

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kehidupan manusia di dunia tidak lepas dari aktivitas komunikasi karena komunikasi merupakan bagian integral dari system tatanan kehidupan sosial manusia atau masyarakat. Aktivitas dari komunikasi dapat dilihat pada aspek kehidupan manusia sehari-hari.

Makanan adalah kebutuhan pokok bagi setiap manusia, sebagai sumber energi vital manusia agar dapat melaksanakan kegiatan sehari-hari dengan baik. Susunan kimia dalam makanan yang berguna bagi kesehatan tubuh dikenal sebagai zat gizi. Pengelompokan zat gizi meliputi karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air. Dalam kehidupan sehari-hari, protein mempunyai peranan yang sangat penting bagi manusia

Unsur-unsur organik yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan berfungsi memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses di dalam tubuh perkembangbiakan dan menghasilkan energy terkandung dalam kebutuhan pokok manusia yang biasa di konsumsi. Produk makanan olahan, termasuk roti di dalamnya merupakan salah satu jenis pangan yang cukup dikenal dan digemari di Indonesia. Selain memiliki gizi

yang lengkap, roti juga dapat di jumpai dalam beraneka ragam bentuk dan rasa. Kata komunikasi berasal dari kata *communicatio* yang berarti “pertukaran pemberitahuan” atau “pemberitahuan”. Secara garis besar di dalam komunikasi terdapat unsur-unsur kesamaan makna agar terjadi suatu pertukaran pikiran dan pengertian antara komunikator yang memberi pesan dan komunikasi sebagai penerima pesan. Proses komunikasi sendiri dapat diasrtikan sebagai “ transfer informasi “ pesan (message) dan pengirim pesan sebagai komunikator dan penerima sebagai komunikan. Dalam proses komunikasi tersebut adalah bertujuan untuk saling pengertian ( mutual- understanding ) antara kedua pihak yang melakukan komunikasi

Komunikasi adalah proses penyampaian informasi, gagasan, emosi atau keahlian melalui penggunaan kata-kata, simbol-simbol, gambar dan lain-lain. Istilah komunikasi atau dalam bahasa Inggris *communication* berasal dari kata latin *communicatio*, dan bersumber dari kata *communis* yang artinya membuat kebersamaan atau membangun kebersamaan antara dua orang atau lebih.

Komunikasi massa di ambil dari istilah bahasa Inggris, *mass communication*, sebagai kependekan dari *mass media communication*. Artinya, komunikasi yang menggunakan media massa sebagai alat untuk memperoleh pesa-pesan komunikasi yang akan di sampaikan oleh komunikator kepada komunikasi sebagai penerima pesan. Komunikasi massa adalah suatu proses dimana komunikator menggunakan media

untuk menyebarluaskan pesan-pesan secara luas dan terus menerus menciptakan makna-makna serta diharapkan dapat mempengaruhi khalayak yang besar dan beragam melalui berbagai macam cara melalui media.

Kata media massa berasal dari medium dan massa, kata "medium" berasal dari bahasa latin yang menunjukkan adanya berbagai sarana atau saluran yang diterapkan untuk mengkomunikasikan ide, gambaran, dan perasaan yang kemudian terbagi menjadi beberapa jenis yaitu media massa, media cetak, dan media elektronik.

Media massa adalah alat yang digunakan dalam penyampaian pesan-pesan dari sumber kepada khalayak yang menerima dengan menggunakan alat-alat komunikasi mekanis seperti surat kabar, film, radio, dan televisi. Media massa merupakan suatu penemuan teknologi yang luar biasa, yang memungkinkan orang untuk mengadakan komunikasi bukan saja dengan komunikan yang mungkin tidak pernah akan dilihat akan tetapi juga dengan generasi yang akan datang. media massa dapat juga di aplikasikan ke dalam media cetak sebagai metode untuk memvisualisasikan pesan yang akan di sampaikan.

Media cetak merupakan suatu media yang bersifat statis dan mengutamakan pesan-pesan visual. Media ini terdiri dari lembaran kertas dengan sejumlah kata, gambar, atau foto. Media cetak mempunyai makna sebuah media yang menggunakan bahan dasar kertas atau kain untuk

menyampaikan pesan-pesannya. Unsur-unsur utama adalah tulisan (teks), gambar visualisasi atau keduanya. Media cetak dapat membantu fasilitator melakukan komunikasi interpersonal saat pelatihan atau kegiatan kelompok. Media cetak juga sering di gunakan perusahaan (corporate) untuk mempromosikan produknya kepada konsumen atau masyarakat.

Corporate identity adalah suatu bentuk visual dan ekspresi grafis dari image dan identitas suatu perusahaan. Sebagai bentuk visual, corporate identity menampilkan simbol yang mencerminkan image yang hendak disampaikan. Sebagai suatu ekspresi grafis, sebuah corporate identity disusun berdasarkan sebuah konsep yang kuat mengenai arah sebuah perusahaan, penanganan yang serius dan komprehensif, memerlukan kreatifitas dan inovasi, serta proses sosialisasi tanpa henti.

