



© 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

**PENERAPAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)
MELALUI PENDEKATAN *KANSEI* DALAM PENGEMBANGAN
KEMASAN UMKM “AYAM GEPREK MANG AKIM”**



**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

**PENERAPAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)
MELALUI PENDEKATAN *KANSEI* DALAM PENGEMBANGAN
KEMASAN UMKM “AYAM GEPREK MANG AKIM”**



**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

LEMBAR PERSETUJUAN

PENERAPAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)
MELALUI PENDEKATAN *KANSEI* DALAM PENGEMBANGAN
KEMASAN UMKM “AYAM GEPREK MANG AKIM”

Disetujui,
Depok, 19 Juni 2025

Pembimbing Materi

Pembimbing Teknis

Dr. Zulkarnain, ST., M.Eng.
NIP. 198405292012121002

Adita Evalina Fitria Utami, M.T.
NIP. 199403102024062001

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Ketua Program Studi

Muryeti, S.Si., M.Si.
NIP. 197308111999032001



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

LEMBAR PENGESAHAN

PENERAPAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)
MELALUI PENDEKATAN *KANSEI* DALAM PENGEMBANGAN
KEMASAN UMKM “AYAM GEPREK MANG AKIM”

Disahkan pada,
Depok, 08 Juli 2025

Penguji 1

Novi Purnama Sari, M.Si
NIP. 198911212019032018

Penguji II

Deli Silvia, M.Sc.
NIP. 198408192019032012

Ketua Program Studi

Muryeti, S.Si., M.Si.
NIP. 197308111999032001

Ketua Jurusan

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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar benarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul **Penerapan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Melalui Pendekatan *Kansei* Dalam Pengembangan Kemasan Umkm “Ayam Geprek Mang Akim”** 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, 24 Juni 2025



Bayu Prayogo Pangestu
NIM. 2106411076

**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 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

RINGKASAN

UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” merupakan salah satu pelaku usaha kuliner di Kota Depok yang saat ini menghadapi tantangan dalam meningkatkan nilai jual dan daya saing produknya melalui kemasan yang lebih inovatif dan fungsional. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan desain kemasan yang tidak hanya memperhatikan aspek teknis, tetapi juga mempertimbangkan preferensi emosional konsumen melalui integrasi metode *Quality Function Deployment* (QFD) dan pendekatan *Kansei Engineering*.

Metodologi penelitian dilakukan dengan pendekatan deskriptif kuantitatif yang melibatkan observasi, wawancara, studi literatur, serta penyebaran kuesioner kepada konsumen. Pendekatan *Kansei* digunakan untuk menggali persepsi dan respons emosional konsumen terhadap kemasan produk, dengan menghasilkan kata-kata *Kansei* yang mewakili harapan dan citra kemasan ideal menurut konsumen. Kata - kata *Kansei* kemudian divalidasi oleh pakar dan digunakan dalam perancangan atribut kebutuhan pelanggan (*Customer Requirements*). Selanjutnya, metode QFD diterapkan untuk menerjemahkan kebutuhan tersebut ke dalam karakteristik teknis produk melalui *House of Quality* (HoQ).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa atribut kemasan yang paling diprioritaskan oleh konsumen meliputi kemasan yang menarik secara visual (menarik, kekinian, informatif), ramah lingkungan dan aman digunakan (*foodgrade*, tidak berbahaya), serta memiliki fungsi optimal (mudah dibawa, tahan bocor, tertutup rapat). Proses analisis QFD menghasilkan bobot prioritas atribut teknis yang menjadi dasar dalam pengambilan keputusan desain, hingga akhirnya dirancanglah *mock-up* 3D desain kemasan baru yang sesuai dengan konsumen. Penelitian ini membuktikan bahwa integrasi antara pendekatan emosional (*Kansei*) dan teknis (QFD) dapat memberikan solusi strategis dalam pengembangan kemasan UMKM yang lebih unggul, inovatif, dan ramah lingkungan.

Kata kunci: ayam geprek, *kansei engineering*, UMKM, QFD



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

The MSME “Ayam Geprek Mang Akim” is one of the culinary businesses in Depok City that is currently facing challenges in increasing the selling value and competitiveness of its products through more innovative and functional packaging. This study aims to develop packaging designs that not only consider technical aspects but also take into account consumer emotional preferences through the integration of the Quality Function Deployment (QFD) method and the Kansei Engineering approach.

The research methodology employs a quantitative descriptive approach involving observation, interviews, literature review, and the distribution of questionnaires to consumers. The Kansei approach was used to explore consumers' perceptions and emotional responses to product packaging, generating Kansei words that represent consumers' expectations and ideal packaging imagery. These Kansei words were then validated by experts and used in the design of customer requirement attributes (Customer Requirements). Subsequently, the QFD method was applied to translate these requirements into product technical characteristics through the House of Quality (HoQ).

The research results indicate that the packaging attributes most prioritized by consumers include visually appealing packaging (attractive, modern, informative), environmentally friendly and safe to use (food-grade, non-toxic), and optimal functionality (easy to carry, leak-proof, tightly sealed). The QFD analysis process yielded priority weights for technical attributes, which served as the basis for design decision-making, ultimately leading to the creation of a 3D mock-up of the new packaging design aligned with consumer preferences. This study demonstrates that integrating emotional (Kansei) and technical (QFD) approaches can provide strategic solutions for developing superior, innovative, and environmentally friendly packaging for SMEs.

Keywords: geprek chicken, kansei engineering, MSMEs, QFD



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 karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2025 ini ialah pengembangan kemasan, dengan judul **Penerapan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Melalui Pendekatan *Kansei* Dalam Pengembangan Kemasan Umkm “Ayam Geprek Mang Akim”**.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis sudah banyak mendapatkan dukungan, bantuan serta doa dari berbagai banyak pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan banyak 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, sekaligus dosen pembimbing materi yang sudah membantu dan meluangkan waktu untuk mengarahkan serta membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Muryeti, S.Si., M.Si., selaku Kepala Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan.
4. Adita Evalina Fitria Utami, M.T., selaku dosen pembimbing teknis yang sudah membantu dan meluangkan waktu untuk mengarahkan serta membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Seluruh dosen Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan yang sudah memberikan ilmu dan pembelajaran kepada penulis selama masa perkuliahan di Politeknik Negeri Jakarta.
6. Mamang Akim selaku pemilik usaha UMKM “Mie Ayam Pak Min” yang telah mengizinkan dan membantu selama penelitian.
7. Saeful Imam, MT, Budi Pranoto, Rahmadita Dwi Pramesti, M.Ds., Deli Silvia, M.Sc., Kiki Rizkyah Amaliah selaku pakar yang telah membantu selama penelitian berlangsung.
8. Kedua orang tua dan keluarga yang telah menyemangati & selalu mendukung selama penelitian berlangsung.
9. Kekasih penulis yaitu Risma Ayu Puspasari yang telah memberikan dukungan, semangat, dan membantu dalam penelitian ini sampai selesai.



© 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. Teman - teman penulis yaitu Satria Andre Ansah, Taruna Firdiansyah, Fiqih Ramadhan yang telah menyemangati penulis selama penelitian.
11. Kepada seluruh teman - teman TICK C dan Angkatan 2021, terutama Radit Sinto Jenar, Hafidz Zikri Fauzan, Muhammad Aulia Adli yang selalu mendengarkan keluh kesah penulis dan saling mendukung proses dan langkah penyelesaian skripsi ini dari awal hingga selesai.

Jakarta, 24 Juni 2025


Bayu Prayogo Pangestu





Hak Cipta :

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

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
RINGKASAN.....	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	14
1.1 Latar Belakang	14
1.2 Perumusan Masalah	19
1.3 Tujuan Penelitian	19
1.4 Manfaat Penelitian	20
1.5 Ruang Lingkup.....	20
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	20
BAB II STUDI LITERATUR	Error! Bookmark not defined.
2.1 State of The Art.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Teori Pendukung Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Pengertian Kemasan	Error! Bookmark not defined.
2.2.2 Pengertian Desain Produk.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.3 Pengertian UMKM	Error! Bookmark not defined.
2.2.4 Pengertian <i>Kansei</i>	Error! Bookmark not defined.
2.2.5 Pengertian QFD	Error! Bookmark not defined.
2.2.6 Uji Validitas.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Rancangan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.1.1 Lokasi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.1.2 Objek Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.1.3 Jenis Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.2 Segmentation, Target, Positioning (STP)	Error! Bookmark not defined.
3.2.1 Segmentasi.....	Error! Bookmark not defined.
3.2.2 Targeting.....	Error! Bookmark not defined.
3.2.3 Positioning	Error! Bookmark not defined.
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.4 Prosedur Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.



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

3.4.1 Perumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
3.4.2 Studi Literatur	Error! Bookmark not defined.
3.4.3 Survei Lapangan	Error! Bookmark not defined.
3.4.4 Pengumpulan Data Primer & Sekunder.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.5 Pembuatan Kuesioner <i>Kansei</i> & Validasi Pakar	Error! Bookmark not defined.
3.4.6 Penyebaran Kuesioner <i>Kansei</i> & Analisis	Error! Bookmark not defined.
3.4.7 Kuesioner Kepentingan - Kepuasan & Metode QFD	Error! Bookmark not defined.
3.4.8 Penentuan Prioritas Atribut & Pembuatan <i>Mockup</i>	Error! Bookmark not defined.
3.4.9 Validasi <i>Mockup</i> oleh Pakar	Error! Bookmark not defined.
3.4.10 Validasi <i>Mockup</i> oleh Pakar	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1 Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.1 Profil UMKM “Ayam Geprek Mang Akim”	Error! Bookmark not defined.
4.1.2 Identifikasi Permasalahan	Error! Bookmark not defined.
4.1.3 Pengumpulan Sampel Kemasan	Error! Bookmark not defined.
4.1.4 Penyeleksian Sampel Kemasan	Error! Bookmark not defined.
4.1.5 Pembuatan & Uji Validitas Kuesioner <i>Kansei</i> ..	Error! Bookmark not defined.
4.2 Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.1 Analisis Hasil Kuesioner <i>Kansei</i>	Error! Bookmark not defined.
4.2.2 Validasi Pakar	Error! Bookmark not defined.
4.2.3 Analisis Tingkat Kepentingan (<i>Importance Rating</i>)	Error! Bookmark not defined.
4.2.4 Analisis Tingkat Kepuasan (<i>Customer Satisfaction Performance</i>)	Error! Bookmark not defined.
4.2.5 Menentukan Karakteristik Teknis (<i>Technical Requirement</i>).....	Error! Bookmark not defined.
4.2.6 Matriks Korelasi	Error! Bookmark not defined.
4.2.7 Hubungan <i>Customer Requirements & Technical Requirements</i>	Error! Bookmark not defined.
4.2.8 Bobot Kolom <i>Absolut & Relatif</i>	Error! Bookmark not defined.
4.2.9 Menentukan Target	Error! Bookmark not defined.
4.2.10 <i>Improvement Ratio</i>	Error! Bookmark not defined.
4.2.11 Menentukan <i>Sales Point</i>	Error! Bookmark not defined.
4.2.12 Menentukan Bobot Kepentingan (<i>Raw Weight</i>)....	Error! Bookmark not defined.



Hak Cipta :

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

4.2.13 Menentukan Bobot Kepentingan Normal (<i>Normalize Raw Weight</i>)		Error! Bookmark not defined.
4.2.14 Hasil Prioritas Atribut Kemasan		Error! Bookmark not defined.
4.2.15 Pembuatan HoQ.....		Error! Bookmark not defined.
4.2.16 Perhitungan Harga Kemasan		Error! Bookmark not defined.
4.2.17 Pembuatan <i>Mock-up</i>		Error! Bookmark not defined.
4.2.18 Evaluasi <i>Mock-up</i> Kepada Konsumen.....		Error! Bookmark not defined.

BAB V KESIMPULAN	22
5.1 Kesimpulan	22
5.1 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	36
RIWAYAT HIDUP	56





DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Segmentasi UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” Error! Bookmark not defined.

Tabel 3.2 Metode Pengumpulan Data Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.1 Sampel Kemasan Sebelum Diseleksi .. Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.2 Sampel Kemasan Setelah Diseleksi Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.3 Hasil Uji *Content Validity* Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.4 Hasil Analisis Kuesioner *Kansei* Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.5 Daftar Akhir *Kansei Word* Tervalidasi Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.6 Hasil Kuesioner *Importance Rating* Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.7 Hasil Rata - Rata *Importance Rating*... Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.8 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Kemasan Styrofoam Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.9 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Kemasan Bowl Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.10 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Kemasan Ivory..... Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.11 Hasil Rata - Rata Tingkat Kepuasan Kemasan Styrofoam..... Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.12 Hasil Rata - Rata Tingkat Kepuasan Kemasan Bowl..... Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.13 Hasil Rata - Rata Tingkat Kepuasan Kemasan Ivory Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.14 Hasil Perbandingan dengan Kemasan Pesaing Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.15 *Technical Requirement* Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.16 Nilai Kepentingan *Absolute & Relative* Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.17 Nilai Target..... Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.18 Nilai *Improvement Ratio* Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.19 Nilai *Sales Point* Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.20 Hasil *Raw Weight* Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.21 Hasil *Normalize Raw Weight*..... Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.22 Hasil Prioritas Atribut Kemasan..... Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.23 Hasil Perhitungan Biaya Kemasan Error! Bookmark not defined.

