



### **Hak cipta dan penggunaan kembali:**

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

### **Copyright and reuse:**

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

## **BAB III**

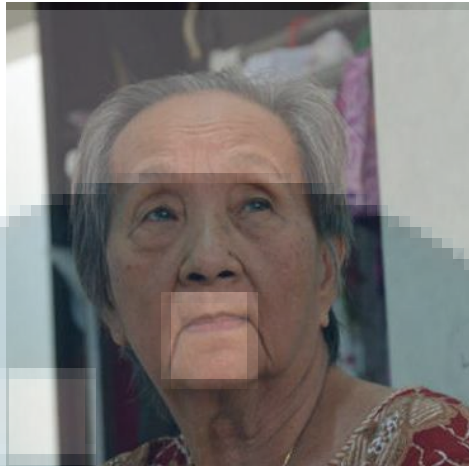
### **METODOLOGI**

#### **3.1. Data Penelitian**

##### **3.1.1. Data Lapangan**

Ny. Lauw merupakan salah satu produsen kue keranjang, kue bulan dan dodol cina khas Tangerang yang berdiri sejak tahun 1962. Pabrik Ny. Lauw berada di Jalan Lio Baru, Gg. SPG No. 55 RT-01/02, Kampung Sirna Galih, Karang Sari, Kec. Neglasari, Tangerang.

Berawal dari Ouw Thio Nio atau Ibu Siti yang memulai usaha dengan memproduksi dodol terlebih dahulu guna menghidupi ke 10 orang anaknya. Suaminya bernama Lauw Nyim Keng, sehingga beliau lebih sering dipanggil dengan sebutan Ny. Lauw. Saat itu Ny. Lauw bekerja sebagai penjaga gudang dan berinisiatif mencari penghasilan tambahan. Resep-resep dan cara pembikinan dodol didapat dari mertua Ny. Lauw yang bernama Lauw Soen Lim (1887-1969) yang pada awalnya juga pembuat kue keranjang dan meminta Ny. Lauw untuk meneruskan usaha ini.



Gambar 3.1 Ny. Ouw Thio Nio atau Ibu Siti atau Ny. Lauw

Sumber: <http://www.kidnesia.com>

Dengan bermodalkan 4 liter beras ketan, Ny. Lauw mulai memproduksi dodol. Anak-anaknya turut pula membantu. Yang lebih banyak membantu dalam produksi adalah anak pertamanya yang bernama Sudiratman atau Laum Kim Tay, yang kala itu sudah berumur 16 tahun. Kemudian Ny. Lauw menjual produknya dengan cara menitipkan ke pedagang sekitar rumah dan beliau juga menjual produk hingga keliling Jakarta. Sebutan dodol Ny. Lauw pun berkembang meluas dan produk pun semakin terkenal seiring berjalannya waktu karena orang-orang mengenal pembuatnya adalah keluarga Ny. Lauw, sehingga nama Ny. Lauw dijadikan merek dagang untuk kue-kue produksi keluarga Ny. Lauw. Kemudian Ny. Lauw mengembangkan usahanya dengan memproduksi kue keranjang dan kue bulan yang diberi merek sama.

Kini produk Ny. Lauw dapat ditemukan di penjual kue tradisional, toko oleh-oleh, toko swalayan dan beberapa *reseller* menggunakan sistem *online shop*. Salah satu penjual kue tradisional yang menjual produk Ny. Lauw adalah Ibu Liu

Lan Jin yang berjualan di Pasar Lama, Tangerang. Beliau merupakan pelanggan paling lama yang menjual produk Ny. Lauw sehingga konsumen lain banyak yang membeli produk Ny. Lauw pada Ibu Liu Lan Jin.

### **3.1.2. Data Wawancara 1**

Hasil wawancara dilakukan dengan bertanya kepada menantu tertua Ny. Lauw, yaitu Ibu Winawati di rumahnya yang dekat dengan pabrik Ny. Lauw pada hari Rabu, 02 April 2014.

Wawancara yang dilakukan mengenai sejarah produk Ny. Lauw dan persaingan antar produsen kue keranjang lainnya sehingga timbul permasalahan produk palsu Ny. Lauw yang beredar di pasaran.

Ibu Winawati mengatakan bahwa usaha ini merupakan usaha warisan dari mertua Ny. Lauw yang menurun kepada Ny. Lauw dan suaminya dan menurun lagi kepada anak Ny. Lauw yaitu Lauw Kim Tay atau Surdiatman yang merupakan suami dari Ibu Winawati dan anak pertama Ny. Lauw. Kemudian pabrik Ny. Lauw dijalankan oleh anak ke-8 yang bernama Umar Sanjaya dan anak ke-7 yang bernama Netty Lauw sejak tahun 2005. Kini Bapak Surdiatman tidak aktif lagi mengurus pembuatan produk, sehingga diwakilkan oleh anaknya yang bernama Kusnadi Surdiatman atau Lauw Kim Wie, sehingga dapat dikatakan usaha ini sudah turun temurun sebanyak 4 generasi yang dimulai dari mertua Ny. Lauw atau Lauw Soen Lim.

Pembeli atau konsumen produk Ny. Lauw ini tidak hanya membeli sebagai makanan untuk dikonsumsi, namun kini lebih banyak *reseller* yang

membeli produk Ny. Lauw untuk dijual kembali dengan perbedaan harga yang cukup jauh. Beberapa pembeli yang sengaja membeli produk Ny. Lauw sebagai buah tangan khas Tangerang untuk saudara dan kerabat yang biasanya tidak tinggal di daerah Tangerang.

Permasalahan produk palsu yang beredar, menurut Ibu Winawati ada tiga masalah. Yang pertama karena adanya persaingan antar keluarga penerus Ny. Lauw. Diketahui bahwa Umar Sanjaya dan Netty Lauw memakai pabrik Ny. Lauw, sedangkan Ibu Winawati dan anaknya, Kusnadi memakai halaman rumah mereka untuk memproduksi kue, serta beberapa anak Ny. Lauw juga ikut memproduksi kue sendiri di rumah masing-masing. Meskipun produk mereka menggunakan nama Ny. Lauw, yang membuat produk berbeda-beda orang, sehingga ada yang menyebarkan isu produk palsu ke konsumen untuk menjual produk lebih banyak daripada penerus Ny. Lauw yang lain.

Yang kedua adalah mantan karyawan dan orang-orang yang pernah ikut membantu membuat produk Ny. Lauw mulai memproduksi sendiri dan menjualnya dengan menyebut bahwa itu adalah produk Ny. Lauw yang asli. Menurut Ibu Winawati, beliau hanya mempunyai 4 karyawan tetap. Dua di antaranya adalah pria yang bertugas mengaduk adonan. Namun menjelang Imlek, banyak warga sekitar yang ikut serta membantu. Jumlahnya bisa mencapai 100 orang dengan upah Rp.50.000,00 sampai Rp.100.000,00 per hari. Sehingga tidak menutup kemungkinan orang-orang yang pernah membantu dapat memproduksi sendiri karena mereka terlibat langsung dalam proses produksi sebelumnya.

