



UNIVERSITAS
Dinamika

**PEMBUATAN *PACKAGING* KHUSUS PASTRY DENGAN KONSEP
FOODGRADE DAN TAHAN GONCANGAN**

LAPORAN KERJA PRAKTIK



**Program Studi
S1 Desain Produk**

UNIVERSITAS
Dinamika

Oleh:

RIZKA AULIA KHOIRUNNISA

18420200019

FAKULTAS TEKNOLOGI DAN INFORMATIKA

UNIVERSITAS DINAMIKA

2021

**PEMBUATAN *PACKAGING* KHUSUS PASTRY DENGAN KONSEP
FOODGRADE DAN TAHAN GONCANGAN**

LAPORAN KERJA PRAKTIK

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Tugas Akhir



UNIVERSITAS
Dinamika

Oleh:

Nama : RIZKA AULIA KHOIRUNNISA
NIM : 18420200019
Program : S1 (Strata Satu)
Jurusan : Desain Produk

**FAKULTAS TEKNOLOGI DAN INFORMATIKA
UNIVERSITAS DINAMIKA**

2021

LEMBAR MOTTO



Emas tetaplah emas meskipun didalam lumpur.

UNIVERSITAS
Dinamika

LEMBAR PERSEMBAHAN



Teruntuk kedua Orang Tua saya, saudara saya, serta teman-teman yang telah membantu, Terima Kasih.

UNIVERSITAS
Dinamika

LEMBAR PENGESAHAN

**PEMBUATAN *PACKAGING* KHUSUS PASTRY DENGAN KONSEP
FOODGRADE DAN TAHAN GONCANGAN**

Laporan Kerja Praktik oleh

Rizka Aulia Khoirunnisa

NIM: 18420200019

Telah diperiksa, diuji dan disetujui

Surabaya, 10 Mei 2021

Disetujui:

Pembimbing

Penyelia



Darwin Yuwono R., S.T., M.Med.Kom.,ACA

NIDN. 0716127501



Rizka Ekawati

Digitally signed
by Yosef Richo

Date:

2021.05.15

11:15:05 +07'00'

Yosef Richo Adrianto, S.T., M.SM.

NIDN. 0728038603

Lembar Pernyataan

PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Universitas Dinamika, saya:

Nama : Rizka Aulia Khoirunnisa
NIM : 18420200019
Program Studi : S1 Desain Produk
Jurusan/Fakultas : Fakultas Teknologi dan Informatika
Jenis Karya : Laporan Kerja Praktik
Judul Karya : **PEMBUATAN *PACKAGING* KHUSUS PASTRY DENGAN KONSEP *FOODGRADE* DAN TAHAN GONCANGAN**

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

1. Demi pengembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni, untuk memberikan kepada Universitas Dinamika Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (Non- Exclusive Royalty Free Right) atas karya ilmiah atas seluruh isi atau sebagian karya ilmiah saya tersebut di atas untuk disimpan, dialihmediakan, dan dikelola dalam bentuk pangkalan data (database) untuk selanjutnya didistribusikan atau dipublikasikan demi kepentingan akademis dengan tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta dan pemilik Hak Cipta.
2. Karya tersebut di atas adalah karya asli saya, bukan plagiat baik sebagian maupun keseluruhan. Kutipan karya atau pendapat orang lain yang ada dalam karya produk ini adalah semata hanya rujukan yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka saya.
3. Apabila dikemudian hari ditemukan dan terbukti terdapat tindakan plagiat pada karya produk ini, maka saya bersedia untuk menerima pencabutan terhadap gelar kesarjanaan yang telah diberikan kepada saya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 10 Mei 2021

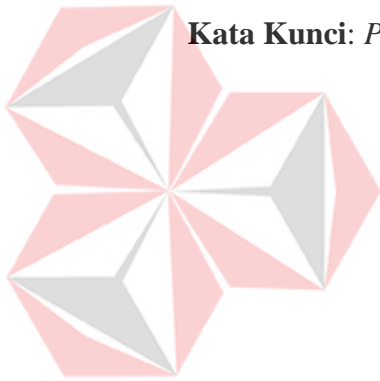
10000
METERAI
TEMPEL
FCBDCAJX198683414
Rizka Aulia Khoirunnisa

NIM.18420200019

ABSTRAK

Akhir-akhir ini, *branding* merupakan senjata *marketing* yang banyak digunakan usaha-usaha berkembang di Indonesia, baik UMKM ataupun perusahaan, salah satunya *branding* pada *packaging*. *First impression* konsumen terhadap produk dimulai dari bagaimana bentuk dan desain *packaging* dibuat. Sebagai elemen yang langsung bersentuhan dengan produk (khususnya pada produk makanan), aspek keamanan dan higienitas *packaging* perlu ditinjau lebih lanjut. Keamanan dan higienitas *packaging* menjaga produk sampai di tujuan sesuai yang diharapkan. Melalui kerja praktek di Azyan Food – AZYAN CORPORATION, penulis mencoba menyelesaikan masalah yang ada yaitu kebutuhan *packaging* yang aman, tahan guncangan, dan tentunya higienis dengan bahan *foodgrade* untuk produk pastry pie.