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lokasi “UMKM Ayam Geprek Mang Akim”	15
Gambar 1.2 Kemasan “UMKM Ayam Geprek Mang Akim”	16
Gambar 2.1 The <i>House of Quality</i> (HoQ)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.1 Rancangan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.2 Prosedur Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.1 Matriks Korelasi	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.2 Hubungan Kebutuhan Konsumen & Karakteristik Teknis	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.3 Visualisasi HoQ	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.4 Moodboard Kemasan UMKM “Ayam Geprek Mang Akim”..	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.5 Struktur Kemasan UMKM “Ayam Geprek Mang Akim”	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.6 Hasil <i>Mock-up</i> Kemasan UMKM “Ayam Geprek Mang Akim”	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.7 Hasil Evaluasi Kesesuaian Konsep Desain <i>Mock-up</i> Kemasan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.8 Hasil Evaluasi Tingkat Kepuasan Desain <i>Mock-up</i> Kemasan.	Error! Bookmark not defined.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner <i>Kansei Word</i>	36
Lampiran 2 Kuesioner Tingkat Kepentingan & Kepuasan.....	39
Lampiran 3 Kuesioner Validasi <i>Mock-up</i>	43
Lampiran 4 Hasil Jawaban Kuesioner <i>Kansei Word</i>	46
Lampiran 5 Hasil Kuesioner Tingkat Kepentingan & Kepuasan	49
Lampiran 6 Hasil Jawaban Kuesioner Validasi <i>Mock-up</i>	52
Lampiran 7 Logbook Bimbingan Materi	54
Lampiran 8 Logbook Bimbingan Teknis.....	55



Hak Cipta :

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

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia. UMKM tidak hanya berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), tetapi juga menjadi motor penggerak dalam penciptaan lapangan kerja dan pengentasan kemiskinan [1]. Penelitian lain menyatakan bahwa UMKM merupakan bagian penting dari pertumbuhan ekonomi Indonesia karena dapat meningkatkan ekonomi masyarakat [2]. Perlu diketahui bahwa UMKM di Indonesia telah menjadi pilar terpenting bagi ekosistem ekonomi. Hal ini dapat dilihat bahwa 99% pelaku usaha di Indonesia adalah sektor UMKM [3]. Di era teknologi sekarang ini, terjadi persaingan yang ketat antar UMKM untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. Akibatnya, banyak UMKM yang mulai mempertimbangkan dan mengembangkan berbagai teknik yang tepat untuk menarik perhatian konsumen dan menuntut para pelaku UMKM untuk menghargai dan membeli barang yang mereka jual, salah satunya yang cukup krusial yaitu dalam sektor pengemasan produk [4]. Kemasan pada produk makanan memiliki beberapa fungsi, salah satunya sebagai media untuk melindungi produk dari berbagai faktor yang dapat menjadi penyebab timbulnya kerusakan produk seperti cuaca, sinar matahari, jatuh, tumpukan, kuman, serangga dan lain-lain [5]. Selain itu, bukan hanya berperan sebagai tempat menyimpan dan melindungi produk, kemasan juga menjadi alat untuk mengkomunikasikan informasi melalui pertukaran informasi seperti, komunikasi antara pembeli dan penjual. Melalui desain kemasan, perusahaan mampu meningkatkan nilai suatu produk melalui sebuah elemen pendukung dari nilai merek atau branding [6]. Implementasi desain kemasan yang efektif & efisien pada produk UMKM dapat meningkatkan daya saing produk di pasaran [7]. Penelitian lain juga menjelaskan bahwa desain kemasan berpengaruh positif dan signifikan terhadap minat beli konsumen [8].

UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang populer, terutama di kalangan masyarakat Indonesia. Dengan cita rasa yang khas yaitu pedas dan gurih, “Ayam Geprek Mang Akim” ini telah menjadi pilihan favorit banyak orang sebagai hidangan rumahan. Seiring dengan *tren*

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

makanan yang semakin berkembang, “Ayam Geprek Mang Akim” tidak hanya menawarkan rasa yang khas, tetapi juga pengalaman kuliner yang menggugah selera. Perpaduan antara ayam yang digoreng hingga crispy lalu di geprek dengan menggunakan sambal yang mempunyai rasa pedas dan gurih mampu menciptakan rasa yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Pada tahun 2016, didirikan oleh seorang owner bernama Bapak Akim Setiawan, UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” ini sudah sangat berkembang berkat kualitasnya yang konsisten dan harga yang bisa terbilang cukup terjangkau, membuat para konsumen tidak enggan untuk selalu datang kembali. Hal itu diperkuat oleh hasil dari wawancara kepada Bapak Akim selaku owner bahwa penjualan ayam geprek ini rata - rata mencapai > 100 pcs pada waktu weekday dan < 100 pcs pada saat weekend, karena kebanyakan konsumen yang membeli adalah mahasiswa yang sedang berkuliah. Outlet UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” terletak di Depok yang beralamat di (Food Court) Jl. Ridwan Rais, Beji Timur, Kecamatan Beji, Kota Depok, Jawa Barat. Berikut adalah lokasi UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Lokasi “UMKM Ayam Geprek Mang Akim”

Seiring dengan perkembangan pasar dan persaingan yang semakin sengit, pemilihan kemasan yang tepat menjadi strategi penting bagi kalangan UMKM untuk bertahan dan lebih berkembang. Salah satu jenis kemasan yang umum digunakan oleh pelaku usaha ayam geprek tidak terkecuali “Ayam Geprek Mang Akim” ialah kemasan berbahan styrofoam yang pada dasarnya masih memiliki banyak kekurangan dari segi higienis, keamanan, dan estetika yang dapat

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

memperhambat perkembangan UMKM itu sendiri. Styrofoam dapat menimbulkan gangguan sistem saraf, meningkatkan risiko *leukemia* dan *limfoma*, serta kemungkinan terburuk memicu kanker [9]. Tidak hanya itu, pencemaran lingkungan akibat limbah styrofoam disebabkan oleh bahan penyusun styrofoam yaitu material *expanded polystyrene* dengan kandungan *benzena* dan *styrene* [10], dalam jangka panjang berpotensi menyebabkan pencemaran dan kerusakan lingkungan hidup karena membutuhkan waktu hingga ratusan tahun untuk dapat terurai di alam [11]. Kemudian, untuk mengevaluasi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk “Ayam Geprek Mang Akim” dengan kemasan sebelumnya penelitian terdahulu melakukan uji *organoleptik* berdasarkan persepsi panca indra konsumen, hasil uji *organoleptik* kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui apakah produk tersebut tetap disukai oleh konsumen, ketika terkena banyak gangguan dari luar pada saat masih menggunakan kemasan sebelumnya [12]. Selain itu, penelitian lain juga menyebutkan bahwa sangat diperlukan memperhatikan estetika visual pada kemasan dalam membangun citra dan kekuatan serta identitas sebuah produk untuk menghadapi persaingan bisnis [13]. Berikut adalah contoh kemasan yang digunakan oleh UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” dapat dilihat pada Gambar 1.2.



Gambar 1.2 Kemasan “UMKM Ayam Geprek Mang Akim”

Sebagai jenis makanan siap saji, “Ayam Geprek Mang Akim” masih membutuhkan kemasan yang dapat menjaga kualitasnya dan tetap nyaman dikonsumsi oleh konsumen, bukan hanya itu kemasan juga dapat menaikkan nilai jual produk dan mampu menarik perhatian calon konsumen nantinya. Namun,



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

“UMKM Ayam Geprek Mang Akim” memiliki beberapa kelemahan yang masih sering menjadi permasalahan dan keluhan konsumen. Maka dari itu, pentingnya pemahaman dan sedikit kreativitas agar “UMKM Ayam Geprek Mang Akim” mampu memperoleh kemasan yang lebih aman, ramah lingkungan, ideal, dan sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen.

Identifikasi tersebut nantinya akan menganalisis pengembangan kemasan ayam geprek dengan menggunakan metode QFD dan pendekatan berbasis *Kansei* untuk mencapai tujuan tersebut. QFD merupakan metode yang didasarkan pada kebutuhan konsumen dan merupakan teknik manajemen yang sangat sukses yang sering digunakan untuk mengembangkan kemasan atau menghasilkan produk baru dalam suatu industri [14]. Sejak ditemukan dan dikembangkan di Jepang pada tahun 1960, metode QFD telah diterapkan secara luas [15], pada sejumlah produk atau jasa seperti Perancangan Mesin Pencampur Pakan Kambing [16], penelitian ini berhasil mengidentifikasi kebutuhan teknis dari peternak dan menerjemahkannya ke dalam desain alat pencampur pakan kambing yang efisien dalam waktu, aman secara fisik, meningkatkan kualitas hasil pencampuran pakan. Kemudian Pengembangan Kemasan Keripik Pare [17], metode Kano berhasil mengidentifikasi atribut yang diinginkan konsumen, dan QFD menerjemahkannya ke dalam elemen teknis yang digunakan untuk merancang kemasan baru. Hasil akhirnya adalah desain kemasan kripik pare yang lebih menarik secara visual, informatif, meningkatkan persepsi nilai produk, potensial meningkatkan minat beli dan daya saing UMKM. Selanjutnya, dalam penelitian Upaya Perbaikan Layanan Kereta Api [18], terdapat 21 indikator yang dapat menggambarkan dimensi kualitas pelayanan dengan indikator terkait kesiapan petugas dalam mengarahkan tangga bantuan dari peron ke pintu kereta yang memiliki tingkat ketidakpuasan tertinggi. Usulan perbaikan yang menjadi prioritas berdasarkan hasil analisis QFD yaitu meningkatkan pengawasan pelaksanaan SOP dari para petugas. Pada penelitian Peningkatan Layanan Transportasi Bis [19], ditemukan bahwa kebersihan bus menjadi faktor paling penting (9,477%). Hasil ini dijadikan dasar untuk fase kedua (perencanaan desain), yang menghasilkan empat alternatif desain layanan. Dari alternatif tersebut, alternatif ketiga terpilih dengan nilai 4,74 dari skala 6, dan direkomendasikan untuk diterapkan dalam upaya peningkatan pelayanan dan



© 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

kepuasan pelanggan PO XYZ. Sedangkan, metode lain yang mendukung metode QFD ialah metode *Kansei* yang berfungsi mempertimbangkan perasaan dan emosi konsumen sebelum mengubahnya menjadi kata-kata seperti bentuk, surface, dan fungsi kemasan [20]. Pengaplikasian *Kansei* sendiri telah digunakan untuk beberapa hal seperti Pengembangan Kemasan Deterjen Bubuk [21], hasil penelitian diperoleh 48 sampel kemasan dengan 47 *Kansei* word dan menghasilkan dua Principal Component (PC) yaitu pasangan konsep “Variatif-Protection” dan “Disposable-Eco Friendly”. Dipilih R-Square tertinggi yaitu PC2 dengan pasangan konsep “Disposable-Eco Friendly” dengan elemen desain kemasan terdiri dari: material kemasan logam (x1.9); penutup lid can (x2.5); bentuk tabung persegi (x3.8); desain polos (x4.5); fitur sendok takar dan pegangan (x5.4); label uninformative (x6.3); dan ukuran large (x7.3). Evaluasi pemilihan mockup oleh responden terpilih PC2 sebanyak 80%. Kemudian Pengembangan Sepeda Motor listrik [22], hasil dari penelitian ini adalah 14 pasang kata *kansei* yang digunakan untuk mengevaluasi 11 sampel desain yang terdiri dari 5 item dan 14 kategori desain. Spesifikasi desain sepeda motor listrik yang paling dominan adalah jok bersudut, kap depan tipe 1, 2 slot untuk bagasi, lampu depan tipe 3, dan kap mesin tipe 2. Selain itu, terdapat Pengembangan Kemasan Snack *Egg Roll* [23], dengan menggunakan *Kansei Engineering* (KE), kemasan yang ada saat ini didesain ulang untuk meningkatkan estetika dan menginformasikan kepada konsumen tentang keberadaan produk. Responden dari penelitian ini adalah masyarakat yang tinggal di 3 kecamatan di sekitar pabrik Griya Produksi, dan mereka yang telah membeli atau mengonsumsi produk tersebut. Hasil dari penelitian ini adalah desain ulang kemasan baru untuk *eggroll*. Terakhir penelitian pada Pengembangan Produk Fashion Berupa Sepatu [24], hasil dari penelitian ini adalah sepatu yang didesain sesuai dengan kebutuhan pelanggan, sepatu ini juga diharapkan dapat digunakan sebagai citra merek baru untuk UKM tersebut.