Yang ketiga adalah permasalahan produk yang dijual di luar Indonesia. Ibu Winawati mengaku bahwa ada saja *reseller* yang menjual produk hingga ke luar negeri, sedangkan Ibu Winawati dan saudara-saudaranya hanya memasarkan produk di daerah Tangerang, Jakarta dan Bogor saja. Selain itu, produk Ny. Lauw kerap dibawa ke mancanegara untuk mengikuti pameran makanan. Ibu Winawati mengaku belum lama ini produk Ny. Lauw dibawa oleh salah seorang *reseller* ke Belanda untuk ditawarkan kepada masyarakat di sana.

*Reseller* memang sengaja memasarkan produk tersebut seperti pada pameran makanan atau memang dijual guna menjawab permintaan orang-orang Tangerang yang tinggal di luar negeri. Namun, Ibu Winawati tidak selalu menerima orderan dalam jumlah yang sangat banyak. Ibu Winawati akan menolak pesanan dan mengusulkan *reseller* membeli ke produsen yang tinggal dekat pabrik Ny. Lauw. Istilah yang beliau katakan adalah memberi rezeki kepada orang lain, yang kemungkinan *reseller* mengambil pesanan dari orang-orang yang secara sengaja juga memakai merek Ny. Lauw.

Ibu Winawati mengaku acap kali menerima komplain dari pelanggan baru. Mereka sering mengatakan produk cepat rusak, berair dan tidak enak. Beliau mengatakan bahwa pengetahuan pelanggan baru kurang karena banyak yang tidak tahu bahwa produk Ny. Lauw tidak boleh diendap atau harus mendapat udara dan produk harus disimpan di dalam lemari es agar tahan lama. Hal ini disebabkan karena penggunaan daun pisang sebagai pembungkus utama yang alami dari kue keranjang yang tidak tahan lembab. Jika ditaruh di tempat lembab, dapat

dipastikan dalam waktu seminggu produk akan rusak dan tumbuh bakteri jamur. Ibu Winawati mengaku ingin mengganti pembungkus kue keranjang dengan plastik seperti pada dodol cina dan kue bulan, namun para pelanggan menolak gagasan tersebut. Mereka lebih menyukai pemakaian daun pisang sebagai pembungkusnya karena lebih wangi dan rasanya lebih khas.

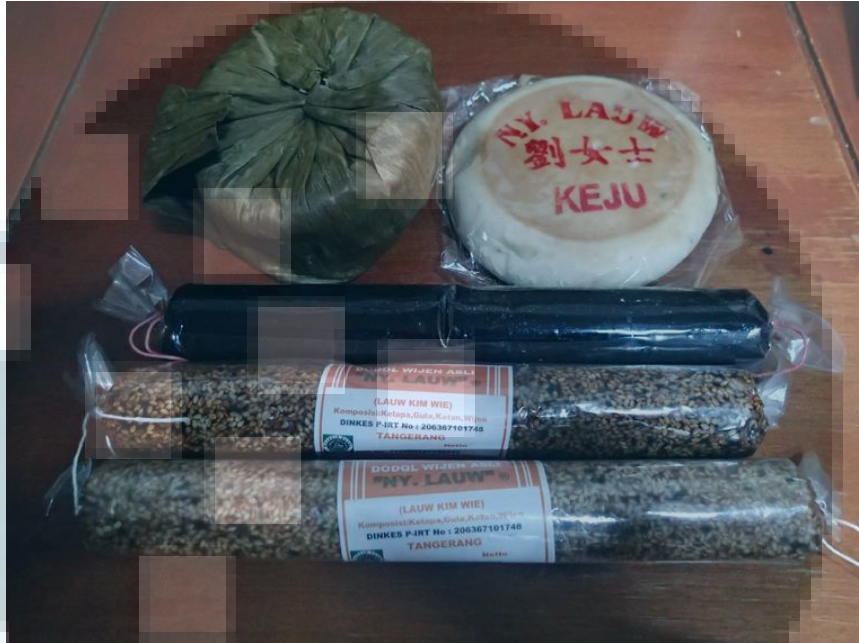
Ibu Winawati juga mengaku kerap didatangi oleh wartawan media massa ataupun kunjungan dari orang-orang yang penasaran dengan proses produksi produk Ny. Lauw. Ada di antara mereka yang juga bertanya mengenai bahan-bahan yang digunakan, ada pula yang bertanya untuk melengkapi tugas personal. Beliau menggunakan istilah iklan gratis untuk wartawan yang datang untuk meliputi kegiatan di pabrik Ny. Lauw. Hal yang ditimbulkan atas iklan gratis tersebut adalah produk Ny. Lauw kerap dicari oleh orang-orang yang penasaran akan pemberitaan tersebut, sehingga produk Ny. Lauw tidak hanya dijual saat menjelang Imlek. Pada saat menjelang Lebaran pun orang-orang kerap memesan produk Ny. Lauw.

Ibu Winawati mengatakan terdapat 3 buah produk yang diproduksi oleh Ny. Lauw, yaitu kue keranjang atau *nian gao*, kue bulan atau *tongciupia* dan dodol cina. Kue keranjang mempunyai rasa manis yang legit karena terbuat dari tepung ketan dan gula aren. Kue bulan mempunyai 4 varian rasa, yaitu coklat, coklat keju, durian dan cempedak. Terakhir dodol cina mempunyai 6 macam varian antara lain dodol lapis, dodol durian, dodol cempedak, dodol wijen, dodol duriann wijen dan dodol mede. Akan tetapi yang beredar di pasaran hanya 4



macam dodol, yaitu dodol lapis, dodol duren, dodol cempedak dan dodol wijen.

Sisa 2 macam dodol hanya untuk pemesanan khusus.



Gambar 3.2 Produk-produk Ny. Lauw

Sumber: <http://sikakipanjang.wordpress.com>

### 3.1.3. Data Wawancara 2

Tanya jawab dilanjutkan kepada Dian, istri dari Kusnadi Surdiatman atau menantu Ibu Winawati. Pertanyaan mengenai logo dan kemasan produk Ny. Lauw ditanyakan melalui layanan pesan singkat pada hari Senin, 07 April 2014. Dian berkata bahwa yang mendesain kemasan adalah salah seorang karyawan dari kakak kandung Kusnadi yang membuka percetakan. Dian mengaku bahwa tidak ada arti khusus dalam kemasan, karena mereka menyetujui kemasan yang dibuat oleh karyawan tersebut sebagai kemasan digunakan untuk membungkus kue keranjang dan dodol cina.





