

POTENSI PENGEMASAN MAKANAN TRADISIONAL ROTI TENONK SEBAGAI SOUVENIR DI PASAR KULINER PADANG PANJANG

Tenggo Okoudis; Lise Asnur

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Jln. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Kota Padang, Sumatera Barat 25131
E-mail : lise.asnur@fpp.unp.ac.id (Koresponding)

Abstract: his research originated from the researcher's observation of the packaging of Tenonk Bread in the Padang Panjang Culinary Market which still uses snack box packaging which results in a short expiration period and causes a decrease in the quality of food taste. The method used is descriptive method with qualitative data using snowball sampling technique. The results in the study are in improving the quality of Roti Tenonk Padang Panjang packaging. Roti Tenonk Padang Panjang must develop product packaging that is not only resistant to external contamination, but also practical packaging, and does not cause a decrease in food quality. In increasing the attractiveness of Roti Tenonk Padang Panjang product packaging, the owner of Roti Tenonk must improve the quality of materials and add other colors to attract consumers' attention. Information regarding the size or weight of the packaging and other additional information on the packaging must be included.

Keywords: *Potential, Packaging, Traditional Food, Tenonk Bread, as Souvenir in Padang Panjang Culinary Market*

Indonesia memiliki potensi yang sangat besar dalam bidang wisata kuliner berkat keberagaman etnis dan budaya yang menawarkan berbagai jenis makanan khas. Pengembangan sektor wisata kuliner memberikan kesempatan bagi masyarakat Indonesia untuk memperkenalkan masakan tradisional mereka ke pasar internasional dan menarik minat wisatawan asing. Selain berpotensi meningkatkan pendapatan negara dan daerah, sektor ini juga dapat memperkuat pemberdayaan ekonomi dan sosial masyarakat lokal. Keahlian dalam mengolah, menyajikan, menampilkan, dan mempromosikan makanan dengan baik sangat penting untuk memaksimalkan pendapatan dari sektor pariwisata.

Di destinasi wisata, souvenir sering kali dijual oleh para produsen. Karsiningsih dkk. (2019) menjelaskan bahwa souvenir adalah barang yang menjadi pengingat bagi wisatawan tentang perjalanan mereka. Banyak wisatawan membeli oleh-oleh dari tempat yang mereka kunjungi sebagai kenang-kenangan dan untuk menandai akhir perjalanan mereka. Salah satu faktor penting

agar oleh-oleh tetap terjaga dari kontaminasi adalah kemasannya.

Kemasan adalah faktor penting yang dapat memengaruhi keputusan pembelian konsumen. Menurut Armstrong (dalam Pujiyanto, 2016:42), desain produk yang baik mencakup kombinasi mendalam dari bentuk dan fungsi produk yang ditawarkan oleh produsen kepada konsumen.

Sumatera Barat adalah salah satu provinsi di Indonesia yang terkenal dengan kekayaan masakan tradisional serta keunikan budaya dan adatnya. Makanan tradisional dari Sumatera Barat, seperti Rendang, telah mendapatkan pengakuan tidak hanya di Indonesia tetapi juga di seluruh dunia. Selain Rendang, ada banyak makanan khas Minangkabau lainnya, seperti Sate Padang, Itik Lado Mudo, Ikan Asam Padeh, dan Lamang Tapai.

Roti Tenonk adalah kuliner tradisional khas yang tidak hanya tersedia di Pasar Kuliner. Menurut Syafridi, salah satu pengelola Roti Tenonk, roti ini awalnya dibuat untuk konsumsi pribadi sebelum akhirnya dijual kepada masyarakat, berkat

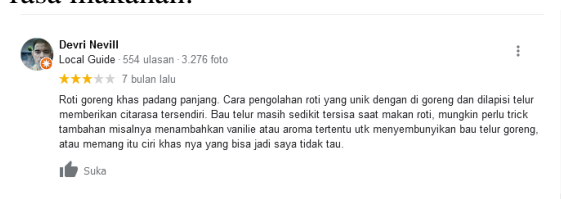
rasa unik dan inovasi dalam pengolahannya. Nama "Roti Tenonk" diambil dari nama panggilan Syafriadi, yang dikenal sebagai Tenonk di kalangan teman-temannya.