Dapat disimpulkan bahwa pengembangan kemasan bagi UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” memiliki peran strategis dalam meningkatkan daya saing, menjaga kualitas produk, serta memperkuat identitas merek di pasar yang semakin kompetitif. Dengan kemasan yang inovatif, fungsional, dan menarik, UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” dapat lebih mudah menjangkau konsumen serta



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

meningkatkan loyalitas pelanggan. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk merancang dan mengembangkan kemasan yang tidak hanya memenuhi aspek estetika, tetapi juga memperhatikan faktor keberlanjutan, kemudahan penggunaan, serta perlindungan produk. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” dalam meningkatkan nilai tambah produk mereka dan memperluas peluang pasar.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah dijelaskan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana desain kemasan untuk produk “Ayam Geprek Mang Akim” agar lebih menarik dan sesuai preferensi konsumen?
2. Apa saja faktor yang perlu dipertimbangkan dalam pengembangan kemasan produk “Ayam Geprek Mang Akim”?
3. Bagaimana aspek keberlanjutan untuk dapat diterapkan dalam pengembangan kemasan produk “Ayam Geprek Mang Akim” agar mengurangi dampak lingkungan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang diajukan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis preferensi konsumen dengan pendekatan *Kansei* dalam pengembangan kemasan UMKM “Ayam Geprek Mang Akim”.
2. Mengidentifikasi hubungan antara preferensi konsumen dengan atribut kemasan UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” melalui penerapan metode QFD untuk memastikan kemasan yang dihasilkan memenuhi harapan konsumen.
3. Menghasilkan 3D *mock-up* desain kemasan baru UMKM "Ayam Geprek Mang Akim" yang tidak hanya memenuhi dalam aspek fungsional tetapi juga aspek emosional.



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

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini bagi mahasiswa adalah sebagai bahan referensi dan wawasan tambahan dalam memahami konsep pengembangan kemasan, khususnya dalam konteks UMKM kuliner. Melalui penelitian ini, mahasiswa dapat belajar bagaimana menganalisis kebutuhan pasar, merancang desain kemasan yang efektif, serta mempertimbangkan aspek fungsional dan estetika dalam kemasan produk makanan. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi dasar bagi mahasiswa yang tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut di bidang desain kemasan, pemasaran, atau industri kreatif.

2. Bagi Pelaku UMKM

Kepada pelaku UMKM, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai pentingnya kemasan dalam meningkatkan daya saing produk. Dengan adanya rekomendasi desain kemasan yang sesuai dengan preferensi konsumen, pelaku UMKM dapat memperbaiki atau mengembangkan kemasan produk mereka agar lebih menarik, praktis, dan fungsional. Selain itu, kemasan yang dirancang dengan baik juga dapat membantu meningkatkan citra merek, memperpanjang umur simpan produk, serta memberikan nilai tambah yang dapat menarik lebih banyak pelanggan dan memperluas pangsa pasar.

1.5 Ruang Lingkup

Berikut ini adalah ruang lingkup dan batasan permasalahan pada penelitian ini:

1. Fokus penelitian ini mencakup pengembangan kemasan pada "UMKM Ayam Geprek Mang Akim" menggunakan metode QFD dan *Kansei*.
2. UMKM "Ayam Geprek Mang Akim" menjadi fokus penelitian ini.
3. Penelitian ini dilaksanakan dari perumusan masalah hingga pembuatan *mock-up* desain kemasan 3D untuk "Ayam Gepek Mang Akim".

1.6 Keterbatasan Penelitian

Salah satu kelemahan atau keterbatasan dalam penelitian ini terdapat pada



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

aspek pemilihan responden kuesioner. Beberapa responden yang berpartisipasi bukan merupakan pelanggan tetap "Ayam Geprek Mang Akim", melainkan hanya konsumen yang pernah melakukan pembelian satu atau dua kali saja. Kondisi ini terjadi akibat keterbatasan waktu dalam pelaksanaan penelitian. Responden yang tidak memiliki pengalaman konsumsi secara berkelanjutan cenderung memberikan penilaian yang didasarkan pada kesan awal atau tampilan visual produk, bukan dari pengalaman berulang dalam menggunakan kemasan tersebut.



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

BAB V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

- Preferensi konsumen terhadap kemasan UMKM “Ayam Geprek Mang Akim” berhasil diidentifikasi menggunakan pendekatan *Kansei*. Melalui tahapan eksplorasi *Kansei word* yang melibatkan proses validasi oleh pakar, diperoleh sembilan *Kansei word* utama yang mewakili persepsi konsumen terhadap kemasan, yaitu *foodgrade*, aman, ramah lingkungan, mudah dibawa, tahan bocor, tertutup rapat, menarik, informatif, dan kekinian. Kata - kata tersebut dikelompokkan ke dalam tiga kategori utama, yaitu material, fitur, dan desain. Temuan ini menunjukkan bahwa preferensi konsumen tidak hanya terfokus pada aspek fungsional kemasan, melainkan juga sangat mempertimbangkan aspek emosional dan estetika. Hal ini membuktikan bahwa desain kemasan yang baik harus mampu menyampaikan kualitas produk sekaligus membangun citra yang positif di mata konsumen.
- Untuk memastikan kemasan yang dirancang sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen, penelitian ini menerapkan metode QFD. Melalui penerapan HoQ, kebutuhan konsumen (*customer requirement*) berhasil diterjemahkan menjadi atribut-atribut teknis (*technical requirement*) kemasan yang harus dipenuhi. Hasil analisis menunjukkan adanya hubungan yang kuat antara preferensi konsumen dengan atribut teknis kemasan, seperti pemilihan material yang aman dan ramah lingkungan, desain kemasan yang informatif, serta bentuk kemasan yang mudah dibawa dan tertutup rapat. Penerapan metode QFD ini memastikan bahwa kemasan yang dikembangkan mampu menjawab kebutuhan konsumen baik secara fungsional maupun emosional.
- Berdasarkan hasil analisis preferensi konsumen dan penerapan QFD, dihasilkan rancangan desain kemasan baru dalam bentuk 3D *mock-up* untuk produk UMKM “Ayam Geprek Mang Akim”. Desain kemasan baru ini didesain secara khusus untuk memberikan nilai tambah pada produk, baik dari segi fungsi maupun estetika. Dari sisi fungsional, desain kemasan baru memperhatikan aspek keamanan bahan (*foodgrade*), ketahanan terhadap kebocoran, serta kemudahan dalam membawa produk oleh konsumen. Dari sisi



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

emosional, desain dikembangkan dengan memperhatikan unsur visual yang menarik, penggunaan informasi yang jelas dan relevan, serta desain yang mengikuti *tren* kekinian agar mampu bersaing di pasar.

5.1 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya yaitu dapat mempertimbangkan integrasi teknologi pada kemasan, seperti penggunaan QR code untuk informasi produk atau interaksi digital dengan konsumen. Penelitian lanjutan dapat mengkaji efektivitas desain kemasan terhadap keputusan pembelian melalui uji pasar langsung atau eksperimen visual berbasis *eye-tracking* untuk mengukur daya tarik desain secara objektif.





Hak Cipta :

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

DAFTAR PUSTAKA

- [1] L. H. Piliang, "Public Administration Journal Vol. 8 No. 1 (2024) UMKM Penggerak Roda Perekonomian Nasional," vol. 8, no. 1, pp. 1–8, 2024.
- [2] A. H. Aliyah, "Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat," *Welf. J. Ilmu Ekon.*, vol. 3, no. 1, pp. 64–72, 2022, doi: 10.37058/wlfr.v3i1.4719.
- [3] B. Arianto, "Pengembangan UMKM Digital di Masa Pandemi Covid-19," *ATRABIS J. Adm. Bisnis*, vol. 6, no. 2, pp. 233–247, 2021, doi: 10.38204/atrabis.v6i2.512.
- [4] D. Rika Widianita, "Analisis Struktur Kovarians terhadap Indikator Terkait Kesehatan pada Lansia yang Tinggal di Rumah dengan Fokus pada Persepsi Kesehatan Subjektif," *At-Tawassuth J. Ekon. Islam*, vol. VIII, no. I, pp. 1–19, 2023.
- [5] R. Nugrahani, "Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm," vol. IX, no. 2, pp. 127–136, 2015.
- [6] Y. Erlyana, "Analisis Peranan Desain Kemasan Terhadap Brand Identity Dari Sebuah Produk Makanan Lokal Indonesia Dengan Studi Kasus: Produk Oleh-Oleh Khas Betawi 'Mpo Romlah,'" *Natl. Conf. Creat. Ind.*, no. September, pp. 5–6, 2018, doi: 10.30813/ncci.v0i0.1316.
- [7] S. Indrawan, K. Azmi, and N. Wirot, "Implementasi Desain Kemasan Produk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk," *J. Pengabd. Sos.*, vol. 1, no. 9, pp. 1305–1309, 2024, doi: 10.59837/zkga1j06.
- [8] M. Ashaduzzaman and F. Mahbub, "Understanding the Role of Packaging Elements on Buying Detergent Powder in Dhaka City: A study on Bangladesh," *Asian J. Bus. Res.*, vol. 6, no. 1, 2016, doi: 10.14707/ajbr.160019.
- [9] I. V. Maha, "Efektivitas *Tenebrio molitor* L. (Coleoptera: Tenebrionidae) Sebagai Agen Pendegradasi Styrofoam Untuk Mengatasi Permasalahan Sampah," *J. Sains & Teknologi Lingkung.*, vol. 14, no. 1, pp. 70–79, 2022, doi: 10.20885/jstl.vol14.iss1.art7.



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] S. Khairunnisa, "Pengolahan Limbah Styrofoam Menjadi Produk Fashion," *e-Proceeding Art Des.*, vol. 3, no. 2, pp. 263–268, 2016.
- [11] R. Marlina, S. S. Kusumah, Y. Sumantri, A. Syarbini, A. A. Cahyaningtyas, and I. Ismadi, "Karakterisasi Komposit Biodegradable Foam Dari Limbah Serat Kertas Dan Kulit Jeruk Untuk Aplikasi Kemasan Pangan," *J. Kim. dan Kemasan*, vol. 43, no. 1, p. 1, 2021, doi: 10.24817/jkk.v43i1.6765.
- [12] S. Riza *et al.*, "Analisis Struktur Kovarians terhadap Indikator Terkait Kesehatan pada Lansia yang Tinggal di Rumah dengan Menitikberatkan pada Persepsi Kesehatan Subjektif," *BMC Public Health*, vol. 5, no. 1, pp. 1–11, 2019, [Online]. Available: <https://doi.org/10.1186/s12889-021-12260-z>
<https://doi.org/10.1186/s12889-022-13062-7>
<https://doi.org/10.1016/j.cegh.2021.100907>
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnursing>
<https://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JKEP/article/view/355>
- [13] I. G. Cinantya, "Kajian Visual Estetik pada Desain Kemasan Produk Cokelat UKM Kelompok Tani Elok Mekar Sari Surabaya," *J. Desain Idea J. Desain Prod. Ind. Inst. Teknol. Sepuluh Nop. Surabaya*, vol. 16, no. 2, p. 6, 2017, doi: 10.12962/ipitek_desain.v16i2.3587.
- [14] R. Prabowo and M. I. Zoelangga, "Pengembangan Produk Power Charger Portable dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)," *J. Rekayasa Sist. Ind.*, vol. 8, no. 1, pp. 55–62, 2019, doi: 10.26593/jrsi.v8i1.3187.55-62.
- [15] H. A. Jatmiko, S. N. Rahmadia, A. Kurniawan, I. Rofi'i, and A. Reicardi, "Perbaikan Kemasan Kripik Kulit Singkong pada UMKM 'The Jambal's' dengan Menggunakan Metode Kansei Engineering dan Quality Function Deployment," *JISI J. Integr. Sist. Ind.*, vol. 11, no. 1, p. 21, 2024, doi: 10.24853/jisi.11.1.21-30.
- [16] I. A. Primasari, H. A. Jatmiko, E. R. Drianbodo, and O. Riswan, "Designing of Goat's Food Processing Tools Using Quality Function Deployment Method," *Log. J. Ranc. Bangun dan Teknol.*, vol. 23, no. 1, pp. 32–41, 2023, doi: 10.31940/logic.v23i1.32-41.
- [17] A. Ardian and H. A. Jatmiko, "Designing food packaging of bitter melon



