



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

- Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**IMPLEMENTASI METODE *QUALITY FUNCTION*  
DEPLOYMENT PADA PENGEMBANGAN KEMASAN AYAM  
BAKAR**



**LAPORAN SKRIPSI**  
**DELLANIRA SHEVA SOESILO**  
**NIM. 2006411027**

**PRODI TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN**

**JURUSAN TEKNIK GRAFIKA DAN PENERBITAN**

**POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

**2024**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

- Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**IMPLEMENTASI METODE *QUALITY FUNCTION*  
DEPLOYMENT PADA PENGEMBANGAN KEMASAN AYAM  
BAKAR**



**SKRIPSI**

**Melengkapi Persyaratan Kelulusan**

**Program Studi Sarjana Terapan**

**TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN  
POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

**DELLANIRA SHEVA SOESILO**

**NIM. 2006411027**

**JURUSAN TEKNIK GRAFIKA DAN PENERBITAN**

**POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

**2024**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta


LEMBAR PERSETUJUAN

IMPLEMENTASI METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*  
PADA PENGEMBANGAN KEMASAN AYAM BAKAR

Disetujui,  
Depok 06 Agustus 2024

Pembimbing Materi

Pembimbing Teknis

  
Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng.

NIP. 19840592012121002

  
Iqbal Yamin, S.T., M.T.

NIP. 198909292022031005

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

Ketua Program Studi

  
Muryeti, S.Si., M.Si.

NIP. 197308111999032001



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## LEMBAR PENGESAHAN

### IMPLEMENTASI METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* PADA PENGEMBANGAN KEMASAN AYAM BAKAR

Disetujui  
Depok, 19 Agustus 2024

Penguji I

Saeful Imam, S.T., M.T.

NIP. 198607202010121004

Penguji II

Dra. Wiwi Pratiwimarti, M.M.

NIP. 196407191997022001

Ketua Program Studi

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

Muryeti, S.S., M.Si.

NIP. 197308111999032001

Ketua Jurusan



Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng.

NIP. 19840592012121002



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan sebenarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul:

### **IMPLEMENTASI METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* PADA PENGEMBANGAN KEMASAN AYAM BAKAR**

Skripsi ini adalah hasil dari studi literatur, penelitian lapangan, serta tugas akhir saya sendiri, dibimbing oleh Dosen Pembimbing yang telah ditunjuk oleh Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta. Skripsi ini belum pernah diajukan sebagai syarat kelulusan dalam program serupa di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data, serta hasil analisis dan pengolahan yang digunakan telah dijelaskan sumbernya dengan jelas dan dapat diverifikasi kebenarannya.

Depok, 06 Agustus 2024



Dellanira Sheva Soesilo

NIM. 2006411027

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## RINGKASAN

Ayam bakar adalah hidangan yang populer di Indonesia, ayam bakar seringkali dimasak dengan menggunakan bumbu rempah tradisional seperti bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, cabai, serta rempah-rempah lainnya. Selain bumbu rempah, ayam bakar sering juga disajikan dengan saus khusus, seperti saus sambal, kecap manis, atau saus tiram, yang memberikan rasa manis, pedas, atau gurih sesuai dengan selera masing-masing. Hidangan ini biasanya disajikan dengan nasi putih atau nasi goreng serta lalapan segar seperti mentimun, tomat, atau kol sebagai pelengkap. UMKM Ayam Bakar Kenanga merupakan salah satu UMKM menengah di daerah Jakarta Timur. Berdasarkan hasil survey yang dilakukan melalui kuesioner, maka dihasilkan bahwa 90% responden menyatakan kemasan yang sekarang tidak menarik karena tidak adanya desain pada kemasan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kemasan ayam bakar yang sesuai dengan keinginan dan persepsi konsumen menggunakan metode *Soft System Methodology* dan *Quality Function Deployment*. Berdasarkan hasil perhitungan prioritas kemasan didapatkan Penggunaan warna cerah (23.2%), Menambahkan elemen ayam (22.5%), Desain logo simple (21.3%), Penambahan keterangan alamat (17.0%), Penambahan elemen komposisi (13.1%), Laminasi bagian dalam (2.9%). Kemasan alternatif 3 yang menjadi usulan terbaik dengan nilai (4.4). Alternatif 3 memiliki desain *full print* berbahan *ivory* berukuran 18x18x7 dengan laminasi pada bagian dalam kemasan.

**Kata Kunci:**

Ayam Bakar, Desain, Kemasan, *Soft System Methodology*, *Quality Function Deployment*



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## SUMMARY

*Grilled chicken is a popular dish in Indonesia, grilled chicken is often cooked using traditional spices such as garlic, shallots, ginger, galangal, chilies and other spices. Apart from spices, grilled chicken is often also served with special sauces, such as chili sauce, sweet soy sauce, or oyster sauce, which provide a sweet, spicy or savory taste according to individual tastes. This dish is usually served with white rice or fried rice and fresh vegetables such as cucumber, tomato or cabbage as a complement. Kenanga Grilled Chicken UMKM is one of the medium SMEs in the East Jakarta area. Based on the results of a survey conducted through a questionnaire, it was found that 90% of respondents stated that the current packaging was not attractive because there was no design on the packaging. Therefore, this research aims to develop grilled chicken packaging that is in accordance with consumer desires and perceptions using the Soft System Methodology method. and Quality Function Deployment. Based on the results of packaging priority calculations, it was found that bright colors were used (23.2%), added chicken elements (22.5%), simple logo designs (21.3%), added address information (17.0%), added composition elements (13.1%), inner lamination (2.9%). Alternative packaging 3 is the best proposal with a value of (4.4). Alternative 3 has a full print design made from ivory measuring 18x18x7 with lamination on the inside of the packaging.*

**Keywords:**

*Grilled Chicken, Design, Packaging, Soft System Methodology, Quality Function Deployment*



## KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan puji dan syukur kepada Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Implementasi Metode Quality Function Deployment pada Pengembangan Kemasan Ayam Bakar” dengan tepat waktu. Skripsi ini disusun sebagai tugas akhir untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Terapan (D4) pada Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan di Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menerima banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak baik secara moral maupun materi. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Syamsurizal, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Bapak Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng., selaku Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan sekaligus dosen pembimbing materi yang telah membantu dalam penyusunan skripsi.
3. Ibu Muryeti, S.Si., M.Si., selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan.
4. Ibu Rina Ningtyas, S.Si., M.Si., selaku dosen pembimbing akademik kelas TICK 8A.
5. Bapak Iqbal Yamin, S.T., M.T selaku dosen pembimbing teknis yang telah meluangkan waktu, membimbing, dan memberikan saran untuk kebaikan skripsi.
6. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan yang telah memberikan ilmu selama studi di Politeknik Negeri Jakarta selama 4 tahun.
7. Ayah dan Bunda yang telah memberikan do’a dan dukungan selama proses kuliah hingga penyusunan skripsi.
8. Almarhum Kakek penulis, Hairudin bin Husin yang telah memberikan semangat dan motivasi untuk berkuliah dan terus menimba ilmu

