

Pelatihan Pembuatan Kemasan Untuk Meningkatkan Nilai Jual Kue Kumbu Khas Palembang

¹ Didiek Prasetya, ^{2*} Muhammad Fajar Ariwibowo, ³ Muhammad Agus Triwahyudi, ⁴ Muhammad Ismail Ridho

*Email: didiekprasetya82@gmail.com¹, muhammad.fajar@palcomtech.ac.id², kisaragi.amura@gmail.com³, Ismailedo34@gmail.com⁴

ABSTRAK

Kemasan merupakan rancangan yang dibuat untuk melindungi suatu produk dengan memperhatikan bentuk, warna, material maupun elemen-elemen desain agar kemasan menjadi lebih menarik. Salah satu makanan khas Palembang yaitu Kumbu Kacang Merah yang dalam proses pembuatannya masih di buat secara tradisional dan turun temurun. Kumbu diolah menggunakan bahan-bahan seperti kacang merah, kelapa, dan gula yang diaduk menjadi satu lalu dicetak dan siap untuk dikonsumsi. Produksi kemasan kumbu di tempat ini masih sederhana yaitu hanya menggunakan mika tanpa ada nya identitas apapun sehingga produk ini sulit untuk diketahui oleh masyarakat luas khusus nya kota Palembang Dengan ada nya desain kemasan yang dibuat diharapkan dapat membuat kumbu bisa lebih dikenal masyarakat dan memiliki ciri khas tersendiri dari kemasan kumbu tersebut.

Kata kunci : Desain, Kemasan, Kumbu

ABSTRACT

Packaging is a design made to protect a product by paying attention to shape, color, material and design elements so that the packaging becomes more attractive. One of Palembang's special foods is Kumbu Red Beans which in the process of making it is still made traditionally and passed down from generation to generation. Kumbu is processed using ingredients such as red beans, coconut, and sugar which are mixed together and then printed and ready to be consumed. The production of Kumbu packaging in this place is still simple, namely only using mica without any identity so that this product is difficult to be known by the wider community, especially the city of Palembang. With the packaging design made, it is hoped that Kumbu can be better known to the public and has its own characteristics from the Kumbu packaging.

Key words: Design, Packaging, Kumbu

PENDAHULUAN

Kota Palembang merupakan ibu kota Sumatera Selatan yang memiliki banyak sekali ragam kuliner, salah satu nya yang sangat terkenal yaitu Pempek. Selain

Pempek ada kuliner lainnya seperti tekwan, laksan, burgo, lakso dan masih banyak lagi. Tetapi, ada juga makanan khas Palembang yang sudah hampir langka

seperti Telok Ukan, Gulo Puan, dan Kumbu Kacang Merah.

Kumbu Kacang Merah merupakan makanan khas Palembang yang masih di buat secara tradisional. Kumbu diolah menggunakan bahan dasar seperti kacang merah, kelapa, dan gula yang diaduk menjadi satu sampai menjadi adonan yang siap untuk dicetak dan siap untuk dikonsumsi. Dalam Proses pembuatannya Kumbu Kacang Merah memakan waktu yang cukup lama karena dalam proses pembuatannya kumbu masih menggunakan cara yang sangat tradisional, masih menggunakan alat seadanya yang di produksi di rumah. Pada pembuatan kumbu hanya pada saat ada pesanan saja dan hanya di titip ke warung-warung di sekitar lokasi pembuatan sehingga kumbu hanya bisa ditemui di tempat-tempat tertentu seperti pasar tradisional. Oleh sebab itu, perlunya untuk meluaskan pasar penjualan kumbu kacang merah dengan menciptakan kemasan yang memiliki identitas dan aman agar penjualan kumbu makin meluas.

Kemasan merupakan salah satu ujung tombak penjualan suatu produk. Pada awalnya kemasan hanya berfungsi sebagai wadah yang berfungsi untuk melindungi produk yang dikemas dari pengaruh cuaca, benturan, tumpukan dan memberikan informasi, *brand image* dan sebagai media promosi dengan pertimbangan mudah dilihat, dipahami serta diingat, tetapi seiring perkembangan zaman, kemasan dituntut untuk mampu menumbuhkan ketertarikan konsumen untuk membeli.



Proses Menggongseng Kumbu Kacang Merah



Proses Mengemas Kumbu Kacang Merah

Dalam konteks ini, pengabdian kepada masyarakat fokus pada pelatihan pembuatan Kemasan Kumbu Khas Palembang. Kemasan yang akan dibuat bertujuan untuk memberikan identitas pemilik usaha kumbu kacang merah, dapat memberikan daya tarik untuk masyarakat agar lebih mengenal kumbu kacang merah. Selain itu juga, pembuatan kemasan kumbu dalam pelatihan ini akan membuat kemasan baru yang akan memberikan keamanan karena pada kemasan sebelumnya yaitu menggunakan mika transparan dapat menyebabkan kumbu cepat basi jika terkena matahari secara langsung.

RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis mendapatkan perumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pelatihan pembuatan kemasan kumbu kacang merah?

2. Alat dan bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan kemasan kumbu kacang merah?

3. Bagaimana memberikan pelatihan pembuatan kemasan kumbu kacang merah.

METODE

Pada metode perancangan mengambil contoh proses desain kemasan Chuck Groth dengan studi kasus “(*Baking Mix*) *Quick & Eaasy to make Blueberry Muffins*”.

1. Mengerti masalah dan menentukan solusi. Misalnya visual kemasan harus menunjukkan kualitas, jelas dan terorganisir. Adapun proses pengamatan yang dilakukan memiliki kesimpulan bahwa kemasan kumbu yang digunakan sebelumnya jika dilihat dengan visual kurang menarik. Karena hanya menggunakan plastik mika yang semua sisinya trasparan. Sisi buruknya menggunakan mika, yaitu jika terkena cahaya matahari kumbu akan cepat berlendir dan basi. Solusi dari masalah tersebut adalah membuat desain kemasan yang lebih menarik dan bagaimana desain tersebut dapat bertahan lama dengan kemasan baru yang akan dibuat.

2. Menentukan hirarki, membuat list elemen dan menentukan letak elemen pada panel. Elemen kemasan meliputi nama produk, nama perusahaan, logo (di setiap panel), ilustrasi (foto/gambar), slogan, instruksi saran penyajian, diagram penyajian, resep tambahan, informasi nutrisi, berat bersih, bahan, alamat perusahaan/telepon suara konsumen/alamat *website*, *Universal Product Code (UPC) barcode*, simbol *recycle* dan instruksi membuka kemasan.

List elemen yang akan dibuat pada kemasan ini meliputi:

a. Nama Produk yang akan dibuat adalah Kumbu. Nama produk ini akan dibuat pada bagian depan kemasan, menggunakan *font The Blacklist*. Terdapat pula informasi bahwa kumbu berupa “Jajanan Khas Kota Palembang” dengan menggunakan huruf *Grobold* yang berada dibawah kiri dari nama pembuat kumbu “Ibu Fauziah”.

b. Nama perusahaan yang akan dibuat adalah Ibu Fauziah, untuk nama perusahaan akan dimasukkan pada bagian bawah dari nama produk sebagai identitas pembuat kumbu, dengan menggunakan *font The Blacklist*.

3. Ilustrasi (foto/gambar): Untuk konsep ilustrasi penulis menggunakan gambar jenis vector kacang merah sebagai bahan utama dari kumbu dan foto dari kumbu itu sendiri.

4. Slogan yang digunakan di pakai aalah“ Kawan Ngemil Wong Kito Galo “.

5. Bahan untuk komposisi dari kumbu berupa Kacang Merah, Gula dan Kelapa. Informasi komposisi ini akan di letakkan pada bagian belakang kemasan menggunakan *font Grobold*.Komposisinya menggunakan bahasa Indonesia dan Inggris.

6. Alamat pembuatan kumbu ini berada di Jalan Mayjen HM Ryacudu Lorong Al-Kautsar 7 Ulu Kota Palembang. Untuk alamat diletakan pada bagian depan bawah kemasan dengan *font Grobold*.

7. Berat bersi Dalam kemasan berisikan 24 kumbu dimana memiliki berat bersih 900 kg untuk satu kemasan.

8. Icon pada kemasan kumbu berupa informasi bahwa kumbu memiliki kualitas terjamin, resep warisan serta menggunakan bahan pilihan, icon ini terletak di bagian depan kemasan dibawah slogan “Kawan Ngemil Wong Kito Galo”. Selain itu, terdapat *icon recycle* dan *dustbin* pada bagian belakang bawah kanan.

9. *Barcode* pada kemasan ini diberikan *barcode linktree*, dimana konsumen akan menemukan kontak what’sapp dari si pembuat kumbu beserta sosial mediana instagram melalui *barcode* tersebut. Dengan tujuan mempermudah konsumen untuk menghubungi kontak dan sosial mediana.

3. Desain tahap pertama, membuat sketsa . Membuat alternatif komposisi visual, peletakan, ukuran elemen, kombinasi warna, pemilihan font dan alur informasi. Pada pelatihan ini membuat sketsa kemasan dan menentukan layout kemasan. Serta, menentukan huruf dan memilih kombinasi warna.

4. Pemetaan, mengaplikasikan hirarki elemen pada panel sesuai sketsa terpilih. Pada tahap ini pelatihan meletakkan beberapa tulisan yang disesuaikan dengan sketsa *layout* seperti nama produk, alamat produk, komposisi dan bahan .

5. Mengaplikasikan desain pada template kemasan. Dalam mengaplikasikan desain dari sketsa ke digital menggunakan *software* Adobe Illustrator.

