



© 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

**PERANCANGAN MODEL KEMASAN ABON SAPI MENGGUNAKAN
QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT DAN
*SOFT SYSTEM METHODOLOGY***



**TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN
JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

2025



© 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

**PERANCANGAN MODEL KEMASAN ABON SAPI MENGGUNAKAN
QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT DAN
*SOFT SYSTEM METHODOLOGY***



**JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

2025



LEMBAR PERSETUJUAN

PERANCANGAN MODEL KEMASAN ABON SAPI MENGGUNAKAN
QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT DAN
SOFT SYSTEM METHODOLOGY

Disetujui,
Depok, 8 Juli 2025

Pembimbing Materi

Pembimbing Teknis

Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng.
NIP 198405292012121002

Deli Silvia, M.Sc
NIP 198408192019032012

Ketua Program Studi

Muryeti, M.Si.
NIP 197308111999032001

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

PERANCANGAN MODEL KEMASAN ABON SAPI MENGGUNAKAN *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* DAN *SOFT SYSTEM METHODOLOGY*

Disahkan pada,
Depok, 8 Juli 2025

Penguji I

Wiwi Prastiwinarti, MM
NIP 196407191997022001

Penguji II

Annisa Cahyani, S.Tr.Ds., M.MT
NIP 5200000000000000644

Ketua Program Studi

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Muryeti, M.Si.
NIP 197308111999032001

Ketua Jurusan



Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng
NIP 198405292012121002

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 dengan sebenar benarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul **Perancangan Model Kemasan Abon Sapi Menggunakan *Quality Function Deployment* dan *Soft System Methodology*** merupakan hasil studi pustaka, penelitian lapangan dan tugas karya akhir saya sendiri, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing yang telah ditetapkan oleh pihak Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta.

Skripsi ini belum pernah diajukan sebagai syarat kelulusan pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data dan hasil analisis maupun pengolahan yang digunakan, telah dinyatakan sumbernya dengan jelas dan dapat diperiksa kebenarannya

Depok, 8 Juli 2025



Syamida Adristi
NIM 2106411040

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



RINGKASAN

Abon sapi merupakan salah satu produk olahan daging yang digemari oleh Masyarakat karena praktis, memiliki daya tahan lama, dan memiliki komposisi gizi yang baik. Berdasarkan observasi di beberapa tempat *marketplace online* maupun *offline* serta penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kemasan abon sapi masih banyak yang belum mencantumkan informasi secara lengkap dan tidak sesuai dengan regulasi, serta tidak memiliki fitur penutup ulang yang praktis. Hal ini menyebabkan ketidakpuasan konsumen dan rendahnya daya saing produk di pasar. Selain itu, pelaku usaha masih minim dalam pemahaman terkait strategi pengemasan yang efektif dan sesuai standar dan regulasi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menentukan strategi sekaligus merancang model kemasan abon sapi yang menarik, fungsional, informatif, serta sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen. Proses perancangan dilakukan dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) dan *Soft System Methodology* (SSM). Penelitian ini berhasil merumuskan strategi dan merancang model kemasan abon sapi yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dan regulasi yang berlaku. Melalui pendekatan SSM, ditetapkan strategi perancangan kemasan yang mencakup perbaikan aktivitas teknis, seperti kelengkapan informasi sesuai BPOM No. 31 Tahun 2018 dan penyempurnaan visual desain. Sementara, aktivitas kebijakan melalui pelatihan pelaku usaha dan survei kepuasan konsumen. Kemudian melalui metode QFD, diperoleh sembilan atribut keinginan konsumen yang kemudian diterjemahkan menjadi tujuh respon teknis prioritas. Prioritas pertama sesuai regulasi BPOM (23.93); kemasan *standing pouch* (19.12); fitur *ziplock* (16.60); menggunakan label dan diletakkan di bawah desain utama (9.70); material plastik *food grade* dan mencantumkan kode material (9.44); material PET/Alufoil/LDPE (8.08); dan penggunaan elemen visual (7.14). Kedua model kemasan yang dirancang telah merepresentasikan seluruh aspek tersebut dan dapat dijadikan acuan praktis bagi pelaku usaha.

Kata kunci: abon sapi, perancangan model kemasan, QFD, SSM.

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



SUMMARY

Beef floss is one of the processed meat products that is favored by the public because it is practical, has a long durability, and has a good nutritional composition. Based on observations in several online and offline marketplaces and previous research, it shows that many beef floss packaging still does not include complete information and does not comply with regulations, and does not have a practical re-closing feature. This causes consumer dissatisfaction and low product competitiveness in the market. In addition, business actors still lack an understanding of effective packaging strategies that comply with standards and regulations. Therefore, this study aims to determine the strategy as well as design a model of beef floss packaging that is attractive, functional, informative, and in accordance with consumer wants and needs. The design process was carried out using the Quality Function Deployment (QFD) and Soft System Methodology (SSM) methods. This study successfully formulated a strategy and designed a beef floss packaging model that is in accordance with consumer needs and applicable regulations. Through the SSM approach, a packaging design strategy was established that included improvements in technical activities, such as the completeness of information according to BPOM No. 31 of 2018 and visual design improvements. Meanwhile, policy activities through business training and consumer satisfaction surveys. Then through the QFD method, nine consumer desire attributes were obtained which were then translated into seven priority technical responses. The first priority is in accordance with BPOM regulations (23.93); standing pouch packaging (19.12); ziplock feature (16.60); using labels and placed under the main design (9.70); food grade plastic material and material code (9.44); PET/Alufoil/LDPE material (8.08); and use of visual elements (7.14). The two packaging models designed have represented all these aspects and can be used as a practical reference for businesses.

Keywords: *beef floss, packaging design, QFD, SSM.*

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



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia- Nya sehingga laporan skripsi ini berhasil diselesaikan yang berjudul **Perancangan Model Kemasan Abon Sapi Menggunakan *Quality Function Deployment* dan *Soft System Methodology***. Laporan 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.

Penulisan laporan skripsi ini mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Dr. Syamsurizal, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng., selaku ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta sekaligus dosen pembimbing materi yang telah membantu dalam penyusunan laporan skripsi.
3. Muryeti, M.Si., selaku ketua Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan dan dosen pembimbing akademik kelas TICK 8B.
4. Deli Silvia, M.Sc, selaku dosen pembimbing teknis yang telah meluangkan waktu, membimbing, dan memberikan saran untuk perbaikan laporan skripsi.
5. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan yang telah memberikan ilmu selama studi di Politeknik Negeri Jakarta selama 4 tahun.
6. Ibu, Alm. Bapak, Kakak, dan keluarga besar yang telah memberikan doa dan dukungan selama proses kuliah hingga penyusunan laporan skripsi.
7. Pakar kemasan dan desain yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktunya dalam penelitian ini.
8. Para pelaku usaha yang telah memberikan izin untuk menjadi narasumber dalam penelitian ini.
9. Muhammad Aqsha Munggaran, yang selalu mendukung, memberikan semangat, dan menemani penulis sehingga laporan skripsi ini dapat selesai.

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 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

10. Dyan Fahira, Silvia Ayu Pramesti, dan Hanisa Zahra yang selalu memberikan semangat, motivasi, dan menemani penulis selama masa perkuliahan dan pengerjaan laporan skripsi ini.
11. Vina Aptriani, Rahma Wati, dan Ika Riswi Aprilia selaku sahabat sejak semester 1 yang telah memberikan dukungan, canda tawa, kesenangan, dan menjadi keluarga baru bagi penulis.
12. Teman-teman satu bimbingan: Yasmin, Risma, Ema, serta seluruh mahasiswa TICK 2021 yang telah berjuang bersama dan saling mendukung sehingga laporan skripsi ini dapat selesai dengan baik dan tepat waktu.
13. Seluruh responden yang telah meluangkan waktunya untuk mengisi seluruh kuesioner penelitian ini.
14. *Last but no least*, apresiasi sebesar-besarnya kepada diri sendiri karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terima kasih karena tetap berusaha dan tidak menyerah, serta menikmati setiap prosesnya yang bisa dibilang tidak mudah. Terima kasih telah bertahan.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat beberapa kekurangan yang perlu diperbaiki. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna meningkatkan kemampuan masa yang akan datang. Semoga laporan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pembaca.

Depok, 8 Juli 2025

Syamida Adristi



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	13
1.1 Latar Belakang	13
1.2 Perumusan Masalah	16
1.3 Tujuan Penelitian	16
1.4 Manfaat Penelitian	16
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	16
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	17
BAB II STUDI LITERATUR.....	18
2.1 <i>State Of The Art</i>	18
2.2 Teori Pendukung Penelitian	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	28
3.1 Rancangan Penelitian	28
3.2 Metode Pengumpulan Data	29
3.3 Prosedur Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Strategi Perancangan Kemasan	36
4.2 Perancangan Model Kemasan	44
4.3 <i>Technical Response</i>	49
4.4 <i>Technical Correlation</i>	50
4.5 <i>Relationship Matrix</i>	53

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

4.6	Matriks Perencanaan	56
4.7	<i>Technical Priorities</i>	64
4.8	Penyusunan HOQ.....	66
4.9	Perancangan Model Kemasan	67
4.10	Hasil Model Kemasan	68
4.11	Penilaian Model Kemasan.....	76
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		78
DAFTAR PUSTAKA		80
LAMPIRAN		88
RIWAYAT HIDUP.....		122





DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Simbol Hubungan <i>Whats</i> dengan <i>Hows</i>	24
Tabel 2.2 Simbol <i>Technical Correlation</i>	25
Tabel 2.3 Analisis CATWOE	26
Tabel 3.1 Pengumpulan Data	29
Tabel 3.2 Pembobotan dalam Skala Likert	33
Tabel 4.1 Analisis CATWOE	40
Tabel 4.2 Perbandingan Aktivitas Teknis	42
Tabel 4.3 Perbandingan Aktivitas Kebijakan	42
Tabel 4.4 Karakteristik Responden	45
Tabel 4.5 Atribut Keinginan Konsumen	46
Tabel 4.6 Hasil Uji Validitas	47
Tabel 4.7 Atribut Keinginan Konsumen Setelah Uji Validitas	48
Tabel 4.8 Hasil Uji Reliabilitas	49
Tabel 4.9 Respon Teknis	49
Tabel 4.10 Tingkat Kepentingan Pelanggan	57
Tabel 4.11 Tingkat Kepuasan Pelanggan	58
Tabel 4.12 <i>Goal</i>	59
Tabel 4.13 Hasil Perhitungan <i>Improvement Ratio</i>	60
Tabel 4.14 Nilai <i>Sales Point</i>	61
Tabel 4.15 Hasil Perhitungan <i>Raw Weight</i>	62
Tabel 4.16 Hasil Perhitungan <i>Normalized Raw Weight</i>	63
Tabel 4.17 Prioritas Teknis	65

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



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Komponen Utama QFD	23
Gambar 3.1 Kerangka Berpikir	28
Gambar 3.2 Alur Penelitian.....	31
Gambar 4.1 Provinsi dengan IMK Terbesar 2023	36
Gambar 4.2 <i>Rich Picture</i>	39
Gambar 4.3 Model Konseptual	41
Gambar 4.4 Matriks Korelasi	51
Gambar 4.5 Matriks Hubungan	54
Gambar 4.6 HOQ	67
Gambar 4.7 Kuesioner Elemen Desain	68
Gambar 4.8 <i>Moodboard</i>	69
Gambar 4.9 Rancangan Desain Kemasan Abon Sapi (<i>Original</i>).....	72
Gambar 4.10 Rancangan Desain Kemasan Abon Sapi (Pedas)	72
Gambar 4.11 Deskripsi Elemen Visual Kemasan	73
Gambar 4.12 Model Kemasan Abon Sapi (<i>Original</i>)	74
Gambar 4.13 Model Kemasan Abon Sapi (Pedas)	74
Gambar 4.14 Hasil Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen	77

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

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan	88
Lampiran 2 SNI 3707:2013 tentang Abon Sapi.....	89
Lampiran 3 BPOM Nomor 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan.....	90
Lampiran 4 Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut	91
Lampiran 5 Hasil Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut.....	92
Lampiran 6 Hasil Uji Validitas	94
Lampiran 7 Hasil Uji Reliabilitas	96
Lampiran 8 Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut	97
Lampiran 9 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut dari "A" dan "B"	98
Lampiran 10 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut dari "C" dan "D"	100
Lampiran 11 Kuesioner <i>Relationship Matrix</i>	102
Lampiran 12 Hasil Kuesioner <i>Relationship Matrix</i>	103
Lampiran 13 Kuesioner Perancangan Desain Model Kemasan.....	112
Lampiran 14 Hasil Kuesioner Perancangan Desain Model Kemasan	113
Lampiran 15 Hasil Perhitungan <i>Importance to Customer</i>	114
Lampiran 16 Hasil Perhitungan <i>Customer Satisfaction Performance</i>	115
Lampiran 17 Hasil Perhitungan <i>Raw Weight</i>	116
Lampiran 18 Hasil Perhitungan <i>Normalized Raw Weight</i>	117
Lampiran 19 Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen.....	118
Lampiran 20 Hasil Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen	119
Lampiran 21 <i>Logbook</i> Bimbingan Materi & Teknis.....	120

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 I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging sapi menjadi sumber protein hewani yang paling digemari karena rasanya yang lezat [1]. [2] menyatakan produksi daging sapi di Pulau Jawa tercatat meningkat 0.13% per tahun, hal ini menunjukkan permintaan yang terus tumbuh dalam masyarakat [3]. Seiring peningkatan konsumsi, masyarakat kini lebih banyak mengonsumsi daging olahan dibanding daging segar, terbukti dari penjualan ke sektor usaha sebesar 24,27%, lebih tinggi dari ke rumah tangga sebesar 21,64% [4]. Produk olahan seperti bakso, sate, dendeng, dan abon juga semakin populer. Menurut Badan Pusat Statistik Tahun 2023, dari berbagai jenis olahan, abon sapi merupakan produk dengan jumlah pelaku usaha terbanyak, yaitu 7 unit, mengungguli rambak (5 unit), dendeng (2 unit), dan daging giling (2 unit). Data ini menunjukkan bahwa abon sapi memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan.

