

ANALISIS PERANCANGAN KEMASAN PRODUK “*COOKED BY YUNA*” sebagai MAKANAN KHAS SULAWESI

Jennifer Leony¹, Elisabeth Christine Yuwono², Vanessa Yusuf³

Desain Komunikasi Visual, Fakultas Humaniora dan Industri Kreatif, Universitas Kristen Petra,
Siwalankerto 121-131, Surabaya
Email: jenniferleony@yahoo.com

Abstrak

Cooked By Yuna menjual makanan tradisional berciri khas Sulawesi, dijual di kota Surabaya. Makanan Khas Sulawesi yang dijual adalah “Bubur Manado” dan “Sop Saudara”, kedua makanan ini merupakan makanan yang terkenal di daerah Sulawesi. Yuna membuka usaha makanan ini karena kebutuhan ekonomi dan juga ingin memperkenalkan makanan khas Sulawesi secara perlahan. Tujuan perancangan ini dilakukan agar kemasan yang direalisasikan bisa lebih sesuai dengan ciri khas makanan Sulawesi. Metode perancangan ini melalui data primer, data sekunder, metode pengumpulan data menggunakan metode kualitatif, dan alat pengumpulan data. Permasalahan yang terjadi adalah karena kemasan yang sekarang direalisasikan hanya memakai kotak plastic transparan saja, dan stiker label nama berukuran kecil dengan logo dan notes untuk menulis nama makanan. Maka dari itu dibutuhkan pembaharuan kemasan agar lebih inovatif dan produk ini mempunyai ciri khas Sulawesi. Kemasan inovatif yang direalisasikan merupakan *slide box* menggunakan konsep ‘rantang’ dengan penempatan kotak yang terbagi menjadi dua yaitu kotak bagian atas untuk berisi peralatan, dan kotak bagian bawah berisi makanan.

Kata Kunci: Kemasan, Sulawesi, Makanan

Abstract

Title: Analysis of Product Packaging Design "Cooked By Yuna" as a typical Sulawesi food

Cooked By Yuna is a food brand) that sells authentic traditional food from Sulawesi, located in Surabaya. Typical Sulawesi food that is sold is called “Bubur Manado” and “Sop Saudara”, these two foods are famous in the Sulawesi area. Yuna opened this business because the economy needs and wants to show everyone about authentic food from Sulawesi slowly. The purpose of this design is to make a packaging that can have the characteristics of Sulawesi food. The problem that occurs it's because their packaging right now uses transparent plastic boxes and label stickers with small size with logo and notes to write the name of the food. Therefore, the packaging is needed to be more innovative so that this product has the characteristics of Sulawesi food. The innovative packaging that is realized is a slide box using the concept of 'rantang' with the placement of the box which is divided into two, the upper box for equipment, and the lower box for food.

Keywords: Packaging, Sulawesi, Food

Pendahuluan

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki jenis-jenis makanan yang disukai oleh banyak orang di seluruh dunia. Jenis-jenis makanan yang ada di Indonesia seperti rendang, sate ayam, rujak cingur, gado-gado, dan tahu telur merupakan makanan yang cukup banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Bukan hanya karena makanan tersebut memiliki cita rasa yang enak, tetapi beberapa makanan tersebut mudah ditemukan di sudut-sudut jalan dan pedagang kaki lima yang berkeliling di masyarakat. Dengan adanya jenis-jenis makanan yang mudah ditemukan oleh masyarakat, banyak masyarakat yang mulai merasa bosan dan butuh sebuah inovasi baru mengenai makanan yang dapat dikonsumsi oleh mereka. Inovasi baru tersebut seperti makanan khas dari daerah lain yang memiliki cita rasa yang tidak kalah enak dengan makanan-makanan yang biasa dikonsumsi oleh para masyarakat.

Di dalam jurnal ini, penulis ingin melakukan analisis mengenai makanan khas dari daerah Sulawesi yang terdiri dari pisang ijo, coto Makassar, sop konro, sop saudara, bubur Manado, dan masih banyak lagi. Dari jenis-jenis makanan tersebut, terdapat dua makanan khas Sulawesi yang jarang diketahui oleh para masyarakat yaitu Sop Saudara dan Bubur Manado. Berdasarkan informasi menurut *Kompas.com* untuk Sop saudara ini merupakan makanan yang dihidangkan dengan kuah yang berisikan daging, bihun, perkedel kentang, hingga telur rebus. Kemudian untuk makanan bubur Manado merupakan makanan yang terdiri dari bubur yang dicampur dengan beberapa jenis sayur seperti kangkung, ubi, jagung, dan bayam. Tidak hanya itu, pada bubur Manado biasanya ditambahkan perkedel dan bakwan jagung.

