

**PERANCANGAN KEMASAN KERIPIK BETOK SEBAGAI OLEH-OLEH  
KHAS OGAN ILIR**



**SKRIPSI**

**Dibuat Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Strata 1  
Program Studi Usaha Perjalanan Wisata  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Disusun Oleh :**

<b>Nama</b>	<b>:</b>	<b>Audia Faradisa</b>
<b>NPM</b>	<b>:</b>	<b>061940610304</b>

**PROGRAM STUDI USAHA PERJALANAN WISATA  
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
2023**

**PERANCANGAN KEMASAN KERIPIK BETOK SEBAGAI OLEH-OLEH  
KHAS OGAN ILIR**



**SKRIPSI**

**Disusun Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Strata 1 Program Studi Usaha Perjalanan Wisata  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Disusun Oleh:**

**Nama : Audia Faradisa  
NPM : 061940610304**

**Menyetujui,**

Pembimbing I,

**Dr. Heri Setiawan, S.E, M.AB, CPMA  
NIP 197602222002121001**

Palembang,

Pembimbing II,

**Lisnini, S.E., M.Si  
NIP 195904211989102001**

**Mengetahui,**

Ketua Jurusan Administrasi Bisnis

**Dr. Heri Setiawan, S.E, M.AB, CPMA  
NIP 197602222002121001**

Ketua Program Studi  
Usaha Perjalanan Wisata,

**Yulia Pebrianti, S.E.I, M.Si  
NIP 198602262015042003**

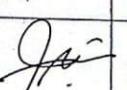
### **LEMBAR PENGESAHAN**

Nama : Audia Faradisa  
NPM : 061940610304  
Jurusan : Administrasi Bisnis  
Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata  
Judul Skripsi : Perancangan Kemasan Keripik Betok Sebagai Oleh-oleh  
Khas Ogan Ilir

Telah Dipertahankan Dihadapan Dewan Penguji Pada Ujian Skripsi  
Program Studi Usaha Perjalanan Wisata  
Dan Dinyatakan Lulus

Pada Hari : 23 Agustus 2023 / Rabu  
Tanggal :

#### **TIM PENGUJI**

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	Ummasyroh, S.E., M.Ed.M.		28/08/2023
2.	Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA.		30/08/2023
3.	Alditia Detmuliati, S.ST., M.M.Par.		28/08/2023

#### **LEMBAR PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Audia Faradisa

NPM : 061940610304

Jurusan : Administrasi Bisnis

Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata

Judul Skripsi : Perancangan Kemasan Keripik Betok Sebagai Oleh-oleh  
Khas Ogan Ilir

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplajan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi yang diberikan berdasarkan aturan tata tertib di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

Palembang,

Penulis,



## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Perancangan Kemasan Keripik Betok sebagai Oleh-oleh Khas Ogan Ilir."

Keripik Betok sebagai bagian dari kuliner khas Ogan Ilir, menghadirkan kelezatan dan cita rasa yang unik. Untuk mampu bersaing di pasar yang semakin kompetitif, sebuah kemasan yang menarik, informatif, dan berdaya saing menjadi kunci penting dalam memperkenalkan produk kepada konsumen. Skripsi ini bertujuan untuk merancang sebuah kemasan yang tidak hanya mempertahankan identitas budaya Ogan Ilir, tetapi juga mampu menghadirkan daya tarik yang kuat bagi pasar luas.

Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, penulis menerapkan dua pendekatan analisis yang komprehensif. Pertama, Analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) digunakan untuk mengevaluasi faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi Keripik Betok sebagai produk kuliner khas. Dengan pemahaman mendalam tentang kekuatan dan kelemahan produk, serta peluang dan ancaman di pasar, penulis dapat merumuskan strategi yang tepat dalam perancangan kemasan. Kedua, penulis mengaplikasikan Analisis Strategi Kreatif untuk menemukan pendekatan kreatif dalam perancangan kemasan. Melalui kerangka pemikiran ini, penulis berusaha untuk memberikan ide-ide inovatif dan solusi yang unik untuk memaksimalkan daya tarik produk serta membedakan Keripik Betok sebagai merek yang berbeda dan menggugah minat konsumen.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat, inspirasi, dan kontribusi bagi pengembangan kuliner khas Ogan Ilir dan menjadi sumbangan positif bagi dunia akademis maupun industri.