Produk abon sapi dikenal memiliki berbagai kelebihan yang membuatnya cukup populer dan disukai oleh banyak kalangan masyarakat. Pembuatan abon sapi menjadi salah satu alternatif pengolahan daging sapi yang bertujuan untuk memperluas variasi produk berbahan dasar daging sapi, serta untuk memenuhi kebutuhan protein masyarakat. Pembuatan abon sapi relatif mudah dilakukan secara tradisional dan memiliki daya simpan yang lama. Selain itu, abon sapi memiliki komposisi gizi yang cukup baik, meningkatkan nilai jual, dan mengoptimalkan pemanfaatan bahan baku [1]. Abon sapi seringkali ditambahkan dengan bahan nabati untuk mengurangi biaya produksi. Agar kualitas dan ketahanannya tetap terjaga, produk tersebut memerlukan kemasan yang melindungi dari udara, air, dan kontaminasi.

Berdasarkan observasi terhadap 20 kemasan abon sapi yang beredar di beberapa tempat *marketplace online* maupun *offline*, terdapat beberapa permasalahan yang dapat mempengaruhi daya tahan serta kenyamanan konsumen. Sebanyak 30% kemasan dinilai kurang menarik secara visual, 20% tidak mencantumkan informasi produk, dan 15% tidak memiliki fitur penutup ulang. Salah satu permasalahan utama adalah penggunaan kemasan plastik yang sederhana tanpa fitur keamanan tambahan, sehingga kemasan rentan rusak dan tidak mampu

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 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

melindungi produk secara optimal. [5] juga menyatakan bahwa kemasan abon sapi yang sederhana menjadi kendala dalam mempertahankan mutu produk. Padahal menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 3707:2013 tentang Abon Sapi, produk abon sapi wajib dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak terkena dampak dari luar maupun tidak memengaruhi isi, serta aman selama proses distribusi dan penyimpanan.

Beberapa pelaku usaha abon sapi memiliki permasalahan cukup serius dalam hal pengembangan produknya, terutama dalam hal pemasaran dan pengemasan [6]; [7]; [8]. Kemasan abon sapi yang beredar di pasaran umumnya masih kurang menarik dari sudut pandang desain dan informasi penyajian informasi penting seperti komposisi, tanggal kedaluwarsa, atau label keamanan pangan. Menurut [9], penggunaan label sering diabaikan oleh produsen dan tidak dijadikan bagian penting dari strategi pengemasan. Padahal [10] dalam penelitiannya menegaskan bahwa setiap elemen desain visual pada kemasan, seperti warna, bentuk, gaya tipografi dan informasi yang tercantum, memiliki pengaruh terhadap harapan, persepsi, dan preferensi konsumen. Kondisi ini menegaskan perlunya perancangan model kemasan abon sapi yang tidak hanya memenuhi aspek regulatif, tetapi juga responsif terhadap kebutuhan pasar.

Perancangan model kemasan abon sapi memerlukan pemahaman mendalam terhadap preferensi konsumen (*voice of customers*). Diperlukan pendekatan yang mampu mengidentifikasi secara tepat kebutuhan dan persepsi konsumen, lalu mengubahnya menjadi karakteristik produk yang sejalan dengan ekspektasi mereka. Penelitian ini menggunakan metode QFD. QFD digunakan sebagai pendekatan standar dalam proses perancangan kemasan [11]. QFD berfokus pada kebutuhan konsumen dan bertujuan untuk membantu pelaku usaha dalam merencanakan dan mengimplementasikan rencana teknis serta memprioritaskan setiap masalah [12]. QFD dipandang sebagai pendekatan yang dinilai mampu menjembatani antara spesifikasi produk yang dirancang dengan tuntutan atau kebutuhan konsumen di pasar [13]. Kemudian SSM digunakan sebagai pendekatan sistematis yang berfokus pada analisis permasalahan nyata yang terjadi di lapangan. [14]. Metode SSM digunakan untuk menyusun konteks dan kebutuhan sistem secara menyeluruh, sementara QFD menerjemahkannya ke dalam respon teknis



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

yang terukur dan terprioritaskan dalam model kemasan. Kombinasi kedua metode ini menghasilkan solusi yang tidak hanya sesuai dengan kondisi nyata di lapangan, tetapi juga berorientasi pada preferensi konsumen.

Penelitian terkait perancangan kemasan dengan metode QFD telah banyak di terapkan. Salah satunya dilakukan pada produk kue gipang Pangrih, di mana hasil QFD menunjukkan bahwa atribut dengan tingkat kepentingan tertinggi adalah desain grafis dan kekuatan kemasan, masing-masing memperoleh nilai 6,08. Perbaikan yang diusulkan difokuskan pada penguatan aspek visual dan struktural desain grafis digital untuk memperjelas informasi dan menggunakan material karton/*art paper* dengan gramatur 260 gsm untuk meningkatkan ketahanan terhadap tumpukan [15]. Penelitian lain oleh [16] menerapkan metode QFD untuk redesain kemasan bolu cukke. Studi tersebut berhasil mengidentifikasi atribut kemasan yang menjadi preferensi konsumen, antara lain desain yang menarik, ketahanan kemasan, kemudahan dalam membawa dan membuka, harga yang terjangkau, serta pemilihan warna yang sesuai. Metode SSM merupakan metode yang populer dalam menyelesaikan permasalahan baik terkait teknis maupun kebijakan. Salah satunya dalam penerapan SSM dalam perancangan aplikasi KJP-shop yang dilakukan [17], menunjukkan bahwa SSM efektif membantu organisasi dalam memahami dan merancang sistem aktivitas manusia untuk mencapai tujuan. Penelitian lain oleh [14] mengembangkan visual desain kemasan kopi Arabika Gayo berdasarkan preferensi konsumen, dengan usulan teknis mencakup perbaikan bentuk, ilustrasi, label, dan unsur budaya, serta rekomendasi kebijakan seperti survei minat, promosi, dan peningkatan wawasan konsumen.

Penelitian ini bertujuan merancang model kemasan abon sapi dengan pendekatan QFD dan SSM, agar lebih sesuai dengan kebutuhan pasar. Perancangan model kemasan abon sapi dilakukan karena peneliti mengamati bahwa kemasan abon sapi yang beredar di pasaran masih kurang menarik, minimnya informasi produk, serta tidak adanya fitur penutup yang mendukung kemasan. Diharapkan hasil penelitian ini menghasilkan model kemasan yang lebih fungsional, menarik, dan sesuai standar dan regulasi, serta menjadi kontribusi bagi pengembangan literatur dan studi lanjutan di bidang desain kemasan.

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

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

- a. Bagaimana strategi perancangan kemasan abon sapi yang dapat menarik konsumen dan sesuai keinginan, serta kebutuhan konsumen?
- b. Bagaimana perancangan model kemasan abon sapi yang menarik, fungsional, dan informatif?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah yang telah ditentukan, tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Menentukan strategi perancangan kemasan abon sapi yang menarik dan memenuhi keinginan serta kebutuhan konsumen.
- b. Merancang model kemasan abon sapi yang menarik, fungsional, dan informatif.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dengan dilakukannya penelitian ini yaitu:

- a. Penerapan metode QFD dan SSM dapat meningkatkan kepuasan konsumen karena menghubungkan keinginan konsumen dengan perancangan model kemasan abon sapi.
- b. Hasil penelitian dapat digunakan sebagai model acuan untuk para pelaku usaha abon sapi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Penelitian hanya berfokus pada kemasan produk abon sapi di Pulau Jawa.
- b. Metode yang digunakan adalah QFD dan SSM.
- c. Responden penelitian merupakan konsumen yang berdomisili di wilayah Jabodetabek dan memiliki pengetahuan atau pengalaman terhadap produk abon sapi.



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

1.6 Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Penelitian hanya berfokus pada kemasan produk abon sapi di Pulau Jawa.
- b. Responden yang dipilih terbatas pada wilayah Jabodetabek dan tidak disertai dengan pengukuran frekuensi konsumsi dalam kuesioner. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan waktu penelitian. Tidak adanya data frekuensi konsumsi dapat menyebabkan sebagian responden memberikan penilaian berdasarkan kesan pertama atau tampilan visual, bukan dari pengalaman penggunaan secara berulang.
- c. Penelitian ini tidak membahas aspek harga dan material kemasan secara teknis maupun ekonomis secara mendalam.



BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Penelitian ini berhasil menentukan strategi perancangan kemasan abon sapi yang menarik konsumen serta memenuhi keinginan dan kebutuhan melalui penerapan pendekatan SSM. Strategi ini dirumuskan melalui tindakan perbaikan yang difokuskan pada dua aspek, yaitu teknis dan kebijakan. Dari sisi teknis, pembaruan kemasan dilakukan dengan melengkapi informasi produk sesuai ketentuan BPOM Nomor 31 Tahun 2018, serta menyempurnakan tampilan visual melalui penggunaan ilustrasi yang merepresentasikan produk, pemilihan warna yang relevan dengan citra cita rasa, dan tipografi *sans serif* yang mudah dibaca. Di sisi kebijakan, pelaku usaha dilibatkan dalam pelatihan dan studi banding untuk meningkatkan pemahaman terhadap desain kemasan dan regulasi. Selain itu, survei kepuasan pelanggan juga dilakukan sebagai bentuk evaluasi langsung dari konsumen untuk memastikan bahwa desain yang dikembangkan benar-benar responsif terhadap kebutuhan pasar. Tindakan perbaikan ini menunjukkan bahwa strategi perancangan kemasan tidak hanya fokus pada tampilan luar, tetapi juga memperhatikan kesiapan sumber daya pelaku usaha dan umpan balik dari konsumen secara nyata.

Selanjutnya, penelitian ini juga berhasil merancang model kemasan abon sapi yang sesuai dengan standar dan regulasi, serta dapat dijadikan acuan praktis bagi pelaku usaha. Melalui metode QFD, diperoleh sembilan atribut keinginan konsumen dengan prioritas tertinggi antara lain: memiliki fitur penutup (0.1151); kemasan mudah ditutup rapat (0.1149); tulisan mudah dibaca (0.1131); material *food grade* (0.1125); adanya informasi produk yang jelas (0.1120); kemasan tidak mudah sobek (0.1110); kemasan mudah dibuka (0.1094); tanggal kedaluwarsa jelas dan mudah ditemukan (0.1088); dan adanya informasi varian rasa (0.1042). Atribut-atribut ini dijadikan dasar dalam merumuskan tujuh respon teknis prioritas, yaitu: sesuai regulasi BPOM (23.93); kemasan *standing pouch* (19.12); fitur *ziplock* (16.60); menggunakan label dan diletakkan di bawah desain utama (9.70); material plastik *food grade* dan mencantumkan kode material (9.44); material PET/Alufoil/LDPE (8.08); dan penggunaan elemen visual (7.14). Kedua model kemasan abon sapi varian *original* dan pedas telah merepresentasikan tujuh respon

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



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

teknis prioritas berdasarkan hasil metode QFD, mulai dari pemenuhan regulasi BPOM, penggunaan kemasan *standing pouch*, fitur *ziplock* dan *notch*, hingga penempatan label yang tidak mengganggu tampilan utama. Respon teknis lain seperti bahan *food grade*, kombinasi material PET/Alufoil/LDPE, serta elemen visual yang khas juga diterapkan untuk menjamin keamanan, fungsi, dan daya tarik produk sesuai preferensi konsumen. Selain itu, kedua model tersebut juga memperoleh tingkat kesesuaian dan kepuasan yang tinggi dari konsumen. Seluruh responden menyatakan desain model sudah sesuai dan lebih dari 50% menyatakan sangat puas terhadap model kemasan. yang dirancang. Dengan demikian, model kemasan yang dirancang tidak hanya mematuhi standar dan regulasi tetapi juga mencerminkan preferensi utama konsumen, serta dapat dijadikan referensi oleh pelaku usaha dalam mengembangkan kemasan yang lebih kompetitif, dan sesuai preferensi konsumen.

5.2 Saran

Saran bagi pelaku usaha abon sapi adalah agar lebih memahami harapan dan kebutuhan konsumen serta memberikan tanggapan yang tepat terhadap preferensi tersebut untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. Penelitian selanjutnya dapat mempertimbangkan penggunaan metode tambahan atau pendukung lainnya untuk mengevaluasi lebih lanjut kinerja model kemasan yang telah dirancang.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fitrianingsih *et al.*, “Teknologi Pembuatan Abon Daging Sapi untuk Meningkatkan Pendapatan Hasil Ternak Pasca Covid-19 di Desa Kiaea Kabupaten Konawe Selatan,” *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Peternakan II*, pp. 637–646, 2022, [Online]. Available: <https://www.researchgate.net/publication/371733277>
- [2] K. Pertanian, *Outlook Komoditas Peternakan Daging Sapi*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2022.
- [3] Z. M. Gaznur, N. Henn, and P. Rudy, “Evaluation of Sanitation and Hygiene Standard Implementation at Category II Abattoir,” *Jurnal Veteriner*, vol. 18, no. 1, pp. 107–115, 2017.
- [4] B. P. Statistik, *Distribusi Perdagangan Komoditas Daging Sapi Indonesia Tahun 2018 Konsumen*. BPS Statistics Indonesia, 2018.
- [5] A. M. P. Nuhriawangsa, L. Kartikasari, A. Budiharjo, W. Swastike, and B. S. Hertanto, “Pengembangan Potensi Usaha Abon untuk Meningkatkan Daya Saing Produk di UMKM Ksatria Kelurahan Jagalan, Kecamatan Jebres, Surakarta,” *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, vol. 1, no. 2, pp. 103–109, Nov. 2020, doi: 10.20961/agrihealth.v1i2.43949.
- [6] M. W. Pandak, N. W. P. Meikapasa, T. S. Catharina, and S. H. Dethan, “Strategi Bersaing Usaha Agroindustri Abon Sapi Di Ud. Kamboja Kota Mataram,” *Ganec Swara: Media Informasi Ilmiah Universitas Mahasariswati Mataram*, vol. 13, no. 1, pp. 146–150, 2019, [Online]. Available: <http://journal.unmasmataram.ac.id/index.php/GARA>
- [7] G. R. Ramadhan, F. C. Agustia, Y. P. Subardjo, and D. Betaditya, “Transfer Teknologi Peningkatan Mutu dan Umur Simpan Abon Sapi di UKM Nyi Upik Desa Pamijen Sokaraja,” *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 3, no. 1, pp. 6–11, 2019.
- [8] D. T. Pratiwi and S. Widodo, “Analisis Strategi Pemasaran Industri Abon Daging Sapi Bu Sarti di Kota Surabaya,” *AGRISCIENCE*, vol. 4, no. 1, pp. 96–113, Jul. 2023, doi: 10.21107/agriscience.v4i1.18647.
- [9] F. P. W. Lusianingrum, A. W. Purbohastuti, and A. A. Hidayah, “Pelatihan Labeling Kemasan Produk Umkm Mitra Binaan Posyantek Al-Ikhlas,” *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, vol. 5, no. 2, pp. 624–632, 2021, doi: 10.31764/jmm.v5i2.4105.
- [10] C. Velasco, T. A. Woods, and C. Spence, “Evaluating the Orientation of Design Elements in Product Packaging Using an Online Orientation Task,” *Food Qual Prefer*, vol. 46, pp. 151–159, 2015, doi: 10.1016/j.foodqual.2015.07.018.
- [11] A. S. M. Khannan, E. A. Tontowi, K. M. Herliansyah, and A. Sudiarso, “New Product Development Method Trends and Future Research,” *Jurnal*