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

9. Pakar kemasan dan desain (expert panelist) yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktunya dalam penelitian skripsi ini.
9. UMKM Ayam Bakar Kenanga yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian kemasan produk ayam bakar.
10. Muhammad Gilang Maulana, yang selalu mendukung dan menemani penulis serta berjuang bersama sehingga skripsi ini dapat selesai
11. Teman Teman TICK 20 Fauziah Safitri, Luthfiyyah Azhar, Farah Miftahul Aulia serta seluruh mahasiswa kelas TICK 8A yang telah berjuang bersama dan saling mendukung sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik dan tepat waktu.
12. Teman teman dan juga saudara dirumah, Ditta Chairani, Asyarifa, Devia Tuzzahra, Azra Alayda, Rifda Maharani, Alike Fazrina
13. Semua responden yang telah meluangkan waktunya untuk mengisi seluruh kuesioner penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun agar penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca dalam menambah pengetahuan.

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

Depok, 06 Agustus 2024

Dellanira Sheva Soesilo

NIM. 2006411027



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS .....	ii
RINGKASAN .....	iii
SUMMARY .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Teknik Pengumpulan Data .....	1
1.5 Sistematika Penulisan .....	1
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>3</b>
2.1 Kemasan .....	3
2.2 Pengembangan Kemasan .....	3
2.3 Desain Kemasan .....	6
2.4 Soft System Methodology .....	4
2.5 Quality Function Deployment .....	4
2.6 State of The Art .....	1
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>4</b>
3.1 Rancangan Penelitian .....	4
3.2 Objek Penelitian .....	5
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian .....	5
3.4 Alat dan Bahan Penelitian .....	5
3.5 Jenis dan Sumber Data .....	6
3.6 Strategi Pengembangan Kemasan .....	6
3.7 Teknik Pengumpulan Data .....	9
3.8 Diagram Alir Penelitian .....	18



- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3.8.1 Identifikasi Masalah.....	11
3.8.2 Studi Literatur .....	11
3.8.3 Observasi Lapangan.....	11
3.8.4 Identifikasi Atribut Kemasan.....	11
3.8.5 Uji Validitas dan Reabilitas .....	11
3.8.6 Karakteristik Teknik .....	12
3.8.7 Penyusunan Matrix House of Quality (HOQ) .....	12
3.8.8 Penyusunan Ringkasan Desain .....	12
3.8.9 Tahap Kreatif .....	12
3.8.10 Tahap Analisis .....	12
3.8.11 Tahap Pengembangan .....	20
3.8.12 Tahap Rekomendasi.....	20
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>21</b>
4.1 Strategi Pengembangan .....	21
4.1.1 Mengidentifikasi dan Mengkaji Permasalahan.....	21
4.1.2 Mengeksplorasi Masalah yang Terjadi .....	21
4.1.3 Mendefinisikan Akar Permasalahan (Root Definition) .....	14
4.1.4 Mengembangkan Model Konseptual .....	24
4.1.5 Membandingkan Model Konseptual Dengan Dunia Nyata.....	24
4.1.6 Melakukan Rencana Perubahan.....	27
4.1.7 Menerapkan Tindakan Perbaikan.....	27
4.2 Pengembangan Kemasan.....	28
4.2.1 Gambaran Umum UMKM.....	28
4.2.2 Analisis Atribut Kemasan .....	28
4.2.2.1 Pengujian Data Atribut Kemasan.....	30
4.2.3 Bobot Kepentingan Atribut Kemasan .....	32
4.3 Penyusunan House of Quality (HOQ).....	33
4.3.1 Voice of Customer .....	33
4.3.2 <i>Technical Respon</i> .....	33
4.3.3 <i>Relationship Matrix</i> .....	34
4.3.4 Elemen Prioritas.....	35
4.4 Tahap Informasi.....	36
4.4.1 Tahap Kreatif .....	37
4.4.2 Tahap Analisis.....	39



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

4.4.3 Tahap Pengembangan .....	40
4.4.4 Tahap Rekomendasi .....	40
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>42</b>
5.1 Simpulan.....	42
5.2 Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>49</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>60</b>





## DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Root Definition.....	23
Tabel 4. 2 Analisis Elemen CATWOE .....	23
Tabel 4. 3 Perbandingan model konseptual dengan kondisi dunia nyata pada aktivitas teknis.....	25
Tabel 4. 4 Perbandingan model konseptual dengan kondisi dunia nyata pada aktivitas kebijakan.....	26
Tabel 4. 5 Kriteria Keinginan Konsumen .....	30
Tabel 4. 6 Hasil Uji Validitas .....	31
Tabel 4. 7 Hasil Uji Reliabilitas .....	32
Tabel 4. 8 Bobot Kriteria Keinginan Konsumen.....	32
Tabel 4. 9 Keterangan Simbol Korelasi Teknis.....	34
Tabel 4. 10 Keterangan Nilai Relationship Matrix .....	35
Tabel 4. 11 House of Quality.....	36
Tabel 4. 12 Spesifikasi Alternatif Kemasan .....	37
Tabel 4. 13 Analisis Perhitungan Kinerja.....	29

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 House of Quality .....	5
Gambar 2. 2 Penelitian Terdahulu .....	2
Gambar 3. 1 Rancangan Penelitian .....	4
Gambar 3. 2 Kemasan Ayam Bakar Kenanga saat ini.....	5
Gambar 3. 3 Checklands seven stage Soft System Methodology [18] .....	7
Gambar 3. 4 Diagram alir penelitian.....	10
Gambar 4. 1 Rich picture pengembangan kemasan Ayam Bakar Kenanga .....	22
Gambar 4. 2 Model konseptual strategi pengembangan kemasan Ayam Bakar Kenanga.....	24
Gambar 4. 3 Respon Teknis UMKM Ayam Bakar Kenanga .....	33
Gambar 4. 4 Relationship Matrix.....	26
Gambar 4. 5 Alternatif Desain Kemasan .....	30
Gambar 4. 6 Kemasan saat ini dan alternatif .....	32

