

# DAFTAR ISI

<b>LEMBAR DEDIKASI</b>	
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>LEMBAR PERSIDANGAN</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b>	
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b>	
<b>DAFTAR ISI</b>	
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	
<b>DAFTAR TABEL</b>	
<b>DAFTAR DIAGRAM</b>	
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	
<b>LEMBAR UNTAIAN KATA SPESIAL</b>	

## **BAB I PENDAHULUAN**

1.1	Latar Belakang Masalah .....	1
1.2	Perumusan dan Pembatasan Masalah .....	5
1.2.1	Perumusan Masalah .....	6
1.2.2	Pembatasan Masalah .....	6
1.3	Maksud dan Tujuan .....	9
1.3.1	Maksud .....	9
1.3.2	Tujuan .....	10
1.4	Kegunaan Tugas Akhir .....	10
1.4.1	Kegunaan Profesi .....	10
1.4.2	Kegunaan Akademis .....	11

1.5	Pemberi Tugas .....	11
1.6	Sistematika Penulisan .....	12

## **BAB II ANALISA MASALAH**

2.1	Tinjauan Teori .....	14
2.1.1	CD Interaktif .....	14
2.1.2	Komunikasi dan Informasi .....	15
2.1.3	Fotografi dan Perkembangannya .....	16
2.1.4	Pengertian Videografi .....	18
2.1.5	CD Interaktif Company Profile Pabrik Kopi Aroma .....	19
2.2	Tinjauan Masalah .....	20
2.2.1	Sejarah Pabrik Kopi Aroma .....	20
2.2.2	Visi dan Misi Pabrik Kopi Aroma .....	21
	a. Visi .....	21
	a. Misi .....	22
2.2.3	Analisa <i>SWOT</i> .....	22
	a. Kekuatan ( <i>Strenght</i> ) .....	22
	b. Kelemahan ( <i>Weakness</i> ) .....	23
	c. Peluang ( <i>Opportunity</i> ) .....	23
	d. Ancaman ( <i>Threats</i> ) .....	24
2.2.4	<i>SWOT</i> Matriks.....	24
2.2.5	Analisa <i>STP</i> .....	26
	a. Segmentasi ( <i>Segmentation</i> ) .....	26
	b. Target Pasar ( <i>Targeting</i> ) .....	28
	c. Posisi Produk ( <i>Positioning</i> ) .....	29
2.2.6	Analisis <i>Marketing Mix</i> .....	29
	a. Produk ( <i>Product</i> ).....	30
	b. Harga ( <i>Price</i> ).....	31
	c. Lokasi ( <i>Place</i> ) .....	31
	d. Promosi ( <i>Promotion</i> ).....	32

e. Sumber Daya Manusia ( <i>People</i> ).....	33
f. Sarana Fisik ( <i>Physical Evidence</i> ) .....	35
g. Proses ( <i>Process</i> ).....	40

### **BAB III PEMECAHAN MASALAH**

3.1 Konsep Isi .....	41
3.2 Konsep Desain .....	42
3.2.1 Kegunaan Media .....	42
3.2.2 <i>Storyline</i> .....	43
3.3 Konsep Visual .....	58
3.3.1 Konsep Gaya .....	58
3.3.2 Konsep Tata Letak .....	58
3.3.3 Konsep Animasi.....	75
3.3.4 Konsep Warna.....	76
3.3.5 Konsep Tipografi .....	78
3.3.6 Konsep Navigasi .....	79
3.3.7 Struktur Navigasi .....	82
3.4 Konsep Audio .....	82
3.5 Konsep Produksi .....	83
3.5.1 Pra Produksi .....	83
3.5.2 Proses Produksi .....	84
3.5.3 Pasca Produksi .....	85

### **BAB IV RINCIAN TUGAS**

4.1 Cakupan Teknis Pekerjaan .....	87
------------------------------------	----

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **DAFTAR ISTILAH**

### **INDEKS**

### **LEMBAR LAMPIRAN - LAMPIRAN**

**LEMBAR ASISTENSI PEMBIMBING**  
**LEMBAR KONSULTASI**  
**LEMBAR NARASUMBER**  
**SURAT PENGANTAR TUGAS AKHIR MULTIMEDIA**  
**SURAT PENERIMAAN DARI PEMBERI TUGAS**  
**SURAT KETERANGAN DARI PEMBERI TUGAS**  
**UCAPAN TERIMA KASIH KHUSUS**  
**LEMBAR PERSETUJUAN REVISI**  
**BIOGRAFI**