Gambar 1. Roti Tenonk

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/14608562-roti-tenonk-kuliner-kota-padang-panjang>

Berdasarkan observasi yang dilakukan peneliti pada 25 September 2022, ditemukan beberapa masalah, termasuk penggunaan kemasan yang masih berupa snack box. Hal ini mengakibatkan masa kedaluwarsa yang pendek dan menyebabkan penurunan kualitas rasa makanan.



Gambar 2. Ulasan Web Tentang makanan
Sumber : Web Roti Tenonk (2022)

Potensi adalah kemampuan yang mempunyai kekuatan untuk dikembangkan melalui usaha-usaha terencana dan terprogram melalui strategi-strategi perencanaan yang tepat agar memperoleh hasil yang maksimal yang sesuai ditargetkan (Youwe, Jurnal Kajian Ekonomi dan Studi pembangunan, Vol 1, No 2, 2014).

Makanan tradisional merupakan bagian dari tradisi yang awalnya memiliki peran dalam berbagai ritual dan upacara adat, serta dibuat secara turun-temurun. Dalam proses pengolahannya, baik metode maupun bahan baku diwariskan dari generasi ke generasi. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai media untuk menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama

manusia, dan dengan alam. Selain itu, makanan dapat dianggap sebagai hasil dari percampuran berbagai budaya.

Menurut Syamsu Rijal (2017), makanan merupakan ekspresi identitas dan budaya masyarakat setempat karena sebuah peradaban dan perkembangan generasi tidak lepas dari jenis dan tata cara makan sebuah masyarakat. Karena hal tersebut merupakan komponen penting dari budaya dan pariwisata, makanan tradisional memainkan peran krusial dalam memperkenalkan dan mempromosikan warisan budaya suatu daerah. Sedangkan menurut Samodro (2018), makanan dan minuman oleh-oleh merupakan produk barang yang di tawarkan kepada pengunjung wisata. Produk makanan yang ditawarkan kepada pengunjung wisata telah memiliki potensi dan kualitas yang dapat memenuhi keinginan konsumen.

Menurut Harmayani, Santoso, dan Gardjito (2017), makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang citarasa, bentuk cara makannya dikenal, dan menjadi ciri khas kelompok masyarakat tertentu. Menurut Ariani, R, P (2017:17) menyatakan bahwa kuliner tradisional diperlukan untuk memperkuat daya tarik dan identitas bangsa, sehingga memiliki identitas kuliner tradisional yang secara aktif diperkenalkan kepada dunia dalam rangka memperkuat identitas bangsa.

Menurut Xiaomin (2017), kriteria atau karakteristik makanan tradisional adalah adanya penggunaan bahan endogen yang digunakan dalam masakan yaitu adanya bahan baku lokal yang unik dan khas setempat, karena bahan dan bumbu masakan unik, maka cita rasa dan aroma yang dihasilkannya menjadi unik pula.

Menurut SNI 1995, definisi roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Jenis roti yang beredar saat ini sangat beragam dan

secara umum roti biasanya dibedakan menjadi roti tawar dan roti manis atau roti isi.

Roti Tenonk adalah salah satu kuliner yang berada di Pasar Kuliner Padang Panjang. Menurut Syafriadi salah satu pengelola Roti tenonk awalnya dibuat untuk konsumsi pribadi yang kemudian dijual kepada masyarakat karena citarasanya beda dan belum ada yang mengkreasikan pengolahan roti dengan sistem digoreng pakai topping ini. Nama Roti Tenonk sendiri diambil dari nama Gelar Syafriadi yaitu tenonk dipanggil oleh teman- temannya.