Kata Kunci: *Packaging, Pastry, Tahan guncangan, Foodgrade*



UNIVERSITAS
Dinamika

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik dengan judul “Pembuatan *Packaging* Khusus Pastry dengan Konsep *Foodgrade* dan Tahan Guncangan” ini. Laporan Kerja Praktik ini disusun sebagai pelengkap Kerja Praktik yang telah dilaksanakan lebih kurang 1 bulan di Azyan Food – AZYAN CORPORATION.

Dalam usaha menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak baik berupa moral maupun materi. Oleh karena itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua serta keluarga yang senantiasa mendoakan dan memberi dukungan selama proses penyusunan Laporan Kerja Praktik.
2. Bapak Darwin Yuwono Riyanto, S.T., M.Med.Kom.,ACA selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia menerima dan memberi bimbingan selama proses penyusunan Laporan Kerja Praktik ini.
3. Bapak Yosef Richo Adrianto, S.T., M.SM. selaku Ketua Program Studi S1 Desain Produk Universitas Dinamika.
4. Ibu Rikka Ekawati selaku penyelia Azyan Food – AZYAN CORPORATION yang telah bersedia memberikan tempat untuk melakukan Kerja Praktik.
5. Sahabat, teman-teman seperjuangan yang telah memberi dukungan hingga tersusunnya laporan ini.

Dalam menyusun Laporan Kerja Praktik ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang terdapat di dalam laporan ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran agar Laporan Kerja Praktik ini bisa lebih baik lagi untuk kedepannya dan dapat bermanfaat untuk semua orang.

Surabaya, 10 Mei 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan masalah.....	2
1.4 Tujuan	2
1.5 Manfaat	2
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1 Profil Perusahaan	4
2.2 Sejarah Singkat Perusahaan Azyan Food – AZYAN CORPORATION	4
2.3 Visi dan Misi Azyan Food – AZYAN CORPORATION.....	5
2.4 Logo Perusahaan.....	5
2.5 Lokasi Azyan Food – AZYAN CORPORATION.....	5
BAB III TINJAUAN PUSTAKA	6
3.1 <i>Packaging</i>	6
3.2 <i>Pastry</i>	6
3.3 <i>Foodgrade</i>	10
3.4 <i>Packaging</i> tahan goncangan	11
BAB IV PROSES KERJA	12
4.1 Materi Kerja Profesi	13
4.2 Sistem Pelaksanaan Kerja Profesi	13
4.3 Proses Pembuatan <i>Packaging</i>	15
1. Brief Permasalahan	15
2. Pengumpulan Data.....	15

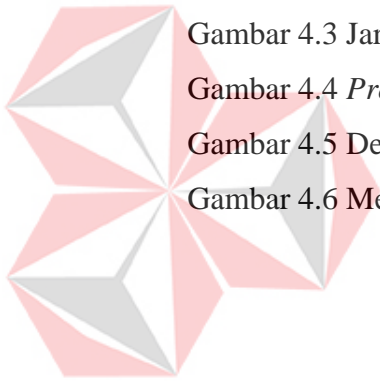
3. Konsep	16
4. Pembuatan <i>Prototype</i>	16
5. Desain Grafis	17
6. Pembuatan contoh 1:1	18
BAB V PENUTUP	19
5.1 Kesimpulan	19
5.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	21
BIODATA PENULIS	28



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Logo Perusahaan	5
Gambar 2.2 Lokasi Perusahaan	5
Gambar 3.1 Flaky Pastry	7
Gambar 3.2 Shortcrust Pastry	8
Gambar 3.3 Puff Pastry	8
Gambar 3.4 Choux Pastry	9
Gambar 3.5 Filo Pastry	9
Gambar 3.6 <i>Packaging</i> berbahan kertas ivory	10
Gambar 4.1 Mengukur diameter dan ketebalan loyang	15
Gamabr 4.2 Rancangan <i>packaging</i> dalam bentuk 3D	16
Gambar 4.3 Jaring-jaring <i>packaging</i>	16
Gambar 4.4 <i>Prototype packaging</i> rancangan	17
Gambar 4.5 Desain grafis <i>packaging</i>	18
Gambar 4.6 Merangkai jaring-jaring untuk membentuk <i>packaging</i>	18



