



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

**PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM MOCHI
DAIDOKORO MENGGUNAKAN METODE
*VALUE ENGINEERING***



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

2025



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

**PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM MOCHI
DAIDOKORO MENGGUNAKAN METODE
VALUE ENGINEERING**



**JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

2025

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

**PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM MOCHI DAIDOKORO
MENGUNAKAN METODE
VALUE ENGINEERING**

Disetujui,
Depok, 19 Juni 2025

Pembimbing Materi



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

Pembimbing Teknis



Adita Evalina Fitria Utami, M.T
NIP. 199403102024062001

Ketua Program Studi



Murveti, S.Si., M.Si.
NIP. 197308111999032001

Hak Cipta :

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

LEMBAR PENGESAHAN

PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM MOCHI DAIDOKORO MENGUNAKAN METODE VALUE ENGINEERING

Disahkan pada,
Depok, 08 Juli 2025

Penguji I



Novi Purnama Sari, M.Si
NIP. 198911212019032018

Penguji II



Annisa Cahyani, S. Tr.Ds., M.MT
NIP. 520000000000000644

Ketua Program Studi



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

Ketua Jurusan



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

Hak Cipta :

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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar benarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul **Perancangan dan Pengembangan Kemasan UMKM Mochi Daidokoro Menggunakan Metode *Value engineering*** 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, 23 Juni 2025



Emaregita Indah Patricia

NIM. 2106411057

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

RINGKASAN

Mochi daifuku merupakan makanan khas jepang yang populer di Indonesia khususnya kalangan generasi Z. Mochi daifuku diolah menggunakan tepung beras, gula, minyak goreng, stroberi dan selai coklat/kacang dengan pemasakan dengan cara dikukus. Mochi daifuku memiliki banyak varian rasa seperti, stroberi, matcha, oreo, tiramisu dan lain sebagainya. UMKM Mochi Daidokoro merupakan salah satu UMKM Mochi daifuku yang terletak di kabupaten Bekasi. Kemasan UMKM Mochi Daidokoro masih menggunakan desain label stiker dengan logo produk yang belum memiliki hak cipta dan informasi yang tertera hanya sebatas nomor whatsapp, sehingga kurang menarik perhatian konsumen.

UMKM Mochi Daidokoro juga belum memiliki sosial media untuk mempromosikan produk yang dijual. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk merancang dan mengembangkan kemasan UMKM Mochi Daidokoro yang sesuai dengan kriteria keinginan konsumen dan persepsi konsumen menggunakan metode *value engineering* untuk menganalisis atribut kemasan dan biaya kemasan serta analisis desain alternatif dengan metode pendukung yaitu *soft system methodology* yang digunakan untuk memahami situasi masalah yang terjadi pada UMKM Mochi Daidokoro.

Atribut kemasan prioritas yang diperoleh dari hasil kuesioner dan analisis menggunakan SPSS mencakup informasi produk pada kemasan (0,070), kemasan higienis (0,067), memiliki aksen budaya jepang (0,066), kemasan melindungi produk (0,066), kemasan mudah dibuka tutup (0,064), warna desain kemasan cerah (0,064), kemasan mudah digunakan (0,058), kemasan kokoh tidak mudah rusak (0,057), desain kemasan estetik (0,056), desain pada kemasan dicetak penuh (0,048). Desain kemasan alternatif 1 merupakan desain terpilih dengan nilai performansi tertinggi dan efisien dari segi biaya yaitu dengan *value* 0.0063 dan nilai performansi 2,834 serta harga perkemasan sebesar Rp. 454.

Kata kunci: Mochi Daifuku, *Soft System Methodology*, *Value Engineering*.

Hak Cipta :

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

SUMMARY

Mochi Daifuku is a traditional Japanese snack that has gained popularity in Indonesia, particularly among Generation Z. It is made from rice flour, sugar, cooking oil, strawberries, and chocolate or peanut butter filling, and is prepared by steaming. Mochi Daifuku comes in a variety of flavors such as strawberry, matcha, Oreo, tiramisu, and many others. Mochi Daidokoro is one of the small and medium enterprises (SMEs) that produces Mochi Daifuku and is located in Bekasi Regency. Its packaging still uses sticker label designs with a product logo that has not been copyrighted, and the only information provided is a WhatsApp contact number, which makes it less appealing to consumers.

Moreover, Mochi Daidokoro does not yet have any social media presence to promote its products. This research therefore aims to design and develop packaging for Mochi Daidokoro that aligns with consumer desires and perceptions. The study applies the value engineering method to analyze packaging attributes and packaging costs, supported by the soft systems methodology to understand the current issues faced by Mochi Daidokoro.

Priority packaging attributes obtained from the questionnaire results and SPSS analysis include product information on the packaging with a weight of 0.070, hygienic packaging (0.067), incorporation of Japanese cultural elements (0.066), protective packaging (0.066), easy-to-open and close packaging (0.064), bright color design (0.064), user-friendly packaging (0.058), sturdy and damage-resistant packaging (0.057), aesthetic packaging design (0.056), and fully printed packaging design (0.048). Among the proposed alternatives, Packaging Design 1 was selected as the best option, as it achieved the highest performance value and cost efficiency, with a value score of 0.0063, a performance score of 2.834, and a unit cost of IDR 454.

Keyword: Mochi Daifuku, Soft System Methodology, Value Engineering.

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 sistem industri, dengan judul **Perancangan dan Pengembangan Kemasan UMKM Mochi Daidokoro Menggunakan Metode *Value Engineering***.

Terima kasih penulis ucapkan yang sebesar-besarnya 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 serta Dosen Pembimbing yang telah membimbing selama penyusunan skripsi ini berlangsung.
3. Muryeti, S.Si., M.Si., selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan (TICK).
4. Adita Evalina Fitria Utami, M.T., selaku Dosen Pembimbing Teknis yang telah membimbing penulis dalam penulisan skripsi.
5. Dosen-dosen TICK yang turut membantu dan memberikan ilmu pembelajaran bagi Penulis.
6. Pemilik usaha UMKM Mochi Daidokoro, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis sehingga produk Mochi Daidokoro dapat menjadi objek penelitian skripsi
7. Papi dan Mami selaku donatur dalam doa maupun materi selama hidup penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
8. Saudara – saudara penulis yang selalu memberikan doa dan support selama penulisan skripsi.
9. Teman – teman TICK C 21 yang saling menyemangati satu sama lain dalam penulisan skripsi.
10. Fazjri Nugroho, yang telah kebersamai dalam mengerjakan skripsi.
11. Cewek Kental, walaupun jarang bertemu tetapi selalu memberikan support kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
12. Cindy Amelia, Risma Ayu dan Gabriel Angelica yang selalu kebersamai penulis dalam mengerjakan skripsi dan selalu menjadi *support system* penulis.
13. Molly dan Tikus yang selaku penyemangat saat penulis kembali ke rumah.
14. Teman – teman yang tidak bisa disebutkan satu persatu tetapi telah memberikan support dalam penulisan skripsi ini.

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

15. Orang – orang *random* yang tidak sengaja penulis ceritakan bahwa penulis sedang menulis skripsi ini.
16. Diri sendiri, yang sudah berjuang selama penulisan dan perkuliahan berlangsung.

Jakarta, 23 Juni 2025



Emaregita Indah Patricia

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	19
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	20
BAB II STUDI LITERATUR	21
2.1 <i>State Of The Art</i>	21
2.2 Kemasan	22
2.3 Pengembangan Produk Kemasan	23
2.3.1 <i>Mind Mapping</i>	24
2.3.2 Kuesioner <i>Likert</i>	24
2.3.3 <i>Purposive Sampling</i>	25
2.4 Desain Kemasan	25
2.5 Uji Validitas dan Reliabilitas	25
2.5.1 Uji Validitas	25
2.5.2 Uji Reliabilitas	26
2.6 <i>Soft system methodology</i>	26

Hak Cipta :

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

- 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

2.7 Value engineering.....	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Rancangan Penelitian	30
3.2 Metode Pengumpulan Data	31
3.3 Prosedur Analisis Data.....	32
3.3.1 Identifikasi Masalah.....	33
3.3.2 Studi Literatur	34
3.3.3 Observasi Lapangan.....	34
3.3.4 Eksplorasi Permasalahan	34
3.3.5 Pengembangan Model Konseptual	34
3.3.6 Tindakan Perbaikan.....	34
3.3.7 Identifikasi Atribut Kemasan	34
3.3.8 Uji Validitas dan Reliabilitas	35
3.3.9 Identifikasi Karakteristik Teknis.....	35
3.3.10 Penyusunan <i>Design Brief</i>	35
3.3.11 Tahap Informasi	36
3.3.12 Tahap Kreatif	36
3.3.13 Tahap Analisis.....	36
3.3.14 Tahap Pengembangan	37
3.3.15 Tahap Rekomendasi.....	37
3.4 <i>Segmenting, Targeting, dan Positioning</i>	37
3.5 Strategi Pengembangan Kemasan	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1 Strategi Pengembangan Kemasan	41
4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan	41
4.1.2 Mengidentifikasi dan Mengkaji Permasalahan.....	41
4.1.3 Mengeksplorasi Masalah yang Terjadi	42
4.1.4 Mendefinisikan Akar Permasalahan (<i>Root Definition</i>).....	43
4.1.5 Mengembangkan Model Konseptual	44
4.1.6 Membandingkan Model Konseptual dengan Dunia Nyata.....	44
4.1.7 Melakukan Rencana Perubahan.....	46

Hak Cipta :

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

4.1.8 Menerapkan Tindakan Perbaikan.....	46
4.2 Analisis Atribut Kemasan	47
4.2.1 Pengujian Data Atribut Kemasan.....	49
4.3 <i>Value Engineering</i>	53
4.3.1 Tahap Informasi	53
4.3.2 Tahap Kreatif	55
4.3.4 Tahap Pengembangan	60
4.3.5 Tahap Rekomendasi	60
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1 Simpulan.....	62
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	71
RIWAYAT HIDUP	86

