

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari proses pembuatan prototype souvenir coklat berciri khas daerah Jawa Tengah studi khusus di CV. Anugerah Mulia maka diperoleh prototype seperti tampak pada gambar 6.1.



Gambar 6.1 Prototype souvenir Chocolate Monggo berciri khas daerah Jawa Tengah (*Dark chocolate*) (Dimensi : 127 x 27 x 16 mm; Berat bersih : 40 gram; Komposisi : sugar, cocoa butter, cocoa liquor dan vanilla.)

6.2. Saran

Penulis menyadari bahwa penelitian ini jauh dari sempurna sehingga masih banyak yang perlu diperbaiki, oleh karena itu penulis mengusulkan supaya penelitian yang akan datang dapat membahas mengenai :

1. Melakukan penelitian akan bahan baku cetakan dari plastik PVC food gread yang lebih tebal sehingga cetakan tidak mudah rusak.
2. Membuat packaging yang lebih menarik dari produk-produk Chocolate Monggo yang telah ada.
3. Melakukan penelitian akan selera konsumen terhadap produk Chocolate Monggo sehingga dapat melakukan perencanaan produksi yang lebih tepat.
4. Akan lebih baik jika pilihan gambar disain merupakan gambar pilihan langsung dari konsumen, sehingga dengan tampilan yang ada dapat menarik sebagian besar konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- _____, 2008, *Journal of Rapid Injection Molding and CNC Prototyping*, Issue 1 Published by Proto Labs, Inc.
- Arief, Nugroho, 2008, *Pembuatan symbolic shorthand souvenir khas Daerah Istimewa Yogyakarta dengan menggunakan software ArtCam Pro 9*, Skripsi Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Groover, M.P, 2002, *Fundamental Of Modern Manufacturing*, New York: John Wiley and Sons.
- Mujiarto, Iman, 2005, *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif*, Semarang: AMNI.
- Wibisono, Sigit, 2007, *Perencanaan dan Pembuatan Cetakan Symbolic Shorthand Souvenir Menggunakan Silicone Rubber*, Skripsi Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Kotler, Philip dan Gary Amstrong. (1992). *Manajemen Pemasaran Analisis Perencanaan Implementasi dan Pengendalian*. Jilid 1 dan 2. Jakarta : Erlangga.
- Lex Lennings, Delft Spline Systems, 2008, RP with CNC, Netherlands.
- Matthew Frank*, Drs. Sanjay B. Joshi and Richard A. Wysk, 2003, *Rapid Prototyping As An Integrated product/Process Development Tool An Overview Of Issues And Economics*, Journal of the Chinese Institute of Industrial Engineers, Vol. 20,

Department of Industrial and Manufacturing Engineering, The Pennsylvania State University, Pennsylvania.

William J.S. (1985). *Prinsip Pemasaran*. Jilid 1. Jakarta : Erlangga.

<http://en.wikipedia.org/wiki/Thermoforming>, diakses tanggal 25 Juni 2009, pukul 08.27

<http://chocolateschool.livejournal.com/tag/dapurbunda>, diakses tanggal 26 Juni 2009, pukul 17.20

<http://chocolatemonggo.com/about-CM>, diakses tanggal 8 Juli 2009, pukul 14.15

<http://pom.go.id>, diakses tanggal 16 Juli 2009, pukul 19.10

[http://en.wikipedia.org/wiki/Vacuum Gauges](http://en.wikipedia.org/wiki/Vacuum_Gauges), diakses tanggal 12 September 2009, pukul 02.20

<http://en.wikipedia.org/wiki/Becak>, diakses tanggal 24 September 2009, pukul 18.15

[http://en.wikipedia.org/wiki/Candi Borobudur](http://en.wikipedia.org/wiki/Candi_Borobudur), diakses tanggal 24 September 2009, pukul 18.20

<http://en.wikipedia.org/wiki/Semar>, diakses tanggal 24 September 2009, pukul 18.25

Lampiran 1.