Dengan perilsan makanan khas Sulawesi ini kepada masyarakat, maka dibutuhkan sebuah tempat makan yang siap untuk menjual makanan tersebut kepada masyarakat. Definisi kesiapan tersebut terdiri dari bentuk kemasan yang akan dihidangkan kepada para konsumen dan tempat makan tersebut harus bisa menjual beberapa jenis makanan tersebut dalam jumlah yang banyak. Untuk tempat makan ini, Penulis menggunakan brand *Cooked By Yuna* yang menjual makanan khas Sulawesi yang diolah dengan sistem masakan rumahan, seperti makanan Bubur Manado dan sop saudara agar makanan yang dihidangkan lebih bersih dan higienis.

Yuna sebagai pemilik dari brand *Cooked By Yuna* ini mulai menjual makanan khas Sulawesi ini mulai dari 27 Februari 2020 hingga saat ini. Tujuan didirikannya brand ini yaitu tentu saja untuk kebutuhan ekonominya, sekaligus untuk mengenalkan makanan Khas Sulawesi juga terhadap teman-temannya ataupun pelanggannya. Pada sistem pemesanan

makanannya dilakukan secara *Open Pre-Order*, yaitu dengan membuka jadwal *Open Pre-Order* 6 hari sampai dengan satu minggu sebelum makanan tersebut diantar kepada para konsumen. Untuk pengemasan pada makanan bubur Manado dan sop saudara ini menggunakan kotak bening dengan tutup (yang sudah menjadi satu) berbahan plastik, dan untuk memisahkan lauknya yaitu dengan plastik saja.

Melalui analisis perancangan ini, Penulis ingin mengubah kemasan yang digunakan oleh *Cooked By Yuna* menjadi sebuah kemasan yang lebih menarik. Penulis merasa bentuk kemasan pada *Cooked By Yuna* ini masih belum menunjukkan identitas dari makanan khas dari Sulawesi, sehingga dibutuhkan sebuah perancangan kemasan dan media promosinya yang bertujuan untuk meningkatkan nilai dari brand *Cooked By Yuna* ini.

Metode Penelitian

Metode Penelitian Kualitatif Deskriptif

Metode kualitatif deskriptif bertujuan agar para audiens bisa lebih memahami, menganalisis, mengetahui permasalahan dan solusi kemasan *Cooked By Yuna* yang akan diperbaiki.

Data Primer

Data primer dibutuhkan menggunakan metode observasi dan wawancara. Metode observasi dilakukan untuk melakukan pengamatan secara konkret pada tempat usaha *Cooked By Yuna* agar mengetahui bahan apa saja yang digunakan untuk membuat makanan khas Sulawesi bertujuan untuk mencari sumber data untuk melakukan perancangan kemasan pada *Cooked By Yuna*. Metode wawancara kepada pemilik *Cooked By Yuna* dilakukan untuk mempermudah mengetahui informasi tentang kenyamanan, pembuatan, proses produk *Cooked By Yuna*.