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Tabel Pengumpulan Data.....	31
Tabel 3.2 Matrix Evaluasi	36
Tabel 3.3 Identifikasi CATWOE	39
Tabel 4.1 <i>Root Definition</i>	43
Tabel 4.2 Diagram CATWOE	43
Tabel 4.3 Aktivitas Teknis	45
Tabel 4.4 Aktivitas Kebijakan	45
Tabel 4.5 Karakteristik Responden	48
Tabel 4.6 Karakteristik Keinginan Konsumen	48
Tabel 4.7 Hasil Uji Validitas	50
Tabel 4.8 Bobot atribut kemasan UMKM Mochi Daidokoro	52
Tabel 4.9 <i>Design brief</i> kemasan UMKM Mochi Daidokoro.....	53
Tabel 4.10 Spesifikasi Alternatif Kemasan	55
Tabel 4.11 Analisis Perhitungan Performansi.....	58
Tabel 4.12 Analisis Perhitungan Biaya	59
Tabel 4.13 Perhitungan pada setiap material.....	59
Tabel 4.14 <i>Value</i> Tiap Alternatif	60
Tabel 4.15 Spesifikasi Teknis Desain Kemasan UMKM Mochi Daidokoro	61

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Hak Cipta :

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



Hak Cipta :

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kemasan 3 dan 2 Dimensi.....	17
Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran.....	30
Gambar 3.2 Diagram Alir Penelitian.....	33
Gambar 3.4 Diagram Tujuh Tahapan Metode SSM.....	38
Gambar 4.1 Diagram <i>Rich Picture</i>	42
Gambar 4.3 Nilai Cronbach's alpha.....	51
Gambar 4.4 Mind Mapping.....	55
Gambar 4.5 <i>Moodboard</i>	56
Gambar 4.6 Desain Sketsa	56
Gambar 4.7 Desain <i>Mockup</i>	57
Gambar 4.8 Desain 3 Dimensi dan Struktur Kemasan	61



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 BPOM No.31 Tahun 2018	71
Lampiran 2 Kuesioner Kriteria Konsumen.....	72
Lampiran 3 Kuesioner Bobot Kepentingan	73
Lampiran 4 Bobot Atribut Kemasan.....	78
Lampiran 5 Uji Validitas	79
Lampiran 6 Uji Reabilitas.....	80
Lampiran 7 Bobot Kinerja.....	81
Lampiran 8 Log Book.....	83



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 I PENDAHULUAN**1.1 Latar Belakang**

Budaya dan masyarakat adalah kesatuan yang tidak dapat dilepas satu sama lain. Kemajuan teknologi, pertumbuhan ekonomi dan hubungan antarnegara telah membuka kesempatan bagi masuknya berbagai unsur budaya luar kedalam kehidupan masyarakat lokal dengan berbagai aspek kehidupan, seperti musik, *film*, *fashion*, makanan, bahasa, dan teknologi, menunjukkan adanya integrasi serta penerimaan terhadap budaya asing [1]. Salah satu contoh akulturasi budaya di Indonesia adalah pengaruh budaya Jepang yang tercermin dalam keberadaan berbagai produk Jepang dalam kehidupan masyarakat, mulai dari barang elektronik hingga kuliner. Kuliner Jepang mulai dikenal di Indonesia pada tahun 1969 melalui restoran Kikugawa, yang didirikan oleh Kikuchi, seorang pria Jepang yang menikah dengan wanita Indonesia dan kemudian restoran ini memperkenalkan berbagai hidangan Jepang, seperti sushi, tempura, dan sukiyaki [2].

Mochi merupakan salah satu kuliner Jepang yang marak dijual di Indonesia. Mochi merupakan makanan asal Jepang yang dibuat dari tepung beras ketan, diolah menjadi pasta, lalu dibentuk sesuai keinginan [3]. Kue mochi diperkenalkan di Indonesia oleh tentara Jepang saat masa pendudukan mereka di negara ini [4]. Di era sekarang mochi sudah tersebar luas dan memiliki tren yang bernama daifuku. Mochi daifuku memiliki rasa dan isian yang berbeda-beda, ada yang diisi oleh buah-buahan seperti stroberi dan mangga hingga memiliki isian seperti selai coklat, matcha dan keju.

Maraknya minat konsumen terhadap kuliner budaya asing, menjadikan wadah untuk pengusaha dalam membuat UMKM. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan jenis usaha yang bersifat produktif dan dimiliki oleh perorangan atau entitas bisnis yang memenuhi kriteria tertentu untuk menopang perekonomian Indonesia. Hal ini terbukti Perkembangan pesat UMKM di Indonesia didorong oleh kemajuan teknologi informasi dan munculnya startup seperti Tokopedia dan Shopee, yang melalui marketplace-nya mempermudah pelaku UMKM dalam memasarkan produk secara efisien, sehingga mendorong

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

pertumbuhan UMKM baru [5]. Secara umum, UMKM berperan sebagai aktor utama dalam perekonomian nasional, menjadi penyedia lapangan kerja terbesar, berkontribusi signifikan dalam pengembangan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat, menciptakan pasar baru, serta menjadi sumber inovasi serta memberikan kontribusi terhadap neraca pembayaran [6]. UMKM berkembang secara pesat menyebabkan persaingan antar UMKM semakin sulit, perlu adanya inovasi kreatifitas guna menunjang kemajuan UMKM yang dimiliki khususnya dalam bidang kemasan. Terbukti bahwa UMKM pada tahun 2021 menyumbang lebih dari 60% atau Rp8.573,89 triliun terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia, menyerap lebih dari 97% tenaga kerja nasional, dan menghimpun hingga 60,4% dari total investasi di Indonesia [7]. Restoran Jepang di Indonesia sudah mengalami peningkatan sebesar 36% mulai tahun 1993 [8].

Dalam era globalisasi kemasan memiliki peran penting dalam meningkatkan nilai jual dan citra produk, Kemasan yang menarik dapat menambah nilai produk, sementara kemasan yang baik menciptakan kesan positif di benak konsumen [9]. Dalam lingkungan bisnis yang semakin kompetitif, kemasan produk tidak hanya berfungsi sebagai pelindung, tetapi juga sebagai sarana pemasaran yang efisien. Desain kemasan yang menarik dapat meningkatkan daya tarik bagi konsumen dan memengaruhi pilihan pembelian mereka. Kemasan dapat memberikan kesan pertama tentang produk yang dijual, serta mencerminkan kualitas dan nilai yang terkandung di dalamnya melalui desain kemasan [10].

Desain kemasan dapat ditinjau dari perancangan struktur dan grafis untuk mendukung informasi yang disampaikan melalui kemasan dari segi fungsi kemasan memiliki dua fungsi utama yaitu sebagai media pelindung produk dari kerusakan seperti cuaca sinar matahari jatuh tumpukan kuman serangga dan lain-lain serta sebagai alat penyampai informasi mengenai produk [11]. Informasi dasar yang wajib tercantum pada produk makanan mencakup komposisi, nama produsen, dan tanggal kedaluwarsa. Informasi ini berfungsi sebagai panduan bagi konsumen dalam memilih produk yang akan dibeli [12].

UMKM Mochi Daidokoro merupakan usaha yang berkembang dibidang makanan jepang khususnya makanan Mochi Daifuku. UMKM Mochi Daidokoro terletak di kabupaten Bekasi. UMKM Mochi Daidokoro tidak hanya menjual

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

produk Mochi Daifuku saja, melainkan ada beberapa makanan lain seperti cireng dan pisang *nugget*. Namun, pada penelitian ini yang menjadi objek utama adalah produk mochi daifuku.

UMKM Mochi Daidokoro menawarkan berbagai rasa mochi seperti rasa stroberi, oreo, matcha, tiramisu dan lain sebagainya. Hasil observasi dengan berbagai UMKM Mochi Daifuku lainnya, keunggulan UMKM Mochi Daidokoro adalah kemampuannya dalam mendistribusikan produk ke berbagai wilayah di Kawasan Jakarta, Bogor, Depok Tangerang dan Bekasi, serta didukung oleh keberadaan lima orang *reseller* yang tersebar di wilayah Bekasi. Selain itu, produk Mochi Daidokoro kerap dijadikan sebagai konsumsi ringan dalam berbagai acara sekolah di wilayah Bekasi serta sering dimanfaatkan sebagai *hampers* untuk berbagai kegiatan atau momen spesial lainnya.

Penjualan produk mochi yang dijual oleh UMKM Mochi Daidokoro sebesar 3-4kg dalam sehari, dengan jumlah perkilonya bisa mencapai 40 mochi, jadi UMKM Mochi Daidokoro bisa menjual 120-160 mochi dalam sehari. UMKM Mochi Daidokoro memakai kemasan dengan jenis material *Ivory* dengan 250gsm dan hanya menggunakan label *stiker* sebagai identitas produk dan nomor *whatsapp* sebagai informasi penjualan produk. UMKM Mochi Daidokoro belum sepenuhnya memanfaatkan teknologi digital khususnya dalam desain kemasan untuk menarik perhatian konsumen.

Kemasan UMKM Mochi Daidokoro belum memiliki informasi mengenai produk yang dijual, belum memiliki desain yang menarik serta penggunaan elemen desain yang ada pada label menggunakan *template* jadi dari sebuah aplikasi yang menyebabkan tidak adanya hak cipta pada desain label kemasan tersebut. Berikut kemasan UMKM Mochi Daidokor yang dapat dilihat pada Gambar 1.1.

Hak Cipta :

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

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



Gambar 1.1 Kemasan 3 dan 2 Dimensi

Perlu adanya perancangan pengembangan kemasan menggunakan metode *Value Engineering* (VE) dan *Soft system methodology* (SSM) untuk mengatasi permasalahan yang ada dalam UMKM Mochi Daidokoro. *Value engineering* adalah metode yang digunakan untuk menemukan alternatif pilihan yang efisien dengan pengeluaran biaya yang paling rendah, serta bertujuan untuk mencapai kinerja tertentu [13]. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Gitakusuma et al, 2018), bahwa Penerapan *value engineering* melibatkan analisis fungsi produk dengan tujuan untuk mencapai atau menciptakan fungsi-fungsi esensial dengan biaya produksi yang serendah mungkin, sambil tetap mempertahankan kinerja, keandalan, kualitas, keamanan, dan estetika yang diperlukan [14].