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

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

- Teknik Industri*, vol. 23, no. 1, pp. 11–24, 2021, doi: 10.9744/jti.23.1.11-24.
- [12] R. Ginting, A. Ishak, F. A. Malik, and R. M. Satrio, “Product Development with Quality Function Deployment (QFD): A Literature Review,” *IOP Conf Ser Mater Sci Eng*, vol. 1, pp. 1–6, Dec. 2020, doi: 10.1088/1757-899x/1003/1/012022.
- [13] T. Wicaksono, B. M. Hossain, and B. C. Illés, “Prioritizing Business Quality Improvement of Fresh Agri-Food SMEs through Open Innovation to Survive the Pandemic: A QFD-Based Model,” *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, vol. 7, pp. 1–21, 2021, doi: 10.3390/joitmc7020156.
- [14] R. Fadhil, D. Nurba, K. Rizal, Dahlan, and S. Mahdi, “Trategi Pengembangan Visualisasi Desain Kemasan Kopi Arabika Gayo Untuk Meningkatkan Preferensi Minat Konsumen,” *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 32, no. 3, pp. 229–238, 2022, doi: 10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.3.229.
- [15] A. Nalhadi, B. Subentar, and Supriyadi, “Perancangan Kemasan Produk Kue Gipang Pangrih Menggunakan Metode Quality Function Deployment,” *JITEKH*, vol. 10, no. 2, pp. 52–59, 2022.
- [16] N. A. Iffah, L. Ahmad, N. Rauf, A. Fole, and Erniyani, “Redesain Kemasan Produk Bolu Cukke Dengan Menggunakan Metode QFD (Quality Function Deployment) pada Bolu Cukke Berkah Makassar,” *JIEI: Journal of Industrial Engineering Innovation*, vol. 2, no. 2, pp. 49–55, 2024.
- [17] W. D. Sari and G. K. Ayu, “The Implementation of Soft System Methodology (SSM) in Designing KJP-Shop Application,” *International Journal of Computer Trends and Technology*, vol. 69, no. 3, pp. 14–20, 2021, doi: 10.14445/22312803/ijett-v69i3p104.
- [18] D. R. Prihadianto, Y. Hariyati, I. Ibanah, K. Muhtadi, S. Suwasono, and D. Sumarno, “Model Ideal Sistem Manajemen Rantai Pasok Agribisnis Kakao: Pendekatan Soft System Methodology (SSM),” *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, vol. 15, no. 3, pp. 333–348, 2022, doi: 10.19184/jsep.v15i3.35000.
- [19] M. Sumadyo, “Penggunaan Teknik Analisis Dalam Pengembangan Sistem Informasi Menggunakan Soft System Methodology (SSM),” *Jurnal Penelitian Ilmu Komputer, System Embedded & Logic*, vol. 4, no. 1, pp. 36–48, 2016.
- [20] A. Moumivand, A. Azar, and T. A. Eshlaghy, “Combined Soft System Methodology and Agent-Based Simulation for Multi-Methodological Modelling,” *Syst Res Behav Sci*, pp. 1–18, 2021, doi: 10.1002/sres.2802.
- [21] S. Zetli, E. P. L. Tarigan, and N. Fajrah, “Perancangan Desain Kemasan Keripik dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD),” *Surya Teknika*, vol. 11, no. 1, pp. 19–28, 2024.
- [22] G. I. Khasannu, “Usulan Perancangan Ulang Kemasan Produk di UKM

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

- Trimono,” Universitas Atma Jaya Yogyakarta, 2020.
- [23] N. S. Mahardika and S. Agustina, “Usulan Perbaikan Desain Kemasan Produk Kiko Bakery Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD),” *Jurnal Manajemen Agribisnis dan Agroindustri*, vol. 2, no. 1, pp. 8–20, Jun. 2022, doi: 10.25047/jmaa.v2i1.29.
- [24] F. A. Ardiansyah and W. Sulistiyowati, “Pengukuran Kepuasan Nasabah Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) Dan Important Performance Analysis (IPA) Pada Jasa Bank,” *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi Bisnis*, vol. 6, no. 3, pp. 532–542, Jul. 2024, doi: 10.47233/jteksis.v6i3.1440.
- [25] D. Kurniawan, Y. Sari, and R. D. Wahyudi, “Integrasi Servqual, Kano, Kansei Engineering dan QFD Untuk Meningkatkan Kualitas Layanan di Restoran Bakmi PGM Surabaya,” *CALYPTRA*, vol. 9, no. 1, 2020.
- [26] C. Wirahata, W. Kosasih, and L. L. Salomon, “Penerapan Metode Kansei Engineering dan Quality Function Deployment (QFD) dalam Pengembangan Kualitas Produk Piama,” *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, vol. 11, pp. 197–209, 2023.
- [27] A. A. Said, *Desain Kemasan*. 2016.
- [28] R. Istianah, “Desain Kemasan Produk Mochi Gulung Kiwari,” *Jurnal Dasarupa*, vol. 5, no. 1, 2023.
- [29] S. Nugroho, D. W. Pujotom, M. M. Ulkhaq, D. Teguh, and Permadi, “Redesain Kemasan Makanan Ringan Olahan Pada Umkm Center Jawa Tengah Dengan Metode Kansei Engineering,” *Performa*, vol. 16, no. 1, pp. 77–86, 2017.
- [30] N. A. Mufreni, “Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha),” *Jurnal Ekonomi Manajemen*, vol. 2, no. 2, pp. 48–54, 2016, [Online]. Available: <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem>
- [31] D. Amelia and A. E. Oemar, “Perancangan Desain Kemasan Peppy’s Snack Surabaya,” no. 3, pp. 584–590, 2017, [Online]. Available: <https://id.wikipedia.org/wiki/Desain>,
- [32] N. S. Agustin, D. Mulyadi, and Sungkono, “Pengaruh Desain Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Kosmetik Somethinc,” vol. 2, no. 4, pp. 500–509, 2024.
- [33] S. T. Rahardjo, *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Yogyakarta: Deepublish, 2019.
- [34] C. S. Devi and H. Muallimah, “PERANCANGAN KEMASAN SEBAGAI MEDIA PROMOSI BORONDONG MAJALAYA,” *Rupa, Eksperimental dan Inovatif*, vol. 1, no. 1, pp. 36–43, 2019, [Online]. Available: <https://news.detik.com/berita-jawa-barat/d->
- [35] Mashadi and A. Munawar, “Pendampingan Pengembangan Kemasan Produk Bagi UMKM Kota Bogor,” *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, vol.

2, no. 1, pp. 1–8, 2021.

- [36] A. Widiati, “Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produksi Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Mas Pack Terminal Kemasan Pontianak,” vol. 2, no. 2, pp. 67–76, 2019.
- [37] D. V. Putri, D. Andarista, D. Adelia, B. I. Khandisya, and Wulansari, “Hasil Uji Produk Abon Dori Rimbang Makanan Bergizi Non-MSG,” *Cetak) Journal of Innovation Research and Knowledge*, vol. 4, no. 6, pp. 3505–3514, 2024.
- [38] Badan Standarisasi Nasional, “SNI 01-3707-2013: Abon Sapi.”
- [39] Yuliani, A. Septiansyah, and A. Emmawati, “Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Kasar Abon dari Formulasi Daging Ikan Patin dan Jantung Pisang Kepok,” *Journal of Tropical AgriFood*, vol. 3, no. 1, pp. 23–30, 2021.
- [40] A. S. Sari, P. Vitasari, and S. LA, “Pengembangan Desain Mesin Penghancur Kotoran Kambing Dengan Menggunakan Metode QFD,” *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri*, vol. 4, no. 2, pp. 29–34, 2018.
- [41] M. F. Nurdiansyah, “Inovasi Produk Sambal dari Bumbu Tauco Berbasis Daya Terima Konsumen,” Universitas Pendidikan Indonesia, 2019.
- [42] A. Akram, I. Mahmud, R. Bin Ashraf, S. Awal, and S. Talapatra, “Enhancing the Healthcare Service Using Quality Function Deployment and Database Management System in the Outpatient Department of a Government Hospital of Bangladesh,” *International Research Journal of Engineering and Technology*, vol. 5, no. 4, pp. 2022–2029, 2018, [Online]. Available: www.irjet.net
- [43] P. Verdika, E. Nursanti, and T. Priyasmanu, “Pengembangan Desain Produk Teh Gelas Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment Untuk Meningkatkan Penjualan di CV. Tirta Indo Megah,” *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri*, vol. 2, no. 1, pp. 10–14, 2016.
- [44] R. Ismania, “Implementasi Quality Function Deployment (Qfd) untuk Mengukur dan Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Produk Karton Box PT. DCK,” *DCK Jurnal Inovasi*, vol. 13, no. 1, pp. 32–41, 2017.
- [45] J. Prambudi and J. Imantoro, “Pengaruh Kualitas Produk dan Harga Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Pada Ukm Maleo Lampung Timur,” *Jurnal Manajemen Diversifikasi*, vol. 1, no. 3, pp. 687–704, 2021.
- [46] Sugiyono, *Metode Penelitian Komunikasi*. Bandung: ALFABETA, 2021.
- [47] A. E. V. P. N. Rasta, N. Hikmah, H. N. Salsabila, and S. Prayitno, “Pengaruh Kemampuan Spasial Dan Komunikasi Matematis Terhadap Hasil Belajar Matematika Siswa,” *Mandalika Mathematics and Educations Journal*, vol. 7, no. 1, pp. 114–125, Mar. 2025, doi: 10.29303/jm.v7i1.8746.
- [48] P. A. Saputra and A. Nugroho, “Perancangan Dan Implementasi Survei Kepuasan Pengunjung Berbasis Web Di Perpustakaan Daerah Kota Salatiga,” *JUTI: Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi*, vol. 15, no. 1, pp. 63–

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

71, 2017.

- [49] N. Hairiyah, M. Kiptiah, and K. B. Fituwana, "Penerapan Quality Function Deployment (QFD) Untuk Peningkatan Kinerja Industri Amplang Berdasarkan Kepuasan Pelanggan," *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 15, no. 4, pp. 1099–1113, Dec. 2021, doi: 10.21107/agrointek.v15i4.10744.
- [50] Sugiyono, *Metode Penelitian Komunikasi*. Bandung: ALFABETA, 2021.
- [51] S. A. Sari, P. Vitasari, and S. LA, "Pengembangan Desain Mesin Penghancur Kotoran Kambing Dengan Menggunakan Metode QFD," *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri*, vol. 4, no. 2, pp. 29–34, 2018.
- [52] N. S. Agustin, D. Mulyadi, and Sungkono, "Pengaruh Desain Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Kosmetik Somethinc," *Journal Sains Student Research*, vol. 2, no. 4, pp. 500–509, 2024.
- [53] S. A. Nugroho, R. A. Yulfiani, A. Zaenudin, and Rudjiono, "Perancangan Desain Packaging Untuk Aksesoris Pernikahan Wedding Planner Dodok Lawang Banyumanik Semarang," *Jurnal Ilmiah Komputer Grafis*, vol. 16, no. 2, pp. 133–140, 2023, doi: 10.51903/pixel.v16i2.1480.
- [54] H. Khotmi, A. K. Fauzi, Y. Astini, I. Ariffianti, N. Hamdi, and I. G. G. Narung, "Peningkatan Kemampuan Manajemen Usaha Melalui Pendampingan Pembuatan Labeling dan Kemasan Usaha Abon Pada Desa Ombe Baru Lombok Barat," *BHAKTI NAGORI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 4, no. 2, pp. 131–136, 2024.
- [55] N. C. Utami, "Desain kemasan kardus Makanan Ringan Ning Catering Sebagai Media Promosi," *Proyek Studi Universitas Negeri Semarang*, 2010.
- [56] M. I. Fahturizal, I. Zulkarnaen, Y. Fauziyah, and H. Kurnia, "Penerapan Metode Soft System Methodology Pada Peningkatan Produktivitas di Industri Manufaktur Indonesia," *Jurnal KaLIBRASI - Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, vol. 6, no. 2, pp. 70–81, Sep. 2023, doi: 10.37721/kalibrasi.v6i2.1190.
- [57] R. Fadhil, D. Nurba, K. Rizal, Dahlan, and S. Mahdi, "Strategi Pengembangan Visualisasi Desain Kemasan Kopi Arabika Gayo Untuk Meningkatkan Preferensi Minat Konsumen," *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 32, no. 3, pp. 229–238, 2022, doi: 10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.3.229.
- [58] F. M. Kurnia and B. Kurniawan, "Persepsi Warna Bagi Mahasiswa Etnis Tionghoa Universitas Kristen Petra," *Century: Journal of Chinese Language, Literature and Culture*, vol. 4, no. 1, pp. 41–49, 2016.
- [59] Susilawati, N. Fajrina, and D. R. Pramesti, "Peran Elemen Visual Sebagai Strategi Komunikasi Pemasaran Pada Kemasan Produk," *Jurnal Ilmu Komputer dan Desain Komunikasi Visual*, vol. 8, no. 2, pp. 322–332, 2023.
- [60] T. Zulfikar *et al.*, "Branding dan Digital Marketing Meningkatkan Penjualan pada Pelaku Usaha Dodol Nanas Desa Tambakmekar Jalancagak Kabupaten