Menurut M. Banaszkiwicz (2011: 5) menyatakan bahwa oleh-oleh adalah hadiah kecil untuk keluarga atau teman setelah pulang dari bepergian untuk bisa mengeratkan hubungan dengan orang tersebut. Selain itu membeli oleh-oleh juga merupakan cara untuk mengikatkan diri dan mengingatkan kembali atas perjalanan yang telah dilakukan. Oleh-oleh dapat dibeli untuk aneka maksud dan banyak makna. Seperti dikatakan oleh J. Wasilewska (2012) bahwa oleh-oleh dari tempat bepergian dapat berupa kenangan yang disimpan di dalam benak sendiri, karakter diri yang berubah, atau benda-benda yang unik.

Menurut (Kaihatu, 2014: 14), kemasan merupakan salah satu alat yang menjadi penarik perhatian konsumen karena langsung berhadapan dengan konsumen. Kemasan adalah poin terpenting dalam memberikan kondisi di sekitar produk yang tepat dan dengan demikian dapat mencegah ataupun mengantisipasi terjadinya kerusakan terhadap produk (Suprayitno, 201: 134).



Gambar 2. Kerangka Konseptual Potensi Kemasan Makanan Tradisional Roti Tenonk Sebagai Souvenir Di Pasar Kuliner Padang Panjang

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan data

kualitatif. Menurut Sugiyono (2020) penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lainnya (variabel mandiri adalah variabel yang berdiri sendiri, bukan variabel independen, karena kalau variabel independen selalu dipasangkan dengan variabel dependen)”. Sedangkan menurut Lexy J. Moleong (2012: 6) “Data yang dikumpulkan dalam metode deskriptif adalah berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka”.

HASIL

Implementasi dapat diartikan sebagai pelaksanaan atau penerapan atau secara umum dapat diartikan sebagai tindakan atau pelaksanaan dari sebuah rencana yang telah disusun sehingga sudah ada kepastian dan kejelasan akan rencana tersebut.

1) Observasi

Observasi peneliti dilakukan terhadap Roti Tenonk yang berada di Pasar Kuliner Padang Panjang dengan menilai aspek-aspek berikut: bahan, logo dan label, warna, ukuran, serta daya tarik desain. Berikut adalah hasil observasi dari Roti Tenonk di Pasar Kuliner:

No	Aspek Yang Diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Bahan	Rata-rata produk yang di jual masih menggunakan kemasan <i>snack box</i> , tampilan kaku serta tidak tahan terhadap panas dan kurang mampu menjaga makanan
2.	Logo dan Label	Hanya menggunakan nama dari Roti tenonk pada kemasan sebagai label
3.	Warna	Warna kemasan berwarna putih dan cokelat
4.	Ukuran desain	Ukuran desain sesuai dengan isi dari Roti Tenonk
5.	Daya tarik desain	Menggunakan warna menonjol dan mudah dibawa

Sumber : Data Olahan 2024

2) Wawancara

Wawancara yang peneliti lakukan pada tanggal 2 Oktober 2023 dengan responden Nofrisal Noik, yang terlibat dalam pengelolaan Roti Tenonk di Pasar

Kuliner Padang Panjang, menghasilkan data sebagai berikut:

No	Pertanyaan Wawancara	Deskripsi Hasil
1.	Mengapa bahan kemasan kertas digunakan pada produk Roti Tenonk ? Apa keunggulannya?	Kemasan kertas dipilih karena memiliki harga yang murah sehingga dapat menekan biaya serta kemasan kertas lebih ringan dan mudah digunakan
2.	Apakah kemasan kertas sanggup menjaga isi kemasan roti tenonk ?	Iya, kemasan kertas dapat menjaga isi roti tenonk dari berbagai kontaminasi luar tetapi makanannya basah karena minyak
3.	Mengapa warna kemasan dari produk roti tenonk ini berwarna coklat tanpa ada variasi lain?	Kemasan warna coklat membuat produk terlihat bersih dan rapi sehingga menarik perhatian konsumen
4.	Apakah ada rencana membuat warna lain untuk kemasan produk roti tenonk ini kedepannya?	Ada, tapi masih dalam tahap rencana
5.	Mengapa pada kemasan produk roti tenonk ini tidak di cantumkan ukuran atau berat dari produk tersebut?	Karena tidak terlalu penting dicantumkan pada kemasan
6.	Apakah ada rencana untuk menambahkan informasi ukuran atau berat dari produk roti tenonk?	Belum, karena pembeli dapat menanyakan kepada saya secara langsung berat dari roti tenonk yang ingin di beli.
7.	Bagaimana cara konsumen membedakan produk bapak dengan produk lain yang sejenis di pasaran?	Melalui label pada bungkus roti tenonk
8.	Apakah bapak sudah pernah melakukan inovasi pada roti tenonk ini?	Sudah tetapi hanya dari segi warna kemasan
9.	Apakah ada rencana untuk melakukan perubahan desain atau perbaikan pada kemasan ini kedepannya?	Ada, tapi masih dalam tahap rencana dengan model kemasan yang lebih menarik
10	Menurut ibu kemasan produk yang baik itu seperti apa?	Kemasan yang menarik perhatian pembeli, praktis dan mudah digunakan