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Balasan Kerja Praktik Perusahaan	21
Lampiran 2 Form Kerja Praktik 5 (Halaman 1)	22
Lampiran 3 Form Kerja Praktik 5 (Halaman 2)	23
Lampiran 4 Form Kerja Praktik 6	24
Lampiran 5 Form Kerja Praktik 7	26
Lampiran 6 Form Bimbingan Dosen	27



UNIVERSITAS
Dinamika

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Akhir-akhir ini, *branding* merupakan senjata *marketing* yang banyak digunakan usaha-usaha berkembang di Indonesia, baik UMKM ataupun perusahaan. *Branding* digunakan untuk menarik minat konsumen terhadap produk dan meningkatkan loyalitas konsumen dengan membuat ciri khas pada produk. Mulai dari logo, label produk, hingga *packaging* diatur sedemikian rupa sehingga dapat mencitrakan produk sebaik-baiknya.

Packaging menjadi salah satu elemen *branding* yang penting untuk diperhatikan. *First impression* konsumen terhadap produk dimulai dari bagaimana bentuk dan desain *packaging* dibuat. *Packaging* dengan desain yang indah akan membuat konsumen lebih tertarik untuk menggunakan / mengkonsumsi produk. Selain desain, bentuk *packaging* yang baik juga mempengaruhi keamanan produk di dalamnya, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terkait kualitas produk.

Sebagai elemen yang langsung bersentuhan dengan produk (khususnya pada produk makanan), aspek keamanan dan higienitas *packaging* perlu ditinjau lebih lanjut, seperti pada masalah produk yang remuk atau hancur, berjamur, maupun yang lainnya. Keamanan *packaging* menjaga produk sampai ditujuan sesuai yang diharapkan. Keamanan *packaging* dapat dipengaruhi oleh ketebalan bahan, maupun penambahan struktur dalam *packaging*. Sementara higienitas merupakan hal yang wajib ada pada *packaging* produk makanan yang bisa didapat dengan penggunaan bahan food-grade sebagai bahan *packaging*.

Azyan Food – AZYAN CORPORATION merupakan usaha *pastry* rumahan. Beberapa jenis *pastry* yang diproduksi yaitu pai, croissant, puff *pastry*, dan lain-lain. Pemasaran produk berbasis online sehingga pengiriman produk ke konsumen saat ini rata-rata menggunakan kurir motor. Terdapat beberapa masalah terkait desain *packaging* yang ada dan belum menemukan solusi. Melalui kerja praktek di Azyan Food – AZYAN CORPORATION, penulis mencoba menyelesaikan masalah yang ada yaitu kebutuhan *packaging* yang aman, tahan goncangan, dan tentunya higienis dengan bahan *food-grade* untuk produk *pastry*

pie. Penulis juga mendapat pengalaman mengenai marketing khususnya pada bidang usaha *pastry* di Surabaya dan proses pembuatan *pastry* sehingga dapat lebih mengenali karakteristik produk yang akan dibuat *packagingnya*.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam kerja praktik ini adalah Bagaimana Pembuatan *Packaging* Khusus *Pastry* Dengan Konsep *Foodgrade* Dan Tahan Guncangan

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah yang dibahas di dalam Kerja Praktik ini adalah:

1. konsep *packaging* khusus untuk *pastry* berjenis pai
2. konsep *packaging foodgrade* ditinjau dari jenis bahan *packaging*
3. konsep *packaging* tahan guncangan untuk *pastry* berjenis pai

1.3 Tujuan

Tujuan dari kerja praktik ini adalah merancang *packaging* yang aman, tahan guncangan, dan higienis dengan bahan *foodgrade* untuk produk *pastry* (khususnya pie).

1.4 Manfaat

Manfaat dari Kerja Praktik ini sangat banyak. Manfaat yang diperoleh adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Dapat memahami berbagai sistem kerja yang ada di berbagai instansi/perusahaan.
- b. Dapat menerapkan sekaligus mengembangkan ilmu yang dipelajari selama perkuliahan dengan kerja lapangan.
- c. Memperoleh kesempatan berlatih pada dunia industri.
- d. Menambah wawasan dan pengetahuan untuk mempersiapkan diri baik secara teoritis maupun secara praktis.