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 mengumpulkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- Subang,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 3, no. 1, pp. 41–47, 2022.
- [61] I. M. Kartini, E. Mardawati, and T. Pujiyanto, “Perancangan Desain Kemasan Black Garlic Honey dengan Metode Quality Function Deployment (QFD),” *TEKNOTAN*, vol. 17, no. 1, pp. 1–10, Apr. 2023, doi: 10.24198/jt.vol17n1.1.
- [62] R. A. Prayoga and H. Khatimah, “Pola Pikir Penggunaan Bahasa Inggris pada Masyarakat Perkotaan di Jabodetabek,” *SIMULACRA*, no. 1, pp. 39–52, 2019.
- [63] I. S. Hartanto, A. R. Yuwono, and R. Ananda, “Fenomena Perilaku dan Sikap Belanja Offline dan Online Shopping Pada Masyarakat Millennial di Jakarta,” *Jurnal Seni & Reka Rancang*, vol. 3, no. 2, pp. 173–88, Apr. 2021.
- [64] L. T. Agustin and Sarsono, “Pengaruh Locus Of Control Eksternal Terhadap Impulsivebuying Pada Mahasiswa Dengan Jenis Kelamin Sebagai Variabel Moderator,” *Turast: Jurnal Penelitian dan Pengabdian*, vol. 6, no. 1, pp. 1–10, 2018.
- [65] S. R. Khanal and B. P. Pokhrel, “The Influence of Packaging Design on Buying Behavior of Women in Lalitpur Metropolitan City for Cosmetic Products,” *Patan Pragya*, vol. 8, no. 01, pp. 37–45, Dec. 2021, doi: 10.3126/pragya.v8i01.42345.
- [66] W. Batat, *Food and Experiential Marketing: Pleasure, Wellbeing and Consumption*. London: Routledge, 2019.
- [67] M. L. Usamah, Irfan, and Nurabdiandisyah, “Perancangan Desain Identitas Visual Kemasan Untuk Produk Bawang Goreng Ikm Marasa,” Doctoral dissertation, 2024.
- [68] M. Matondang, N. Sary, T. B. Gultom, and Y. Sebayang, “Penerapan Metode Brainstorming Dalam Perancangan Produk Pochade,” *Energy & Engineering Conference Series*, vol. 3, no. 2, pp. 743–747, 2020, doi: 10.32734/ee.v3i2.1071.
- [69] D. Priyatno, *SPSS Panduan Mudah Olah Data Bagi Mahasiswa dan Umum*. Yogyakarta: Andi, 2022.
- [70] T. E. Situmorang and D. Purba, “Perancangan Aplikasi Pengujian Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian,” *KAKIFIKOM (Kumpulan Artikel Karya Ilmiah Fakultas Ilmu Komputer)*, vol. 1, pp. 54–58, 2019.
- [71] A. Nalhadi, B. Subentar, and Supriyadi, “Perancangan Kemasan Produk Kue Gipang Pangrih Menggunakan Metode Quality Function Deployment,” *JITEKH*, vol. 10, no. 2, pp. 52–59, 2022.
- [72] S. I. Hadi, “Penerapan Quality Function Deployment Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk Kain Batik Tulis Pada Sanggar Batik Seblang Banyuwangi,” Universitas Jember, 2017.
- [73] R. I. Puyanda, V. Nuraini, and A. P. M. Anggraini, “Pelatihan Inovasi Pengemasan Menggunakan Kemasan Ziplock Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Nilai Jual Rambak Cakar,” *JMM (Jurnal Masyarakat*

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

- Mandiri), vol. 5, no. 4, pp. 1940–1949, 2021, doi: 10.31764/jmm.v5i4.5039.
- [74] Budianto, Y. D. A. H, and S. M. Yuda, “Analisa Pengaruh Temperatur Sealing terhadap Kuat Tarik dan Gugus Fungsi pada Material Komposit LDPE-NILON-AL sebagai Fleksibel Packaging,” *JURNAL REKAYASA ENERGI DAN MEKANIKA*, vol. 2, no. 1, pp. 54–63, 2022.
- [75] E. Djonaedi, D. Ayu, and D. Handayani, “Variasi Temperatur Terhadap Perubahan Nilai Kekuatan Seal Pada Material Kemasan Lentur Multi Layer PET-Alu Foil-LDPE,” *POLITEKNOLOGI*, vol. 18, no. 3, pp. 255–260, 2019.
- [76] D. Yudiarti, B. Prabawa, W. Swasty, and A. S. Salsabila, “Pemetaan Desain Kemasan Produk UMKM Makanan: Analisis Visual di Toko Oleh-Oleh Bandung Berdasarkan Jenis, Bentuk, Material, dan Teknik Cetak,” *Visualita: Jurnal Online Desain Komunikasi Visual*, vol. 12, no. 02, pp. 213–227, 2024, [Online]. Available: <https://ojs.unikom.ac.id/index.php/visualita/>
- [77] S. Novianti, G. Fitralisma, and E. Herlina, “Pengaruh Desain Keemasan dan Kualitas Produk terhadap Kepuasan Pelanggan pada Home Industry Snack 324,” *MAMEN: Jurnal Manajemen*, vol. 3, no. 4, pp. 315–327, Oct. 2024, doi: 10.55123/mamen.v3i4.4216.
- [78] A. S. Nugroho, A. R. Yulfiani, A. Zaenudin, and R. Rudjiono, “Perancangan Desain Packaging Untuk Aksesoris Pernikahan Wedding Planner Dodok Lawang Banyumanik Semarang,” *Pixel :Jurnal Ilmiah Komputer Grafis*, vol. 16, no. 2, pp. 133–140, Dec. 2023, doi: 10.51903/pixel.v16i2.1480.
- [79] Ridwan, R. A. Nanda, Sukarman, and M. T. Uihakim, “Analysis of The Effects of Variable Food Packaging Seals on Tensile Test Results for PET-LDPE-Aluminum Foil Composite Materials,” *Rekayasa Energi Manufaktur) Jurnal* |, vol. 8, no. 2, pp. 101–110, 2023, doi: 10.21070/rem.v8i2.1673.
- [80] Widiyanti, I. Sudjono, A. Suyetno, and F. Riza, “Peningkatan Kualitas Produk Basreng Salted-Egg melalui Teknologi Nitrogen Filling Band Sealer bagi UMKM Mina Karya Mandiri,” *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, vol. 9, no. 1, pp. 280–289, Jan. 2025, doi: 10.29407/ja.v9i1.23739.
- [81] S. Lestariningsih and Jono, “Penggunaan Metode Quality Function Deployment (QFD) Dalam Redesain Kompor Batik Elektrik ‘Kombatrik,’” *JRI: Jurnal Rekayasa Industri*, vol. 1, no. 1, pp. 1–12, 2019.
- [82] R. Ismania, “Implementasi Quality Function Deployment (Qfd) untuk Mengukur dan Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Produk Karton Box PT. DCK,” *DCK Jurnal Inovisi*, vol. 13, no. 1, pp. 32–41, 2017.
- [83] A. Anggarini, D. A. N. Bangun, and I. Saripudin, “Alternatif Model Penyusunan Mood Board Sebagai Metode Berpikir Kreatif Dalam Pengembangan Konsep Visual,” *Journal Printing and Packaging*

Technology, vol. 1, pp. 1–7, 2020.

- [84] R. Istianah, “Desain Kemasan Produk ‘Mochi Gulung Kiwari,’” *Jurnal Dasarupa*, vol. 5, no. 1, pp. 1–7, 2023.
- [85] M. P. Rahastine, “Analisa Makna Desain Kemasan Pada Produk Teh Di Indonesia,” *Jurnal Komunikasi*, vol. 9, no. 1, pp. 72–78, 2018, [Online]. Available: <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jkom>
- [86] S. Z. Aflah and Anisa, “Analisis Warna dan Bentuk terhadap Kemampuan Visual Anak Autis Pada Fasilitas Pendidikan,” *Jurnal LINEARS*, vol. 3, no. 1, pp. 01–19, Jun. 2020, doi: 10.26618/j-linears.v3i1.3214.
- [87] R. D. Pramesti, A. Anggarini, L. Salma, and A. K. R. Postha, “Model Penggunaan Kombinasi Warna Pada Desain Kemasan Makanan Ringan Terhadap Minat Konsumen,” *Jurnal Desain*, vol. 12, no. 1, pp. 156–171, Dec. 2024, doi: 10.30998/jd.v12i1.21050.
- [88] R. D. Pramesti, A. Anggarini, L. Salma, and A. K. R. Postha, “Pengaruh Penggunaan Warna Pada Desain Kemasan Makanan Khas Daerah Terhadap Persepsi Konsumen,” *SNIV: Seminar Nasional Inovasi Vokasi*, no. 1, pp. 174–180, 2023.
- [89] Y. Fauzuddin, A. Iswoyo, A. Nugroho, and M. Muchid, “Produksi Berbasis Green Economy: Peningkatan Kapasitas dan Manajemen Usaha Ekstrak Jahe di Kabupaten Gresik,” *Prosiding PKM-CSR*, vol. 5, pp. 1–11, 2022.
- [90] K. N. Salsabila, B. Suhardi, and I. Iftadi, “Re-Desain Kemasan Produk UMKM Rengginang Minilo dengan Menggunakan Quality Function Deployment (QFD),” *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, vol. 22, no. 2, pp. 122–135, 2023, doi: 10.20961/performa.22.2.80688.

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

LAMPIRAN

Lampiran 1 BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan

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.

Pasal 9

- (1) Keterangan pada Label yang berbentuk tulisan wajib dicantumkan secara teratur, jelas, mudah dibaca, dan proporsional dengan luas permukaan Label.
- (2) Tulisan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dicantumkan dengan ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil "o" pada jenis huruf Arial dengan ukuran 1 mm (satu millimeter) (Arial 6 point).
- (3) Keterangan mengenai nama produk dan peringatan pada Label harus dicantumkan dengan ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil "o" pada jenis huruf Arial dengan ukuran 2 mm (dua millimeter).
- (4) Keterangan berupa peringatan pada Label sebagaimana dimaksud pada ayat (3) meliputi:
 - a. peringatan terkait penggunaan pemanis buatan;
 - b. keterangan tentang Pangan Olahan yang proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi;
 - c. keterangan tentang alergen;
 - d. peringatan pada label minuman beralkohol; dan/atau
 - e. peringatan pada label produk susu.
- (5) Dalam hal luas permukaan Label kurang dari atau sama dengan 10 cm² (sepuluh sentimeter persegi), tulisan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa huruf dan/atau angka wajib dicantumkan dengan ukuran paling kecil 0,75 mm (nol koma tujuh puluh lima milimeter).

Pasal 7

- (1) Keterangan pada Label sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (1) harus ditulis dan dicetak dalam bahasa Indonesia.
- (2) Keterangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dicantumkan dalam bahasa asing dan/atau bahasa daerah sepanjang keterangan tersebut telah terlebih dahulu dicantumkan dalam bahasa Indonesia.
- (3) Dalam hal keterangan pada Label tidak memiliki padanan kata atau diciptakan padanan kata dalam bahasa Indonesia, keterangan dapat dicantumkan dalam istilah asing.
- (4) Istilah asing sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dapat berupa:
 - a. kata, kalimat, angka, atau huruf selain bahasa Indonesia; dan/atau
 - b. istilah teknis atau ilmiah untuk menyebutkan suatu jenis bahan yang digunakan dalam daftar bahan yang digunakan.

Pasal 8

Gambar, warna, dan/atau desain lainnya dapat digunakan sebagai latar belakang sepanjang tidak mengaburkan tulisan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7.

Bagian Keenam

Keterangan tentang Alergen

Pasal 49

- (1) Keterangan tentang Alergen wajib dicantumkan pada Label yang mengandung Alergen.
- (2) Pangan Olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan Pangan Olahan yang mengandung Alergen wajib mencantumkan informasi tentang kandungan Alergen.
- (3) Alergen sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa:
 - a. serealia mengandung gluten, yaitu gandum, *rye*, *barley*, *oats*, *spelt* atau *strain* hibrida;
 - b. telur;
 - c. ikan, krustase (udang, lobster, kepiting, tiram), moluska (kerang, bekicot, atau siput laut);
 - d. kacang tanah (*peanut*), kedelai;
 - e. susu (termasuk laktosa);
 - f. kacang pohon (*tree nuts*) termasuk kacang kenari, *almond*, *hazelnut*, *walnut*, kacang *pecan*, kacang *Brazil*,

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 SNI 3707:2013 tentang Abon Sapi

9 Higiene

Cara memproduksi produk yang higienis termasuk cara penyiapan dan penanganannya sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

10 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

11 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan.



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

Lampiran 3 BPOM Nomor 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan

-108-

LAMPIRAN III
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 20 TAHUN 2019
TENTANG
KEMASAN PANGAN

BAHAN KONTAK PANGAN YANG DIIZINKAN SEBAGAI KEMASAN PANGAN

A. PLASTIK

PERSYARATAN UMUM BERLAKU UNTUK SEMUA BAHAN KONTAK PANGAN JENIS PLASTIK

NO	PERSYARATAN ¹	BATAS MAKSIMAL (bpj)
1	Migrasi total	60 Atau 10 mg/dm ²
2	Total logam berat : timbal (Pb), kadmium (Cd), kromium VI (Cr (VI)), merkuri (Hg), pelarut asam asetat 4% 95°C, 30 menit untuk penggunaan ≥100°C	1
3	Total logam berat : timbal (Pb), kadmium (Cd), kromium VI (Cr (VI)), merkuri (Hg), pelarut asam asetat 4% 60°C, 30 menit untuk penggunaan <100°C	1

PERSYARATAN KHUSUS BERDASARKAN BAHAN KONTAK PANGAN JENIS PLASTIK

20 Polimer polietilena ftalat (PET) Berlaku untuk resin dan artikel

NO	PERSYARATAN ¹	BATAS MAKSIMAL (mg/cm ²)
1	Plastik polietilena ftalat, digunakan untuk kemasan, pengangkutan atau penyimpanan sementara yang bersentuhan dengan pangan, kecuali minuman ringan beralkohol pada suhu tidak melebihi 121°C : - Ekstrak kloroform, setelah kontak dengan air, pada suhu 121°C selama 2 jam; - Ekstrak kloroform, setelah kontak dengan n-heptana, pada suhu 66°C selama 2 jam	0,078 0,078
4	Tenunan polietilen ftalat (<i>Polyethylene phthalate fabric</i>), digunakan untuk bersentuhan dengan pangan kering, ruahan pangan (<i>bulk food</i>) selain minuman ringan beralkohol untuk penggunaan berulang termasuk penyaringan ruahan pangan pada suhu tidak melebihi 100°C, dan penyaringan ruahan minuman ringan beralkohol dengan kadar alkohol tidak melebihi 50% (v/v), pada suhu tidak melebihi 49°C - Ekstrak kloroform setelah kontak dengan air suling, pada suhu 100 °C, selama 2 jam; - Ekstrak kloroform setelah kontak dengan n-heptana, pada suhu 66°C, selama 2 jam; - Ekstrak kloroform setelah kontak dengan etil alkohol 50%, pada suhu 49°C, selama 24 jam.	0,031 0,031 0,031
5	Plastik polietilena ftalat yang tersusun dari etilenatereftalat-isoftalat, digunakan untuk kemasan, pengangkutan atau penyimpanan sementara yang bersentuhan dengan pangan beralkohol dengan kadar tidak melebihi 95% (v/v) : - Ekstrak kloroform, setelah kontak dengan air suling, pada suhu 121°C selama 2 jam - Ekstrak kloroform, setelah kontak dengan n-heptana, pada suhu 66°C selama 2 jam - Ekstrak larut kloroform, untuk kemasan dengan kapasitas > 500 mL, setelah	0,078 0,078 0,00078

¹ Keterangan

- Persyaratan dapat berupa kandungan terekstrak, kandungan spesifik, migrasi total, dan/atau migrasi spesifik.
- Jika simulasi pangan, suhu dan waktu pengujian tidak disebutkan dalam Lampiran 3, prosedur pengujian (simulasi pangan, suhu, dan waktu pengujian) dilakukan sesuai dengan tipe pangan dan kondisi penggunaannya yang tercantum dalam Lampiran IV.