Sumber : Data Olahan 2024

Dari data hasil wawancara dengan Nofrisal Noik di atas, dapat disimpulkan bahwa rencana pengembangan desain kemasan Roti Tenonk akan menggunakan kemasan yang menarik, praktis, dan mudah digunakan.

3) Dokumentasi

Berdasarkan hasil dokumentasi yang peneliti lakukan secara langsung pada tanggal 13 Oktober 2023 mengenai lokasi proyek akhir, keadaan bahan kemasan, warna kemasan, serta ukuran atau berat kemasan produk Roti Tenonk, data lengkap akan dilampirkan pada bagian

lampiran proyek akhir.

Setelah mengumpulkan semua data yang diperlukan dalam pengembangan desain kemasan Roti Tenonk langkah selanjutnya yaitu pelaksanaan prosedur perancangan desain karya. Prosedur perancangan desain kemasan Roti Tenonk terdiri dari 6 tahapan yaitu potensi dan masalah, pengumpulan data, perancangan, validasi desain, revisi desain, dan desain final. Berikut implementasi perancangan desain karya kemasan Roti Tenonk.

a) Potensi dari produk Roti Tenonk terletak pada cara pembuatannya yang masih menggunakan metode tradisional. Roti ini dibuat dengan mencelupkan bahan roti ke dalam telur yang telah dibumbui, kemudian digoreng tanpa tambahan bahan pengawet. Roti Tenonk ini memiliki cita rasa yang lezat dan gurih. Awalnya dipasarkan secara lokal, produk ini mulai diminati oleh wisatawan dari luar kota.

Untuk menghadapi persaingan ketat dengan produk sejenis di pasaran, perlu dilakukan pengembangan desain kemasan Roti Tenonk. Hal ini bertujuan agar produk ini dapat bertahan sebagai pilihan oleh-oleh dan mampu bersaing di pasaran

b) Pengumpulan Data

Berdasarkan data observasi yang peneliti dapatkan pada tanggal 13 Oktober 2023 yaitu tampilan produk Roti Tenonk masih kaku, bahan kemasan masih menggunakan kertas yang memiliki beberapa kekurangan seperti tidak tahan terhadap panas, serta basah terhadap minyak dari Roti Tenonk pada saat pengemasan dan menumpuk baik pada saat penyimpanan maupun saat pengiriman. Warna kemasan produk Roti Tenonk hanya berwarna coklat dan putih ada variasi lain, pada kemasan tidak dijelaskan ukuran atau berat serta *ingredients* Roti Tenonk.



Gambar 4: Produk Roti Tenonk

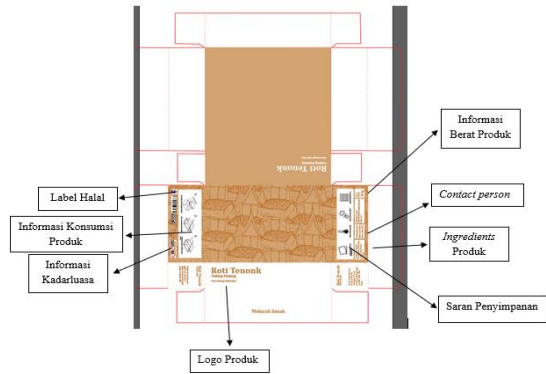
c) Perancangan

Sebelum perancangan desain kemasan produk penulis melakukan rangkaian *experiment* dengan beberapa model dan desain kemasan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan dari masing-masing kemasan tersebut.

