

## **BAB II**

### **IDENTIFIKASI DATA**

#### **A. Sejarah Aneka Snack Amanah**

Aneka Snack Amanah merupakan Usaha Kecil Menengah (UKM) yang memproduksi berbagai makanan ringan berbahan sayur dan buah. Usaha ini beralamat di Pejalinan, Tawang Sari RT.01 RW.01 Teras, Boyolali. Didirikan oleh Ibu Yayuk Tutiek Supriyanti sejak tahun 2008. Berawal dari ibunda ibu Yayuk yang mengajarkan bagaimana membuat keripik untuk dijual kewartawarung. Dari situ akhirnya ibu Yayuk mencoba memproduksi keripik sendiri, setelah itu ibu Yayuk mengajarkan keahliannya kepada ibu-ibu tetangga sekitar. Bersama ibu-ibu tersebut mendirikan UKM pada tahun 2008 dan mulai memproduksi produk Aneka Snack Amanah.

Desain kemasan merupakan hasil TA Riandiko Ardhias (2015) yang berjudul PERANCANGAN KEMASAN PRODUK “ANEKA SNACK AMANAH” DI DESA BOYOLALI. Desain keripik yang dibuat adalah Keripik Buah Naga, Keripik Labu, Keripik Pare, dan Keripik Daun Singkong.

#### **B. Data Produk**

Daftar produk serta harga Aneka Snack Amanah berdasarkan data TA Riandiko Ardhias (2015) adalah sebagai berikut:

##### 1. Harga per kg

- a. Keripik Buah Naga : Rp. 20.000 / 1 kg
- b. Keripik Labu : Rp. 20.000 / 1 kg
- c. Keripik Pare : Rp. 40.000 / 1 kg
- d. Keripik Daun Singkong : Rp. 24.000 / 1kg

## 2. Harga Kemasan satuan 125gr

Harga + Kemasan satuan 125gr

- a. Keripik Buah Naga : Rp. 2.500,- + Rp 1.625,- = Rp 4.125,-
- b. Keripik Labu : Rp. 2.500,- + Rp 1.625,- = Rp 4.125,-
- c. Keripik Pare : Rp. 5.000,- +Rp 1.625,- = Rp. 6.645,-
- d. Keripik Daun Singkong : Rp. 3.000,- + Rp 1.625,- = Rp. 5.625,-

## 3. Harga kemasan *inner*

4 (harga kemasan satuan) + kemasan *inner*

- a. Keripik Buah Naga : 4(Rp 4.125,-) + Rp 3.075,- = Rp. 19.575,-
- b. Keripik Labu : 4(Rp 4.125,-) + Rp 3.075,- = Rp. 19.575,-
- c. Keripik Pare : 4(Rp. 6.645,-) + Rp 3.075,- = Rp. 29.655,-
- d. Keripik Daun Singkong : 4(Rp. 5.625,-) + Rp 3.075,- = Rp. 22.500,-

## 4. Harga *masterbox*

6 (harga kemasan *inner*) + *masterbox*

- a. Keripik Buah Naga : 6 (Rp. 19.575,-) + Rp 10.050,- = Rp. 127.500,-
- b. Keripik Labu : 6 (Rp. 19.575,-) + Rp 10.050,- = Rp. 127.500,-
- c. Keripik Pare : 6 (Rp. 29.655,-) + Rp 10.050,- = Rp. 177.930,-
- d. Keripik Daun Singkong : 6 (Rp. 22.500,-) + Rp 10.050,- = Rp.145.050,-

### C. Desain Kemasan

#### 1. Kemasan Satuan 125 gr (Skala 1:5)



Gambar 2.1 Desain Kemasan Satuan Keripik Buah Naga  
Sumber: Riandiko Ardhias, 2020



