

**PERANCANGAN KEMASAN KUE BASAH TRADISIONAL
KHAS PALEMBANG SEBAGAI CINDERAMATA
PADA DAPUR BUNDA RAYYA**



SKRIPSI

**Dibuat untuk memenuhi Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Diploma IV Program Studi Usaha Perjalanan Wisata
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Disusun Oleh:

**DEA PUTRI
NPM 062140612718**

**PROGRAM STUDI USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
2025**

**PERANCANGAN KEMASAN KUE BASAH TRADISIONAL
KHAS PALEMBANG SEBAGAI CINDERAMATA
PADA DAPUR BUNDA RAYYA**



**Dibuat untuk memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan
Program Studi Diploma IV Usaha Perjalanan Wisata
Jurusan Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Oleh :

**Dea Putri
062140612718**

Menyetujui,

**Palembang, 31 Juli 2025
Pembimbing II,**

Pembimbing I,

**Ummasyroh, S.E., M.Ed.M
NIP 196106051989032002**

**Alditia Detmuliati, S.ST., M.M.Par
NIP 199206082019032025**

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Administrasi Bisnis**

**Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec., CHE
NIP 197705212006042001**

**Ketua Program Studi
Usaha Perjalanan Wisata**

**Alditia Detmuliati, S.ST., M.M.Par
NIP 199206082019032025**

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dea Putri
NPM : 062140612718
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata
Judul Skripsi : Perancangan Kemasan Kue Basah Tradisional Palembang Sebagai Cenderamat pada Dapur Bunda Rayya

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penelitian skripsi yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulis Skripsi ini merupakan plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggung jawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan tata tertib di Politenik Negeri Sriwijaya.

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

Palembang, 29 Juli 2025



Dea Putri

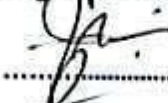
LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Dea Putri
Npm : 062140612718
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/DIV Usaha Perjalanan Wisata
Mata Kuliah : Pemasaran Pariwisata
Judul Skripsi : Perancangan Kemasan Kue Basah Tradisional Khas Palembang Sebagai Cinderamata Pada Dapur Bunda Rayya

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Pada Ujian Skripsi
Program Studi Diploma IV Usaha Perjalanan Wisata
dan dinyatakan LULUS

Pada Hari : Jum'at
Tanggal : 1 Agustus 2025

TIM PENGUJI

<u>No.</u>	<u>Nama</u>	<u>Tanda Tangan</u>	<u>Tanggal</u>
1.	Alditia Detmuliati, S.ST., M.M.Par Ketua Penguji		30 Juli 2025
2.	Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA Anggota Penguji		29 Juli 2025
3.	Rini, S.E., M.AB Anggota Penguji		28 Juli 2025
4.	Heni Yuvita, M.Si Anggota Penguji		30 Juli 2025

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Teruslah berusaha mencapai keajaiban, meskipun orang berkata *IMPOSSIBLE*”
“*Kill'em with kindness*”

DEA PUTRI

“Tak ada kesuksesan yang instan, semuanya butuh proses”
“Bunuh ejekan mereka Dengan kesuksesanmu dan kubur mereka dengan senyumanmu”

G-DRAGON

Saya Persembahkan Kepada:

- 1. Ibu dan Ayah Tercinta**
- 2. Saudara Kandung Tersayang**
- 3. Serta Alamameter Kebanggaan**

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **"Perancangan Kemasan Kue Basah Tradisional Khas Palembang sebagai Cinderamata pada Dapur Bunda Rayya"** dengan baik.

Penelitian ini dirancang secara sistematis dan terarah berdasarkan data yang dikumpulkan secara langsung dari objek penelitian, yaitu Dapur Bunda Rayya sebagai pelaku UMKM yang bergerak di bidang kuliner khas Palembang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan rancangan kemasan yang tidak hanya fungsional, namun juga memiliki nilai estetika dan budaya sebagai produk cinderamata khas daerah. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat berbagai kekurangan, baik dari segi penulisan maupun isi materi. Kekurangan tersebut tidak terlepas dari keterbatasan kemampuan dan pengalaman yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan karya ini di masa mendatang.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat, baik sebagai referensi akademik maupun sebagai kontribusi nyata dalam pengembangan desain kemasan produk lokal Palembang.