Data Sekunder

Data sekunder dibutuhkan menggunakan internet dan studi pustaka. Internet berperan untuk melengkapi data yang masih belum lengkap atau yang belum tercantum setelah melakukan metode observasi dan wawancara, maka dari itu sebagai sumber pendukung untuk melengkapi data maka digunakannya *website* untuk mencari informasi seputar kemasan. Setelah tahap internet, kemudian menggunakan metode studi pustaka guna untuk mencari informasi akan perancangan kemasan *Cooked By Yuna* untuk mencari referensi dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, dan beberapa macam sumber lainnya yang semacam, dimana referensi tersebut bisa menjadi inspirasi bagi perancangan kemasan ini.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data menggunakan metode kualitatif, metode kualitatif yang meliputi metode observasi, metode wawancara, metode studi literatur. Untuk metode observasi yaitu dilakukan dengan mengunjungi atau mengamati tempat pembuatan makanan khas Sulawesi “*Cooked By Yuna*” agar lebih memahami mengenai bahan kemasan yang digunakan untuk membuat kemasan dan produk apa saja yang digunakan mengolah makanan tersebut. Metode wawancara dilaksanakan kepada pemilik dan para konsumen “*Cooked By Yuna*” supaya lebih mudah memberi kritik dan saran untuk membungkus makanan. Metode studi literatur digunakan untuk mengumpulkan analisis data melalui daftar pustaka, jurnal *online* dan semacamnya yang kemudian dirangkum ataupun diteliti supaya informasi yang didapatkan lebih akurat.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan menggunakan sarana internet, media sosial, dan alat tulis. Media internet dapat memberikan informasi referensi dan berperan menjadi pelengkap data mengenai pembahasan tentang kemasan yang praktis, efisien dan aman saat digunakan oleh para konsumen. Kemudian untuk menggunakan media sosial yang berperan sebagai pengetahuan tentang saran dan kritik dari konsumen, mencari informasi dan referensi tentang kompetitor. Metode alat tulis digunakan untuk melengkapi dan mencatat informasi yang diberikan narasumber dari pihak konsumen maupun pemilik “*Cooked By Yuna*”.

Landasan Teori

Kemasan merupakan salah satu faktor dari penjualan produk yang dijual, entah itu dari kemasan makanan, kemasan kosmetik, kemasan pakaian, kemasan elektronik, dan semacamnya. Menurut Kotler dan Keller (2009:27), pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi suatu wadah atau bungkus sebagai sebuah produk.

Fungsi Kemasan

Menurut Simamora (2007) Pengemasan memiliki 2 fungsi. Fungsi yang yaitu fungsi protektif, yang berarti faktor pengemasan juga bisa ada faktor dari perbedaan iklim, sarana pengiriman transportasi. Beberapa faktor tersebut bisa mempengaruhi barang yang sudah dikirimkan pada konsumen, jika barang yang dikirim dilakukan dengan pengemasan tidak baik maka bisa terjadi kerusakan atau kecacatan dan resiko semacamnya saat sampai kepada konsumen. pertama

Faktor yang kedua yaitu faktor promosional, untuk pengemasan faktor kemasan yang menarik akan meningkatkan consumer insight pada produk agar lebih banyak peminat yang tertarik untuk membeli, pada kemasan yang sangat berpengaruh yaitu ukuran, warna, dan penampilan pada kemasan tersebut.

Kemasan memiliki beberapa fungsi dari kemasan menurut beberapa penelitian, yaitu:

a. Sebagai Perlindungan

Kemasan digunakan untuk melindungi isi dari produk dari segala kerusakan yang bisa terjadi selama pengiriman, penanganan, dan penyimpanan. Pengemasan ini terjadi agar menjaga produk tetap utuh melalui rantai siklus dari produsen hingga konsumen. Hal yang paling penting dari pengemasan adalah melindungi produk dari kelembaban, cahaya, panas, dan faktor eksternal lainnya.

b. Untuk Keamanan

Bukan hanya melindungi saja, tetapi kemasan juga memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga isi dan konsumennya tetap aman. Dengan memberikan keterangan pada produk, jika produk mempunyai bahan apa saja yang terkandung atau terbuat, tanggal sebelum kadaluarsa dari produk, tempat penyimpanan, kemasan yang bisa didaur ulang atau tidak, kandungan atau zat apa yang beracun, dan lain-lainnya. Banyaknya informasi yang diberikan akan lebih baik daripada tidak ada informasi sama sekali.

c. Menjadi Daya Tarik

Untuk meningkatkan penjualan juga dipelukan kemasan yang menarik. Kemasan yang menarik ataupun unik dapat meningkatkan daya tarik produk maka akan mempengaruhi keinginan konsumen untuk membeli produk tersebut. Dengan menonjolnya produk tersebut dari tempat yang sudah ditentukan dimana, berbentuk apa, dan memberikan informasi yang mengutamakan

d. Memiliki Kegunaan

Kemasan bukan hanya persoalan uniknya saja tetapi kemasan yang mempunyai kegunaan lebih bisa menjadi nilai lebih bagi para konsumen. Kegunaan kemasan yang bisa didaur ulang, kemudian memiliki kemudahan dalam membuka tutup kemasan tersebut bisa memenuhi kebutuhan para konsumen.

e. Bisa digunakan dengan Keberlanjutan Dengan kegunaan yang sangat menguntungkan akan membuat para konsumen lebih tertarik, apalagi jika kemasan tersebut bisa didaur ulang. Dari kemasan yang mempunyai kualitas bagus dengan material yang sedikit bisa membantu konsumen untuk menyimpan sumber daya alam.