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

Lampiran 4 Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut

- 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

Section 1 of 2

Penilaian Tingkat Kepentingan Atribut

Kemasan Abon Sapi

Halo semuanya! 🙌

Perkenalkan, saya Syamida Adristi, mahasiswa semester 8 dari Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan di Politeknik Negeri Jakarta.

Sebagai bagian dari penelitian ini, saya memerlukan penilaian Anda untuk **memberikan bobot atau tingkat kepentingan** terhadap beberapa atribut kemasan yang telah ditemukan. Penilaian ini sangat penting untuk mengetahui atribut mana yang menjadi prioritas utama dalam pengembangan kemasan.

Terima kasih banyak atas waktu dan partisipasinya! 🙏

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

☐ Laki-laki
 ☐ Perempuan

Usia *

☐ < 17 Tahun
 ☐ 17 - 24 Tahun
 ☐ 25 - 32 Tahun
 ☐ 33 - 40 Tahun
 ☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar
 ☐ Mahasiswa/i
 ☐ Ibu Rumah Tangga
 ☐ Wiraswasta
 ☐ Pegawai Negeri Sipil
 ☐ Other...

Section 2 of 2

Instruksi Pengisian Kuesioner

Mohon berikan penilaian terhadap setiap atribut kemasan di bawah ini berdasarkan tingkat kepentingannya menurut Anda, dengan skala:

1: Sangat Tidak Penting
2: Tidak Penting
3: Cukup
4: Penting
5: Sangat Penting

Tulisan mudah dibaca *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Adanya informasi produk yang jelas *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Adanya saran penyajian *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Tanggal kadaluarsa jelas dan mudah ditemukan *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Adanya informasi varian rasa *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Ukuran kemasan travel friendly *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan mudah ditutup rapat *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan mudah dibuka *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Material kemasan food grade *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan memiliki fitur penutup *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Gambar/ilustrasi abon realistis dan menggugah selera *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan tidak mudah sobek *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan memiliki window (bagian transparan) *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Lampiran 5 Hasil Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut

Nama	Jenis Kelamin	Usia	Pekerjaan	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13
aqsha	Laki-laki	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	2	5	4	4	4	5	3	3	5	2	5
silvia	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	2	5	5	4	5	4	5	5	5	2	2
Dyan Fahira	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	2	4	4	2	4	3	4	5	4	5	3
Fadhiil Muhammad	Laki-laki	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	1	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5
fery	Laki-laki	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	3	5	5	2	3	4	2	4	4	3	5
rafika	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	3	5	4	4	5	5	5	5	5	3	4
Amel	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	4	5	1	5	5	1	5	5	5	5	5	4	5
Citra Nandini	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	2	3
Kael	Laki-laki	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	3	5	5	5	3	2	4	3	3	4	5	3	3
Nadhifa Mahardhika	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	3	5	5	2	5	5	5	5	5	2	5
Nadya	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	4	4	4	4	5	5	4	5	5	5	1	2
Ika Riswi Aprilia	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	2	4	5	3	5	4	4	5	5	1	5
Akmilia	Perempuan	25 - 32 Tahun	Wiraswasta	5	5	2	5	5	4	5	4	5	5	5	2	2
Hanisa Zahra Rahmadini	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	4	5	1	4	4	3	4	5	4	4	5	3	2
Ellia	Perempuan	> 40 Tahun	Ibu Rumah Tangga	5	5	2	5	5	1	4	1	5	5	5	3	2
Rara	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	4	3	4	4	4	5	5	5	5	5	3	1
Agung	Laki-laki	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	3	4	3	5	4	4	5	5	5	5	5	3	2
Nusaibah Hanifah	Perempuan	17 - 24 Tahun	Pekerja	5	5	3	5	5	2	5	5	5	5	5	4	5
Elisa Segita	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	3	5	3	3	3	5	4	4	5	4	3
Yesaya Firdaus N	Laki-laki	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	2	4	4	2	4	5	5	5	5	4	3
aziz	Laki-laki	25 - 32 Tahun	Wiraswasta	5	3	2	3	5	3	5	5	4	5	5	3	4
Nur Rahma	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	4	5	2	5	5	2	5	5	5	5	5	4	2
Adinda Nazwa Fatimah	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	3	2	4	3	3	4	4	2	5	4	5	5

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
 - 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

Nama	Jenis Kelamin	Usia	Pekerjaan	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13
Devyta Maharani	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	4	3	5	5	3	5	5	5	5	4	3	2
F Hidayat	Laki-laki	25 - 32 Tahun	Wiraswasta	5	4	1	5	5	3	5	5	5	5	5	2	1
Muncholifah	Perempuan	33 -40 Tahun	Ibu Rumah Tangga	5	5	3	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4
Badrun Munir	Laki-laki	> 40 Tahun	Pegawai Negeri Sipil	5	5	3	5	5	1	5	5	5	5	4	3	1
Mulyanti	Perempuan	33 -40 Tahun	Ibu Rumah Tangga	5	3	1	4	5	1	5	5	5	5	4	2	2
Rekryan Dara	Perempuan	17 - 24 Tahun	Mahasiswa/i	5	5	4	4	5	2	5	5	5	4	5	1	2
Ahmad Ridwan	Laki-laki	25 - 32 Tahun	karyawan swasta	4	4	3	5	3	3	5	5	5	5	5	4	2
Danu	Laki-laki	25 - 32 Tahun	Karyawan	5	5	5	5	4	2	5	5	5	5	4	2	3
muhamad munna rokyul	Laki-laki	17 - 24 Tahun	freelancer	5	5	2	5	5	4	5	5	5	5	5	2	4
M Ihsanul Munna	Laki-laki	< 17 Tahun	Pelajar	5	5	2	5	4	2	5	5	5	5	5	3	4
Ida	Perempuan	> 40 Tahun	karyawan swasta	5	5	3	5	4	3	5	5	5	5	5	3	2
Natijatul Miskiyah	Perempuan	25 - 32 Tahun	Ibu Rumah Tangga	4	4	1	3	4	4	5	5	5	4	4	3	2
Zaenus	Laki-laki	25 - 32 Tahun	Wiraswasta	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	4
Musifah	Perempuan	> 40 Tahun	Guru	5	4	3	4	5	4	5	5	5	5	5	3	3
Uun	Perempuan	33 -40 Tahun	Ibu Rumah Tangga	5	5	2	3	5	3	5	5	5	5	5	1	4
Rani	Perempuan	25 - 32 Tahun	Wiraswasta	4	5	1	5	5	4	5	5	5	5	5	3	3
Lailatul Hana	Perempuan	25 - 32 Tahun	Pegawai Negeri Sipil	5	5	2	3	4	4	5	5	5	3	5	2	5
Siti	Perempuan	33 -40 Tahun	Guru	5	5	2	4	4	3	5	4	5	4	5	4	5
Yati	Perempuan	33 -40 Tahun	Pegawai Negeri Sipil	4	4	3	5	4	2	4	4	4	4	4	2	4
Mus	Laki-laki	25 - 32 Tahun	Wiraswasta	4	5	2	5	4	2	5	4	3	3	4	4	5
Pujiati	Perempuan	25 - 32 Tahun	Ibu Rumah Tangga	5	5	5	4	5	2	5	5	5	5	5	2	2
Sugian	Laki-laki	> 40 Tahun	Pegawai Negeri Sipil	5	5	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
Wahyu	Laki-laki	33 -40 Tahun	Ibu Rumah Tangga	5	5	3	5	4	2	5	5	5	5	5	4	2



Lampiran 6 Hasil Uji Validitas

		Correlations													
		X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	X9	X10	X11	X12	X13	TOTAL
X1	Pearson Correlation	1	.100	.002	-.155	.335*	.041	.055	.071	.199	.214	.083	-.190	.079	.353*
	Sig. (2-tailed)		.509	.987	.303	.023	.785	.714	.641	.186	.153	.581	.206	.600	.016
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X2	Pearson Correlation	.100	1	.125	.335*	.140	-.125	-.080	-.092	.163	-.176	.297*	-.037	.172	.395**
	Sig. (2-tailed)	.509		.409	.023	.353	.408	.597	.542	.280	.243	.045	.808	.253	.007
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X3	Pearson Correlation	.002	.125	1	.170	-.142	-.105	-.031	-.030	-.014	.041	-.016	-.223	-.154	.194
	Sig. (2-tailed)	.987	.409		.257	.346	.488	.839	.845	.925	.784	.918	.137	.307	.195
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X4	Pearson Correlation	-.155	.335*	.170	1	.050	-.217	-.030	-.043	.020	.194	.132	.113	-.064	.308*
	Sig. (2-tailed)	.303	.023	.257		.741	.147	.842	.775	.894	.197	.381	.453	.671	.037
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X5	Pearson Correlation	.335*	.140	-.142	.050	1	-.182	.425**	.125	.407**	.374*	.250	-.474**	-.104	.332*
	Sig. (2-tailed)	.023	.353	.346	.741		.227	.003	.407	.005	.010	.094	.001	.492	.024
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X6	Pearson Correlation	.041	-.125	-.105	-.217	-.182	1	.146	.196	.074	-.093	.210	-.179	-.011	.232
	Sig. (2-tailed)	.785	.408	.488	.147	.227		.333	.191	.626	.537	.162	.235	.944	.121
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X7	Pearson Correlation	.055	-.080	-.031	-.030	.425**	.146	1	.432**	.672**	.420**	.345*	-.342*	-.184	.530**
	Sig. (2-tailed)	.714	.597	.839	.842	.003	.333		.003	.000	.004	.019	.020	.222	.000
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X8	Pearson Correlation	.071	-.092	-.030	-.043	.125	.196	.432**	1	.337*	.122	.219	-.145	-.045	.474**

- 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
 - 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

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
 - 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

	Sig. (2-tailed)	.641	.542	.845	.775	.407	.191	.003		.022	.419	.144	.335	.764	.001
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X9	Pearson Correlation	.199	.163	-.014	.020	.407**	.074	.672**	.337*	1	.490**	.448**	-.265	-.424**	.551**
	Sig. (2-tailed)	.186	.280	.925	.894	.005	.626	.000	.022		.001	.002	.075	.003	.000
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X10	Pearson Correlation	.214	-.176	.041	.194	.374*	-.093	.420**	.122	.490**	1	.273	-.039	-.353*	.425**
	Sig. (2-tailed)	.153	.243	.784	.197	.010	.537	.004	.419	.001		.066	.798	.016	.003
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X11	Pearson Correlation	.083	.297*	-.016	.132	.250	.210	.345*	.219	.448**	.273	1	-.289	-.075	.541**
	Sig. (2-tailed)	.581	.045	.918	.381	.094	.162	.019	.144	.002	.066		.052	.620	.000
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X12	Pearson Correlation	-.190	-.037	-.223	.113	-.474**	-.179	-.342*	-.145	-.265	-.039	-.289	1	.156	-.078
	Sig. (2-tailed)	.206	.808	.137	.453	.001	.235	.020	.335	.075	.798	.052		.300	.606
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
X13	Pearson Correlation	.079	.172	-.154	-.064	-.104	-.011	-.184	-.045	-.424**	-.353*	-.075	.156	1	.186
	Sig. (2-tailed)	.600	.253	.307	.671	.492	.944	.222	.764	.003	.016	.620	.300		.215
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
TO	Pearson Correlation	.353*	.395**	.194	.308*	.332*	.232	.530**	.474**	.551**	.425**	.541**	-.078	.186	1
TA															
L	Sig. (2-tailed)	.016	.007	.195	.037	.024	.121	.000	.001	.000	.003	.000	.606	.215	
	N	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Lampiran 7 Hasil Uji Reliabilitas

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.736	9



© 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



- ### 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 9 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut dari "A" dan "B"

