



# JURNAL

## Pembelajaran Seni & Budaya

<http://ojs.uho.ac.id/index.php/JPSB>



### INOVASI PENGEMBANGAN KULINER *BARUASA* DAN KEMASAN DESAIN GRAFISNYA

Rasnia<sup>1</sup>, Sumiman Udu<sup>2</sup>, La Ode Sahidin<sup>3</sup>

Info Terbitan	Abstrak
JPSB Vol. 3 No. 1 Juli 2018	Tujuan penelitian ini adalah 1) Untuk mendeskripsikan bagaimanakah proses inovasi pengembangan kuliner <i>baruasa</i> ? 2) Untuk mengetahui proses desain kemasan kuliner tradisional <i>baruasa</i> yang dapat diterima? Untuk mendeskripsikan bagaimanakah penerapan desain kemasan kuliner tradisional di SMK 4 Kota Kendari. Konsep yang dipilih adalah nuansa tradisional masing-masing daerah yang merupakan ciri khas dari kue <i>baruasa</i> Towea dengan mengacu pada tahapan perancangan dibuat ke dalam dua alternatif desain. Konsep inovasi yang meliputi elemen penting yaitu: 1) penggantian, 2) perubahan, 3) penambahan, 4) penyusunan kembali, 5) penghapusan dan 6) penguatan. Inovasi bahan pada kue <i>Baruasa Gula Merah</i> , <i>Baruasa Daun Kelor</i> , <i>Baruasa Coffee Mocha</i> dan <i>Baruasa Keju Mete</i> serta <i>nutrient</i> yang terkandung pada kue <i>baruasa</i> Towea. Bahan pada kemasan yang digunakan kertas <i>food grade</i> , melalui tiga tahapan yaitu: a) tahapan id Tahap desain kemasan berbahan kertas, b) Desain elemen grafis kemasan (Panel Display Utama), c) Penciptaan merek, d) Perancangan Ilustrasi Kemasan, e) <i>Layout Panel Display Utama</i> (PDU) Desain Kemasan Berbahan Dasar Kertas. Hasil inovasi kue <i>baruasa</i> ada empat jenis yaitu kue <i>Baruasa Gula Merah</i> , <i>Baruasa Daun Kelor</i> , <i>Baruasa Coffee Mocha</i> dan <i>Baruasa Keju Mete</i> . Hasil yang diperoleh pada desain kemasan adalah <i>fototype</i> kemasan berbahan dasar kertas untuk mengemas kue <i>baruasa</i> Towea. Hasil desain kemasan siswa SMK 4 Kendari memiliki dua jenis yaitu, kemasan kue <i>Baruasa Gula Merah</i> dan kemasan kue <i>Baruasa Keju Mete</i> .

**Keyword:**  
*Baruasa;*  
*Desain*  
*Kemasan;*  
*Inovasi*

#### Abstract

The purpose of this study is 1) To describe what is the new culinary development innovation process? 2) To find out the process of the new traditional culinary packaging design that can be accepted? To describe how the application of traditional culinary packaging designs at SMK 4 Kendari City. The chosen concept is the traditional nuances of each region which is a distinctive feature of the new *baruasa* Towea cake with reference to the stage of the design made into two alternative designs. The concept of innovation includes important elements, namely: 1) replacement, 2) change, 3) addition, 4) rearrangement, 5) deletion and 6) reinforcement. The material innovation in the new cake is Brown Sugar, Recently Moringa Leaves, New Coffee Mocha and Recently Cashew Cheese and the nutrients contained in the new cake are just like Towea. Material in kamsan used food grade paper, through three stages, namely: a) stages of the phase of packaging design made of paper, b) Design graphic packaging elements (Main Display Panel), c) Brand creation, d) Designing Packaging Illustration, e) Layout Main Display Panel (PDU) Paper-Based Packaging Design. There are four types of innovations from the new cake cake, the new cake is Brown Sugar, The Moringa Leaves, The Coffee Mocha and The Cashew Cheese. The results obtained in the packaging design are phototypes of paper-based packaging to package the cake and just towea. The results of the packaging design of the 4 Kendari Vocational High School students have two types, namely, the new cake packaging for Brown Sugar and cake packaging just like Cashew Cheese.

