

BERITA ACARA SIDANG PROPOSAL
TUGAS AKHIR DKV PERIODE 20

Nama : Robertus Revi Winarto
NRP : 42407006
Tanggal : 22 Agustus 2011
Penguji :
1. Aristachus Pranayama K. BA, MA
2. Elisabeth Christine Yuwono, S.Sn
3. Drs. Heru Dwi Waluyanto M.Pd
4. Rebeca Milka. S.Sn

85

**BERITA ACARA SIDANG PROPOSAL
TUGAS AKHIR DKV PERIODE 20**

No	Nama Dosen Penguji	Subjek	Revisi
	Rebeca Milka.N.B S.Sn	Latar Belakang Definisi Operasional	-Topik belum jelas dan sesuai -Belum ada keistimewaan dalam LB -terlalu luas perlu dipersempit -Definisi operasionalnya salah
			Tanggal 22Agustus 2011  Rebeca Milka.N.B S.Sn

Lampiran 1: Berita Acara Sidang Tugas Akhir DKV Periode 20
(sambungan)

BERITA ACARA SIDANG PROPOSAL
TUGAS AKHIR DKV PERIODE 20

Nama : Robertus Revi Winarto
NRP : 42407006
Tanggal : 22 Agustus 2011
Penguji : 1. Aristachus Pranayama K. BA, MA
2. Elisabeth Christine Yuwono, S.Sn
3. Drs. Heru Dwi Waluyanto M.Pd
4. Rebeca Milka. S.Sn

No	Nama Dosen Penguji	Subjek	Revisi
	Aristachus Pranayama K.BA,MA	Latar Belakang	-Sisi yang menarik belum muncul di dalam latar belakang
		Rumusan Masalah	-Kenapa harus dalam bentuk sebuah buku
		Konsep	-bobot dan argumentasi masi kurang
			Tanggal 22 Agustus 2011  Aristachus Pranayama K.BA,MA

Lampiran 1: Berita Acara Sidang Tugas Akhir DKV Periode 20
(sambungan)

BERITA ACARA SIDANG PROPOSAL
TUGAS AKHIR DKV PERIODE 20

Nama : Robertus Revi Winarto
NRP : 42407006
Tanggal : 22 Agustus 2011
Penguji : 1. Aristachus Pranayama K. BA, MA
2. Elisabeth Christine Yuwono, S.Sn
3. Drs. Heru Dwi Waluyanto M.Pd
4. Rebeca Milka. S.Sn

No	Nama Dosen Penguji	Subjek	Revisi
	Elisabeth Christine Yuwono, S.Sn	Latar Belakang Batasan Masalah	-Latar Belakang kurang mendesak dan kurang kuat -Kenapa Harus memilih sebuah tempe - Target Audience masih belum jelas Tanggal 22 Agustus 2011  Elisabeth Christine Yuwono, S.Sn

Lampiran 2: Berita Acara Bimbingan Tugas Akhir



Universitas Kristen Petra
Jurusan Desain Komunikasi Visual
Fakultas Seni dan Desain

BERITA ACARA BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama : Robertus.Revi. Winarto		Dosen Pembimbing :	
NRP : 42407006		Drs.Heru Dwi Waluyanto, M.Pd. Rebeca Milka, S.Sn	
Judul Tugas Akhir			
Perancangan Buku Panduan Ragam Olahan Tempe			
Khas Bu Noer Di Kota Malang			
Tugas akhir ini dikerjakan pada semester : 9 (sembilan)			
KONSULTASI / KEGIATAN PEMBIMBINGAN			
No	Tanggal	Topik Pembimbingan	Paraf pembimbing
1.	8-8-2011	Acc Proposal bab I	Heru Rie
2.	15-8-2011	Acc proposal bab I	Heru Rie
	22-8-2011	Sidang I	-
3.	5-9-2011	Acc Bab I	Heru Rie
4.	12-9-2011	Acc Bab II (kerangka)	Heru Rie
5.	19-9-2011	Acc Bab II (lengkap)	Heru Rie
6.	26-9-2011	Acc Bab II	Heru Rie
7.	10-10-2011	Acc Bab III konsep	Heru Rie
8.	17-10-2011	Acc Bab III : Strategi Kreatif	Heru Rie
9.	24-10-2011	Sidang Tengah	-
10.	24-10-2011	Acc foto	Heru Rie
11.	31-10-2011	Acc Layout bab IV	Heru Rie
12.	7-11-2011	Acc Layout bab IV (foto - ulang!)	Heru Rie
13.	14-11-2011	Acc perbaikan foto bab I.	Heru Rie
14.	18-11-2011	Acc pemilihan foto	Heru Rie
15.	21-11-2011	Acc layout + font + foto.	Heru Rie
16.	28-11-2011	Acc editing foto? ; layout, promosi, materi penyusunan	Heru Rie
17.	29-11-2011	Acc layout cover + isi + penyusunan	Heru Rie