Jenis Kemasan

Kemasan memiliki berbagai macam jenis, dari yang praktis dan sekali pakai saja hingga yang bisa didaur ulang untuk merawat lingkungan sekitar. Berikut merupakan beberapa klasifikasi kemasan (E.Julianti & Nurminah, 2007):

1. Kemasan Berdasarkan Frekuensi Pemakaian
Kemasan sekali pakai (*Disposable*) merupakan kemasan yang bisa dipakai lalu langsung dibuang. Kemudian kemasan dapat digunakan berulang kali (*Multitrip*) merupakan kemasan yang bisa digunakan beberapa kali, dengan memperhatikan kebersihannya jika selesai dan ingin digunakan lagi. Kemasan yang tidak dibuang atau dikembalikan oleh konsumen (*Semi Disposable*) merupakan kemasan yang bisa menyimpan makanan atau minuman guna mempengaruhi masa penyimpanan terhadap makanan atau tersebut.
2. Kemasan Berdasarkan Sistem Kemasan
Kemasan primer merupakan kemasan kegunaannya langsung membungkus makanan tersebut. Kemasan sekunder merupakan kemasan yang berfungsi untuk melindungi kelompok-kelompok kemasan lain. Kemasan tersier merupakan kemasan untuk melindungi
3. Kemasan Berdasarkan Kekakuan Bahan Kemasan
Kemasan fleksibel merupakan kemasan yang mudah ditekuk atau dilenturkan lalu tidak ada retak, cacat, sobek, atau patah pada kemasan. Kemasan kaku merupakan kemasan yang bersifat keras yang tidak bisa ditekuk yang biasa bahannya bersifat lebih keras. Kemasan semi kaku atau semi fleksibel merupakan kemasan yang memiliki kelebihan di dua hal yaitu bisa fleksibel dan bisa kaku.
4. Kemasan Berdasarkan Sifat Perlindungan Terhadap Lingkungan
Kemasan hermetis atau tahan uap dan gas merupakan kemasan yang secara lengkap tidak bisa dilalui oleh gas, udara, atau uap air sehingga tidak bisa dilalui oleh bakteri ataupun kotoran yang berukuran kecil. Kemasan tahan cahaya merupakan kemasan yang tidak bersifat transparan, dan biasa menggunakan bahan logam, kertas dan foil. Kemasan yang tahan dengan suhu tinggi, merupakan kemasan yang bahannya memerlukan proses pemanasan, pasteurisasi, dan sterilisasi yang biasa menggunakan bahan logam atau gelas.
5. Kemasan Berdasarkan Tingkat Kesiapan Pakai
Kemasan yang siap pakai merupakan kemasan yang siap untuk diisi atau bisa langsung dipenuhi dengan bentuk yang sudah sempurna. Kemasan siap di lipat yaitu kemasan yang masih memerlukan tahap perakitan sebelum diisi.

Masakan Sulawesi

Menurut informasi dari Kompas makanan Sulawesi sangat terkenal dengan masakan yang bernama Coto Makassar, yang komposisinya biasa menggunakan daging dengan kuah yang berempah khas, lalu disajikan dengan buras. Menu ini merupakan menu ikonik yang sering dicicipi oleh wisatawan. Kemudian Sop saudara juga terbuat dari daging sapi, bihun, dan bola-bola kentang goreng lalu paru sapi goreng dan biasa makanan ini dihidangkan dengan nasi putih dan telur rebus. Untuk penambahan opsional pada menu sop saudara yaitu sambal kacang dan irisan timun. Kemudian ada yang bernama jalangkote, yang mirip seperti pastel, yang perbedaannya adalah isinya, isi dari jalangkote ini berisi potongan wortel dan kentang berbentuk dadu atau kotak-kotak kecil, lengkap dengan taoge serta soun.