**Keywords:** *Baruasa; Innovation; Packaging Design,*

© 2018 Jurnal Pembelajaran Seni & Budaya

e-ISSN - 2502-4191

<sup>1</sup> Alumni Pascasarjana Pendidikan Seni Universitas Halu Oleo

<sup>2</sup> Dosen Universitas Halu Oleo

<sup>3</sup> Dosen Universitas Halu Oleo

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki beraneka ragam budaya, di mana hal tersebut merupakan aset yang penting, bagi negara dan warga negara Indonesia. Keragaman tersebut terdiri dari adat istiadat, budaya, dan berbagai jenis kearifan lokal suatu daerah yang dapat dijadikan sebagai investasi menarik. Jajanan tradisional itu sendiri masih tumbuh di beberapa Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kendari. Berkembang menjadi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) (Seyianto, dkk.: 2012).

Berdasarkan survei awal dilakukan di berbagai tempat penitipan/penjualan kue *baruasa*. Kue *baruasa* hanya dapat terjual sekitar 120 sampai 130 *packing Baruasa* perbulannya dari 600 pak kue *baruasa* yang disalurkan ke toko kue tersebut. Sedangkan kue *baruasa* yang menjadi permasalahan kedua dilihat dari *elemen grafis* kemasan yang belum digarap secara optimal. Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu dilakukan pembenahan *desain* dengan mengacu pada menonjol, konten isi, unik dan sesuai (Dameria, 2014 : 53-54).

Kue *baruasa* yang ada di Kota Kendari tidak cukup dengan kemasan yang ada. Akibatnya kue *baruasa* khas daerah kurang diminati. Untuk itu, kemasan kulit maupun isi perlu inovasi baik pada cita rasa maupun pada kemasannya. Cita rasa kue *baruasa* masih khas belum dikembangkan dengan berbagai varian rasa. Kemasan yang digunakan kue *baruasa* masih menggunakan plastik mika polos, sehingga perlu adanya inovasi baru dengan desain grafis yang elegan, menarik dan memiliki nilai estetis.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan *deskriptif kualitatif*, yaitu *Prosedur* penelitian yang menghasilkan data deskriptif kualitatif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati (Borgan Tailor , 1993: 30).

Penelitian ini dilaksanakan di pabrik Kue Baruasa Membiri Di Jalan Dangga Puuwatu Kota Kendari, Marina Anduonohu dan SMKN 4 Kendari.

Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder yaitu:

1. Data primer diperoleh melalui survey, observasi dan wawancara terkait dengan objek perancangan dan sumber ide penciptaan
2. Data sekunder diperoleh melalui kajian pustaka yang relevan subjek perancangan, yaitu kemasan. Data ini digunakan sebagai landasan teoritis untuk menunjang data primer. Selain berupa kajian pustaka data sekunder

dapat berupa referensi karya-karya sejenis sebagai acuan dalam proses perancangan untuk menghasilkan solusi pemecahan masalah yang tepat.

Identifikasi data pada proses perancangan ini menggunakan metode 5W +1H (*what, why, where, when, who* dan *how*) merupakan metode yang diterapkan pada bahasa jurnalistik, dengan mengacu pada target audien dari perancangan. Metode ini digunakan dengan menjawab pertanyaan seputar (*what, why, where, when, who* dan *how*) sebagai landasan berpikir desain untuk memecahkan permasalahan terkait dengan perancangan menghasilkan solusi-solusi kritis.

Teknik analisis data yang sesuai dengan penelitian kualitatif adalah analisis deskriptif kualitatif. Secara operasional teknik analisis data yang dilakukan melalui beberapa tahapan sebagaimana model teknik analisis data yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman (1994:128) sebagai berikut:

1. Pengumpulan data sebagai proses untuk menghimpun data-data berupa keterangan atau informasi dari hasil observasi, wawancara maupun, dokumentasi dari informan yang berhubungan dengan tujuan penelitian.
2. Reduksi data sebagai proses penyederhanaan klasifikasi data kasar dari hasil penggunaan teknik dan alat pengumpulan data di lapangan. Reduksi dilaksanakan secara bertahap dengan cara membuat ringkasan data dan menelusuri tema yang tersebar untuk menggali informasi dalam wawancara dan observasi.

