i>Corrugated</i> Dengan Dua <i>Fluted</i> dan Tiga <i>Liners</i>	42
2.23. Karton <i>Corrugated</i> Dengan Tiga <i>Fluted</i> dan Empat <i>Liners</i>	43
2.24. Bukit dan Lembah <i>A-flute</i>	43
2.25. Bukit dan Lembah <i>B-flute</i>	44
2.26. Bukit dan Lembah <i>C-flute</i>	44
2.27. Bukit dan Lembah <i>E-flute</i>	44
2.28. Sertifikat Segel Pelayaran Untuk Karton <i>Corrugated</i>	45
2.29. Alat Pemotong dan Pembentuk Lipatan Bernama <i>Steel Die</i>	46
2.30. <i>Folding Carton</i> Dengan <i>Tube-Style</i>	47
2.31. <i>Folding Carton</i> Dengan <i>Tray-Style</i>	48
2.32. Pemakain <i>Set Up Boxes</i> Berbentuk Oval Untuk Produk Coklat.....	48
2.33. Kemasan Dengan Menggunakan Bahan Plastik	51
2.34. Kemasan Dengan Menggunakan Bahan Kaca.....	53
2.35. <i>Flexible Packaging</i> Dengan Menggunakan Bahan <i>Foil</i>	55
2.36. Kemasan Kaleng	57
2.37. Kemasan <i>Nasi Kotak</i> Tampak Keseluruhan	59
2.38. Kemasan Nasi Ayam Goreng Tampak Atas.....	59
2.39. Kemasan <i>Nasi Kotak</i> Tampak Depan.....	60
2.40. Kemasan <i>Nasi Kotak</i> Tampak Samping Kiri atau Kanan	60
2.41. Kemasan <i>Nasi Kotak</i> Tampak Belakang	60
2.42. Kemasan Nasi Ayam Goreng Tampak Terbuka	61
2.43. Kemasan Ayam Goreng Untuk 1-4 Potong Tampak Tertutup	61
2.44. Kemasan Ayam Goreng Untuk 1-4 Potong Tampak Terbuka.....	62
2.45. Kemasan Ayam Goreng Untuk Lima Potong Tampak Keseluruhan.....	62

2.46. Kemasan Ayam Goreng Untuk Lima Potong Tampak Atas	62
2.47. Kemasan Ayam Goreng Untuk Lima Potong Tampak Depan	63
2.48. Kemasan Ayam Goreng Untuk Lima Potong Tampak Kiri/ Kanan	63
2.49. Kemasan Ayam Goreng Untuk Lima Potong Tampak Belakang	64
2.50. Kemasan Ayam Goreng Untuk Lima Potong Beserta Isinya	64
2.51. Kemasan Ayam Goreng Untuk 6-10 Potong Tampak Keseluruhan	64
2.52. Kemasan Ayam Goreng Untuk 6-10 Potong Tampak Atas	65
2.53. Kemasan Ayam Goreng Untuk 6-10 Potong Tampak Depan	65
2.54. Kemasan Ayam Goreng Untuk 6-10 Potong Tampak Kiri/Kanan	65
2.55. Kemasan Ayam Goreng Untuk 6-10 Potong Tampak Belakang	66
2.56. Kemasan <i>Man Yue</i>	66
2.57. Kemasan Sambal, Kecap dan Mentimun	67
2.58. Kemasan Burung Dara Goreng	67
2.59. Kemasan Jagung Bakar Dengan Batangnya	68
2.60. Kemasan Jagung Serut	68
2.61. Kemasan Roti Bakar Tampak Tertutup	69
2.62. Kemasan Roti Bakar Tampak Terbuka	69
2.63. Kemasan Kentang Goreng Aneka Rasa	69
2.64. Kemasan Tahu Goreng	70
2.65. Kemasan Kulit Goreng	70
2.66. Logo Agojas	70
2.67. Kemasan “Ayam Goreng Pandaan” Tampak Tertutup	72
2.68. Kotak Kemasan “Ayam Goreng Pandaan” Tampak Keseluruhan	72
2.69. Kotak Kemasan “Ayam Goreng Pandaan” Tampak Atas	73