CV. ANUGERAH MULIA
Yogyakarta - Indonesia
Telp. (0274) 7102202



SURAT KETERANGAN
No. 003 / AM / HRD / SK / XI / 2009

Dengan ini menerangkan, bahwa yang dicantumkan di bawah ini:

Nama : Christy Yustisia Sudewo
Tempat/Tgl Lahir : Minahasa, 10 April 1987
No. Mahasiswa : 05 06 04674
Alamat : Jl. Tambak Bayan 6 No.8A, Yogyakarta

Yang bersangkutan pernah melakukan kegiatan penelitian di Lingkungan CV. Anugerah Mulia, terhitung dari bulan April 2009. Kegiatan tersebut bertujuan untuk memperoleh data-data yang mendukung daripada skripsi yang sedang dikerjakan oleh yang bersangkutan. Adapun skripsi tersebut membahas tentang " Design Pengembangan Cetakan Produk Chocolate " (Studi kasus pada Produk Chocolate Monggo CV. Anugerah Mulia Yogyakarta).

Demikian surat keterangan ini dibuat. Atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

Dibuat dan ditandatangani : Yogyakarta, 23 November 2009

Menyetujui
Production Manager

CV. ANUGERAH MULIA
Thierry Detournay

Lampiran 2.

Berikut ini merupakan tabel hasil wawancara dengan Mr.Thierry (chocolatier) sebagai pemilik CV. Anugerah Mulia dan juga pembuat keputusan di perusahaan ini

Responden : Mr.Thierry	
Jabatan : pemilik Cv. Anugerah Mulia	
Interviewer : Christy Yustisia Sudewo	
Tempat/Tgl : Cv. Anugerah Mulia 8 Juni 2009	
Alat yg digunakan : Notulen	
Tujuan : Mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh CV. Anugerah Mulia	
Pertanyaan	Jawaban
1. Sebagai pemilik perusahaan apakah anda telah merasa puas dengan hasil yang dicapai oleh chocolate monggo sampai saat ini?	Sebagai pemilik perusahaan ini tentu saja saya sangat bangga dengan hasil yang telah dicapai. Karena dalam waktu 4 tahun kami telah berhasil memperkenalkan produk kami sebagai cokelat khas Yogyakarta kepada masyarakat Indonesia sehingga konsumen kami semakin bertambah banyak. Namun pencapaian ini belum membuat saya puas, karena saya ingin hasil produk kami dikenal hingga

	ke luar negeri sebagai produk souvenir Indonesia.
2. Untuk memperkenalkan produk chocolate monggo kepada masyarakat, hal-hal apa saja yang telah di lakukan oleh perusahaan anda?	Selama ini kami mempromosikan produk kami kepada masyarakat lewat media masa dan media elektronika, kami juga sering mengikuti pameran-pameran, dan sampai saat ini kami menjual produk kami lewat beberapa toko/pasar swalayan yang telah menjadi agen resmi pemasaran produk chocolate monggo.
3. Apa saja usaha yang dilakukan untuk mengembangkan produk yang ada?	Untuk mengembangkan produk yang ada, saat ini kami mencoba untuk menyajikan produk kami dalam beberapa pilihan rasa yaitu: <ol style="list-style-type: none"> 1. Paraline 2. Caramel 3. Mate 4. Mate Jahe 5. Jahe 6. Dark Coffee selain itu kami juga memproduksi chocolate monggo edisi spesial untuk beberapa event (natal, lebaran, valentine, paskah), dan