Pada tahap ini format dan informasi produk sudah ditentukan. Semua informasi yang diperlukan oleh desainer dituangkan dalam *Design Brief*. Proses kreatif perancangan media kemasan untuk produk kue *baruasa* terdiri dari beberapa tahapan di antaranya : 1) Proses berfikir, 2) Riset dan analisis, 3) *Thumbnails* (layout kasar), 4) Evaluasi penyempurnaan.

Uji keabsahan data dalam penelitian, sering hanya ditekankan pada uji validitas dan kredibilitas. Derajat ketepatan antara data yang terjadi pada objek penelitian dengan data yang dapat dilakukan oleh peneliti.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Inovasi *Baruasa*

Inovasi pengembangan kue *Baruasa* tersebut sangat diperlukan untuk membuat konsumen ingin selalu menikmatinya.

Desain kemasan juga diperlukan agar kue *baruasa* layak dibawa sebagai oleh-oleh khususnya wisatawan.

### Baruasa Gula Merah

Salah satu varian rasa kue *baruasa* Towea adalah kue *Baruasa Gula Merah*. Dikatakan kue *baruasa* gula merah karena kue *baruasa* tersebut menggunakan kue gula merah yang berasal dari Bau-Bau namanya gula merah Kabaena.

Tabel.1 Bahan Baku *Baruasa Gula Merah*

Bahan	Satuan	Jumlah
Beras organik Ereke	600 gram	20.000
Gula merah	450 gram	12.000
Gula tebu	50 mil/44 gr	2.500
Telur	450 gram	15.000
Vanili	25 gram	1.000
Soda kue	25 gram	1.000
Kayu manis	50 gram	2.000
Jahe	25 gram	2.000
Kelapa goreng	400 gram	10.000
Terigu	250 gram	2500
Jumlah		Rp 67.500

### Bahan Kue Baruasa Daun Kelor

Varian rasa yang kedua dari kue *baruasa* Towea adalah kue *Baruasa Daun Kelor*. Kue *Baruasa Daun Kelor* menggunakan bahan dasar tepung beras Tolaki, kelapa goreng, terigu, gula pasir, gula tebu, jambu mete, daun kelor, daun pandan, vanili dan telur.

Tabel. 2 Bahan Baku Baruasa Daun Kelor

Bahan	Satuan	Jumlah
Beras merah Tolaki	600 gram	12.000
Daun kelor	100 gram	2.000
Daun pandan	50 mil	3.000
Gula pasir	50 gram	2.500
Gula tebu	100 mil	5.000
Telur	450 gram	15.000
Terigu	250 gram	2.500
Vanili	25 gram	1.000
Kelapa goreng	400 gram	10.000
Soda kue	25 gram	1.000
Jumlah		Rp 50.500

### Bahan Kue Baruasa Coffe Mocha

*Baruasa Coffe Mocha* merupakan varian rasa yang ketiga dari kue *baruasa* Towea. Kue *baruasa* tersebut menggunakan bahan dasar seperti tepung beras Tolaki, gula pasir, gula merah, gula tebu, terigu, telur, kopi, coklat mocha, vanili dan *baking powder*.

Tabel.3 Bahan Kue *Baruasa Coffe Mocha*

Bahan	Satuan	Jumlah
Beras merah Tolaki	600 gram	12.000
Kopi hitam	50 gram	5.000
Coklat bubuk	50 gram	6.000
Gula pasir	100 gram	2.500
Gula merah	100 gram	12.000
Kelapa goreng	400 gram	5.000
Telur	450 gram	15.000
Gula tebu	50 mil	2.500
Soda kue	25 gram	1.000
Vanili	25 gram	1.000
Jumlah		Rp.56.000

### Bahan Kue Baruasa Keju Mete

Varian rasa yang ke empat adalah kue *Baruasa Keju Mete*. Dikatakan kue *Baruasa Keju Mete* karena salah satu bahan yang digunakan adalah keju dan jambu mete.

Tabel.3 Bahan Baku *Baruasa Keju Mete*

Bahan	Satuan	Jumlah
Tepung beras biasa	600 gram	12.000
Gula pasir	50 gram	6.000
Telur	400 gram	10.000
Jambu mete	50 gram	15.000
Keju cheddar	50 gram	10.000
Terigu	250 gram	2.500
Gula tebu	50 mil	5.000
Vanili	25 gram	1.000
Soda kue	25 gram	1.000
Jumlah		Rp. 62.500

### Inovasi Warna

Inovasi warna pada kue *baruasa* Towea ada beberapa macam, sesuai dengan bahan dasar yang digunakan. Inovasi warna berarti menambahkan warna kue *baruasa* yang sudah ada menjadi beberapa warna sesuai varian rasanya. Hal ini merupakan bagian dari salah satu konsep inovasi yaitu inovasi penambahan (*addition*).