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

- chips using Kano and quality function deployment: case study in KRIPIK Pare Pak IPHE,” *Kku-lenc*, no. May, pp. 82–89, 2021.
- [18] S. I. Putri, S. Sumartini, and A. Sofia, “Metode Service Quality (Servqual) dan Quality Function Deployment (QFD) sebagai Usulan Perbaikan Kualitas Pelayanan di PT. Kereta Api Indonesia (Persero),” *J. Ilmu Manaj. Dan Bisnis*, vol. 8, no. 1, p. 11, 2017, doi: 10.17509/jimb.v8i1.12656.
- [19] D. Nurkertamanda, F. Husain, and Y. Widharto, “Redesign of Bus Services Using Quality Function Deployment (QFD) to Improve Services to Passenger (Case Study: PO XYZ),” *Opsi*, vol. 14, no. 1, p. 73, 2021, doi: 10.31315/opsi.v14i1.4747.
- [20] T. Akhir, “Djamudju Roast Bean Berdasarkan Preferensi Konsumen Menggunakan Metode Kansei Engineering,” vol. 17, no. 2, pp. 118–132, 2023, doi: 10.32897/techno.2024.17.2.3019.
- [21] N. P. Sari, R. Naufal, S. Adristi, V. Aptriani, T. Grafika, and P. N. Jakarta, “Perencanaan Pengembangan Kemasan Detergen Bubuk Menggunakan Metode Kansei Engineering Abstrak,” vol. 3, no. 1, pp. 482–493.
- [22] D. K. Baroroh, M. Amalia, and N. P. Lestari, “Communications in Science and Technology Kansei Engineering Approach for Developing Electric Motorcycle,” *Commun. Sci. Technol.*, vol. 4, no. 2, pp. 50–56, 2019.
- [23] H. A. Jatmiko, A. Kurniawan, and R. Ma’arif, “Redesigning Food Packaging Using Kansei Engineering Method : Case Study at Griya Produksi SME,” *J. Ilm. Tek. Ind.*, vol. 22, no. 1, pp. 58–66, 2023, doi: 10.23917/jiti.v22i1.21563.
- [24] H. A. Jatmiko and D. S. Nugroho, “mplementing Kansei Engineering and Quality Function Deployment Method in Designing Shoes : Case Study at Rejowinangun Original Leather,” *Log. J. Ranc. Bangun dan Teknol.*, vol. 22, no. 1, pp. 70–80, 2022, doi: 10.31940/logic.v22i1.70-80.
- [25] R. Nurfadillah, H. Iskandar, and A. F. Idul Fata, “Pengembangan Produk Menggunakan Pendekatan New Product Development di PT. LMN Purwakarta,” *ManBiz J. Manag. Bus.*, vol. 3, no. 2, pp. 349–362, 2024, doi: 10.47467/manbiz.v3i2.7127.
- [26] D. I. Ud and N. U. R. Cahaya, “Jurusan teknik industri fakultas teknik



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

universitas muhammadiyah surakarta 2020,” 2020.

- [27] D. A. Susanti, S. Ma’arif, E. Nurhayati, D. Zulmarihana, and A. R. Dharu, “Perancangan Desain Kemasan Gudeg Jogja dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD),” *J. Engine Energi, Manufaktur, dan Mater.*, vol. 6, no. 2, p. 64, 2023, doi: 10.30588/jeemm.v6i2.1359.
- [28] I. B. Suryaningrat, N. S. Mahardika, and M. E. Firlanarosa, “Desain Kemasan Sekunder Pada Produk Prol Tape Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus di UD. Purnama Jati, Kabupaten Jember),” *J. Agroteknologi*, vol. 15, no. 01, p. 11, 2021, doi: 10.19184/j-agt.v15i01.20624.
- [29] K. JASMINE, “Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu”, vol. 12, no. 3, pp. 1–13, 2014.
- [30] S. Laetitia *et al.*, “Penerapan Metode Quality Function Deployment Untuk Pengembangan Desain Produk,” *Ind. Inov. J. Tek. Ind.*, vol. 10, no. 1, pp. 1–9, 2020.
- [31] M. A. Yasin, A. Hakim, and M. F. Perdana, “Penerapan Kansei Engineering Dalam Desain Ulang Kemasan Kue Tambang di UMKM Sumber Jaya,” *G-Tech J. Teknol. Terap.*, vol. 8, no. 3, pp. 1705–1719, 2024, doi: 10.33379/gtech.v8i3.4550.
- [32] D. Ferdiansyah, P. Sari, T. Grafika, and P. N. Jakarta, “Analisis Konsep Kemasan Susu Formula Dengan Metode Kansei Engineering Abstrak,” vol. 3, no. 1, pp. 463–472.
- [33] I. Komariah, “Perancangan Ulang Desain Kemasan Produk Pada Ukm Makanan Ringan Basinda Menggunakan Metode Kansei Engineering,” *J. Media Teknol.*, vol. 9, no. 1, pp. 39–48, 2022, doi: 10.25157/jmt.v9i1.2781.
- [34] N. E. Segita, K. Amelia Asmoro Putri, R. Nuraini Nuryadin, Y. Lutfiah Nur, and N. Purnama Sari, “Perencanaan Konsep Desain Kemasan Kerak Telor Menggunakan Metode Kansei Engineering,” *Ind. Inov. J. Tek. Ind.*, vol. 14, no. 1, pp. 12–21, 2024, doi: 10.36040/industri.v14i1.8033.
- [35] S. Raharjo, “Dampak Model Kemasan dan Harga Produk terhadap Keputusan Pembelian,” *J. Ris. Mhs. Ekon.*, vol. 4, no. 1, pp. 51–61, 2022.



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

- [36] I. Rizianiza, D. Mungil, and A. Idhil, "Peningkatan Pemahaman Tentang Kemasan Pada UMKM Pengolah Rumput Laut," *J. ABDINUS J. Pengabdi. Nusantara.*, vol. 5, no. 1, pp. 144–152, 2021, doi: 10.29407/ja.v5i1.14505.
- [37] F. Wahmuda, D. Moch, J. Hidayat, I. T. Adhi, and T. Surabaya, "Makna Tampilan Visual Kemasan Sebagai Penerapan Redesain Kemasan Makanan Ringan Di Ukm Benok-Kabupaten Probolinggo," *Semin. Nas. Sains dan Teknol. Terap. VI*, vol. 2, pp. 570–584, 2018.
- [38] N. Umdiana, N. Sri, Suprihatin, and Kodriyah, "Pengembangan Ukm Melalui Desain Produk Dan Kemampuan Bersaing," *Pengemb. Ukm Melalui Desain Prod. Dan Kemamp. Bersaing*, vol. 1, pp. 169–176, 2018.
- [39] R. Anandia *et al.*, "Analisa Pengaruh Desain Produk, Persepsi Harga, Dan Kualitas Produk Terhadap Citra Merek Untuk Meningkatkan Minat Beli Konsumen Sepatu Adidas Original (Studi Kasus pada Masyarakat di Kota Semarang)," *Diponegoro J. Manag.*, vol. 4, pp. 1–11, 2015.
- [40] Y. Supriyatna, "Analisis Pengaruh Harga, Desain Produk, Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Pada Produk Yamaha Mio Di Kota Cilegon)," *Sains Manaj.*, vol. 6, no. 1, pp. 36–50, 2020, doi: 10.30656/sm.v6i1.2097.
- [41] N. dkk Gonibala, "Analisis Pengaruh Modal dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM di Kota Kitamobagu," *Berk. Ilm. Efisiensi*, vol. 19, no. 01, pp. 56–67, 2019.
- [42] F. N. Antika, N. A. Budiman, and S. Mulyani, "Kepatuhan Wajib Pajak UMKM Di Kabupaten Kudus Selama Pandemi Covid-19," *Pros. Semin. Nas. Manajemen, Ekon. dan Akunt.*, vol. 5, no. 1, pp. 408–417, 2020.
- [43] M. Yusnita, N. Herlissha, R. Reniati, N. Wahyudin, P. Fauzi, and K. Khadijah, "Pendampingan UMKM dalam Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia dan Pendapatan Keluarga," *Prima Abdika J. Pengabdi. Masy.*, vol. 2, no. 4, pp. 453–457, 2022, doi: 10.37478/abdika.v2i4.2241.
- [44] N. A. Fadhilah, P. Putra, R. Rahmawati, and H. Basri, "Optimalisasi Ukm Dalam Pemanfaatan Teknologi Digital Di Masa Pandemi Covid-19 Di Lingkungan Kecamatan Cibitung, Kabupaten Bekasi," *Devosi*, vol. 2, no. 2, pp. 26–30, 2021, doi: 10.33558/devosi.v2i2.3007.



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

- [45] M. T. Febriyantoro, I. Harris, D. Sundiman, M. R. Pradana, and E. Lestari, "Pelatihan Kewirausahaan dan Peningkatan Kualitas Manajemen dan Tata Kelola Keuangan Bagi Pelaku UMKM di Lingkungan PKK Tiban Global Batam," *J. Abdimas BSI J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 271–279, 2019, doi: 10.31294/jabdimas.v2i2.5981.
- [46] S. Prabowo, "Perancangan Ulang Alat Bantu Trekking Pole Adventure Untuk Para Pendaki Gunung Menggunakan Metode Kansei Engineering," *Fak. Sains Dan Teknol. Univ. Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*, 2019.
- [47] M. Yola, F. Dafi, M. Hartati, W. Anggraini, and U. Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, "Re-Design Kemasan Keripik Nenas Berdasarkan Persepsi Konsumen," no. SNTIKI, pp. 2579–5406, 2020.
- [48] S. Raharjo, E. Kurniawan, and E. D. Nurcahya, "Sistem Otomatisasi Fotosintesis Buatan Pada Aquascape Berbasis Arduino," *Komputek*, vol. 2, no. 1, p. 39, 2018, doi: 10.24269/jkt.v2i1.66.
- [49] S. C. P. Budi Harsanto, "Integration of Quality Function Deployment and Kano Model in Service Business," *J. Manaj.*, vol. 23, no. 3, p. 411, 2019, doi: 10.24912/jm.v23i3.572.
- [50] C. F. Hasibuan and S. Sutrisno, "Perancangan Produk Tas Travel Multifungsi Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd)," *J. Sist. Tek. Ind.*, vol. 19, no. 1, pp. 40–44, 2018, doi: 10.32734/jsti.v19i1.365.
- [51] S. Lestariningsih and J. Jono, "Penggunaan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Dalam Redesain Kompor Batik Elektrik Â€œkombatrikâ€œ," *J. Rekayasa Ind.*, vol. 1, no. 1, pp. 1–12, 2019, doi: 10.37631/jri.v1i1.58.
- [52] M. Fagnoli, N. Haber, D. Platti, and M. Tronci, "The soft side of QFD: a comparative study on customer requirements' prioritization in the food sector," *Proc. Int. Conf. Ind. Eng. Oper. Manag.*, no. August, pp. 78–89, 2021, doi: 10.46254/eu04.20210123.
- [53] T. B. Surya and E. N. Yunus, "Using Quality Function Deployment Approach to Improve Logistics Service Quality in Trucking Operations," vol. 149, no. Apmrc 2019, pp. 66–70, 2020, doi:



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

10.2991/aebmr.k.200812.013.

- [54] R. Hidayat, M. Anggraini, and Sulastri, "Penerapan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Dalam Pengembangan Produk Cutteristic," *Juti Unisi*, vol. 6, no. 1, pp. 33–38, 2022, doi: 10.32520/juti.v6i1.1718.
- [55] Y. L. Sari, "Analisis Kualitas Sistem Knowledge Management Metode Quality Function Deployment (Studi kasus:PT.Pupuk Sriwidjaja Palembang)," *Matics*, vol. 12, no. 2, pp. 104–110, 2021, doi: 10.18860/mat.v12i2.9567.
- [56] D. P. Kesuma and L. Amelia, "Penerapan Quality Function Deployment Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Layanan Web Perguruan Tinggi," *JATISI (Jurnal Tek. Inform. dan Sist. Informasi)*, vol. 9, no. 2, pp. 1666–1680, 2022.
- [57] D. N. Bernadeta, K. Hasanah, D. Ayuningtyas, and R. P. Sari, "Optimasi Proses Produksi Kemasan Makanan pada UMKM ECOSEKAM Packaging Menggunakan Quality Function Deployment dan Operation Process Chart," vol. 4, no. 4, pp. 2085–2096, 2024.
- [58] N. M. Janna and Herianto, "Artikel Statistik yang Benar," *J. Darul Dakwah Wal-Irsyad*, no. 18210047, pp. 1–12, 2021.
- [59] J. Schoonenboom and R. B. Johnson, "Wie man ein Mixed Methods-Forschungs-Design konstruiert," *Kolner Z. Soz. Sozpsychol.*, vol. 69, pp. 107–131, 2017, doi: 10.1007/s11577-017-0454-1.
- [60] N. Gaus, "Selecting research approaches and research designs: a reflective essay," *Qual. Res. J.*, vol. 17, no. 2, pp. 99–112, 2017, doi: 10.1108/QRJ-07-2016-0041.
- [61] F. N. SIJABAT, "Entrepreneurial Orientation, Barriers, Business Networks, and Internationalization Readiness: A Conceptual Framework for the SMEs," *Int. J. Acad. Res. Accounting, Financ. Manag. Sci.*, vol. 8, no. 3, 2018, doi: 10.6007/ijarafms/v8-i3/4533.
- [62] N. Fatchurrohman, M. Yetrina, R. Muhida, and A. Hidayat, "Product Development using Kansei Engineering to Re-design New Food Packaging," *J. Teknol.*, vol. 12, pp. 8–13, 2022, doi: 10.35134/jitekin.v12i1.60.
- [63] A. N. AHMAD, "Implementation of Halal Food Management System in



