

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN TUGAS AKHIR .....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xviii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	7
C. Rumusan Masalah .....	7
D. Batasan dan Ruang lingkup Permasalahan.....	8
1. Demografis .....	8

2. Geografis .....	8
3. Psikografis .....	8
4. <i>Behaviour</i> .....	8
E. Tujuan Perancangan .....	8
F. Metode Perancangan .....	9
G. Sistematika Perancangan .....	10
 BAB II TINJAUAN DATA .....	 12
A. Tinjauan Umum.....	12
1. <i>Branding</i> .....	12
a. <i>Branding</i> menurut Kotler & Keller .....	12
b. Tujuan <i>Branding</i> menurut Tjiptono .....	12
c. Jenis-jenis <i>branding</i> .....	13
2. Logo.....	13
a. Definisi logo menurut <i>Jefkins</i> .....	13
b. Pertimbangan dalam membuat logo menurut David E. Carter .....	14
c. Definisi warna menurut Hendra Cipta Harianto.....	14
d. Definisi warna dalam budaya Tionghoa .....	15
e. Definisi Tipografi menurut Suidiana .....	16
f. Fungsi tipografi .....	16
g. Jenis tipografi .....	17
B. Tinjauan Khusus.....	18

1. Definisi Kuliner .....	18
a. Definisi kuliner dan istilahnya .....	18
2. <i>Chinese Food</i> .....	18
a. Definisi <i>Chinese Food</i> .....	19
b. Makanan khas Tionghoa dari daerahnya.....	19
c. Bumbu yang biasa digunakan.....	19
d. Penjelasan Bebek Peking.....	19
e. Perkembangan Nasi Hainan .....	19
 BAB III TINJAUAN DATA.....	 21
A. Data Lapangan .....	21
1. Organisasi / Perusahaan .....	21
2. Produk / Layanan /Gagasan .....	21
B. SWOT .....	26
1. <i>Strength</i> .....	26
2. <i>Weakness</i> .....	26
3. <i>Opportunity</i> .....	26
4. <i>Treat</i> .....	27
5. Analisis SWOT .....	27
C. Analisis Khalayak Sasaran.....	28
1. Geografis .....	28
2. Demografis .....	28

3. Psikografis.....	28
4. <i>Behaviour</i> .....	28
D. Kompetitor .....	28
1. Restoran Nasi Campur ATEK.....	28
2. Restoran Chinese Food A Hwa.....	29
3. Restoran Nasi Campur Aliong 333 .....	30
4. Hasil Analisis logo pesaing.....	30
5. Laporan Hasil Data .....	31
 BAB IV KONSEP PERANCANGAN .....	 43
A. Fakta kunci .....	43
B. Tujuan Perancangan .....	43
C. <i>Insight</i> dan Metode Penggagasan.....	44
D. Strategi dan Konsep Kreatif .....	45
E. Keputusan Kreatif .....	45
F. <i>Brand / Graphic Standard Manual (GSM)</i> .....	49
G. Biaya Pengembangan Merek.....	61
 BAB V PERANCANGAN KOMUNIKASI VISUAL.....	 65
A. Proses pengembangan logo Restoran Sedap Wangi .....	65
B. <i>Graphic Standard Manual</i> .....	70
 BAB VI PENUTUP .....	 75

A. Rangkuman .....	75
B. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA .....	76
LAMPIRAN .....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sedap Wangi Bakery .....	4
Gambar 1.2 Teh Sedap Wangi .....	4
Gambar 1.3 Sambal Sedap Wangi .....	5
Gambar 1.4 Beras Sedap Wangi .....	5
Gambar 1.5 <i>Branding</i> logo Samarinda dan logo karya <i>Geoge Bokhua</i> .....	6
Gambar 3.1 Logo Restoran Sedap Wangi .....	21
Gambar 3.2 Nasi Campur Restoran Sedap Wangi .....	22
Gambar 3.3 Nasi Sapu Restoran Sedap Wangi .....	23
Gambar 3.4 Bebek Peking Restoran Sedap Wangi .....	23
Gambar 3.5 Bak Kut Teh Restoran Sedap Wangi .....	24
Gambar 3.6 Daging Samcan Restoran Sedap Wangi .....	25
Gambar 3.7 Daging Charsio Restoran Sedap Wangi .....	25
Gambar 3.8 Logo Restoran Nasi Campur ATEK .....	28

