

## **BAB II. PD. MAKANAN BAKSO PD. AGUS BASO MARUYUNG & ANALISISNYA**

### **II.1 Makanan Olahan**

Manusia membutuhkan makanan yang merupakan sumber tenaga agar dapat bergerak, dimana dalam makanan yang sehat mengandung zat-zat nutrisi yang lebih dari satu zat untuk membuat tubuh lebih sehat dan dapat beraktivitas dengan baik. Hal tersebut di perkuat oleh pernyataan Komariah, Surajudin, & Purnomo (2005) dalam bukunya mengatakan bahwa “makanan yang didalamnya terkandung lebih dari satu zat nutrisi adalah makanan yang baik untuk tubuh” (h.3).

Makanan itu sendiri dapat dibeda berdasarkan jenis makanannya, dan salah satunya adalah makanan olahan. Makanan olahan merupakan jenis makanan yang banyak ditemui di Indonesia dimana makan olahan merupakan makanan yang dibuat menggunakan cara-cara tertentu. Pernyataan tersebut diperkuat dengan adanya penjelasan dari Undang-Undang nomer 7 (1996) mengenai pangan antara lain “Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan”. Berbagai macam makanan olahan yang ada di Indonesia dan salah satunya makanan olahan dari daging hewan. Saat ini olahan daging hewan beraneka jenis antara lain bakso, sosis, kornet, dendeng, dan abon. Hal tersebut dipertegas oleh pendapat Khoiruddin (2011) yang menyatakan bahwa makanan yang berbahan dasar dari daging hewan yaitu bakso, korned, dendeng, dan juga abon.

#### **II.1.1 Bakso**

Dari beraneka jenis makanan olahan daging hewan, bakso merupakan salah satunya, dimana makanan ini banyak digemari oleh masyarakat. Bakso dikonsumsi oleh semua kalangan, dari kalangan bawah, menengah, sampai kalangan atas masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan bakso ini. Bakso itu sendiri sebenarnya berasal dari negara Cina, yang semakin lama semakin berkembang dan bertambah jenisnya hingga saat ini.

Menurut Yuyun (2007) menjelaskan bakso merupakan makanan yang berasal dari Negara Cina, dimana di Indonesia banyak sekali penggemarnya. Samapai saat ini

bakso semakin bertambah peminatnya. Bakso pun semakin bertambah baik itu dari jenis baksonya, maupun jenis variasinya. (h. 1).

Bakso saat ini dapat dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia kapan saja dan dimana saja, karena di setiap daerah yang ada di Indonesia terdapat penjual bakso, jadi bakso sangat mudah untuk ditemukan.

Sampai saat ini penggemar bakso terus bertambah banyak, serta jenis bakso pun semakin berkembang dan bertambah, dimana saat ini di Indonesia memiliki jenis-jenis bakso yang berbeda antara lain:

1. Daging sapi
2. Daging ayam
3. Daging ikan
4. Daging udang
5. Daging cumi

Menurut Yuyun (2007) menjelaskan bahwa untuk membuat bakso terdiri dari bahan yang terbuat dari daging hewan antara lain daging sapi, ayam, ikan, cumi, dan udang, pembuatan disetiap bahan pun berbeda tergantung dari teksturnya. (h. 4).

## **II.2 Agus Baso Maruyung (ABM)**

Di kota Bandung lebih tepatnya Kabupaten Bandung terdapat salah satu produsen bakso yakni Agus Baso Maruyung atau ABM. ABM merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pembuatan dan penjualan bakso. Dimana ABM memasarkan produknya ke pasar-pasar tradisional yang ada di Jawa Barat seperti, pasar di daerah Kabupaten Bandung antara lain, pasar Ciparay, pasar Padawangi, dan pasar Arjasari.

ABM memiliki toko atau tempat untuk menjual produknya juga, dimana toko tersebut terletak di pasar tradisional yang merupakan tempat memasarkan produk bakso nya yakni pasar Padawangi.



Gambar II.1 Pasar Ciparay  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (5/04/2018)

Gambar II.1 merupakan papan masuk pasar Ciparay. Pasar Ciparay merupakan pasar tradisional yang ada di Kabupaten Bandung, pasar Ciparay ini merupakan tempat atau daerah pemasaran dari produk bakso hasil buatan ABM.



Gambar II.2 Pasar Padawangi  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (8/04/2018)

Gambar II.2 merupakan papan masuk pasar Padawangi. Pasar Padawangi ini merupakan pasar tempat memasarkan produk bakso ABM dimana pasar ini berada pada Kabupaten Bandung. Pasar Padawangi ini bukan hanya tempat berjualan produk ABM, melainkan tempat produksi bakso ABM, karena pada pasar Padawangi ini terdapat pabrik atau tempat produksi bakso ABM.



Gambar II.3 Pasar Arjasari  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (6/04/2018)

Gambar II.3 merupakan foto dari papan masuk pasar Arjasari. Pasar Arjasari merupakan pasar yang berada di daerah Kabupaten Bandung, dipasar ini konsumen bisa mendapatkan produk bakso hasil produksi ABM, karena pasar Arjasari ini merupakan tempat pemasaran ABM.

Untuk mendapatkan produk bakso hasil produksi ABM bisa didapatkan dengan cara membeli ke pedagang-pedagang yang berada di pasar tradisional dimana produk ABM dipasarkan, serta bisa juga datang ke toko ABM. Jika ingin membeli dengan jumlah yang besar dan diantar ke tempat yang diinginkan maka harus menghubungi terlebih dahulu pemilik atau pengurus ABM melalui telepon, bisa juga datang ke toko ABM.



Gambar II.4 Toko atau Warung ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (22/04/2018)

Gambar II.4 merupakan toko atau warung yang dimiliki oleh ABM, dimana toko tersebut menjual kebutuhan masyarakat sehari-hari, toko ini terletak pada pasar Padawangi yang dimana di toko ini masyarakat bisa mendapatkan produk bakso ABM, serta jika ingin memesan dengan skala besar dapat memesan melalui toko tersebut.

### **II.2.1 Sejarah ABM**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengurus ABM pada tanggal 18 Oktober 2017 kepada Dian Rusdian didapatkan informasi bahwa ABM dirintis oleh Agus Salim sejak tahun 1992, dimana pada awalnya ABM hanya menjual jajanan hasil olahan daging sapi yaitu bakso tanpa membuatnya sendiri melainkan membeli produk bakso yang sudah jadi. Agus Salim pertamakali berjualan di lokasi tempat tinggalnya sendiri, lebih tepatnya yakni di depan rumah nya sendiri, semakin bertambah nya tahun semakin banyak juga konsumen yang tertarik untuk membeli bakso Agus ini.