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

- Small and Medium Enterprises Food Manufacturers,” p. 176, 2018, [Online]. Available: [http://psasir.upm.edu.my/id/eprint/79184/1/IPPH 2018 10 IR.pdf](http://psasir.upm.edu.my/id/eprint/79184/1/IPPH%2010%20IR.pdf)
- [64] R. Adinugraha and K. M. Wati, “Analisis Swot Dan Stp (Segmentation, Targeting, Positioning) Untuk Menerapkan Strategi Pemasaran Digital Pada Umkm –Mie Bergaya,” *J. Ekon. Manaj. dan Akunt.*, vol. 2, no. 12, pp. 540–549, 2024.
- [65] E. Dewi *et al.*, “Impact of demographic segmentation and psychographic segmentation on purchase decisions of K beauty products,” *J. Manag. Sci.*, vol. 6, no. 1, pp. 1–04, 2023, [Online]. Available: www.exsys.iocspublisher.org/index.php/JMAS
- [66] Suhairi, M. Siregar, L. Ningrum, R. Bintang, and A. Mutiara, “Strategi Segmentasi, Targeting, dan Positioning dalam Pasar Global: Pendekatan Untuk Keberhasilan Bisnis Internasional,” *J. Soc. Sci. Res.*, vol. 3, pp. 5120–5131, 2023, [Online]. Available: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/6606/4832>
- [67] K. Kristiningsih, L. Lestari, and W. Herawati, “Analisis Strategi Positioning Produk Berdasarkan Persepsi Konsumen Pada Industri Batik Di Jawa Timur,” *Manajerial*, vol. 8, no. 01, p. 85, 2021, doi: 10.30587/jurnalmanajerial.v8i01.1975.
- [68] Z. Liu, J. Wu, Q. Chen, and T. Hu, “An improved Kansei engineering method based on the mining of online product reviews,” *Alexandria Eng. J.*, vol. 65, pp. 797–808, 2023, doi: 10.1016/j.aej.2022.09.044.
- [69] D. Kemasan, P. Pada, and U. K. M. Berkah, “Menggunakan Metode Kansei Engineering Di Cipaku,” pp. 43–48, 2025.
- [70] G. A. D. Sugiharni, “Pengujian Validitas Konten Media Pembelajaran Interaktif Berorientasi Model Creative Problem Solving,” *J. Penelit. dan Pengemb. Pendidik.*, vol. 2, no. 2, p. 88, 2018, doi: 10.23887/jppp.v2i2.15378.
- [71] Lingga Yuliana and Iin Mayasari, “Pelatihan Desain Produk Dengan Metode Quality Function Deployment,” *Jurnal Abdi Masy. Multidisiplin*, vol. 1, no. 1, pp. 23–28, 2022, doi: 10.56127/jammu.v1i1.105.
- [72] R. Ginting, A. Ishak, A. Fauzi Malik, and M. R. Satrio, “Integration of kansei



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

engineering and quality function deployment (qfd) for product development : A literature review,” *IOP Conf. Ser. Mater. Sci. Eng.*, vol. 1003, no. 1, 2020, doi: 10.1088/1757-899X/1003/1/012020.

- [73] M. F. Firdaus and N. P. Sari, “Penerapan Konsep Desain Kemasan Sale Pisang Menggunakan Metode TF-IDF dan K-Means Cluster Berbasis Kansei Engineering,” *Semin. Nas. Inov. Vokasi*, vol. 3, no. 1, pp. 291–299, 2024.
- [74] N. P. Sari *et al.*, “Perancangan Desain Kemasan Penyedap Rasa Berbasis Kansei Engineering,” *Semin. Nas. Inov. Vokasi*, vol. 2, no. 1, pp. 1–11, 2023.
- [75] C. Liu, M. R. Samsudin, and Y. Zou, “Emotional Design of Packaging: A Bibliometric Analysis,” *Stud. Media Commun.*, vol. 12, no. 2, pp. 172–188, 2024, doi: 10.11114/smc.v12i2.6698.
- [76] W. D. Puspitasari and F. Febrinita, “Pengujian Validasi Isi (Content Validity) Angket Persepsi Mahasiswa terhadap Pembelajaran Daring Matakuliah Matematika Komputasi,” *J. Focus Action Res. Math. (Factor M)*, vol. 4, no. 1, pp. 77–90, 2021, doi: 10.30762/factor_m.v4i1.3254.
- [77] R. Prabowo, A. Agung, and J. T. Industri, “Integrasi Metode Kansei Engineering Dan,” *J. Ind. Eng. Manag.*, vol. 14, no. 02, pp. 60–67, 2019.
- [78] A. Cahyani and M. L. Singgih, *Development of Frozen Food Packaging Design Based on Kansei Engineering*, no. Icatam. Atlantis Press International BV, 2024. doi: 10.2991/978-94-6463-566-9.
- [79] M. Kobayashi and T. Kinumura, “A method of gathering, selecting and hierarchizing kansei words for a hierarchized kansei model,” *Comput. Aided. Des. Appl.*, vol. 14, no. 4, pp. 464–471, 2017, doi: 10.1080/16864360.2016.1257188.
- [80] “Madzik_QAS_Vol.20_No.168_Feb.2019.pdf.”
- [81] “novaldo 2023.”
- [82] Agatha Amalia Rosita, Yitno Purwoko, and Andhyka Murti, “Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Produk (Studi Kasus Goebog Resto, Yogyakarta),” *J. Tour. Econ.*, vol. 5, no. 1, pp. 97–106, 2022, doi: 10.36594/jtec/z42cwg05.
- [83] R. Ginting, B. Suwandira, and A. Fauzi Malik, “Determination of Technical Requirements and Priority of the Critical Part in the Quality Function



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

Deployment Phase i and Quality Function Deployment Phase II Methods in Product Development : A Literatur Review,” *IOP Conf. Ser. Mater. Sci. Eng.*, vol. 1003, no. 1, pp. 0–9, 2020, doi: 10.1088/1757-899X/1003/1/012026.

- [84] Y. Miao, Y. Liu, and Y. Chen, “Determination of Target Values of Engineering Characteristics in QFD Using Uncertain Programming,” *J. Uncertain. Anal. Appl.*, vol. 3, no. 1, 2015, doi: 10.1186/s40467-015-0040-x.
- [85] R. Ginting, R. Silalahi, and M. A. Marunduri, “The Conceptual Integration of Quality Function Deployment and Value Engineering for Product Development: A Case Study of Water Dispenser,” *Int. J. Technol.*, vol. 16, no. 1, pp. 124–135, 2025, doi: 10.14716/ijtech.v16i1.6326.
- [86] N. Akar and H. Lotfizadeh, “A New Integrated FQFD Approach for Improving Quality and Reliability of Solar Drying Systems,” *HAL Open Sci.*, pp. 1–17, 2017, [Online]. Available: <https://hal.science/hal-01511428>
- [87] E. Darmawati, “Rancangan Model Purwarupa Kemasan Kopi Specialty,” *J. Teknol. Ind. Pertan.*, vol. 30, no. 1, pp. 1–12, 2020, doi: 10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.1.
- [88] C. F. Wu, C. J. Wu, and H. J. Chen, “Integrated Process for Developing and Selecting More or Less Better Products Based on QFD and MCGP,” *Math. Probl. Eng.*, vol. 2023, 2023, doi: 10.1155/2023/7543739.
- [89] N. O. Erdil and O. M. Arani, “Quality function deployment: more than a design tool,” *Int. J. Qual. Serv. Sci.*, vol. 11, no. 2, pp. 142–166, 2019, doi: 10.1108/IJQSS-02-2018-0008.
- [90] A. L. Rucitra, I. Santoso, and R. Astuti, “Analysis of Consumers Satisfaction and Jackfruit Chips Quality Improvement Strategy Using integration Quality Function Deployment (QFD) with Analytical Hierarchy Process (AHP)(a Case Study in CV. Aneka Rasa, Malang),” *Indones. Green Technol. J.*, pp. 10–18, 2014.
- [91] H. Mardhiana, D. Rachmawati, F. D. Winati, and A. Z. Yamani, “Implementation of Quality Function Deployment (QFD) for Decision Making in Improving Integrated Academic Information System,” *INTENSIF*



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

- J. Ilm. Penelit. dan Penerapan Teknol. Sist. Inf.*, vol. 6, no. 1, pp. 92–107, 2022, doi: 10.29407/intensif.v6i1.16790.
- [92] F. Iqbal, M. Q. Saleem, and M. Ahmad, “A Critical Multi-model Comparative Study of QFD, Kano & AHP Hybrids for Product Development,” *Tech. Journal, Univ. Eng. Technol. Taxila, Pakistan*, vol. 20, no. 2, pp. 1–11, 2015.
- [93] S. K. Dewi, A. R. C. Putri, and L. Rahmawatie, “The Implementation of Quality Function Deployment (QFD) Method to Improve Pasteurized Milk Product Quality,” *Ind. J. Teknol. dan Manaj. Agroindustri*, vol. 9, no. 1, pp. 64–72, 2020, doi: 10.21776/ub.industria.2020.009.01.8.
- [94] H. H. Purba, A. Fitra, G. S. Siagian, and W. Dumadi, “Packing Improvement by using of Quality Function Deployment Method: A Case Study in Spare Part Automotive Industry in Indonesia,” *Int. J. Adv. Eng. Manag. Sci.*, vol. 4, no. 1, pp. 46–53, 2018, doi: 10.22161/ijaems.4.1.9.
- [95] J. Vazry, H. Hidayat, and P. Y. Negoro, “Increasing Customer Satisfaction with Quality Function Deployment Methodology Based on Service Quality Analysis,” *J. Tek. Ind. J. Has. Penelit. dan Karya Ilm. dalam Bid. Tek. Ind.*, vol. 10, no. 1, p. 136, 2024, doi: 10.24014/jti.v10i1.29625.
- [96] J. Su and S. Wang, “Influence of food packaging color and foods type on consumer purchase intention: the mediating role of perceived fluency,” *Front. Nutr.*, vol. 10, no. January, pp. 1–8, 2023, doi: 10.3389/fnut.2023.1344237.
- [97] R. Verstegen, “Beyond the wrapper : understanding children ’ s perception towards plant-based dairy alternatives through the lens of dessert packaging,” 2024.
- [98] F. Wang, H. Wang, and J. H. Cho, “Consumer Preference for Yogurt Packaging Design Using Conjoint Analysis,” *Sustain.*, vol. 14, no. 6, 2022, doi: 10.3390/su14063463.
- [99] I. Vermeir and G. Roose, “Visual design cues impacting food choice: a review and future research agenda,” *Foods*, vol. 9, no. 10, 2020, doi: 10.3390/foods9101495.
- [100] I. M. Kartini, E. Mardawati, and . Pujiyanto, “Perancangan Desain Kemasan



© 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

Black Garlic Honey dengan Metode Quality Function Deployment (QFD),”
Teknotan, vol. 17, no. 1, p. 1, 2023, doi: 10.24198/jt.vol17n1.1.





LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner *Kansei Word*

The image shows two screenshots of a Google Forms questionnaire. The top screenshot displays the introductory text of the form, and the bottom screenshot shows the demographic questions.

Top Screenshot:

- Title:** PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "AYAM GEPREK MANG AKIM"
- Greeting:** Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh, Halo Semuanya !
- Introduction:** Saya Bayu Prayogo Pangestu Mahasiswa Politeknik Negeri Jakarta, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan (TICK 8C). Saat ini saya sedang melakukan penelitian, Adapun Kuesioner ini bertujuan untuk melengkapi tahap project pengembangan kemasan ayam geprek.
- Thank you:** Terima kasih atas partisipasi dan ketersediaannya untuk mengisi kuesioner ini, saya mengucapkan banyak-banyak terimakasih 🙏.
- Signature:** Wassalamu'alaikum Wr. Wb
- Form Fields:** Email * (with subtext 'Alamat email valid' and a link 'Ubah setelah'), and Nama *.

Bottom Screenshot:

- Form Fields:** Jenis Kelamin * (radio buttons for Laki-laki and Perempuan), Usia * (radio buttons for < 20 tahun, 21 - 30 tahun, 31 - 40 tahun, and > 40 tahun), and Pekerjaan * (radio buttons for Pegawai Negeri, Pegawai Swasta, Mahasiswa/i, Pelajar, and TNI/ Polri).

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

docs.google.com/forms/d/1Wj58eiM1hNCLPiS9gdVZUcISEBLX1Eib1NITRXXRVFo/edit

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM AYAM GEPEK

Pertanyaan Jawaban 51 Setelan

Bagian 2 dari 2

PRODUK UMKM "AYAM GEPEK MANG AKIM"

Deskripsi (opsional)

...