Value Engineering merupakan metode untuk menekan biaya dengan mengidentifikasi item pekerjaan yang boros biaya melalui tahapan informasi, kreativitas, analisis dan rekomendasi [15]. Penerapan VE, UMKM Mochi Daidokoro dapat menemukan cara untuk menciptakan desain kemasan yang lebih efisien dan menarik, sehingga tidak hanya memenuhi kebutuhan pasar tetapi juga meningkatkan profitabilitas usaha. Penelitian sebelumnya telah menggunakan metode *value engineering* untuk meningkatkan nilai, performa, dan efisiensi biaya desain kemasan, serta mengimplementasikan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dalam menentukan prioritas kriteria yang paling sesuai dengan preferensi konsumen [16]. Penelitian lain telah menerapkan metode *value engineering* untuk memperoleh nilai terbaik dalam desain ulang kemasan tanpa mengurangi kualitas, estetika, dan keandalan, serta menggunakan metode *House of Quality* (QFD) untuk menentukan prioritas karakteristik teknis berdasarkan kebutuhan konsumen [17].

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

Penelitian lain *value engineering* digunakan untuk merancang kemasan jamur krispi yang bernilai jual tinggi dengan mengidentifikasi fungsi, mengembangkan alternatif desain dan memilih desain terbaik berdasarkan perbandingan nilai fungsi dan biaya [18].

Sementara Itu, penggunaan metode *Soft System Methodologi* (SSM) digunakan sebagai metode pendekatan yang digunakan untuk pemahaman mendalam tentang masalah dari berbagai perspektif. SSM merupakan sebuah metodologi penelitian yang mengadopsi pendekatan kualitatif untuk memahami dan menganalisis masalah yang kompleks dalam konteks sosial atau organisasi [19]. Dengan melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk konsumen, pemilik usaha, dan desainer, SSM akan berperan dalam mengidentifikasi kebutuhan serta harapan konsumen mengenai kemasan. Pendekatan ini juga memfasilitasi pengembangan solusi yang lebih terarah dan relevan, berdasarkan masukan yang diperoleh dari berbagai pihak tersebut. Penelitian strategi pengembangan visualisasi desain kemasan kopi gayo guna meningkatkan preferensi dan minat konsumen juga dilakukan dengan menggunakan metode *soft system methodology* [20].

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang ulang kemasan produk Mochi Daidokoro dengan mempertimbangkan hasil analisis yang diperoleh dari metode *Soft system methodology* (SSM) dan *Value engineering* (VE). Diharapkan desain kemasan yang baru ini akan lebih mampu menarik perhatian konsumen dan menciptakan diferensiasi yang jelas di pasar. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan rekomendasi praktis bagi UMKM dalam mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif melalui perbaikan desain kemasan.

Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya akan membantu Mochi Daidokoro untuk meningkatkan daya saing produknya, tetapi juga memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan UMKM secara keseluruhan. Melalui perbaikan desain kemasan, diharapkan penjualan produk Mochi Daidokoro dapat meningkat dan pangsa pasarnya dapat diperluas, sehingga usaha ini dapat tumbuh dan berkembang secara berkelanjutan di tengah persaingan yang semakin ketat dalam industri makanan.

Hak Cipta :

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

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

 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan diatas, dapat dirumuskan bahwa masalah yang terdapat pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan proses pengembangan kemasan pada UMKM Mochi Daidokoro?
2. Apa saja atribut serta elemen desain kemasan prioritas yang diperoleh?
3. Bagaimana perancangan *mock-up* kemasan terbaik sesuai nilai tertinggi dan berdasarkan keinginan konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk menangani masalah yang telah dijelaskan, dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Menetapkan strategi untuk pengembangan kemasan UMKM Mochi Daidokoro dengan menggunakan metode *Soft system methodology* (SSM) dan *Value Engineering* (VE).
2. Menganalisis atribut kemasan prioritas UMKM Mochi Daidokoro sesuai dengan kriteria keinginan konsumen.
3. Merancang *mock-up* kemasan yang optimal berdasarkan nilai tertinggi sesuai dengan preferensi konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini meliputi beberapa aspek, yaitu:

1. Peningkatan Daya Saing

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk UMKM dengan merancang kemasan yang lebih menarik dan fungsional, sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan membedakan produk dari kompetitor.

2. Nilai Tambah Produk

Dengan menerapkan metode *value engineering*, penelitian ini berupaya menciptakan kemasan yang tidak hanya melindungi produk, tetapi juga memberikan nilai tambah, seperti daya tarik estetika dan informasi yang jelas bagi konsumen.

Hak Cipta :

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

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

3. Pengembangan Pasar

Inovasi dalam kemasan diharapkan dapat memperluas akses pasar bagi UMKM, memungkinkan mereka untuk menjangkau segmen konsumen yang lebih luas dan meningkatkan penjualan.

4. Referensi untuk Penelitian Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi penelitian lain yang berkaitan dengan desain kemasan dan strategi pemasaran produk UMKM.

Secara keseluruhan, penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan UMKM melalui inovasi kemasan yang efektif.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dan batasan - batasan dalam penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut:

1. Fokus utama penelitian ini adalah desain kemasan produk UMKM Mochi Daidokoro.
2. Metode yang dipakai untuk penulisan penelitian ini adalah *value engineering* yang menggunakan metode pendekatan yaitu *soft system methodology*.
3. Hasil penelitian hanya sampai pada desain *mock up* 3D.
4. Tidak akan dilakukan perbandingan dengan kemasan awal, hanya nilai dari kemasan alternatif yang akan dianalisis.
5. Pemilihan bahan kemasan alternatif didasarkan pada hasil diskusi dengan pemilik usaha dan para ahli.
6. Responden penelitian ini adalah konsumen yang mengonsumsi Mochi Daidokoro.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai perancangan dan pengembangan kemasan UMKM Mochi Daidokoro dengan menggunakan metode *Soft System Methodology* (SSM) dan *Value Engineering* (VE), maka Kesimpulan yang diperoleh adalah:

1. Strategi yang dilakukan untuk memahami kebutuhan pemangku kepentingan dan menghasilkan solusi desain kemasan yang relevan untuk memenuhi kriteria keinginan konsumen yaitu dengan memberikan aksen budaya jepang dengan menambahkan elemen bunga sakura dan *pattern* jepang sebagai aksen etnografi, memakai font unsur jepang (Poppin, milky Mango, yoruka), memakai warna yang cerah dan visualisasi mochi yang memiliki senyuman serta informasi produk seperti logo produk, logo halal, komposisi, informasi penjualan produk dan kadaluwarsa. Membuat kemasan yang mudah dibuka tutup menggunakan kuncian *lock tab*, kemasan kokoh dan tidak mudah rusak, kemasan mudah digunakan, kemasan higienis, melindungi produk, desain pada kemasan dicetak penuh dan desain kemasan estetik juga menjadi strategi yang dilakukan untuk menghasilkan solusi desain kemasan sesuai dengan kriteria keinginan konsumen. Strategi tersebut diperoleh dengan menganalisis atribut kepentingan konsumen dengan penyebaran kuesioner yang hasilnya dianalisis menggunakan SPSS. Strategi tersebut didapatkan karena memiliki nilai bobot tertinggi.
2. Atribut kemasan prioritas yang diperoleh dari hasil kuesioner dan analisis menggunakan SPSS mencakup informasi produk pada kemasan (0,070), kemasan higienis (0,067), memiliki aksen budaya jepang (0,066), kemasan melindungi produk (0,066), kemasan mudah dibuka tutup (0,064), warna desain kemasan cerah (0,064), kemasan mudah digunakan (0,058), kemasan kokoh tidak mudah rusak (0,057), desain kemasan estetik (0,056), desain pada kemasan dicetak penuh (0,048).
3. *Mock-up* kemasan yang dirancang menggunakan *Adobe Illustrator* dan dievaluasi melalui metode *value engineering* menunjukkan bahwa desain kemasan alternatif 1 merupakan desain terpilih dengan nilai performansi

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 menggunakan 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

tertinggi dan efisien dari segi biaya yaitu dengan *value* 0.0063 dan nilai performansi 2,834 serta harga perkemasan sebesar Rp. 454. Desain ini mengintegrasikan unsur budaya jepang serta memberikan nilai tambah secara estetika dan fungsional. Desain ini juga memenuhi kriteria keinginan konsumen dengan ada informasi seperti logo produk, logo halal, komposisi dan kadaluwarsa dengan warna yang cerah dan estetik.

5.2 Saran

Adapun saran – saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian ini:

1. UMKM Mochi Daidokoro diharapkan dapat mengimplementasikan desain kemasan yang telah dirancang, serta melakukan pendaftaran hak cipta untuk melindungi identitas desain tersebut.
2. Pelatihan atau *workshop* yang berkaitan dengan desain kemasan, pemasaran digital dan regulasi pangan juga dapat dilakukan untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan. Strategi pemasaran produk juga dapat dilakukan melalui pemanfaatan media sosial seperti *Instagram* dan *tiktok* dengan menonjolkan keunggulan kemasan.
3. Penelitian selanjutnya dapat melanjutkan studi dengan mengevaluasi metode yang digunakan, serta memperhatikan aspek-aspek seperti produksi, pemasaran, dan lainnya, untuk menganalisis pembuatan kemasan alternatif yang terpilih dan strategi pemasaran yang tepat bagi UMKM.