### Inovasi Bentuk

Inovasi mengembangkan kreativitas pada kue tradisional demi menciptakan hal-hal yang baru. Salah satu contohnya inovasi kue tradisional kue *baruasa* Towea yang diolah menjadi menu kekinian tetapi tetap mempertahankan bentuk kue *baruasa* yang *original*-nya yaitu berbentuk bulat.

### Inovasi Proses Pembuatan Kue Baruasa

Ada empat jenis kue *baruasa* yang sudah diinovasi yaitu: 1) Kue *Baruasa Gula Merah*, 2) Kue *Baruasa Daun Kelor*, 3) Kue

Baruasa Coffee Mocha, 4) Kue Baruasa Keju Mete.



Gambar.3  
Proses Pembuatan Kue Baruasa  
Foto (Rasniah 2019)

**Inovasi baruasa**  
**Kue Baruasa Gula Merah dan Baruasa Daun Kelor**



Gambar 4  
Baruasa Gula Merah dan Daun Kelor  
Foto (Rasniah 2019)

**Kue Baruasa Keju Mete dan Coffe Mocha**



Gambar.5  
Kue Baruasa Keju Mete dan Coffe Mocha  
Foto (Rasniah: 2019)

**Inovasi Cara Masak**

Inovasi cara masak merupakan asal salah satu bagian yang paling penting pada proses pembuatan kue baruasa, karena cara masak kue baruasa sangat mempengaruhi tekstur kue itu sendiri. Inovasi cara masak pada kue baruasa ini masih mempertahankan cara masak kue tradisional yaitu dengan cara dibakar bukan menggunakan oven.

**Inovasi Desain Kemasan Kue Baruasa**

Rancangan desain kemasan merupakan seluruh kegiatan merancang, memproduksi wadah atau bungkus untuk mengemas produk. Kegiatan ini bertujuan untuk memenuhi fungsi kemasan sebagai fungsi keamanan, fungsi kemudahan dalam pengelompokan, penempatan, penyimpanan, fungsi informasi, informasi dan fungsi marketing (Bupus dan Silva, 2008:106).



Gambar.6  
Kemasan Primer Kue Baruasa  
Foto (Rasniah 2019)

Desain kemasan primer terbuat dari plastik seal biasa yang berwarna putih bening. Plastik ini berfungsi melindungi kue baruasa karena sifat dari plastik stading pouch ini kedap udara, sehingga kue baruasa dapat tahan lama.

**Desain Elemen Grafis Kemasan (Panel Display Utama)**

Panel display utama (PDU) merupakan area yang terdapat di bagian depan desain kemasan. Khusus untuk menempatkan merek dan elemen-elemen komunikasi utama. Elemen-elemen pada PDU yang diperlukan pada umumnya meliputi; nama merek, nama produk, keterangan komposisi, informasi dan nilai gizi. Elemen yang diataur dengan desain meliputi warna, huruf, ilustrasi, foto, simbol, ikon dan hirarki visual (Klimchuck dan Krasovec, 2007:84-85). Sebelum berbentuk kemasan yang utuh, terlebih dahulu perancangan pola atau jaring-jaring kemasan kue baruasa seperti yang tampak pada gambar di atas.

Penciptaan merek merupakan hal pertama yang dilakukan sebagai upaya untuk mengkomunikasikan kue baruasa kepada target audien. Pada perancangan ini, tahapan penciptaan merek meliputi nama merek dan logo sebagai identitas merek.



Gambar.10  
Alternatif desain logo kue baruasa  
Foto (Rasniah 2019)

**Perancangan Ilustrasi Kemasan**

Ilustrasi sebagai elemen estetis pada desain kemasan kue baruasa menggunakan ilustrasi fotografi, menampilkan produk kue baruasa. Penggunaan kue baruasa ini dimaksudkan untuk memberikan informasi kepada konsumen mengenai isi produk dan daya tarik.