Palembang, Juli 2023

Penulis

## **MOTTO DAN PERSEMPAHAN**

**“Rodamu Tidak Akan Berputar Jika Pedalnya Tidak Kau Gayuh”**

**(Audia Faradisa)**

### **PERSEMPAHAN:**

- Kedua Orang Tua Ku yang Teramat Aku Sayangi (Bapak Ikhwan dan Ibu Hidayati)
- Ayunda Ku Tercinta (Ika Febriyanti)
- Adinda Ku Tersayang (Alham Madanil Meyli)
- Ayah dan Ibu (Bapak Nasroh dan Ibu Saripah)
- Almamater

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Alhamdulillahi Rabbil'alamin

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik. Penulis menyadari bahwa Skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya bimbingan, petunjuk, masukan serta bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Bapak Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA. selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Dr. Marieska Lupikawaty, S.E., M.M. selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Yulia Pebrianti, S.E.I., M.Si. selaku Ketua Program Studi Usaha Perjalanan Wisata.
5. Bapak Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA. selaku Pembimbing I yang telah membantu, membimbing serta memotivasi penulis dalam penulisan skripsi ini.
6. Ibu Lisnini, S.E., M.Si. selaku Pembimbing II yang telah membantu, membimbing serta memotivasi penulis dalam penulisan skripsi ini.
7. Bapak Apik Budino dan Ibu Farida selaku *Owner* Agrindo Karya Saintika yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian dan pengambilan data.
8. Emak, Bak, Ayuk, Limun, Ayah, Ibu yang telah mensupport baik secara moril maupun materil dan seluruh keluarga besar yang senantiasa selalu memberikan semangat serta doa kepada penulis.
9. Seluruh dosen dan staf Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.

10. Sahabat-sahabat Pingol ku Ade Melati Putri, Refa Dhea Septilia, Nova Andriani yang telah membantu, mensupport, memotivasi, dan menemaniku dari awal masa perkuliahan hingga saat ini.
11. Teman-teman seperjuangan kelas BPA 2019 yang penulis cintai dan banggakan.
12. Seluruh informan yang telah berpartisipasi dan meluangkan waktunya untuk membantu penulis.

## **ABSTRAK**

Keripik betok merupakan jenis olahan makanan yang berbahan dasar ikan betok. Produk keripik betok masih terbilang langka di Ogan Ilir, karena baru ada satu pelaku usaha yang memproduksi keripik ini. Penelitian ini bertujuan untuk merancang kemasan keripik betok yang baik untuk menarik minat konsumen. Latar belakang penelitian ini adalah berdasarkan pada hasil observasi dan wawancara yang dilakukan penulis kepada *owner* produk keripik betok. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dokumentasi dan studi literatur. Analisis data yang dilakukan oleh penulis dimulai dengan analisis SWOT produk keripik betok, kemudian dilakukan analisis strategi kreatif sebagai acuan penulis dalam melakukan perancangan kemasan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi perancangan kemasan sesuai dengan karakteristik dan indikator kemasan yang baik serta mampu meningkatkan daya saing produk sebagai oleh-oleh khas daerah Ogan Ilir. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk lokal dan memberikan panduan bagi industri kreatif dalam merancang kemasan produk.

**Kata Kunci:** Perancangan, Kemasan, Keripik Betok, Oleh-oleh.

## **ABSTRACT**

*Betok chips are a type of processed food made from betok fish. Betok chip products are still relatively rare because in Ogan Ilir, there is only one business actor that produces these chips. This study aims to design good betok chip packaging to attract consumer interest. The background of this research is based on the results of observations and interviews conducted by the author on betok chip products. This study uses a qualitative approach method. Data collection was carried out by means of observation, interviews, documentation and literature studies. Data analysis carried out by the author begins with a SWOT analysis of betok chip products, then a creative strategy analysis is carried out as a reference for the author in designing packaging. The results of this study are expected to provide recommendations for packaging design in accordance with the characteristics and indicators of good packaging and to be able to increase product competitiveness as souvenirs typical of the Ogan Ilir area. In addition, this research is expected to contribute to the development of local products and provide guidance for creative industries in designing product packaging.*