2. Bagi Instansi/Perusahaan

- a. Mempererat hubungan antara industri dan perguruan tinggi.
- b. Membantu industri dalam menyelesaikan permasalahan sehari-hari selama Kerja Praktik dilakukan.
- c. Instansi/perusahaan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa- mahasiswa yang melakukan Kerja Praktik .
- d. Memudahkan instansi/perusahaan dalam mencari tenaga kerja di bidang teknologi informais
- e. Hasil analisa dan penelitian yang dilakukan selama Kerja Praktik dapat menjadi bahan masukan bagi pihak industri untuk menentukan kebijakan instansi/perusahaan di masa yang akan datang khususnya di bidang desainer produk.

3. Bagi Akademik

- a. Perguruan tinggi memperoleh masukan dan cara untuk meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman Kerja Praktik.
- b. Jalinan kerjasama dengan dunia usaha, Lembaga BUMN, BUMD, Perusahaan Swasta, dan Instansi Pemerintahan.
- c. Kerja Praktik dapat dijadikan sebagai alat promosi keberadaan Akademik di tengah-tengah dunia kerja.
- d. Perguruan tinggi yang akan lebih dikenal di dunia industri.

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Profil Perusahaan

Tempat : Azyan Food – AZYAN CORPORATION
Alamat : Perumahan Wisma Mukti, Jl. Klampis Indah IX
No.5, Klampis Ngasem, Kec. Sukolilo, Kota SBY,
Jawa Timur 60117
Telpon & Faks : +62818576521
Email : azyanmoslemstore@gmail.com

2.2 Sejarah Perusahaan

Azyan food bermula sebagai usaha kerjasama yang didirikan oleh dua orang, namun karena beberapa kendala kerjasama dihentikan dan mendirikan usaha sendiri. Semenjak lepas kerja sama, usaha bakery dan pastry ini diputuskan untuk diberi merek Azyan Food karena mengikuti Azyan Moslem Store yang saat itu sudah lebih dikenal pelanggan dan kemudian menjadi bagian dari AZYAN CORPORATION.

Pada awal perjalanan, sebagai usaha bakery dan pastry yang menarget pasar menengah keatas, ditemukan kendala harga bahan yang terlalu mahal. Sehingga pemilik memutuskan untuk mencari bahan dasar lain yang lebih terjangkau namun dengan kualitas yang kurang lebih sama sebagai solusi.

Selain itu sebagai usaha makanan dengan menu tradisional khas luar negeri yang belum terlalu umum di Indonesia, pelanggan sempat kebingungan dengan penyebutan nama menu sehingga terdengar asing dan beberapa orang tidak tertarik. Maka dari itu selain penggantian bahan dasar, Azyan Food juga melakukan penggantian beberapa nama menu pastry tradisional agar lebih umum di masyarakat yang digunakan hingga saat ini.

2.3 Visi dan Misi Azyan Food – AZYAN CORPORATION

1. Visi

Menjadi Leading pastry shop yang dapat bertahan dengan mempertahankan metode pembuatan secara Traditional dan menghasilkan Pastry yang Classic dengan Sentuhan Modern

2. Misi

Membuat Pastry dan bakery dengan cara traditional dengan memberikan sedikit sentuhan modern dan memberikan pelayanan yang memuaskan customer.

2.4 Logo Perusahaan



Gambar 2.1 Lokasi Azyan Food – AZYAN CORPORATION

(Sumber: Data Azyan Food - AZYAN CORPORATION)

2.5 Lokasi Azyan Food – AZYAN CORPORATION



Gambar 2.2 Lokasi Azyan Food – AZYAN CORPORATION

(Sumber: Google Maps, AZYAN CORPORATION)

BAB III

LANDASAN TEORI

3.1 *Packaging*

Packaging adalah desain kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, material, warna, citra, tipografi dan elemen-elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan. (Klimchuk dan Krasovec, 2006:33). *Packaging* mempunyai beberapa fungsi yaitu membungkus, melindungi, mengirim, mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk di pasar.

Packaging yang dirancang dengan baik dapat membangun ekuitas merek dan mendorong penjualan. Pengemasan suatu produk biasanya dilakukan oleh produsen untuk dapat merebut minat konsumen terhadap pembelian barang. Produsen berusaha memberikan kesan yang baik pada *packaging* produknya dan menciptakan model *packaging* baru yang berbeda dengan produsen lain yang memproduksi produk-produk sejenis dalam pasar yang sama.