Gambar 3.3 Kemasan Produk Dodol dan Kue Keranjang Ny. Lauw

Sumber: dokumen pribadi

Begitu pula dengan desain nama “Ny. Lauw” yang tidak ada arti khusus dan hanya asal pilih *font* yang digunakan. Garis pada label kemasan pun tidak berarti apa-apa. Kesimpulan dari desain kemasan dan label nama tidak ada desain khusus yang mempunyai arti mendalam bagi merek Ny. Lauw.



Gambar 3.4 Logo Produk Ny. Lauw

Sumber: dokumen pribadi



Gambar 3.5 Label Nama Produk Dodol dan Kue Keranjang Ny. Lauw

Sumber: dokumen pribadi



Gambar 3.6 Label Nama Produk Dodol

Sumber: dokumen pribadi

Gambar 3.7 Kartu Nama Kusnadi

Sumber: dokumen pribadi

### 3.1.4. Data Wawancara 3

Wawancara ke tiga dilakukan tanggal 13 Mei 2014 dengan Kusnadi dan Dian. Wawancara ini dilakukan perihal untuk menanyakan kesetujuan pihak Ny. Lauw atas desain logo dan desain kemasan yang dibuat oleh penulis. Kusnadi dan Dian menyetujui desain logo setelah penulis menjelaskan konsep dibalik desain tersebut. Selain itu penulis juga bertanya mengenai kompetitor Ny. Lauw.

Kusnadi menjawab ada banyak kompetitor Ny. Lauw baik di Tangerang maupun di Jakarta dan Bogor. Kusnadi memberitahu bahwa ada 4 kompetitor yang diingatnya, yaitu Gouw Bun San, Lim Cu Kai, Yo Po Liang dan Ny. Pang. Dian menimpali bahwa Gouw Bun San adalah kompetitor terberat untuk di wilayah Tangerang.

#### **3.1.5. Data Wawancara 4**

Wawancara ke empat dilakukan setelah penulis mendapatkan saran dari penguji untuk menambahkan informasi mengenai pembuatan dodol. Wawancara dilakukan pada tanggal 27 Juli 2014 dengan Ibu Winawati.

Berdasarkan informasi dari Ibu Winawati, pembuatan dodol dan kue keranjang mempunyai beberapa perbedaan berdasarkan proses pembuatan, waktu pembuatan dan bahan yang digunakan. Untuk pembuatan dodol diperlukan waktu sekitar 5 sampai 6 jam, sedangkan pembuatan kue keranjang sekitar 12 jam.

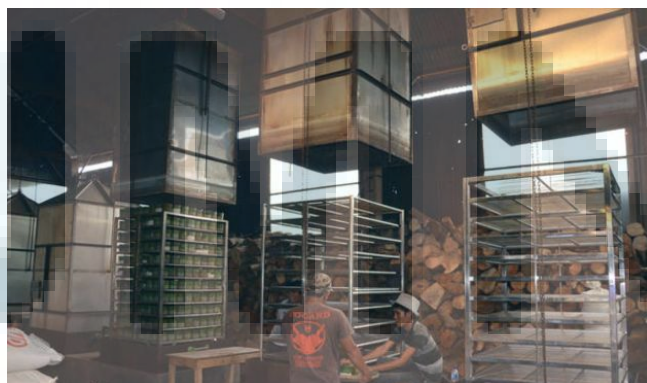
Langkah pembuatan kue keranjang yang pertama adalah dengan menumbuk beras ketan sampai halus. Beras ketan ditumbuk menggunakan alu yang dikerjakan oleh pekerja wanita. Setelah beras ketan menjadi tepung halus, tepung beras ketan tersebut dicampur dengan bahan lainnya seperti gula pasir. Kedua bahan tersebut diaduk dan diendap sekian waktu. Jika adonan tersebut tidak diendap, adonan akan gagal mengembang menjadi kue keranjang. Proses pengedapan itu dapat dibilang sebagai proses fermentasi.



Gambar 3.8 Proses penumbukkan beras ketan

Sumber : [www.kidnesia.com/Kidnesia2014/Indonesiaku/Fotonesia/Cerita-Foto/Pembuatan-Kue-Keranjang-Ny-Lauw-Tangerang](http://www.kidnesia.com/Kidnesia2014/Indonesiaku/Fotonesia/Cerita-Foto/Pembuatan-Kue-Keranjang-Ny-Lauw-Tangerang)

Langkah kedua dilakukan dengan cara mengukus adonan kue keranjang yang telah diendap. Adonan tersebut akan dimasukkan ke dalam keranjang-keranjang berbagai ukuran yang dilapisi oleh daun pisang. Kemudian keranjang-keranjang tersebut disusun dan dikukus selama 12 jam. Pengukusan tersebut masih menggunakan kayu bakar yang diambil dari kayu pohon rambutan. Adonan kue keranjang akan berubah warna menjadi merah jika sudah matang. Setelah matang, kue keranjang didinginkan dan dibungkus dengan daun pisang.



Gambar 3.9 Proses pengukusan kue keranjang

Sumber : [www.kidnesia.com/Kidnesia2014/Indonesiaku/Fotonesia/Cerita-Foto/Pembuatan-Kue-Keranjang-Ny-Lauw-Tangerang](http://www.kidnesia.com/Kidnesia2014/Indonesiaku/Fotonesia/Cerita-Foto/Pembuatan-Kue-Keranjang-Ny-Lauw-Tangerang)





Gambar 3.10 Kue Keranjang yang telah dibungkus

Sumber : [m.merdeka.com/foto/uang/310564/mengintip-dapur-pembuatan-dodol-dan-kue-keranjang-di-tangerang-007-nfi.html](http://m.merdeka.com/foto/uang/310564/mengintip-dapur-pembuatan-dodol-dan-kue-keranjang-di-tangerang-007-nfi.html)

Menurut Ibu Winawati, saat proses pengukusan, para pekerja dilarang mengeluh atau bertanya apakah adonan sudah matang sebelum 12 jam karena kue keranjang tidak akan matang.

Proses awal pembuatan dodol pun sama dengan kue keranjang. Dimulai dari menumbuk beras ketan dan mencampurnya dengan bahan lain seperti gula aren, gula putih, santan dan potongan buah-buahan untuk dodol dengan rasa buah. Akan tetapi campuran adonan tersebut tidak diendap seperti adonan kue keranjang. Adonan tersebut langsung dicampur dalam wajan besar yang kemudian diaduk perlahan-lahan dengan menggunakan tongkat kayu berukuran 2 meter.

Proses pengadukkan memakan waktu sekitar 5 jam yang dilakukan oleh pekerja pria secara bergiliran. Proses pengadukkan ini membutuhkan tenaga yang kuat dan konsentrasi yang tinggi. Jika salah mengaduk, dodol tidak akan mengental secara sempurna.