Packaging atau kemasan, dapat diartikan sebagai bagian terluar yang membungkus suatu produk dengan tujuan untuk melindungi produk dari cuaca, guncangan dan benturan-benturan, terhadap benda lain. Setiap bentuk barang benda yang membungkus suatu benda di dalamnya dapat disebut dengan packaging atau kemasan. Untuk menampilkan image dan pandangan brand terhadap suatu isi produk, maka packaging biasanya dibentuk atau di desain sedemikian rupa, sehingga pesan yang akan disampaikan akan dapat ditangkap oleh pemakai produk dengan baik. Packaging atau kemasan yang di rancang dengan baik dapat menciptakan kenyamanan dan nilai promosi bagi suatu produk tersebut. Oleh sebab itu perancang harus memperhatikan dan menyelaraskan

unsur-unsur yang terdapat di dalam kemasan tersebut seperti ukuran, bentuk, bahan, dan warna.

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya, kemudian dipanggang. Pada awalnya roti dibuat dari bahan yang sederhana dengan cara pembuatan yang sederhana pula. Roti dibuat dari gandum yang digiling menjadi terigu murni dan dicampur air, kemudian dibakar di atas batu panas atau oven. Dengan berkembangnya teknologi, tercipta roti yang lebih bervariasi baik dari segi ukuran, penampilan, bentuk, rasa, dan bahan pengisinya karena adanya pengaruh terhadap perkembangan pembuatan roti yang meliputi aspek bahan baku, proses pencampuran, dan metode pengembangan adonan. Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dipanggang. Roti beranekaragam jenisnya. Adapun penggolongannya berdasarkan rasa, warna, nama daerah atau negara asal, nama bahan penyusun, dan cara pengembangan.

Tepung merupakan bahan baku utama roti. Tepung yang biasa digunakan untuk roti adalah tepung gandum, jagung, havermouth, dsb. Untuk roti yang memerlukan pemuai, lebih baik digunakan tepung gandum, karena beberapa jenis protein yang terdapat pada gandum jika dicampur dengan air akan menghasilkan gluten. Gluten inilah yang dapat membuat roti mengembang selama proses pembuatan. Jaringan sel-sel

ini juga cukup kuat untuk menahan gas yang dibuat oleh ragi sehingga adonan tidak mengempis kembali.

Protein tepung gandum adalah unik, bila tepung gandum dicampur dengan air di dalam perbandingan tertentu, maka protein akan membentuk suatu massa atau adonan koloidal yang plastis yang dapat menahan gas dan akan membentuk suatu struktur spon bila dipanggang untuk mencapai suatu kehalusan yang memuaskan. Jenis tepung gandum yang berbeda memerlukan jumlah pencampuran air yang berbeda. Tepung terigu diperoleh dari hasil penggilingan gandum dan banyak digunakan dalam industri pangan.

Dalam pembuatan roti, air berfungsi sebagai penyebab terbentuknya gluten serta pengontrol kepadatan dan suhu adonan. Selain itu, air berperan sebagai pelarut garam, penyebar dan pelarut bahan-bahan bukan tepung secara seragam dan memungkinkan adanya aktivitas enzim. Air berfungsi sebagai media glutein dengan karbohidrat, larutan garam dan membentuk sifat kenyal glutein. Air yang digunakan sebaiknya memiliki pH 6 – 9. makin tinggi pH air maka roti yang dihasilkan baik karena absorpsi air meningkat dengan meningkatnya pH. Selain pH, air yang digunakan harus air yang memenuhi persyaratan sebagai air minum, diantaranya tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak berasa.

Garam juga mempengaruhi aktivitas air dari bahan, jadi mengendalikan pertumbuhan mikroorganisme dengan suatu metoda yang

bebas dari pengaruh racunnya. Garam ditambahkan terutama sebagai bahan flavor tetapi juga untuk memperbaiki tekstur sosis dan daya awet. Fungsi garam dalam pembuatan roti adalah penambah rasa gurih, pembangkit rasa bahan-bahan lainnya, pengontrol waktu fermentasi dari adonan beragi, penambahan kekuatan glutein. Syarat garam yang baik dalam pembuatan roti adalah harus seratus persen larut dalam air, jernih, bebas dari gumpalangumpalan dan bebas dari rasa pahit.

Gula ditambahkan pada jenis roti tertentu untuk melengkapi karbohidrat yang ada untuk proses fermentasi dan untuk memberikan rasa manis pada roti. Akan tetapi gula lebih banyak dipakai dalam pembuatan biskuit dan kue, dimana selain memberikan rasa manis gula juga mempengaruhi tekstur. Gula sangat penting peranannya dalam pembuatan roti, diantaranya sebagai makanan ragi, memberi rasa, mengatur fermentasi, memperpanjang umur roti, menambah kandungan gizi, membuat tekstur roti menjadi lebih empuk, memberikan daya pembasahan pada roti dan memberikan warna cokelat yang menarik pada roti.