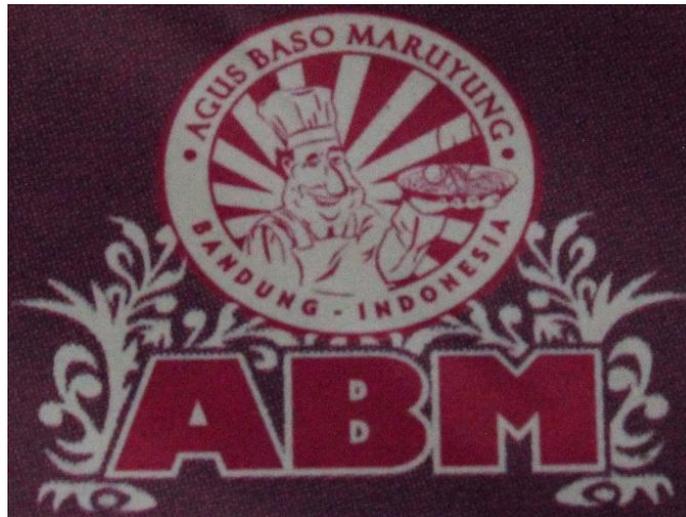
Melihat dari minat konsumen yang semakin bertambah Agus Salim ini pun berfikir untuk membuat produk baksonya sendiri, untuk menghemat biaya pengeluaran serta untuk menambah keuntungan karena memproduksi baksonya sendiri akan lebih hemat dibandingkan membeli produk bakso ke orang lain. Dengan memproduksi baksonya sendiri konsumen bakso Agus pun semakin bertambah banyak dan makin dikenal oleh masyarakat.

Hal tersebut yang membuat salah satu konsumen serta kenalan dari Agus Salim ini mengajukan kerjasama, dimana beliau menawarkan untuk memberikan tempat untuk usaha atau berjualan di daerah Maruyung, lebih tepatnya pasar Maruyung atau Padawangi.

Itu merupakan awal mula dinamakan nya Agus Baso Maruyung, karena berlokasi di daerah maruyung maka diputuskan lah nama Agus Baso Maruyung atau ABM. Sampai saat ini ABM masih konsisten untuk memproduksi baksonya sendiri dan menjual ke pasar-pasar tradisional yang berada di daerah Jawa Barat.

### II.2.2 Profil Perusahaan ABM

Untuk membedakan dengan pesaing, serta mewakili identitas perusahaan ABM memiliki logo perusahaan yang dimana dalam tampilan logo ABM terdapat visual juru masak atau koki yang menggunakan pakaian berwarna putih lengkap dengan topi yang menjadi ciri khas juru masak, serta piring yang digenggam oleh juru masak, dalam visual tersebut terdapat juga visual bakso dan mie. Logo ABM juga memiliki tulisan atau tipografi yang merupakan nama dari perusahaan ABM itu sendiri.



Gambar II.5 Logo Perusahaan ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (5/04/2018)

Gambar II.5 berikut merupakan logo atau identitas ABM, dimana logo ini merupakan wajar atau citra yang membedakan perusahaan ABM dengan perusahaan kompetitor.

Nama perusahaan : PD. Agus Baso Maruyung  
Tahun berdiri : 1992  
Alamat : Jl. Raya Pecet, Ciparay, Kabupaten Bandung, Jawa Barat  
Telp : 082240536737  
Nama produk : Baso ABM

### II.2.3 Jenis-jenis Produk Bakso ABM

Berdasarkan wawancara yang dilakukan pada tanggal 18 Oktober 2017 kepada pengurus ABM yakni Dian Rusdian didapat data bahwa produksi bakso ABM

semakin berkembang yang dimana pada awal hanya menjual produk bakso hasil olahan daging sapi, sekarang ABM memiliki jenis bakso lainnya yakni bakso jenis olahan daging ikan.

- Jenis bakso olahan daging sapi memiliki kode tersendiri antara lain sebagai berikut:
  1. SB atau sedang bakso merupakan kode yang digunakan untuk bakso olahan daging sapi yang dimana bakso ini memiliki ukuran sedang, serta harga perbutirnya antara lain adalah tiga ratus rupiah perbutir baksonya.



Gambar II.6 Bakso Sapi ABM Berkode SB  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (10/05/2018)

Gambar II.6 merupakan foto dari produk bakso ABM yang berkode SB, dimana dalam produksinya jenis ini adalah jenis produk bakso yang paling kecil ukurannya.

2. B atau besar merupakan kode yang digunakan untuk bakso olahan daging sapi yang memiliki ukuran lebih besar dibandingkan dengan kode SB, dimana untuk harga bakso jenis ini antara lain sembilan ratus rupiah perbutir baksonya.



Gambar II.7 Bakso Sapi ABM Berkode B  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (10/05/2018)

Gambar II.7 merupakan foto dari produk bakso ABM yang berkode B, dimana produk berkode B ini memiliki ukuran yang lebih besar dari produk bakso berkode SB.

3. BB atau Baso Besar merupakan kode yang digunakan untuk bakso olahan daging sapi yang memiliki ukuran lebih besar dari kode B, dimana harga disetiap butirnya adalah seribu dua ratus lima puluh rupiah.



Gambar II.8 Bakso Sapi ABM Berkode BB  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (10/05/2018)

Gambar II.8 merupakan foto dari produk bakso ABM yang berkode BB, dimana produk berkode BB ini memiliki ukuran yang lebih besar dari produk bakso berkode B.

4. BGB atau Baso Gede Banget merupakan kode yang digunakan untuk bakso hasil olahan daging sapi yang memiliki ukuran yang lebih besar lagi dibandingkan bakso yang berkode BB, dimana harga disetiap butirnya yakni tiga ribu lima ratus rupiah.



Gambar II.9 Bakso Sapi ABM Berkode BGB  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (10/05/2018)

Gambar II.9 merupakan foto dari produk bakso ABM yang berkode BGB, dimana produk berkode BGB ini memiliki ukuran yang lebih besar dari produk bakso berkode BB.

5. RJ atau rudal jantung merupakan varian serta kode yang dimana bakso ini terbuat dari olahan jantung sapi, untuk harga perbutirnya antara lain enam ratus rupiah perbutir baksonya.



Gambar II.10 Bakso Sapi ABM Berkode RJ  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (10/05/2018)

Gambar II.10 merupakan foto dari produk bakso ABM yang berkode RJ, dimana produk berkode RJ ini merupakan bakso yang berbahan dasar dari jantung sapi.

Komposisi yang terdapat pada produk bakso sapi ABM antara lain: daging sapi / jantung sapi, tepung tapioka, MSG, garam, bumbu, dan rempah-rempah.



Gambar II.11 Bakso Sapi Produksi ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (18/10/2017)

Gambar II.11 merupakan bakso sapi hasil buatan ABM dimana bakso tersebut diolah menggunakan mesin dan ada juga yang menggunakan proses manual, dimana untuk proses pengemasan serta pengawasan dilakukan oleh karyawan ABM.