Palembang, Juli 2025



Penulis

Dea Putri

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas rahmat dan kasih sayang-Nya yang senantiasa menyertai hingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

1. Penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri atas ketekunan dan semangat yang terus dijaga selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah bertahan di tengah tantangan, tetap berusaha, dan tidak menyerah hingga akhirnya berhasil menyelesaikan tugas ini dengan baik.
2. Kepada kedua orang tua tercinta, Ibu Martina terima kasih atas kasih sayang yang tak pernah putus dan doa-doa yang selalu dipanjatkan agar segala urusan penulis dimudahkan dan Bapak Pajarwadi terima kasih sudah berjuang sehingga bisa menyelesaikan pendidikan yang telah diimpikan.
3. Kepada saudara-saudaraku tercinta, terima kasih atas semangat dan dukungan yang tak henti-hentinya diberikan hingga desain kemasan ini dapat diselesaikan dengan baik.
4. Bapak Ir. Irawan Rusnadi, M.T selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
5. Ibu Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.EC., CHE., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
6. Bapak Andriansyah Bari, S.IP., M.AB selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
7. Ibu Alditia Detmuliati, S.S.T., MM. Par., selaku Ketua Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Politeknik Negeri Sriwijaya dan juga selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu, membimbing, dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian perancangan desain kemasan ini.
8. Ibu Ummasyroh, S.E., M. Ed. M, selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu, membimbing, dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian perancangan desain kemasan kue basah tradisional ini.
9. Ibu Yus Elisa selaku pemilik Dapur Bunda Rayya yang telah berkenan

memberikan izin dan memfasilitasi proses pengambilan data selama penelitian ini berlangsung.

10. Terima kasih yang tulus kepada Bapak Jojo atas bantuan dan dukungan yang telah diberikan sejak awal, sehingga proses penyusunan skripsi ini dapat berjalan dengan lancar.
11. Untuk Arinda, Intan, Rizki Ummiati, Uci, dan seluruh teman UPW angkatan 2021, terima kasih atas kebersamaan, semangat, dan tawa yang selalu hadir di setiap langkah. Dukungan kalian membuat perjalanan ini terasa lebih ringan. Semoga persahabatan ini tetap erat dan terus tumbuh ke depannya.

Palembang, Juli 2025



Dea Putri

ABSTRAK

Skripsi berjudul "*Perancangan Kemasan Kue Basah Tradisional Khas Palembang pada Dapur Bunda Rayya*" bertujuan meningkatkan daya tarik dan nilai jual kue tradisional sebagai oleh-oleh khas daerah. Permasalahan utama yang diangkat adalah desain kemasan lama yang belum optimal merepresentasikan identitas budaya Palembang secara visual dan informatif. Oleh karena itu, diperlukan rancangan kemasan yang estetis, praktis, fungsional, serta sarat nilai budaya lokal. Penelitian ini menggunakan model pengembangan ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*), dengan pengumpulan data melalui observasi lapangan, wawancara pemilik usaha, serta validasi dari ahli desain dan konsumen. Hasil menunjukkan bahwa desain kemasan baru berhasil menampilkan identitas Palembang melalui elemen visual seperti motif songket, ikon lokal, ilustrasi khas daerah, dan warna budaya. Selain menarik secara estetika, kemasan juga dinilai aman, praktis, serta mendukung pemasaran produk. Kemasan ini dianggap tepat sebagai alternatif oleh-oleh yang lebih representatif dan informatif. Kesimpulan penelitian menyatakan bahwa desain kemasan ini mampu memperkuat citra budaya lokal serta meningkatkan daya saing UMKM. Ke depannya, disarankan untuk mempertahankan kualitas desain dan mengembangkan variasi kemasan untuk jenis produk lainnya agar lebih responsif terhadap kebutuhan pasar.

Kata Kunci: Desain Kemasan, Kue Basah Tradisional, Oleh-oleh, Identitas Budaya, Metode ADDIE.

ABSTRACT

The thesis entitled "Packaging Design of Traditional Wet Cakes from Palembang at Dapur Bunda Rayya" aims to enhance the appeal and market value of traditional cakes as regional souvenirs. The main issue addressed is the previous packaging design, which was not optimal in visually and informatively representing Palembang's cultural identity. Therefore, a new packaging design is needed—one that is aesthetically pleasing, practical, functional, and rich in local cultural values. This research adopts the ADDIE development model (Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation), with data collected through field observations, interviews with the business owner, and validation from design experts and end-users. The results show that the new packaging successfully reflects Palembang's identity through visual elements such as songket motifs, local icons, traditional illustrations, and cultural color schemes. In addition to its aesthetic appeal, the packaging is also considered safe, practical, and supportive of product marketing. It is deemed suitable as a more representative and informative souvenir alternative. The study concludes that the redesigned packaging can strengthen local cultural image and improve the competitiveness of MSMEs. Going forward, it is recommended to maintain design quality and develop packaging variations for other products to better adapt to modern souvenir market trends and consumer needs.

