

BAB 2

Data dan Analisa

2.1 Data dan literature

Proyek desain yang akan di buat adalah merancang packaging atau kemasan produk dari Pie kitchen. Adapun sumber data yang di dapat sebagai berikut :

Data Literatur

Pencarian data melalui buku, artikel maupun websitenya yang berhubungan dengan tema yang di angkat.

Wawancara dengan pemiliknya secara langsung dan para nara sumber yang terkait.

2.1.1 Pie

Tentang Pie

Di beberapa buku resep kue atau roti, seringkali kita temukan pie sebagai salah satu menunya. Pie adalah jenis pastry yang populer di Amerika. Hidangan panggang ini konon ditemukan sejak jaman Mesir kuno. Pada jaman Romawi dan pada abad Pertengahan, pie digunakan sebagai pembungkus daging dan bahan-bahan lainnya agar tetap lembap selama dimasak dan agar isinya kedap udara serta tidak mudah basi. Bahan kulit pastry ini keras dan padat, terbuat dari tepung terigu, suet (lemak daging sapi), telur dan bahan lainnya. Namun seiring dengan perkembangan dunia kuliner, lambat laun kulit pie pun diciptakan sedemikian rupa dengan komposisi tepung terigu yang telah ditentukan, sehingga kulit pie dapat ikut dikonsumsi bersama isinya. Berkat keunikan cita rasanya, pie pun akhirnya menyebar ke seluruh penjuru Eropa termasuk Inggris.

Awalnya, pie termasuk hidangan utama yang berisi daging, baik daging sapi atau kambing. Akibat perkembangan dunia kuliner dan resep roti, pie pun mulai dikenal sebagai hidangan populer. Isian pie pun menjadi beragam. Di sekitar tahun 1500an, resep kue pie mulai bertransformasi dengan memakai berbagai jenis buah-buahan sebagai isinya. Setelah populer di Inggris, pie akhirnya dikenal di Amerika yang kemudian diolah sedemikian rupa hingga memiliki berbagai jenis isian. Hal ini dapat dibuktikan dari buku resep kue yang ditemukan di Amerika pada tahun 1940an, ditemukan 65 resep pie di dalamnya. Begitu populernya, pie juga banyak dikenal di negara lainnya. Resep kue ini bukan hanya dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari, namun juga sebagai salah satu menu andalan untuk bisnis makanan. Menurut Wikipedia sendiri Pie adalah kue panggang yang dibuat dari adonan kue yang menutupi atau bahkan dicampur dengan bahan makanan yang memiliki rasa manis atau lezat sesuai selera pembuatnya. Ada pula istilah “top-crust”. Pie dapat dibuat dalam berbagai ukuran, mulai dari seukuran gigitan, hingga satu loyang besar untuk sajian bersama. Asal muasalnya kata “pyes”, di temukan di Inggris, pada awal abad 12, namun kata “pie” tidak tercantum pada kamus Inggris Oxford sampai dengan abad ke 14. Pie buah-buahan dapat disajikan dengan menggunakan sendok es krim, cara ini di kenal di Amerika Utara sebagai a la mode. Apple pie adalah pilihan tradisional, disamping berbagai

pilihan pie bercita rasa manis yang disajikan secara ala mode. Pilihan dan sebutan nama ini menjadi sangat populer di Amerika Serikat pada pertengahan tahun 1890.

2.1.2 Tepung

Tepung merupakan bahan pangan yang pada umumnya berasal dari gandum maupun beras. Menurut Wikipedia Tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halus tergantung pemakaiannya. Biasanya digunakan untuk keperluan penelitian, rumah tangga, dan bahan baku industri. Tepung bisa berasal dari bahan nabati misalnya tepung

terigu dari gandum, tapioka dari singkong, maizena dari jagung atau hewani misalnya tepung tulang dan tepung ikan. Jenis tepung pun bermacam-macam. Berikut beberapa jenis-jenis tepung,

Terigu - adalah tepung/bubuk halus yang berasal dari biji gandum, dan digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mi, roti, dan pasta. Kata terigu dalam bahasa Indonesia diserap dari bahasa Portugis *trigo* yang berarti gandum. Tepung terigu roti mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu.