	<p>menerima pesanan souvenir pernikahan, ulang tahun dan yang lainnya sesuai pesanan.</p> <p>Untuk waktu dekat ini saya ingin mengembangkan khususnya produk java box dengan 3 pilihan rasa dan 3 icon jawa yang kami pilih sebagai icon coklat tersebut menjadi coklat edisi souvenir yaitu borobudur, semar dan becak.</p>
<p>4. Berdasarkan jawaban anda diatas, dalam usaha mengembangkan produk chocolate monggo, kendala apa yang anda hadapi?</p>	<p>Apabila kami menerima pesanan kendala yang sering kami hadapi yaitu dalam cetakan coklat. Sampai saat ini kami menggunakan cetakan dari belgia dan yang lainnya menggunakan cetakan sederhana yang dijual bebas di pasaran.</p> <p>Saya ingin mengembangkan produk yang ada khususnya Java Box sebagai produk souvenir export. Sampai saat ini perusahaan kami telah mendisain kemasan lewat 3 icon yang kami pilih, namun khusus untuk cetakan yang kami pakai untuk paket java box sampai saat ini kami menggunakan cetakan import dari Belgia yang</p>

	<p>dijual dengan bentuk bar yang sangat sederhana. Itulah sebabnya kami tidak dapat mengembangkan produk Java Box dalam segi tampilan cetakan, walaupun saya sangat berharap untuk mengubah hasil cetakan coklat sesuai dengan 3 icon pilihan packaging.</p>
<p>5. Khusus untuk produk Java Box, selain bentuk cetakan. Apabila anda dapat merubah hasil cetakan dengan menghadirkan 3 icon pilihan perusahaan, apakah anda ingin merubah cita rasa, bentuk bar atau desain kemasan berdasarkan keinginan</p>	<p>Sebagai ahli coklat, saya tidak ingin merubah cita rasa yang telah saya ciptakan karena dengan cita rasa yang ada sekarang, saya ingin masyarakat mengetahui kenikmatan coklat yang saya ciptakan, dengan cita rasa yang ada saya ingin memperkenalkannya kepada masyarakat bahwa chocolate monggo memiliki cita rasa yang khas dan kualitas coklat yang tinggi tanpa bahan pengawet. Untuk desain kemasan, saat ini saya belum memiliki keinginan untuk merubahnya karena desain 3 icon yang ada merupakan desain yang baru diciptakan oleh perusahaan kami dengan beberapa dasar pertimbangan dari kami sehingga memilih 3 icon tersebut.</p>

customer?	<p>Sedangkan untuk bentuk bar saya rasa bentuk yang ada sekarang bukanlah bentuk yang patent dalam sebuah coklat, karena walaupun bentuk bar dirubah itu tidak akan mengurangi cita rasa yang ada, dalam coklat bar berfungsi untuk mempermudah konsumen menikmati coklat, karena itu dalam sebuah coklat sebaiknya memiliki bar.</p> <p>Satu-satunya keinginan saya yaitu saya ingin menghadirkan 3 icon kemasan dalam cetakan, namun sayangnya hal ini masih menjadi kendala terbesar bagi kami, karena selain membutuhkan modal, bentuk cetakan yang ada haruslah menarik bagi konsumen.</p>
6. Dengan ke-3 icon pilihan chocolate monggo, alternatif apa saja yang ingin anda kembangkan?	<p>Dengan adanya 3 icon tersebut, sebenarnya mempermudah saya untuk membangkitkan alternatif pilihan. Karena biasanya gambar yang ada pada kemasan digunakan sebagai icon pada gambar coklat di dalamnya.</p> <p>Lewat 3-icon tersebut ada 2 alternatif yang membingungkan saya dengan beberapa</p>

	<p>pertimbangan.</p> <p>Alternatif pertama saya ingin gambar setiap bar sesuai dengan kemasannya. Dengan kata lain, ada 3 cetakan baru yang harus dibuat. Alternatif kedua saya ingin menggabungkan ke 3 icon tersebut dalam satu cetakan. Sehingga bentuk setiap cetakannya sama, dan saya hanya membutuhkan 1 cetakan baru.</p> <p>Kedua alternatif ini membuat saya bingung untuk memutuskan cetakan mana yang sesuai dengan selera konsumen. Sampai saat ini kemasan java box hanya tersedia dalam ukuran 100gram, saya ingin mengetahui respon konsumen dengan ukuran ini dan ukuran 40 gram. Karena sampai saat ini produk kami dikembangkan dalam ukuran 100 gram dan 40 gram</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mengetahui,
pemilik CV. Anugerah Mulia

Peneliti

Mr. Thiery

Christy Yustisia

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>

This adventure begins in Yogya in 2001 when a Belgian man, 35 years of age, arrives in Indonesia without a plan in mind. Disappointed by the lack of quality chocolate in the shops of the world's 3rd largest producer of cocoa, the Belgian decides to take matters into his own hands and endeavors to make some specialties of his low-land country using limited resources.