Keywords: *Packaging Design, Traditional Wet Cakes, Souvenirs, Cultural Identity, ADDIE Method.*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABLE	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	Xv
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Batasan Masalah	7
1.4 Tujuan Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
1.5.1 Manfaat Praktis	7
1.5.2 Manfaat Teoritis	7
 BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Pariwisata	8
2.2 Perancangan	8
2.3 Kemasan	9
2.4 Kue Basah Tradisional	9
2.5 Cinderamata	10
2.6 Merk (<i>Brand</i>)	11
2.7 Desain	11
2.8 Tipografi	12
2.9 <i>Layout</i>	13
2.10 Pemasaran	13
2.11 Penelitian Terdahulu	16
2.12 Kerangka Berpikir	21

BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Pendekatan Penelitian	22
3.2 Lokasi Penelitian	22
3.3 Jenis dan Sumber Data	22
3.3.1 Data Primer	22
3.3.2 Data Sekunder	23
3.4 Teknik Analisa Data	24
3.4.1 Metode Analis	24
3.5 Metode Perancangan	25
3.6 Teknik Pengerjaan	28
3.6.1 Huruf	30
3.6.2 Alat dan Bahan	31
3.7 Tahapan Pengerjaan	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1 HASIL.....	36
4.1.1 Deskripsi Objek Penelitian.....	36
4.1.2 Visi dan Misi Dapur Bunda Rayya.....	37
4.1.3 Hasil Perancangan.....	37
4.2 PEMBAHASAN.....	39
4.2.1 Analisis (<i>Analysis</i>).....	44
4.2.2 Desain (<i>Design</i>).....	46
4.2.3 Pengembangan (<i>Development</i>).....	51
4.2.4 Implementasi (<i>Implementation</i>).....	57
4.2.5 Evaluasi.....	58
BAB V PENUTUP.....	59
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jenis dan Harga Kue.....	4
Tabel 2.1 Penelitian terdahulu.....	17
Tabel 4.1 Hasil Perancangan ADDIE.....	39
Tabel 4.2 Wawancara.....	42
Tabel 4.3 Alur Pra-Produksi.....	46
Tabel 4.4 <i>Storyline</i> Kemasan.....	52
Tabel 4.5 Biaya Produksi.....	57
Tabel 4.6 Perbandingan Harga.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produk Dapur Bunda Rayya	4
Gambar 1.2 Kemasan Dapur Bunda Rayya	5
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	22
Gambar 3.1 Observasi Dapur Bunda Rayya	24
Gambar 3.2 Kerangka ADDIE.....	27
Gambar 3.3 Warna	31
Gambar 3.4 Contoh Huruf <i>Montserrat</i>	32
Gambar 3.5 Contoh Huruf <i>Paintbrush</i>	32
Gambar 3.6 Kemasan Kue ukuran 10x10	35
Gambar 3.7 Sketsa Kemasan.....	36
Gambar 4.1 Sketsa Ukuran Kemasan	48
Gambar 4.2 Font <i>Heading Monserrat</i>	49
Gambar 4.3 Hasil Huruf <i>Heading Monserrat</i>	49
Gambar 4.4 Hasil Huruf <i>Body Neue Haas</i>	50
Gambar 4.5 <i>Font Body Neue Haas</i>	50
Gambar 4.6 Warna.....	51
Gambar 4.7 Warna dan <i>Patern</i> songket.....	52
Gambar 4.8 Sketsa Kemasan.....	54
Gambar 4.9 Kemasan Bagian depan dan belakang.....	55
Gambar 4.10 Kemasan <i>Mock-Up</i>	55
Gambar 4.11 Desain Akhir.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Revisi
Lampiran 2	Lembar Persetujuan Revisi
Lampiran 3	Surat Pengantar Permohonan Pengambilan Data
Lampiran 4	Surat Izin Pengambilan Data
Lampiran 5	Surat Penggunaan Desain Oleh Bunda Rayya
Lampiran 6	Lembar Rekomendasi Ujian Skripsi
Lampiran 7	Lembar Kesepakatan Bimbingan Skripsi I
Lampiran 8	Lembar Kesepakatan Bimbingan Skripsi II
Lampiran 9	Lembar Bimbingan Skripsi Pembimbing I
Lampiran 10	Lembar Bimbingan Skripsi Pembimbing II
Lampiran 11	Lembar Hasil Wawancara Pemilik Dapur Bunda Rayya
Lampiran 12	Lembar Validasi Kemasan oleh Konsumen
Lampiran 13	Lembar Validasi Kemasan oleh Ahli Desain
Lampiran 14	Lembar Validasi Kemasan oleh Pemilik Bunda Rayya
Lampiran 15	Dokumentasi Wawancara Pemilik Dapur Bunda Rayya
Lampiran 16	Dokumentasi Validasi Ahli Desain
Lampiran 17	Dokumentasi Penyerahan Desain Kepada Bunda Rayya