Gambar 3.11 Proses pengadukkan dodol

Sumber : [m.merdeka.com/foto/uang/310564/mengintip-dapur-pembuatan-dodol-dan-kue-keranjang-di-tangerang-002-nfi.html](http://m.merdeka.com/foto/uang/310564/mengintip-dapur-pembuatan-dodol-dan-kue-keranjang-di-tangerang-002-nfi.html)

Kekentalan dodol pun harus pas dan harus sesuai dengan waktunya. Jika waktu pengadukkan terlalu cepat, tekstur dodol akan mencair. Jika waktu pengadukkan terlalu lama, dodol akan mengeras dan berbau hangus. Hal tersebut berdampak pada rasa dan aroma yang ditimbulkan. Setelah dirasa pas kekenyalannya, adonan dodol yang mengental akan diangkat dari wajan dan dituangkan pada sebuah tampah untuk didinginkan.



Gambar 3.12 Proses pendinginan dodol

Sumber : [m.merdeka.com/foto/uang/310564/mengintip-dapur-pembuatan-dodol-dan-kue-keranjang-di-tangerang-004-nfi.html](http://m.merdeka.com/foto/uang/310564/mengintip-dapur-pembuatan-dodol-dan-kue-keranjang-di-tangerang-004-nfi.html)

Proses selanjutnya adalah menakar berat dan membentuk adonan dodol. Adonan dodol yang telah mengental tersebut dipotong dan ditakar sesuai dengan ukuran yang ditetapkan, yakni 200gr. Dodol akan dibentuk seperti tabung dengan panjang sekitar 20 cm dan dibungkus dengan plastik bening. Kemudian plastik tersebut diikat dengan benang berwarna yang sesuai dengan kode warna produk.



Gambar 3.13 Proses pemotongan dodol

Sumber : [www.jia-xiang.biz/pabrik-kue-ny-lauw-meneruskan-usaha-leluhur/](http://www.jia-xiang.biz/pabrik-kue-ny-lauw-meneruskan-usaha-leluhur/)

Untuk dodol wijen, sebelum dodol dibungkus dengan plastik bening, dodol tersebut akan ditaburi dengan biji wijen. Biji wijen disebar pada sebuah meja besar, kemudian dodol ditaburi biji wijen dengan cara dodol diguling-gulingkan sehingga wijen akan menempel pada permukaan dodol. Setelah itu, dodol yang berbalut wijen pun dibungkus dengan plastik bening.





Gambar 3.14 Proses pembungkusan dodol

Sumber : kuekeranjang.org/wp-content/uploads/2013/08/pembuatandodol.jpg

### 3.1.6. Data Kuisisioner

Tujuan dari penyebaran kuisisioner ini sebagai data tambahan dalam perancangan. Adapun pertanyaan yang ditanyakan seputar pengetahuan masyarakat, khususnya yang berdomisili di Tangerang, Jakarta dan Bogor mengenai merek Ny. Lauw. Kemudian pertanyaan mengenai logo dan kemasan produk Ny. Lauw pun ditanyakan pada koresponden. Hasil kuisisioner disebar melalui sistem *online* dan *offline*. Sistem penyebaran *online* menggunakan *google documents*, sedangkan sistem penyebaran *offline* dilakukan dengan mendatangi target konsumen. Terdapat 59 orang koresponden pada sistem penyebaran *online* dan 74 orang koresponden pada sistem penyebaran *offline*, dengan total 133 orang koresponden. Sistem penyebaran *online* dilakukan karena target penjualan produk Ny. Lauw ke wilayah Jakarta dan Bogor, selain di Tangerang. Sistem penyebaran *online* ditujukan kepada anggota-anggota Jalan Sutra dan ACMI, yaitu komunitas pencinta makanan yang mana terdapat anggota-anggota yang mengetahui produk Ny. Lauw. Selain untuk anggota komunitas pencinta makanan, sistem penyebaran *online* juga ditujukan kepada *reseller* produk Ny. Lauw yang mempunyai

konsumen di luar wilayah Tangerang, serta warga asli Tangerang atau Cina Benteng. Sistem penyebaran *online* ini dibuka pada 05 April 2014 dan ditutup pada 10 April 2014.

Untuk sistem penyebaran *offline*, penulis menyebarkan kuisisioner ke dua tempat seperti Pasar Lama dan Perguruan Buddhi. Pemilihan tempat tersebut dengan alasan Pasar Lama merupakan kawasan tempat tinggal peranakan Cina Benteng dan banyak penjual kue tradisional yang menjual produk Ny. Lauw. Sedangkan alasan penyebaran kuisisioner di Perguruan Buddhi adalah Perguruan Buddhi merupakan salah satu institusi pendidikan yang berbasis ajaran agama Buddha. Selain itu, penulis meminta bantuan kerabat untuk menyebarkan kuisisioner kepada para orang tua siswa SMA STRADA St. Thomas Aquino, yang keturunan asli Cina Benteng dan beberapa kuisisioner ke wilayah Jakarta.

Berikut adalah hasil keseluruhan kuisisioner:

#### Biodata Responden

##### 1. Usia

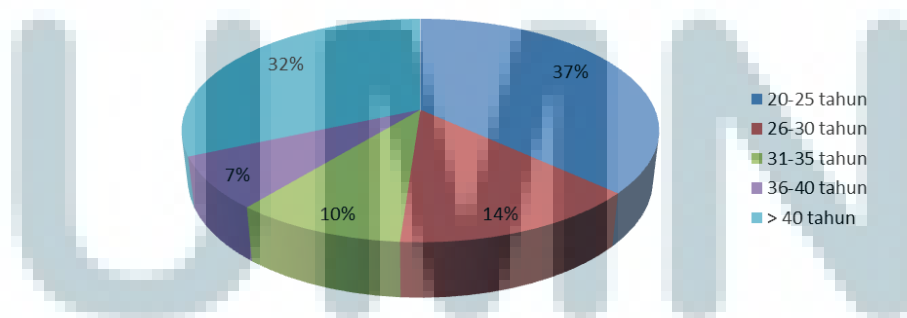


Diagram 3.1 Jawaban Usia Responden

Sumber: dokumentasi data kuisisioner

Total 133 orang dengan rincian 49 orang berusia 20-25 tahun, 19 orang berusia 26-30 tahun, 13 orang berusia 31-35 tahun, 10 orang berusia 36-40 tahun, dan 42 orang berusia diatas 40 tahun.