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] A. Hambali, A. Setiawan, A. T. Fathurahman, and F. Basyari, "Pengaruh budaya asing terhadap budaya lokal," *J. Kaji. Ilm. Interdisipliner*, vol. 8, no. 2, pp. 34–37, 2024.
- [2] N. Andari, A. G. M. Litaay, R. A. A. Pratama, and A. A. Prasetyo, "Efek budaya asing dan iklan mempengaruhi gaya konsumtif terhadap produk kuliner Jepang," *Pros. Semnaskom-Unram*, vol. 4, no. 1, pp. 90–100, 2022, [Online]. Available: <https://proceeding.unram.ac.id/index.php/semnaskom/article/view/175>
- [3] K. G. A. P. Laksana, D. Julietifany, and N. K. Ayuningrum, "Shoku Bunka Sebagai Identitas Kontemporer Dan Soft Power Diplomacy Pada Masa Kini," *J. Ilm. jurutera*, vol. 9, no. 3, pp. 191–198, 2023.
- [4] L. Shyifa, N. Faudiah, Z. Mahyiddin, and Y. H. Hamid, "Daya Terima Konsumen Terhadap Mochi Kawista (Limonia acidissima)," *J. Ilm. Mhs. Pendidik. Kesejaht. Kel.*, vol. 9, no. 4, 2024.
- [5] F. S. Fitriani, R. D. Harahap, and N. Nurlaila, "Perkembangan UMKM Di Indonesia : Peran Pemahaman Akuntansi, Teknologi Informasi dan Sistem Informasi Akuntansi," *Owner*, vol. 7, no. 3, pp. 2518–2527, 2023, doi: 10.33395/owner.v7i3.1427.
- [6] L. N. Sulistiyowati and R. A. Setyahety, "Peranan Literasi Keuangan di Era Digitalisasi Guna Meningkatkan Kualitas dan Kapasitas UMKM Kelurahan Sampung Kabupaten Magetan," *J. Pengabd. Masy.*, vol. 02, pp. 54–64, 2023, [Online]. Available: <http://e-journal.unipma.ac.id/index.php/WKFEB/article/view/17234%0Ahttp://e-journal.unipma.ac.id/index.php/WKFEB/article/download/17234/5261>
- [7] M. F. Najib, Agustunus Februadi, Tjetjep Djarnika, Wahyu Rafdinal, Carolina Magdalena Lasambouw, and Neneng Nuryati, "Inovasi Desain Kemasan (Packaging) sebagai Faktor Peningkatan Daya Saing Produk UMKM di Desa Ciwarua, Kabupaten Bandung Barat," *Din. J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 6, no. 1, pp. 56–64, 2022, doi: 10.31849/dinamisia.v6i1.8397.
- [8] P. C. Adams, "Mediascapes," *Am. Space/American Place Geogr. Contemp. United States*, pp. 292–316, 2016, doi: 10.4324/9781315541396-19.
- [9] Z. H. Zen, S. Satriardi, D. Dermawan, D. A. Anggraini, S. N. Meirizha, and F. A. Yul, "Pelatihan Desain Kemasan Produk Umkm Di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar," *J. Pengabd. UntukMu NegeRI*, vol. 1, no. 2, pp. 12–15, 2017, doi: 10.37859/jpumri.v1i2.225.
- [10] M. I. Fardiansyah, D. A. Sari, M. A. Firdaus, and V. S. Ulfa, "Pada Bubuk Jahe Merah Industri retail kini telah berkembang saat ini melalui karya yang inovatif menggiring," *Pengabd. Kpd. Masy.*, no. October, 2023, doi: 10.31604/jpm.v6i9.3033-3038.

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

- [11] R. Nugrahani, "Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm," vol. IX, no. 2, pp. 127–136, 2015.
- [12] I. Maflahah, "Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura Dalam Rangka Pengembangan IKM," *Agrointek*, vol. 6, no. 2, pp. 118–122, 2015.
- [13] N. Fabrianita, I. Maflahah, M. F. F. Mu'tamar, and D. F. Asfan, "Analisis Desain Kemasan Gram Mandi (Bath Salt) Dengan Menggunakan Metode Value Engineering," *J. Agroindustri*, vol. 13, no. 1, pp. 24–33, 2023, doi: 10.31186/jagroindustri.13.1.24-33.
- [14] S. W. Nugroho, D. Pujotomo, and A. Gitakusuma, "Aplikasi Value Engineering untuk Mengatasi Value Problem pada Produk Foodcart Studi Kasus di Master Gerobak," *Ind. Eng.*, vol. 7, no. 3, pp. 1–9, 2018.
- [15] A. Kartohardjono and Nuridin, "Analisis Value Engineering pada Proyek Pembangunan Apartement Di Cikarang," *J. Konstr.*, vol. 9, no. 1, pp. 41–58, 2017.
- [16] A. Fatimah and K. Inda, "Dengan Menggunakan Metode Value Engineering," *Ind. Eng. J.*, vol. 10, no. 2, pp. 22–39, 2021.
- [17] A. Ramadhani, W. Whi, K. Muhammad, R. Azizul, and N. Al, "Redesain Kemasan Produk Keripik Manggleng dengan Quality Function Deployment (QFD) dan Value Engineering," vol. 10, no. 02, pp. 320–329, 2024.
- [18] I. Betanursanti and K. R. Maldini, "Desain Kemasan Jamur Crispy Mbah Man Snack Menggunakan Metode Value Engineering (Ve)," *J. Inov. Tek. Ind.*, vol. 1, no. 1, p. 26, 2022, doi: 10.26753/jitin.v1i1.795.
- [19] M. Fernando, "Pemberdayaan Satgas Marinir Pengamanan Pulau-Pulau Terluar Guna Meningkatkan Pembinaan Potensi Maritim di Wilayah Perbatasan Laut Natuna Utara," *Inovasi*, vol. 11, no. 1, pp. 188–196, 2024, doi: 10.32493/inovasi.v11i1.p188-196.40343.
- [20] R. Fadhil *et al.*, "Trategi Pengembangan Visualisasi Desain Kemasan Kopi Arabika Gayo Untuk Meningkatkan Preferensi Minat Konsumen," *J. Teknol. Ind. Pertan.*, vol. 32, no. 158, pp. 229–238, 2022, doi: 10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.3.229.
- [21] M. Z. J. Bajuri, F. Rahman, Mawaidi, and M. P. Prawira, "Referensi Kunci, State of the Art , dan Novelty dalam Pelaksanaan Penelitian Bahasa," *Nitisara J. Ilmu Bhs.*, vol. 2, no. 1, pp. 12–23, 2024.
- [22] 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.
- [23] A. P. Anarghya, R. Kastaman, and E. Mardawati, "Pengembangan Kemasan Nata De Coco dengan Pendekatan Value Engineering," *Agrikultura*, vol. 32, no. 1, p. 16, 2021, doi: 10.24198/agrikultura.v32i1.32406.
- [24] A. Alfathsyah, N. Nurhasanah, S. W. Zakaria, and W. Tripiawan, "Model Konseptual Perancangan Fasilitas Industri Konveksi Pakaian dengan Soft

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

System Methodology,” *J. Al-AZHAR Indones. SERI SAINS DAN Teknol.*, vol. 9, no. 2, p. 215, 2024, doi: 10.36722/sst.v9i2.2879.

- [25] M. M. Ramadhan and M. W. Kurniasari, “Analisis Value Engineering untuk Penghematan Biaya Pekerjaan Arsitektur pada Proyek Apartemen X Tangerang Selatan ABSTRACT . Analysis Of Value Engineering for Architectural Work Cost Savings in The,” vol. 20, pp. 209–223, 2024, doi: 10.28932/jts.v20i2.6202.
- [26] A. Y. Hasan and Henny Leidiyana, “Penerapan Soft Sistem Methodology Pada Pengembangan Sistem Informasi Akademik (Studi Kasus di SMKN 6 Kota Bekasi),” *J. Inform. Inf. Secur.*, vol. 2, no. 1, pp. 113–122, 2021, doi: 10.31599/jiforty.v2i1.669.
- [27] Y. K. Dwiputra and T. N. Aryani, “Analisis Pengaruh Ilustrasi Pada Kemasan ‘Kemripik’ Terhadap Minat Beli Alumni Sma Pl Servasius Bekasi,” *Tuturrupe*, vol. 3, no. 2, p. 1, 2021, doi: 10.24167/tr.v3i2.3114.
- [28] E. Ermawati, “Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor,” *Empower. Soc.*, vol. 2, no. 2, pp. 15–22, 2019, doi: 10.30741/eps.v2i2.459.
- [29] D. Balik, J. Tuhuteru, and C. N. Joseph, “Implementasi Packaging Strategy Guna Meningkatkan Daya Saing Usaha Kue Tradisional Berbahan Baku Sagu,” *MAREN J. Pengabd. dan Pemberdaya. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 11–17, 2020, doi: 10.69765/mjppm.v1i1.378.
- [30] Sanusi, M. A. Bora, and Bayu.A, “Pengembangan Kemasan Produk Khansa Pizza Untuk Meningkatkan Penjualan dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD),” *Semin. LIS*, pp. 69–78, 2016.
- [31] E. N. S. Y. Aris Setiyani, “New Product Development (Npd) Untuk Produk Hand Wash,” *J. Progr. Stud. Tek. Ind.*, vol. 3, no. 2, pp. 161–170, 2017.
- [32] S. Janizar and A. A. Anisarida, “Pendekatan Soft System Methodology Untuk Penerapan Proses Sertifikat Layak Fungsi (SLF) Suatu Bangunan Gedung,” *Geoplanart*, vol. 2, no. 2, pp. 89–99, 2019.
- [33] U. Chasanah, F. A. Hayati, U. Yusup, and M. Aisyah, “Strategi Pengembangan Produk Baru Ukm Tangerang Selatan,” *Pengabd. Kpd. Masy. Kreasi Mhs. Manaj.*, pp. 24–25, 2024.
- [34] N. G. Kustina, “Penggunaan Metode Mind Mapping Dalam Meningkatkan Hasil Belajar Siswa,” *J. Inov. Ris. Akad.*, vol. 1, no. 1, pp. 30–37, 2021.
- [35] D. Kristiana, “Implementasi Mind Mapping Terhadap Motivasi Dan Hasil Belajar Mahasiswa,” *J. Dimens. Pendidik. dan Pembelajaran*, vol. 4, no. 2, pp. 1–9, 2016, doi: 10.24269/dpp.v4i2.198.
- [36] T. Nempung, T. Setiyaningsih, and N. Syamsiah, “Otomatisasi Metode Penelitian Skala Likert Berbasis Web,” *J. FTUMJ*, no. November, pp. 1–8, 2015.
- [37] V. H. Pranatawijaya, W. Widiatry, R. Priskila, and P. B. A. A. Putra,

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

“Penerapan Skala Likert dan Skala Dikotomi Pada Kuesioner Online,” *J. Sains dan Inform.*, vol. 5, no. 2, pp. 128–137, 2019, doi: 10.34128/jsi.v5i2.185.