**Layout Panel Display Utama (PDU) Desain Kemasan Berbahan Dasar Kertas**

Tahapan perancangan panel display utama untuk desain kemasan berbahan kertas dipilih bentuk desain kemasan yang alternatif ukurannya dan ekonomis. Daya tarik utama terdiri dari nama merek,

ilustrasi, warna, tipografi dan *layout* pada desain kemasan berbahan kertas, yang terdapat pada PDU.



Gambar.11`

Ilustrasi sebaga elemen estetis pada kemasan *Barusa Gula Merah*  
Foto (Rasnia 2019)

Gambar gula merah, kelapa goring, dan rumah adat Buton merupakan elemen estetis pada kemasan kue *Barusa Gula Merah* yang terletak pada *display* utama (PDU) kemasan kue *barusa* ini.



Gambar.12

Ilustrasi elemen estetis pada kemasan *Barusa Coffee Mocha*.  
Foto (Rasnia 2019)

Gambar kopi hitam, gula tebu dan tugu MTQ yang menjadi elemen estetis pada kemasan *Barusa Coffee Mocha*.



Gambar.13

Ilustrasi Elemen Estetis pada Kemasan *Barusa Keju Mete*  
Foto (Rasnia 2019)

Penempatan gambar keju, jambu mete, tepung beras Tolaki dan rumah adat Tolaki merupakan elemen estetis pada PDU kemasan *Barusa Keju Mete*.



Gambar.14

Ilustrasi Elemen Estetis pada Kemasan *Barusa Daun Kelor*  
Foto (Rasnia 2019)

Tampilkan gambar daun kelor dan jambu mete yang merupakan bahan dasar dari kue *Barusa Daun Kelor*. Selain itu pada PDU kemasan kue *Barusa Daun Kelor* juga menampilkan gambar Pantai Bungin Pinungan yang merupakan ikon dari Pulau Towea, Kabupaten Muna.



Gambar.15

Layout PDU desain kemasan sekunder berbahan dasar kertas.  
Foto (Rasnia 2019)

Ukuran desain kemasan berbahan kertas

Ukuran : 21,5 x 11 x 5

Kertas : 48 x 32 & ketebalan 210 cm

Tehnik cetak : Digital printing

Finishing : Laminasi doff

### Inovasi Kemasan *Barusa Gula Merah*

Inovasi desain kemasan pada *barusa gula merah* lebih mencerminkan karakter yang menjadi ikon daerah asal bahan kue *barusa* tersebut. Misalnya gambar desain kemasan di atas merupakan hasil desain dari peneliti yang memiliki nilai estetis, yang terletak pada gambar rumah adat Buton yang ada pada PDU.



Gambar. 16

Kemasan Sekunder *barusa gula merah* tampak dari depan

Selain gambar rumah adat ada juga gambar sarung tenun dari Buton, yang terletak pada *background* belakang kemasan *Barusa Gula Merah* tersebut. Hal ini merupakan ciri khas dari kue *barusa* tersebut.



Gambar.17

Desain Kemasan Sekunder Berbahan Dasar Kertas

Tampak Depan-Belakang

Foto (Rasnia 2019)

### Inovasi Kemasan *Barusa Daun Kelor*

*Barusa Daun Kelor* memiliki kemasan hampir sama dengan kemasan *Barusa Gula Merah*, tetapi yang membedakan yang menjadi ikon dari PDU kemasannya adalah Pantai Bungin Pinungan, Towea.

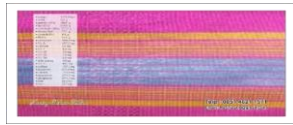


Gambar.18

Kemasan Sekunder *Barusa Daun Kelor* Tampak dari Depan  
Foto (Rasnia 2019)

Selain itu gambar yang terletak di *background* belakang kemasan *Barusa Kelor* ini adalah gambar sarung tenun Muna. Tentunya penempatan beberapa kebudayaan seperti pantai Bungin Piningan dan sarung

tenun Muna, sebab salah satu bahan yang digunakan adalah berasal daerah tersebut yaitu daun kelor.



Gambar.19

Kemas sekunder *Baruasa Daun Kelor*  
Tampak dari Belakang  
Foto (Rasnia 2019)

#### Inovasi Kemasan *Baruasa Coffee Mocha*

*Baruasa Coffee Mocha* memiliki PDU dengan menampilkan gambar biji kopi hitam, gula merah, tepung beras tolaki dan tugu MTQ yang merupakan ikon Kota Kendari Sulawesi Tenggara.