- Jenis bakso olahan daging ikan memiliki kode tersendiri antara lain:
  1. IS atau ikan sedang merupakan kode yang digunakan untuk bakso olahan daging ikan yang berukuran sedang, dimana harga disetiap butirnya yakni dua ratus sembilan puluh rupiah perbutir baksonya.



Gambar II.12 Bakso Ikan ABM Berkode IS  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (10/05/2018)

Gambar II.12 merupakan foto dari produk bakso ABM yang berkode IS, dimana produk berkode IS ini merupakan bakso ikan yang berukuran paling kecil.

2. IB atau ikan besar merupakan kode yang digunakan untuk bakso olahan daging ikan yang berukuran lebih besar dibandingkan bakso yang berkode IS, untuk harga perbutir kode ini memiliki harga enam ratus rupiah perbutir nya.



Gambar II.13 Bakso Ikan ABM Berkode IB  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (10/05/2018)

Gambar II.13 merupakan foto dari produk bakso ABM yang berkode IB, dimana produk berkode IB ini memiliki ukuran yang lebih besar dari produk bakso yang berkode IS.

3. IBB atau ikan besar banget merupakan kode yang digunakan untuk bakso olahan daging ikan yang memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan bakso yang berkode IB, dimana bakso ini memiliki harga perbutirnya yakni sembilan ratus rupiah perbutirnya.



Gambar II.14 Bakso Ikan ABM Berkode IBB  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (10/05/2018)

Gambar II.14 merupakan foto dari produk bakso ABM yang berkode IBB, dimana produk berkode IBB ini memiliki ukuran yang lebih besar dari produk bakso yang berkode IB.

4. IBThree merupakan kode yang digunakan untuk bakso yang terbuat dari olahan daging ikan serta memiliki ukuran yang lebih besar lagi dibandingkan dengan bakso yang berkode IBB, dimana bakso ini memiliki harga perbutirnya yakni seribu dua ratus lima puluh rupiah perbutirnya.



Gambar II.15 Bakso Ikan ABM Berkode IBThree  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (10/05/2018)

Gambar II.15 merupakan foto dari produk bakso ABM yang berkode IBThree, dimana produk berkode IBThree ini memiliki ukuran yang lebih besar dari produk bakso yang berkode IBB.

Komposisi yang terdapat pada produk bakso ikan ABM antara lain: daging ikan, tepung tapioka, MSG, garam, bumbu, dan rempah-rempah.



Gambar II.16 Bakso Ikan Produksi ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (18/10/2017)

Gambar II.16 merupakan bakso Ikan hasil buatan ABM dimana bakso tersebut diolah menggunakan mesin dan menggunakan proses manual, untuk proses pengemasan serta pengawasan dilakukan oleh karyawan ABM.

#### **II.2.4 Proses Pembuatan Bakso**

Pembuatan produk bakso ABM sudah menggunakan mesin dalam pembuatannya, dimana untuk proses penggilingan daging ABM menggunakan mesin untuk menggiling serta mencampurkan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso. Dalam proses pembuatan bakso ABM memiliki 40 karyawan yang bertugas untuk menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat bakso, mencampurkan rempah-rempah ketika proses penggilingan dan pencampuran, proses pembulatan bakso, merebus bakso yang telah dicampur dengan bahan rempah-rempah, mengemas produk bakso yang telah jadi.



Gambar II.17 Proses Pemisahan Daging dengan Tulang  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (20/04/2018)

Gambar II.17 merupakan tahap pertama untuk pembuatan bakso, dimana daging yang akan di jadikan bahan untuk pembuatan bakso, dipisahkan terlebih dahulu dari tulangnya agar bisa dilanjutkan ke tahap selanjutnya yakni penggilangan daging.



Gambar II.18 Proses Penakaran Tepung  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (20/04/2018)

Gambar II.18 merupakan proses penakaran tepung yang akan digunakan dalam pembuatan bakso, itu disesuaikan dengan daging dan jumlah bakso yang akan diproduksi.



Gambar II.19 Proses Penggilingan Daging  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (20/04/2018)

Gambar II.19 merupakan proses penggilingan daging, dimana bertujuan untuk menghaluskan daging, agar dapat dicampurkan dengan bahan lain, dan mempermudah untuk pembentukan bakso.



Gambar II.20 Proses Pencampuran Daging dengan Bahan-bahan Lain  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (20/04/2018)

Gambar II.20 merupakan proses pencampuran bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso dengan daging yang telah digiling, dimana ini merupakan tahapan pembumbuan sebuah bakso.



Gambar II.21 Proses Pembentukan Bakso Menggunakan Mesin  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (20/04/2018)

Gambar II.21 merupakan proses pembentukan bakso, dimana foto tersebut merupakan tahap pembentukan bakso menggunakan mesin.



Gambar II.22 Proses Pembentukan Bakso Secara Manual  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (20/04/2018)

Gambar II.22 merupakan proses pembentukan bakso dimana menggunakan pembentukan secara manual oleh karyawan ABM.



Gambar II.23 Proses Merebus Bakso  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (20/04/2018)

Gambar II.23 merupakan proses merebus bakso pada air yang mendidih, dimana pada tahap ini bakso dimasukan kedalam air yang mendidih dan kemudian tunggu sampai mengembang.



Gambar II.24 Proses Pengeringan Bakso  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (20/04/2018)

Gambar II.24 merupakan proses pengeringan bakso, dimana pada proses ini bakso dipindahkan ke tempat pengeringan setelah proses perendaman.



Gambar II.25 Pengemasan Bakso ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (20/04/2018)

Gambar II.25 merupakan tahap pengemasan bakso ABM, dimana setelah melakukan proses pengemasan, produk siap untuk dipasarkan kepasar-pasar tradisional.

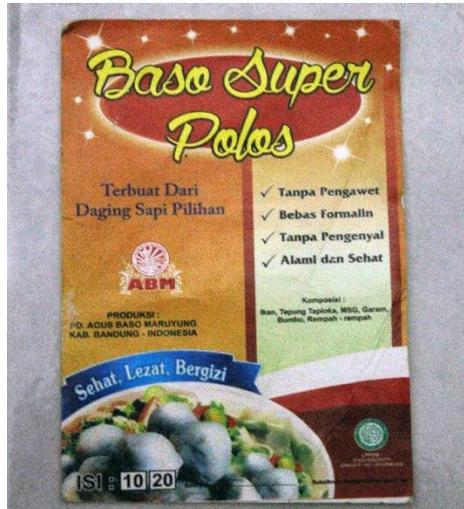
### **II.2.5 Kemasan Produk ABM**

Dalam proses pemasaran ke pasar-pasar tradisional, produk bakso ABM menggunakan kemasan yang berbeda-beda. Jika untuk pedagang yang akan menjual produk bakso ABM dengan cara menjual perbutir maka untuk pengemasannya hanya menggunakan kantong plastik, tetapi jika ingin menjual produk bakso ABM yang memiliki kemasan serta informasi produk, dimana terdapat stiker informasi mengenai produk ABM dan untuk kemasan ABM ini biasanya hanya berisi 10 sampai 50 butir bakso perkemasannya.