- [38] I. Alwi, “Kriteria Empirik dalam Menentukan Ukuran Sampel Pada Pengujian Hipotesis Statistika dan Analisis Butir,” *Form. J. Ilm. Pendidik. MIPA*, vol. 2, no. 2, pp. 140–148, 2015, doi: 10.30998/formatif.v2i2.95.
- [39] K. Masyarakat, P. Bank, and S. Indonesia, “Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dalam Mengatasi Kepercayaan Masyarakat Pada Bank Syariah Indonesia,” *Neraca Manajemen, Ekon.*, vol. 3, no. 1, 2023.
- [40] V. L. D. Pasaribu, “Analisis Pengaruh Promosi, Kualitas Produk dan Desain Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Hand and Body Lotion Merek Citra (Studi Kasus Carrefour Pamulang , Tangerang Selatan),” *J. Pemasar. Kompetitif*, vol. 1, no. 4, pp. 77–92, 2020.
- [41] M. E. Apriyanti, “Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan,” *Sosio e-kons*, vol. 10, no. 1, p. 20, 2018, doi: 10.30998/sosioekons.v10i1.2223.
- [42] H. Herawati and M. Muslikah, “Pengaruh Promosi Dan Desain Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Sariayu Putih Langsung,” *Kinerja*, vol. 2, no. 01, pp. 17–35, 2020, doi: 10.34005/kinerja.v2i02.794.
- [43] N. M. Janna and Herianto, “Konsep Uji Validitas Dan Reabilitas Dengan Menggunakan SPSS,” *J. Darul Dakwah Wal-Irsyad*, no. 18210047, pp. 1–12, 2021.
- [44] F. D. P. Anggraini, A. Aprianti, V. A. V. Setyawati, and A. A. Hartanto, “Pembelajaran Statistika Menggunakan Software SPSS untuk Uji Validitas dan Reliabilitas,” *J. Basicedu*, vol. 6, no. 4, pp. 6491–6504, 2022, doi: 10.31004/basicedu.v6i4.3206.
- [45] L. Amanda, F. Yanuar, and D. Devianto, “Uji Validitas dan Reliabilitas Tingkat Partisipasi Politik Masyarakat Kota Padang,” *J. Mat. UNAND*, vol. 8, no. 1, p. 179, 2019, doi: 10.25077/jmu.8.1.179–188.2019.
- [46] T. D. Septiana and R. Maulany, “Pengembangan Manajemen Data Dan Informasi Menggunakan Analisis Soft System Methodology Di Universitas Advent Indonesia,” *TeIKa*, vol. 11, no. 1, pp. 1–13, 2021, doi: 10.36342/teika.v11i1.2473.
- [47] A. Saputra, Sandi ; Firda, “Penerapan Value Engineerig Pada Pekerjaan Konstruksi Studi Kasus Proyek Pembangunan Rumah Sakit Umum Provinsi Sumatera Selatan,” 2018.
- [48] M. Rosita, K. Hidayat, and I. Maflahah, “Analisis Nilai Tambah Olahan Ikan Peperek (*Leiognathus equulus*) Menjadi Ikan Peperek Crispy Menggunakan Metode Value Engineering
<i>[Value Added Analysis of Peperek Fish (*Leiognathus equulus*) Being Peperek Crispy Fish Using Value Engineering Method]</i>,” *J. Ilm. Perikan. dan Kelaut.*, vol. 10, no. 1, p. 15, 2018, doi: 10.20473/jipk.v10i1.8367.

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

- [49] M. R. Armayanda and M. F. Pasaribu, "Penerapan Value Engineering Untuk Menghemat Biaya Produksi Sapu Ijuk Pada UD. Maju Jaya," *JURUTERA-Jurnal Umum Tek. Terap.*, vol. 4, no. 02, pp. 7–11, 2019.
- [50] K. R. Amaliah and Z. Zulkarnain, "Pengembangan kemasan permen rumput laut dengan metode value engineering (Studi kasus: UMKM Pondok Cafe)," *J. Ind. Serv.*, vol. 7, no. 2, p. 211, 2022, doi: 10.36055/jiss.v7i2.13248.
- [51] M. Sumadyo, "Penggunaan Teknik Analisis dalam Pengembangan Sistem Informasi Menggunakan Soft System Methodology (SSM) [Use of Analysis Techniques in Information System Development Using Soft System Methodology (SSM)]," *J. Penelit. Ilmu Komputer, Syst. Embed. Log.*, vol. 4, no. 1, pp. 36–48, 2016, [Online]. Available: <https://jurnal.unismabekasi.ac.id/index.php/piksel/article/view/255>
- [52] E. M. Perdana, D. Manongga, and A. Iriani, "Model Konseptual bagi Pengembangan Knowledge Management di SMA Menggunakan Soft System Methodology," *J. Teknol. Inf. dan Ilmu Komput.*, vol. 6, no. 2, pp. 169–178, 2019, doi: 10.25126/jtiik.201962932.
- [53] E. Rosita, W. Hidayat, and W. Yuliani, "Uji Validitas Dan Reliabilitas Kuesioner Perilaku Prosocial," *FOKUS (Kajian Bimbing. Konseling dalam Pendidikan)*, vol. 4, no. 4, p. 279, 2021, doi: 10.22460/fokus.v4i4.7413.
- [54] M. Ulya, W. Wasilah, and R. Faridz, "Pengembangan Produk Minuman Herbal Berbasis Teh Cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) Menggunakan Metode Value Engineering," *Ind. J. Teknol. dan Manaj. Agroindustri*, vol. 9, no. 2, pp. 119–127, 2020, doi: 10.21776/ub.industria.2020.009.02.5.
- [55] Sandfreni and F. Adikara, *Penggunaan Soft System Methodology Dalam Pengembangan Sistem Organisasi: Studi Kasus Menarik Minta Wisatawan Dalam Pengembangan Sistem Infrmasi Pariwisata*, no. 0304029101. 2020.
- [56] G. Budianto, Marchella, and Tifany, "Penggunaan SSM Dalam Perencanaan Pengembangan Sistem Pemesanan Berbasis Website," *ADI Bisnis Digit. Interdisiplin J.*, vol. 3, no. 1, pp. 53–58, 2022, doi: 10.34306/abdi.v3i1.745.
- [57] H. Wiyanto, "Penerapan Soft System Methodology pada Metode Penilaian Kerusakan Beton Secara Visual," *52 Media Komun. Tek. Sipil*, vol. 26, no. 1, pp. 52–60, 2020.
- [58] A. Nuryanto Analis Kebijakan pada Biro Kerja Sama dan Hubungan Masyarakat, S. Jenderal, K. Pendidikan, and R. dan Teknologi, "Aplikasi Soft System Methodology (SSM) Untuk Pengembangan Strategi Pemberantasan Dalam Pandemi Covid-19 di Selandia Baru Application of Soft System Methodology (SSM) for Development of Eradication Strategies in the Covid-19 Pandemic in New Zealand," *Jejaring Adm. Publik*, vol. 13, no. 1, pp. 58–69, 2021.
- [59] B. A. B. T. Pustaka, "Pengembangan Kemasan Brownies Berbasis Integrasi Soft System Methodology, Quality Function Deployment Dan Value Engineering," pp. 1–34, 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- [60] Y. Hany Makaruku, E. Sedyono, and I. Sembiring, "Pemodelan Knowledge Dalam Proses Pemberian Beasiswa Bagi Mahasiswa Menggunakan Soft System Methodology (SSM) (Studi Kasus : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Pattimura Ambon)," *J. Tek. Inform. dan Sist. Inf.*, vol. 5, no. 1, pp. 122–130, 2019, doi: 10.28932/jutisi.v5i1.1587.
- [61] Hendrawati, "Analisis Risiko Pembangunan Konstruksi Jalan Tol Tahap Konstruksi Menggunakan Metode Soft System Methodology (SSM)," *J. Akunt.*, vol. 11, 2017.
- [62] D. G. Saputri and I. K. Sriwana, "Analisis Kebutuhan Sistem Monitoring untuk Perbaikan Proses Bisnis dengan Soft System Methodology (SSM) pada UMKM Ibumanis Coklat," *J. Technol. Syst. Inf.*, vol. 1, no. 3, p. 16, 2024, doi: 10.47134/jtsi.v1i3.2578.
- [63] I. Hannaingtyas, "Model Pengembangan Klinik Berhenti Merokok di Wilayah Tangerang Selatan Menggunakan Pendekatan Soft System Methodology," *J. Pengabd. Kpd. Masy. UBJ*, vol. 4, no. 1, pp. 57–70, 2021, doi: 10.31599/jabdimas.v4i1.461.
- [64] R. D. Prihadianto, Y. Hariyati, I. Ibanah, K. Muhtadi, S. Suwasono, and D. Sumarno, "Model Ideal Sistem Manajemen Rantai Pasok Agribisnis Kakao: Pendekatan Soft System Methodology (SSM)," *JSEP (Journal Soc. Agric. Econ.*, vol. 15, no. 3, p. 333, 2022, doi: 10.19184/jsep.v15i3.35000.
- [65] F. H. Kurniawan and M. A. Maulana, "Model Strategi Pengembangan Masyarakat Berbasis Desa Wisata di Situ Gunung Sukabumi," *Nuansa Akad. J. Pembang. Masy.*, vol. 7, no. 2, pp. 219–236, 2022, doi: 10.47200/jnajpm.v7i2.1236.
- [66] A. Octasyilva, "Pengembangan Umkm Tangerang Selatan Melalui Pendekatan Soft System Methodology," *J. IPTEK*, vol. 5, no. 1, pp. 11–17, 2021, doi: 10.31543/jii.v5i1.170.
- [67] P. Laduni, N. Rahaningsih, and A. Bahtiar, "Perancangan Desain Kemasan Ukm Cemilin Nih Di Cirebon," *JATI (Jurnal Mhs. Tek. Inform.*, vol. 7, no. 1, pp. 189–196, 2023, doi: 10.36040/jati.v7i1.6255.
- [68] D. Iswatiningsih, "Etnografi Komunikasi: Sebuah Pendekatan dalam Mengkaji Perilaku Masyarakat Tutar Perempuan Jawa," *J. UNS, Prasasti Conf. Ser.*, no. 56, pp. 38–45, 2014, [Online]. Available: <https://jurnal.uns.ac.id>
- [69] M. Rosaliza, H. Asriwandari, and I. Indrawati, "Field Work: Etnografi Dan Etnografi Digital," *J. Ilmu Budaya*, vol. 20, no. 1, pp. 74–103, 2023, doi: 10.31849/jib.v20i1.15887.
- [70] D. A. N. Bangun, Andriyanto, S. Adabiyah, S. D. Megaputri, and N. R. Humairrah, "Penerapan Unsur Kearifan Lokal pada Desain Kemasan Produk Khas Betawi," *Sniv Semin. Nas. Inov. Vokasi*, vol. 2, no. 1, pp. 303–314, 2023.
- [71] A. Nandito, M. Huda, and S. Siswoyo, "Penerapan Value Engineering Pada