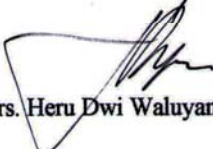
Lampiran 2: Berita Acara Bimbingan Tugas Akhir (sambungan)

18	7/12/2011	Acc Final	Rea	ju

Jumlah Pembimbing I : kali

Jumlah Pembimbing II : kali

Pembimbing I



Drs. Heru Dwi Waluyanto, M.P.D

Pembimbing II



Rebecca Milka N.B, S.Sn

Mengetahui,

Ketua Jurusan




Adi Wijayanti, S. Sn., M.Med.Kom

Lampiran 3: Form Kelengkapan Karya Tugas Akhir



Desain
Komunikasi
Visual
U K Petra

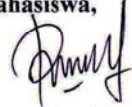
FORM KELENGKAPAN KARYA TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Robertus Revi Winarto NRP : 42407006
 Periode / Semester : 2011 (21) / 9
 Jenis TA : (sebutkan) Perancangan Grafis
 Judul TA : Perancangan Buku Panduan Ragam Olahraga tempo khas Bu Noer
 Pembimbing I : Bpk. Drs. Heru Dwi Waluyanto, M.P.D di kota Malang
 Ketua Penguji : Bpk. Aristarchus Pranayama, K. BA.MA
 Tgl. Sidang TA : 12 Desember 2011

NO	Jenis Karya Poster, Katalog, Iklan, Mock Up, Signage, dll	Spesifikasi Format CD, 2D, 3D, Softcopy, dll	Bentuk & Ukuran A3, A2, Bingkai, dll	Jumlah	Keterangan
1	Buku panduan		20x20 cm	1.	
2	Poster Diri		A3	1	
3	Kalender duduk		20x20cm	1.	
4	Katalog		A5	15	
5	Pembatas buku		5x10 cm	5	
6	Pin promosi		5,8 x 5,8 cm	5.	
7	Sticker		10 x 5 cm	5	
8	X-banner		160 x 60 cm	1	
9	Karya yg dipajang		20x20cm	3	
10	Poster karya		A3	1.	

*

Mahasiswa,


(Robertus - Revi)

Surabaya, 06 Desember -2011

Yg mengesahkan,


(Heru Dwi W.)

Ket. : *kolom dapat dilanjutkan/ditambah apabila tidak mencukupi

Lampiran 4: Form Kelayakan Sidang Evaluasi Akhir Tugas Akhir



Desain
Komunikasi
Visual
U K Petra

FORM KELAYAKAN MENGIKUTI SIDANG AKHIR TA

Nama Mahasiswa :	Robertus . Revi . Winarto
NRP :	42407006
Alamat di Surabaya :	JL . Siwalankerto 8 / blok AA4
No. Telp.yg dpt di hubungi : (sebutkan semua)	0838576 67675 , 08179657854
E-mail Address :	175071dv_2006@yahoo . com .

Pembimbing	Kelengkapan Laporan/skripsi	Kelengkapan Karya	Tanda Tangan
1. Bpk . Heru . D . W NIP: 99022	Lengkap	Lengkap	
2. Ibu Rebecca Milka NIP: 09016	//	//	

Lampiran 5: Gambar Publikasi Bu Noer



MALANG POST SENIN, 4 JUN 2007

LUNCURKAN PIE TEMPLE

MALANG—Setelah mengenalkan brownies tempe dengan cita rasa yang unik dan kripik tempe dengan puluhan variasi rasa, Kripik Tempe Aneka Rasa Bu Noer di Ciliwung II/2 Malang ini meluncurkan Pie Temple, singkatan dari pie tempe dan apel.