Dalam pembuatan roti, ragi/yeast dibutuhkan agar adonan bias mengembang. Ragi/yeast biasanya ditambahkan setelah tepung terigu ditambah air lalu diaduk-aduk merata, setelah itu selanjutnya adonan dibiarkan beberapa waktu. Ragi/yeast sendiri sebetulnya mikroorganisme, suatu makhluk hidup berukuran kecil, biasanya dari jenis *Saccharomyces cerevisiae* yang digunakan dalam pembuatan roti ini. Pada kondisi air

yang cukup dan adanya makanan bagi ragi/yeast, khususnya gula, maka yeast akan tumbuh dengan mengubah gula menjadi gas karbondioksida dan senyawa beraroma. Gas karbondioksida yang terbentuk kemudian ditahan oleh adonan sehingga adonan menjadi mengembang.

Shortening adalah lemak padat yang memiliki sifat plastis dan kestabilan tertentu, umumnya berwarna putih sehingga sering disebut mentega putih. Bahan ini diperoleh dari pencampuran dua atau lebih lemak, atau dengan cara hidrogenase. Mentega putih ini banyak digunakan dalam bahan pangan terutama dalam pembuatan cake dan kue yang dipanggang. Fungsinya adalah untuk memperbaiki citarasa, struktur, tekstur, keempukan, dan memperbesar volume roti atau kue. Mentega dapat dibuat dari lemak susu yang manis atau yang asam. Mentega dari lemak yang asam memiliki citarasa yang kuat. Lemak susu dapat dibiarkan menjadi asam secara spontan atau dapat dimasamkan dengan penambahan pupuk murni bakteri asam laktat pada lemak susu yang manis yang telah dipasteurisasikan, sehingga memungkinkan terjadinya fermentasi.

Mentega berfungsi sebagai pelumas untuk memperbaiki remah roti, memperbaiki sifat pemotongan roti, memberikan kulit roti lebih lunak, dan dapat menahan air sehingga shelf life lebih lama. Selain itu lemak juga bergizi, memberikan rasa lezat, mengempukkan, dan membantu pengembangan susunan fisik roti.

Pada pembuatan roti, untuk tepung jenis lunak (soft) atau berprotein rendah, penambahan susu lebih banyak dibandingkan tepung jenis keras (hard) atau berprotein tinggi. Penambahan susu sebaiknya berupa susu padat. Alasannya, susu padat menambah penyerapan (absorpsi) air dan memperkuat adonan. Bahan padat bukan lemak (BPBL) pada susu padat tersebut berfungsi sebagai bahan penyegar protein tepung sehingga volume roti bertambah.

Telur adalah sumber makanan zat protein hewani yang bernilai zat gizi tinggi. Untuk dunia kuliner telur sangat penting peranannya, karena telur banyak kegunaannya di dalam masak-memasak. Fungsi telur dalam penyelenggaraan gizi kuliner sebagai pengental, perekat atau pengikat. Peranan utama telur atau protein dalam pengolahan pada umumnya adalah memberikan fasilitas terjadinya koagulasi, pembentukan gel, emulsi dan pembentukan struktur.

Asam propionat ( $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}$ ) yang memiliki struktur yang terdiri dari tiga atom karbon tidak dapat dimetabolisasi oleh mikroba. Hewan tingkat tinggi dan manusia dapat memetabolisasi asam propionat ini seperti asam lemak biasa. Propionat biasa digunakan dalam bentuk garam Na dan Ca. Propionat efektif terhadap beberapa jamur. Natrium propionat termasuk dalam golongan asam propionat sering digunakan untuk mencegah tumbuhnya jamur.; Bahan pengawet ini biasanya digunakan untuk produk roti dan tepung.

Mixing berfungsi mencampur secara homogen semua bahan, mendapatkan hidrasi yang sempurna pada karbohidrat dan protein, membentuk dan melunakkan gluten, serta menahan gas pada gluten. Mixing harus berlangsung hingga tercapai perkembangan optimal dari gluten dan penyerapan airnya. Mixing yang berlebihan akan merusak susunan gluten, adonan akan semakin panas, dan peragiannya semakin lambat.

Tahap peragian sangat penting untuk pembentukan rasa dan volume. Pada saat fermentasi berlangsung, selain suhu pembuatan roti sangat dipengaruhi oleh kelembaban udara. Suhu ruangan 35°C dan kelembaban udara 75% merupakan kondisi yang ideal dalam proses fermentasi adonan roti. Semakin panas suhu ruangan, semakin cepat proses fermentasi dalam adonan roti. Sebaliknya, semakin dingin suhu ruangan semakin lama proses fermentasinya.

Tahap pembentukan adonan dilakukan dengan cara adonan yang telah diistirahatkan digiling menggunakan roll pin, kemudian digiling atau dibentuk sesuai dengan jenis roti yang diinginkan. Pada saat penggilingan, gas yang ada di dalam adonan keluar dan adonan mencapai ketebalan yang diinginkan sehingga mudah untuk digulung atau dibentuk. Agar roti sesuai dengan besarnya cetakan atau berdasarkan bentuk yang diinginkan, adonan perlu ditimbang. Sebelum ditimbang, adonan dipotong-potong dalam beberapa bagian. Proses penimbangan harus dilakukan dengan cepat karena proses fermentasi tetap berjalan.