Gambar II.26 Pengemasan Bakso Untuk Pedagang Eceran  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (18/10/2017)

Gambar II.26 merupakan pengemasan dimana ditujukan untuk pedagang yang menjual produk bakso ABM dengan cara mengecor baksonya dan biasanya untuk pembelian baksonya sangat banyak.



Gambar II.27 Stiker Kemasan Bakso Sapi ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (22/04/2018)

Gambar II.27 merupakan stiker dimana dalam tampilan stiker terdapat informasi mengenai produk. Dalam kemasan produk bakso sapi ABM stiker ini merupakan identitas produk.



Gambar II.28 Kemasan Bakso Sapi ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (22/04/2018)

Gambar II.28 merupakan kemasan produk bakso sapi ABM, dimana kemasan ini hanya menampung 10 samapai 20 butir bakso sapi ABM.



Gambar II.29 Stiker Kemasan Bakso Sapi Goreng ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (18/10/2017)

Gambar II.29 merupakan tampilan varian informasi stiker yang lain dimana penggunaan stiker ini untuk kemasan bakso sapi, lebih tepatnya varian bakso sapi yang dianjurkan untuk digoreng, dan untuk isi perkemasannya yakni 10 butir perkemasan.



Gambar II.30 Stiker Kemasan Bakso Ikan ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (22/04/2018)

Gambar II.30 merupakan stiker dimana dalam tampilan stiker terdapat informasi mengenai produk. Dalam kemasan produk bakso ABM stiker ini merupakan stiker informasi produk bakso ABM.



Gambar II.31 Kemasan Bakso Ikan ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (22/04/2018)

Gambar II.31 merupakan kemasan produk bakso ikan ABM, dimana kemasan ini hanya menampung 10 samapai 50 butir bakso sapi ABM.



Gambar II.32 Stiker Kemasan Bakso Ikan ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (22/04/2018)

Gambar II.32 merupakan stiker dimana dalam tampilan stiker terdapat informasi mengenai produk. Dalam kemasan produk bakso ABM stiker ini merupakan stiker informasi produk bakso ikan dengan tampilan yang berbeda.



Gambar II.33 Kemasan Bakso Ikan ABM  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (22/04/2018)

Gambar II.33 merupakan kemasan produk bakso ikan ABM, dimana kemasan ini hanya menampung 10 samapai 50 butir bakso sapi ABM, kemasan ini merupakan tampilan kemasan bakso ikan yang lain yang dimiliki ABM.

## II.3 Kompetitor

### II.3.1 Sumber Selera

Berdasarkan informasi yang terdapat di web *site* yang dimiliki PT. Sumber Prima Anugrah Pribadi yang diakses pada tanggal 3 Mei 2018 dengan alamat <http://sumberselera.com/about.html> didapat informasi mengenai Sumber Selera yang merupakan kompetitor ABM, dimana Sumber Selera bergerak juga dalam bidang pembuatan dan penjualan bakso. Sumber selera bergerak dibidang produsen bakso sejak tahun 1989 dimana bermula dari industri rumahan. Nama perusahaan Sumber Selera antara lain PT. Sumber Prima Anugrah Pribadi yang berlokasi di Kebon Jeruk Jakarta. Produk yang dimiliki Sumber Selera merupakan bakso olahan dari daging sapi.



Gambar II.34 Produk SA Sumber Selera  
Sumber: [http://sumberselera.com/Assets/image/img\\_SA.jpg](http://sumberselera.com/Assets/image/img_SA.jpg)  
(Diakses pada 3/05/2018)

Gambar II.34 merupakan salah satu produk yang dimiliki Sumber Selera dengan kode SA, dimana produk berbahan dasar daging sapi. Produk dengan kode SA ini merupakan produk Sumber Selera yang menggunakan kemasan yang berbeda dari produk Sumber Selera yang lain dari segi tampilan.



Gambar II.35 Produk Pesona Sumber Selera  
Sumber: [http://sumberselera.com/Assets/image/img\\_pesona.jpg](http://sumberselera.com/Assets/image/img_pesona.jpg)  
(Diakses pada 3/05/2018)

Gambar II.35 merupakan produk Sumber Selera dengan nama pesona, dimana dalam produknya ini Sumber Selera menggunakan kemasan yang moderen, berbeda

dengan kemasan yang lain, kemasan produk ini mudah dibuka dan ditutup kembali jika akan disimpan.



Gambar II.36 Produk SB Sumber Selera  
Sumber: [http://sumberselera.com/Assets/image/img\\_SB.jpg](http://sumberselera.com/Assets/image/img_SB.jpg)  
(Diakses pada 3/05/2018)

Gambar II.36 merupakan produk yang dimiliki oleh Sumber Selera dengan kode SB, produk ini bisa ditemukan di pasar-pasar tradisional. Berbeda dengan produk yang berkode SA kemasan produk ini lebih sederhana.



Gambar II.37 Produk UB Sumber Selera  
Sumber: [http://sumberselera.com/Assets/image/img\\_UB.jpg](http://sumberselera.com/Assets/image/img_UB.jpg)  
(Diakses pada 3/05/2018)

Gambar II.37 merupakan seri produk Sumber Selera yang berkode UB, dimana dalam pengemasan produknya sama dengan SB, tapi untuk produk ini ukurannya lebih besar dibandingkan produk SB.



Gambar II.38 Produk BX Sumber Selera  
Sumber: [http://sumberselera.com/Assets/image/img\\_BX.jpg](http://sumberselera.com/Assets/image/img_BX.jpg)  
(Diakses pada 3/05/2018)

Gambar II.38 merupakan seri produk Sumber Selera yang lain, dimana memiliki kode BX, berbeda dengan seri kode yang lain produk ini memiliki ukuran bakso yang lebih besar, tetapi untuk pengemasannya sama halnya dengan produk Sumber Selera yang berkode SB dan UB.

## **II.4 Data Lapangan**

### **II.4.1 Data Wawancara**

Wawancara dilakukan pada tanggal 10 Oktober 2017 kepada Dian Rusdian selaku pengurus ABM. Wawancara ini dilakukan dengan cara media *online* yaitu WhatsApp, dimana dalam wawancara tersebut didapatkan data mengenai produk dan perusahaan ABM.

Dari hasil wawancara tersebut didapat informasi mengenai produk, proses produksi, dan pendapatan perusahaan, dimana ABM memproduksi atau memiliki produk bakso yakni bakso sapi dan ikan, dalam setiap produk baksonya ABM memiliki kode tersendiri yakni SB, B, BB, BGB, dan RJ, itu merupakan kode produk bakso daging sapi. Dengan kode tersebut jenis bakso sapi ini memiliki harga masing-

masing yakni SB Rp.300 perbutir, B Rp.900 perbutir, BB Rp.1500 perbutir, BGB Rp.3500 perbutir, dan RJ Rp.600 perbutir.