Konsep Kreatif

Tujuan Kreatif

Tujuan dari pembuatan kemasan "*Cooked By Yuna*" agar lebih memberikan ciri khas dari kemasan tersebut yaitu ciri khas makanan Sulawesi, dikarenakan bahwa kemasan sebelumnya masih belum menunjukkan sama sekali untuk saat ini. Karena perancangan ini mulai dilaksanakan maka diharapkan setelah sudah diperbaiki kemasan "*Cooked By Yuna*" memberikan dampak bagi konsumen agar lebih menyadari bahwa makanan yang dijual ini mempunyai ciri khas Sulawesi, dan tak hanya itu saja tetapi membuat lebih menarik dengan cara pengemasan yang lebih *simple* dan terjamin keamanannya. Konsep *simple* tidak cukup di masa pandemi ini, sehingga dibutuhkan keamanan lebih agar terhindar dari kuman- kuman atau polusi yang akan masuk ke dalam makanan saat dilakukan proses pengiriman dari tempat produksi ke tempat konsumen. Kemasan primer pada produk ini menggunakan *paper bowl* dengan menambahkan logo "*Cooked By Yuna*" untuk menjelaskan bahwa makanan tersebut bermerek "*Cooked By Yuna*", kemudian kemasan sekunder menggunakan *paper sleeve* pada luar mangkuk untuk diingkarkan dari bagian atas hingga bawah mangkuk untuk menyeratkan kemasan agar bisa lebih aman makanan yang terdapat pada mangkuk tersebut, namun tak hanya itu saja kemasan sekunder juga termasuk tas *paper bag* yang digunakan untuk melakukan pengiriman makanan.

Brand Positioning

Positioning dari "*Cooked By Yuna*" adalah makanan khas Sulawesi yang mempunyai keunikan dalam bumbu sambal terasi yang mana hal ini berbeda dengan kompetitor lainnya. Kompetitor lain memasak masakan khas Sulawesi menggunakan sambal roa, tetapi keunikannya adalah sambal terasi dan

menggunakan bumbu tradisional agar lebih menunjukkan cita rasa yang sedap dan tidak sederhana namun masih memiliki sisi tradisionalnya. Sistem pengemasan yang ingin ditunjukkan kepada para konsumen bahwa pengemasan harus dilengkapi lagi untuk memberikan keamanan pada kemasan saat makanan tersebut dikirimkan pada konsumen, dan juga menghemat waktu bagi orang yang sedang sibuk bekerja ataupun yang tidak memasak dirumah.

Brand Identity

Peletakkan logo “Cooked By Yuna” berbentuk persegi panjang dengan melingkar dan terdapat di bagian tengah logonya yaitu bisa disebut *paper sleeve* yang akan dilingkarkan dari atas ke bawah mangkuk akan mencantumkan komposisi makanan apa saja yang terdapat dalam makanan tersebut. Dimana makanan tersebut akan tergambar dengan corak motif batik ilustrasi tentang Sulawesi Selatan dan Sulawesi Utara. Bubur Manado berasal dari Sulawesi Utara dan sop saudara berasal dari Sulawesi Selatan.

Brand Image

Brand Image yang dibentuk oleh “Cooked By Yuna” adalah ingin memiliki citra produk di mata konsumen agar terlihat tradisional namun juga diimbangi dengan gaya desain yang *modern* yang terpadu dengan memberikan kesan sederhana dan tradisional makanan khas Sulawesi. Karena dengan gaya desain tersebut, maka akan memberikan citra produk meskipun merupakan makanan tradisional namun rasanya tidak sederhana, dan guna memberikan gambaran pada konsumen bahwa makanan tradisional Sulawesi bisa mengikuti gaya desain zaman *modern* ini agar identitas tradisional tersebut tidak luntur.