Roti dipanggang atau dibakar dalam oven pada suhu kira-kira 2050C. Suhu pemanggangan roti kecil sekitar 220 – 2300C selama 14 – 18 menit. Sebelum pembakaran selesai, pintu oven dibuka sedikit sekitar 2 – 3 menit. Untuk roti lainnya, pembakaran dengan suhu oven 220 – 2300C, kemudian menurun hingga 2000C selama 5 – 10 menit dan sebelum selesai, pintu oven dibuka sedikit. Setelah fermentasi cukup, adonan dimasukkan ke dalam oven dan dibakar sampai kulit atas dari roti biasanya berwarna coklat, bahkan ada yang sedikit gosong. Mikroglobule menggelembung karena gas CO<sub>2</sub> mengembang oleh suhu oven yang tertinggi dan dinding glutein difiksasi mempertahankan volume globula tersebut, sehingga konsistensi roti seperti spons yang lunak dan empuk merata.

Proses pemanggangan roti merupakan langkah terakhir dan sangat penting dalam memproduksi roti. Melalui suatu penghantar panas, suatu massa adonan akan diubah menjadi produk yang ringan dan mudah dicerna. Aktivitas biologis yang terjadi dalam adonan dihentikan oleh pemanggangan disertai dengan hancurnya mikrobia dan enzim yang ada.

Perusakan zat gizi dalam bahan makanan yang dipanggang (umumnya roti dan kue) terutama berkaitan dengan suhu oven dan lamanya pemanggangan serta pH adonan. Nampaknya tak ada susut vitamin yang berarti dalam tahap pencampuran, fermentasi, dan pencetakan. Bahkan kadar beberapa vitamin dapat meningkat sedikit selama fermentasi.

Walaupun sebagai pangan tambahan, roti tetap banyak diminai oleh konsumen di Indonesia. Hal ini dapat di lihat dari produksi berbagai jenis roti, yang memberikan kontribusi yang cukup besar kepada produk-produk makanan di Indonesia. Salah satunya Holland Bakery. Perusahaan yang menggunakan kincir angin sebagai logonya berdiri pada tahun 1978 di jalan Hayam Wuruk, Jakarta. Resep roti dan kue Holland Bakery di buat oleh Cheff terbaik yang berasal dari Negara Belanda. Perusahaan roti Holland Bakery didirikan pada tahun 1978, Holland Bakery adalah rantai toko roti terbesar dan terkenal premium dengan lebih dari 200 outlet di Indonesia, dengan toko-toko yang berlokasi di Jakarta, Bandung, Surabaya, Lampung, Batam, Pekanbaru, Makassar dan Manado.

Holland Bakery adalah terkenal dengan kualitasnya karena semua produk yang dibuat hanya dari bahan-bahan terbaik berkualitas tinggi, diproses dan dipanggang dengan kontrol kualitas yang ketat dengan menggunakan mesin modern dan peralatan. Tidaklah mengherankan jika Holland Bakery memiliki motto: "Teratas karena Kualitas"

## 1.2 Penegasan Makna Judul

Agar tidak terlalu luas dalam pembahasan ini maka di perlukan penegasan makna judul, maka penulis memberikan pembatasan sesuai dengan judul "PERANCANGAN RE-DESAIN MEDIA PROMOSI COMPANY PROFILE HOLLAND BAKERY KIDS". Penulis mengambil Judul ini karena Holland Bakery sudah banyak dikenal oleh masyarakat serta outlet-outlet yang tersebar di seluruh Indonesia tetapi kurangnya inovasi serta kurangnya media promosi dalam hal produk terbarunya agar lebih menjauhkan kompetitornya. Dan secara terinci penjelasannya sebagai berikut :

- (1) PERANCANGAN : Proses, cara, perbuatan merancang: yang dilakukan oleh seorang ahli / proses pemecahan masalah yang disertai dengan pemikiran kreatif guna mencapai hasil yang optimal.
- (2) RE-DESAIN : Redesain adalah merubah desain atau desain ulang. Merubah desain yang sudah ada dan memulai desain dengan ide yang baru. Redesain terjadi untuk alasan lain, seperti sebuah perusahaan yang menginginkan image baru.

- (3) MEDIA PROMOSI : Media promosi adalah sarana mengomunikasikan suatu produk atau jasa atau *brand* atau perusahaan dan lainnya agar dapat dikenal masyarakat lebih luas.
- (4) COMPANY PROFILE : Company profile adalah laporan yang memberikan gambaran tentang sejarah, status saat ini, dan tujuan masa depan sebuah.
- (5) HOLLAND BAKERY KIDS : Sebuah perusahaan roti dan kue dimana anak-anak sebagai target audiencenya

Berdasar uraian yang sudah disebutkan di atas. Maka pengertian secara keseluruhan adalah Perancangan Sebuah Profil dari perusahaan roti yang menggunakan Holland Bakery tetap sebagai nama perusahaannya tetapi di kemasan dalam edisi terbaru dari devisi yang sudah ada. Dalam hal ini Perusahaan yang dimaksud adalah perusahaan yang bergerak dibidang industri makanan kue dan roti yang dikenal dengan merek dagang Holland Bakery