"UMKM Ayam Geprek Mang Akim" masih memiliki beberapa kelemahan yang masih sering menjadi permasalahan dan keluhan konsumen, diantaranya ialah dari segi pemilihan bahan kemasan yang bisa terbilang masih kurang efektif dan kurang aman untuk lingkungan sekitar maupun bagi konsumen apabila sampai terkonsumsi nantinya. Maka dari itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan kemasan Ayam Geprek Mang Akim. Berikut gambar kemasan UMKM "Ayam Geprek Mang Akim".



Bagaimana pendapat anda mengenai kemasan "Ayam Geprek Mang Akim" saat ini? (Berikan ungkapan lebih dari satu pendapat).

Teks jawaban panjang

docs.google.com/forms/d/1Wj58eiM1hNCLPiS9gdVZUcISEBLX1Eib1NITRXXRVFo/edit

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM AYAM GEPEK

Pertanyaan Jawaban 51 Setelan

Adakah keluhan yang anda rasakan terhadap kemasan "Ayam Geprek Mang Akim"? (Berikan ungkapan lebih dari satu pendapat)

Teks jawaban panjang

...

Menurut pengalaman anda, kemasan "Ayam Geprek Mang Akim" seperti apa yang dapat meningkatkan dalam penjualan dan mempermudah ketika take away?

(Seperti dari segi material: ramah lingkungan, gaya desain: meanarik, bentuk kemasan: kotak, serta fitur kemasan: mudah dibawa)

Teks jawaban panjang

Referensi Sampel Kemasan Ayam Geprek

A	B	C	D	E	F	G
H	I	J	K	L	M	N
O	P	Q	R	S	T	U



© 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

docs.google.com/forms/d/1Wj58eiM1hNCLPis9gdVZUcISEBLX1Elb1NITRVRFo/edit

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM AYAM GEPREK

Pertanyaan 61 Setelan

Referensi Sampel Kemasan Ayam Geprek

A	B	C	D	E	F	G
H	I	J	K	L	M	N
O	P	Q	R	S	T	U
V	W	X	Y	Z	AA	AB
AC	AD	AE				

Berdasarkan sampel di atas, menurut pendapat anda kemasan seperti apa yang cocok untuk kemasan 'Ayam Geprek Mang Akim'? (pilihlah min 5 kemasan, sebutkan saja huruf diatasnya)

Teks jawaban panjang

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2 Kuesioner Tingkat Kepentingan & Kepuasan

Kuesioner Likert

Bagian 1 dari 3

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "AYAM GEPREK MANG AKIM"

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh, Halo Semuanya 🤗!

Saya Bayu Prayogo Pangestu Mahasiswa Politeknik Negeri Jakarta, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan (TICK 8C)

Saat ini saya sedang melakukan penelitian, Adapun Kuesioner ini bertujuan untuk melengkapi tahap project pengembangan kemasan ayam geprek.

Terima kasih atas partisipasi dan ketersediaannya untuk mengisi kuesioner ini, saya mengucapkan banyak-banyak terimakasih 🙏

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Email *

Alamat email valid

Formulir ini mengumpulkan alamat email. [Ubah setelah](#)

Nama *

Teks jawaban singkat

Jenis kelamin *

☐ Laki - Laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 20 tahun

☐ 21 - 30 tahun

☐ 31 - 40 tahun

☐ > 40 tahun

Pekerjaan *

☐ Pegawai Negeri

☐ Pegawai Swasta

☐ Mahasiswa/i

☐ Pelajar

☐ TNI/ Polri

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

docs.google.com/forms/d/1MIKfQaV6SISJ0V8yMLd9qMkqlqLbuDHSyp6se8ueAA4/edit

Kuesioner Likert

Pertanyaan Jawaban Setelan

Bagian 2 dari 3

KUESIONER LIKERT

Pilihlah (klik) 1 kategori untuk setiap kriteria kemasan

Contoh pengisian:
Kemasan foodgrade -> apakah kemasan foodgrade merupakan kriteria yang penting dalam sebuah kemasan ayam geprek?
Cara jawab:
Apabila kemasan foodgrade termasuk kriteria yang penting dalam kemasan ayam geprek, maka pilihlah -> Sangat penting, dan sebaliknya.

Skala Kepentingan *

	Tidak penting	Kurang penting	Netral	Penting	Sangat penting
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan aman	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan rama...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan taha...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan tertu...	☐	☐	☐	☐	☐

Bagian 3 dari 3

KUESIONER LIKERT

Pilihlah (klik) 1 kategori untuk setiap kriteria kemasan

Kemasan Styrofoam

Contoh pengisian:
Kemasan foodgrade -> apakah styrofoam ini menggambarkan kemasan yang foodgrade?
Cara jawab:
Apabila kemasan styrofoam tidak menggambarkan kemasan yang foodgrade pilihlah -> Sangat buruk, dan sebaliknya.



Skala Kepuasan Styrofoam *



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

docs.google.com/forms/d/1MIK1QaV6SISJOV8yMLd9qMkqlqLbuDHSyp6se8ueAAA4/edit

Kuesioner Likert ☆

Pertanyaan Jawaban Setelan

Skala Kepuasan Styrofoam *

	Sangat buruk	Kurang baik	Cukup	Baik	Sangat baik
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan aman	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan rama...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan taha...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan tertu...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan men...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan infor...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan kekin...	☐	☐	☐	☐	☐

Kemasan Bowl

docs.google.com/forms/d/1MIK1QaV6SISJOV8yMLd9qMkqlqLbuDHSyp6se8ueAAA4/edit

Kuesioner Likert ☆

Pertanyaan Jawaban Setelan

Kemasan Bowl



Skala Kepuasan Bowl *

	Sangat buruk	Kurang baik	Cukup	Baik	Sangat baik
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan aman	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan rama...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan taha...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan tertu...	☐	☐	☐	☐	☐



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

docs.google.com/forms/d/1MIKfQaV6SISjOV8yMLd9qMkqlqLbuDHSyp6se8ueAA4/edit

Kuesioner Likert ☆

Pertanyaan Jawaban 60 Setelan

Kemasan Ivory



Skala Kepuasan Ivory *

	Sangat buruk	Kurang baik	Cukup	Baik	Sangat baik
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan aman	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan rama...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan taha...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan tertu...	☐	☐	☐	☐	☐

docs.google.com/forms/d/1MIKfQaV6SISjOV8yMLd9qMkqlqLbuDHSyp6se8ueAA4/edit

Kuesioner Likert ☆

Pertanyaan Jawaban 60 Setelan



Skala Kepuasan Ivory *

	Sangat buruk	Kurang baik	Cukup	Baik	Sangat baik
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan aman	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan rama...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan taha...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan tertu...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan men...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan infor...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan kekin...	☐	☐	☐	☐	☐



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 3 Kuesioner Validasi *Mock-up*

The image shows two screenshots of a Google Forms survey titled "Kuesioner Validasi Mock up". The first screenshot shows the beginning of the survey, including a greeting and a request for participation. The second screenshot shows the demographic questions.

Bagian 1 dari 2

Kuesioner Validasi Mock up

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh, Halo Semuanya 🤗!

Saya Bayu Prayogo Pangestu Mahasiswa Politeknik Negeri Jakarta, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan (TICK 8C)

Saat ini saya sedang melakukan penelitian, Saat ini, saya sedang melakukan survei untuk tugas akhir mengenal perancangan model kemasan "Ayam Geprek Mang Akim". 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 atas partisipasi dan ketersediaannya untuk mengisi kuesioner ini, saya mengucapkan banyak - banyak terimakasih 🙏

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Nama *

Teks jawaban singkat

Jenis Kelamin *

Jenis Kelamin *

☐ Laki Laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 20 Tahun

☐ 21 - 30 Tahun

☐ 31 - 40 Tahun

☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar

☐ Mahasiswa/i

☐ Ibu Rumah Tangga

☐ Pegawai Negeri

☐ Pegawai Swasta



© 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

docs.google.com/forms/d/15uWUQR2euZz86E5pNI-PhqD1tpKeUz1CwC_ehM22ICw/edit

Kuesioner Validasi Mockup ☆

Pertanyaan Jawaban 60 Setelan

Bagian 2 dari 2

Bagian Tanpa Judul

Model kemasan ini dirancang berdasarkan hasil analisis kebutuhan dan preferensi konsumen melalui metode Quality Function Deployment (QFD). Konsep desain menggunakan gaya **Kekinian** dengan kombinasi warna yang **Minimalis** serta terdapat desain yang **Informatif**, yang sebelumnya dipilih oleh responden dalam kuesioner awal.

Menurut Anda, apakah desain model kemasan Ayam Geprek telah sesuai dengan konsep: *



docs.google.com/forms/d/15uWUQR2euZz86E5pNI-PhqD1tpKeUz1CwC_ehM22ICw/edit

Kuesioner Validasi Mockup ☆

Pertanyaan Jawaban 60 Setelan



	Ya, sudah sesuai	Tidak, belum sesuai
Kekinian	☐	☐
Minimalis	☐	☐
Informatif	☐	☐



© 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

docs.google.com/forms/d/15uWUQR2euZz86E5pNI-PhqD1tpKeUz1CwC_ehM22ICw/edit

Kuesioner Validasi Mockup ☆

Pertanyaan Jawaban Setelan

Seberapa puas Anda dengan hasil perancangan model kemasan Ayam Geprek*



☐ Sangat Tidak Puas
☐ Tidak Puas
☐ Netral
☐ Puas
☐ Sangat Puas
☐ Tidak, belum sesuai

docs.google.com/forms/d/15uWUQR2euZz86E5pNI-PhqD1tpKeUz1CwC_ehM22ICw/edit

Kuesioner Validasi Mockup ☆

Pertanyaan Jawaban Setelan

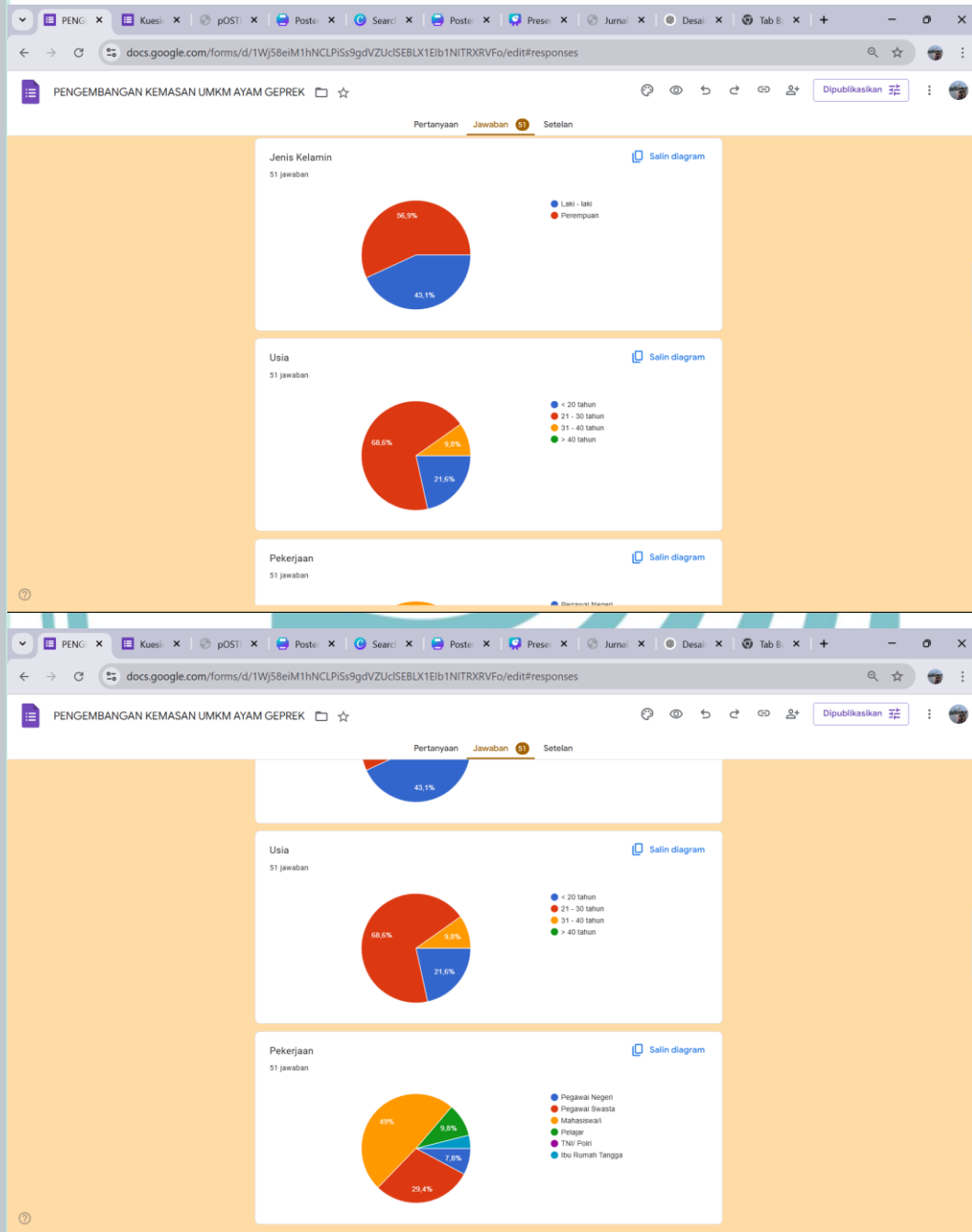
☐ Sangat Tidak Puas
☐ Tidak Puas
☐ Netral
☐ Puas
☐ Sangat Puas
☐ Tidak, belum sesuai

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

Teks jawaban panjang



Lampiran 4 Hasil Jawaban Kuesioner *Kansei Word*



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

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM AYAM GEPREK

Pertanyaan Jawaban 51 Setelan

PRODUK UMKM 'AYAM GEPREK MANG AKIM'

Bagaimana pendapat anda mengenai kemasan 'Ayam Geprek Mang Akim' saat ini? (Berikan ungkapan lebih dari satu pendapat).