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Hasil Skala Likert Atribut Kemasan.....	49
Lampiran 2 Perhitungan Bobot Atribut Kemasan.....	51
Lampiran 3 Peraturan BPOM NOMOR 31 TAHUN 2018.....	51
Lampiran 4 Skor Alternatif.....	55





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kemasan merupakan salah satu elemen kunci dalam penjualan suatu produk. Kemasan memainkan peran yang sangat vital karena terkait erat dengan barang yang dikemas, serta berfungsi sebagai identitas dan citra produk. Nilai jual produk dapat ditingkatkan dengan adanya kemasan yang menarik dan memberikan nilai tambah [1]. Kemasan merupakan hal yang pertama kali dilihat oleh konsumen ketika akan membeli suatu produk dan menjadi salah satu bahan pertimbangan [2]. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan istilah umum dalam khasanah ekonomi yang merujuk kepada usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai kriteria yang ditetapkan. Keberadaan usaha mikro dan menengah yang merupakan bagian terbesar dalam perekonomian Indonesia yang indikatornya terletak pada tingkat partisipasi masyarakat dalam berbagai sektor ekonomi pada masa pandemik. Usaha mikro kecil dan menengah umkm memiliki peran yang sangat besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional [3].

Ayam bakar adalah hidangan yang populer di Indonesia, ayam bakar seringkali dimasak dengan menggunakan bumbu rempah tradisional seperti bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, cabai, serta rempah-rempah lainnya. Selain bumbu rempah, ayam bakar sering juga disajikan dengan saus khusus, seperti saus sambal, kecap manis, atau saus tiram, yang memberikan rasa manis, pedas, atau gurih sesuai dengan selera masing-masing. Hidangan ini biasanya disajikan dengan nasi putih atau nasi goreng serta lalapan segar seperti mentimun, tomat, atau kol sebagai pelengkap.

UMKM Ayam Bakar Kenanga merupakan salah satu UMKM menengah di daerah Jakarta Timur. Berdasarkan hasil masukan dan keluhan dari konsumen menyebutkan kemasan yang sekarang tidak menarik karena tidak adanya desain pada kemasan, bahan kemasan yang kurang efektif menyerap minyak dan kurangnya informasi yang tertera pada kemasan, dilakukan analisis dan juga diskusi bersama pakar untuk mendapatkan kriteria kemasan sesuai dengan preferensi





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

konsumen. Umkm memiliki peranan yang krusial dalam menarik perhatian konsumen, membedakan produk dari pesaing, serta mempromosikan *brand*. Umkm juga sebaiknya mempertimbangkan penggunaan material kemasan yang ramah lingkungan untuk mendukung keberlanjutan lingkungan, penggunaan kemasan yang dapat didaur ulang atau terbuat dari bahan-bahan yang mudah terurai akan meningkatkan citra positif merek di mata konsumen. Banyaknya penelitian mengenai pengembangan kemasan tidak hanya pada kemasan makanan, seperti pengembangan kemasan produk untuk meningkatkan daya saing batik sujo [4], pengembangan konsep desain kemasan produk *handsanitizer* dengan pendekatan kansei *engineering* [5].

Penerapan fungsi kualitas (QFD) adalah metode pengembangan produk yang terkenal di industri, metode ini menerjemahkan kebutuhan dan keinginan pelanggan menjadi produk [6]. Tahap pertama adalah untuk mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan pelanggan secara terperinci bisa dilakukan melalui wawancara, survei, atau pengamatan langsung, setelah kebutuhan pelanggan teridentifikasi, langkah selanjutnya adalah menentukan karakteristik kualitas yang relevan untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Menurut Arif [7], QFD adalah suatu metode untuk meningkatkan kualitas produk dengan memahami kebutuhan konsumen dan mengaitkannya dengan persyaratan teknis guna menghasilkan produk yang diinginkan.

House of Quality adalah salah satu alat yang digunakan dalam manajemen kualitas, khususnya dalam pengembangan produk. Ini adalah bagian dari pendekatan Manajemen Kualitas Total (TQM) yang dikenal dalam Metode Perencanaan Kualitas (QFD), yang digunakan untuk mengintegrasikan kebutuhan pelanggan ke dalam proses perancangan produk. House of Quality biasanya berbentuk matriks yang kompleks, yang menyatukan berbagai informasi tentang preferensi pelanggan, spesifikasi produk, dan hubungan antara fitur-fitur produk tersebut. Dalam matriks ini, preferensi pelanggan ditransformasikan menjadi atribut-atribut yang harus dipenuhi oleh produk. Setiap atribut produk kemudian diberi skor berdasarkan seberapa baik atribut tersebut memenuhi preferensi

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

pelanggan. Salah satu tujuan utama dari House of Quality adalah untuk membantu tim pengembangan produk memahami kebutuhan pelanggan dengan lebih baik, dan kemudian mengintegrasikan informasi ini ke dalam proses perancangan produk. Dengan demikian, produk yang dihasilkan diharapkan lebih sesuai dengan keinginan dan kebutuhan pelanggan.

*Soft system methodology* (SSM) pada dasarnya adalah sebuah metode sistematis yang digunakan untuk mengembangkan sistem informasi dengan menggunakan pendekatan yang terstruktur dengan mode konseptual dan mencapai tujuan dari perubahan yang diinginkan serta mengimplementasikannya. SSM memungkinkan pengguna untuk mendekati masalah dari berbagai sudut pandang dan memperhitungkan aspek-aspek yang bersifat subjektif, seperti nilai-nilai, keyakinan, dan persepsi. Ini memungkinkan solusi yang lebih holistik dan lebih sesuai dengan konteks sosial dan organisasional tempat masalah tersebut muncul. Oleh karena itu, penerapan metode QFD dan juga SSM dibutuhkan dalam pengembangan kemasan Umkm Ayam bakar yang masih memiliki banyak kekurangan, agar kemasan terlihat menarik serta memberikan informasi lengkap kepada para konsumen dan menjadi nilai tambah agar penjualan Umkm Ayam bakar semakin meningkat.

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana strategi pengembangan kemasan Ayam Bakar yang menarik dengan metode *Soft System Methodology*?
2. Bagaimana menciptakan kemasan Ayam Bakar dengan bobot tertinggi menggunakan metode *Quality Function Deployment* sesuai dengan keinginan konsumen?