### **1.3 Batasan Masalah**

Karena luasnya pengertian tentang *company profile* sebagai sumber pada saat melakukan tugas akhir, guna memfokuskan masalah

agar tidak terlalu jauh dalam pembahasannya. Maka perlu adanya batasan masalah yang diarahkan pada " PERANCANGAN RE-DESAIN MEDIA PROMOSI COMPANY PROFILE HOLLAND BAKERY KIDS ". Penelitian akan dilaksanakan pada bulan April 2013 sampai dengan Maret 2013. Ruang lingkup perancangan ini dibatasi sampai dengan perancangan program media *company profile* Holland Bakery, serta penerapan *company profile* pada berbagai media yang berkaitan dengan Holland Bakery sendiri. Hasil perancangan akan berupa logo baru dari Holland Bakery Kids yang lebih komunikatif sehingga dapat meningkatkan citra perusahaan dimata public dan target *audience*. Sasaran perancangan komunikasi visual ini adalah anak-anak, tidak menutup kemungkinan masyarakat Nasional Indonesia, baik yang gemar roti maupun yang tidak suka roti, dari usia dini 5 tahun sampai usia dewasa.

#### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah disusun sebelumnya, maka dapat ditarik beberapa inti permasalahan yang dapat dirumuskan dalam pembahasan rumusan masalah , diantaranya adalah:

- (1) Bagaimana caranya membuat *company profile* yang dapat mempresentasikan perusahaan Holland Bakery Kids kepada masyarakat luas?

## 1.5 Asumsi Dasar

Holland Bakery adalah perusahaan roti yang mengandung unsur dan nuansa Negri Belanda di banding produk roti ciri khas lainnya. Berdasarkan pemikiran dan pantauan penulis terhadap perusahaan roti mayoritas sudah melihat logo dan mengatakan bahwa kurangnya inovasi serta kurangnya media promosi pada Holland Bakery yang bertujuan untuk lebih memperkenalkan kembali Holland Bakery di balik semakin ketatnya persaingan penjualan terhadap kompetitor-kompetitornya. Dalam pandangan visual font yang di gunakan pada logo type Holland Bakery kurang mencerminkan unsur perusahaan roti dan terlihat aga kaku kemudian logo baru yang telah di luncurkan oleh Holland Bakery kurang keliatan begitu mewah dan inovatif serta kurangnya nuansa gandum dimana gandum adalah salah satu bahan utama dalam proses pembuatan roti. Serta layout yang tidak mendukung dan kurang penyampaiannya kepada audience yang dituju.

Perancangan ini akan melibatkan media pendukung seperti media cetak, media elektronik, atau digital, signage, dan media pendukung promosi lainnya. Identitas corporate akan di desain visualnya sedemikian rupa agar mudah dipahami, sekaligus dapat menyampaikan pesan yang ingin disampaikan dan mencerminkan identitas Holland Bakery.

## 1.6 Tujuan Perancangan

- (1) Merancang *company profile* Holland Bakery yang lebih inovatif beserta pengaplikasiannya pada media – media yang berkaitan.
- (2) Merancang sebuah desain *company profile* yang sesuai dengan karakteristik dan citra Holland Bakery yang ingin disampaikan kepada konsumen.
- (3) Mempromosikan dan menaikkan identitas Holland Bakery dengan penampilan baru yang lebih menarik, sesuai dengan visi dan misi dari Holland Bakery itu sendiri.
- (4) Sebagai syarat kelulusan dan perolehan gelar kesarjanaan dari perkuliahan Jurusan Desain Komunikasi Visual, Fakultas Desain Industri Kreatif, Universitas Esa Unggul.

## 1.7 Manfaat Perancangan

Manfaat dalam perancangan magang tersebut terdiri sebagai berikut :

### 1.7.1 Bagi Universitas Esa Unggul

- (1) Mengetahui dan memahami salah satu perusahaan cake yang sudah di kenal di Indonesia, dengan lebih dari 200 outlet toko-toko yang

berlokasi di Jakarta, Bandung, Surabaya, Lampung, Batam, Pekanbaru, Makassar dan Manado.

- (2) Dapat mengangkat nama Desain Komunikasi Visual Universitas Esa Unggul di dunia desain grafis dan dapat dipergunakan sebagai referensi bagi lembaga lainnya.

### **1.7.2 Bagi Perusahaan**

- (1) Dengan diadakannya redesain pada logo Holland Bakery maka perusahaan Holland Bakery dapat meningkatkan angka penjualan pada produk tersebut dan membuat produk kue Holland Bakery makin di kenal oleh setiap kalangan masyarakat.
- (2) Dengan desain company profile yang sudah ditetapkan diharapkan mampu untuk lebih merefleksikan identitas Holland Bakery.
- (3) Menciptakan logo yang berinovasi dari logo sebelumnya agar mudah diingat serta lebih menarik di mata masyarakat.
- (4) Mampu menyampaikan citra atau image nya yang lebih meningkat lagi kepada konsumen yang dituju.
- (5) Holland Bakery lebih mampu menjangkau dan mencapai target marketnya.