Gambar 2.2 Desain Kemasan Satuan Keripik Labu  
Sumber: Riandiko Ardhias, 2020



Gambar 2.3 Desain Kemasan Satuan Keripik Pare  
 Sumber: Riandiko Ardhias, 2020

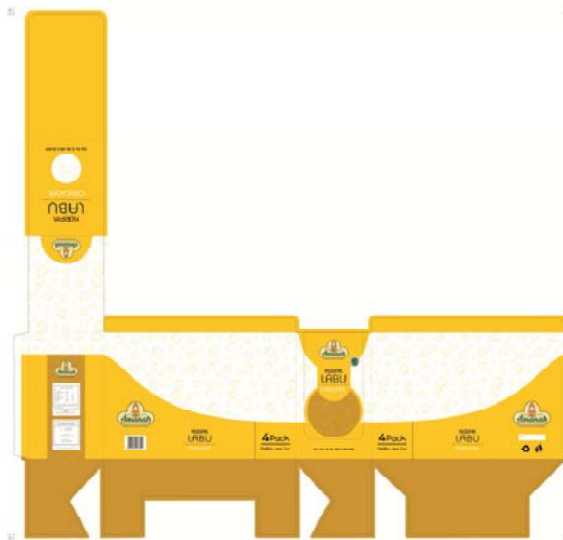


Gambar 2.4 Desain Kemasan Satuan Keripik Daun Singkong  
 Sumber: Riandiko Ardhias, 2020

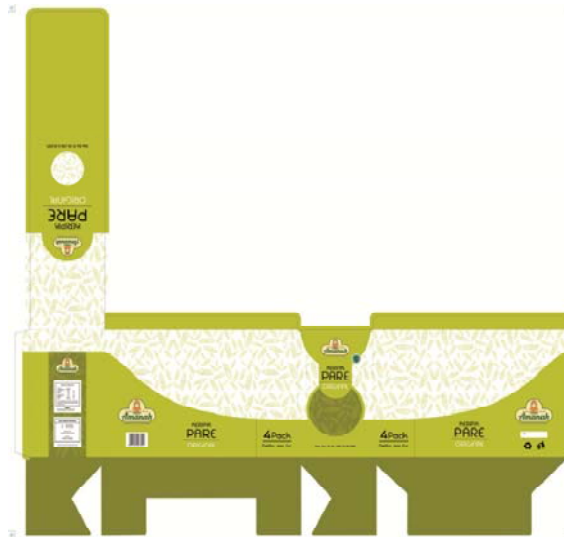
2. Kemasan *Inner* 500gr (Skala 1:10)



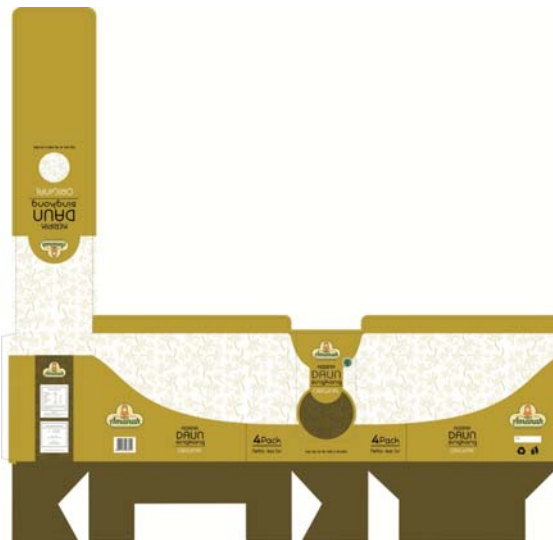
Gambar 2.5 Desain Kemasan *Inner* Keripik Buah Naga  
Sumber: Riandiko Ardhias, 2020