3.2 Pastry

3.2.1 Pengertian Pastry

Menurut Adjab Subagjo, (2007 :87) Didalam bukunya Management Pengolahan Kue dan Roti. “Pastry merupakan suatu bagian dari *food product* atau dapur yang terdapat di dalam lingkup *food and beverage department* yang memiliki tugas didalam pembuatan dessert atau juga makanan penutup, snack atau makanan pengirim minuman, seperti misalnya kue dan roti.

Dilansir dari Masterclass, pastry biasanya dibuat dari campuran tepung, air, dan lemak. Kadang lemak yang digunakan berupa mentega, shortening, lemak, atau minyak. Perbedaan rasio masing-masing bahan tersebut yang nantinya akan membedakan hasil akhirnya, membuat setiap jenis pastry punya karakteristik yang berbeda. Ada yang mudah hancur, sangat lembut, sedikit renyah, atau kosong di bagian tengahnya.

3.2.2 Jenis Adonan Pastry

Pastry memiliki banyak jenis adonan, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Flaky pastry

Adonan pastry yang paling sederhana. Bisa digunakan untuk pai manis atau gurih, quiche, sausage roff, dan turnover. Adonan ini sangat mudah hancur karena dibuat dengan gerakan tangan yang halus. Ketika membuat adonan ini, mentega yang digunakan harus berukuran kecil dan tidak boleh dikerjakan terlalu keras, maka bisa membuat pastry jadi keras dan kasar.



Gambar 3.1 Flaky Pastry

(Sumber: <https://lovefoodies.com/quick-and-easy-flaky-pastry/>)

2. Shortcrust pastry

Jenis ini lebih mudah dikerjakan daripada flaky pastry. Biasa digunakan untuk bagian dasar pada kue tart. Adonan ini punya cita rasa manis dan kuat, serta tak beda jauh dengan adonan kue shortbread.



Gambar 3.2 Shortcrust Pastry

(Sumber: <https://cookidoo.thermomix.com/recipes/recipe/en-US/r66928>)

3. Puff Pastry

Jenis yang paling sering ditemui. Menurut Lucky (Pastry Chef The Jayakarta Suites Bandung), puff pastry sering jadi dasar dari banyak menu populer, yakni croissant, curry puff, vol-au-vents, cream horn, dan masih banyak lagi. Puff pastry punya karakteristik lemak dan udara yang terjebak di antara lapisan adonan yang menghasilkan lapisan yang lembut, berlapis, dan renyah. Pastry ini relatif sulit dan membutuhkan waktu lama pembuatannya.



Gambar 3.3 Puff Pastry

(Sumber: <https://www.kompas.com/food/read/2021/02/04/100300675/resep-puff-pastry-isi-kue-keranjang-renyahnya-berlapis-lapis?page=all>)

4. Choux pastry

Sering juga disebut dengan *pate a choux*, dibuat dari tepung, air, mentega, dan telur. Teksturnya tebal dan lengket. Adonan ini tidak menggunakan tambahan pengembang, tapi diaduk bersamaan di atas api sampai terbentuk lapisan yang tebal. Proses ini menjebak uap di dalamnya, yang kemudian akan terlepas ketika dipanggang dalam oven, dan menghasilkan puff pastry. Choux pastry punya bagian luar yang renyah dan bolong di bagian tengah yang biasanya diisi dengan berbagai jenis isian aneka rasa dan disajikan sebagai *éclair* dan *profiterole*.



Gambar 3.4 Choux Pastry

(Sumber: <https://www.baked-theblog.com/tutorial-tuesday-choux-pastry/>)

5. Filo pastry

Jenis ini dibuat dalam bentuk lapisan yang begitu tipis dan biasa jadi casing untuk berbagai sajian manis dan gurih seperti baklava atau borek di kuliner Timur Tengah dan Balkan.



Gambar 3.5 Filo Pastry

(Sumber: <https://id.wikipedia.org/wiki/Phyllo>)

3.3 Foodgrade Packaging

a. Pengertian *Foodgrade Packaging*

Foodgrade packaging adalah *packaging* makanan yang tidak akan memindahkan zat berbahaya ketika bersentuhan dengan makanan. *packaging* makanan ini lah yang harus dipilih oleh para pebisnis kuliner.

Packaging makanan kertas adalah pilihan yang paling baik. Meskipun jenis kertas banyak dan tidak semua *foodgrade*, bahan baku kertas dapat terurai secara alami sehingga sudah selangkah lebih baik dari *packaging* plastik dan *styrofoam*. Banyak jenis kertas yang dapat dijadikan *packaging* makanan, seperti Greas Prof, Ivory dan Duplex.