6. Membuat mock-up, untuk melihat bagaimana tampilan kemasan di tangan, dilihat dari sudut dan jarak berbeda, dan diletakkan pada kemasan pesaing. *Mock- up* dibuat dengan material yang

memang akan diproduksi, agar dapat lebih tepat menilai tampilan. Tahapan ini penulis membuat *prototype* kemasan kumbu kacang merah.

PEMBAHASAN

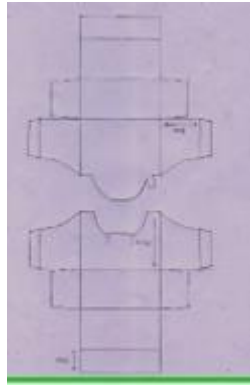
Pelatihan ini memberikan beberapa materi yang terkait dengan upaya untuk meningkatkan kemampuan penjual kue dalam mengemas produknya menjadi lebih bernilai jual. Materi yang disajikan oleh pengabdian dapat diterima, dicerna, dan dipahami peserta dengan baik. Jumlah peserta yang sebanding dengan jumlah pengabdian yang berperan sebagai instruktur dan tutor menjadikan pelatihan ini menjadi lebih kondusif.

1. Pada tahap pertama PKM para pengusaha kue di tugaskan untuk membuat sketsa alternatif yang berupa sketsa kemasan primer dan sketsa kemasan sekunder.



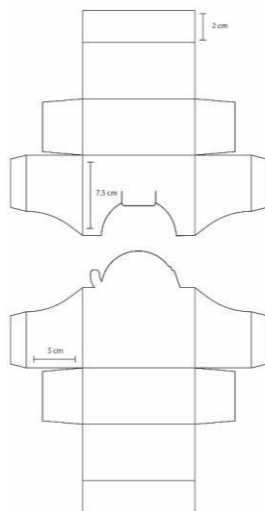
Pelatihan Pembuatan Sketsa Alternatif Kemasan Primer

SEMINAR NASIONAL CORISINDO



Pelatihan Pembuatan Sketsa Alternatif Kemasan Sekunder

2. Setelah membuat sketsa alternatif dan dipilihlah sketsa kemasan sekunder yang akan di aplikasikan ke dalam bentuk digital dengan menggunakan *Software Adobe Illustrator*.



Pelatihan Pembuatan *Layout* Kemasan Dalam Bentuk Digital

3. Setelah itu pelatihan menambahkan *list* elemen seperti nama produk, nama perusahaan, ilustrasi *vector* dan foto, slogan, bahan, alamat perusahaan, berat bersih, *icon* dan *barcode* serta menambahkan warna sesuai dengan yang telah di tentukan kedalam bentuk digital.



Hasil Pelatihan *Prototype* Kemasan Kumbu

SIMPULAN

Pembuatan kemasan kumbu bertujuan untuk menjadikan produk kumbu ini menjadi lebih baik dari

SEMINAR NASIONAL CORISINDO

sebelumnya sehingga dapat dijadikan sebagai media promosi.

Kemasan kumbu dapat dijadikan sebagai media promosi agar masyarakat dapat lebih tertarik untuk membeli kumbu dengan kemasan yang baru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PKM mengucapkan terima kasih kepada Rektor Institut Teknologi dan Bisnis PalComTech beserta jajaran, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Institut Teknologi dan Bisnis PalComTech (www.palcomtech.ac.id) atas bantuan sarana serta dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan PKM. Terima kasih kepada Ibu Fauziah selaku pengusaha kue kumbu. Terima kasih kepada Panitia CORISINDO dan Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer Pontianak

DAFTAR PUSTAKA (*contoh*)

Aji, P., & Purba, D. (2021). *Perancangan Kemasan Kemplang Tunu*. Skripsi tidak diterbitkan. Palembang : Program Studi Desain Komunikasi Visual Politeknik PalComTech Palembang.

Dewi, C. M., Hairiza, A., & Limbong, E. G. (2020). *Warna sebagai Identitas Merek pada Kemasan Makanan Tradisional Kembang Goyang Khas Betawi*. *Visual Heritage : Jurnal Kreasi Seni Dan Budaya*.

Haeril, F. K. (2021). *Analisis Semiotika Logo Ortholinks (Pemenang Kontes Logo 99 Desain)*. *Jurnal Imaginarium*.

Januariyansah, S. (2018). *Analisis Desain Logo Berdasarkan Teori: Efektif Dan Efisien*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.

Syamsudin, A. (2015). *Pengembangan Instrumen Evaluasi Non Tes (Informal) untuk Menjaring Data Kualitatif Perkembangan Anak Usia Dini*. *Jurnal Pendidikan Anak*.

Widiati, A. (2020). *Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak*. *JAAKFE UNTAN : Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura*.