Sedangkan kode dari jenis bakso ikan antara lain IS, IB, IBB, IBThree. Dimana dari setiap kodenya memiliki harga yang berbeda-beda antara lain, IS Rp. 290 perbutir, IB Rp.600 perbutir, IBB Rp. 900 perbutir, dan IBThree Rp.1250 perbutir.

Pendistribusian produk ABM ditujukan kepada wilayah pasar tradisional yang ada di Kabupaten Bandung Jawa Barat, lebih tepatnya di pasar Ciparay, pasar Padawangi, dan pasar Arjasari. Dalam wilayah pemasarannya ABM memiliki toko di setiap wilayah pemasaran produknya. Itu bertujuan untuk memudahkan konsumen memesan serta memperoleh produk bakso ABM.

Dalam penjualannya ABM mengalami penurunan pendapatan dimana dalam pendapatan perbulan biasanya ABM memperoleh pendapatan 60 juta, sedangkan pendapatan perbulan ABM yang sekarang hanya mendapatkan pendapatan senilai 20 sampai 40 juta perbulanya.

#### **II.4.2 Data Kuesioner**

Hasil data yang diperoleh melalui metode penyebaran kuisisioner yang merupakan kumpulan pertanyaan berupa formulir dengan cara tertulis kepada masyarakat yang berada pada lingkungan tempat pemasaran produk ABM. Pertanyaan diajukan kepada pengunjung serta pedagang pasar tempat pemasaran produk ABM. Pengumpulan data melalui metode penyebaran kuisisioner dilakukan pada tanggal 30 Maret 2018 dengan jumlah responden 50 orang pengunjung dan pedagang pasar tradisional, kisaran usia 20 sampai 40 tahun.

Proses pengumpulan data dimulai pada tanggal 30 maret 2018 dimana ditargetkan untuk masyarakat yang mengkonsumsi bakso, pertanyaan mengarah pada alasan masyarakat memilih produk bakso yang diinginkan. Responden yang diperlukan antara lain 50 orang itu merupakan masyarakat yang berusia 15 sampai 35 tahun dengan berdomisili di kawasan sub urban.

Tabel II.1 Data Kuesioner Pembelian Bakso  
Sumber: Data Penelitian Pribadi (22/04/2018)

NO	PERTANYAAN	A	B	C	D	E	F
1	Umur Anda?	15 - 20 (8)	21 - 25 (28)	26 - 30 (2)	31 - 35 (12)		
2	Jenis Kelamin?	Laki-laki (40)	Perempuan (10)				
3	Pernahkah Anda Menkonsumsi Bakso?	Pernah (50)	Tidak Pernah (0)				
4	Seberapa Sering Mengonsumsi Bakso?	Setiap Hari (1)	Kadang-kadang (39)	Jarang (10)			
5	Dimana Biasa Anda Membeli Bakso?	Supermarket (0)	Minimarket (3)	Warung (15)	Pedagang (32)	Online Shop (0)	
6	Apa Jenis Bakso yang Sering di Konsumsi?	Daging Sapi (43)	Daging Ikan (1)	Daging Ayam (4)	Tepung Aci (2)		
7	Jika Membeli Bakso Apa Pertimbangan Utama Saat Membeli Bakso?	Brand / Merek (3)	Kemasan (0)	Harga (12)	Rasa (30)	Tempat (5)	Promo (0)

Berdasarkan Tabel II.1 bahwa dari 50 narasumber masyarakat mengonsumsi bakso tidak terlalu sering dimana 39 narasumber berpendapat seperti itu. Untuk pembelian bakso masyarakat biasanya membeli dipedagang keliling, itu berdasarkan pendapat dari 32 narasumber. Pertimbangan utama untuk membeli bakso masyarakat mengutamakan rasa baksonya, hal tersebut didapatkan dari kesimpulan pendapat ke 30 narasumber. Disimpulkan bahwa masyarakat tidak terlalu sering mengonsumsi bakso, serta pertimbangan masyarakat untuk membeli bakso mengutamakan rasa baksonya terlebih dahulu.

Tabel II.2 Pengetahuan Masyarakat Tentang ABM  
Sumber: Data Penelitian Pribadi (22/04/2018)

NO	PERTANYAAN	A	B	C	D	E
1	Sejak Kapan Anda Menjadi Konsumen Bakso?	20 - 30 (10)	31 - 40 (12)	41 - 50 (18)	51 - 60 (9)	61 - 70 (1)
2	Jenis Bakso Apa yang Sering Anda Beli?	Daging Sapi (47)	Daging Ikan (1)	Daging Ayam (2)	Tepung Aci (0)	
3	Apakah Anda Mengetahui ABM?	Iya (18)	Tidak (32)			
4	Jika Mengetahui, dari Mana Anda Mengetahui ABM?	Produk (4)	Pedagang (10)	Mulut ke mulut (4)		
5	Pernahkah Anda Membeli Produk ABM?	Pernah (18)	Tidak Pernah (32)			
6	Apa Pendapat Anda Mengenai Kemasan Produk ABM?	Sudah Layak (43)	Kurang Layak (6)	Tidak Layak (1)		
7	Apa Pendapat Anda Mengenai Logo ABM?	Sudah Mewakili (39)	Kurang Mewakili (10)	Tidak Mewakili (1)		

Data Tabel II.2 didapatkan dengan cara kuesioner kepada 50 masyarakat yang berada di kawasan pemasaran produk ABM yakni pasar Ciparay, pasar Padawangi, dan pasar Arjasari, dimana berkisaran usia 20 sampai 70 tahun.

Berdasarkan Tabel II.2 disimpulkan bahwa 32 dari 50 narasumber yang berada di wilayah pemasaran ABM tidak mengetahui mengenai ABM, untuk kemasan produk 43 dari 50 narasumber mengatakan kemasan produk ABM sudah layak, dan

untuk tampilan logo 39 dari 50 narasumber mengatakan bahwa logo ABM sudah mewakili identitas.

Dapat disimpulkan melalui data di atas bahwa masyarakat diwilayah pemasaran produk tidak mengetahui apa itu ABM, sedangkan untuk kemasan serta logo yang dimiliki ABM masyarakat berpendapat bahwa sudah layak dan mewakili identitas perusahaan.