### 1.7.3 Bagi Masyarakat

- (1) Manfaat perancangan ini bagi masyarakat profesi, dapat dijadikan salah satu referensi oleh mereka dalam pembuatan perancangan redesain corporate identity yang serupa.
- (2) Menjadikan masyarakat mengetahui dan paham betul akan karya cetak dan *branding* pada khususnya dan disiplin ilmu Desain Komunikasi Visual pada umum.

### 1.7.4 Bagi Mahasiswa

- (1) Mampu menerapkan ilmu dalam mengkonsep dan merancang hasil yang berguna.
- (2) Mendapatkan banyak pengetahuan mengenai logo dan corporate identity
- (3) Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam merancang desain corporate identity yang mencerminkan citra dari sebuah perusahaan yang ingin dikomunikasikan kepada masyarakat.
- (4) Memberikan referensi mahasiswa – mahasiswa Desain Komunikasi Visual terhadap pengetahuan corporate identity.
- (5) Dapat menerapkan berbagai materi kuliah mengenai pemecahan masalah desain komunikasi visual melalui corporate identity, yang terkait dengan masalah yang dihadapi sehingga tujuan dari

perancangan yang telah dikemukakan diatas dapat tercapai dan tepat sasaran.

## **1.8 Metode Perancangan**

Dalam proses perancangan sebuah karya, perlu adanya metode perancangan. Metode perancangan tugas akhir meliputi metode pengumpulan data, data kajian literatur, dan data kajian karya komunikasi visual acuan

### **1.8.1 Metode Pengumpulan Data**

Dalam metode pengumpulan data, terbagi menjadi tiga bagian, yaitu data lapangan, data kajian literatur, dan data kajian karya komunikasi visual acuan. Sebagai berikut adalah penjelasannya :

#### **1.8.1.1 Data Lapangan**

Data merupakan bahan dasar dari informasi yang bisa mewakili sebuah benda, tindakan, atau fakta. Berarti data lapangan adalah sebuah informasi yang didapat dengan cara turun langsung ke tempat yang sesungguhnya. Dengan melakukan kegiatan tersebut, penulis bisa mendapatkan data atau informasi akurat tentang tema yang sedang diangkat. Untuk lebih detailnya terdapat penjelasan sebagai berikut:

### **(1) Data Observasi**

Observasi dilakukan yang bertujuan untuk mengumpulkan data melalui pengamatan langsung di Holland Bakery pusat di jalan Karang Bolong, Ancol. Observasi adalah suatu cara pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap suatu obyek dalam suatu periode tertentu dan mengadakan pencatatan secara sistematis tentang hal-hal tertentu yang diamati.

### **(2) Data Wawancara**

Untuk mendukung data lapangan yang akurat, diperlukan juga data dari hasil wawancara. Wawancara merupakan salah satu metode pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis dengan bertanya langsung pada bagian marketing serta desainer dari perusahaan Holland Bakery..

### **(3) Data Kuesioner**

Data kuesioner adalah suatu teknik pengumpulan informasi yang didapatkan dengan cara memberikan form isian yang berisi pertanyaan-pertanyaan seputar roti Holland Bakery kepada responden. Kuesioner merupakan instrumen pengumpulan data atau informasi yang dioperasionalkan ke dalam bentuk item atau pertanyaan. Penyusunan kuesioner dilakukan dengan harapan dapat mengetahui variable-variabel

apa saja yang menurut responden merupakan hal yang penting . Tujuan penyusunan kuesioner adalah untuk memperbaiki bagian-bagian yang dianggap kurang tepat untuk diterapkan dalam pengambilan data terhadap responden.

Untuk mendukung pengumpulan data yang lebih baik kegiatan ini sebenarnya dapat dipergunakan. Namun jika observasi dan wawancara sudah bisa menghasilkan informasi yang diharapkan penulis, maka kegiatan kuesioner tidak akan dilakukan.

### **1.8.1.2 Data Kajian Literatur**

Data kajian literatur yang dilakukan dalam perancangan ini meliputi media cetak dan media elektronik, dengan tujuan agar penelitian yang dilakukan menjadi lebih terarah.

#### **(1) Media Cetak**

Media adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim ke penerima sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian, dan minat serta perhatian siswa. Media cetak merupakan suatu media yang bersifat statis dan mengutamakan pesan- pesan visual. Dalam pengertian ini, media cetak yang dipakai untuk memasang iklan adalah surat kabar dan majalah.

Dalam media ini dikenal jenis iklan baris, iklan display, dan iklan advetorial.

Iklan baris adalah iklan yang pertama kali dikenal masyarakat. Umumnya iklan ini ukurannya kecil dan banyak mengandung singkatan tertentu. Iklan display merupakan iklan yang paling dominan pada surat kabar maupun majalah. Ukurannya sangat bervariasi, biasanya minimal dua kolom, hingga maksimal satu halaman. Iklan advertorial adalah iklan yang ditulis dengan gaya editorial. Isi pesan dan gaya penulisannya lebih serius

## **(2) Media Elektronik**

Media elektronik adalah media yang media yang paling efektif dan banyak digunakan oleh perusahaan karena media ini dapat menjangkau semua lapisan masyarakat. Media elektronik merupakan salah satu metode pengumpulan data dengan mencari data lewat internet. Media elektronik merupakan suatu proses interaksi dan komunikasi secara tidak langsung.