Menurut M. Lukman Zaini Kurniawan, anak kandung Bu Noer, ide dasar pembuatan Pie Temple ini sederhana, yakni menggabungkan dua makanan khas Malang Raya dalam satu adonan makanan. Berbeda dari pie umumnya yang menggunakan terigu sebagai bahan dasar, pie yang dicetak dalam bentuk oval ini terasa lebih gurih karena menggunakan campuran adonan tempe pada kulit pie. Isi pie ini tentu saja apel yang dipotong dadu kecil-kecil dan kripik tempe yang dicacah. Jenis apel batu yang digunakan adalah apel rome beauty yang memang khas Batu. Pie Temple yang gurih ini dijual dengan harga Rp 12.500 per buah. Sementara itu, dijelaskan Lukman, produk terbaru lainnya dari kripik tempe yang mengandalkan diferensiasi produk ini adalah hadirnya lima rasa kripik tempe baru yang berbahan alami. Rasa baru ini menggunakan daun-daunan selain daun jeruk yang sudah umum digunakan. "Dari sekian banyak daun-daunan yang kami coba, yang rasanya paling enak itu menggunakan daun mint, daun petterseli, daun bawang, ketumbar, dan daun seledri," ujarnya. Kripik tempe yang dijual Rp 5.500 per bungkus ini mendapat respons sangat baik dari pelanggannya.

"Menurut mereka, kripik tempe seri daun-daunan ini rasanya mirip dengan masakan. Misalnya daun bawang yang mirip rasa mie ayam bawang dan daun seledri seperti rasa sup," tambah Anik Suryani, adik kandung Bu Noer yang bertugas meracik bumbu.

Ditegaskan Lukman kembali, dia ingin mengembalikan rasa asli tempe setelah menggunakan 18 variasi rasa kripik tempe dengan menggunakan seasoning. Inovasi ini dia lakukan setelah menjamurnya usaha kripik tempe serupa yang dikhawatirkan akan menimbulkan kebosanan pada konsumennya. (mp-24)



INOVASI : Pie temple gurih yang memadukan tempe dan apel

MALANG POST JUMAT, 9 DESEMBER 2005

Nikmati Tester Dulu, Baru Beli

CARA menarik dilakukan gerai oleh-oleh khas Malang Bu Nur di Jalan Ciliwung II/2 Malang. Bagi konsumen yang hendak membeli, sebelum menentukan pilihan makanan mana yang hendak dibeli, disediakan tester (contoh) untuk dinikmati pengunjung. "Agar konsumen tidak kecewa dan langsung menentukan pilihannya," papar Ny Siti Juariah, yang biasa disapa Bu Nur, pemilik gerai oleh-oleh khas Malang Bu Nur.

Usaha yang sudah digelar sejak 12 tahun lalu itu, menyediakan beragam tester. Jumlahnya disesuaikan dengan makanan yang dipajang. Tester itu, diambil dari masing-masing jenis. Dan, dipastikan antara tester dengan yang sudah dikemas, tidak ada bedanya. Karena tester itu diambil dari jenisnya masing-masing sebelum dikemas. "Kami jamin konsumen tidak akan kecewa. Rasa makanan untuk tester pasti sama dengan yang sudah dikemas," ujarnya.

Dengan pola itulah, konsumen menjadi lebih mudah untuk menentukan makanan yang hendak dibeli. Dan langsung bisa njujug tempat makanan yang hendak dibelinya dengan beragam jenis dan rasa yang tersedia. Makanan yang tersedia di sini lebih 30 jenis oleh-oleh khas Malang. Mulai dari jenis kripik tempe, kripik buah, kripik singkong, kripik sayur-sayuran, jenang dan sebagainya. Semuanya diolah sendiri. Bukan produk orang lain kemudian ditempel label Bu Nur. "Oleh-oleh di sini, memang produk tradisional. Tetapi, rasa internasional," kelakar Bu Nur.