Tabel II.3 Pendapat Masyarakat Mengenai Identitas Perusahaan  
Sumber: Data Penelitian Pribadi (22/04/2018)

NO	PERTANYAAN	A	B	C	Tidak Tahu
1	Apakah Anda Mengetahui ABM?	Iyah (39)	Tidak (11)		
2	Darimana Anda Mengetahui ABM?	Produk (10)	Toko / Warung (21)	Mulut ke mulut (8)	11
3	Pendapat Anda Mengenai Logo ABM?	Mewakili (40)	Kurang Mewakili (10)	Lainnya (0)	
4	Pendapat Anda Mengenai Kemasan Produk ABM?	Layak (32)	Kurang Layak (17)	Lainnya (1)	
5	Menurut Anda Mana yang Mewakili Identitas di Antara Logo perusahaan berikut?	ABM (24)	Sumber Selera (15)	Essem Food (0)	PD. Pasirkaliki (11)
6	Menurut Anda Mana yang Lebih Menarik di Antara Kemasan Berikut?	ABM (8)	Sumber Selera (20)	Essem Food (14)	PD. Pasirkaliki (8)

Data Tabel II.3 didapat dengan metode penyebaran kuesioner, dimana berlokasi di kawasan pasar Padawangi, atau tempat ABM berada dengan narasumber sebanyak 50 orang. Berdasarkan tabel diatas 39 orang mengetahui ABM, dimana narasumber mengetahui ABM dari toko atau warung hal tersebut berdasarkan 21 orang yang berpendapat seperti itu.

Untuk logo perusahaan 40 narasumber mengatakan sudah mewakili identitas perusahaan, serta untuk kemasan produk 32 narasumber berpendapat sudah layak.

Dari ke empat logo perusahaan produsen bakso logo, ABM lebih mewakili identitas, itu berdasarkan pendapat dari 24 narasumber. Dari ke empat kemasan produk bakso kemasan, ABM kurang menarik dimana kemasan pesaing yaitu Sumber Selera lebih menarik, itu berdasarkan pendapat 20 narasumber.

Dapat disimpulkan bahwa masyarakat yang berada dikawasan tempat perusahaan ABM mengetahui ABM, serta untuk logo perusahaan menurut masyarakat logo ABM sudah mewakili, sedangkan untuk kemasan produk masyarakat lebih tertarik dengan kemasan pesaing.

## II.5 Analisis

### II.5.1 Analisis SWOT

SWOT merupakan penggabungan dari kata *strenght* (kekuatan), *weakness* (kelemahan), *opportunity* (peluang), dan *threat* (ancaman) yang dimana bertujuan untuk mengatasi permasalahan yang ada di dalam perusahaan.

Menurut Kurtz (2008) mengatakan bahwa “alat untuk mengatasi kelemahan yang dimiliki suatu perusahaan dengan membandingkan kekuatan perusahaan tersebut, serta memanfaatkan peluang yang ada dan mengidentifikasi ancaman dari factor eksternal adalah analisis SWOT”.

Tabel II.4 Analisis SWOT  
Sumber: Data Penelitian Pribadi (01/05/2018)

Internal		Strenght	Weakness
		Eksternal	
<b>Opportunity</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konsumen bakso semakin bertambah</li> <li>2. Produsen bakso kemasan satu-satunya yang ada di Kabupaten Bandung</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memanfaatkan ukuran bakso yang besar untuk menarik minat beli konsumen</li> <li>• Toko yang berada di wilayah pemasaran produk memudahkan pemesanan konsumen</li> </ul>		
<b>Threat</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pegawai yang membuka sendiri perusahaan pembuatan bakso</li> <li>2. Kemasan pesaing lebih menarik dibandingkan kemasan produk ABM</li> <li>3. Kemasan pesaing lebih informatif</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat tampilan kemasan yang menarik menggunakan pendekatan produk bakso yang besar agar konsumen tertarik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menambah infomasi mengenai produk yang dijual ABM, agar konsumen memberikan kepercayaan dan merasa aman ketika membeli produk ABM</li> </ul>	

Berdasarkan dari Tabel II.4 yang dikomparasikan dengan pesaing ABM yakni Sumber Selera dapat disimpulkan bahwa, agar menarik minat beli konsumen maka perusahaan ABM memerlukan tampilan kemasan yang lebih menarik dari pesaing, dengan menonjolkan keunggulan ABM yaitu ukuran produk bakso yang besar, serta informasi yang lengkap mengenai produk agar konsumen merasa aman dan percaya ketika membeli produk ABM

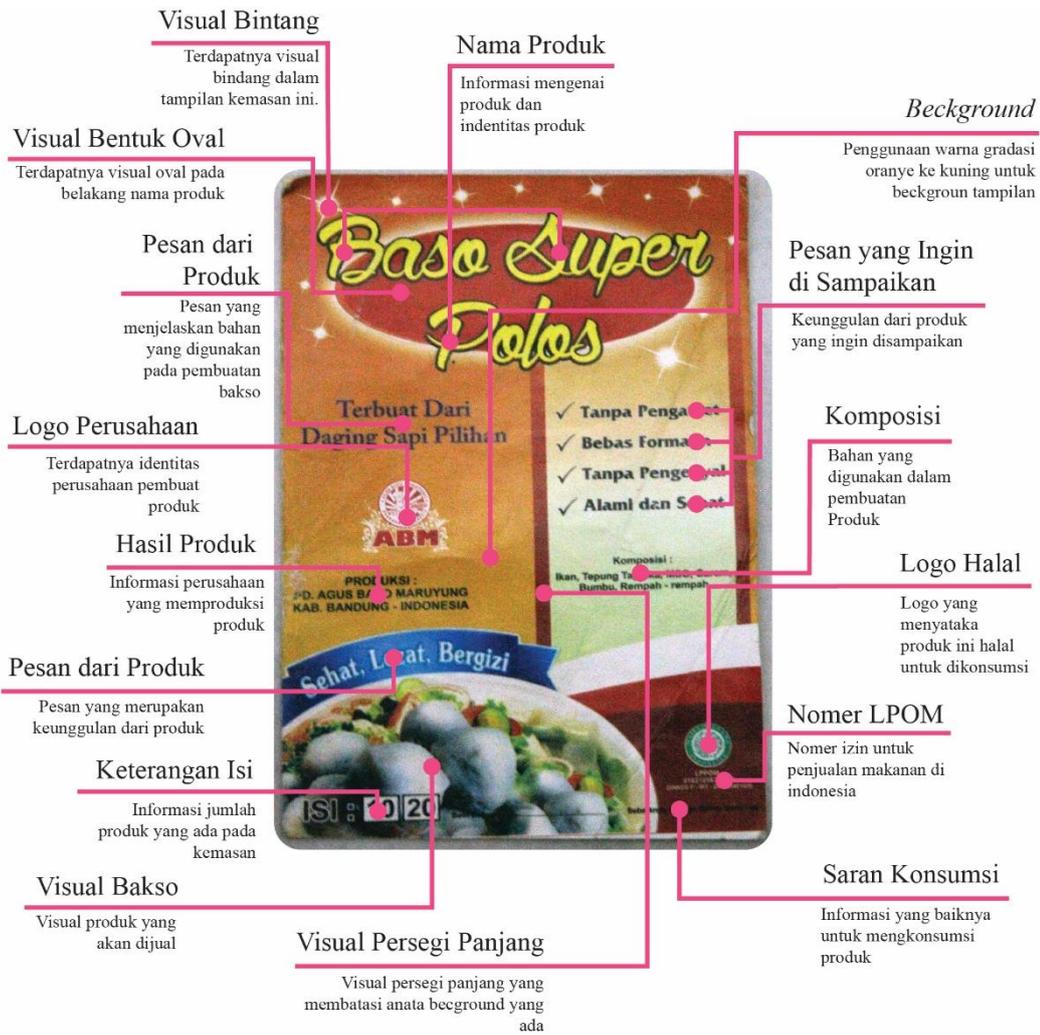
### **II.5.2 Analisis Media Kemasan ABM**