No.	Jenis kemasan	Kelebihan	Kekurangan
1.	Snack Box	Ringan	Kurang baik dalam menjaga isi kemasan pada saat menumpuk dan penyimpanan
		Mudah dibawa	Tidak tahan terhadap panas
		Mudah disimpan	Desain percetakan mahal dan cukup lama
		Kedap air Fleksibel	
2.	Can Composite	Ringan	Mahal
		Mudah dibawa	
		Mudah disimpan	
		Kedap air	
		Praktis	
		Tahan terhadap panas Tidak mudah penyok	
3.	Kaleng	Tidak mudah penyok	Mahal
		Mudah disimpan	Tidak fleksibel
		Mudah dibawa	Mudah korosi
		Tahan terhadap benturan	

Sumber : Data Olahan 2024

Setelah melakukan *experiment* terhadap beberapa jenis kemasan diatas untuk melihat kekurangan dan kelebihan dari masing-masing kemasan. langkah selanjutnya adalah perancangan desain kemasan produk. Berdasarkan data hasil *experiment* dan data hasil wawancara perancangan desain kemasan produk yang penulis kembangkan menggunakan kemasan snack box dengan lay out desain kemasan sebagai berikut:



Gambar 3: Lay out desain kemasan Roti Tenonk

Berikut adalah desain kemasan awal dan pengembangan desain dari kemasan produk Roti Tenonk.

Desain Kemasan awal	Desain Kemasan Baru
Bahan kemasan Snack Box kertas biasa	Bahan kemasan Snack Box kertas ivory
Hanya menggunakan nama dari Roti tenonk pada kemasan sebagai label	Menggunakan Tulisan dengan warna cokelat
Warna kemasan berwarna cokelat dan	Didominasi cokelat dan pada bagian bawah berwarna putih
Belum ada informasi ukuran dan ingredients produk	Informasi ukuran kemasan terdapat didepan kemasan pada bagian bawah.
Menggunakan warna menonjol dan mudah dibawa	Desain kemasan menjadi lebih mewah sebagai oleh-oleh dan mampu menjaga kualitas rasa makanan

Sumber : Data Olahan 2024

4) Validasi Desain

Validasi desain kemasan produk Roti Tenonk dilakukan untuk mengetahui pendapat ahli dan sebagai dasar dalam memperbaiki serta meningkatkan kualitas desain kemasan Produk Roti Tenonk. Validasi desain dilakukan oleh dua orang ahli desain kemasan yaitu bapak Maltha Kharisma, S.Pd, M.Pd dan bapak Ary Ramadhan, S. Pd, M. Pd yang merupakan Dosen Desain Komunikasi Visual (DKV) Universitas Negeri Padang.

a) Validasi Ahli desain Kemasan

Validasi desain kemasan dilakukan oleh bapak Maltha Kharisma, S.Pd, M. Pd pada tanggal 11 November 2024

No	Indikator	Aspek	Nilai
1.	Bahan	a. Bahan yang digunakan sanggup menjaga isi kemasan	5
2.	Logo dan Label	b. Logo berisikan informasi produk	5
3.	Warna	a. Kejelasan warna	5
		b. Daya Tarik warna kemasan	5
4.	Ukuran	a. Ukuran sesuai dengan isi	5
5.	Daya Tarik kemasan	a. kemasan yang memberikan daya tarik bagi konsumen	4
		Total	29

Sumber : Data Olahan 2024

Berdasarkan hasil validasi desain kemasan produk dengan bapak Maltha Kharisma, S.Pd M. Pd memperoleh nilai sebesar 4.8 masuk kedalam kategori "Sangat Baik" dengan beberapa saran atau masukan. Berikut saran atau masukan dari bapak Maltha Kharisma, S. Pd M. Pd sebagai berikut.