2.70. Kotak Kemasan “Ayam Goreng Pandaan” Tampak Depan	73
2.71. Kotak Kemasan “Ayam Goreng Pandaan” Tampak Kiri/Kanan.....	74
2.72. Kotak Kemasan “Ayam Goreng Pandaan” Tampak Belakang.....	74
2.73. Kemasan Jagung Bakar “Top Gung”	74
2.74. Kemasan Kentang Goreng “Top Gung”	75
2.75. Kemasan Roti Bakar “Top Gung” Tampak Tertutup.....	75
2.76. Kemasan Jagung Bakar “Jataro” Dengan Batangnya	76
2.77. Kemasan Jagung Serut “Jataro”	76
2.78. Kemasan Kentang Goreng “Jataro”	77
2.79. Kemasan Tahu Goreng “Jataro”	77
2.80. Kemasan Roti Bakar “Jataro” Tampak Tertutup	77
2.81. Kemasan Jagung Bakar “New Remaja”	78
2.82. Kemasan Jagung Serut “New Remaja”	78
2.83. Kemasan Kentang Goreng “New Remaja”	79
2.84. Kemasan Roti Bakar “New Remaja” Tampak Tertutup	79
4.1. <i>Thumbnail</i> Kemasan Ayam Goreng.....	102
4.2. <i>Thumbnail</i> Kemasan Nasi kotak.....	102
4.3. <i>Thumbnail</i> Kemasan <i>Man Yue</i>	103
4.4. <i>Thumbnail</i> Kemasan Roti Bakar	103
4.5. <i>Thumbnail</i> Kemasan Ayam Goreng.....	103
4.6. <i>Thumbnail</i> Kemasan Jagung.....	104
4.7. <i>Thumbnail</i> Kemasan Jagung Serut.....	104
4.8. <i>Thumbnail</i> Kemasan Burung Dara.....	104
4.9. <i>Thumbnail</i> Kemasan Empal Goreng	105

4.10. <i>Thumbnail</i> Kemasan Kentang Goreng	105
4.11. <i>Thumbnail</i> Kemasan Kulit Goreng	105
4.12. <i>Thumbnail</i> Ilustrasi Menu.....	106
4.13. <i>Thumbnail</i> Ilustrasi Rasa	106
4.29. <i>Thumbnail</i> Logotype Agojas.....	107
4.15. <i>Tighttissue</i> Ilustrasi Menu	108
4.16. <i>Tighttissue</i> Ilustrasi Rasa	109
4.17. <i>Tighttissue</i> Kemasan Jagung.....	110
4.18. <i>Tighttissue</i> Kemasan Roti Bakar.....	110
4.19. <i>Tighttissue</i> Kemasan Kulit Goreng	111
4.20. <i>Tighttissue</i> Kemasan Ayam Goreng.....	111
4.21. <i>Tighttissue</i> Kemasan Jagung Serut	111
4.22. <i>Tighttissue</i> Kemasan <i>Man Yue</i>	112
4.23. Plano Kemasan Jagung dengan Skala 1:5	112
4.24. Plano Kemasan Kulit Goreng, Roti Bakar, dan Tahu Goreng dengan Skala 1:5.....	114
4.25. Plano Kemasan Ayam Goreng 5, Ayam Goreng 3, Jagung Serut, Kentang Goreng, dan Tas dengan Skala 1:5.....	115
4.26. Plano Kemasan <i>Nasi Kotak</i> , Burung Dara 1 Ekor, Burung Dara 2-3 Ekor, Jagung Serut, Empal Goreng, dan Tas dengan Skala 1:5.....	117
4.27. Plano Kemasan <i>Man Yue</i> , Ayam Goreng 7-10 Ekor dengan Skala 1:5	119
5.1. Jaring-Jaring Kemasan Jagung Biasa Isi 1	126
5.2. Jaring-Jaring Kemasan Jagung Biasa Isi 2	127
5.3. Jaring-Jaring Kemasan Jagung Manis Isi 1	128
5.4. Jaring-Jaring Kemasan Jagung Manis Isi 2	129
5.5. Jaring-Jaring Kemasan Ayam Goreng Isi 1-3 potong.....	130