Kanji, dari umbi singkong

Maizena (jagung), dari biji jagung

Hunkue, campuran beberapa tepung untuk pembuatan kue basah lunak

Beras

Ketan

Panir, campuran tepung untuk menggoreng, komposisi utama adalah tepung terigu.

2.1.3 Mentega, Butter, Margarine

1. Mentega

Mentega Berasal dari lemak hewan. Mentega yang terbuat dari lemak hewan biasanya mengandung lebih banyak lemak jenuh / saturated fats(66%) dibanding lemak tak jenuh / unsaturated fats-nya (34%). Lemak jenuh ini biasanya berhubungan dengan tingginya kadar kolesterol dalam tubuh. Mentega biasanya mengandung vitamin A, D, protein dan karbohidrat.

2. Margarine

Margarin berasal lemak tumbuh-tumbuhan. Margarine dibuat dari minyak tumbuh-tumbuhan yang di hydrogenasi (atom hidrogen ditambahkan ke minyak). Dalam proses tersebut biasanya juga akan terjadi perubahan struktur beberapa polyunsaturated fatty acids (asam lemak tak jenuh) menjadi "trans fatty acids". Menurut para peneliti, "trans fatty acids" ini aksinya mirip sekali dengan lemak jenuh/saturated fats. Karenanya dikatakan mungkin trans fatty acids ini memiliki kemungkinan terhadap kontribusi di kejadian tekanan darah tinggi dan heart disease. Para peneliti biasanya memberikan tips agar memilih produk margarin yang lebih lembut dan konsistensinya mirip sekali dengan liquid. Dengan memilih

produk margarin seperti ini diharapkan kandungan trans fatty acids-nya dapat diminimalisir. Margarin biasanya diperkaya dengan vitamin A dan beberapa vegetables oil adalah sumber vitamin E.

3. Butter

Butter berasal dari cream (susu). Biasanya kandungannya hanya cream dan salt (untuk salted butter). Karena bahan dasarnya cream, maka bila disimpan lama di suhu ruang akan lumer.

Semua jenis fat baik dari mentega, margarin maupun butter biasanya oleh ahli nutrisi tetap didefinisikan sebagai produk berkalori tinggi. Karenanya dianjurkan untuk seminimal mungkin dikonsumsi. Beberapa produsen margarin dan butter juga ada yang memodifikasi sedemikian rupa sehingga tercipta produk yang agak "rendah kalori".

2.2 Pie kitchen



Pie kitchen menyediakan pie dengan berbagai macam rasa dan isian. Dengan menggunakan bahan – bahan pilihan dan berkualitas tinggi juga dengan buah – buahan yang segar menggugah selera. Menu favorit Pie kitchen adalah mixed fruit pie, dibalut dengan pie crust yang gurih dan crunchy dengan filling fla susu lembut dan manis serta topping buah – buahan yang segar dan berkualitas. Topping bisa di pesan sesuai selera konsumen. Menu lainnya strawberry love pie, apple pie, dan chicken pie.

Pie kitchen juga menyediakan menu lainnya yaitu cheesecake homemade original. Dengan topping yang bisa dipilih antara lain strawberry jam, peanut jam, mango jam, dan chocolate jam. Produk Pie kitchen merupakan homemade yang dijamin kebersihan dan kualitas bahannya sehingga aman untuk anda konsumsi. Pie kitchen menggunakan sistem pre order. Selanjutnya pesanan pie yang anda pesanakan dibuat sehari sebelum di serahkan kepada konsumen, sehingga fresh from the oven. Harga yang tawarkanpun terjangkau untuk kalangan menengah hingga menengah ke atas.

Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber yang bersangkutan bisa di rangkum sebagai berikut, awalnya usaha Pie ini karena memang hobi dari si pemilik dalam hal memasak khususnya kue, lalu dia suka membawa kue-kue hasil bikinannya itu ke kampus dan dari beberapa masakan yang pernah dia bawa teman-temannya paling suka pie, khususnya fruit pie ini. Karena di pasaran belum banyak yang menjual bermacam-macam

fruit pie seperti dia, akhirnya mulai lah Sitta bikin-bikin pie yang di promosikan lewat blog dan kemudian di jual. Kemudian targetnya sebenarnya kesemua umur namun karena masih tergolong usaha baru dan di lihat dari konsumen yang membeli produk tersebut rata-rata teman-teman kampus, saudara-saudara, ada juga ibu rumah tangga sampai orang-orang perkantoran yang memesan melalui online. Yang membedakan brand Pie Kitchen dengan brand-brand sejenis adalah menu utamanya yaitu mix fruit pie yang terdiri dari pie crush dengan isian fla dan topping bermacam buah-buahan di atasnya. Konsumen pun bisa memilih topping buah apa saja yang di disukai. Pemilik juga menceritakan Kendala yang di hadapi selama mengerjakan usaha pie ini ketika pengirimannya, mereka menggunakan jasa pengiriman khusus makanan namun terkadang mereka kesulitan ketika harus mengirim ke lokasi yan jauh tujuannya. Harapan dari Pie kitchen nantinya bisa berkembang dan suatu saat nanti pemilik juga ingin mempunyai toko sendiri usahanya.

2.1.4 Mekanisme Pemesanan

Tidak ada minimal order untuk pemesanan ukuran besar, sedangkan untuk ukuran kecil dan sedang minimum order 5 buah, Pembayaran dimuka dengan cara transfer/tunai. Waktu pemesanan H-3 dan pesanan akan di buat 1 hari sebelum di kirim. Khusus diluar Jakarta, Pie dikirim menggunakan travel, biaya pengiriman dibayar langsung oleh pemesan saat pengambilan cake di kantor travel tersebut atau dikirim sampai tujuan (tarif khusus). Pemesanan di lakukan dengan mengirim email ke sitta.sarasaty@yahoo.com atau Sms ke 087886258906.

2.1.5 Harga & varian produk

size/product	diameter 8.5 cm	diameter 11.5 cm	diameter18 cm	diameter 22.5 cm
Mix Fruit Pie	Rp. 15.000	Rp. 25.000	Rp. 100.000	Rp. 130.000
Strawberry Pie	-	-	Rp. 100.000	Rp. 130.000
Lemon Pie	-	-	Rp. 100.000	Rp. 130.000
Apple Pie	-	-	Rp. 100.000	Rp. 130.000
Chicken Pie	-	-	Rp. 100.000	Rp. 130.000
Cheese cake (topping: cokelat/strawberry/mango)	-	-	-	Rp. 150.000

2.1.6 Foto produk & box



2.3 Data Target audience

Demografi

Jenis kelamin : perempuan

Umur : 18 – 45 tahun

Kelas social : Menengah – Menengah atas

Geografis

Tinggal di perkotaan khususnya di jakarta

Psikografi

Penggemar makanan manis yang bosan dengan cake , alternatif untuk dessert dan bagi yang tidak terlalu suka kue yang terlalu manis.

2.4 Kompetitor

Dragon pie



Dragon Pie Berdiri sejak November 2010 yang bergerak di bidang Pastry, Pasta, & Bakery. Usaha Dragon pie menggunakan sistem by order yang nantinya bisa di delivery ke semua pulau di Indonesia, kecuali Papua. Menu utama dragon pie adalah pie dengan isian selai buah naga dan cinnamons. Harga untuk ukuran pie yang kecil Rp 28.000, 1 box = 9 pcs, all variant ukuran sedang harga antara 25.000-36.000. logo dari dragon pie sendiri masih tergolong sederhana karena hanya berupa typo handwitten dengan warna yang mendominasi

ungu dan putih. Untuk kemasannya sendiri dari segi bentuk sudah cukup baik tetapi dari segi desain hanya berisi logo dari perusahaan tersebut sehingga sangat simpel dan biasa.

