

## ABSTRAK

### PERANCANGAN ROMBONG PENJUALAN JIPANG

Oleh:

Evelyn

NRP: 180114006

Saat ini, kuliner dapat dengan mudah dibuat dan ditemukan di berbagai sudut tempat, dengan berbagai jenis makanan yang memiliki rasa khas. Di Surabaya, banyak wirausaha yang mencoba peluang untuk berbisnis di bidang kuliner terutama kuliner makanan sampingan (jajanan). Untuk mendapatkan daya jual yang tinggi, wirausaha akan berlomba-lomba memasarkan produknya dengan berbagai macam strategi. Salah satunya adalah dengan membuka *outlet* agar lebih dikenal dan mudah ditemukan oleh calon pembeli. Penjual kuliner jajanan dari berbagai kalangan menggunakan rombongan sebagai sarana untuk berjualan. Strategi ini akan digunakan sebagai peluang untuk memperkenalkan dan meningkatkan daya jual kue jipang yang merupakan jajanan kuno pecinan. Selain rasanya yang khas, kue jipang ini memiliki daya tarik lain berupa proses pembuatannya yang berbeda dari proses pembuatan jajanan lainnya. Daya tarik tersebut dapat dibuat sebagai aktivitas yang dapat di-*display* diatas rombongan agar dapat menarik pengunjung atau calon konsumen. Metode penelitian yang digunakan adalah campuran data yang mencakup kajian pustaka, wawancara, dan observasi. Wawancara dilakukan dengan penjual jipang, produsen perancang rombongan dan penjual jajanan di rombongan. Observasi dilakukan untuk mengetahui proses produksi kue jipang dan permasalahan yang ada saat proses produksi. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kebutuhan apa saja yang diperlukan saat melakukan kegiatan jual-beli di rombongan. Penelitian ini menghasilkan sebuah sarana untuk memperkenalkan dan meningkatkan daya jual kue jipang yang berkonsep *heritage* dengan mengambil ciri khas dari *Chinatown* yang merupakan tempat kue jipang dipasarkan pada umumnya.

**Kata kunci : Bisnis Kuliner, Display, Kue Jipang, Rombongan.**

## **ABSTRACT**

### **DESIGNING BOOTH FOR SELLING JIPANG**

*By:*

*Evelyn*

*NRP: 180114006*

*Now days, culinary can be easily made and found in various corners of the place, with a variety of foods that have a distinctive flavor. In Surabaya, many entrepreneurs are trying the opportunity to do business in the field of culinary, especially for snacks. To get a high selling power, entrepreneurs will be competing to sell their products with a variety of strategies. One or other is to open an outlet to be better known and easily found by potential buyers. Culinary sellers are using booth as a tool of promotion. This strategy wants to be used as an opportunity to introduce and improve the selling of jipang snack which is a Chinese traditional snack. In addition to the unique taste, this jipang snack has another attraction which has different manufacturing process from other snacks. The attraction can be made as an activity that can be displayed on the rombong in order to attract visitors or potential customers. The research method used is a mix of data covering literature review, interviews, and observation. Interviews were conducted with jipang snack sellers, rombong designer and street vendors in booth. Observation is done to find out the production process of jipang snack and problems that exist during production process. This research is conducted to find out what needs are needed when doing the market activities in the booth. This research has resulted in a means to introduce and improve the selling ability of jipang snack with its heritage concept by taking the distinctive characteristic of Chinatown which is where the jipang snack is marketed in general.*

***Key Word : Booth, Culinary Business, Display, Jipang Snack.***