No Responden	A									B								
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9
1	5	5	3	2	3	5	3	5	5	5	4	2	2	3	5	2	5	5
2	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3
3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5
4	3	3	4	4	2	3	1	2	1	3	1	2	3	1	1	2	3	1
5	5	5	5	5	4	5	4	3	3	5	4	5	4	4	5	4	5	4
6	5	4	4	2	2	3	1	4	3	4	2	1	1	1	3	1	4	3
7	4	3	3	4	4	5	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4
8	3	4	3	5	3	5	3	4	3	3	2	3	3	3	4	2	4	3
9	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	3	5	3	4	3	4	3	4
10	4	4	3	5	4	5	2	2	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4
11	3	4	3	3	5	4	4	3	5	4	3	3	4	2	3	3	4	3
12	1	4	2	3	3	3	2	3	4	3	2	3	3	2	4	1	4	3
13	5	4	2	2	2	3	1	4	3	4	2	2	2	2	3	1	5	3
14	4	3	4	4	2	3	1	2	2	5	3	3	3	3	2	2	4	2
15	4	4	4	3	2	4	2	2	4	4	3	3	3	2	2	2	4	3
16	3	3	2	3	2	2	1	2	2	3	2	2	3	2	3	2	2	2
17	5	5	5	5	1	4	1	4	3	5	4	4	3	1	3	1	4	3
18	4	3	4	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4
19	4	3	2	2	1	4	1	3	2	4	4	1	2	1	2	2	4	3
20	4	3	2	2	2	4	2	4	3	4	4	3	2	2	3	2	4	3
21	4	5	5	4	2	4	2	5	3	5	3	4	3	2	4	2	4	3
22	5	4	5	5	4	5	5	5	4	2	4	2	2	2	4	2	4	4
23	5	4	3	4	3	5	3	4	3	4	3	3	3	3	3	2	3	2
24	2	2	1	1	1	3	1	3	1	3	1	1	1	1	2	1	2	1
25	3	4	3	3	2	4	3	2	3	3	2	3	3	2	2	2	2	2
26	5	3	3	3	3	3	2	4	5	4	3	2	3	2	2	2	4	4
27	3	2	3	1	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1
28	4	5	4	4	5	5	4	4	5	3	2	2	3	3	2	3	3	3
29	5	4	3	3	3	4	3	5	5	4	3	2	3	3	3	2	4	4
30	5	5	5	5	3	5	3	5	4	3	3	4	4	2	2	1	2	2
31	3	3	1	3	1	3	3	2	3	3	3	2	2	2	3	1	2	3
32	5	5	4	5	4	4	4	3	5	4	2	3	3	4	2	3	3	3
33	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
34	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
35	5	5	5	5	3	3	2	4	4	5	4	4	3	3	3	2	4	4
36	4	4	3	2	1	3	1	3	1	4	2	2	3	1	3	1	3	1
37	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	2	2	2	2	4	2	4	1

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 milik Politeknik Negeri Jakarta

Responden

	A									B								
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9
3	3	4	3	5	3	4	4	3	5	3	4	4	4	4	5	3	4	4
3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	2	2	2	4	3
4	5	5	3	5	1	5	1	1	1	2	4	2	1	1	5	1	3	1
4	5	5	4	5	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	5	3	3	3
4	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4
4	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1	3	2
4	5	4	3	4	3	5	4	5	5	5	2	3	5	5	5	3	5	5
4	4	4	4	5	2	3	2	4	4	4	3	2	3	1	3	2	3	3
4	4	3	2	2	3	3	4	4	5	3	3	3	2	1	2	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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 10 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut dari "C" dan "D"

No	Responden	C									D								
		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9
1		5	5	4	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2		4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4
3		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4		3	5	5	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	4
5		4	4	4	4	4	4	4	4	3	5	5	5	5	4	5	4	5	5
6		5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4
7		3	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5
8		3	4	3	4	5	3	5	5	5	4	5	3	5	5	3	5	5	5
9		4	5	4	4	5	4	5	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5
10		5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	3	4
11		2	5	4	4	5	4	4	5	4	2	2	3	5	3	4	3	3	2
12		1	2	4	3	2	1	4	3	1	1	2	4	3	2	1	2	3	4
13		5	4	4	4	5	5	5	5	3	5	5	5	5	4	5	3	4	4
14		5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
15		4	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	3	3	4	2	4	4
16		3	3	3	3	3	3	3	3	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5
17		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
18		3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
19		4	4	3	2	4	2	4	3	4	4	4	3	2	4	4	4	2	3
20		4	4	4	2	4	2	4	3	3	5	4	4	3	4	5	5	3	4
21		5	5	4	4	5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4	3
22		5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5
23		4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
24		3	3	3	3	3	3	4	3	2	4	5	4	4	5	5	5	5	5
25		4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26		4	4	4	4	5	5	5	4	4	3	4	4	4	3	5	3	4	4
27		3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5
28		5	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	4
29		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	4	3	4	4
30		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
31		3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	2	3
32		5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	3	4	4	4	4	4	4
33		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
34		5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
35		5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	4	5	4	5	4
36		3	4	4	3	5	4	4	3	3	4	4	3	4	5	4	4	3	4
37		5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5

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 milik Politeknik Negeri Jakarta

Responden

	C									D								
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9
3	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4	4	5
3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4
4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5
4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4
4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	4
4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	5	5	3	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	3	3	5	4
4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4

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



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

Hubungan Atribut dan Respon Teknis

Kemasan Abon Sapi

B I U E O T

Halo semuanya! 🙋
Perkenalkan saya Syamida Adristi, mahasiswa semester 6 dari Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan di Politeknik Negeri Jakarta.

Sebagai bagian dari penelitian ini, saya memerlukan penilaian Anda untuk memberikan nilai antara beberapa atribut kemasan dengan respon teknis yang telah ditentukan.

Terima kasih banyak atas waktu dan partisipasinya! ✨

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

☐ Laki-laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 17 Tahun

☐ 17 - 24 Tahun

☐ 25 - 32 Tahun

☐ 33 - 40 Tahun

☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar

☐ Mahasiswa/i

☐ Ibu Rumah Tangga

☐ Wiraswasta

☐ Pegawai Negeri Sipil

☐ Other...

Tanggah kadaluarsa jelas dan mudah ditemukan *

0 (Tidak ada hubu... 1 (Hubungan lemah... 2 (Hubungan sedang... 3 (Hubungan kuat)

Sesuai regulasi BP...	☐	☐	☐	☐
Menggunakan lab...	☐	☐	☐	☐
Desain teks yang d...	☐	☐	☐	☐
Fitur ziplock	☐	☐	☐	☐
Kemasan standing...	☐	☐	☐	☐
Material PET/Alu f...	☐	☐	☐	☐
Material plastik fo...	☐	☐	☐	☐

Kemasan mudah dibuka rapat *

0 (Tidak ada hubu... 1 (Hubungan lemah... 2 (Hubungan sedang... 3 (Hubungan kuat)

Sesuai regulasi BP...	☐	☐	☐	☐
Menggunakan lab...	☐	☐	☐	☐
Desain teks yang d...	☐	☐	☐	☐
Fitur ziplock	☐	☐	☐	☐
Kemasan standing...	☐	☐	☐	☐
Material PET/Alu f...	☐	☐	☐	☐
Material plastik fo...	☐	☐	☐	☐

Adanya informasi varian rasa *

0 (Tidak ada hubu... 1 (Hubungan lemah... 2 (Hubungan sedang... 3 (Hubungan kuat)

Sesuai regulasi BP...	☐	☐	☐	☐
Menggunakan lab...	☐	☐	☐	☐
Desain teks yang d...	☐	☐	☐	☐
Fitur ziplock	☐	☐	☐	☐
Kemasan standing...	☐	☐	☐	☐
Material PET/Alu f...	☐	☐	☐	☐
Material plastik fo...	☐	☐	☐	☐

Kemasan mudah dibuka *

0 (Tidak ada hubu... 1 (Hubungan lemah... 2 (Hubungan sedang... 3 (Hubungan kuat)

Sesuai regulasi BP...	☐	☐	☐	☐
Menggunakan lab...	☐	☐	☐	☐
Desain teks yang d...	☐	☐	☐	☐
Fitur ziplock	☐	☐	☐	☐
Kemasan standing...	☐	☐	☐	☐
Material PET/Alu f...	☐	☐	☐	☐
Material plastik fo...	☐	☐	☐	☐

Kemasan memiliki fitur penutup *

0 (Tidak ada hubu... 1 (Hubungan lemah... 2 (Hubungan sedang... 3 (Hubungan kuat)

Sesuai regulasi BP...	☐	☐	☐	☐
Menggunakan lab...	☐	☐	☐	☐
Desain teks yang d...	☐	☐	☐	☐
Fitur ziplock	☐	☐	☐	☐
Kemasan standing...	☐	☐	☐	☐
Material PET/Alu f...	☐	☐	☐	☐
Material plastik fo...	☐	☐	☐	☐

Kemasan tidak mudah sobek *

0 (Tidak ada hubu... 1 (Hubungan lemah... 2 (Hubungan sedang... 3 (Hubungan kuat)

Sesuai regulasi BP...	☐	☐	☐	☐
Menggunakan lab...	☐	☐	☐	☐
Desain teks yang d...	☐	☐	☐	☐
Fitur ziplock	☐	☐	☐	☐
Kemasan standing...	☐	☐	☐	☐
Material PET/Alu f...	☐	☐	☐	☐
Material plastik fo...	☐	☐	☐	☐

Material kemasan food grade *

0 (Tidak ada hubu... 1 (Hubungan lemah... 2 (Hubungan sedang... 3 (Hubungan kuat)

Sesuai regulasi BP...	☐	☐	☐	☐
Menggunakan lab...	☐	☐	☐	☐
Desain teks yang d...	☐	☐	☐	☐
Fitur ziplock	☐	☐	☐	☐
Kemasan standing...	☐	☐	☐	☐
Material PET/Alu f...	☐	☐	☐	☐
Material plastik fo...	☐	☐	☐	☐

Lampiran 12 Hasil Kuesioner *Relationship Matrix*

Responden	A1						
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7
1	3	9	9	0	1	1	1
2	3	9	9	0	1	1	1
3	1	9	3	0	0	0	0
4	3	9	9	0	0	0	0
5	3	3	9	3	0	0	0
6	9	9	3	0	1	1	9
7	3	9	9	1	1	0	9
8	3	3	9	1	3	3	3
9	9	3	1	1	3	3	1
10	9	9	9	1	1	1	3
11	1	3	3	0	0	3	3
12	0	9	3	0	1	0	0
13	1	3	3	0	0	0	1
14	9	9	3	0	9	9	9
15	9	9	1	0	9	9	9
16	9	1	3	0	0	0	1
17	3	3	1	9	9	9	1
18	9	3	3	9	9	9	9
19	3	3	9	1	1	0	1
20	9	1	3	1	1	0	1
21	3	3	9	3	1	1	1
22	9	1	0	0	0	9	9
23	9	9	3	1	1	0	0
24	3	3	9	1	1	0	0
25	9	9	3	3	3	3	3
26	9	9	3	9	3	3	3
27	3	3	1	9	9	3	3
28	9	3	9	9	9	1	3
29	9	9	1	0	0	1	9
30	3	3	1	1	1	3	3
31	3	9	3	1	1	3	3
32	3	3	9	3	3	1	3
33	3	1	9	1	1	3	3
34	1	3	3	1	1	3	3
35	3	3	9	9	3	1	1
36	9	3	3	9	9	9	3
37	9	9	3	9	9	1	9
38	9	3	3	9	3	3	3
39	9	3	9	9	9	9	9
40	1	9	1	0	0	0	0
41	9	9	1	0	0	0	0
42	9	3	3	0	0	0	0
43	0	3	3	0	0	0	0
44	9	9	0	1	0	1	3
45	3	1	3	0	1	1	1
46	3	9	3	0	1	1	1

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

Responden	A2						
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7
1	9	3	9	0	1	1	3
2	9	1	9	0	1	1	3
3	1	1	3	0	0	0	0
4	3	9	9	1	0	0	0
5	1	1	0	3	0	0	0
6	3	1	0	9	1	3	1
7	3	1	9	1	1	1	0
8	9	9	3	1	0	0	1
9	3	1	9	1	1	3	3
10	3	9	3	3	1	0	1
11	3	1	1	0	0	9	9
12	9	3	9	0	0	0	0
13	9	3	3	0	0	0	0
14	9	9	1	0	9	9	9
15	9	9	0	0	9	9	9
16	9	1	0	0	0	0	3
17	9	9	0	9	9	3	3
18	3	1	9	9	3	9	3
19	3	1	9	0	1	1	1
20	3	1	0	1	1	3	3
21	3	1	3	1	1	0	1
22	9	3	3	1	1	9	9
23	3	9	3	3	1	1	3
24	3	1	3	0	1	1	1
25	9	1	3	0	0	1	9
26	9	9	0	3	3	0	3
27	3	3	3	3	9	0	3
28	9	1	9	9	3	1	1
29	9	1	3	0	0	1	9
30	3	9	9	3	3	1	3
31	1	1	0	9	3	3	9
32	3	3	9	3	3	0	3
33	1	3	9	3	3	0	3
34	3	9	0	3	1	1	3
35	3	3	0	9	9	0	3
36	9	3	1	0	0	0	1
37	9	9	3	9	9	1	9
38	9	3	3	9	3	3	3
39	9	9	9	9	9	0	9
40	3	9	0	0	0	0	3
41	9	9	9	0	0	1	9
42	3	9	0	1	0	0	0
43	0	3	0	0	0	1	1
44	9	1	0	0	1	1	3
45	9	9	0	0	1	1	3
46	9	9	0	0	1	1	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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Responden	A3						
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7
1	9	9	3	0	1	1	3
2	1	9	3	0	1	1	3
3	3	1	0	0	0	0	0
4	3	9	3	0	0	0	0
5	1	9	0	0	0	0	0
6	9	3	9	3	0	0	0
7	3	3	9	3	1	1	1
8	1	1	0	1	3	3	1
9	1	9	9	3	3	1	0
10	1	3	0	3	3	1	1
11	3	9	0	0	0	0	0
12	3	9	0	0	0	0	0
13	3	9	9	0	0	0	0
14	9	9	0	0	9	0	9
15	1	9	0	0	9	0	9
16	1	3	0	0	0	0	0
17	1	9	0	3	9	0	3
18	3	9	1	9	9	0	9
19	3	9	9	3	3	1	0
20	3	9	9	3	0	3	3
21	1	3	1	1	1	3	3
22	9	1	1	1	1	1	1
23	3	9	0	1	1	0	0
24	1	9	3	1	1	3	0
25	1	9	3	1	1	1	1
26	1	9	0	0	9	0	9
27	3	3	0	0	9	3	3
28	9	9	3	3	1	1	1
29	3	9	1	0	0	1	1
30	3	3	9	1	1	3	3
31	1	1	3	3	3	9	0
32	1	3	0	3	3	0	0
33	3	3	0	3	3	1	1
34	3	9	3	3	1	1	1
35	3	1	3	3	9	9	3
36	1	3	1	0	1	1	3
37	3	1	1	9	3	1	9
38	1	3	3	9	3	3	3
39	1	9	9	9	1	0	9
40	3	3	1	0	0	0	0
41	3	9	1	0	0	0	0
42	9	9	0	0	1	0	0
43	3	1	9	0	1	9	0
44	9	9	0	0	0	1	3
45	9	9	3	0	1	1	3
46	3	9	3	0	1	1	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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Responden	A4						
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7
1	3	9	9	0	1	0	1
2	1	9	9	0	1	0	1
3	0	9	9	0	0	0	0
4	1	9	9	0	0	0	0
5	1	9	9	0	0	0	1
6	1	3	1	0	3	1	0
7	1	3	9	1	3	0	0
8	3	3	9	1	3	3	0
9	0	9	9	3	3	1	1
10	1	3	9	3	3	1	1
11	0	3	9	0	0	0	1
12	0	9	9	0	0	0	0
13	3	9	9	0	0	0	0
14	9	9	9	0	9	9	0
15	1	3	9	0	9	9	0
16	0	9	9	0	0	0	0
17	3	3	9	9	9	3	0
18	3	9	9	3	3	9	3
19	3	9	9	3	1	1	1
20	1	3	3	1	1	1	3
21	1	9	1	3	1	1	1
22	1	3	3	1	1	3	0
23	1	1	3	3	1	0	0
24	1	3	3	1	1	1	3
25	3	9	3	3	3	3	3
26	0	3	3	9	3	3	0
27	3	3	3	9	9	3	3
28	0	3	1	1	0	0	1
29	1	3	3	0	0	1	0
30	1	3	1	1	3	3	1
31	3	3	3	1	3	1	0
32	3	3	9	3	9	3	0
33	3	9	3	3	9	3	1
34	0	1	1	1	1	3	3
35	0	3	3	3	1	1	1
36	0	1	3	1	1	3	1
37	9	9	9	9	3	3	9
38	0	3	3	9	3	3	3
39	9	9	9	9	9	9	9
40	1	3	9	0	0	0	0
41	0	9	9	0	0	0	0
42	3	9	9	0	1	0	0
43	0	3	9	0	0	0	0
44	0	3	9	0	0	0	0
45	0	9	9	0	1	0	1
46	0	9	9	0	1	0	1