S1 jawaban

Kemasan sudah bagus.

Kalau menurutku, kemasannya sih simpel, tapi kalau mau lebih keren bisa ditambahin desain yang lebih kekinian gitu, biar lebih modern

Rapi dan menarik

Kemasan saat ini sudah mudah dan praktis untuk di bawa kemana mana

Sudah rapi, tahan panas

Mudah rusak dan belum food grade

Kemasannya masih terkesan generik, belum bisa bikin saya ingat atau nempel dengan merek "Mang Akim"

Tapi sebenarnya kemasannya masih bisa lebih "eye-catching" biar kelihatan lebih premium dan bikin laper

Mungkin kalau ditambah stiker lucu atau kata-kata unik di kemasannya, bisa makin noena di hati

Adakah keluhan yang anda rasakan terhadap kemasan 'Ayam Geprek Mang Akim'? (Berikan ungkapan lebih dari satu pendapat)

S1 jawaban

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM AYAM GEPREK

Pertanyaan Jawaban 51 Setelan

Adakah keluhan yang anda rasakan terhadap kemasan 'Ayam Geprek Mang Akim'? (Berikan ungkapan lebih dari satu pendapat)

S1 jawaban

Kalau bisa diganti, tidak usah menggunakan sterofoam.

Satu satunya keluhan aku, kemasan plastiknya agak terlalu tipis jadi kadang bisa sobek kalau bawa terlalu lama.

Kalau bisa tidak menggunakan strofoam

Keluhan saya karena kemasan yg di gunakan kurang ramah lingkungan

Minyak sambal berantakan

Minyaknya suka ngerembes keluar dan mudah rusak

Kemasan dari bahan styrofoam kurang nyaman dipakai karena kesannya tidak ramah lingkungan

Desainnya masih kurang kekinian, kayak belum "Instagramable"

Kertas atau hahan vann dlmkai kadang terlalu tipis, indi cawat lembek kalau kena sambal atau nasi nanaa

Menurut pengalaman anda, kemasan "Ayam Geprek Mang Akim" seperti apa yang dapat meningkatkan dalam penjualan dan mempermudah ketika take away?

(Seperti dari segi material: ramah lingkungan, gaya desain: meanarik, bentuk kemasan: kotak, serta fitur kemasan: mudah dibawa)



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

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM AYAM GEPREK

Pertanyaan **Jawaban** 51 Setelan

Menurut pengalaman anda, kemasan "Ayam Geprek Mang Akim" seperti apa yang dapat meningkatkan dalam penjualan dan mempermudah ketika take away?

(Seperti dari segi material: ramah lingkungan, gaya desain: meanarik, bentuk kemasan: kotak, serta fitur kemasan: mudah dibawa)

51 jawaban

Kemasan yang ramah lingkungan.

Mungkin kemasan kotak dari bahan daur ulang yang lebih tebal bisa jadi pilihan, terus ada tempat buat sambal yang terpisah biar nggak tumpah. Gampang dibawa juga penting

Pakai bahan kertas bergambar agar menarik

Pada kemasan bisa di tambahkan logo restoran untuk menarik para customer

Mudah dibawa dan menarik

Kuat dan ramah lingkungan

Mungkin bisa pakai paper bowl atau lunch box food grade yang ramah lingkungan dan tetap kokoh.

kemasan model kotak yang kokoh

kemasan dennan sekat dalam

Berdasarkan sampel di atas, menurut pendapat anda kemasan seperti apa yang cocok untuk kemasan "Ayam Geprek Mang Akim"? (pilihlah min 5 kemasan, sebutkan saja huruf diatasnya)

51 jawaban

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM AYAM GEPREK

Pertanyaan **Jawaban** 51 Setelan

Mungkin bisa pakai paper bowl atau lunch box food grade yang ramah lingkungan dan tetap kokoh.

kemasan model kotak yang kokoh

kemasan dennan sekat dalam

Berdasarkan sampel di atas, menurut pendapat anda kemasan seperti apa yang cocok untuk kemasan "Ayam Geprek Mang Akim"? (pilihlah min 5 kemasan, sebutkan saja huruf diatasnya)

51 jawaban

E F G S J

B,D,G,V,Y

O,I,K,S,J

D, E, L, Q, M

P,Q,B, S

L, V, S, X, Z

A B G F Y

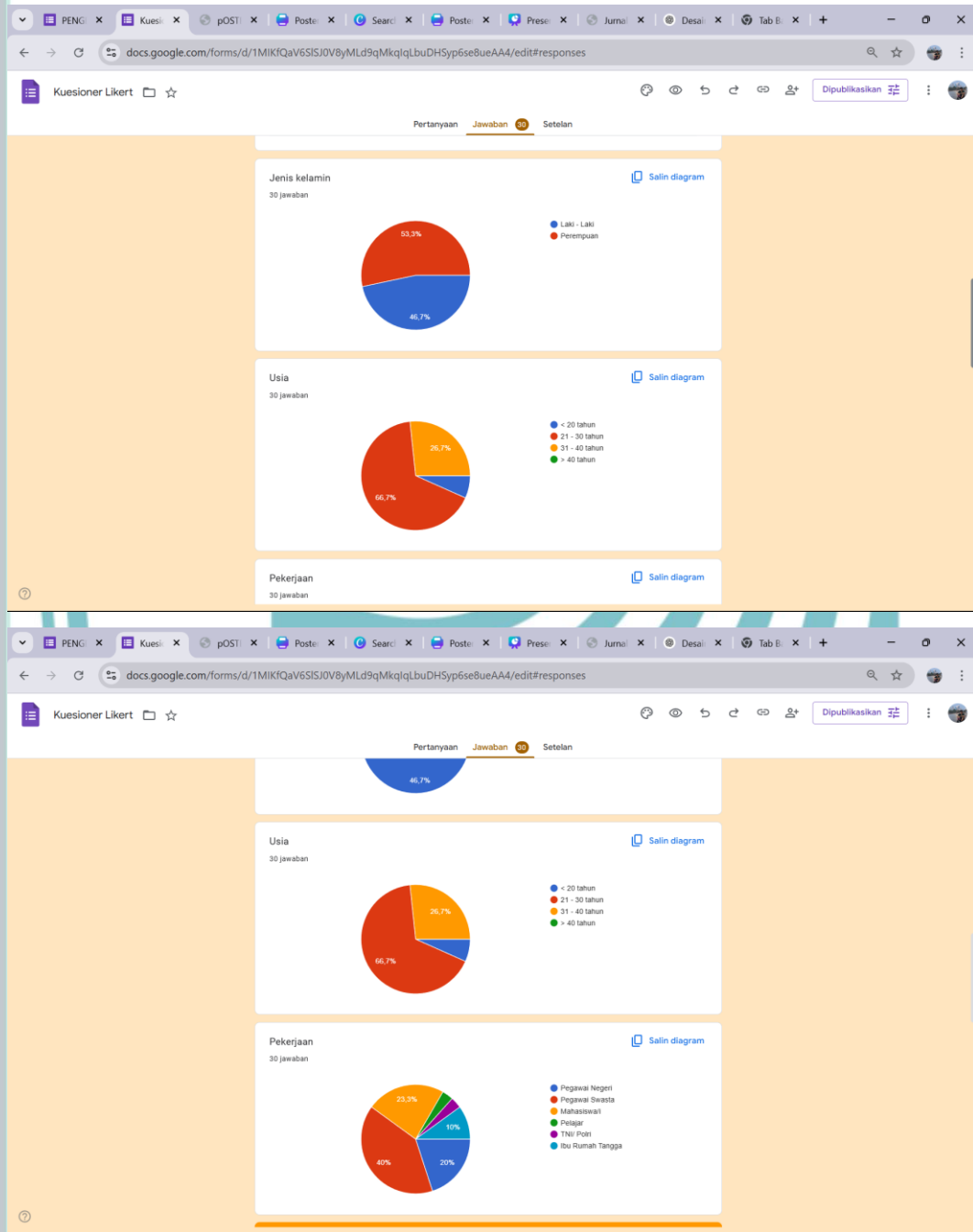
ABSA

OWBDI



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5 Hasil Kuesioner Tingkat Kepentingan & Kepuasan



Hak Cipta :

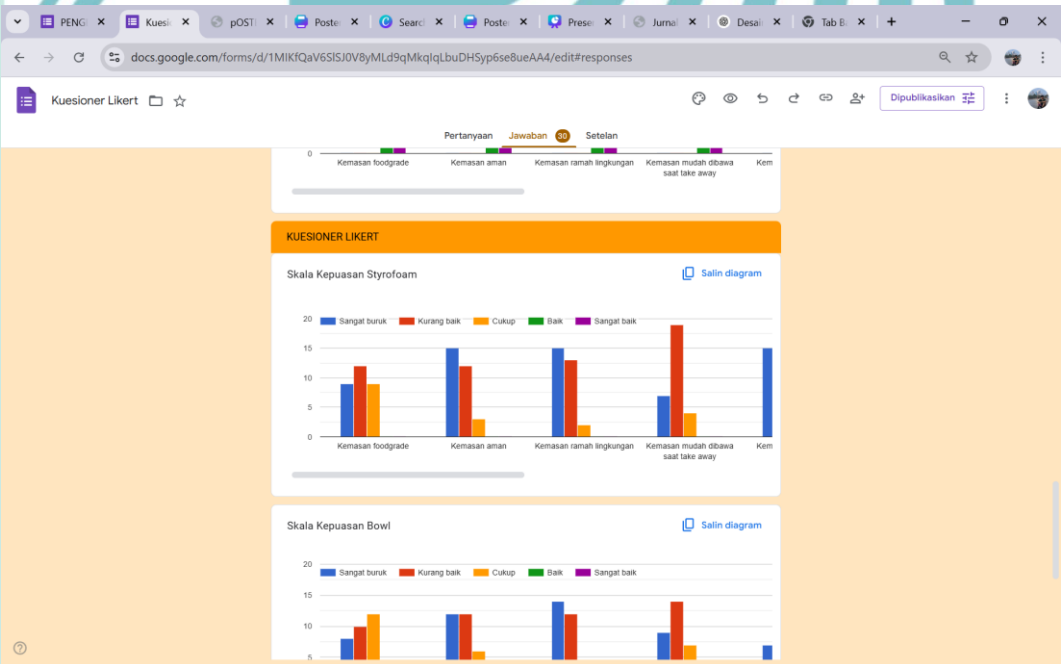
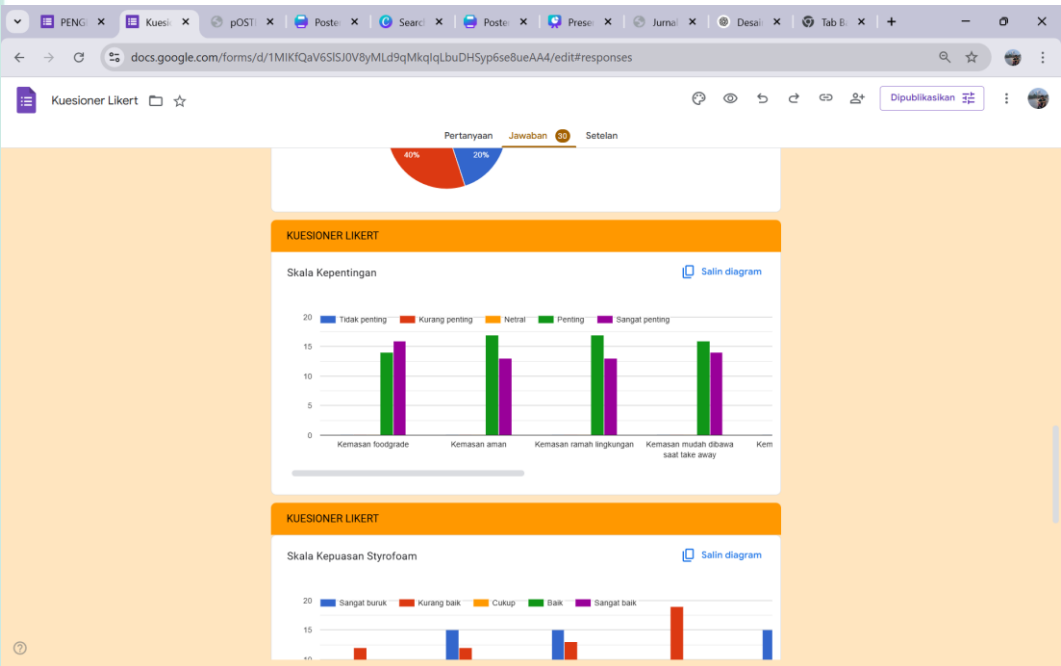
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan 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