## 2. Pekerjaan

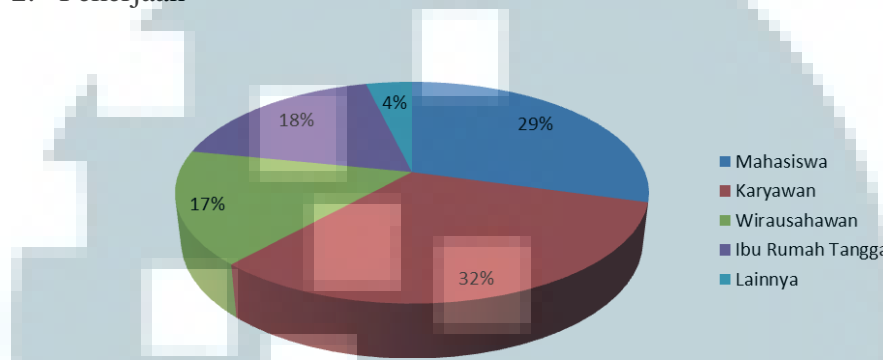


Diagram 3.2 Jawaban Pekerjaan Responden

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Total 133 orang dengan rincian 39 orang mahasiswa, 43 orang karyawan, 22 orang wirausahawan, 24 orang ibu rumah tangga, dan 5 orang melakukan pekerjaan lainnya.

## 3. Domisili

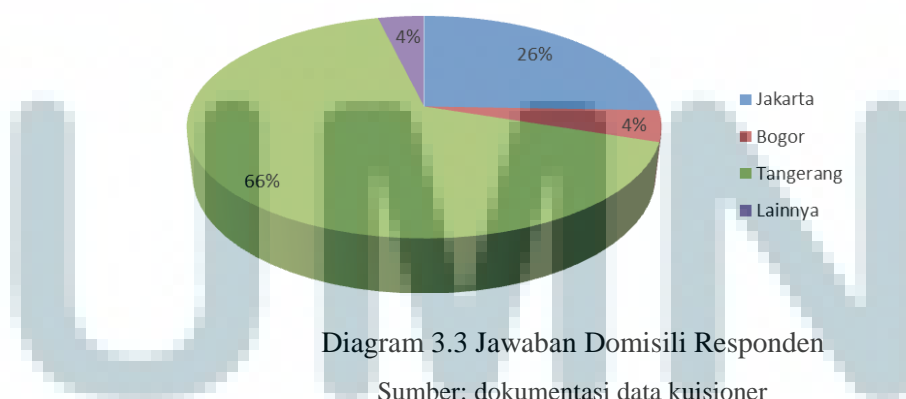


Diagram 3.3 Jawaban Domisili Responden

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Total 133 orang dengan rincian 34 orang tinggal di Jakarta, 6 orang tinggal di Bogor, 87 orang tinggal di Tangerang, dan 6 orang tinggal di luar wilayah yang disebutkan.

#### 4. Pendapatan perbulan

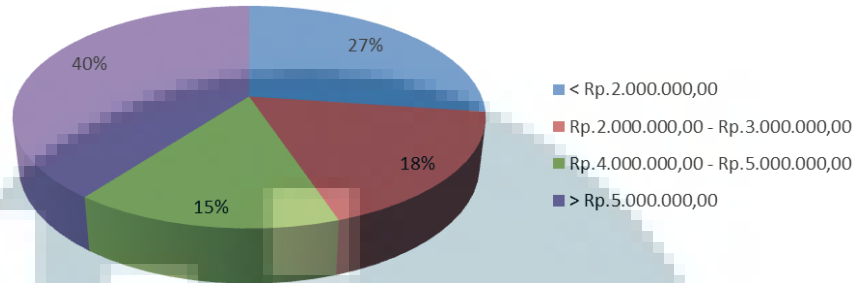


Diagram 3. 4 Jawaban Pendapatan Responden Per Bulan

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Total 133 orang dengan rincian 37 orang berpendapatan di bawah Rp.2.000.000,00 per bulan, 24 orang berpendapatan sekitar Rp.2.000.000,00-Rp.3.000.000,00 per bulan, 21 orang berpendapatan sekitar Rp.4.000.000,00-Rp.5.000.000,00 per bulan, dan 54 orang berpendapatan di atas Rp.5.000.000,00 per bulan.

#### Produk Ny. Lauw

#### 5. Tahu atau tidak tahu merek Ny. Lauw

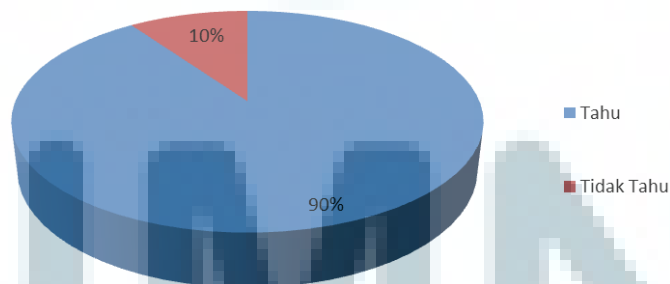


Diagram 3.5 Jawaban Responden Mengenai Pengetahuan Merek Ny. Lauw

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Total 133 orang dengan rincian 120 orang tahu merek Ny. Lauw dan 13 orang tidak tahu merek Ny. Lauw.

6. Pernah atau tidak pernah membeli produk Ny. Lauw

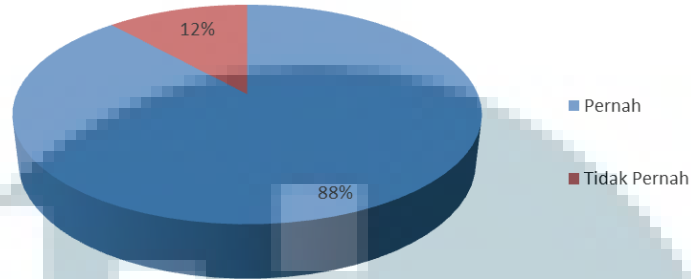


Diagram 3.6 Jawaban Responden Pernah atau Tidak Pernah Membeli

Sumber: dokumentasi data kuisisioner

Total 120 orang dengan rincian 106 orang pernah membeli produk Ny. Lauw dan 14 orang tidak pernah membeli produk Ny. Lauw.

7. Rentang pembelian produk Ny. Lauw

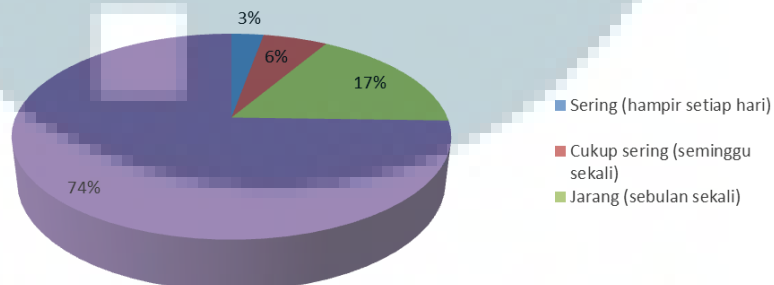


Diagram 3.7 Jawaban Responden Mengenai Waktu Pembelian

Sumber: dokumentasi data kuisisioner

Total 106 orang dengan rincian 3 orang sering membeli produk Ny. Lauw, 6 orang cukup sering membeli produk Ny. Lauw, 18 orang jarang membeli produk Ny. Lauw dan 79 orang jarang sekali membeli produk Ny. Lauw.