No	Validator	Masukan, Saran, dan komentar
1.	Maltha Kharisma, S. Pd M. Pd	Pemakaian kemasan untuk semua rasa makanan Dihilangkan saran penyajiannya Perhatikan informasi berat produk

Sumber : Data Olahan 2024

b) Validasi Ahli Desain Kemasan

Validasi desain kemasan dilakukan oleh bapak Ary Ramadhan, S.Pd M. Pd pada tanggal 11 November 2024.

No	Indikator	Aspek	Nilai
1.	Bahan	a. Bahan yang digunakan sanggup menjaga isi kemasan	5
2.	Logo dan Label	b. Logo berisikan informasi produk	4
3.	Warna	a. Kejelasan warna	5
		b. Daya Tarik warna kemasan	4
4.	Ukuran	a. Ukuran sesuai dengan isi	5
5.	Daya Tarik kemasan	a. kemasan yang memberikan daya tarik bagi konsumen	4
		Total	27

Sumber : Data Olahan 2024

Berdasarkan hasil validasi desain kemasan produk dengan bapak Ary Ramadhan, S.Pd M. Pd memperoleh nilai sebesar 4,5 masuk kedalam kategori "Sangat Baik" dengan beberapa saran atau masukan.

Berikut saran atau masukan dari bapak Ary Ramadhan, S.Pd M. Pd sebagai berikut.

No	Validator	Masukan, Saran, dan Komentar
1.	Ary Ramadhan, S.Pd M. Pd	Pemilihan bahan kemasan Penulisan dari tanggal kadaluarsanya

Sumber : Data Olahan 2024

5) Revisi Desain

Desain kemasan produk yang telah dinilai oleh para ahli desain kemasan kemudian dilakukan revisi desain kemasan. Produk direvisi menyesuaikan dari saran atau masukan dari ahli pada saat penilaian produk atau media. Masukan dan saran dari para ahli dipertimbangkan dan digunakan untuk menyempurnakan desain kemasan produk yang dikembangkan. Adapun tampilan desain kemas produk setelah menyesuaikan saran atau masukan dari para ahli desain kemasan produk.

Berikut revisi desain kemasan produk mengikuti saran atau masukan dari para ahli adalah sebagai berikut:

No	Ahli Desain	Saran atau Masukan	Revisi
1.	Maltha Kharisma, S.Pd M. Pd	Pemakaian kemasan untuk semua rasa makanan	Menghilangkan tulisan roti goreng keju
		Dihilangkan saran penyajiannya	Menghilangkan informasi saran penyajiannya
		Perhatikan informasi berat produk	Menambahkan informasi berat Roti Tenonk
2.	Ary Ramadhan S.Pd M. Pd	Pemilihan bahan kemasan	Menggunakan bahan kemasan ivory
		Penulisan dari tanggal kadaluarsanya	Menambahkan tanggal untuk kadaluarsanya

Sumber : Data Olahan 2024

Adapun tampilan desain kemasan produk sebelum dan sesudah di revisi mengikuti saran atau masukan dari para ahli sebagai berikut:



Gambar 6: before and after revisi desain Roti Tenonk Pasar Kuliner

6) Desain Final

Setelah melakukan revisi desain kemasan produk mengikuti saran dan masukan oleh para ahli desain kemasan produk sehingga menghasilkan desain final yang siap di aplikasikan pada produk.

Merek produk	Roti Tenonk Pasar Kuliner
Kemasan Akhir	
Bahan	Bahan kemasan yang di gunakan ialah Snack Box berbahan dasar kertas ivory kedap air dan udara, kotoran, debu, mudah disimpan, ringan dan praktis.
Logo dan Label	Menggunakan Tulisan dengan warna cokelat
Warna	Aplikasi warna pada kemasan yaitu dominasi cokelat dan putih pada bagian bawah, warna cokelat untuk tulisan produk dan warna untuk logo produk.
Ukuran	Informasi ukuran kemasan sesuai dengan isi dari Roti Tenonk
Daya Tarik Kemasan	Desain kemasan menjadi lebih mewah sebagai oleh- oleh dan mampu menjaga kualitas rasa makanan

Sumber : Data Olahan 2024

PEMBAHASAN

Proyek akhir ini bertujuan untuk mengembangkan desain kemasan produksi Snack Box. Pengembangan desain kemasan Produksi Roti Tenonk ini menggunakan metodologi penelitian deskriptif dengan data kualitatif maka dengan 6 tahapan prosedur pengembangan desain kemasan yaitu: potensi dan masalah, pengumpulan data, perancangan, validasi desain, revisi desain, dan final desain.

