

**PERANCANGAN *BRANDING***  
**MAKANAN TRADISIONAL OPAK DAN KOLONTONG KHAS**  
**DESA BOJONGKUNCI KABUPATEN BANDUNG**

**Kiaranti Nasha**

Program Studi Desain Komunikasi Visual / Fakultas Komunikasi dan Desain  
Universitas Informatika dan Bisnis Indonesia  
Jalan Soekarno Hatta No. 643, Sukapura, Kec. Kiaracondong, Kota Bandung  
40285

Email : kiaranasha.14@gmail.com

**ABSTRAK**

Opak dan Kolontong merupakan makanan olahan dari beras ketan yang menjadi produk andalan Kampung Sukamanah, Desa Bojongkunci, Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Bandung. Sekitar 30 kepala keluarga yang berada di wilayah tersebut menekuni profesinya sebagai pembuat makanan tradisional ini. Namun hasil observasi penulis di tahun 2019, di Desa Bojongkunci Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Bandung. Pengrajin yang masih aktif sebagai pengrajin opak dan kolontong tersisa 15 kepala keluarga. Karena penghasil opak dan kolontong tidak hanya dari daerah Kabupaten Bandung. Dengan itu dibutuhkan *branding* pada produk opak dan kolontong Desa Bojongkunci dengan menonjolkan kearifan lokal pada makanan tradisional ini agar dapat mengangkat kembali ekonomi warga dan mempertahankan makanan tradisional khas Jawa Barat terutama yang diproduksi di Desa Bojongkunci Kabupaten Bandung.

Kata Kunci: *Branding*, Makanan Tradisional, Khas Desa Bojongkunci.

**PERANCANGAN *BRANDING***  
**MAKANAN TRADISIONAL OPAK DAN KOLONTONG KHAS**  
**DESA BOJONGKUNCI KABUPATEN BANDUNG**

**Kiaranti Nasha**

Program Studi Desain Komunikasi Visual / Fakultas Komunikasi dan Desain  
Universitas Informatika dan Bisnis Indonesia  
Jalan Soekarno Hatta No. 643, Sukapura, Kec. Kiaracondong, Kota Bandung  
40285

Email : kiaranasha.14@gmail.com

***ABSTRACT***

*Opak and Kolontong, which are processed foods from glutinous rice which are the mainstay products of Sukamanah Village, Bojongkunci Village, Pameungpeuk District, Bandung Regency. About 30 families in the area pursue their profession as traditional food makers. However, the results of the author's observations in 2019, in Bojongkunci Village, Pameungpeuk District, Bandung Regency. There are only 15 families who are still active in making opaque and pomegranate food. Because the producers of opak and kolontong are not only from Bandung Regency. With that, branding is needed on the opak and kolontong products of Bojongkunci Village by highlighting local wisdom in these traditional foods in order to revive the residents' economy and make them want to maintain and cultivate traditional foods typical of West Java, especially those produced in Bojongkunci Village, Bandung Regency.*

*Keywords: Branding, Traditional Food, Typical of Bojongkunci Village.*