## 8. Tempat Pembelian

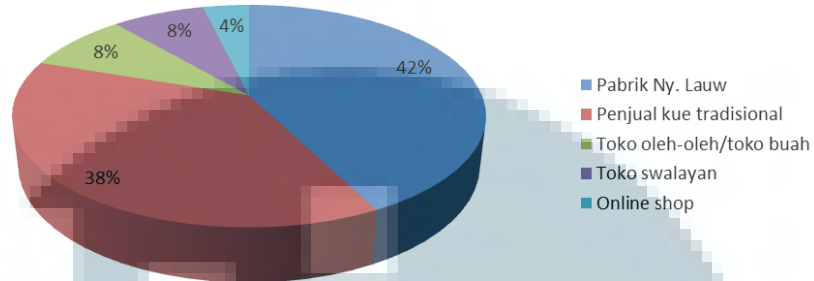


Diagram 3.8 Jawaban Responden Dimana Membeli Produk Ny. Lauw

Sumber: dokumentasi data kuisisioner

Total 106 orang dengan rincian 45 orang membeli di pabrik Ny. Lauw, 40 orang membeli di penjual kue tradisional, 9 orang membeli di toko oleh-oleh atau toko buah, 8 orang membeli di toko swalayan dan 4 orang membeli melalui *online shop*.

## 9. Tahu atau tidak tahu produk palsu Ny. Lauw beredar

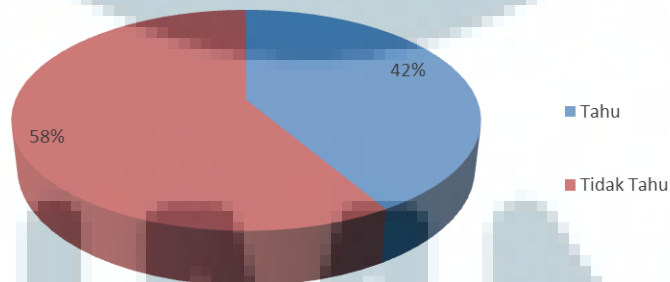


Diagram 3.9 Jawaban Pengetahuan Responden Produk Palsu Ny. Lauw

Sumber: dokumentasi data kuisisioner

Total 106 orang dengan rincian 44 orang tahu produk palsu Ny. Lauw beredar dan 62 orang tidak tahu produk palsu Ny. Lauw beredar.

10. Pernah atau tidak pernah membeli produk palsu Ny. Lauw

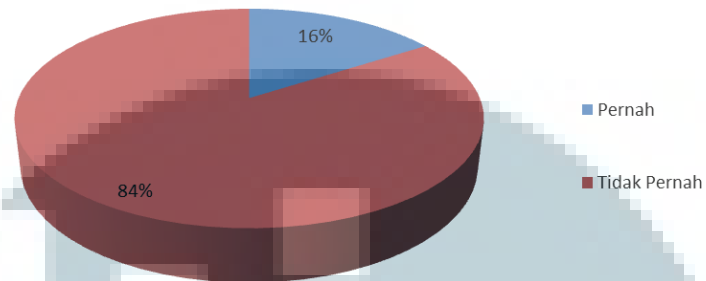


Diagram 3.10 Jawaban Responden Pernah atau Tidak Membeli Produk Palsu

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Total 44 orang dengan rincian 7 orang pernah membeli produk palsu Ny. Lauw beredar dan 37 orang tidak pernah membeli produk palsu Ny. Lauw beredar.

11. Testimoni mengenai pengalaman mencoba produk palsu Ny. Lauw

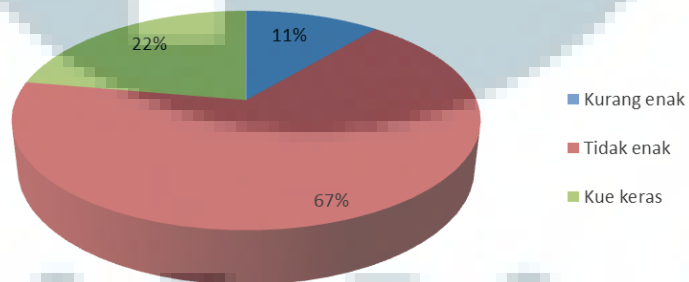


Diagram 3.11 Jawaban Pendapat Responden Mengenai Produk Palsu Ny. Lauw

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Terdapat 7 orang pembeli pernah membeli produk palsu Ny. Lauw, sebanyak 1 orang mengatakan rasa kurang enak, 6 orang mengatakan rasa tidak enak dan 2 orang mengatakan produk cepat keras.



## Logo Produk Ny. Lauw



Gambar 3.15 Logo pada Label Nama Dodol Ny. Lauw

Sumber: dokumen pribadi

12. Testimoni mengenai kesan dan tampilan logo produk Ny. Lauw (dapat pilih lebih dari 1)

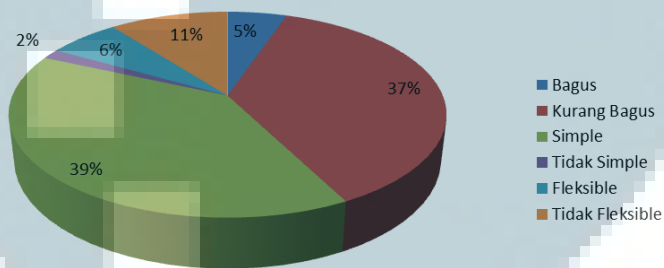


Diagram 3.12 Pendapat Responden Mengenai Logo Produk Ny. Lauw

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Dari total 133 orang koresponden menyampaikan 191 testimoni dengan rincian 10 testimoni mengatakan bagus, 71 testimoni mengatakan kurang bagus, 75 testimoni mengatakan simple, 3 testimoni mengatakan tidak simple, 12 testimoni mengatakan fleksible dan 20 testimoni mengatakan tidak fleksible mengenai logo produk Ny. Lauw.

13. Sudah atau belum logo produk Ny. Lauw merepresentasikan identitas Ny. Lauw sebagai produsen kue keranjang, kue bulan dan dodol cina

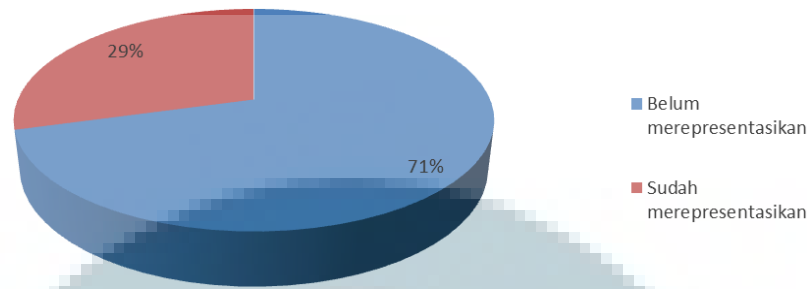


Diagram 3.13 Pendapat Responden Mengenai Logo Produk Ny. Lauw

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Total 133 orang dengan rincian 94 orang mengatakan logo produk belum merepresentasikan identitas Ny. Lauw dan 39 orang mengatakan logo produk merepresentasikan identitas Ny. Lauw.