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<b>Pabrik Kopi Aroma .....</b>	<b>11</b>
Gambar 2.1	<b>Wisatawan Mancanegara Menjelajahi Pabrik .....</b>	<b>30</b>
Gambar 2.2	<b>Display Kopi Aroma .....</b>	<b>31</b>
Gambar 2.3	<b>Peta Lokasi Pabrik Kopi Aroma .....</b>	<b>32</b>
Gambar 2.4	<b>Widya Pratama-Pemilik Pabrik Kopi Aroma .....</b>	<b>34</b>
Gambar 2.5	<b>Karyawan Pabrik Kopi Aroma .....</b>	<b>34</b>
Gambar 2.6	<b>Bangunan Pabrik Kopi Aroma .....</b>	<b>35</b>
Gambar 2.7	<b>Toko Kopi Aroma .....</b>	<b>36</b>
Gambar 2.8	<b>Gudang Penyimpanan Biji-biji Kopi .....</b>	<b>36</b>
Gambar 2.9	<b>Lahan Untuk Menjemur Biji-biji Kopi .....</b>	<b>37</b>
Gambar 2.10	<b>Alat Pemanggang Kopi .....</b>	<b>38</b>
Gambar 2.11	<b>Kayu Pohon Karet .....</b>	<b>38</b>
Gambar 2.12	<b>Alat Pemilah Biji-biji Kopi .....</b>	<b>39</b>
Gambar 2.13	<b>Alat Penggiling Biji-biji Kopi (Moderen) .....</b>	<b>39</b>
Gambar 2.14	<b>Alat Penggiling Biji-biji Kopi (Melegenda) .....</b>	<b>40</b>
Gambar 3.1	<b><i>Layout Opening</i> .....</b>	<b>43-44</b>
Gambar 3.2	<b><i>Layout Menu Utama</i> .....</b>	<b>45</b>
Gambar 3.3	<b><i>Layout Submenu Sejarah Aroma</i> .....</b>	<b>46</b>
Gambar 3.4	<b><i>Layout Submenu Aroma Tempoe Doeloe</i> .....</b>	<b>48</b>
Gambar 3.5	<b><i>Layout Submenu Aroma Generasi Kedua</i> .....</b>	<b>49</b>
Gambar 3.6	<b><i>Layout Submenu Arabika</i> .....</b>	<b>51</b>
Gambar 3.7	<b><i>Layout Submenu Robusta</i> .....</b>	<b>52</b>
Gambar 3.8a	<b><i>Layout Submenu Jemur</i> .....</b>	<b>53</b>
Gambar 3.8b	<b><i>Layout Submenu Panggang</i> .....</b>	<b>54</b>
Gambar 3.8c	<b><i>Layout Submenu Pilah</i> .....</b>	<b>54</b>
Gambar 3.8d	<b><i>Layout Submenu Ayak</i> .....</b>	<b>55</b>

Gambar 3.8e	<b>Layout Submenu Giling</b> .....	56
Gambar 3.9	<b>Layout Submenu Pengemasan</b> .....	57
Gambar 3.10	<b>Layout Submenu Penyajian</b> .....	57
Gambar 3.11	<b>Tata Letak Menu Utama</b> .....	60
Gambar 3.12a	<b>Tata Letak Submenu Sejarah Aroma</b> .....	61
Gambar 3.13b	<b>Tata Letak Submenu Aroma Tempoe Doeloe</b> .....	62
Gambar 3.14c	<b>Tata Letak Aroma Generasi Kedua</b> .....	63
Gambar 3.15a	<b>Tata Letak Submenu Arabika</b> .....	64
Gambar 3.16b	<b>Tata Letak Submenu Robusta</b> .....	65
Gambar 3.17c	<b>Tata Letak Submenu Jemur</b> .....	66
Gambar 3.18d	<b>Tata Letak Submenu Panggang</b> .....	68
Gambar 3.19e	<b>Tata Letak Submenu Pilah</b> .....	69
Gambar 3.20f	<b>Tata Letak Submenu Ayak</b> .....	70
Gambar 3.21g	<b>Tata Letak Submenu Giling</b> .....	71
Gambar 3.22h	<b>Tata Letak Submenu Video</b> .....	72
Gambar 3.23i	<b>Tata Letak Submenu Pengemasan</b> .....	74
Gambar 3.24j	<b>Tata Letak Submenu Penyajian</b> .....	75
Gambar 3.25	<b>Navigasi Ikon Keluar</b> .....	80
Gambar 3.26	<b>Navigasi Teks dan Ikon Menu Aroma Pabrik</b> .....	80
Gambar 3.27	<b>Navigasi Teks dan Ikon Menu Aroma Kopi</b> .....	81
Gambar 3.28	<b>Navigasi Ikon Kembali</b> .....	81
Gambar 3.29	<b>Navigasi Ikon Lanjut atau Terus</b> .....	81
Gambar 4.1	<b>Menu Utama</b> .....	88
Gambar 4.2	<b>Submenu Sejarah Aroma</b> .....	89
Gambar 4.3	<b>Submenu Aroma Tempoe Doeloe</b> .....	90
Gambar 4.4	<b>Submenu Aroma Generasi Kedua</b> .....	91
Gambar 4.5	<b>Submenu Aroma Generasi Kedua – Video Widya Pratama</b> .....	92
Gambar 4.6	<b>Submenu Arabika</b> .....	93
Gambar 4.7	<b>Submenu Robusta</b> .....	94
Gambar 4.8	<b>Submenu Jemur</b> .....	95
Gambar 4.9	<b>Submenu Panggang</b> .....	96
Gambar 4.10	<b>Submenu Pilah</b> .....	97

Gambar 4.11	<b>Submenu Ayak</b>	98
Gambar 4.12	<b>Submenu Giling</b>	99
Gambar 4.13	<b>Submenu Video Pengolahan Kopi</b>	100
Gambar 4.14	<b>Submenu Pengemasan</b>	101
Gambar 4.15	<b>Submenu Penyajian</b>	102



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	<b><i>Matrix SWOT</i> Pabrik Kopi Aroma .....</b>	<b>25</b>
Tabel 2.2	<b>Segmentasi berdasarkan Aspek Geografis.....</b>	<b>26</b>
Tabel 2.3	<b>Segmentasi berdasarkan Aspek Demografis.....</b>	<b>27</b>
Tabel 2.4	<b>Segmentasi berdasarkan Aspek Perilaku.....</b>	<b>27</b>
Tabel 2.5	<b>Segmentasi berdasarkan Aspek Psikografis.....</b>	<b>28</b>



## DAFTAR DIAGRAM

Gambar 3.1	<b>Diagram Struktur Navigasi</b> .....	82
Gambar 3.2	<b>Diagram Pra Produksi</b> .....	84
Gambar 3.3	<b>Diagram Proses Produksi</b> .....	85
Gambar 3.4	<b>Diagram Pasca Produksi</b> .....	86



## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Lembar Asistensi Pembimbing
2. Lembar Konsultasi
3. Lembar Narasumber