5.6. Jaring-Jaring Kemasan Ayam Goreng Isi 4-6 potong.....	131
5.7. Jaring-Jaring Kemasan Ayam Goreng Isi 7-10 potong.....	132
5.8. Jaring-Jaring Kemasan Jagung Serut	133
5.9. Jaring-Jaring Kemasan Burung Dara 1 Ekor.....	134
5.10. Jaring-Jaring Kemasan Burung Dara 2-3- Ekor	135
5.11. Jaring-Jaring Kemasan Empal	136
5.12. Jaring-Jaring Kemasan <i>Nasi Kotak</i>	137
5.13. Jaring-Jaring Kemasan <i>Man Yue</i>	138
5.14. Jaring-Jaring Kemasan Kentang Goreng.....	139
5.15. Jaring-Jaring Kemasan Kulit Goreng.....	139
5.16. Jaring-Jaring Kemasan Roti Bakar.....	140
5.17. Jaring-Jaring Kemasan Tahu Goreng.....	140
5.18. Aplikasi Desain Kemasan Jagung Biasa Isi 1.....	141
5.19. Aplikasi Desain Kemasan Jagung Biasa Isi 2.....	141
5.20. Aplikasi Desain Kemasan Jagung Manis Isi 1.....	141
5.21. Aplikasi Desain Kemasan Jagung Manis Isi 2.....	141
5.22. Aplikasi Desain Kemasan Ayam Goreng Isi 1-3 Potong.....	142
5.23. Aplikasi Desain Kemasan Ayam Goreng Isi 4-6 Potong.....	142
5.24. Aplikasi Desain Kemasan Ayam Goreng Isi 7-10 Potong	142
5.25. Aplikasi Desain Kemasan Jagung Serut.....	143
5.26. Aplikasi Desain Kemasan Burung Dara Isi 1Ekor.....	143
5.27. Aplikasi Desain Kemasan Ayam Burung Dara Isi 2-3 Ekor	143
5.28. Aplikasi Desain Kemasan Empal Goreng	144
5.29. Aplikasi Desain Kemasan <i>Nasi Kotak</i>	144

5.30. Aplikasi Desain Kemasan <i>Man Yue</i>	144
5.31. Aplikasi Desain Kemasan Kentang Goreng	145
5.32. Aplikasi Desain Kemasan Kulit Goreng	145
5.33. Aplikasi Desain Kemasan Roti Bakar	145
5.34. Aplikasi Desain Kemasan Tahu Goreng	146
5.35. Aplikasi Desain Kemasan Tas Jagung	146
5.36. Aplikasi Desain Kemasan Tas Kecil	146
5.37. Aplikasi Desain Kemasan Tas Sedang	147
5.38. Aplikasi Desain Kemasan Tas Besar	147
5.39. Desain Akhir Kemasan Jagung Biasa isi 1	148
5.40. Desain Akhir Kemasan Jagung Biasa isi 2	149
5.41. Desain Akhir Kemasan Jagung Manis isi 1	150
5.42. Desain Akhir Kemasan Jagung Manis isi 2	151
5.43. Desain Akhir Kemasan Ayam Goreng 1-3 potong	152
5.44. Desain Akhir Kemasan Ayam Goreng 4-6 potong	153
5.45. Desain Akhir Kemasan Ayam Goreng 7-10 potong	154
5.46. Desain Akhir Kemasan Jagung Serut	155
5.47. Desain Akhir Kemasan Jagung Serut	156
5.48. Desain Akhir Kemasan Burung Dara 2-3 Ekor	157
5.49. Desain Akhir Kemasan Empal Goreng	158
5.50. Desain Akhir Kemasan <i>Nasi Kotak</i>	159
5.51. Desain Akhir Kemasan <i>Man Yue</i>	160
5.52. Desain Akhir Kemasan Kentang Goreng	160
5.53. Desain Akhir Kemasan Kulit Goreng	161

5.54. Desain Akhir Kemasan Roti Bakar	162
5.55. Desain Akhir Kemasan Tahu Goreng	162

DAFTAR TABEL

2.1. Data Agojas pusat dan cabang-cabangnya untuk kemasan bawa pulang per harinya	82
3.1. Data responden Agojas di Jl. Mulyosari	93
3.2. Pebandingan Jenis Kelamin Responden.....	94
3.3. Usia Responden	94
3.4. Profesi Responden.....	94
3.5. Menu-menu yang tersedia di Agojas yang diketahui Responden.....	94
3.6. Berapa Kali Responden Membawa Pulang Makanan Dari Agojas	95
3.7. Menu Agojas yang Sering Dibawa Pulang Oleh Responden	95
3.8. Tanggapan Responden Mengenai Kemasan Bawa Pulang Agojas.....	95
3.9. Tanggapan Responden Mengenai Perubahan Kemasan Agojas.....	95
3.10. Tanggapan Responden Mengenai Kelebihan Agojas.....	95
3.11. Tanggapan Responden Mengenai Kekurangan Agojas.....	96
3.12. Tanggapan Responden Mengenai Singkatan Dari Agojas	96

DAFTAR LAMPIRAN

1. Foto bersama Ibu Lianawati selaku pemilik Kafe Agojas	169
2. Berita Acara Bimbingan Tugas Akhir.....	170
3. Form Kelengkapan Karya Tugas Akhir	172
4. Form Kelayakan Mengikuti Sidang Evaluasi Akhir Tugas Akhir.....	173