#### Kemasan Produk Ny. Lauw



Gambar 3.16 Kemasan Dodol dan Kue Keranjang Ny. Lauw

Sumber: dokumen pribadi

14. Testimoni mengenai kesan dan tampilan kemasan produk Ny. Lauw (dapat pilih lebih dari 1)

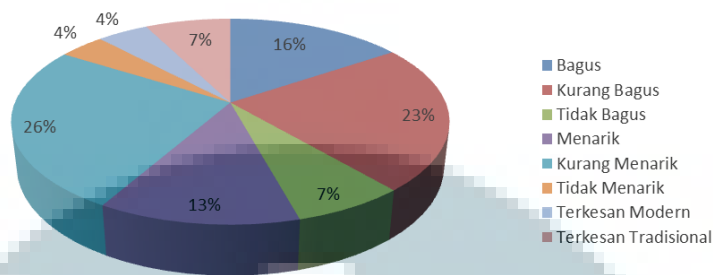


Diagram 3.14 Pendapat Responden Mengenai Kemasan Produk Ny. Lauw

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Dari total 133 orang koresponden menyampaikan 199 testimoni dengan rincian 31 testimoni mengatakan bagus, 46 testimoni mengatakan kurang bagus, 14 testimoni mengatakan tidak bagus, 25 testimoni mengatakan menarik, 51 testimoni mengatakan kurang menarik, 8 testimoni mengatakan tidak menarik, 9 testimoni mengatakan terkesan modern dan 15 testimoni mengatakan terkesan tradisional mengenai kemasan produk Ny. Lauw.



Gambar 3.17 Kemasan Kue Keranjang Kompetitor

Sumber: <http://www.kuekeranjang.com/>

15. Lebih menarik dan lebih bagus antara kemasan Ny. Lauw dan kemasan kompetitor

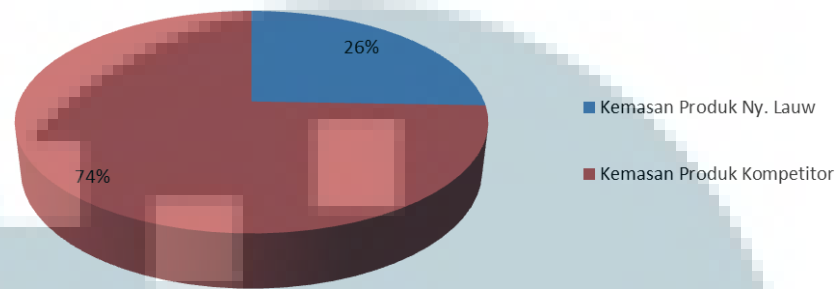


Diagram 3.15 Pendapat Responden Tentang Perbandingan Kemasan

Sumber: dokumentasi data kuisisioner

Total 133 orang dengan rincian 34 orang mengatakan kemasan produk Ny. Lauw lebih menarik dan lebih bagus dan 99 orang mengatakan kemasan produk kompetitor lebih menarik dan lebih bagus.

16. Testimoni alasan mengenai pemilihan jawaban pada no. 18

Jawaban kemasan produk Ny. Lauw

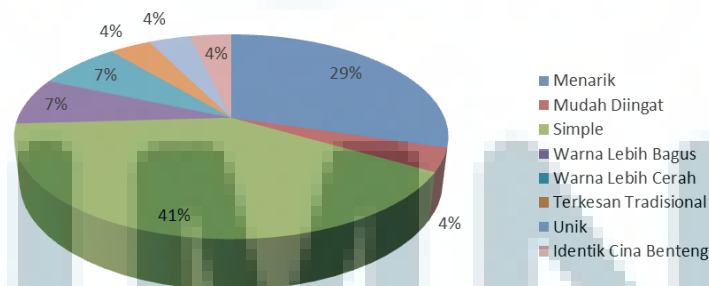


Diagram 3.16 Pendapat Responden Mengenai Kemasan Produk Ny. Lauw

Sumber: dokumentasi data kuisisioner

34 orang koresponden mengatakan kemasan produk Ny. Lauw lebih menarik dan lebih bagus daripada kemasan produk kompetitor dengan rincian 8 testimoni mengatakan menarik, 1 testimoni mengatakan kemasan

kemasan mudah diingat, 11 testimoni mengatakan simple, 2 testimoni mengatakan warna lebih bagus, 2 testimoni mengatakan warna lebih cerah, 1 testimoni mengatakan terkesan tradisional, 1 testimoni mengatakan unik dan 1 testimoni mengatakan kemasan identik dengan Cina Benteng.

#### Jawaban kemasan produk kompetitor

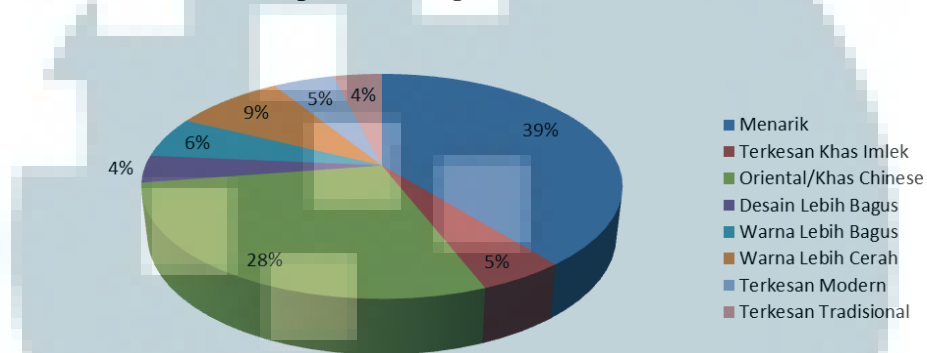


Diagram 3.17 Pendapat Responden Mengenai Kemasan Produk Kompetitor

Sumber: dokumentasi data kuisioner

Dari total 99 orang koresponden berpendapat lebih menarik dan lebih bagus kemasan produk kompetitor menyampaikan 128 testimoni dengan rincian 40 testimoni mengatakan menarik, 5 testimoni mengatakan terkesan khas Imlek, 29 testimoni mengatakan desain oriental/khas *Chinese*, 4 testimoni mengatakan desain kemasan lebih bagus, 6 testimoni mengatakan warna lebih bagus, 9 testimoni mengatakan warna lebih cerah, 5 testimoni mengatakan terkesan modern dan 4 testimoni mengatakan terkesan tradisional mengenai kemasan produk kompetitor.