ABM memiliki kemasan produk yang bermacam-macam dimana dalam analisis ini akan membahas mengenai elemen-elemen apa saja yang ada pada kemasan produk ABM. Dimana kemasan di Indonesia memiliki unsur-unsur yang harus ada mengentai informasinya antara lain nama merek, nama produk, komposisi, berat bersih produk, informasi gizi, tanggal kadaluarsa, barkode, dan logo halal.

Itu diperkuat oleh pendapat Klimchuk dan Krasovec (2007) mengatakan bahwa elemen-elemen yang diperlukan dalam sebuah kemasan antara lain:

- Tanda Merek
- Nama Merek
- Nama Produk
- Keterangan Komposisi (*ingredient*)
- Berat Bersih
- Informasi Nilai Gizi
- Tanggal Kadaluarsa, Peringatan Bahaya, Arahan Penggunaan, Dosis, Instruksi
- Ragam
- Barcode.

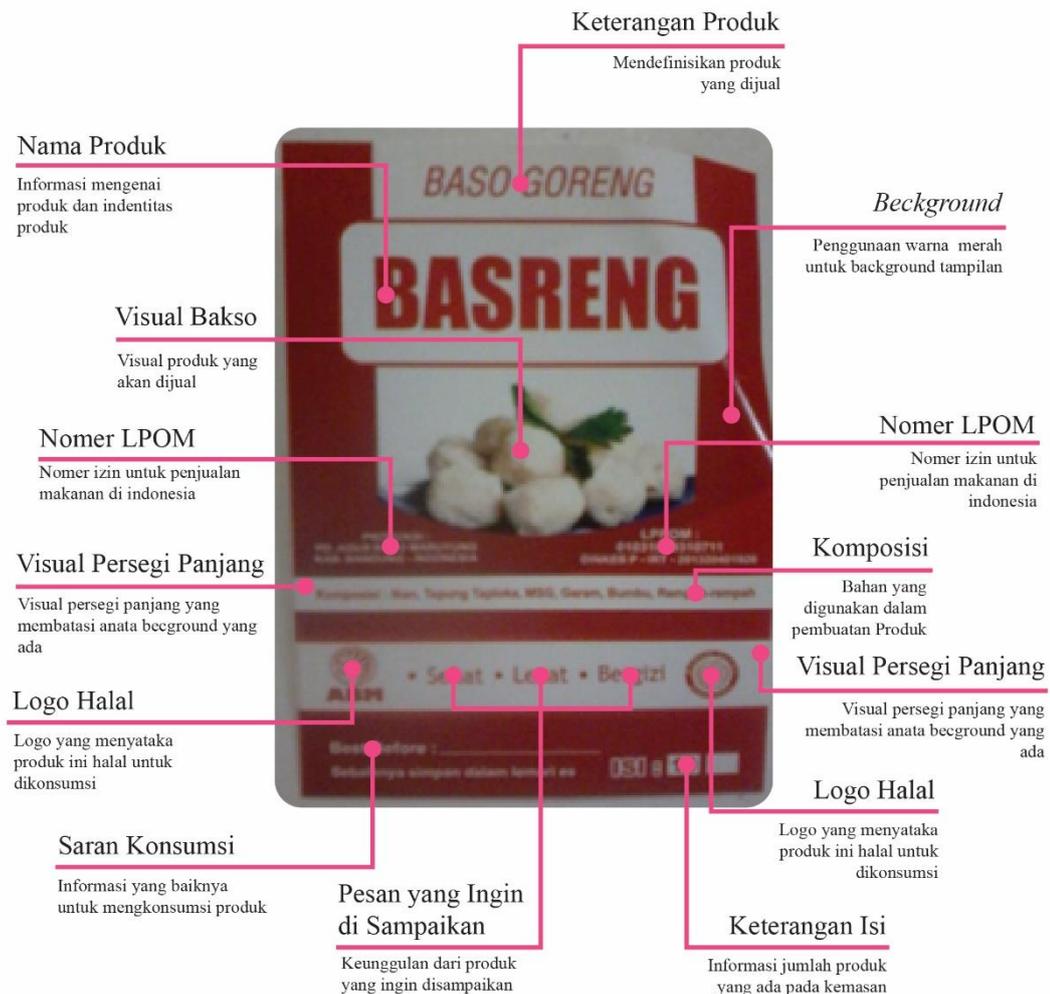
Berikut merupakan hasil analisis kemasan yang dimiliki oleh ABM dimana analisis dilakukan pada stiker informasi kemasan yang ABM gunakan pada kemasan produk:



Gambar II.39 Analisi Elemen Kemasan ABM Baso Super Polos  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (4/05/2018)

Gambar II.39 merupakan analisis elemen-elemen yang terdapat pada stiker informasi kemasan produk ABM, dimana dalam stiker informasi kemasan produk tersebut terdapat nama produk, komposisi, saran konsumsi, keterangan isi produk, logo perusahaan, perusahaan yang memproduksi, nomer LPOM, logo halal, pesan yang ingin disampaikan, serta visual pendukung agar terlihat menarik.