## **(3) Dokumentasi**

Dalam melakukan survey, diharuskan adanya dokumentasi, fungsi dari dokumentasi ini adalah membuat data baik berupa foto, catatan

tertulis, ataupun dalam bentuk rekaman kaset perihal perusahaan. Sehingga dokumentasi ini merupakan kumpulan dari survei yang telah dilakukan. Oleh karena itu, dokumentasi dikatakan penting sebagai acuan dalam pembuatan suatu penelitian dan perancangan.

### **1.8.1.3 Data Kajian Karya Komunikasi Visual Acuan**

Data kajian acuan visual dalam perancangan ini dapat dijabarkan sebagai berikut :

#### **(1) Alasan Pemilihan**

Alasan penulis memilih ini, karena paket baru dari Mc Donals dan KFC Kids Meal begitu unik dan lebih mendekati kepada konsumennya serta element grafis yang terlihat begitu ceria cocok dengan karakter anak dan warna yang colourful jika di terapkan sebagai turunan atau unity pada tahap perancangan konsep desain penulis.

GAMBAR 1.1

LOGO HAPPY MEAL



GAMBAR 1.2

KFC KIDS MEAL



## **(2) Keistimewaan / Keunikan / Khusus**

Mc Donal's dengan paket devisa baru Happy Mealnya dan KFC dengan KFC Kids Mealnya memiliki keistimewaan pada perubahan logo serta unsur yang terdapat di dalamnya yang sesuai dengan karakter anak-anak, hal ini bertujuan untuk mendapatkan sasaran atau target audience yang tepat sesuai dengan si karakter logo.

### **1.8.2 Metode Analisa Data**

Setelah data penelitian terkumpul, tahap selanjutnya adalah metode analisa yang dilakukan dengan dengan teliti, agar mendapatkan kesimpulan dan informasi relevan yang terkandung dalam data tersebut dan digunakan untuk memecahkan suatu masalah.

### **1.8.2.1 Metode Analisa Kualitatif**

Metode Kualitatif adalah metode yang bertujuan membuat deskripsi. Membuat gambaran secara sistematis, factual dan akurat mengenai data, sifat – sifat serta hubungan fenomena – fenomena yang diteliti. Di dalam penelitian ini, metode deskriptif cenderung digunakan dalam penelitian kualitatif, terutama dalam pengumpulan data, serta menggambarkan data secara ilmiah. Metode kajian dapat digunakan beragam tergantung pada pendekatan yang akan digunakan untuk mendeskripsikan secara akurat. Sehingga data – data yang diperoleh disusun kemudian dianalisa untuk mendapat kesimpulan sebagai hasil dari perancangan yang dilakukan.

### **1.8.2.2 Analisa SWOT**

Dengan Melakukan teknik analisa yang bersifat sistematis, terencana dan mengikuti konsep - konsep ilmiah yang berupa pengumpulan data yang digunakan sebagai salah satu cara untuk mencari suatu penyelesaian masalah dengan memperhatikan berbagai macam segi. Dengan SWOT maka suatu permasalahan dapat dilihat secara lebih jelas dan menyeluruh. Analisa ini melihat dari segi kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threat*) yang tentunya juga diselaraskan dengan karakter brand dan target

audience. Sehingga pada tahap final artworknya, perancangan karya ini mampu menonjolkan brand-image dari perusahaan roti Holland Bakery.

Brand Holand Bakery ini mempunyai kualifikasi dan dapat dianalisa dengan analisa SWOT sebagai berikut:

*Strength :*

- (1) Holland Bakery merupakan brand yang sudah terkenal baik di Indonesia
- (2) Jangkauan pemasaran yang sangat luas
- (3) Cabang yang tersebar di seluruh Indonesia
- (4) Memiliki taste yang sesuai dengan selera masyarakat
- (5) Rasa serta tekstur roti yang lembut
- (6) Selalu mengikuti moment special dan menciptakan varian baru dimomen tertentu
- (7) Outlet yang tersebar di setiap kota dan mudah di temukan

*Weakness :*

- (1) Kalangan menengah sampai menengah ke atas
- (2) Tidak tahan lama
- (3) Tidak ada unitynya pada kemasan produknya

*Opportunity :*

- (1) Menjaga kualitas produk dan menjaga kepercayaan masyarakat
- (2) Melakukan diversifikasi terhadap produk lain yang sejenis

*Threat :*

- (1) Banyaknya persaingan yang ada, bahkan terkadang terkesan meniru demi merebut pasaran di masyarakat.
- (2) Banyaknya pesaing yang melakukan cara kotor seperti menjatuhkan nama produk dengan melontarkan pernyataan-pernyataan yang tidak benar

### **1.8.2.3 Sintesis**

Sintesis adalah penyatuan unsur-unsur atau bagian-bagian ke dalam suatu bentuk yang menyeluruh. Sintesis disini diartikan sebagai kemampuan seorang penulis dalam mengaitkan dan menyatukan berbagai elemen dan unsur pengetahuan yang ada sehingga terbentuk pola baru yang lebih menyeluruh.