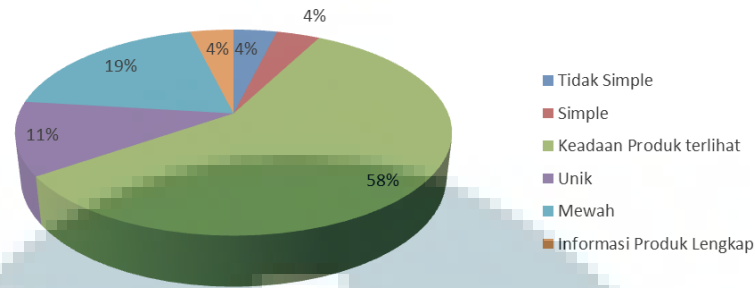


Diagram 3.18 Pendapat Responden Mengenai Kemasan Kompetitor

Sumber: dokumentasi data kuisisioner

Dilanjutkan dengan 1 testimoni mengatakan tidak simple, 1 testimoni mengatakan simple, 15 testimoni mengatakan keadaan produk terlihat, 3 testimoni mengatakan desain kemasan lebih unik, 5 testimoni mengatakan desain kemasan lebih mewah dan 1 testimoni mengatakan keunggulan kemasan produk kompetitor mengenai informasi produk yang lengkap terdapat pada kemasan tersebut.

### 3.2. Analisa SWOT

Analisa SWOT berdasarkan informasi-informasi yang didapat dari data wawancara dan data kuisisioner.

#### 3.2.1. *Strength*

1. Merek sudah dikenal lama oleh masyarakat
2. Mempunyai banyak *reseller*
3. Rasa dan aroma produk yang khas dan berbeda dengan produk lain
4. Bahan-bahan yang digunakan terjamin bersih dan alami

### **3.2.2. Weakness**

1. Pemesanan dibatasi karena lamanya proses pembuatan masih menggunakan cara tradisional
2. Kemasan produk Ny. Lauw kurang menarik dan minimnya informasi produk pada label nama dan kemasan

### **3.2.3. Opportunities**

1. Kerap kali mendapat ‘iklan gratis’ yang diliput dari berbagai media berita
2. Perayaan hari besar keagamaan, seperti Imlek dan Lebaran menjadi peluang untuk meningkatkan produksi

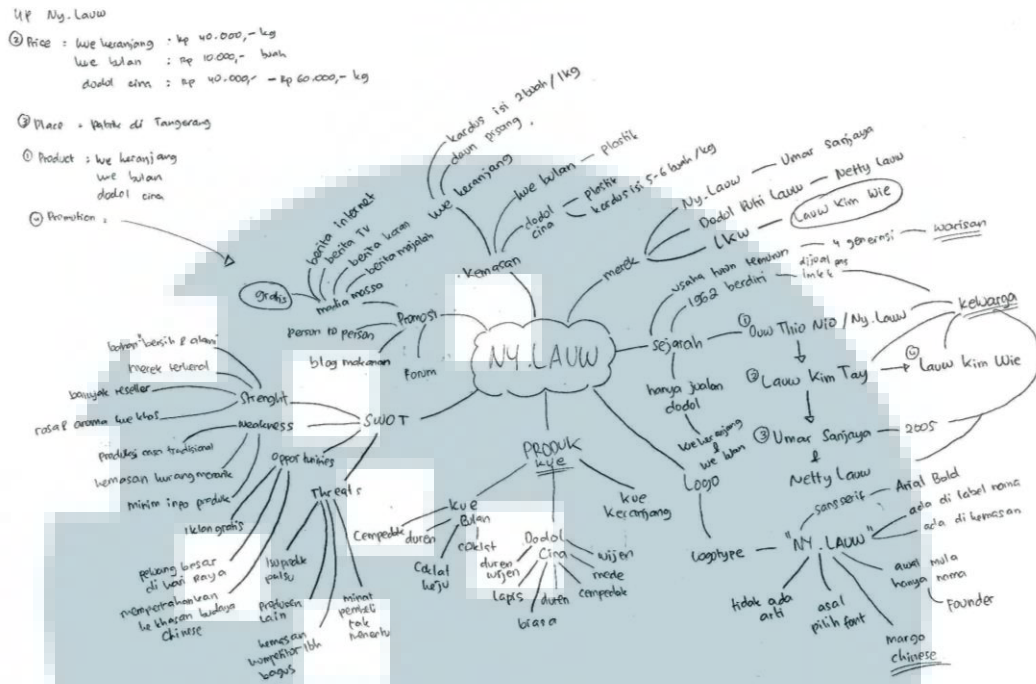
### **3.2.4. Threats**

1. Mulai banyak bermunculan produsen lain yang menjual produk yang sama
2. Isu produk palsu Ny. Lauw
3. Penurunan minat pembeli jika tidak ada perayaan hari besar keagamaan

## **3.3. Mind Mapping**

Perancangan logo produk Ny. Lauw ini terlebih dahulu melewati proses *mind mapping* untuk memudahkan proses analisis merek Ny. Lauw yang juga untuk memperoleh kata kunci utama dalam proses selanjutnya.





Gambar 3.18 Mind Mapping 1 Ny. Lauw

Mind mapping di atas dapat memudahkan penjabaran informasi mengenai Ny. Lauw, seperti sejarah Ny. Lauw, analisa SOWT dan juga 4P (*Product, Price, Place, Promotion*). Kemudian hasil yang didapatkan dari mind mapping ini adalah “Chinese”, “Warisan”, “Keluarga” dan “Kue” yang kemudian harus dijabarkan lagi untuk menemukan ide-ide dasar bagi perancangan logo produk Ny. Lauw.

### 3.4. Konsep Kreatif

Setelah melakukan mind mapping, proses selanjutnya adalah konsep kreatif perancangan logo produk Ny. Lauw. Basis dari konsep kreatif ini adalah hasil mind mapping sebelumnya yaitu “Chinese”, “Warisan”, “Keluarga” dan “Kue” karena Ny. Lauw merupakan produsen produk kue khas Chinese yang sudah

memproduksi sejak tahun 1962. Dari kata kunci utama tersebut maka dapat dirangkum konsep utama karya yaitu perancangan logo produk dengan kesan tradisional *Chinese* yang kental dengan mengandung unsur keakraban dalam keluarga karena pada tradisinya kue yang diproduksi Ny. Lauw sebagai kue tradisi yang selalu disajikan saat Imlek demi menjaga keakraban dan keharmonisan keluarga.

Pada perancangan ini penulis akan merancang desain logo produk Ny. Lauw dan GSM (*Graphic Standard Manual*) yang nantinya logo tersebut akan diaplikasikan ke media lainnya dengan mengutamakan pembuatan kemasan produk kue Ny. Lauw.

UMMN