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

Responden	A5						
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7
1	1	0	0	9	3	0	0
2	1	0	0	9	3	3	1
3	1	0	0	9	1	0	1
4	0	0	0	3	1	0	0
5	9	0	0	9	1	1	1
6	9	3	1	9	1	1	9
7	9	1	3	9	9	0	0
8	9	3	3	9	3	1	1
9	9	0	0	9	3	3	3
10	3	3	1	9	3	1	3
11	9	0	0	9	9	0	0
12	3	0	0	3	9	0	0
13	9	0	0	9	3	0	0
14	9	9	9	0	9	1	9
15	3	3	9	9	9	9	9
16	1	0	0	9	9	0	0
17	9	0	0	3	3	0	0
18	9	9	9	9	3	0	9
19	3	3	9	9	3	0	0
20	3	1	1	9	3	9	9
21	1	1	1	3	9	0	0
22	9	1	1	9	9	1	9
23	1	1	3	3	9	0	0
24	3	3	1	3	3	9	9
25	3	1	1	9	3	1	3
26	9	3	3	9	9	1	3
27	9	3	3	9	9	1	3
28	9	9	1	9	9	3	1
29	1	0	0	9	3	0	0
30	3	1	1	3	1	0	3
31	9	3	1	9	9	0	3
32	3	3	9	9	3	3	1
33	1	1	3	9	9	1	1
34	3	1	1	9	9	0	9
35	1	3	3	9	9	0	0
36	3	1	1	9	9	0	0
37	9	3	9	9	9	1	1
38	9	3	3	9	3	3	1
39	9	9	9	9	9	1	3
40	1	0	0	9	9	1	1
41	3	0	0	9	9	1	0
42	9	0	0	9	3	1	1
43	9	0	0	9	0	0	0
44	3	1	0	9	0	0	0
45	1	0	0	9	3	3	1
46	1	0	0	9	3	0	1

- 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

Responden	A6						
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7
1	1	0	0	9	3	3	1
2	1	0	0	9	3	1	1
3	0	0	0	9	3	1	1
4	0	0	0	9	3	0	0
5	3	0	0	9	9	3	0
6	9	9	1	9	3	9	3
7	9	3	1	9	9	1	3
8	3	3	9	3	3	0	0
9	1	1	3	9	9	0	0
10	3	3	3	9	9	3	9
11	9	0	0	3	9	0	0
12	9	0	0	9	9	0	0
13	1	0	0	9	1	1	0
14	9	9	9	9	9	9	9
15	3	3	9	9	9	0	9
16	9	0	0	9	9	0	3
17	9	0	0	9	9	9	3
18	3	9	9	3	3	9	9
19	1	3	3	9	9	3	1
20	3	1	3	9	3	3	9
21	1	1	1	3	9	3	1
22	9	1	1	9	9	0	0
23	9	0	0	9	3	3	3
24	3	1	3	9	3	0	0
25	3	3	1	3	9	0	0
26	9	3	3	9	9	3	3
27	9	3	3	9	9	0	3
28	9	1	0	9	9	1	1
29	3	0	0	9	3	3	0
30	1	1	3	9	3	0	1
31	3	1	3	3	3	0	0
32	3	1	1	3	9	3	3
33	1	1	3	3	1	3	3
34	9	1	1	3	3	9	3
35	3	3	9	3	9	3	3
36	3	3	1	9	1	0	1
37	3	1	9	9	3	0	9
38	3	3	3	9	3	3	3
39	3	9	9	9	3	9	1
40	9	0	0	9	1	0	0
41	3	0	0	9	3	0	0
42	9	0	0	9	3	1	1
43	0	0	0	9	1	9	9
44	3	1	0	9	3	1	1
45	1	0	0	9	3	3	1
46	1	0	0	9	3	3	1

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

Responden	A7						
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7
1	1	0	0	9	3	3	0
2	1	0	0	9	3	0	1
3	1	0	0	9	3	1	1
4	9	0	0	9	1	0	0
5	9	0	0	9	1	0	0
6	3	1	0	3	1	0	0
7	9	0	1	9	9	0	3
8	1	3	1	9	9	3	3
9	3	3	9	9	1	3	3
10	3	1	3	9	3	3	3
11	3	0	0	9	3	0	3
12	3	0	0	9	9	0	0
13	9	0	0	9	3	1	0
14	3	0	0	9	9	0	9
15	9	9	9	9	9	0	9
16	3	0	0	9	9	9	1
17	9	0	0	3	3	1	3
18	3	9	3	9	9	1	9
19	3	1	3	9	3	0	1
20	3	1	3	3	9	9	1
21	3	9	3	9	3	0	0
22	9	1	1	9	9	3	0
23	1	1	0	3	9	9	3
24	3	1	1	3	9	9	3
25	9	3	3	3	1	1	1
26	3	3	3	9	3	1	3
27	3	3	3	9	9	1	3
28	1	0	0	9	9	1	0
29	1	0	0	9	9	3	3
30	9	1	1	9	9	1	9
31	9	3	3	9	3	3	3
32	3	1	1	9	3	1	9
33	9	1	1	9	9	1	0
34	9	1	1	3	3	1	1
35	3	3	9	3	3	3	0
36	3	0	0	9	3	3	1
37	9	3	9	9	9	3	0
38	9	3	3	9	3	3	3
39	9	9	9	9	9	9	1
40	1	0	0	9	9	1	0
41	9	0	0	9	1	1	0
42	9	0	0	9	0	0	0
43	3	0	0	9	0	0	0
44	9	1	1	9	3	0	0
45	1	0	0	9	9	1	1
46	1	0	0	9	9	1	1

- 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

Responden	A8						
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7
1	3	0	0	1	3	9	3
2	3	0	0	1	3	9	3
3	3	0	0	1	1	9	3
4	3	0	0	1	3	9	9
5	9	0	0	0	0	9	9
6	9	1	0	9	3	9	0
7	1	3	1	3	3	9	3
8	3	1	1	1	3	9	3
9	3	3	3	9	9	3	3
10	3	9	0	9	3	9	1
11	3	0	0	0	1	9	3
12	9	0	0	0	3	9	9
13	3	0	0	0	3	9	1
14	9	0	0	0	9	9	1
15	9	9	9	9	3	9	9
16	0	0	0	3	9	9	0
17	9	0	0	0	3	3	1
18	3	3	9	0	9	9	0
19	9	9	3	3	1	3	0
20	9	3	3	1	1	9	3
21	1	1	3	9	9	3	0
22	9	3	3	9	9	3	3
23	9	1	0	0	3	9	0
24	3	3	9	0	3	3	0
25	3	3	3	1	1	3	9
26	9	9	3	1	9	9	0
27	3	3	3	0	1	3	3
28	9	0	0	9	1	1	1
29	3	0	0	1	3	9	3
30	1	1	3	3	3	9	1
31	9	9	3	3	9	3	1
32	9	1	1	9	9	3	0
33	3	1	3	3	3	9	0
34	3	3	9	1	9	9	0
35	3	3	3	1	3	3	9
36	9	3	1	3	3	9	1
37	9	3	3	0	3	1	9
38	9	3	3	0	3	3	0
39	9	9	9	0	3	9	1
40	3	0	0	9	9	9	0
41	9	0	0	9	3	3	0
42	3	0	0	9	9	9	0
43	1	0	0	0	0	9	1
44	9	1	0	0	1	9	1
45	3	0	0	1	3	9	1
46	3	0	0	1	3	9	1

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

Responden	A9						
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7
1	9	0	0	1	1	9	9
2	9	0	0	1	1	9	9
3	0	0	0	1	1	3	9
4	3	0	0	0	0	9	9
5	9	0	0	0	1	9	9
6	1	3	1	3	9	3	9
7	3	9	3	9	3	3	9
8	0	0	1	1	3	3	9
9	3	3	9	3	1	3	9
10	1	1	3	3	3	9	9
11	9	0	0	1	1	3	9
12	9	0	0	1	0	3	9
13	9	0	0	0	0	3	9
14	9	9	9	1	9	9	9
15	9	9	9	0	9	9	9
16	0	0	0	0	3	1	9
17	3	9	3	9	3	9	9
18	3	9	3	9	9	1	3
19	0	1	3	9	3	1	9
20	0	1	0	3	9	3	3
21	1	1	3	3	9	1	9
22	9	3	3	3	9	1	9
23	1	1	1	9	3	1	9
24	3	9	3	3	3	9	9
25	9	3	3	1	1	1	9
26	9	3	3	1	3	3	3
27	3	3	3	9	9	1	3
28	1	0	0	0	1	3	9
29	9	0	0	0	3	1	9
30	3	1	1	3	3	1	9
31	3	9	3	0	9	3	3
32	1	1	3	0	3	3	9
33	3	9	3	0	9	9	9
34	3	3	1	0	3	3	9
35	3	3	3	0	9	3	3
36	9	3	3	9	9	3	9
37	9	9	9	9	3	1	9
38	9	3	3	9	3	3	3
39	9	9	9	1	1	1	9
40	9	1	0	3	3	3	9
41	9	0	0	1	1	1	9
42	9	0	0	0	9	3	9
43	3	0	0	0	0	3	3
44	3	0	1	1	1	3	9
45	9	0	0	1	1	1	9
46	9	0	0	0	1	1	9



Lampiran 13 Kuesioner Perancangan Desain Model Kemasan

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

Perancangan Model Kemasan Abon Sapi

Halo perjuang! 🙌
Perkenalkan, saya Syamida Adristi, mahasiswa semester 8 dari Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan di Politeknik Negeri Jakarta.
Saat ini, saya sedang melakukan survei untuk tugas akhir mengenai perancangan model kemasan Abon Sapi dan saya sangat membutuhkan bantuan Anda.
Mohon kesediaannya untuk mengisi kuesioner ini, agar saya bisa memahami kemasan seperti apa yang diinginkan oleh konsumen/pemikat abon sapi. Jawaban Anda sangat berarti bagi penelitian saya.
Terima kasih banyak atas waktu dan partisipasinya! 🙏

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

☐ Laki-laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 17 Tahun

☐ 17 - 24 Tahun

☐ 25 - 32 Tahun

☐ 33 - 40 Tahun

☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar

☐ Mahasiswa/i

☐ Ibu Rumah Tangga

☐ Wiraswasta

☐ Pegawai Negeri Sipil

☐ Other...

Desain *

☐ Hanya menggunakan foto

☐ Hanya menggunakan ilustrasi

☐ Menggunakan gabungan ilustrasi & foto

Penggunaan Warna *

☐ Gelap

☐ Terang

☐ Colorful

☐ Pastel

☐ Monokrom

Gaya Desain *

☐ Tradisional

☐ Modern

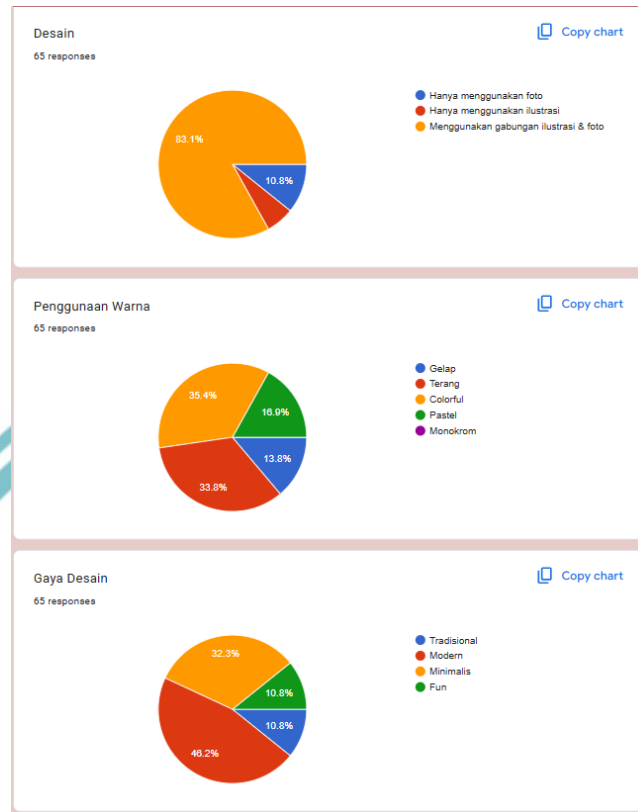
☐ Minimalis

☐ Fun

Saran lain

Long answer text

Lampiran 14 Hasil Kuesioner Perancangan Desain Model Kemasan



Responden	Saran lain
1	foto contoh desain di produk wadah
2	Ada label halal
3	Label halal
4	Tanpa pengawet
5	Tidak ada
6	Tersedia berbagai ukuran sesuai kebutuhan, logo halal, kemasan setelah dibuka bisa ditutup rapat lagi.
7	Ada izin label halal
8	Ada informasi nilai gizinya dalam kemasan
9	Abon sebaiknya warna coklat, dan gelap
10	Sebaiknya gambar produk lebih diperjelas
11	Penyajian selalu menarik
12	Kemasan harus menarik dan mudah dipahami
13	menggunakan bahasa yang singkat, padat dan jelas dalam kemasan. penggunaan foto yang menarik. terakhir, kemasan wajib memiliki penutup yang baik, saya tim yang tidak memindahkan makanan dari kemasan.
14	Desain yang menarik, bagus, aesthetic, tetapi tetap sederhana
15	Pilihan sudah terkait semuanya
16	Kemasan Aesthetic
17	Prioritaskan tampilan kemasan yang menarik dan fungsi kemasan yang dimana menjaga isi kemasan (abon) tetap terjaga dan steril
18	tidak ada, sudah bagus
19	ada gambar sapinya
20	jangan lupa label halal no.1 .