Fungsi Utama Kemasan

Fungsi utama yang akan dirancang akan menjadi kemasan yang multifungsional. Untuk kemasan primer berfungsi untuk melindungi makanan dari bakteri kuman-kuman agar tetap higienis, tetapi tidak hanya itu saja tetapi supaya konsumen juga bisa lebih merasa aman jika ingin mengkonsumsi makanan tersebut dikonsumsi. Kemudian untuk kemasan sekunder dengan menggunakan *paper sleeve* yang berfungsi untuk menambah keamanan saat dikirimkan agar lebih seriat lagi makanan utamanya dan tidak mudah tumpah, dan *paper bag* yang berfungsi untuk melindungi kemasan makanan tersebut, lalu dapat digunakan lagi tas kertas tersebut jika ingin digunakan untuk membungkus makanan atau benda lain

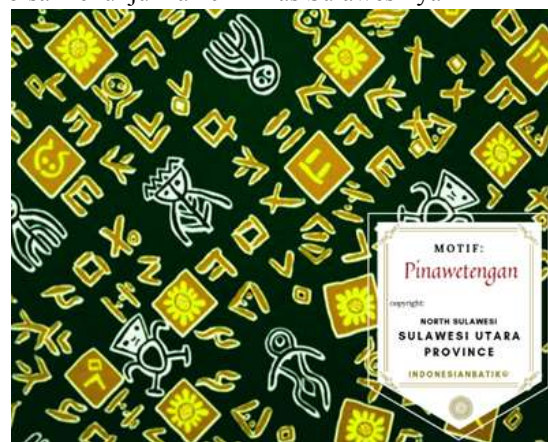
Bahan Dasar Kemasan

Bahan dasar kemasan yang digunakan untuk kemasan primer adalah *bowl* dimana kemasan tersebut berbentuk mangkuk menggunakan bahan kertas beserta tutup plastik, Tutup dan mangkuk tersebut

digunakan agar makanan tidak tumpah, dimana bahan mangkuk kertas tersebut bisa menampung makanan yang tahan panas dan lebih praktis dan bersih jika digunakan. Kemasan sekundernya adalah tas kertas atau *paper bag* yang menggunakan bahan kertas juga yang bisa bertahan melindungi dari sinar matahari, debu, angin, maupun bakteri saat kemasan tersebut dikirimkan kepada konsumen.

Gaya Visual

Gaya visual yang ingin direalisasikan menggambarkan makanan khas Sulawesi versi *modern* sehingga bentuk visual akan menggunakan konsep perpaduan dari motif batik Sulawesi Utara dan Rumah adat Sulawesi Selatan. Dimana motif tersebut akan direalisasikan pada *paper sleeve* supaya bisa menunjukkan ciri khas Sulawesinya



Gambar 1. Motif Pinawetengan berasal dari Sulawesi Utara

Sumber : iwarebatik.org/pinawetengan/?lang=id

Gambar diatas merupakan motif Pinawetengan yang berasal dari Sulawesi Utara untuk menunjukkan ciri khas makanan Sulawesi Utara yaitu bubur Manado.



www.shutterstock.com · 1719810505

Gambar 2. Rumah Tongkonan berasal dari Sulawesi Selatan

Sumber:

shutterstock.puzzlepix.hu/kereses?query=tongkonan

Gambar diatas merupakan rumah adat tongkonan yang berasal dari Sulawesi Selatan dimana menggambarkan asal usul makanan sop saudara.

Referensi Visual



Gambar 3. Referensi visual Paper Bowl
Sumber : Pinterest.com



Gambar 4. Referensi visual Paper Sleeve
Sumber : Pinterest.com

Gambar diatas merupakan referensi visual untuk membuat ataupun mendesain kemasan “Cooked By Yuna”. Yang mana referensi tersebut bisa di modifikasi atau diimprovisasi kemasan yang ingin direalisasikan.

Warna



Gambar 5. Color Palette logo dari “Cooked By Yuna”
Sumber : Pinterest.com

Warna-warna diatas merupakan warna dari logo “Cooked By Yuna” sehingga saat ingin mendesain kemasannya bisa menggunakan warna tersebut. Yang mana warna-warna tersebut akan disesuaikan dengan menggambarkan tradisional dan khususnya warna orange yang dominan, memberikan arti bahwa para konsumen bisa lebih berselera lagi ingin mengkonsumsi makanan tersebut.

Logo



Gambar 6. Logo Cooked By Yuna
Sumber : Data Pribadi

Logo yang digambarkan terdapat gambar seorang wanita yang memegang alat dapur, bertuliskan label ‘Cooked By Yuna’ untuk memberikan makna bahwa makanan tradisional tersebut diracik atau dimasak oleh Yuna sendiri, menggunakan bahan-bahan tradisional yang sederhana atau bisa disebut masakan rumahan.