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan penelitian ini dibuat yaitu:

1. Merancang strategi pengembangan kemasan Ayam bakar dengan implementasi metode *Soft System Methodology* (SSM).
2. Menghasilkan kemasan terbaik berdasarkan bobot tertinggi sesuai dengan metode *Quality Function Deployment* dan keinginan konsumen.

### 1.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dibatasi untuk memastikan pembahasan lebih terfokus dan menghindari kekeliruan bagi pembaca. Adapun batasan masalah pada penelitian ini sebagai berikut

1. Penelitian hanya berfokus pada kemasan Ayam bakar Kenanga
2. Penelitian menggunakan metode *Soft Sytem Methodology* (SSM) dan *Quality Function Deplyoment*

### 1.5 Sistematika Penulisan

#### BAB I

##### PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, ruang lingkup dan batasan masalah dan sistematika penulisan.

#### BAB II

##### LANDASAN TEORI

Bab ini menjelaskan teori-teori dasar dan literatur yang berkaitan dengan penelitian pengembangan kemasan menggunakan *Soft Sytem Methodology* (SSM) dan *Quality Function Deplyoment*.

#### BAB III



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## **METODE PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan uraian secara rinci langkah-langkah penelitian meliputi alat dan bahan yang digunakan, metode pengumpulan data, proses pengerjaan penelitian serta penyelesaian masalah.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi hasil dan pembahasan yang didapatkan dari penelitian.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini berisi penjelasan secara singkat mengenai hasil dari penelitian yang telah dilakukan.



## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dilakukan dalam penelitian tentang strategi pengembangan kemasan UMKM Ayam Bakar Kenanga, metode yang digunakan meliputi *Soft Systems Methodology*, sedangkan pengembangan kemasan ayam bakar diterapkan dengan pendekatan *Quality Function Deployment*, maka telah disimpulkan bahwa:

1. Strategi pengembangan kemasan mencakup dua aktivitas utama, yaitu aktivitas teknis dan kebijakan. Aktivitas teknis meliputi perbaikan kemasan seperti penambahan gambar atau ilustrasi produk, informasi produk, peningkatan fungsi tambahan kemasan, perbaikan warna, dan desain visual kemasan. Di sisi lain, aktivitas kebijakan mencakup penerapan kebijakan untuk mengembangkan pengetahuan tentang desain kemasan, khususnya untuk UMKM, melakukan survei kepuasan pelanggan kepada konsumen UMKM Ayam Bakar Kenanga, serta mempromosikan produk yang dikemas.
2. Didapatkan atribut kemasan prioritas dengan total bobot yang didapatkan berdasarkan perhitungan bobot atribut kemasan terdapat pada lampiran 5;
  - 1) Kemasan mencantumkan elemen pendukung dengan total bobot 0,15. Melibatkan elemen visual seperti warna, gambar, dan tipografi yang menciptakan daya tarik visual dan membantu produk lebih berkembang
  - 2) Penggunaan *font* yang menarik, dengan total bobot 0,14.
  - 3) Kemasan mencantumkan logo yang menarik dengan total bobot 0,13
  - 4) Kemasan berbahan Ivory dengan total bobot 0,13
  - 5) Kemasan bertema *fun*.

Kemudian prioritas elemen kemasan yang utama ditunjukkan bahwa 1) penggunaan warna cerah, 2) menambahkan elemen ayam, 3) desain logo simple.



## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dijelaskan, saran untuk penelitian selanjutnya adalah:

1. UMKM Ayam Bakar Kenanga dapat menggunakan hasil rancangan kemasan yang sesuai dengan keinginan konsumen dari penelitian ini sebagai alternatif pilihan kemasan untuk menarik minat konsumen, meningkatkan penjualan, dan siap bersaing di pasaran.
2. Penelitian berikutnya dapat melanjutkan studi dengan memperhatikan aspek produksi untuk menganalisis proses pembuatan kemasan alternatif yang terpilih.

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Mashadi and Aang Munawar, “Pendampingan Pengembangan Kemasan Produk Bagi UMKM Kota Bogor”, Vol. 2 No. 1, (2021) pp. 1-8 IBI KESATUAN E-ISSN 2745-7508 DOI: 10.374/jadkes. V 2i1.1402
- [2] Widyaningrum, M. A. & Musadad, A. (2021). “Pengaruh Citra Merek dan Kemasan Terhadap Minat Beli Produk Garnier. JMB: Jurnal Manajemen dan Bisnis. DOI: <http://dx.doi.org/10.31000/jmb.v10i2.5021.g2774>.
- [3] Purwanto, Antonius. (2020, Maret 31). Ujian UMKM Menahan Corona. Dipetik Juni 15, 2020 dari [kompas.id: https://bebas.kompas.id/baca/riset/2020/03/01/ujian-umkm-menahankorona/](https://bebas.kompas.id/baca/riset/2020/03/01/ujian-umkm-menahankorona/)
- [4] A. Z Azzuhairi, D. Hariyanto, A. Winarno, A.Hermawan, “Pengembangan Kemasan Produk untuk Meningkatkan Daya Saing Batik Sujo”, Vol.3, No. 1 Februari (2022), Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Malang
- [5] Delfitriani, Diki, F Uzwatania, “Pengembangan Konsep Desain Kemasan Produk Handsanitizer dengan Pendekatan Kansei Engineering”, Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Volume 8 Nomor 1, April (2022).
- [6] A.A. Muis, D. Kurniawan, F. Ahmad, T.A. Pamungkas, “Rancangan Meja Pengatur Ketinggian Otomatis Menggunakan Pendekatan Antropometri Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD)”. Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan (JTMIT) Vol. 1, No. II, Juni (2022) pp. 114 - 122 P-ISSN: 2829-0232E-ISSN: 2829-0038.
- [7] Arif, M. (2016). Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri. Deepublish.
- [8] A. Partwi, E.Arini , “Pengaruh Kemasan dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian”, Jurnal Manajemen Modal Insani dan Bisnis (JMMIB)e-ISSN 2723-424X Volume 2, Nomor 1 Juli (2021) Website: [www.jurnal.imsi.or.id](http://www.jurnal.imsi.or.id).