Pia apple pie



Pia apple pie adalah restoran kecil yang terletak di JalanPangrango, bisa di lihat dari namanya pie apel adalah menu khusus dari tempat ini. Selain pie apel, PIAapple pie melayani jenis lain dari kue seperti kue stroberi dan pie ayam. Ia juga menawarkan beberapa hidangan menarik yang terbuat dari apel.Seperti nasi goreng apel, apel pancake dan spaghetti dengan saus apel adalah contoh dari orang-menu nya. Untuk ukuran medium, Pia Apple-Pie ini berharga Rp.39.000, .Untuk kemasan berisi 9 buah biskuit apple pie harganya Rp. 35.000.Ada juga biskuit blue berry pie dengan harga Rp. 45.000/kotak dan biskuit cheese blue berry pie seharga Rp. 60.000/kotak.Lalu logonya sendiri terdiri dari gambar pie yang baru saja di panggang dan typo sans serif dengan gaya ilustrasi tangan yang menggambarkan kesederhanaan, rumahan. Yang menurut saya sudah cukup baik, dan pia pie apple ini pun sudah terkenal dan menjadi salah satu kuliner/oleh-oleh khas kota bogor. Dari segi kemasan biasa saja karena hanya menggunakan boks putih dengan tempelan logo dan alamat pia apple pie sedangkan untuk boks kemasan pie berbentuk wajik dengan isian selai bluberry desain kemasannya menggambarkan shape-shape lingkaran dengn warna biru keungu-unguan yang menggambarkan dari buah blueberry.

Maqui's kobe



Maqui's kobe merupakan gerai dessert yang berasal dari Kota Kobe, Jepang, Gerai mungil dengan ini setia menyambut mata dengan warna pink lembut dan coklat muda. Signature dessert-nya adalah Maqui's Mini Cake. Ini adalah pai dengan 6 pilihan isi Mulai dari almond, chocolate, edam cheese, rare cheese, cream cheese dan green tea. Ada juga yang berdiameter 15 cm, yang terdiri dari rare cheese sama cream cheese. Harga*): Rp8.000/buah (Maqui's Signature Cakes), Rp10.000/gelas ukuran kecil (Custard Pudding), Rp140.000/kotak (Chocolate Ganache), Rp 28.000/ slice (Sliced Cake). Dari logo dan kemasan, maqui's kobemenggunakan warna pink lembut dan coklat muda dan dengan gaya yang chic dan memberikan kesan yang manis dan juga feminim sehingga consumer khususnya perempuan akan mudah tertarik dengan penampilannya dan kemasan boksnya yang cantik dan elegan yang sayang kalau di buang.

2.5 Analisa SWOT

Strenght

- Memiliki banyak varian isi pie khususnya fruit pie
- Ada beberapa varian ukuran
- Harga cukup terjangkau
- Tidak hanya pie tetapi ada juga menawarkan cheesecake
- Terbuat dari bahan berkualitas dan kebersihannya terjamin
- Khusus delivery order

Weakness

- Belum banyak di kenal, plublikasi belum terlalu luas
- Kemasan tidak memiliki desain apa-apa hanya kotak biasa

Opportunity

- Harga cukup terjangkau
- Belum banyak usaha pie yang visual dan komunikasinya baik di indonesia
- Modifikasi rasa dan isi bisa menjadi daya tarik konsumen

Threat

- Masyarakat masih lebih menyukai membeli makanan yang langsung dari tokonya
- Banyak alternatif makanan manis lainnya