Media Pendukung

Media pendukung ini merupakan media yang tidak akan direalisasikan oleh Yuna karena keterbatasan ekonomi yang masih belum mencukupi biaya modal dan jual beli yang akan dilaksanakan. Media pendukungnya yaitu *hand sanitizer, voucher, slide box, cutlery set*. Voucher berperan untuk sepuluh pembeli pertama saja untuk mendapatkan makanan gratis bubur Manado atau sop saudara, setelah itu promo tidak akan ada lagi. *Slide box* yang merupakan kemasan inovatif dari kemasan yang lama yaitu terdiri dari tiga bagian yaitu kotak lapisan luar, kotak bagian atas dan kotak bagian bawah. *Slide box* ini mempunyai konsep seperti ‘rantang’ yang biasa digunakan orang Indonesia membawa bekal yang selalu bertumpuk saat membawanya ke kantor,sekolah, ataupun kampus. Untuk mengaplikasikannya dengan didorong saja bagian atas atau bagian bawah dari kotak tersebut. Kotak bagian atas bertuliskan ‘peralatan’ yang berisi *cutlery set*

atau biasa disebut dengan peralatan makanan sendok garpu, kotak bagian bawah bertuliskan 'makanan' yang berisi kemasan utamanya yaitu mangkuk kertas yang berisi makanan bubur Manado atau sop saudara. Hand sanitizer juga terdapat dalam kotak bagian atas yang bertuliskan 'peralatan' untuk menjaga kebersihan di masa pandemi ini agar terlindungi dari virus atau kuman yang ada.

Proses Desain



Gambar 7. Kemasan awal Cooked By Yuna
Sumber : Data Pribadi

Gambar diatas merupakan kemasan awak *Cooked By Yuna*. Kemasan tersebut hanya kotak plastik transparan saja kemudian diberi stiker pada tutup kemasan bertuliskan menu dan logo saja, untuk nama makanan ditulis tangan menggunakan spidol atau pulpen.

Pengembangan Logo

Logo *Cooked By Yuna* tetap menggunakan logo seperti awal, karena pemilik sudah mengganti logo tersebut menjadi seperti sekarang. Karena itu pengembangan dilakukan pada corak kemasan yang akan diaplikasikan di *paper sleeve*, *paper bag*, *hand sanitizer*, *voucher*, *instagram design*, dan *cutlery set*.

Layout Desain Awal



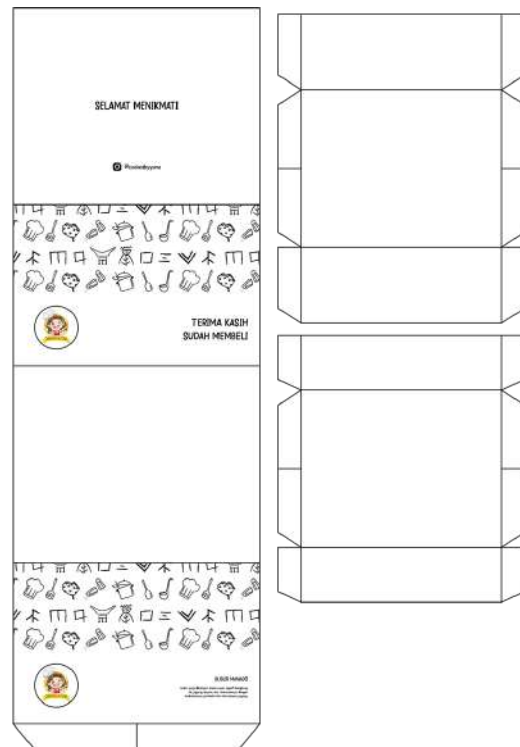
Gambar 8. Thumbnail Paper Sleeve

Sumber : Data Pribadi



Gambar 9. Thumbnail Voucher, Hand Sanitizer, Cutlery Set

Sumber : Data Pribadi



Gambar 9. Thumbnail *Slide Box* kotak bagian luar dan dalam

Sumber : Data Pribadi



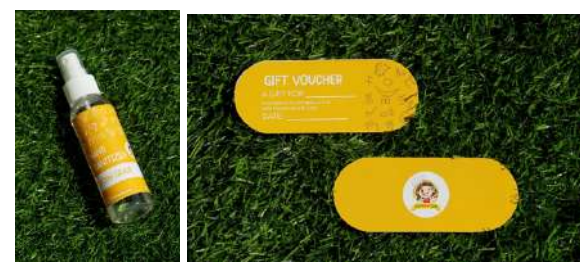
Gambar 10. Thumbnail *Slide Box* bagian samping kanan dan kiri untuk kotak bagian dalam