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

Proyek Pembangunan Puskesmas Rego Manggarai Barat Ntt,” *Axial J. Rekayasa Dan Manaj. Konstr.*, vol. 8, no. 3, p. 171, 2021, doi: 10.30742/axial.v8i3.1416.

- [72] A. A. Niha, G. Sidik, C. Wahyuni, and N. Khuriyati, “Redesain Kemasan Produk Wedang Uwuh Menggunakan Metode Creative Brief dan Quality Function Deployment (QFD),” *J. Teknotan*, vol. 18, no. 2, pp. 93–102, 2024, doi: 10.24198/jt.vol18n12.2.
- [73] I. Aprinawati, “Penggunaan Model Peta Pikiran (Mind Mapping) Untuk Meningkatkan Pemahaman Membaca Wacana Siswa Sekolah Dasar,” *J. Basicedu*, vol. 2, no. 1, pp. 140–147, 2018, doi: 10.31004/basicedu.v2i1.35.
- [74] B. A. Hananto, E. Melini, K. M. Suwanto, and S. G. Tenardi, “Persepsi dan cara mahasiswa desain komunikasi visual sejarah dalam pembuatan moodboard (studi kasus: mahasiswa desain grafis universitas pelita harapan),” *J. Dimens. DKV Seni Rupa dan Desain*, vol. 9, no. 1, pp. 1–20, 2024, doi: 10.25105/jdd.v9i1.19729.



Hak Cipta :

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

LAMPIRAN**Lampiran 1 BPOM No.31 Tahun 2018****Pasal 5**

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

Pasal 6

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

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

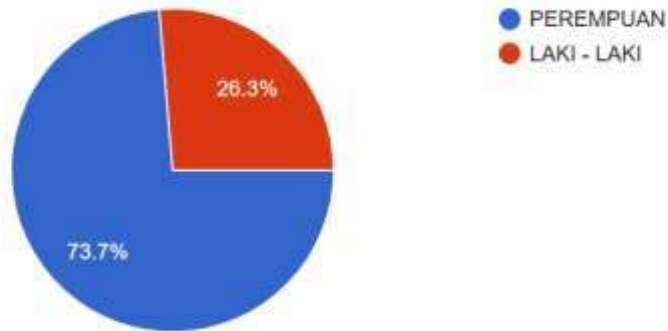
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

JENIS KELAMIN

38 responses

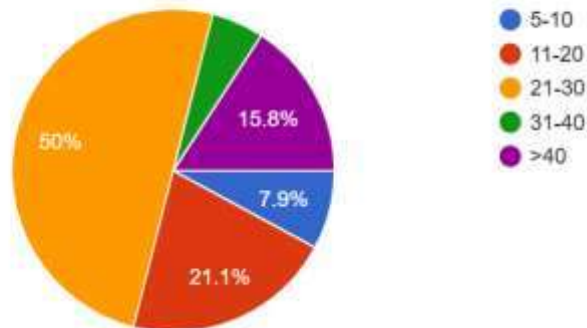
Copy chart



USIA

38 responses

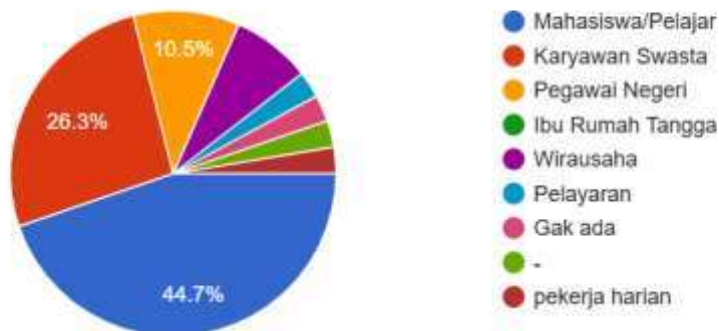
Copy chart



PEKERJAAN

38 responses

Copy chart





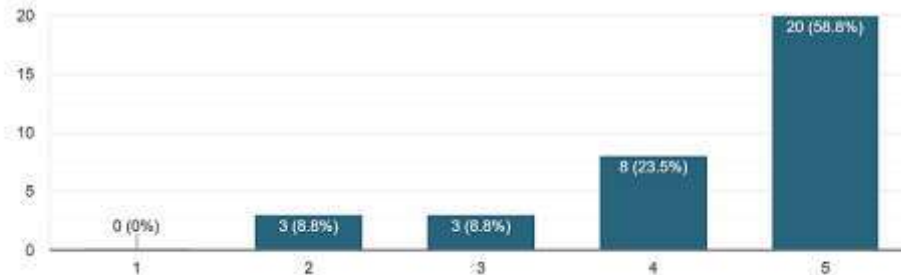
Hak Cipta :

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 3 Kuesioner Bobot Kepentingan

MEMILIKI AKSEN BUDAYA JEPANG (ETNOGRAFI)

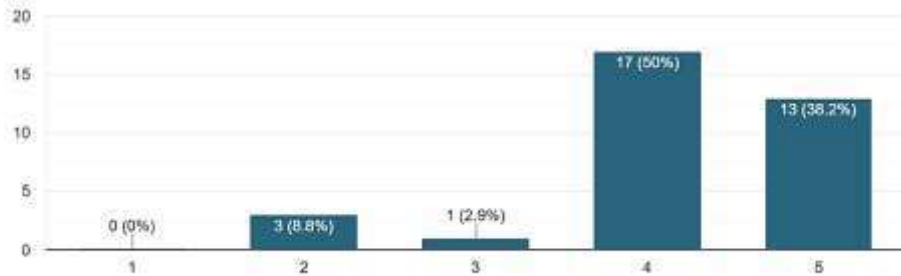
34 responses



[Copy chart](#)

KEMASAN MUDAH DIBUKA TUTUP

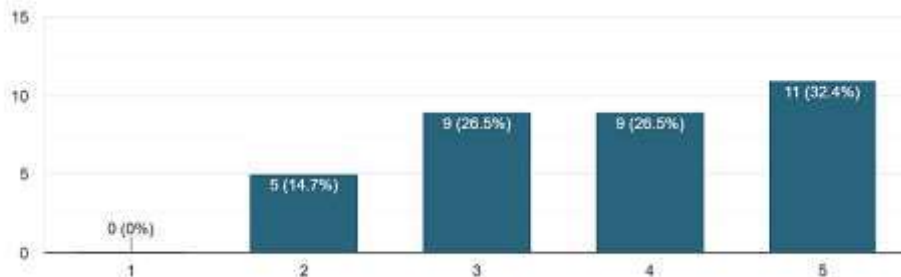
34 responses



[Copy chart](#)

KEMASAN KOKOH TIDAK MUDAH RUSAK

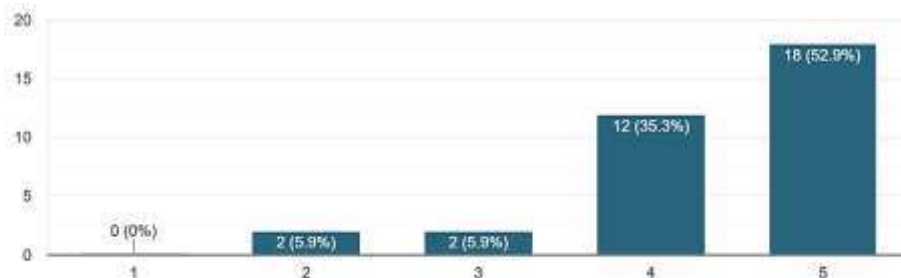
34 responses



[Copy chart](#)

UKURAN KEMASAN SESUAI DENGAN PRODUK DIDALAMNYA

34 responses



[Copy chart](#)

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

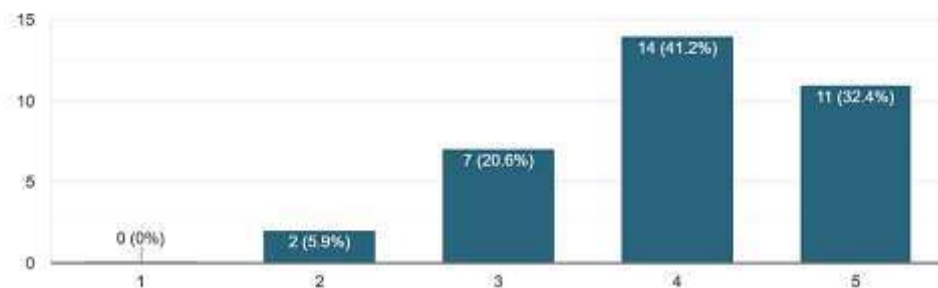
Hak Cipta :

