

ABSTRACT
BRANDING TELUR ASIN BREBES

Oleh

Merilla Santana

NRP 1064022

Indonesia memiliki berbagai macam kebudayaan yang beragam dan unik, salah satunya adalah perbedaan makanan khas. Telur asin merupakan makanan khas yang menjadi salah satu komoditas utama di Kabupaten Brebes. Namun demikian belum banyak masyarakat yang mengetahui perbedaan antara telur asin Brebes dengan telur asin yang dibuat dikota lain. Masyarakat menganggap sama kualitas telur asin.

Tujuan utama yang akan dicapai adalah membuat masyarakat diluar Kabupaten Brebes mengetahui perbedaan rasa dan kualitas telur asin Brebes. Selain itu adalah untuk meningkatkan penjualan telur asin diluar Kabupaten Brebes.

Metode yang digunakan untuk memecahkan permasalahan ini adalah dengan membuat perancangan branding untuk memberikan differensiasi telur asin Brebes, dengan membuat sebuah brand baru dibawah mandatory Pemerintahan Daerah Kabupaten Brebes bernama "Telur Asin Brebes". Dengan core idea Telur Asin Brebes memiliki kualitas rasa yang berbeda yaitu rasa asin yang merata serta tidak menyengat, serta bagian kuning telur yang berminyak atau masir. Packaging digunakan sebagai media utama dalam branding tersebut, sedangkan visualisasi dibuat menggunakan ilustrasi tangan disesuaikan dengan konsepnya yaitu tradisional modern.

Dengan dibuatnya perancangan branding, Telur Asin Brebes telah memiliki diferensiasi dengan produk lain sehingga mampu dibedakan dari segi kualitas maupun kemasan. Hal ini dapat mempengaruhi penjualan telur serta meningkatnya angka konsumsi asin terutama di luar Kabupaten Brebes.

Kata Kunci : Merek, Pencitraan, Telur Asin, Brebes, Desain Kemasan

ABSTRACT

THE BRANDING DESIGN OF TELUR ASIN BREBES

Submitted by

Merilla Santana

NRP 1064022

There are various cultures in Indonesia which are unique. One of them is the art of preparing salted duck egg. Salted egg is very well known in Brebes and yet, not many Indonesians are well aware of the culture.

This research is conducted in order to introduce the taste and the difference in quality of the salted duck egg of Brebes to the society outside. Besides that, the increase in awareness is going to maximize the sell of the eggs outside Brebes.

The method to introduce the eggs is by designing a new brand which will differentiate the eggs produced in Brebes and the others with the permission of the local government of Brebes. The brand will be known as "Telur Asin Brebes", which is unique in its saltiness because (the taste is spread evenly and blended) and the oily egg yolk. The new brand will be visualized with hand-made illustrations using the traditional-modern concept and can easily be found on the packaging.

The new brand on packaging is going to differ the authenticity and the quality of Brebes' traditional salted duck egg with other salted eggs. Those differences are going to affect the sale of Brebes' salted egg to a new level especially in the regions outside Brebes.

Keywords : Brand , Branding, Salted Egg, Brebes, Packaging

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
ABRTRAK.....	iii
PERNYATAAN ORIINALITAS KARYA DAN LAPORAN.....	v
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN TUGAS AKHIR.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR DIAGRAM	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi

BAB I : PENDAHULUAN

1.1	Latar Belakang.....	1
1.2	Permasalahan dan Ruang Lingkup.....	3
1.3	Tujuan Perancangan.....	3
1.4	Sumber dan Teknik Pengumpulan Data.....	4
1.5	Skema Perancangan.....	5

BAB II : LANDASAN TEORI

2.1	Telur Asin.....	6
2.1.1	Perbandingan Kandungan Gizi.....	6
2.2	Teori Berkaitan dengan DKV	8
2.2.1	<i>Branding</i>	8
2.2.1.1	Pengertian <i>Brand</i>	8
2.2.1.2	Pengertian <i>Branding</i>	8
2.2.1.3	Komponen <i>Branding</i>	9
2.2.1.4	<i>Core Idea</i>	10
2.3	Desain Kemasan	11
2.3.1	Warna.....	12

BAB III DATA DAN FAKTA

3.1	Data dan Fakta.....	13
3.1.1	Kabupaten Brebes.....	13
3.1.2	Telur Asin.....	14
3.1.2.1	Asal Usul Telur Asin.....	14
3.1.2.2	Penggunaan Telur Bebek.....	15
3.1.2.3	Khasiat Telur Asin.....	17
3.1.2.4	Pengolahan Telur Asin.....	17
3.1.2.5	Perbedaan Telur Asin Brebes dengan Telur Asin dari Kota Lain.....	20
3.1.2.6	Cara Penyimpanan dan Menilai Mutu.....	21
3.2	Lembaga Terkait.....	22
3.2.1	Toko Telur Asin Cahaya.....	22
3.2.2	Toko Telur Asin HTM Jaya.....	25
3.3	Peran Pemerintah.....	27
3.2.1	Expo Produk di Luar Brebe.....	27

3.2.2	Pelatihan Pada <i>Cluster</i> Telur Asin.....	29
3.3.3	Masalah yang dihadapi Pemerintah.....	31
3.2.3	Kesempatan Ekspansi.....	32
3.2.3.1	Variasi rasa telur asin	32
3.4	Hasil Survei.....	24
3.5	Tinjauan karya sejenis.....	39
3.6	Analisis S.W.O.T.....	41
3.7	Segmentasi, Targeting dan Positioning.....	43