Gambar.20

Kemas sekunder *Baruasa Coffee Mocha*  
Tampak dari depan  
Foto (Rasnia 2019)

Selain itu pada gambar *background* belakang pada kemasan kue *Baruasa Coffee Mocha* adalah peta Sulawesi, tujuannya untuk mempertegas bahwa di sinilah letak daerah Sulawesi Tenggara sebagai pembuat kue *Baruasa Coffee Mocha* dengan menggunakan beras merah Tolaki.



Gambar.21

Kemas sekunder *Baruasa Coffee Mocha*  
Tampak dari belakang  
Foto (Rasnia 2019)

#### Inovasi Kemasan *Baruasa Keju Mete*



Gambar. 22

Kemas Sekunder *Baruasa Keju Mete*  
Tampak dari Depan  
Foto (Rasni 2019)

PDU pada kemasan kue *Baruasa Keju Mete* tersebut adalah tepung beras merah Tolaki, jambu mete dan keju dan batang tebu yang merupakan salah satu bahan pemanis pada kue *baruasa* tersebut. Selain itu ada juga gambar rumah adat suku Tolaki.



Gambar.25

Kemas Sekunder *Baruasa Keju Mete*  
Tampak dari Belakang  
Foto (Rasnia 2019)

Pada *background* belakang desain kemasan *Baruasa Keju Mete* adalah sarung adat suku Tolaki. Tujuan menampilkan kebudayaan suku Tolaki pada kemasan kue *Baruasa Keju Mete* ini adalah untuk menarik minat pelanggan.

#### Inovasi Pemasaran

Pemasaran adalah proses perencanaan dan pelaksanaan konsepsi, penetapan harga, promosi dan distribusi barang, jasa, dan gagasan untuk menciptakan pertukaran dengan kelompok sasaran yang memenuhi sasaran organisasi (Kotler, 2000: 16).

#### *Inovasi Pemasaran Tradisional*

Inovasi proses pemasaran kue baruasa secara tradisional dilakukan dengan cara menawarkan kue *baruasa* Towea dari teman ke teman, menitipkan kue *baruasa* di toko-toko serta di kios-kios.

#### *Inovasi Pemasaran Berbasis IT*

Sosial media adalah hal kedua di dalam memasarkan kue *baruasa* yang cukup efektif dan menarik minat pembeli. Social media yang digunakan oleh pembuat kue *baruasa* Towea adalah *facebook*, *whatsapp* dan *Kendari Jual Beli (KJB)*.

#### Inovasi Desain Kemasan *Baruasa Siswa SMKN 4 Kendari*

Pembelajaran desain grafis di SMKN 4 kendari merupakan salah satu dari empat program pembelajaran Jurusan Desain Komunikasi Visual (DKV). Program pembelajaran DKV di SMKN 4 Kendari yaitu program desain grafis, foto grafi, vidio grafi dan publikasi. Ada beberapa contoh desain yang siswa buat untuk kemasan kue *Baruasa Gula Merah* dan kue *Baruasa Keju Mete*



#### PENUTUP

Pengembangan kue *baruasa* dengan memadukan bahan tradisional dan modern akan meningkatkan kualitas rasa dan menarik minat konsumen. Pembelajaran desain grafis di SMKN 4 kendari merupakan salah satu dari empat program pembelajaran Jurusan Desain Komunikasi Visual (DKV).

Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan terkait dengan inovasi pengembangan kuliner *baruasa* dan desain kemasannya. Dalam upaya mengurangi jumlah pengangguran sehingga perlu meningkatkan kualitas sumber daya manusia dengan mendukung kreativitas yang dimiliki