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

HARGA PRODUK TERJANGKAU

34 responses

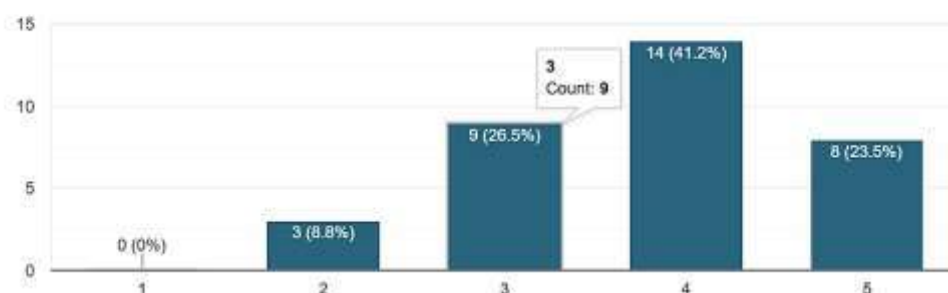
[Copy chart](#)



KEMASAN MUDAH DIGUNAKAN

34 responses

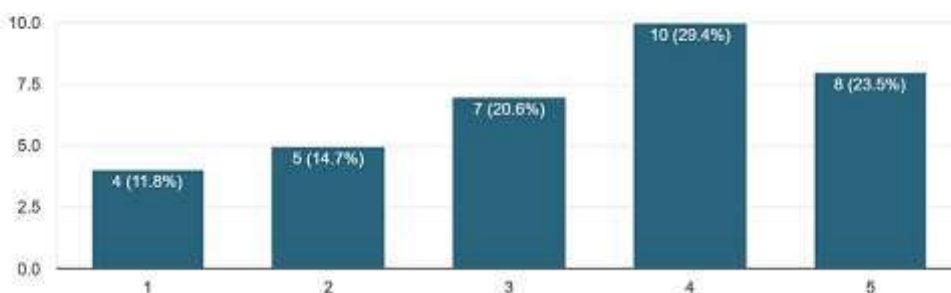
[Copy chart](#)



KEMASAN MUDAH DISIMPAN

34 responses

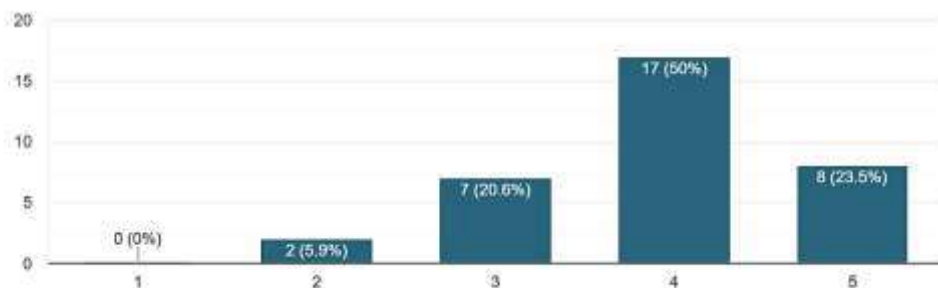
[Copy chart](#)



KEMASAN RAMAH LINGKUNGAN

34 responses

[Copy chart](#)



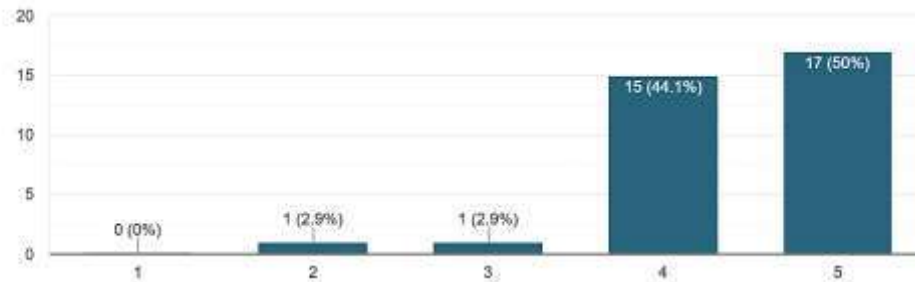
Hak Cipta :

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

KEMASAN HIGENIS

 Copy chart

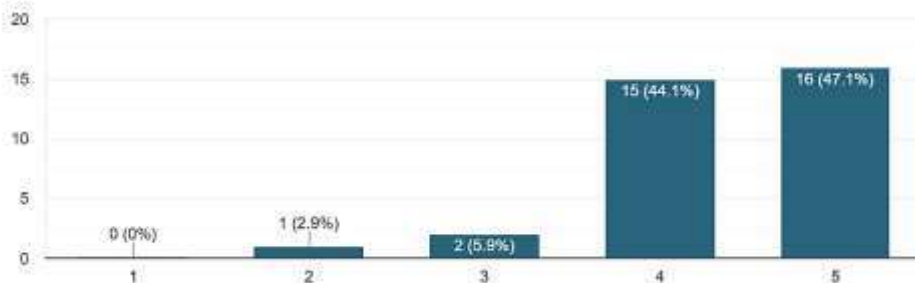
34 responses



KEMASAN MELINDUNGI PRODUK

 Copy chart

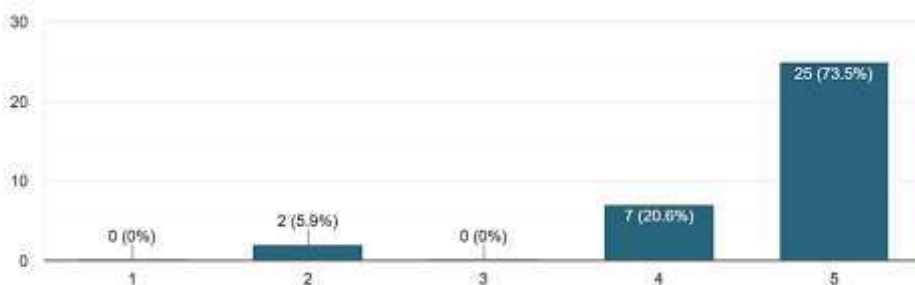
34 responses



TERDAPAT INFORMASI PRODUK PADA KEMASAN

 Copy chart

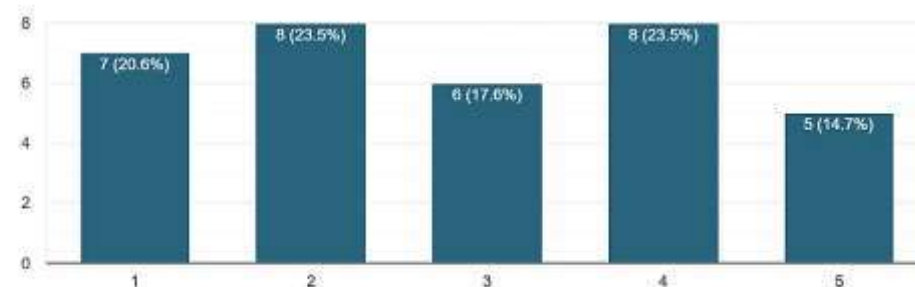
34 responses



KEMASAN ADA FITUR JENDELANYA

 Copy chart

34 responses



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

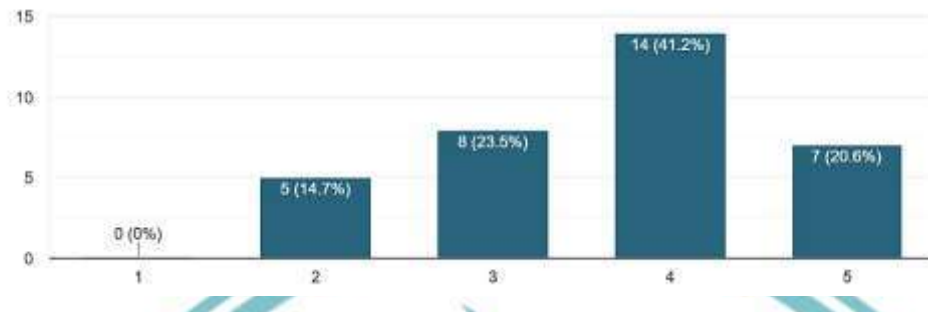
Hak Cipta :

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

KEMASAN TIDAK MUDAH ROBEK

[Copy chart](#)

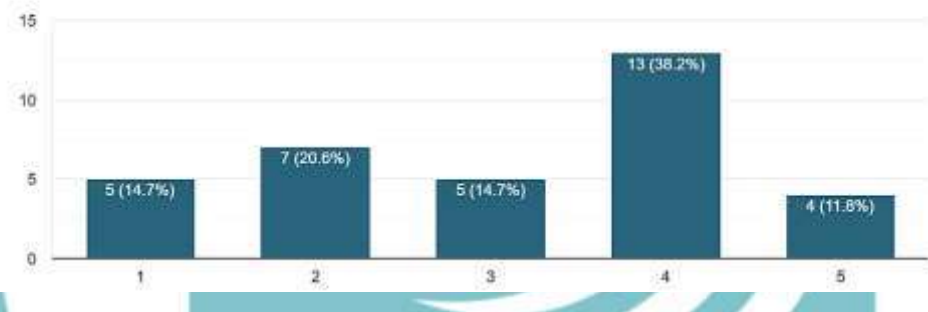
34 responses



DESAIN PADA KEMASAN DICETAK PENUH (FULL PRINT)

[Copy chart](#)

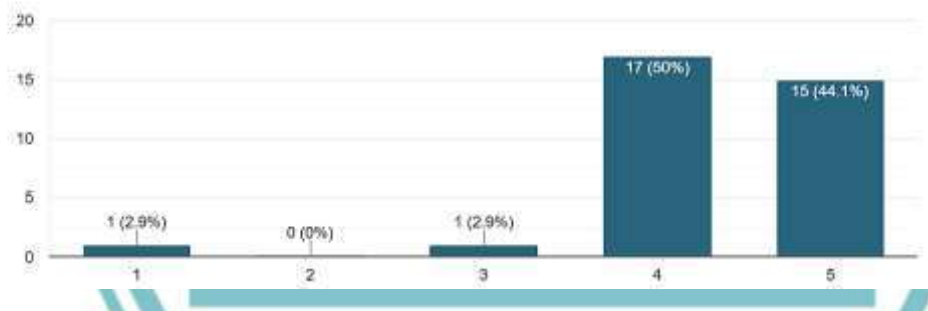
34 responses



TIPOGRAFI PADA KEMASAN TERSUSUN SECARA SISTEMATIS

[Copy chart](#)