Karena komitmen itulah, Bu Nur mengakui jika konsumennya bukan saja dari masyarakat Malang atau luar Malang. Tetapi banyak juga para turis asing. Seperti dari Cina, Inggris, Belanda, Jepang, Amerika dan tulin negara-negara lain.

Meski digemari orang asing, tetapi harga jual relatif murah. Untuk kripik tempe dengan ukuran berat 200 gram, rasa original Rp 5 ribu; rasa pedas Rp 5 ribu, rasa ayam bawang Rp 5.900; rasa udang Rp 6.200. Sedangkan yang rasa keju, barbecue, balado, pizza, burger spaghetti Rp 6.400. Demikian juga kripik buah harganya variatif. Diselesaikan dengan harga pasaran buahnya sebelum diproses menjadi kripik. Yang paling mahal adalah kripik buah kengkolong. Untuk ukuran 100 gram harganya Rp 17.500. Kripik buah yang lain, seperti mangga 200 gram Rp 20 ribu, semangka 200 gram Rp 16 ribu, apel 150 gram Rp 13 ribu dan 100 gram Rp 7.500. Kripik buah rasa yang lainnya berkisar antara harga tersebut. (tat/adv)



MALANG POST SENIN, 14 MEI 2007

Perbaiki Produksi dan Pemasaran

Istri Menteri Pertanian Kunjungi Kripik Tempe Bu Noer

MALANG—Potensi UKM khususnya kripik tempe dari kota Malang sangat potensial terus dikembangkan. Untuk itu, mutlak diperlukan berbagai perbaikan mulai dari proses produksi hingga pemasaran. Hingga, produksi kripik tempe ini dapat menjangkau seluruh daerah di tanah air bahkan luar negeri.

Demikian ditegaskan Ny. Anton Apriantono, istri Menteri Pertanian (Mentan) RI, ketika melakukan kunjungan ke perusahaan Kripik tempe Bu Noer di Jalan Ciliwung kemarin.

Kedatangannya bertujuan untuk mensosialisasikan dan menggiatkan Usaha Kecil Menengah (UKM) di kota Malang agar perindustrian dan perekonomian di kota Malang dengan cepat berkembang pesat.

Wanita rumah yang juga sebelumnya telah mengunjungi usaha Bakpao Telo di Lawang, juga menambahkan bukan kripik tempe saja yang berpotensi untuk berkembang. Tetapi juga unit usaha lainnya seperti bakpao telo, kripik apel dan sebagainya.

"Untuk itu, kuncinya adalah pemasaran dan pengembangannya harus ditangani dengan lebih baik lagi," harapnya.

Ny Anton memaparkan, pemecahan masalah dalam menghadapi persaingan perdagangan bebas adalah tetap mencari daerah pasar terlebih dahulu sebelum memproduksi serta perbaikan teknik pengolahan. Dengan demikian dapat mempunyai suatu citarasa yang khas.

"Karena dengan adanya citarasa yang khas kita bisa mempunyai perbedaan dengan yang lainnya. Dan pelanggan tidak cepat bosan," imbuhnya.

Unit usaha kripik tempe Bu Noer merupakan salah satu pelepas usaha kripik tempe di kota Malang. Mereka telah mempunyai banyak pelanggan di kota-kota besar, termasuk para pejabat tinggi negara.

Kripik tempe dijual seharga 20 ribu per kemasan besar ini mempunyai 18 rasa, antara lain rasa bakso Malang yang menjadi trademark dari kripik tempe Bu Noer. (MP-26)



ENAK YA : Istri Menteri Pertanian Ny. Anton Apriantono mengunjungi UKM kripik tempe Bu Noer di Jalan Ciliwung, kemarin.