Gambar 2.6 Desain Kemasan *Inner* Keripik Labu  
Sumber: Riandiko Ardhias, 2020

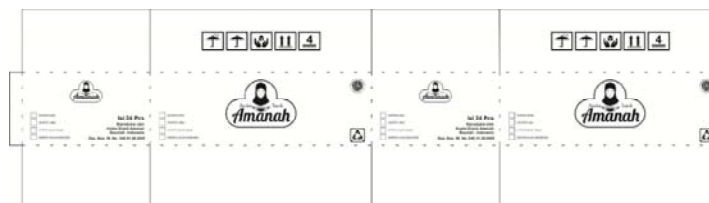


Gambar 2.7 Desain Kemasan *Inner* Keripik Pare  
Sumber: Riandiko Ardhias, 2020



Gambar 2.8 Desain Kemasan *Inner* Keripik Pare  
Sumber: Riandiko Ardhias, 2020

### 3. Kemasan *Masterbox* 1kg (Skala1:15)



Gambar 2.9 Desain Kemasan *Inner* Keripik Pare  
Sumber: Riandiko Ardhias, 2020

## D. Informasi Nilai Gizi dan Komposisi Produk

### 1. Informasi Nilai Gizi

Buah Naga	: 50kl	
Lemak tak jenuh	: 0,164g	
Lemak Jenuh	: 0,05g	15%
Kolesterol	: 0mg	8%
Protein	: 0,78g	50%
Karbohidrat	: 12,26g	10%
Serat	: 2,7g	15%
Gula	: 9,51g	19%
Sodium	: 2mg	5%

\*) Persen AKG berdasarkan kebutuhan energy 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Informasi gizi setiap kemasannya berbeda pada bagian bahan dasar yaitu Labu, Pare dan Daun Singkong.

### 2. Komposisi Produk

#### a. Keripik Pare

Pare, tepung terigu, bawang putih, ketumbar, rempah-rempah, garam dan minyak kelapa.

#### b. Keripik Buah Naga

Buah Naga, tepung terigu, bawang putih, ketumbar, rempah-rempah, garam dan minyak kelapa.

#### c. Keripik Labu

Labu, tepung terigu, bawang putih, ketumbar, rempah-rempah, garam dan minyak kelapa.

d. Keripik Daun Singkong

Daun Singkong, tepung terigu, bawang putih, ketumbar, rempah-rempah, garam dan minyak kelapa.

**E. Pusat Layanan Konsumen**

Tlp : 081390903434

Hp : 085747070707

Diproduksi Oleh:  
Aneka Snack Amanah

Alamat:  
Pejalinan, Tawang Sari RT.01 RW.01 Teras, Boyolali  
Simpan ditempat kering dan sejuk

**G. Bahan Kemasan**

1. Kemasan Satuan

Kemasan satuan yang dibuat ada empat macam, yaitu kemasan Keripik Buah Naga, Keripik Labu, Keripik Pare, dan Keripik Daun Singkong. Jenis kemasan yang akan digunakan untuk kemasan satuan adalah warp plastik kemudian ditutup dengan kertas ivory 210 gr. Warp plastik digunakan agar produk tetap renyah. Penggunaan kertas ivory sebagai kemasan satuan karena kertas ivory mudah dibentuk dan mudah dicetak dengan warna. Kertas ivory menimbulkan kesan eksklusif dan aman untuk makanan.

2. Kemasan *Inner*

Kemasan *innerbox* yang akan dibuat yaitu 4 buah produk dengan varian yang sama. Bahan yang akan digunakan adalah kertas duplek 250 gr.



### 3. Kemasan *Masterbox*

Kemasan *masterbox* yang dibuat ada satu macam untuk menghemat biaya produksi. Karena fungsi kemasan *masterbox* adalah untuk membungkus beberapa kemasan satuan sekaligus maka bahan yang digunakan adalah bahan-bahan yang tebal, kuat dan tidak mudah rusak seperti kardus.

## F. Target Market

Target market dari Aneka Snack Amanah dikelompokkan menjadi 3 kelompok, yaitu :

### 1. Geografis

Primer : Wilayah Boyolali, Klaten, Solo, Jogja dan sekitarnya

Sekunder :Seluruh Indonesia

### 2. Demografis

Jenis Kelamin : Laki-laki dan perempuan

Usia : 19 tahun sampai dengan 60 tahun.

Pendidikan : Sekolah dasar hingga perguruan tinggi

Kelas Sosial : Lapisan masyarakat bawah hingga menengah keatas.

Sosial ekonomi : Semua kalangan ekonomi masyarakat

Agama : Semua pemeluk agama dan kepercayaan.

### 3. Psikografi

Dari aspek psikografi target *audience* “Aneka Snack Amanah” adalah masyarakat yang ingin membeli cemilan yang enak juga sehat untuk dikonsumsi. Selain itu bisa diberikan sebagai oleh-oleh untuk keluarga maupun kerabat.