**Keywords:** *Design, Packaging, Betok Chips, Souvenirs.*

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	iii
<b>LEMBAR PERNYATAAN.....</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	v
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	vi
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	vii
<b>ABSTRAK .....</b>	ix
<b>ABSTRACT.....</b>	x
<b>DAFTAR ISI .....</b>	xi
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xv
 <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	 1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah .....	4
1.4 Tujuan Penelitian .....	4
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.5 Sistematika Penulisan .....	5
 <b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	 7
2.1 Kemasan .....	7
2.2 Produk.....	12
2.3 Souvenir Atau Oleh-Oleh.....	12
2.4 Promosi .....	13
2.5 Desan Kemasan.....	13
2.6 Merek Atau Brand .....	14
2.7 Warna.....	14
2.8 Tipografi .....	15
2.9 Tata Letak Atau Layout.....	15
2.10 Ekonomi Kreatif .....	16
2.11 Penelitian Terdahulu.....	17
2.12 Kerangka Berpikir .....	19
 <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	 20
3.1 Pendekatan Penelitian .....	20
3.2 Lokasi Penelitian.....	20
3.3 Jenis dan Sumber Data .....	20
3.4 Teknik Pengumpulan Data .....	21
3.5 Teknik Analisis Data .....	22

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>28</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	28
4.2 Analisis SWOT .....	29
4.3 Analisis Strategi Kreatif .....	32
4.4 Pembahasan .....	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>50</b>
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	17
Tabel 3.1 Matrik SWOT .....	24
Tabel 4.1 Matrik SWOT .....	30

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kategori Makanan Ringan Terlaris di <i>E-commerce</i> .. ....	2
Gambar 1.2 Kemasan Keripik Betok .. ....	3
Gambar 2.2 Kerangka Berpikir .. ....	19
Gambar 4.1 Sketsa Ukuran Kemasan.....	33
Gambar 4.2 Sketsa Kemasan Tampak Depan .. ....	33
Gambar 4.3 Sketsa Kemasan Tampak Belakang.....	34
Gambar 4.4 Warna Putih dan Kodenya .. ....	35
Gambar 4.5 Warna Hijau Dan Kodenya .. ....	36
Gambar 4.6 Warna Coklat dan Kodenya .. ....	37
Gambar 4.7 Contoh Huruf Redkits.....	38
Gambar 4.8 Nama Keripik Betok.....	38
Gambar 4.9 Contoh Huruf Josefin Sans Reguler .. ....	39
Gambar 4.10 Penulisan Berat Bersih, Kadaluarsa .. ....	39
Gambar 4.11 Penulisan Komposisi .. ....	40
Gambar 4.12 Contoh Huruf Apricots.....	41
Gambar 4.13 Penulisan Slogan.....	41
Gambar 4.14 Logo.....	42
Gambar 4.15 Desain Kemasan Tampak Depan.....	43
Gambar 4.16 Desain Kemasan Tampak Belakang .. ....	44
Gambar 4.17 Mock-Up Kemasan Tampak Depan .. ....	45
Gambar 4.18 Mock-Up Kemasan Tampak Belakang .. ....	46
Gambar 4.19 Kemasan Baru.....	47
Gambar 4.20 <i>Paperbag</i> Besar .. ....	48
Gambar 4.21 <i>Paperbag</i> Kecil .. ....	49

## **LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Surat Izin Pengambilan Data
- Lampiran 2 : Surat Balasan Izin Pengambilan Data
- Lampiran 3 : Kesepakatan Bimbingan Pembimbing 1
- Lampiran 4 : Kesepakatan Bimbingan Pembimbing 2
- Lampiran 5 : Lembar Bimbingan Pembimbing 1
- Lampiran 6 : Lembar Bimbingan Pembimbing 2
- Lampiran 7 : Pedoman Wawancara Owner
- Lampiran 8 : Lembar Hasil Wawancara Owner
- Lampiran 9 : Pedoman Wawancara Kosumen
- Lampiran 10 : Lembar Hasil Wawancara Konsumen
- Lampiran 11 : Volume Penjualan Keripik Betok
- Lampiran 12 : Dokumentasi Kegiatan Wawancara Dan Observasi
- Lampiran 13 : Form Kunjungan
- Lampiran 14 : Surat Rekomendasi Sidang Skripsi