The first chocolate truffles to be given to his Indonesian friends caused their eyes to light up with pleasure. You have to make more they said! So off he went on his old pink vespa which he had transformed into a vending stall. Every Sunday morning he sold them at the Gajah Mada University market and outside the Kota Baru church. More for pleasure and for discovering the reactions of people rather than for making money, these interesting moments shaped the man's career and made him the first chocolatier of Yogyakarta.

To turn the dream into reality, he still needed to combine his good energy with adequate capital. The first initiative to create a store was not a great success and the project was soon abandoned. But it was a step towards the creation of the company Anugerah Mulia in 2005. This small, dynamic team of chocolate lovers created their first products under the name of Cacaomania; boxes of pralines targeted at young adults. The name was finally abandoned because it was too general - we needed a product that would fill a niche in the market before tackling a larger project.

**Introduction:
The First Chocolatier of Yogyakarta
The birth of "Monggo"**

The history of Monggo debuts on a hot afternoon in a house in downtown Yogyakarta . Three of us had gathered for a brainstorming session, Edo (director), Burhan (creative) and Thierry (chocolatier). We had to find the name of a chocolate product that was typical of Yogya. It needed to be easy on the ear, not too difficult to remember and unique at the same time. A Javanese word ... After a few failed attempts, one of us came up with: Monggo ...! Yes! Yes! Eureka !

Monggo, is a Javanese word meaning "please" that people use all the time in Yogya together with a thumb gesture (similar to the sign used by hitchhikers but in a horizontal position), when someone passes in front of you, when invited into someone's house and when you leave again etc. Even those that are non-Javanese end up using it. This little word seemed so representative of the Javanese culture, the city of Yogyakarta and a perfect name for our chocolate.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Dear respondents,

I am a student of University of Industrial Engineering department Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

I would like to collect data for my thesis entitled **"Prototyping Of Chocolate Monggo Souvenir with Java characteristic"** The purpose of this research is to obtain a better feature of chocolate product in CV. Anugerah Mulia Company.

Therefore, I expect that you as my respondents would answer these polling honestly. Thank you for your cooperation.

Sincerely Yours,

Christy Yustisia Sudewo

Please Choose some option below then mark with an (X) that best represent your condition and fill up blanks with answers that suitable with your answer