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- [9] Raray Istianah, S.Pd., M.Pd, “Pengembangan Desain Kemasan Produk Makanan Merek Krispy Yammy Babeh”, Volume: 4 . Edisi: 1 (Februari 2022).
- [10] A.M Wadud, E Fitriani, “Pelatihan Desain Kemasan Dalam Rangka Peningkatan Nilai Jual Produk UMKM di Kabupaten Kuningan”, Vol.3 No.2, 177-186 (2021)
- [11] Janizar, Syapril dan An An Anisarida. (2019). “Pendekatan Soft System Methodology Untuk Penerapan Proses Sertifikat Layak Fungsi (SLF) Suatu Bangunan Gedung”. Geoplanart, Vol. 2 No. 2, 2019, 89-99.
- [12] R. Lestari, S. Wardah, K. Ihwan. “Analisis Pengembangan Pelayanan Jasa TV Kabel Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)”. JISI: JURNAL INTEGRASI SISTEM INDUSTRI Volume 7 No 1 Februari (2020).
- [13] Marimin. 2004. Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk. Jakarta (ID): PT. Gramedia Widiasarana Indonesia
- [14] Ahmad Hanafie, A. Haslindah, Ayu Septiani, M. F. Hidayat, “Pengembangan Produk Kemasan Ikan Kering Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus Pada Nelayan Di Kab. Pangkep). Journal Industrial Engineering And Management P. ISSN: 2723-0341 (JUST-ME) E. ISSN: xxxx-xxxx VOL. 01, No. 1 Juni (2020).
- [15] I.B. Suryaningrat, N.S. Mahardika, M.E. Firlanarosa,” Desain Kemasan Sekunder Pada Produk Prol Tape Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD)”. Jurnal Agroteknologi Vol. 15 No. 01 (2021).
- [16] Fadhil, R., Nurba, D., Rizal, K., Dahlan, & Mahdi, S. (2022). Strategi Pengembangan Visualisasi Desain Kemasan Kopi Arabika Gayo Untuk Meningkatkan Preferensi Minat Konsumen. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 229–238. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.3.229>





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- [17] Baranoy A.L.P. “Pengembangan Kemasan Brownies Berbasis Integrasi Soft Systems Methodology, Quality Function Deployment, dan Value Engineering. 22 Aug (2023), <https://repository.pnj.ac.id/id/eprint/12958>.
- [18] Checkland, Peter, & Scholes, J. (1999). Soft Systems Methodology in Action. John Wiley and Sons.
- [19] Malikus Sumadyo, “Penggunaan Teknik Analisis Dalam Pengembangan Sistem Informasi Menggunakan Soft System Methodology (SSM). Jurnal Penelitian Ilmu Komputer, System Embedded & Logic 4(1): 36 -48 (2016).
- [20] Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- [21] Shrivastava P, Verma DS. 2014. “*Application of Quality Function Deployment to improve customer satisfaction in hotel industry*” (A case study in a 5-starHotel). *International Journal of Scientific & Engineering Research*. 5(6):957-962.
- [22] Malikus Sumadyo, “Penggunaan Teknik Analisis Dalam Pengembangan Sistem Informasi Menggunakan Soft System Methodology (SSM). Jurnal Penelitian Ilmu Komputer, System Embedded & Logic 4(1): 36 -48 (2016).
- [23] Checkland, Peter, & Scholes, J. (1999). Soft Systems Methodology in Action. John Wiley and Sons
- [24] Malikus Sumadyo, “Penggunaan Teknik Analisis Dalam Pengembangan Sistem Informasi Menggunakan Soft System Methodology (SSM). Jurnal Penelitian Ilmu Komputer, System Embedded & Logic 4(1): 36 -48 (2016).
- [25] Junaedi and Vina, “Model Konseptual Perancangan Sistem Informasi Pemesanan di Kafe Menggunakan Soft System Methodology. (Jurnal Teknologi Informasi) Vol.6, No.1, JUNI (2022) P-ISSN 2580-7927| E-ISSN 2615-2738



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- [26] R.R Ismail, R Dermawan, “Pendampingan Pengembangan Kemasan Untuk Membangun Identitas Produk Bagi UMKM Di Kelurahan Turi, Kota Blitar”, Jurnal Masyarakat Mengabdikan Nusantara (JMMN) Vol. 2, No. 2 Juni 2023 e-ISSN: 2964-2051; p-ISSN: 2964-9528, Hal 134-142 DOI: <https://doi.org/10.58374/jmmn.v2i2.158>.
- [27] R Agustina, Y S Dwanoko, D Suprianto, “Pelatihan Desain Logo dan Kemasan Produk UMKM di Wilayah Sekarpuro Kecamatan Pakis Kabupaten Malang”, Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks SOLIDITAS Volume 4 Nomor 1, April Tahun (2021).
- [28] F A Ghandi, Martutik, “Persuasif dalam Iklan Indomie pada Media Sosial Twitter”, Journal of Language, Literature, and Arts, 2(5), 2022, 676–692 pISSN 2797-0736 eISSN 2797-4480 Doi : 10.17977/um064v2i52022p676-692.
- [29] Yusup, F. (2018). Uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1)
- [30] Deng, L., & Chan, W. (2017). *Testing the Difference Between Reliability Coefficients Alpha and Omega. Educational and Psychological Measurement*, 77(2), 185–203. <https://doi.org/10.1177/0013164416658325>.
- [31] A.Nalhadi, B. Subentar, Supriyadi, “Perancangan Kemasan Produk Kue Gipang Pangrih Menggunakan Metode *Quality Function Deployment*”, JITEKH, Vol. 10, No. 2, Tahun (2022), 52-59.
- [32] Y. Josephine, Ahmad, Andres, “Penyusunan *House of Quality* Menggunakan Metode *Quality Function Deployment*. *Jurnal Mitra Teknik Industri* (2023) Vol. 2 No. 1, 36 – 46.
- [33] I.B. Suryaningrat, N.S. Mahardika, M.E. Firlanarosa,” Desain Kemasan Sekunder Pada Produk Prol Tape Dengan Metode *Quality Function Deployment* (QFD)”. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 15 No. 01 (2021).