Pengembangan desain kemasan Roti Tenonk dilakukan untuk mengembangkan desain kemasan Roti Tenonk yang pada awalnya menggunakan bahan kemasan plastic duplex, tidak tahan terhadap panas serta tanpa informasi ukuran atau berat kemasan. Pengembangan kemasan dilakukan berdasarkan indikator bahan, logo dan label, warna, ukuran, dan daya tarik desain

Pada tahap pengembangan desain kemasan Roti Tenonk dilakukan dengan

pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Selanjutnya menentukan potensi dan masalah dari Roti Tenonk.

Sebelum melakukan perancangan desain kemasan penulis terlebih dahulu melakukan experiment dengan beberapa jenis kemasan seperti kemasan plastik standing pouch, can composite, dan kemasan kaleng untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan dari masing-masing kemasan. Setelah melakukan experiment dan berdasarkan data dari wawancara dengan bapak Nofrizal dan data dari experiment peneliti memilih menggunakan bahan kemasan kertas invory dan menggunakan kemasan snack box dalam pengembangan desain kemasan produk Roti Tenonk.

Kelayakan pengembangan desain kemasan Roti Tenonk diperoleh dari hasil validasi oleh ahli desain kemasan. Validasi dilakukan oleh dua orang ahli desain kemasan untuk mendapatkan saran dan masukan terhadap kekurangan dari pengembangan desain kemasan yang penulis lakukan. Validasi pertama dilakukan oleh bapak Maltha Kharisma, S.Pd M. Pd selaku dosen Desain Komunikasi Visual Universitas Negeri Padang mendapatkan nilai 29 dengan rata-rata nilai 4,8 masuk dalam kategori “Sangat Baik”. validasi kedua dilakukan oleh bapak Ary Ramadhan, S.Pd M. Pd selaku dosen Desain Komunikasi Visual Universitas Negeri Padang mendapatkan nilai 27 dengan nilai rata-rata 4,5 masuk dalam kategori “Sangat Baik”

Setelah mendapatkan saran dan masukan dari ahli desain kemasan terhadap kekurangan dari pengembangan desain yang penulis lakukan, tahap selanjutnya yaitu revisi desain kemasan. Revisi desain kemasan dilakukan sesuai saran dan masukan dari ahli desain kemasan. Sehingga menghasilkan desain final yang layak di aplikasikan kepada Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang. Berikut hasil pengembangan desain kemasan Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang:

1. Bahan kemasan

Pengembangan desain Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang yang sebelumnya masih menggunakan kemasan kertas biasa telah berkembang dengan baik menggunakan kemasan kertas Ivory.

2. Logo dan Label

Pengembangan desain Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang yang sebelumnya menggunakan tulisan dari nama produk kemudian tulisan lebih minimalis.

3. Warna Kemasan

Pengembangan desain Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang yang sebelumnya berwarna cokelat kemudian di ganti warnanya menjadi cokelat dan putih.

4. Ukuran

Pengembangan desain Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang yang sebelumnya lebih tinggi kemasannya kemudian diubah sesuai dengan isi dari makanannya.