Keripik Buah Naga ala Bu Noer



KERIPIK BUAH- Keripik buah, sajian khas yang banyak diminati masyarakat

Melengkapi pilihan buah tangan dalam rangka silaturahmi kepada kerabat dan sanak saudara, Pusat Oleh-oleh Khas Malang, Keripik Tempe Bu Noer menyediakan pilihan baru lagi, keripik buah naga. Keripik berbahan dasar tanaman kesehatan ini siap menjadi pilihan dalam melengkapi kiriman parcel Lebaran.

Meski dalam pengolahannya lebih sulit, keripik buah naga ini memiliki rasa yang khas juga. "Rasanya lebih manis daripada buahnya," terang pemilik usaha Keripik Tempe Bu Noer, Lukman Zaini yang mengaku dirinya sebelumnya berkecimpungan hingga akhirnya bisa mendapatkan bentuk dan rasa yang pas.

Untuk keripik buah naga ini, Lukman sengaja tidak mencampurkan rasa-rasa lain. "Jadi rasanya asli dari buah naga itu sendiri," tambahnya.

Bentuknya pun harus disesuaikan agar bisa dinikmati lebih enak. Irian kecil menjadi pilihan Lukman dalam menyajikannya. Karena buah naga termasuk bahan baku yang masih sulit didapatkan, maka harga keripik buah naga juga masih tinggi. Bisa mencapai Rp 17 ribu per kantong dengan berat 50 gram. Untuk saat ini, ia masih memesan buah naga sebagai bahan baku di sebuah toko buah langganannya.

Untuk melengkapi inovasi terbarunya, Lukman juga membuat keripik buah pepino dan keripik buah peer. Menurutnya, keripik buah merupakan sajian unik yang banyak diminati oleh masyarakat.

Lebih lanjut ia mengatakan bahwa meski tebaran, dirinya tidak menaikkan harga barang karena meski harga bahan baku naik, minat beli masyarakat turun. Karena itu Lukman menyiasati dengan perimbangan. "Maksudnya, kami keluarkan produk-produk baru, agar bisa saling mengisi," jelas pria asli Malang ini mantap. ■ lan-kp

Cake Bekatul Produk Baru Bu Noer

■ Berbahan Murah dan Bergizi Tinggi

MALANG - Setelah sukses dengan browser berlian tempa, toko Bu Noer di jalan Cilowong 11/2 ini kembali memperkenalkan produk baru bernama cake bekatul. Bekatul yang diperoleh dari tahap ketiga pengalihan padi ini bermanfaat meningkatkan tingkat terpapar. Apalagi sejumlah penelitian menunjukkan bekatul mengandung gizi baik bagi tubuh. "Informasi beberapa penelitian menunjukkan bahwa bekatul mengandung vitamin B12, vitamin E dan protein. Selain itu, bekatul merupakan sumber asam lemak esensial, serat pangan dan asam lemak. Jadi sebenarnya, bekatul dapat dikonsumsi semua manusia, karena kandungan yang dimiliki sangat bermanfaat," ungkap manajer toko Bu Noer, Lukman Zaini.

Namun, dengan kandungan vitamin yang dimiliki, bekatul berarti sudah banyak masyarakat yang mengkonsumsinya. Sebagian besar masyarakat membeli bekatul untuk campur, pakan ternak, atau sebagai pengganti silase yang merupakan pakan ternak.

"Oleh karena itu, kami ingin ngalahi limbah makanan tradisional ini agar mudah dinikmati," kata Lukman.

Selain itu, bekatul merupakan bekatul bekatul bermutu saat merupakan tanaman telesi untuk pengalihan padi di Kab. Malang, seperti Lumajang dan Padoji. Hingga kini, bekatul bekatul masih terdapat.

Namun, apabila di masa mendatang permintaan cake bekatul semakin meningkat, maka bekatul tidak mungkin memenuhi tempat pengalihan padi di daerah lain yang termasuk lumajang padi. Melalui request



EMPAK RASA- Salah seorang karyawan Bu Noer menunjukkan cake bekatul yang terdiri dari empat rasa, yaitu coklat, keju, mangga dan jeruk.

hasilkan bekatul 'krim' dan dijual," kata Lukman.

Di sisi lain, kata Lukman, setelah pasokan bekatul semakin banyak, maka bekatul akan lebih banyak tersedia di pasaran.