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- [34] A. Sutoni, P Ramadian, “Analisis Kepuasan Konsumen dan Pengembangan Produk Menggunakan Metode Kano dan *House of Quality*”, Seminar dan Konferensi Nasional IDEC ISSN: 2579-6429 2019 Surakarta, 2-3 Mei (2019).
- [35] Masayu Endang Apriyanti, “Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan”, Volume 10, No. 1, April (2018), pp. 20-27 e-ISSN: 2502-5449 p-ISSN: 2085-2266 [http://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/sosio\\_ekons](http://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/sosio_ekons).
- [36] Maryani, A., Ratnasanti, D. A., & Partiw, S. G. (2019). Perbaikan Perancangan Alat Pengupas Mete Menggunakan Metode *Value Engineering*. *Tekmapro: Journal of Industrial Engineering and Management*, 14(2), 82-91.
- [37] F. Hamdani, Rodianto, J. A Putra, E. S. Susanto, M. Julkarnain, H. Nuryadi, F. Idifitriani,” Pelatihan *Graphic Design* Dasar dengan Subtansi Materi Desain Brief. *J-PRES (Jurnal Pengabdian Rekayasa Sistem)* Januari (2023).
- [38] Fabrianita, N., Maflahah, I., Mu’tamar, M. F. F., & Asfan, D. F. (2022). “Analisis Desain Kemasan Garam Mandi (Bath Salt) Dengan Menggunakan Metode Value Engineering”. *JURNAL ARGOINDUSTRI*, 13(1), 24–33. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.13.1.24-33>.
- [39] Amaliah, K. R., & Zulkarnain, Z. (2022). “Pengembangan kemasan permen rumput laut dengan metode value engineering (Studi kasus: UMKM Pondok Cafe)”. *Journal Industrial Servicess*, 7(2), 211. <https://doi.org/10.36055/jiss.v7i2.13248>.

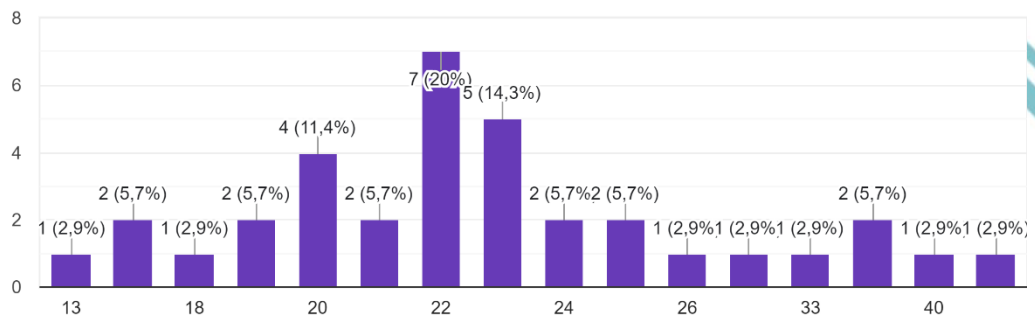
- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penerbitan karya ilmiah, penerbitan laporan, penerbitan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
  2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Skala Likert Atribut Kemasan

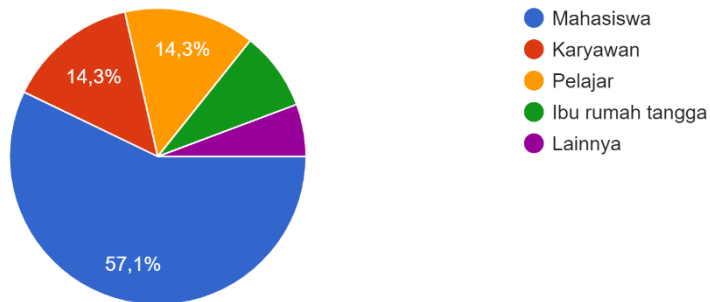
Usia (angka saja)

35 jawaban



Pekerjaan

35 jawaban





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

No.	Nama Lengkap	Usia	Pekerjaan	X 1	X 2	X 3	X 4	X 5	X 6	X 7	X 8
1	Abidin	33	Karyawan	2	4	1	1	1	2	3	3
2	Ananda Valdo	25	Mahasiswa/i	4	4	3	4	2	4	3	3
3	Anindya Syafana Nisa	23	Mahasiswa/i	4	4	5	5	2	5	5	5
4	Anna Meriana	40	Ibu Rumah Tangga	4	4	3	3	5	4	5	4
5	Aryo	22	Mahasiswa/i	1	3	1	1	1	1	1	5
6	Bagus	22	Mahasiswa/i	2	3	2	3	3	1	3	2
7	Dea Adinda Syahna Mulia	23	Lainnya	3	3	5	4	3	2	4	3
8	Delina azzahra	22	Mahasiswa/i	4	4	5	5	2	4	4	5
9	Devia Tuzahra	20	Mahasiswa/i	4	4	2	2	2	2	4	2
10	Dika	20	Mahasiswa/i	1	3	1	1	1	1	2	1
11	Dimas Aditya	24	Mahasiswa/i	5	4	5	5	2	5	5	5
12	Farah Miftahul Aulia	21	Mahasiswa/i	5	4	2	4	5	3	5	5
13	Fauziah Safitri	21	Mahasiswa/i	1	2	1	1	1	1	1	1
14	Gilang	19	Pelajar	2	4	4	4	2	2	2	2
15	Hanifah Nur Azizah	17	Pelajar	4	3	3	5	5	4	5	5
16	Hayfa Aretha Zizi	13	Pelajar	3	4	2	2	2	2	3	2
17	Laliza nameera	26	Karyawan	5	4	4	4	2	5	5	4
18	Luthfiyyah Azhar	22	Mahasiswa/i	4	5	3	4	5	5	5	5
19	Maharani	22	Mahasiswa/i	1	4	1	2	2	2	2	2
20	Mecca	17	Pelajar	2	4	2	4	2	2	2	3
21	Nabila	23	Lainnya	5	5	4	4	5	3	5	5
22	Nadia Silvana	24	Mahasiswa/i	4	4	5	4	2	4	4	5
23	Raditya	25	Mahasiswa/i	4	4	4	5	2	4	5	5
24	Rita Z	58	Ibu Rumah Tangga	3	2	1	1	3	5	3	2
25	Syafa Salsabila R	22	Karyawan	4	4	3	3	5	4	5	3
26	Talitha	22	Mahasiswa/i	1	4	2	1	1	1	1	1
27	Tanisa Ananda	23	Mahasiswa/i	4	5	5	4	2	5	5	5
28	Tarisa Syazani	35	Karyawan	4	5	5	5	2	5	5	5
29	Tri Utami Andira	27	Mahasiswa/i	5	4	5	5	3	5	5	5
30	Umay	18	Pelajar	3	4	2	4	2	2	2	2
31	Zalfa kamilia	35	Ibu Rumah Tangga	4	4	4	4	2	3	4	4
32	Zero	20	Mahasiswa/i	3	4	1	2	1	2	3	3



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2 Perhitungan Bobot Atribut Kemasan