5. Daya Tarik Desain

Pengembangan desain Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang yang sebelumnya seperti kemasan pada umumnya kemudian diubah menjadi lebih mewah sebagai oleh-oleh dan mampu menjaga kualitas rasa makanan

SIMPULAN

Berdasarkan hasil proyek akhir yang telah dilaksanakan, peneliti menarik beberapa kesimpulan terkait pengembangan Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang sebagai berikut:

1. Pengembangan desain kemasan : Kemasan produk Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang mengalami perkembangan yang signifikan, terutama dalam hal bahan kemasan. Sebelumnya, kemasan menggunakan kertas snack box biasa, namun kini telah dirancang dengan bahan kemasan kertas ivory yang lebih tahan dan menarik agar tidak mengurangi kualitas rasa makanan.
2. Pengembangan ukuran kemasan : Sebelumnya, kemasan Roti Tenonk tidak

mencantumkan informasi mengenai ukuran atau berat produk. Namun, dalam desain kemasan yang baru, informasi tersebut kini telah ditambahkan dengan jelas di bagian bawah depan kemasan dan juga kemasan sesuai dengan isinya

Pengembangan desain kemasan ini bertujuan untuk memberikan saran dan masukan kepada Norfrizal sebagai pemilik Roti Tenonk di Pasar Kuliner Padang Panjang, agar kemasan produk dapat berkembang lebih baik dan bersaing dengan produk sejenis di pasaran.

DAFTAR RUJUKAN

- A.J., Muljadi, 2012, *Kepariwisata dan Perjalanan*, Jakarta : PT Raja GrafindoPersada
- Agustin, S. (2016). Pengaruh harga, kualitas produk dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan konsumen kebab kingabi. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*, 5.1.
- A. Sosianika, T. Suhaeni, N. Wibisono, dan D. Suhartanto. (2018). The Dimension of Food Souvenir: An Exploratory-Confirmatory Factor Analysis. *MATEC Web of Conferences* 218, 04002 ICIEE 2018.
- Chaang-Iuan Ho, Li-Wei Liu, Yulan Yuan, & Han-Hsiung Liao. (2020). Perceived food souvenir quality as a formative second-order construct: how do tourists evaluate the quality of food souvenirs? *Current Issues in Tourism*, DOI:10.1080/13683500.2020.1715928.
- Handojo, S. M. (2015). Analisis Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Di D'cost Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 645.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2018). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik di D.I.

- Yogyakarta. *Home Economics Journal*.
- Harsana, M., Baiquni, Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 41-42.
- Isdarmanto. 2017. "Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata" Yogyakarta: Gerbang Media Aksara dan StiPrAm.
- Karsiningsih, E., Setiawan, B., Koestiono, D., & Muhaimin, A. (2020). Souvenir Makanan Olahan Hasil Laut: Pengaruh Persepsi Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Kepuasan Wisatawan. *PROSIDING SEMNAS PERTANIAN 2020*, 289.
- Margaretha S. & Edwin Japarianto (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*
- Mulyantari, E., Prasiyono, S., & Prasetyanto, H. (2021). Potensi Makanan Tradisional Mie Lethek Sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Senorita*.
- Rahman, A., Nanggala, A., Adam, F., & Guaningrat, R. (2021). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Pelayanan, Harga, dan Brand Image dalam Membangun Kepuasan Konsumen pada Restoran ini baru Steak Boyolali. *Journal Proceeding Of HUBISINTEK*, 935.
- Redianis, N. L., Putra, A. A. B. M. A., & Anggayana, I. W. A. (2019, August). Effect Of Culture On Balinese Language Used By Employee Hotels For Foreign Travelers In The Sociolinguistic Perspective. In *International Conference on Cultural Studies (Vol. 2, pp. 39-43)*.
- Rijal, S. (2018). Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Kota Makassar Sebagai Destinasi Wisata Kuliner. *POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR*, ISBN 25807803 (Unpublished).
- Samodro. (2018). Upaya Meningkatkan Daya Tarik Produk Makanan Dan Minuman Oleh Oleh Di Tempat Destinasi Wisata Melalui Kajian Tanda Pada Desain Kemasan. *Widyakala*, 5(1), 66–76.
- Sari, W. P. (2015). Kualitas Dan Daya Terima Sala Lauak Dengan Penambahan Bayam Dan Ikan Segar Sebagai Makanan Anak Balita. *Universitas Negeri Padang*, 2.
- Setyawan, A. (2016). Masakan Tradisional Sumatera Barat. *Institut Seni Indonesia Yogyakarta*, 1-2.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Wijaya, W. (2017). Analisis Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen*, 5.2.