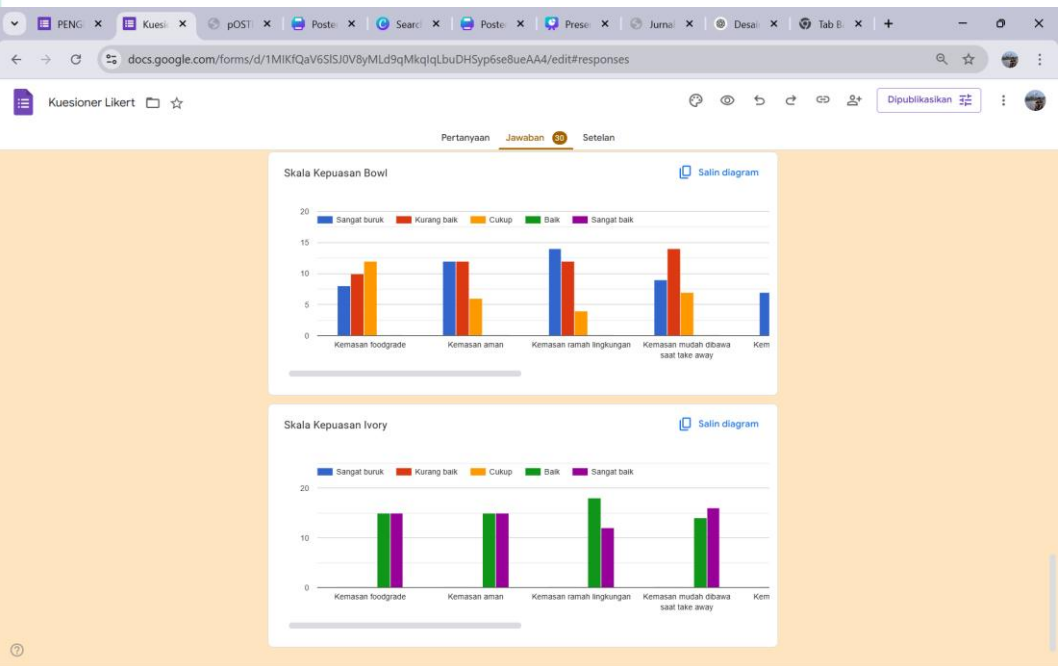




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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



POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

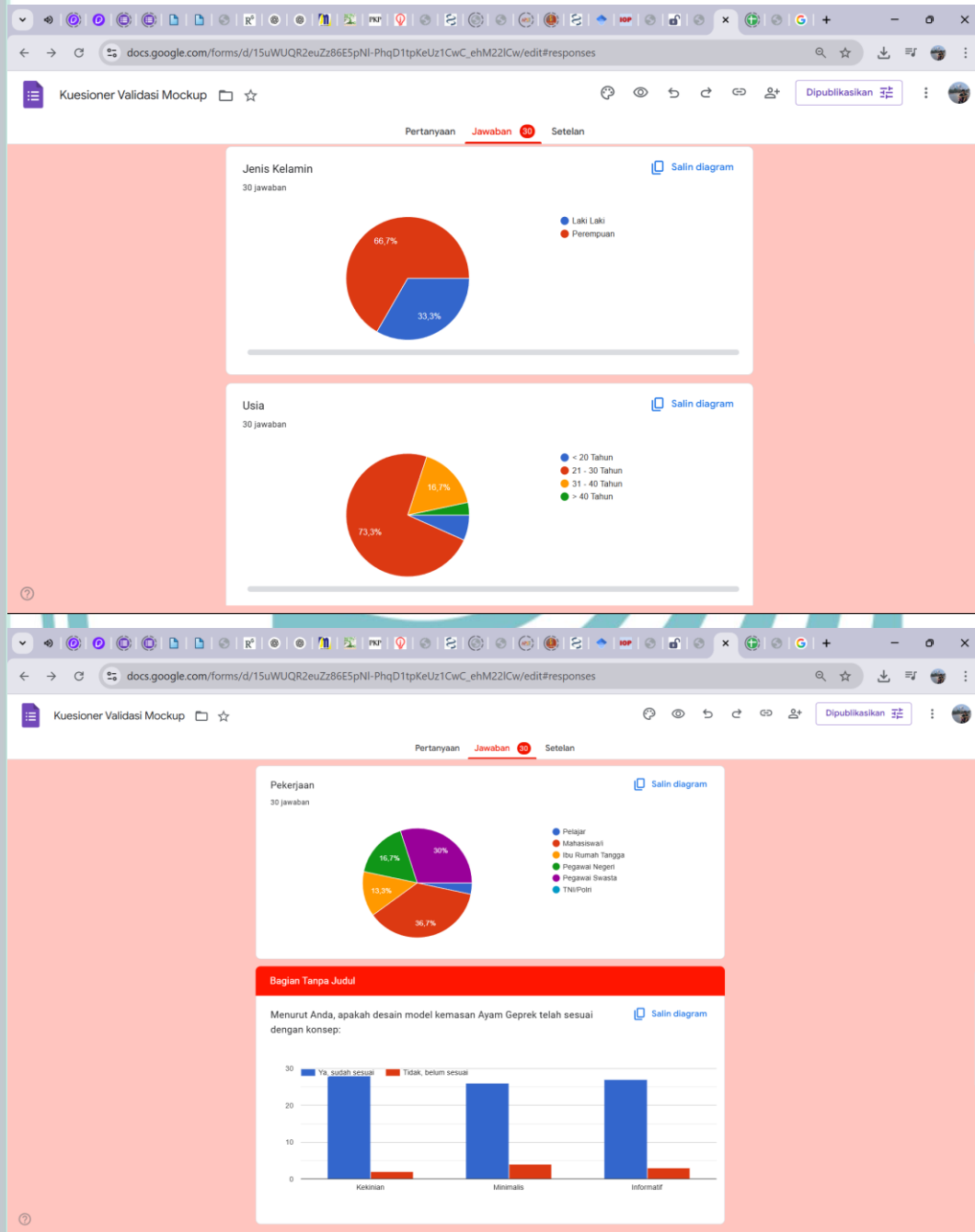


Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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

Lampiran 6 Hasil Jawaban Kuesioner Validasi *Mock-up*

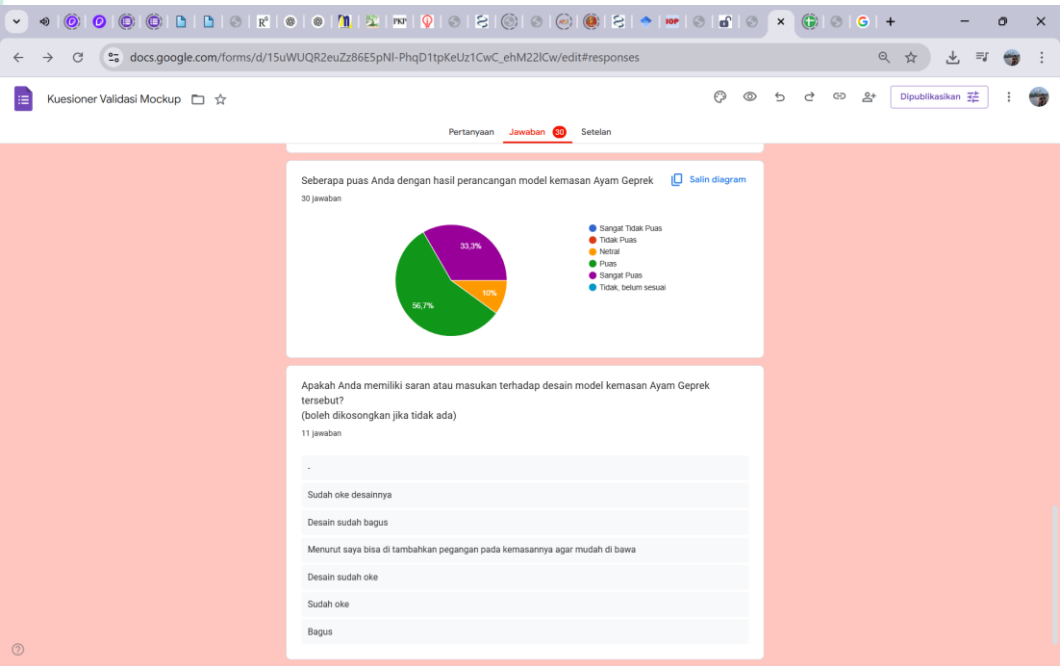




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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



POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



LOGBOOK

KEGIATAN BIMBINGAN MATERI

Nama : Bayu Prayogo Pangestu
NIM : 2106411076
Judul Penelitian : PENERAPAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)
MELALUI PENDEKATAN *KANSEI* DALAM PENGEMBANGAN
KEMASAN UMKM "AYAM GEPREK MANG AKIM"
Nama Pembimbing : Dr. Zulkarnain, ST., M.Eng.

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
10 Feb 2025	Bimbingan BAB I (Pendahuluan)	
17 Feb 2025	Bimbingan BAB I ACC (Pendahuluan)	
03 Maret 2025	Bimbingan BAB II (Studi Literatur)	
10 Maret 2025	Bimbingan BAB II ACC (Studi Literatur)	
24 Maret 2025	Bimbingan BAB III (Metologi Penelitian)	
14 April 2025	Bimbingan BAB III ACC (Metologi Penelitian)	
28 April 2025	Bimbingan BAB IV (Hasil & Pembahasan)	
19 Mei 2025	Bimbingan BAB IV ACC (Hasil & Pembahasan)	
26 Mei 2025	Bimbingan BAB V (Kesimpulan)	
28 Mei 2025	Bimbingan Artikel Jurnal I ACC (SNIV)	
19 Juni 2025	Bimbingan Artikel Jurnal II ACC (JMIS)	

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



LOGBOOK

KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS

Nama : Bayu Prayogo Pangestu
NIM : 2106411076
Judul Penelitian : PENERAPAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)
MELALUI PENDEKATAN *KANSEI* DALAM PENGEMBANGAN
KEMASAN UMKM "AYAM GEPREK MANG AKIM"
Nama Pembimbing : Adita Evalina Fitria Utami, M.T.

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
24 Maret 2025	Bimbingan BAB I (Pendahuluan)	f
14 April 2025	Bimbingan BAB II (Studi Literatur)	f
28 April 2025	Bimbingan BAB III (Metologi Penelitian)	f
19 Mei 2025	Bimbingan BAB IV (Hasil & Pembahasan)	f
26 Mei 2025	Bimbingan BAB V (Kesimpulan)	f
28 Mei 2025	Bimbingan Artikel Jurnal I (SNIV)	f
19 Juni 2025	Bimbingan Artikel Jurnal II (JMIS)	f

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

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Bayu Prayogo Pangestu adalah anak ke-2 dari pasangan Bapak Rokhmani dan Ibu Sayem. Penulis lahir di Kebumen, 17 Oktober 2003. Penulis menyelesaikan pendidikannya di Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2018 di SMP Negeri 88 Jakarta Barat dan Sekolah Menengah Atas pada tahun 2021 di SMA Negeri 16 Jakarta. Pada tahun 2021 penulis diterima di Politeknik Negeri Jakarta, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan melalui jalur Mandiri. Selama menjadi mahasiswa di PNJ, penulis juga pernah mengikuti Program Pemberdayaan Masyarakat Desa (P2MD) yang diselenggarakan oleh UKM Anjongsana Sosial (Ansos) pada tahun 2024 menjadi bagian divisi Transportasi & Logistik (TransLog). Selain itu, penulis juga aktif mengikuti kompetisi Sport and Art Competition yang diadakan jurusan TGP tiap tahun nya, dan berhasil meraih juara II pada tahun 2022 serta juara I pada tahun berikutnya 2023.

Riwayat Pengalaman Magang

Tahun	Perusahaan	Posisi
2024 - 2025	PT Inspirasi Bisnis Nusantara	Visual Marketing

Publikasi

Tahun	Judul
2023	Perancangan Konsep Desain Kemasan Makanan Kucing Menggunakan Metode <i>Kansei Engineering</i>