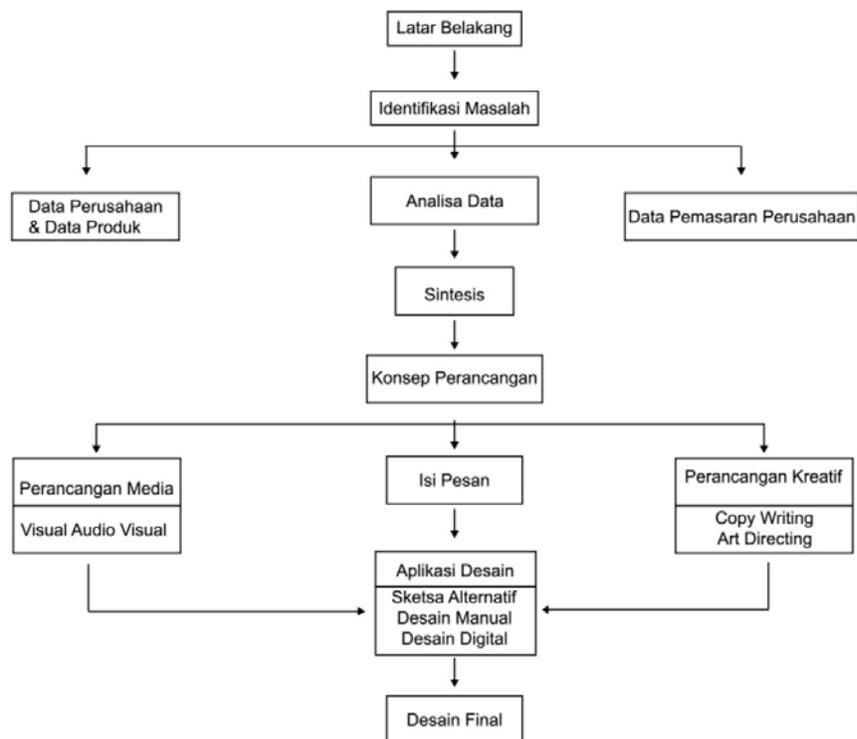
Dapat ditarik kesimpulan sementara bahwa Holland Bakery adalah perusahaan roti yang cukup terkemuka di Indonesia dan telah dikenal masyarakat. Akan tetapi dengan semakin berkembangnya Holland Bakery tidak di dukung dengan inovasi-inovasi terbaru serta kurangnya penempatan pada media promosi.

## 1.9 Kerangka Pemikiran Perancangan

Untuk mempermudah pemahaman terhadap masalah yang sedang diangkat dalam Tugas Akhir ini, adapun kerangka perancangannya adalah sebagai berikut :

GAMBAR 1.3

### KERANGKA PEMIKIRAN PERANCANGAN



### **1.10 Tempat dan Tahun Produksi**

Proses perancangan *Company Profile* perusahaan roti Holland Bakery ini diharapkan dapat dilaksanakan pada tempat dan tahun yang telah diuraikan di bawah ini:

Tempat : Jakarta

Tahun : 2013

Hal ini dicantumkan sebagai pembuktian kepada para pembaca nantinya, bahwa laporan dan karya Tugas Akhir ini benar-benar baru dibuat oleh penulis.

### **1.11 Sistematika Penulisan**

Penulisan Tugas Akhir ini dibuat dengan terdiri dari 5 bab beserta beberapa lampiran dengan rincian sebagai berikut:

(1) **BAB I PENDAHULUAN**

Bab I membahas latar belakang masalah yang muncul disaat penulis melakukan observasi terhadap perancangan *Company Profile* Perusahaan kue Holland Bakery. Penulisan terdiri dari latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan, dan manfaat, waktu dan tempat pelaksanaan, dan skematika penulisan

(2) BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN DATA

Bab II menjelaskan dan mengungkap tentang tinjauan pustaka dan data dari teori-teori yang suda ada sebagai dasarnya. Dan menjelaskan tentang data perusahaan dan fata kompetitor.

(3) BAB III KONSEP PENCIPTAAN

Bab III berisikan konsep perancangan *Company Profile* perusahaan kue Holland Bakery. Penjelasan secara jelas tentang konsep pemasaran, konsep media, program media dan konsep kreatif.

(4) BAB IV APLIKASI DESAIN

Bab IV berisi tentang pembahasan sketsa alternatif desain, sketsa desain terpilih desain manual, dan sketsa terpilih desain digital sebagai karya final.

(5) BAB V KESIMPULAN

Bab V adalah kesimpulan yang dibuat oleh penulis dari hasil analisis serta pembahasan masalah selama pengertaan Tugas Akhir ini dan saran yang merupakan sumbangan pemikiran kepada perusahaan yang akan dijadikan bahan untuk karya Tugas Akhir ini.