oleh generasi muda baik di bidang kuliner maupun ilmu yang berhubungan dengan desain.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Amabile et al, 1996.  
<https://sidikpuchagidie.wordpress.com/2010/12/14/hello-word/>, 12 Desember 2018)
- Seyianto, dkk., 2012. ([eprints.ums.ac.id](http://eprints.ums.ac.id)), 14 oktober, jam 22:21 wita)
- Bupus dan Silva, 2008. *"Inovasi Desain Kemasan Ayam Betutu Sebagai Oleh-Oleh Khas Bali di Kota Denpasar"*.
- Dameria, 2014. *"Inovasi Desain Kemasan Ayam Betutu Sebagai Oleh-Oleh Khas Bali di Kota Denpasar"*.
- Koler, 2003.  
([repository.usu.ac.id/histeam/hadle](http://repository.usu.ac.id/histeam/hadle).  
(2 Oktober 2018).
- Klomckhuk dan Crasovec, 2007. *"Peran Desain Grafis pada Label dan Kemasan Produk Makanan UMKM"*.  
Jurnal: Seni Rupa. UNS.
- Rustan, Suriyanto. (2009), *Mendesain Logo*, PT. Gramedia, Jakarta.  
(<https://woocare.blogspot.com/2016/07/pengertian-gizi-macam-macam-zat-gizi-fungsi-zat-gizi.html?m=1>)
- Nilson dan Amstrom,  
2011.<https://repository.usu.ac.id/histeam/hadle>. (14 Oktober 2018).
- Marianne Rosner, 2007.  
(<https://openlibrary.telekomuniversity.ac.id>), 15 oktober 2018, jam 23:21 wita)

**Referensi**

- Alex, Sobur. 2004. *Simotika Komunikas*. Bandung: PT Remaja Rosda Karya. Astono, Sigit dkk. 2006. *Seni Tari dan Seni Musik 1*. Jakarta: yudistira.
- Barmin, ddk. 2012. *Seni Budaya dan Keterampilan*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Berger, Arthur Asa. 2015. *Pengantar Simiotika (Tanda-Tanda dalam Kebudayaan Kontemporer)*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Benny Kurniawan, 2012, *Ilmu Budaya Dasar*, Tanggerang Selatan: Jelajah Nusa.
- Budiona, Herusatoto. 2001. *Simbiolisme dalam Budaya Jawa*. Yogyakarta: Hanindita Graha Widia.
- Budiningsih, Asri. 2004. *Pembelajaran Moral Berpijak pada Karakteristik Siswa dan Budayanya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Dharsono dan Sunarni, 2007. *Estetika Seni Rupa Nusantara*. Surakarta: ISI Pers Solo.
- Herimanto, 2011, *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar*, Jakarta: Bumi Aksara.
- Ibrahim, Idi Subandi. 2004. *Komunikasi Empatik*. Bandung : Pustaka Bumi.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. 2016. *Seni Budaya (Studi dan Pengajaran Kls X)*. Jakarta: Kemendikbud.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. 2017. *Seni Budaya (Studi dan Pengajaran Kls XI)*. Jakarta: Kemendikbud.
- Koentjaraningrat, 2000, *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bagus. 2005. *Kamus Filsafat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Malemba, Basrin dkk. 2013. *Tolaki: Sejarah, Identitas, dan Kebudayaan*. Yogyakarta: Lukita.
- Moleong, Lexi J. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Munaf Yami dkk. 2001: *Kajian semiotik dan mitologis terhadap masyarakat tradisional Kepulauan Mentawai*. Jakarta : Pusat Bahasa. Departemen Pendidikan Nasional.
- Nanang Rizali. 2000. *Latar Belakang Budaya*. Surakarta: ISI Pers Solo.
- Nasution, Muhammad Syukri Albani. 2015. *Ilmu Sosial Budaya Dasar*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Nurhayati. 2012. *Pengantar Ringkas Teori Sastra*. Yogyakarta : Media Perkasa.
- Pateda, Mansoer. 2001. *Semantik Leksikal*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Pradopo, Rachmat Djoko. 2009. *Beberapa Teori Sastra, Metode Kritik dan Penerapannya*. Jakarta : Pustaka Pelajar.
- Soedarsono, R.M. 1992. *Pengantar Apresiasi Seni*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Sachari. 2002. *Peranan Simboldalam Kehidupan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Subekti, Ari dan Budiawan. 2009. *Seni Tari*. Yogyakarta: Citra Aji Parama.
- Sunggono, Bambang. 2003. *Metodologi Penelitian Hukum*, Cet. VI, Jakarta; Raja Grafindo Persada.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan Pedekatan Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.
- Tinarbuko, Sumbo. 2009. *Semiotika, Komunikasi Visual (Edisi Revisi)* Yogyakarta: Jala Sutra.
- Tumanggor, Rusmin. 2016. *Ilmu Sosial dan Kebudayaan Dasar*. Jakarta: Predana Media Group.