Media diatas merupakan pola awal pembuatan media utama, media pendukung dan media inovatif. Sebelum direalisasikan ke final desain dan realisasi media untuk mempermudah ke tahap selanjutnya.

Hasil akhir



Gambar 11. Realisasi media utama *paper bowl*, *paper sleeve*, dan *paper bag*



Gambar 11. Realisasi media pendukung *hand sanitizer* dan *voucher*



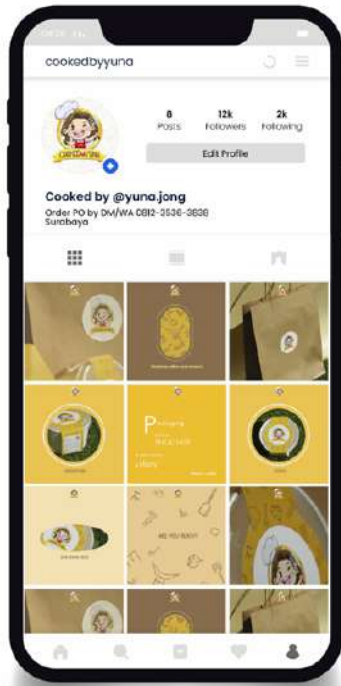
Gambar 11. Realisasi media pendukung *cutlery set*



Gambar 12. Realisasi media pendukung *slide box*



Gambar 12. Realisasi semua media utama dan media pendukung



Gambar 14. Mock up media promosi instagram feeds

Sumber : Data Pribadi

Gambar diatas merupakan hasil akhir desain yang sudah direalisasikan dari segi media utama, media pendukung maupun media promosi. Media Promosi yang dilakukan adalah salah satunya dengan *instagram feeds*.

Kesimpulan

Kemasan adalah poin penting yang harus diperhatikan dalam suatu *brand* ataupun produk yang akan dijual. Produk tersebut bisa apapun, namun tak hanya itu untuk membuat produk atau *brand* tertentu harus mempunyai identitas yang jelas agar untuk mengaplikasikan media apapun bisa dengan jelas. Karena saat ingin merealisasikan suatu media maka harus memiliki identitas yang jelas agar lebih mudah untuk direalisasikan. Hal ini terjadi pada produk *Cooked By Yuna* dengan kemasan yang tidak matang atau kemasan yang masih belum jelas konsepnya sehingga saat produk tersebut sudah dijalankan namun ditengah-tengah penjualan yang sudah banyak pembelinya tetapi kemasan masih belum berinovasi dengan baik dan bagus. Maka dari itu dari permasalahan ini diharapkan bisa belajar bahwa untuk menciptakan suatu produk bisa lebih mematangkan konsep.

Daftar Pustaka

Sarapan Sehat dan Nikmat, Resep Bubur Manado Tinutuan. (2020, July 21). Kompas.com. Retrieved June 24, 2022, from <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/21/071100475/sarapan-sehat-dan-nikmat-resep-bubur-manado-tinutuan>

16 Makanan Khas Makassar, Tidak Cuma Coto dan Jalangkote Halaman all. (2020, October 27). Kompas.com. Retrieved June 24, 2022, from <https://www.kompas.com/food/read/2020/10/27/203952175/16-makanan-khas-makassar-tidak-cuma-coto-dan-jalangkote?page=all>

5 reasons why packaging is important. (2020, January 27). 4circularity. Retrieved June 24, 2022, from <https://4circularity.com/5-reasons-why-packaging-is-important/>

Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13.* Jakarta: Erlangga.

Simamora, Bilson. 2007. *Panduan Riset dan Perilaku Konsumen.* Jakarta: Gramedia.

Julianti, E., & Nurminah, M. (2006). *Teknologi Pengemasan. Buku Ajar.* (Dissertation, Universitas Sumatera Utara)