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

Lampiran 15 Hasil Perhitungan *Importance to Customer*

$$A1 = \frac{(3 \times 2) + (4 \times 9) + (5 \times 35)}{46} = 4.72$$

$$A2 = \frac{(3 \times 2) + (4 \times 11) + (5 \times 33)}{46} = 4.67$$

$$A3 = \frac{(3 \times 4) + (4 \times 15) + (5 \times 27)}{46} = 4.50$$

$$A4 = \frac{(3 \times 5) + (4 \times 20) + (5 \times 21)}{46} = 4.35$$

$$A5 = \frac{(3 \times 3) + (4 \times 10) + (5 \times 33)}{46} = 4.65$$

$$A6 = \frac{(1 \times 1) + (3 \times 2) + (4 \times 12) + (5 \times 31)}{46} = 4.57$$

$$A7 = \frac{(2 \times 2) + (3 \times 4) + (4 \times 7) + (5 \times 33)}{46} = 4.54$$

$$A8 = \frac{(3 \times 3) + (4 \times 11) + (5 \times 32)}{46} = 4.63$$

$$A9 = \frac{(3 \times 1) + (4 \times 12) + (5 \times 33)}{46} = 4.70$$

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



**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Lampiran 16 Hasil Perhitungan *Customer Satisfaction Performance*

$$A1 = \frac{(1 \times 1) + (2 \times 1) + (3 \times 2) + (4 \times 16) + (5 \times 26)}{46} = 4.41$$

$$A2 = \frac{(2 \times 3) + (4 \times 16) + (5 \times 27)}{46} = 4.46$$

$$A3 = \frac{(2 \times 1) + (3 \times 7) + (4 \times 19) + (5 \times 19)}{46} = 4.22$$

$$A4 = \frac{(2 \times 1) + (3 \times 6) + (4 \times 17) + (5 \times 22)}{46} = 4.30$$

$$A5 = \frac{(2 \times 1) + (3 \times 4) + (4 \times 21) + (5 \times 20)}{46} = 4.30$$

$$A6 = \frac{(1 \times 1) + (3 \times 3) + (4 \times 15) + (5 \times 27)}{46} = 4.46$$

$$A7 = \frac{(2 \times 2) + (3 \times 6) + (4 \times 19) + (5 \times 19)}{46} = 4.20$$

$$A8 = \frac{(2 \times 2) + (3 \times 5) + (4 \times 21) + (5 \times 18)}{46} = 4.20$$

$$A9 = \frac{(2 \times 1) + (3 \times 3) + (4 \times 25) + (5 \times 17)}{46} = 4.26$$

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

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 17 Hasil Perhitungan *Raw Weight*

$$A1 = 4.72 \times 1 \times 1.5 = 7.08$$

$$A2 = 4.67 \times 1 \times 1.5 = 7.01$$

$$A3 = 4.50 \times 1 \times 1.5 = 6.75$$

$$A4 = 4.35 \times 1 \times 1.5 = 6.52$$

$$A5 = 4.65 \times 1.03 \times 1.5 = 7.19$$

$$A6 = 4.57 \times 1 \times 1.5 = 6.85$$

$$A7 = 4.54 \times 1.06 \times 1.5 = 7.20$$

$$A8 = 4.63 \times 1 \times 1.5 = 6.95$$

$$A9 = 4.70 \times 1 \times 1.5 = 7.04$$

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 milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 18 Hasil Perhitungan *Normalized Raw Weight*

$$A1 = \frac{7.08}{62.59} = 0.1131$$

$$A2 = \frac{7.01}{62.59} = 0.1120$$

$$A3 = \frac{6.75}{62.59} = 0.1078$$

$$A4 = \frac{6.52}{62.59} = 0.1042$$

$$A5 = \frac{7.19}{62.59} = 0.1149$$

$$A6 = \frac{6.85}{62.59} = 0.1094$$

$$A7 = \frac{7.20}{62.59} = 0.1151$$

$$A8 = \frac{6.95}{62.59} = 0.1110$$

$$A9 = \frac{7.04}{62.59} = 0.1125$$

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



Lampiran 19 Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen terhadap Model Kemasan

Section 1 of 3

Kesesuaian dan Kepuasan Model Kemasan Abon Sapi

B I U E X

Halo semuanya! 🙋
Perkenalkan, saya Syamida Adristi, mahasiswa semester 8 dari Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan di Politeknik Negeri Jakarta.

Saat ini, saya sedang melakukan survei untuk tugas akhir mengenai perancangan model kemasan Abon Sapi. Melalui kuesioner ini, saya ingin mengetahui seberapa sesuai desain mockup kemasan yang telah dibuat dengan konsep yang ingin disampaikan. Mohon kesediaannya untuk mengisi kuesioner ini, agar saya bisa memastikan apakah model kemasan ini sudah tepat sasaran.

Terima kasih banyak atas waktu dan partisipasinya! 🙏💖

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

☐ Laki-laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ <17 Tahun

☐ 17 - 24 Tahun

☐ 25 - 32 Tahun

☐ 33 - 40 Tahun

☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar

☐ Mahasiswa/i

☐ Ibu Rumah Tangga

☐ Wiraswasta

☐ Pegawai Negeri Sipil

Menurut Anda, apakah desain model kemasan abon sapi telah sesuai dengan konsep: *



	Ya, sudah sesuai	Tidak, belum sesuai
Gaya desain modern	☐	☐
Penggunaan warna colorful	☐	☐
Menggunakan gabungan ilustrasi...	☐	☐

Seberapa puas Anda dengan hasil perancangan model kemasan abon sapi *



☐ Sangat Tidak Puas

☐ Tidak Puas

☐ Netral

☐ Puas

☐ Sangat Puas

Apakah Anda memiliki saran atau masukan terhadap desain model kemasan tersebut? (boleh dikosongkan jika tidak ada)

Short answer text

Menurut Anda, apakah desain model kemasan abon sapi telah sesuai dengan konsep: *



	Ya, sudah sesuai	Tidak, belum sesuai
Gaya desain modern	☐	☐
Penggunaan warna colorful	☐	☐
Menggunakan gabungan ilustrasi...	☐	☐

Seberapa puas Anda dengan hasil perancangan model kemasan abon sapi *



☐ Sangat Tidak Puas

☐ Tidak Puas

☐ Netral

☐ Puas

☐ Sangat Puas

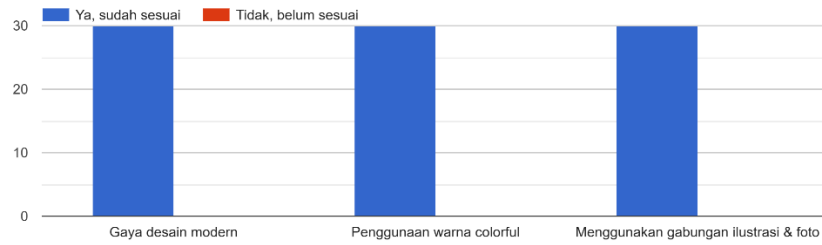
Apakah Anda memiliki saran atau masukan terhadap desain model kemasan tersebut? (boleh dikosongkan jika tidak ada)

Short answer text

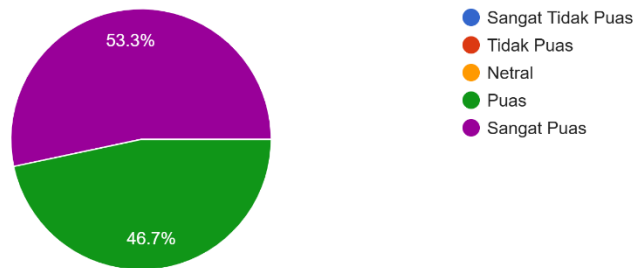
- Hak Cipta :**
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

Lampiran 20 Hasil Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen

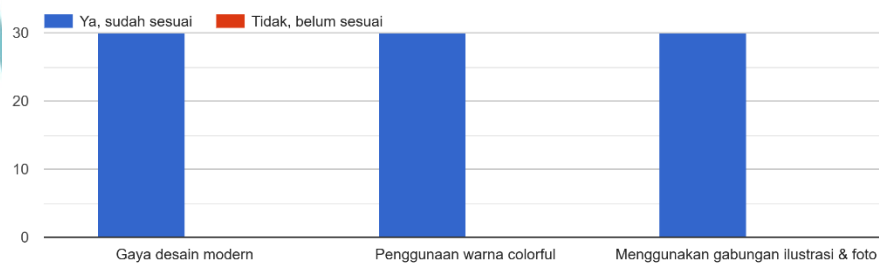
Menurut Anda, apakah desain model kemasan abon sapi original telah sesuai dengan konsep:



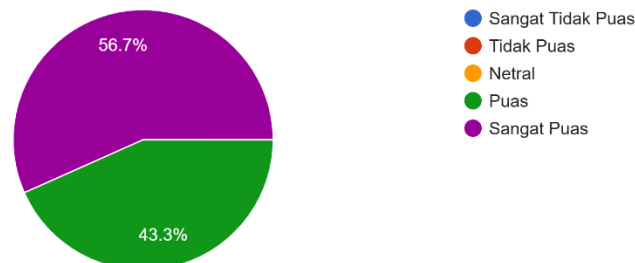
Seberapa puas Anda dengan hasil perancangan model kemasan abon sapi
30 responses



Menurut Anda, apakah desain model kemasan abon sapi pedas telah sesuai dengan konsep:



Seberapa puas Anda dengan hasil perancangan model kemasan abon sapi
30 responses



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



Lampiran 21 *Logbook* Bimbingan Materi & Teknis

LOGBOOK

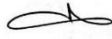
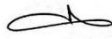
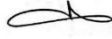
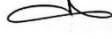
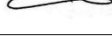
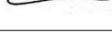
KEGIATAN BIMBINGAN MATERI

Nama : Syamida Adristi

NIM : 2106411040

Judul Penelitian : Perancangan Model Kemasan Abon Sapi Menggunakan
Quality Function Deployment dan *Soft System Methodology*

Nama Pembimbing : Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng.

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
17/02/2025	Bimbingan BAB 1-3	
18/02/2025	Asistensi BAB 1-3 Bimbingan metode pengumpulan data	
24/02/2025	Revisi BAB 3	
4/03/2025	Asistensi Paper Semnas Asistensi BAB 4	
9/04/2025	Asistensi perhitungan bobot Revisi Paper Semnas	
15/05/2025	Revisi rich picture, model konseptual Revisi Paper Semnas	
22/05/2025	Revisi BAB 4	
10/06/2025	Asistensi BAB 4	
19/06/2025	Bimbingan CC Jurnal 2 Bimbingan ACC BAB 1-5	

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



LOGBOOK

KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS

Nama : Syamida Adristi

NIM : 2106411040

Judul Penelitian : Perancangan Model Kemasan Abon Sapi Menggunakan
Quality Function Deployment dan *Soft System Methodology*

Nama Pembimbing : Deli Silvia, M.Sc.

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
26/05/2025	Asistensi BAB 1	Deli
27/05/2025	Asistensi BAB 2 Revisi BAB 1	Deli
28/05/2025	Asistensi BAB 3	Deli
30/05/2025	Asistensi BAB 4	Deli
12/06/2025	Bimbingan jurnal 2	Deli
13/06/2025	Revisi BAB IV	Deli
16/06/2025	Bimbingan & revisi jurnal 2	Deli
17/06/2025	Bimbingan ACC BAB 1-5	Deli
19/06/2025	Bimbingan ACC Jurnal 2	Deli

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

RIWAYAT HIDUP



Penulis yang bernama lengkap Syamida Adristi merupakan mahasiswi aktif dari Program Studi D4 Teknologi Industri Cetak Kemasan di Politeknik Negeri Jakarta, angkatan 2021. Penulis lahir di Jakarta pada tanggal 14 November 2002, sebagai anak kedua dari dua bersaudara dari pasangan Hidayatul Musfida dan Almarhum Nugroho Prasetyo. Saat ini, penulis berdomisili di Pasar Minggu, Jakarta Selatan.

Riwayat pendidikan penulis dimulai dari SD Pelita dari tahun 2009 hingga 2015, dilanjutkan ke SMP Negeri 227 Jakarta dari tahun 2015 hingga 2018, kemudian menempuh pendidikan menengah di SMA Negeri 51 Jakarta, jurusan MIPA pada tahun 2018 hingga 2021. Setelah lulus SMA, penulis melanjutkan pendidikan tinggi di Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta.

Selama menempuh studi di PNJ, penulis aktif dalam kegiatan akademik, termasuk berbagai *project-based learning* dan penelitian bersama dosen. Salah satu penelitian terakhir yang dikerjakan oleh penulis bersama dosen berlangsung dari September 2023 hingga Juni 2024, dengan judul “Perencanaan Pengembangan Kemasan Detergen Bubuk Menggunakan Metode *Kansei Engineering*”. Di luar kegiatan akademik, penulis juga berpartisipasi dalam kegiatan organisasi dan kepanitiaan, salah satunya sebagai panitia acara dalam Formadiksi Visit 2023 – PNJ yang dilaksanakan pada bulan Mei hingga Agustus 2023.

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