Kode	A1	A2	A3	A4	A5	Total	Rata-Rata	Bobot
P1	5	8	15	52	25	105	21	0.13
P2	0	4	15	84	20	123	24.6	0.15
P3	7	14	15	20	40	96	19.2	0.11
P4	6	8	9	48	35	106	21.2	0.13
P5	6	32	12	0	30	80	16	0.10
P6	5	18	9	28	40	100	20	0.12
P7	3	8	18	20	65	114	22.8	0.14
P8	3	14	18	12	65	112	22.4	0.13

Lampiran 3 Peraturan BPOM NOMOR 31 TAHUN 2018

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

NOMOR 31 TAHUN 2018

TENTANG LABEL PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

Menimbang:

- a. bahwa pemberian label pangan olahan bertujuan untuk memberikan informasi yang benar dan jelas kepada masyarakat tentang setiap produk pangan olahan yang dikemas sebelum membeli dan/atau mengonsumsi pangan olahan;
- b. bahwa pengaturan mengenai label pangan olahan sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan perlu, disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi terkini di bidang label pangan olahan;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Label Pangan Olahan;



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Mengingat:

1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821)
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
5. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
6. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.51.0475 Tahun 2005 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.11.11.09605 Tahun 2011 tentang Perubahan atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.51.0475 Tahun 2005 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan;
7. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 617) sebagaimana



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 63 Tahun 2015 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1510);

8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1745);

9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 12 Tahun 2018 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 784);

**MEMUTUSKAN:**

Menetapkan: PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG LABEL PANGAN OLAHAN.

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB II

KRITERIA LABEL

Bagian Kesatu Umum

Pasal 4

- (1) Setiap Label sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 yang diperdagangkan wajib memuat keterangan mengenai Pangan Olahan dengan benar dan tidak menyesatkan.
- (2) Keterangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi keterangan yang berbentuk tulisan, gambar, kombinasi keduanya, atau bentuk lain.

Pasal 5

- (1) Label sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 harus memuat keterangan paling sedikit mengenai:
  - a. nama produk;
  - b. daftar bahan yang digunakan;
  - c. berat bersih atau isi bersih;
  - d. nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor;
  - e. halal bagi yang dipersyaratkan;
  - f. tanggal dan kode produksi;
  - g. keterangan kedaluwarsa;
  - h. nomor izin edar; dan
  - i. asal usul bahan Pangan tertentu.
- (2) Keterangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, huruf c, huruf d, huruf e, huruf g, dan huruf h harus ditempatkan pada bagian Label yang paling mudah dilihat dan dibaca.



**Hak Cipta :**  
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa **mentakutumkan dan menyebutkan sumber :**  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta  
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**Pasal 6**

Dalam hal Pangan Olahan dijual kepada Pelaku Usaha untuk diolah kembali menjadi Pangan Olahan lainnya, Label harus memuat keterangan paling sedikit mengenai:

- a. nama produk;
- b. berat bersih atau isi bersih;
- c. nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor;
- d. tanggal dan kode produksi; dan
- e. keterangan kedaluwarsa;

Lampiran 4 Skor Alternatif

		Kemasan Awal							
Nama Lengkap		X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8
Asyarifa	23	3	5	3	5	5	4	4	5
nabila	20	2	2	1	1	2	2	1	1
Kesha Sarah Destiany	22	1	1	1	1	1	2	1	2
devana	22	1	1	2	2	1	2	2	2
Vita Sylvaniesha	22	1	1	1	2	4	4	1	2
lalisa nurul	24	1	2	2	2	1	2	2	2
nadifa	22	2	2	2	2	2	2	2	2
Hellida Hafсах	21	4	5	5	5	4	4	4	5
Farah Miftahul Aulia	21	5	5	5	5	5	4	4	5
Muhammad Zahran Daffa	22	1	3	2	1	3	1	1	1
syafa salsabila r	22	4	4	3	4	5	5	4	5
Muhammad Abdul	18	2	2	2	3	2	3	1	2
Aisyah Mecca	20	2	1	2	1	2	2	1	3
Humaira Syazani	21	2	2	2	2	2	2	2	2
Fauziah Safitri	21	1	2	1	1	3	1	1	2
budianto	25	1	1	1	1	2	2	1	1
ganef suryasah	26	1	2	2	2	2	1	2	2
nadhira sarifah	23	1	2	1	2	2	2	1	3
laras anindya	23	1	1	1	2	2	1	1	1



**Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

ma kirana	27	1	2	2	1	1	2	2	2
aqha khansa	27	1	1	1	2	2	2	2	3
Alia Fazrina	17	4	4	3	5	4	4	3	4
ma anisa	24	1	1	2	2	2	2	2	1
pu zazzahra	24	1	2	2	2	2	3	2	2
awalih farhana	21	3	3	3	2	4	2	3	3
ndhira	23	1	2	2	1	2	2	2	1
deandra putri	25	1	2	2	2	2	3	2	2
Gilang Maulana	19	2	2	2	1	2	3	1	3
na lusiana	20	1	2	2	2	2	1	2	1
Udin Firmansyah	23	2	3	2	1	2	1	2	2
anda	20	1	2	1	2	2	2	1	3
Toni Abdurahman	24	2	1	2	1	1	2	2	2
Prama Iqbal	20	1	2	3	2	2	3	3	2

**Alternatif Kemasan 1**

Nama Lengkap		X1A1	X2A1	X3A1	X4A1	X5A1	X6A1	X7A1	X8A1
Asyarifa	23	4	5	4	5	5	4	5	5
nabila	20	4	4	4	4	3	4	4	5
sha Sarah Destiany	22	5	4	4	5	5	5	4	5
devana	22	4	4	4	4	4	4	5	5
rita Sylvaniesha	22	5	2	4	4	4	4	4	4
lalisa nurul	24	5	5	5	4	5	5	5	5
nadifa	22	4	4	4	4	4	4	4	4
Hellida Hafsa	21	4	4	4	4	5	4	4	4
rah Miftahul Aulia	21	5	5	5	5	4	5	5	5
Muhammad Zahran Daffa	22	5	4	4	4	5	3	4	5
syafa salsabila r	22	5	4	4	5	5	4	4	5
Muhammad Abdul	18	4	3	4	4	5	4	5	4
Aisyah Mecca	20	4	3	4	4	5	5	5	4
Humaira Syazani	21	4	3	5	5	5	4	4	5
Fauziah Safitri	21	4	1	4	4	5	1	2	5
budianto	25	5	5	4	4	5	5	5	5
ganef suryasah	26	5	4	5	5	5	5	4	5
nadhira sarifah	23	4	3	4	3	4	5	5	5



**Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya/artis ini tanpa menuliskan sumber dan menyebutkan sumber :  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Laras Anindya	23	5	5	4	5	4	5	4	5
Mega Kirana	27	5	5	4	4	5	5	5	5
Sila Kirana	27	3	4	3	3	3	4	4	5
Alika Rizrina	17	4	4	3	5	4	4	4	4
marisa Anisa	24	4	4	3	3	3	3	3	4
putri Zahra	24	5	4	4	4	4	3	4	5
waliyahrhana	21	5	4	3	4	4	2	4	4
andira	23	4	4	5	5	5	4	4	4
deandaputri	25	3	3	4	4	4	3	3	4
Gilang Maulana	19	5	4	3	4	4	5	4	4
nada Liana	20	5	4	4	5	4	5	4	5
Udin Firansyah	23	5	4	3	4	4	5	5	4
anabala	20	5	4	5	5	4	4	4	5
oni Abdurahman	24	5	3	4	4	5	4	4	5
Pratama Iqbal	20	4	3	4	4	5	5	5	4

**Kemasan Alternatif 2**

Nama Lengkap		X1A2	X2A2	X3A2	X4A2	X5A2	X6A2	X7A2	X8A2
Asyarifa	23	5	5	4	5	5	4	4	5
nabila	20	4	1	4	4	4	4	4	5
Sha Sarah Destiany	22	5	4	5	5	5	5	5	5
devana	22	5	1	5	5	5	5	5	5
Vita Sylvaniesha	22	5	4	5	5	5	4	4	5
lalisa nurul	24	4	3	3	4	5	4	5	5
nadifa	22	5	5	5	5	5	5	5	5
Hellida Hafsa	21	5	4	4	5	4	4	5	5
Sarah Miftahul Aulia	21	5	5	5	4	5	5	5	5
Muhammad Zahran Daffa	22	5	4	3	3	3	4	4	4
syafa salsabila r	22	5	4	4	5	5	4	5	5
Muhammad Abdul	18	5	3	4	5	4	5	4	5
Aisyah Mecca	20	4	3	5	4	5	4	4	5
Humaira Syazani	21	4	3	4	5	4	4	4	5
Fauziah Safitri	21	1	4	5	5	1	5	5	5
budianto	25	4	4	3	5	5	4	5	5
ganef suryasah	26	5	5	5	5	4	4	4	5
nadhira sarifah	23	5	5	5	4	4	4	5	5
laras anindya	23	5	5	5	5	4	4	5	4



**Hak Cipta dimiliki oleh Politeknik Negeri Jakarta**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan nama penulis dan sumbernya.  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Mega Prana	27	4	4	4	3	3	5	5	5
Agila Hansa	27	3	3	3	3	4	4	5	3
Yuka Prina	17	4	4	3	5	3	4	4	4
Marisa Anisa	24	4	4	4	4	5	5	3	3
Putri Zahra	24	3	5	5	4	4	5	5	4
Rwalyah Arhana	21	4	4	4	4	4	3	4	4
Andara	23	4	5	4	5	5	5	4	4
Deandra Putri	25	5	4	4	5	4	5	5	4
Gilang Maulana	19	5	3	5	5	4	4	4	5
Nada Liana	20	4	4	5	5	4	4	5	4
Udin Firmansyah	23	4	3	4	5	5	4	4	5
Ananda	20	4	5	5	4	5	4	4	2
Yoni Abdurrahman	24	4	3	4	5	5	5	4	4
Pratama Iqbal	20	4	3	4	5	5	4	4	4

**Alternatif Kemasan 3**

Nama Lengkap		X1A3	X2A3	X3A3	X4A3	X5A3	X6A3	X7A3	X8A3
Asyarifa	23	4	5	4	5	5	4	5	3
Nabila	20	5	1	5	5	5	5	5	5
Resha Sarah Destiany	22	5	4	5	5	5	5	4	5
Devana	22	5	1	5	5	5	5	5	5
Vita Sylvaniesha	22	5	5	5	5	5	4	4	5
Lalisa Nurul	24	4	5	5	5	4	5	5	5
Nadifa	22	5	5	5	5	5	5	5	5
Hellida Hafsa	21	4	4	4	5	5	5	5	5
Narah Miftahul Aulia	21	5	5	5	5	5	5	5	5
Muhammad Zahran Daffa	22	5	4	3	3	5	2	2	3
Syafa Salsabila R	22	5	4	4	5	5	4	4	5
Muhammad Abdul	18	5	4	4	4	5	5	5	5
Aisyah Mecca	20	4	5	4	5	4	5	5	5
Humaira Syazani	21	4	3	5	5	4	4	5	4
Fauziah Safitri	21	5	1	5	5	5	1	4	5
Budianto	25	5	5	4	5	5	5	4	5
Ganef Suryasah	26	5	4	5	5	5	5	5	5
Nadhira Sarifah	23	5	5	5	5	5	5	5	5
Laras Anindya	23	3	3	5	5	5	4	4	5



**Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta**

**Hak Cipta:**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Mega Nirana	27	4	4	5	5	5	5	4	4
Aqila Khansa	27	5	5	5	5	5	4	4	5
Lika Razrina	17	4	3	3	5	3	4	4	4
Marisa Anisa	24	5	5	5	5	5	4	5	4
Putri Zahra	24	4	5	4	3	5	5	4	5
Awaliya Farhana	21	4	3	3	5	3	2	4	4
Andira	23	5	5	5	5	5	5	5	4
Deandra Putri	25	5	5	5	5	5	5	4	4
Gilang Maulana	19	4	4	3	5	4	4	5	5
Nada Siana	20	4	5	5	4	4	5	5	4
Udin Firmansyah	23	4	4	5	5	5	4	4	4
Anda	20	5	4	4	4	5	5	5	5
Toni Aburrahman	24	5	5	5	4	4	5	5	4
Pratama Iqbal	20	5	4	5	5	4	4	4	5

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



Nama Lengkap	: Dellanira Sheva Soesilo
Nama Panggilan	: Della
Alamat	: Jl.Pisangan Lama 1 No.8 Rt.05/05, Pisangan Timur, Pulogadung, Jakarta Timur 13230
No. Telepon	: 089687250460
Tempat, Tanggal Lahir	: Bekasi, 18 April 2002
Jenis Kelamin	: Perempuan
Agama	: Islam
Kewarganegaraan	: Indonesia
Status Pendidikan	: Mahasiswa Aktif Politeknik Negeri Jakarta
Email	: dellanirasheva@gmail.com