Gambar 3.6 *Packaging* berbahan kertas ivory

(Sumber: <https://dikemas.com/yuk-kenalan-sama-jenis-bahan-kertas-buat-cetak-dus-kemasan>)

Packaging makanan *foodgrade* biasanya berbahan dasar kertas yang telah disertifikasi FDA, atau Food and Drug Administration. Sertifikasi ini menjadi jaminan bahwa bahan baku kertas sudah pasti aman untuk bersentuhan dengan makanan.

b. Ciri *Packaging Foodgrade*

1. Tidak Mengubah Rasa

Cita rasa merupakan kunci utama dari makanan yang dijual ke pasaran. Jika tidak tepat dalam menggunakan *packaging foodgrade*, hal tersebut akan mempengaruhi cita rasa dari makanan itu sendiri, bahan dan desain yang digunakan tidak mampu untuk mempertahankan rasa sampai ke tangan konsumen.

2. Tidak Membahayakan Kesehatan

Tidak cermat dalam memilih bahan dasar *packaging foodgrade* yang sesuai standar, dapat memberikan efek negatif kepada konsumen, yaitu material *packaging* bisa berpindah ke makanan yang dihidangkan.

3. Mampu Melindungi Kondisi Makanan

Syarat *packaging foodgrade* adalah membuat makanan dapat terjaga kondisinya, sehingga bentuk dan ukuran dari makanan tersebut tidak berubah.

3.3 *Packaging Tahan Guncangan*

Salah satu fungsi *packaging* yaitu fungsi protektif. Berkenaan dengan proteksi produk, perbedaan iklim, prasarana transportasi, dan saluran distribusi yang berimbas pada pengemasan. Dengan pengemasan protektif, para konsumen tidak perlu menanggung risiko pembelian produk rusak atau cacat.

Bantalan pelindung dibutuhkan untuk melindungi produk yang dikemas dari getaran dan guncangan selama penanganan dan transportasi. Bantalan pelindung ini sangat penting terutama untuk mengemas produk-produk yang rapuh dan mudah pecah, seperti gelas, pecah belah, alat-alat elektronik, televisi dan sebagainya.

Bahan bantalan pelindung ini sangat bervariasi, misalnya foam karet, kertas kraft, papan kertas bergelombang, bahan pengisi selulosa,

foam polyethylene, foam polystyrene, kapas, serta gelas dan potongan-potongan kertas. Pemilihan bantalan pelindung berdasarkan kepada kerapuhan bahan yang dikemas, resiko yang mungkin timbul selama transportasi, karakteristik bahan bantalan pelindung, pengaruh suhu dan kelembaban pada bahan bantalan pelindung, dan pengaruh bahan bantalan pelindung terhadap produk yang dikemas.



UNIVERSITAS
Dinamika

BAB IV

PROSES KERJA

4.1 Materi Kerja Profesi

Kerja profesi dilakukan di Azyan Food – AZYAN CORPORATION yang berlokasi di Perumahan Wisma Mukti, Jl. Klampis Indah IX No.5 Surabaya. Kegiatan yang dilakukan pada Kerja Praktik adalah pembuatan *packaging* khusus pastry (pie) dengan konsep *foodgrade* dan tahan guncangan.

4.2 Sistem Pelaksanaan Kerja Profesi

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kerja Profesi.

Tempat	: Azyan Food – AZYAN CORPORATION
Alamat	: Perumahan Wisma Mukti, Jl. Klampis Indah IX No.5 Surabaya
Tanggal Pelaksanaan	: 08 Februari – 06 Maret 2021
Lama Pelaksanaan	: 24 hari
Hari Kerja	: Senin – Sabtu
Jam Kerja	: 09.00 – 17.00

2. Uraian Pelaksanaan Kerja Profesi

Setelah melakukan pengumpulan data Kerja Praktik, maka dapat dijelaskan bagaimana proses pembuatan desain *packaging* khusus pastry (pie) dengan konsep *foodgrade* dan tahan guncangan dengan urutan kerja mulai dari awal hingga akhir, yaitu sebagai berikut :

a. Brief permasalahan

Untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi, hal yang pertama dilakukan adalah mendatangi perusahaan sebelum dimulainya kerja praktik, pemberian penjelasan oleh pemilik terkait detail masalah, *packaging* bagaimana yang dibutuhkan, dan bagaimana hasil yang diinginkan. Sehingga *packaging* yang dibuat dapat menjadi solusi dan bermanfaat bagi perusahaan.