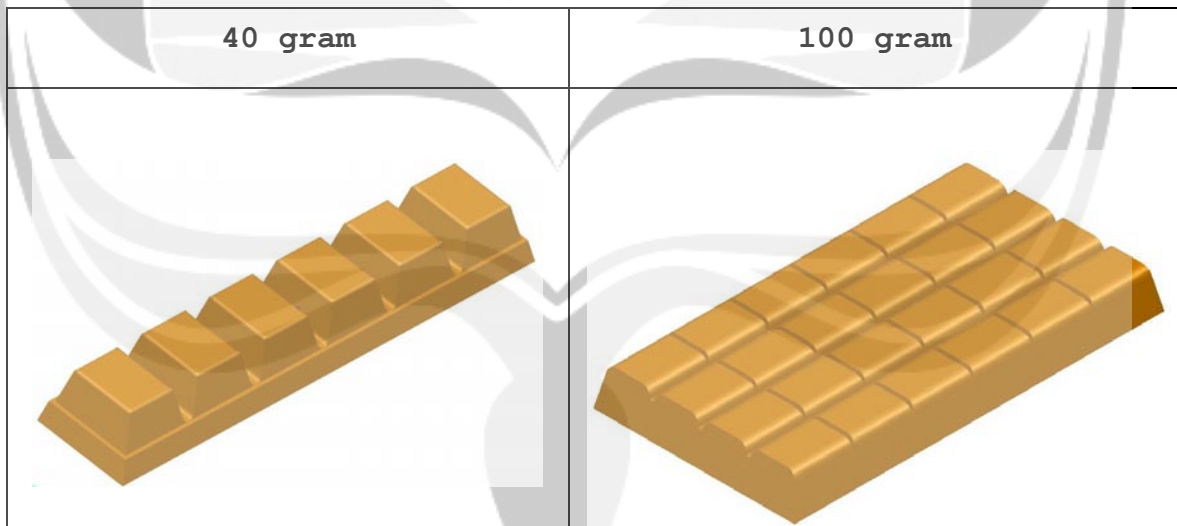
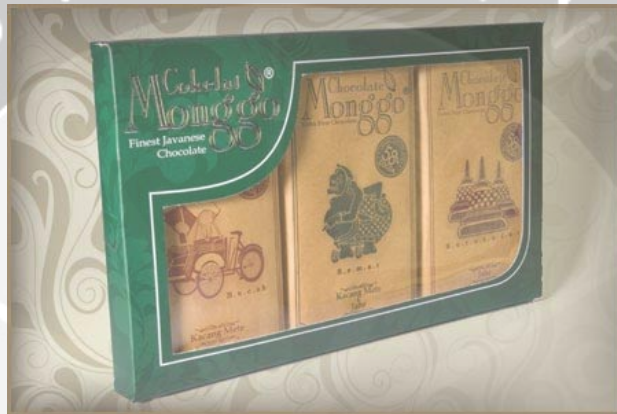
A. Respondents Characteristic

1. Name :
2. Sex : a. Male b. Female
3. How old are you? : a. ≤ 20 years old
b. 21-40 years old
c. ≥ 41 years old
4. Where do you come from ? (country)
5. Do you know "Chocolate Monggo"?
a. Yes, I do b. No, I don't
6. Did you ever buy or eat some of "Chocolate Monggo" product?
a. Yes, I do b. No, I don't

B. Respondents Polling

Recent Performance

Below is the figure of Chocolate Monggo as a souvenir from java (java box) with 3 chosen flavor (100gram each), they are: Ceshew Nuts (becak), Ceshew Nuts and ginger (semar), and ginger (borobudur).

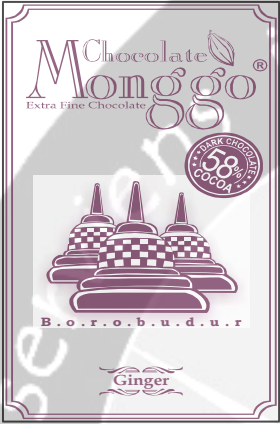
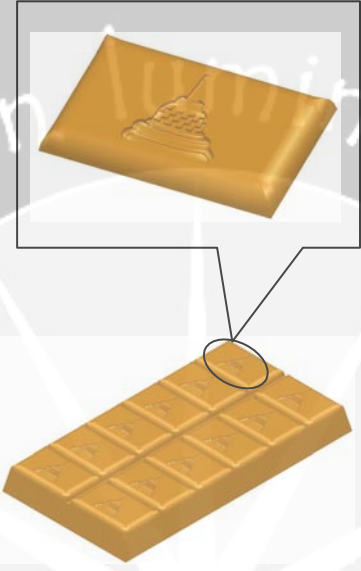
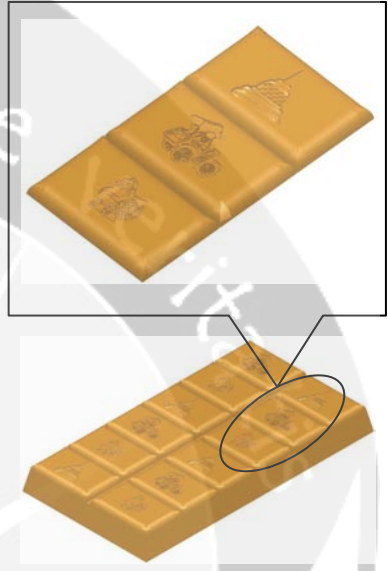


Which size do you like ?