Untuk cake bekatul, Lukman sengaja tidak menambahkan rasa lain. "Jadi rasanya asli dari bekatul itu sendiri," tambahnya.

Bentuknya pun harus disesuaikan agar bisa dinikmati lebih enak. Irian kecil menjadi pilihan Lukman dalam menyajikannya. Karena bekatul termasuk bahan baku yang masih sulit didapatkan, maka harga cake bekatul juga masih tinggi. Bisa mencapai Rp 17 ribu per kantong dengan berat 50 gram. Untuk saat ini, ia masih memesan bekatul sebagai bahan baku di sebuah toko buah langganannya.

Untuk melengkapi inovasi terbarunya, Lukman juga membuat cake bekatul buah pepino dan cake bekatul buah peer. Menurutnya, cake bekatul merupakan sajian unik yang banyak diminati oleh masyarakat.

Lebih lanjut ia mengatakan bahwa meski tebaran, dirinya tidak menaikkan harga barang karena meski harga bahan baku naik, minat beli masyarakat turun. Karena itu Lukman menyiasati dengan perimbangan. "Maksudnya, kami keluarkan produk-produk baru, agar bisa saling mengisi," jelas pria asli Malang ini mantap. ■ lan-kp

Keripik Tempe Bu Noer

Produk Lokal, Cita Rasa Internasional

UNTUK menikmati keripik tempe khas Malang, siapa pun dipastikan akan semakin banyak pilihan. Pasalnya, produsen keripik tempe seperti keripik tempe Bu Noer telah telah memproduksi keripik tempe beraneka rasa.

Menurut owner keripik Bu Noer M. Lukman Zaini Kurniawan, S.E., saat ini pihaknya telah memiliki produk keripik tempe 15 rasa. "Semua rasa dibuat dari seasoning yang bisa dipakai untuk pengemasan snack seperti cak-caki atau pop corn. Ini kita lakukan agar terdapat beragam cita rasa tempe yang marketable dengan produk internasional," jelasnya menguraikan.

Dengan aneka rasa semaksimal itu, diakui Lukman sajian akrabnya konsumen justru sangat tertarik dengan inovasinya tersebut. Karena sejak tahun 90-an dirinya sudah menjual keripik tempe yang diberi seasoning dan bumbu-bumbu tersebut diimpor dari luar negeri. Keripik tempe beragam

cita rasa pun menjadi populer di Malang. Sehingga tidak heran, kalau produsen lain banyak yang meniru inovasi Lukman.

"Saya jujur, memang produk kita diiru orang lain karena itu justru mempercepat terkenalnya kita juga," tandasnya.

Kelima belas rasa keripik tempe yang dimiliki antara lain adalah keripik tempe rasa keju, ayam bawang, pedas, barbeque, udang, balado, pizza, burger serta spaghetti, juga rasa 'soft roasted corn', chocolate roasted corn, hot roasted corn, seafood dan seaweed.

"Dengan aneka rasa tersebut, per hari kita bisa dapatkan omzet sampai Rp 3 hingga 4 juta," jelas Lukman. Selain keripik tempe, Lukman juga menyediakan produk keripik dari buah-buahan seperti pisang, apel, jeruk, dan lain-lain. Antara lain, keripik kentang juga dengan rasa beraneka sampai 12 rasa, keripik singkong (rasa manis, coklat, durian maupun strawberry) keripik talas, mentimun jagung, benjol, bu-



Goyang Lidah : Pesta keripik Bu Noer menyediakan aneka macam keripik yang beraneka rasa. zaini-kp

ah atau pisang, keripik bengkoang dan jaba.

Untuk pemesanan, sampai saat ini pusat produk keripik Bu Noer telah menca-

pai nusantara. Setiap minggu bisa mencapai seluruh pelosok negeri bahkan internasional.

Khusus untuk dalam negeri, pesanan datang dari Bandung, Banjarmasin serta kota lainnya. Untuk warga Malang yang ingin memesan dalam jumlah besar juga bisa

langsung datang ke pusat keripik Bu Noer jk. Cilowong 11/2 Malang, telp. 0341-470108. (zaini-kp)