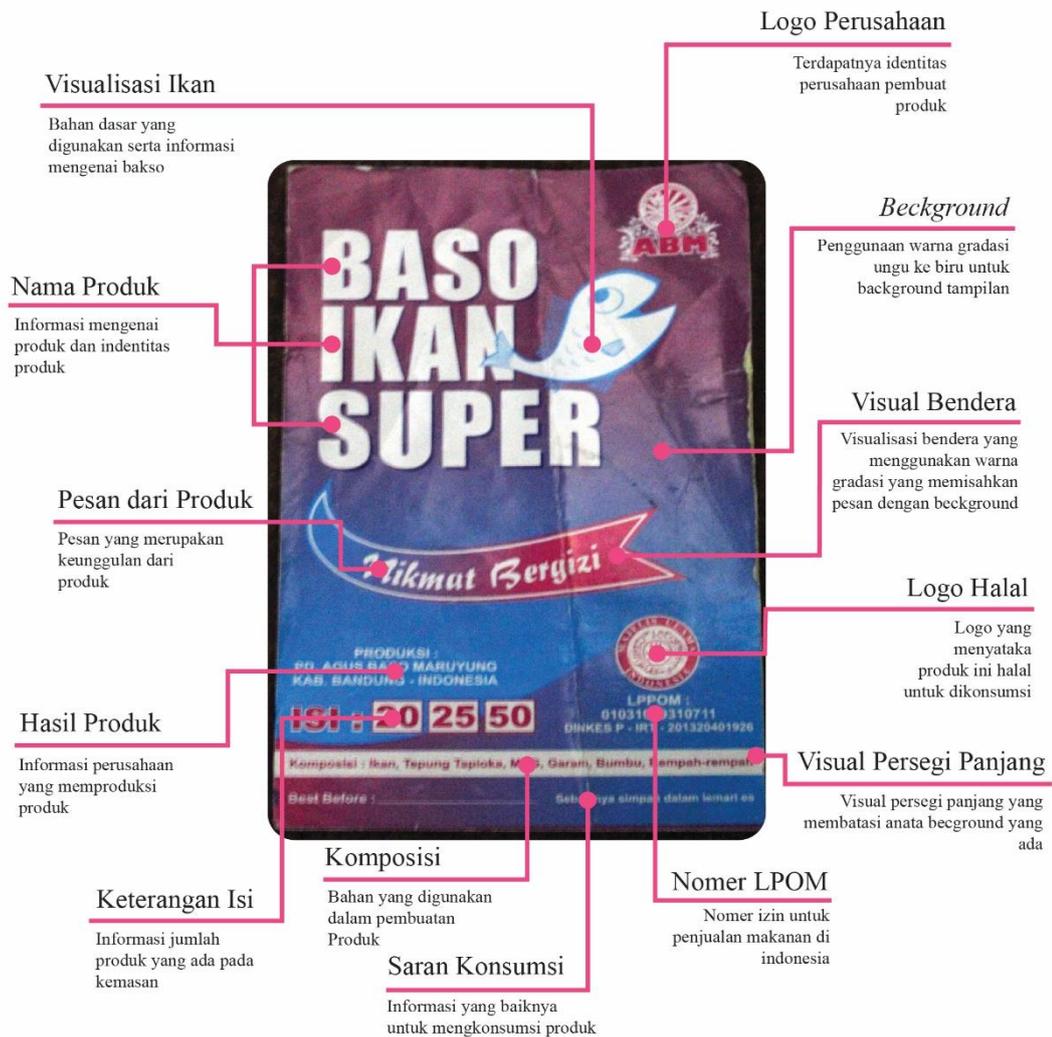
Keunggulan dari tampilan stiker informasi Gambar II.39 adalah terdapatnya pesan dari produk yang ingin disampaikan kepada konsumen yakni keunggulan produk lebih banyak serta terdapatnya visualisasi bakso yang membuat konsumen tertarik.



Gambar II.40 Analisi Elemen Kemasan ABM Baso Goreng  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (4/05/2018)

Gambar II.40 merupakan analisis elemen-elemen yang terdapat pada stiker informasi kemasan produk ABM, dimana dalam stiker informasi kemasan produk tersebut terdapat nama produk, komposisi, saran konsumsi, keterangan isi produk, logo perusahaan, perusahaan yang memproduksi, nomer LPOM, logo halal, pesan yang ingin disampaikan.

Keunggulan stiker informasi yang terdapat pada Gambar II.40 antara lain desain yang lebih rapi dan tidak terlihat ramai, memudahkan konsumen untuk mendapatkan informasi yang ingin disampaikan.



Gambar II.41 Analisis Elemen Kemasan ABM Baso Ikan Super  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (4/05/2018)

Gambar II.41 merupakan analisis elemen-elemen yang terdapat pada stiker informasi kemasan produk ABM Baso Ikan Super, dimana dalam stiker informasi kemasan produk tersebut terdapat nama produk, komposisi, saran konsumsi, keterangan isi produk, logo perusahaan, perusahaan yang memproduksi, nomer LPOM, logo halal, pesan yang ingin disampaikan.

Keunggulan dari stiker informasi yang didapat dari Gambar II.41 antara lain tampilan yang simpel serta terdapatnya logo perusahaan, yang dimana dalam stiker kemasan produk baso ikan ABM yang lain tidak ada.



Gambar II.42 Analisis Elemen Kemasan ABM Baso Ikan Super  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (4/05/2018)

Gambar II.42 merupakan analisis elemen-elemen yang terdapat pada stiker informasi kemasan produk ABM Baso Ikan Super yang lain, dimana dalam stiker informasi kemasan produk tersebut terdapat nama produk, komposisi, saran konsumsi, keterangan isi produk, perusahaan yang memproduksi, nomer LPOM, logo halal, pesan yang ingin disampaikan.

Keunggulan dari stiker informasi yang didapat dari Gambar II.42 antara lain visualisasi ikan yang lebih bagus dibandingkan stiker kemasan Baso Ikan Super yang lain.

## **II.6 Resume**

PD. Agus Baso Maruyung atau ABM merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pembuatan dan penjualan bakso, dimana ABM mendistribusikan produknya ke pasar-pasar tradisional. ABM memiliki produk bakso hasil olahan dari daging sapi dan ikan dimana memiliki kode masing-masing, seperti bakso daging sapi memiliki kode, SB, B, BB, BGB, dan RJ. Sedangkan produk bakso ikan memiliki kode IS, IB, IBB, dan IBThree.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengurus ABM kini mengalami penurunan pendapatan, dimana biasanya dalam sebulan ABM memperoleh pendapatan senilai 60 juta, sedangkan sekarang ABM hanya mendapatkan pendapatan senilai 20 sampai 40 juta perbulannya.

Data lapangan yang didapat menggunakan metode penyebaran kuesioner didapatkan permasalahan dimana kemasan produk ABM kalah menarik dengan kemasan pesain, itu didapat melalui 50 narasumber yang berada di wilayah pemasaran produk ABM. Permasalah tersebut yang menjadikan penurunan pendapatan ABM saat ini.

## **II.7 Solusi Perancangan**

Konsumen bakso semakin meningkat dari tahun ketahun, dimana itu menjadikan salah satu kesempatan perusahaan produsen bakso untuk semakin mengembangkan perusahaannya.

Oleh karena itu untuk mengatasi permasalahan tersebut diperlukan adanya perancangan media promosi produk ABM yakni dengan cara perancangan ulang kemasan produk ABM agar lebih menarik perhatian konsumen, dan informatif mengenai produk yang ABM jual. Hal tersebut bertujuan agar konsumen lebih tertarik kepada produk ABM karena tampilannya yang lebih bagus, dimana menonjolkan keunggulan ABM yakni ukuran produknya yang lebih besar dibandingkan pesaing, serta memberikan informasi yang lengkap agar konsumen merasa aman dan percaya terhadap produk yang akan dibeli.