Gambar 3.9 Logo Restoran Chinese Food A Hwa.....	29
Gambar 3.10 Logo Restoran Nasi Campur Aliong 333.....	30
Gambar 3.11 Screenshot wawancara dengan Praktisi dan Akademis .....	32
Gambar 3.12 Screenshot wawancara dengan Ahli Kuliner .....	33
Gambar 4.1 Logo Restoran Sedap Wangi final .....	46
Gambar 4.2 <i>Tagline</i> Restoran Sedap Wangi .....	46
Gambar 4.3 <i>Paper bag</i> .....	47
Gambar 4.4 <i>Packaging Box</i> bebek / ayam .....	47
Gambar 4.5 <i>Packaging</i> Nasi Campur.....	47
Gambar 4.6 Restoran dan <i>Food Court</i> Sedap Wangi.....	50
Gambar 4.7 <i>Minimum Size</i> .....	52
Gambar 4.8 <i>Do &amp; Don't</i> (1).....	53
Gambar 4.9 <i>Do &amp; Don't</i> (2).....	53
Gambar 4.10 <i>Do &amp; Don't</i> (3).....	53
Gambar 4.11 Penggunaan logo di kartu nama .....	54
Gambar 4.12 Penggunaan logo di kop surat .....	55

Gambar 4.13 Penggunaan logo di amplop .....	55
Gambar 4.14 Penggunaan logo di <i>Stamp</i> .....	56
Gambar 4.15 Penggunaan logo di <i>receipt</i> .....	56
Gambar 4.16 Penggunaan logo di menu .....	57
Gambar 4.17 Penggunaan elemen di baju karyawan (waiter/waitress) .....	57
Gambar 4.18 Penggunaan elemen di baju karyawan (dapur) .....	58
Gambar 4.19 Penggunaan logo di <i>paper wraps</i> .....	58
Gambar 4.20 Penggunaan logo di <i>paper bag</i> .....	59
Gambar 4.21 Penggunaan logo di <i>packaging</i> bebek / ayam .....	59
Gambar 4.22 Penggunaan logo di <i>packaging</i> Nasi Campur .....	60
Gambar 4.23 Penggunaan logo di <i>standing banner</i> .....	60
Gambar 4.24 Penggunaan logo di poster .....	61
Gambar 5.1 <i>Mindmapping</i> .....	65
Gambar 5.2 <i>Morphology matrix</i> .....	66
Gambar 5.3 <i>Moodboard</i> .....	66
Gambar 5.4 Sketsa pensil (1) .....	67



Gambar 5.5 Sketsa pensil (2) .....	67
Gambar 5.6 Sketsa digital (1).....	67
Gambar 5.7 Sketsa digital (2).....	68
Gambar 5.8 Sketsa digital (3).....	68
Gambar 5.9 Sketsa digital (4).....	68
Gambar 5.10 Eksplorasi digital logo yang dipilih .....	69
Gambar 5.11 Logo final <i>Restoran Sedap Wangi</i> .....	69
Gambar 5.12 <i>Template grid</i> .....	70
Gambar 5.13 <i>Thumbnail GSM</i> .....	70
Gambar 5.14 Penanda bab 1.....	71
Gambar 5.15 Penanda bab 2.....	71
Gambar 5.16 Penanda bab 3.....	72
Gambar 5.17 Penanda bab 4.....	72
Gambar 5.18 Penanda bab 5.....	72
Gambar 5.19 Penanda bab 6.....	73
Gambar 5.20 Elemen <i>Supergraphic</i> .....	73

Gambar 5.21 *Pattern* .....74

Gambar 5.22 *Graphic Standard Manual* ..... 74

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Umur Responden.....	34
Tabel 3.2 Jenis Kelamin.....	34
Tabel 3.3 Alamat Responden .....	34
Tabel 3.4 Pekerjaan Responden .....	35
Tabel 3.5 Suku .....	35
Tabel 3.6 Seberapa Sering Anda Makan Chinese Food.....	35
Tabel 3.7 Menurutmu karakteristik Chinese Food itu Seperti apa.....	36
Tabel 3.8 Seberapa Sering anda makan di Restoran Sedap Wangi.....	37
Tabel 3.9 Di cabang Restoran Sedap Wangi manakah anda makan .....	38
Tabel 3.10 Urutkan makanan apa yang paling anda sukai hingga kurang suka di ...	39
Restoran Sedap Wangi .....	39
Tabel 3.11 Makanan dari Restoran Sedap Wangi apa yang paling anda .....	40
rekomendasikan kepada orang lain .....	40

Tabel 3.12 Metode pembelian apakah yang anda lakukan ketika membeli makanan	40
di Restoran Sedap Wangi .....	40
Tabel 3.13 Atas dasar apa anda saat memilih makanan.....	41