b. Pengumpulan data

Setelah mengetahui masalah, pengumpulan data dilakukan sebagai langkah observasi terkait bagaimana bentuk, ukuran, bahan dari *packaging* yang ada. Hal ini dibutuhkan untuk merancang konsep *packaging* baru. Selain *packaging* lama, detail produk yang akan dikemas juga perlu diperhatikan untuk membuat *packaging* yang tepat sesuai dengan karakteristik produk.

c. Konsep

Proses penyusunan konsep dilakukan setelah pengumpulan data dari observasi yang ada. Konsep menjelaskan garis besar, seperti apa *packaging* akan dibuat. Konsep harus memiliki nilai kebaruan, solusi dari permasalahan yang ada.

d. Pembuatan *Prototype*

Pembuatan *prototype* dibutuhkan untuk melihat preview desain sebelum dicetak atau diproduksi. Biaya yang dikeluarkan hemat karena tidak perlu mencetak desain yang belum fix. Selain itu juga sebagai kontrol untuk menjaga display desain agar tidak melenceng dari konsep awal.

e. Desain grafis

Setelah bentuk dari *packaging* sudah fix, mulai membuat desain grafis *packaging* dan memasukkan *branding* perusahaan seperti logo, warna identitas brand, dan lain-lain.

f. Pembuatan contoh 1:1

Proses akhir dari perancangan *packaging* adalah pembuatan contoh 1:1. Dimana *packaging* dicetak persis sebagaimana nanti akan dicetak massal untuk kebutuhan penjualan. Pembuatan contoh 1:1 digunakan sebagai preview untuk perusahaan dan sebagai hasil dari kerja praktik.

4.3 Proses Pembuatan *Packaging*

1. Brief permasalahan
 - a. Sebelum kerja praktik dimulai, mahasiswa diminta datang ke tempat kerja praktik untuk diberi pengarahan dan melihat situasi perusahaan.
 - b. Di tempat kerja praktik, mahasiswa diberi informasi apa saja masalah yang berkaitan dengan desain produk yang nantinya bisa akan digunakan sebagai judul laporan kerja praktik.
2. Pengumpulan data
 - a. Pertama, melihat dan mengukur *packaging* lama yang saat ini digunakan.
 - b. Kemudian mengukur diameter Loyang yang digunakan untuk membuat pai, tujuannya untuk menentukan lebar sekat yang akan dipasang di *packaging*.
 - c. Menanyakan harga cetak dan bahan *packaging* saat ini, untuk memperkirakan budget yang pas saat dicetak dalam jumlah banyak nanti karena akan berpengaruh ke cost produksi.
 - d. Menanyakan owner tentang karakteristik pie (produk) yang akan dikemas, untuk menentukan dan struktur yang pas pada *packaging* baru.



Gambar 4.1 Mengukur diameter dan ketebalan loyang
(Sumber: Data Pribadi)

3. Konsep

- Tahap awal, mencari ide dan inspirasi di pinterest dan google.
- Kemudian sketching di kertas polos beberapa konsep yang bisa dipadukan dari inspirasi-inspirasi di pinterest dan google.
- Setelah dapat beberapa sketsa, mulai membuat rancangan di Adobe Illustrator menggunakan effect 3D untuk menampilkan produk dalam bentuk perspektif.
- Dari rancangan dalam bentuk 3D, buat jaring-jaring *packaging* dan beri ukuran dalam satuan cm (ukuran asli) di sisi-sisinya.
- Konsep (rancangan dalam bentuk 3d dan jaring-jaring) yang sudah ada dibuat *prototype* (langkah 4) dan kemudian dipresentasikan sebagai hasil sementara kepada client/owner. Hal yang tidak sesuai di revisi oleh owner untuk diperbaiki.
- Ulangi langkah b dan c sampai mendapat konsep yang sesuai dan cocok dengan client/owner.



Gambar 4.2 Rancangan *packaging* dalam bentuk 3D dan

Gambar 4.3 Jaring-jaring *packaging*

(Sumber: Data Pribadi)

4. Pembuatan *Prototype*

- Siapkan kertas yang agak tebal (disini saya menggunakan kertas bekas kalender), spidol gunting, lem, penggaris dan mika bening.

- b. Ukur dan gambar sesuai jaring-jaring yang telah dibuat menggunakan penggaris dan spidol pada kertas tebal.
- c. Jaring-jaring telah digambar digunting sesuai pola.
- d. Lipat jaring-jaring sampai membentuk *packaging*. Tempel menggunakan lem pada bagian yang perlu disatukan.
- e. Tempelkan mika pada bagian jendela *packaging* menggunakan lem.