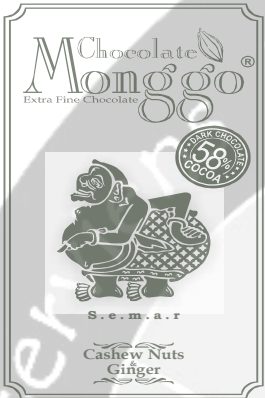
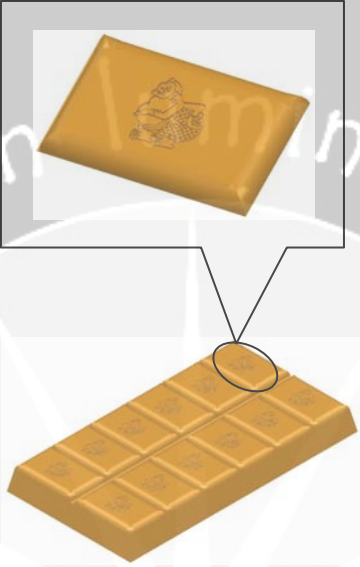
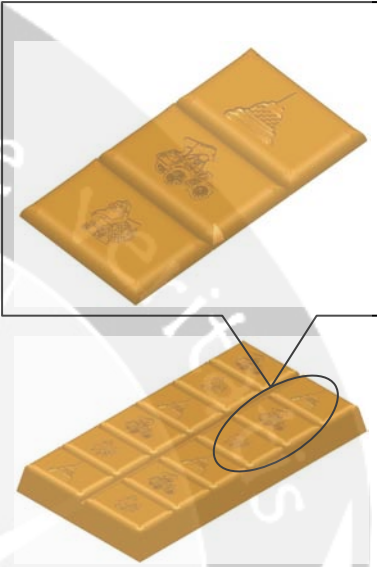
- a. I like 40 gram
- b. I like 100 gram

Please choose the best design below and give an (X) mark.


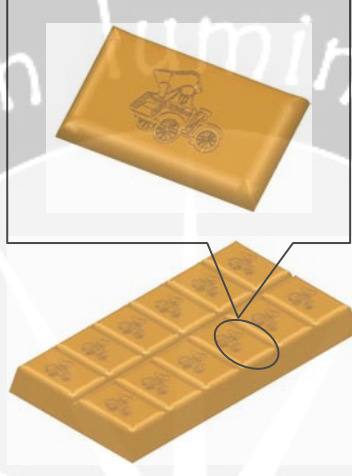
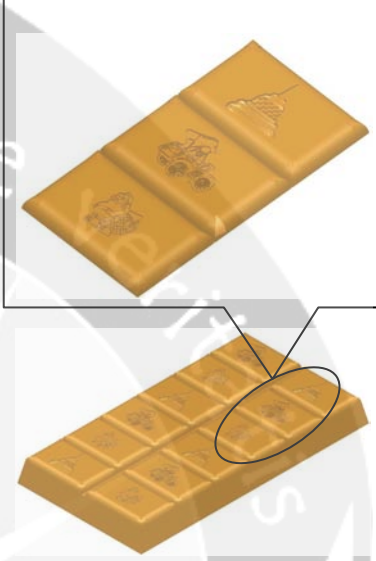
1. Borobudur Packaging

Borobudur Packaging	New Feature	
		
<p>Which one do you choose ?</p>		

2. *Semar Packaging*

Semar Packaging	New Feature	
		
<p><i>Which one do you choose ?</i></p>		

3. Becak Packaging

Becak Packaging	New Feature	
 <p>Chocolate Monggo® Extra Fine Chocolate</p> <p>58% COCOA</p> <p>B.e.c.ak</p> <p>Cashew Nuts</p>		
<p>Which one do you choose ?</p>		

4. Please write your comments (if any) about Chocolate Monggo:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

~ Thank You So Much ~