BAB IV : PEMECAHAN MASALAH

4.1	Konsep Komunikasi	44
4.2	Konsep Kreatif	45
4.3	Konsep Media.....	46
4.4	Hasil Karya.....	48
4.4.1	Branding.....	48
4.4.1.1	Logo.....	48
4.4.1.2	Storytelling.....	54
4.4.1.3	Business suite.....	54
4.4.2	Packaging	56
4.4.3.1	Tahap I : Attention.....	61
1.	Booth dan Display.....	61
4.4.3.2	Tahap 2 : Interest.....	62
1.	Flyer Demo Masak.....	62
2.	X-banner Demo Masak.....	63
3.	Poster Demo Masak.....	64
4.4.3.3	Tahap 3 : Desire.....	66

1. Flyer Resep.....	66
2. Buku Resep.....	68
3. Poster Informasi	69
4. Paper Bag.....	70

4.4.3.4 Tahap 4 : Action

1. Website	70
2. Papan Nama Toko.....	71

BAB V : KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan	73
5.2 Saran	74

LAMPIRAN

DAFTAR PUSTAKA

KUISIONER

SKETSA

DAFTAR GAMBAR

Gbr 3.1 Keadaan Peternakan Bebek.....	16
Gbr 3.2 Proses Pembuatan Telur Asin.....	17
Gbr 3.3 Etalase Toko Cahaya	23
Gbr 3.4 Kemasan telur asin Cahaya isi 6pcs.....	23
Gbr 3.5 Kemasan telur asin Cahaya isi 10 pcs.....	24
Gbr 3.6 Kemasan telur asin Cahaya isi 10 pcs.....	24
Gbr 3.7 Kemasan telur asin Cahaya isi 15 pcs.....	24
Gbr 3.8 Kemasan telur asin Cahaya isi 30 pcs	25
Gbr 3.9 Kemasan telur asin HTM Jaya isi 5 pcs.....	26
Gbr 3.10 Kemasan telur asin HTM Jaya isi 10 pcs.....	26
Gbr 3.11 Kemasan telur asin HTM Jaya isi 15 pcs.....	27
Gbr 3.12 Kemasan Telur Asin HTM Jaya Isi 15 Pcs.....	28
Gbr 3.13 Kemasan Dodol Picnic Aneka Rasa.....	40
Gbr 3.14 Kemasan Dodol Picnic Classic.....	41
Gbr 4.1 Timeline Promosi AIDA.....	46
Gbr 4.2 Logo Telur Asin Brebes.....	48
Gbr 4.3 Logo Telur Asin Brebes.....	49

Gbr 4.4 Standar Warna Logo Telur Asin Brebes.....	50
Gbr 4.5 Standar Ukuran Minimal Logo Telur Asin Brebes.....	50
Gbr 4.6 Clear Space Area Logo Telur Asin Brebes.....	51
Gbr 4.7 Konfigurasi Logo Telur Asin Brebes.....	51
Gbr 4.8 Konfigurasi Logo Telur Asin Brebes.....	52
Gbr 4.9 Perubahan yang Tidak Diperbolehkan pada Logo Telur Asin Brebes.....	52
Gbr 4.10 Perubahan yang Tidak Diperbolehkan pada Logo Telur Asin Brebes.....	53
Gbr 4.11 Perubahan yang Diperbolehkan pada Logo Telur Asin Brebes.....	53
Gbr 4.12 Storytelling.....	54
Gbr 4.13 Kop Surat.....	55
Gbr 4.14 Kartu Nama	56
Gbr 4.15 Amplop.....	56
Gbr 4.16 Packaging Tampak Depan dan Belakang.....	57
Gbr 4.17 Packaging Tampak Samping	58
Gbr 4.18 Packaging Telur Asin Brebes Bakar.....	59
Gbr 4.19 Packaging Telur Asin Brebes Oven.....	59
Gbr 4.20 Packaging Telur Asin Brebes Rebus.....	60
Gbr 4.21 Seal Packaging.....	61
Gbr 4.22 Booth Penjualan.....	62
Gbr 4.23 Flyer Demo Masak	63

Gbr 4.24 X-banner Demo Masak.....	64
Gbr 4.25 Poster Demo Masak	65
Gbr 4.25 Flyer Resep Bagian Depan dan Belakang.....	67
Gbr 4.26 Variasi Flyer Resep	67
Gbr 4.27 Cover Buku Resep.....	68
Gbr 4.28 Isi Buku Resep.....	68
Gbr 4.29 Poster Branding.....	69
Gbr 4.30 Paper Bag.....	70
Gbr 4.30 Website.....	71
Gbr 4.31 Papan Nama Toko.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Gizi Telur	6
---	---

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 2.1 Core Idea.....	10
Diagram 3.2 Struktur Cluster Telur Asin.....	30
Diagram 3.2 Hasil Survey.....	34
Diagram 3.3 Hasil Survey.....	35
Diagram 3.4 Hasil Survey.....	35
Diagram 3.5 Hasil Survey.....	35
Diagram 3.6 Hasil Survey.....	36
Diagram 3.7 Hasil Survey.....	36
Diagram 3.8 Hasil Survey.....	36
Diagram 3.9 Hasil Survey.....	37
Diagram 3.10 Hasil Survey.....	37