Gambar 4.4 *Prototype packaging* rancangan
(Sumber: Data Pribadi)

5. Desain Grafis

- a. Searching di pinterest dan google untuk inspirasi desain.
- b. Pilih beberapa gambar hasil dari pinterest dan google untuk ditunjukkan ke client/owner. Opsi yang dipilih dijadikan acuan untuk mendesain grafis dari *packaging*.
- c. Kemudian buat desain grafis di Adobe illustrator menggunakan dasaran jaring-jaring yang telah dibuat. Perlu diingat *packaging* harus mencerminkan citra perusahaan mulai dari warna sampai tipografi. Dalam hal ini konsep yang diinginkan yaitu eksklusif .
- d. Tambahkan elemen *branding* pada *packaging*, contoh; logo, alamat, social media, dan nomor telepon.
- e. Presentasi ke client/owner, jika tidak ada perubahan, ekspor dalam bentuk jpg dan siap untuk dicetak.



Gambar 4.5 Desain grafis *packaging*

(Sumber: Data Pribadi)

6. Pembuatan contoh 1:1

- Jaring-jaring dengan desain grafis yang sudah dicetak kemudian digunting sesuai pola.
- Rangkai jaring-jaring dengan melipat bagian lipatan sampai membentuk *packaging*.
- Kemudian beri lem pada bagian yang perlu disatukan.
- Tempelkan mika pada jendela *packaging*



Gambar 4.6 Merangkai jarring-jaring untuk membentuk *packaging*

(Sumber: Data Pribadi)

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pengalaman selama melaksanakan Kerja Praktik selama 24 hari di Azyan Food – AZYAN CORPORATION, maka dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Mengetahui tentang karakteristik pastry khususnya pie
2. Mengetahui permasalahan usaha di bidang pastry
3. Mengetahui karakteristik *packaging* yang dibutuhkan untuk usaha bidang pastry
4. Mengetahui pengaturan cost untuk *packaging* pastry
5. Mengetahui teknik marketing yang cocok digunakan untuk usaha di bidang pastry

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan berkaitan dengan penulisan laporan kerja praktik ini sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan
 - Tugas yang diberikan bisa lebih di list dengan teratur sehingga tidak membingungkan mahasiswa kerja praktik terkait apa yang harus dilakukan selanjutnya.
 - Tugas seharusnya bisa diberi target/deadline sebagai bentuk latihan kerja di lapangan kelak.
 - Pembagian jobdesk bisa lebih spesifik sehingga tidak tecampur tugas antara pegawai satu dengan yang lain dan lebih fokus agar pekerjaan bisa dilakukan dengan optimal
2. Bagi mahasiswa yang melakukan Kerja Praktik
 - Mahasiswa bisa lebih aktif bertanya terkait tugas, tidak hanya menunggu perintah
 - Mahasiswa bisa lebih interaksi dengan pegawai lain agar terjalin hubungan/relasi yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

1. Diambil dari Buku:

Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017) *Pengemasan Pangan, Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Denpasar: Udayana University press

2. Diambil dari Internet:

Digibook (2020, Desember 25) *Mengenal jenis kertas yang digunakan dalam kemasan makanan*. <https://digibook.id/blog/mengenal-jenis-kertas-yang-digunakan-dalam-kemasan-makanan/> (2021, April 11)

InPack (2019, April 26) *Apa itu Food Grade Packaging?* <https://www.inpack.id/post/apa-itu-food-grade-packaging> (2021, April 11)

Kajian Pustaka. (2016, Oktober 29) *Pengertian, fungsi, tujuan dan jenis-jenis kemasan*. <https://www.kajianpustaka.com/2016/10/pengertian-fungsi-tujuan-dan-jenis-kemasan.html> (2021, April 11)

Kompas. (2020, Agustus 25) *Apa itu Pastry? Kue Kering ala Prancis dengan 5 jenis adonan*. <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/25/200800575/apa-itu-pastry-kue-kering-ala-perancis-dengan-5-jenis-adonan?page=all> (2021, April 11)

Pendidikan. (2021, Maret 26) *Pengertian Pastry Jenis dan Ruang Lingkup Menurut Para Ahli* <https://pendidikan.co.id/pengertian-pastry-jenis-dan-ruang-lingkup-menurut-para-ahli/> (2021, April 11)

Tab (2019, Maret 19) *Kemasan kertas food grade*. <https://www.tab-packaging.co.id/kemasan-kertas-food-grade/> (2021, April 11)