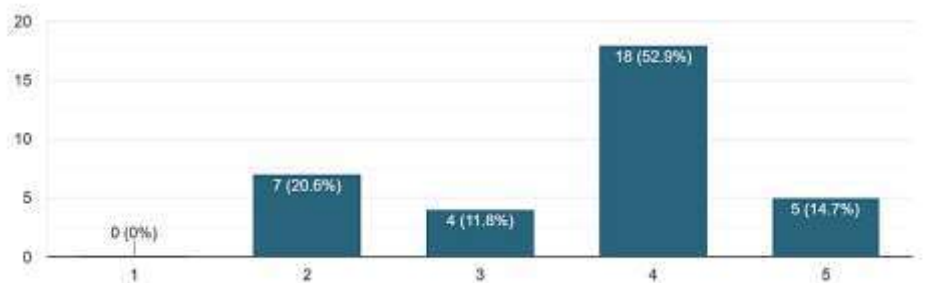
34 responses



DESAIN KEMASAN ELEGAN

[Copy chart](#)

34 responses



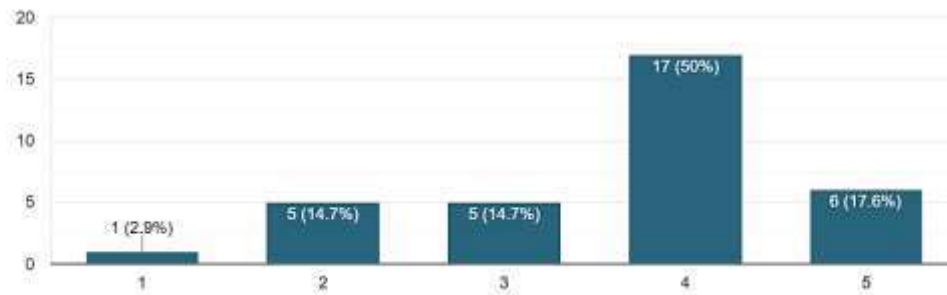
Hak Cipta :

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

DESAIN KEMASAN ESTETIK

34 responses

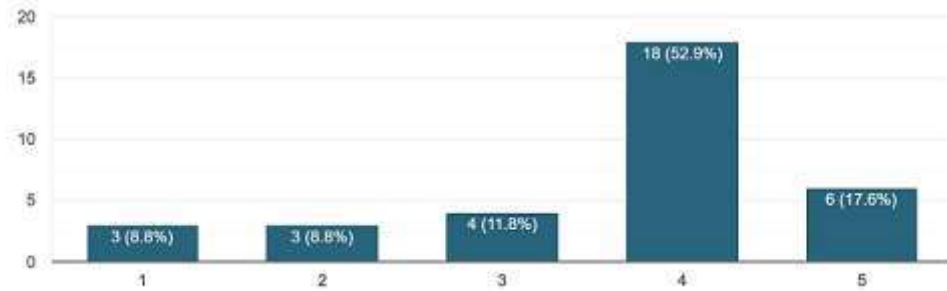
[Copy chart](#)



TERDAPAT FOTO REALISTIK PRODUK

34 responses

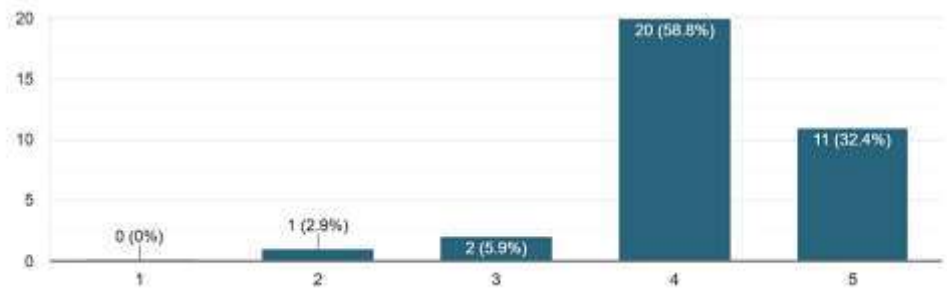
[Copy chart](#)



WARNA DESAIN KEMASAN CERAH

34 responses

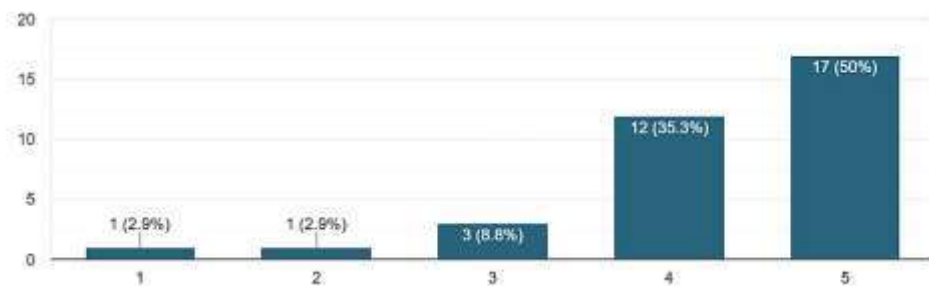
[Copy chart](#)



DESAIN KEMASAN TERKESAN FUN

34 responses

[Copy chart](#)





© 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 4 Bobot Atribut Kemasan

ATRIBUT/PAKAR	5	4	3	2	1	RATA-RATA TIAP ATRIBUT	BOBOT
MEMILIKI AKSEN BUDAYA JEPANG (ETNOGRAFI)	20	8	3	3	0	147	0,066
KEMASAN MUDAH DIBUKA TUTUP	13	17	1	3	0	142	0,064
KEMASAN KOKOH TIDAK MUDAH RUSAK	11	9	9	5	0	128	0,057
HARGA PRODUK TERJANGKAU	11	14	7	2	0	136	0,061
KEMASAN MUDAH DIGUNAKAN	8	14	9	3	0	129	0,058
KEMASAN MUDAH DISIMPAN	8	10	7	5	4	115	0,052
KEMASAN RAMAH LINGKUNGAN	8	17	7	2	0	133	0,060
KEMASAN HIGIENIS	17	15	1	1	0	150	0,067
KEMASAN MELINDUNGI PRODUK	16	15	2	1	0	148	0,066
TERDAPAT INFORMASI PRODUK PADA KEMASAN	25	7		2	0	157	0,070
KEMASAN ADA FITUR JENDELANYA	5	8	6	8	7	98	0,044
KEMASAN TIDAK MUDAH ROBEK	7	14	8	5	0	125	0,056
DESAIN PADA KEMASAN DICETAK PENUH (FULL PRINT)	4	13	5	7	5	106	0,048
DESAIN KEMASAN ELEGAN	5	18	4	7	0	123	0,055
DESAIN KEMASAN ESTETIK	6	17	5	5	1	124	0,056
TERDAPAT FOTO REALISTIK PRODUK	6	18	4	3	3	123	0,055
WARNA DESAIN KEMASAN CERAH	11	20	2	1	0	143	0,064
	TOTAL RATA-RATA					2227	

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

		Correlations																								TOTAL
		P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23		
P01	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N	1	.027 .31	.048 .31	.106 .31	.268 .31	.140 .31	.339 .31	.189 .31	-.082 .31	.368* .31	.188 .31	.853 .31	.825 .31	.881 .31	1.00 .31	.988 .31	.146 .31	.822 .31	.467 .31	.891 .31	.112 .31	.213 .31	.381 .31	.988 .31	
P02	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N		1	.085 .31	.031 .31	.511 .31	.116 .31	.054 .31	.070 .31	.291 .31	.683 .31	.032 .31	.318 .31	.719 .31	.817 .31	.768 .31	.988 .31	.081 .31	.422 .31	.011 .31	.817 .31	.208 .31	.84 .31	.34 .31	.3 .31	
P03	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N			1	.432* .31	.647* .31	.472* .31	.812 .31	.412* .31	.296 .31	.078 .31	.432* .31	.016 .31	.897 .31	.116 .31	.897 .31	.432* .31	.288 .31	.883 .31	.487 .31	.396 .31	.837 .31	.398 .31	.181 .31	.847 .31	
P04	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N				1	.018 .31	.891 .31	.301 .31	.263 .31	.688 .31	.016 .31	.897 .31	.116 .31	.897 .31	.116 .31	.897 .31	.432* .31	.288 .31	.883 .31	.487 .31	.396 .31	.837 .31	.398 .31	.181 .31	.847 .31	
P05	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N					1	.133 .31	.341 .31	.238 .31	.368 .31	.209 .31	-.002 .31	.317 .31	.188 .31	.382 .31	.826 .31	1.00 .31	.128 .31	.123 .31	.221 .31	.452 .31	.588 .31	.338 .31	.837 .31	.827 .31	
P06	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N						1	.415 .31	.064 .31	.215 .31	.841 .31	.871 .31	.718 .31	.048 .31	.317 .31	.835 .31	.802 .31	.537 .31	.581 .31	.221 .31	.018 .31	.009 .31	.115 .31	.815 .31	.80 .31	
P07	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N							1	.855 .31	-.179 .31	.136 .31	-.120 .31	.073 .31	.238 .31	.154 .31	.898 .31	.111 .31	.899 .31	.280 .31	.285 .31	1.00 .31	.116 .31	.213 .31	.898 .31	.808 .31	
P08	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N								1	.475 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	.458 .31	
P09	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N									1	.382 .31	.268 .31	.243 .31	.124 .31	.582 .31	.219 .31	.214 .31	.264 .31	.231 .31	.289 .31	.383 .31	.422 .31	.328 .31	.312 .31	.837 .31	
P10	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N										1	.890 .31	.831 .31	.916 .31	.528 .31	.008 .31	.129 .31	.158 .31	.106 .31	.211 .31	.834 .31	.088 .31	.018 .31	.008 .31	.843 .31	
P11	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N											1	.622 .31	.414 .31	.304 .31	.253 .31	.143 .31	.430 .31	.430 .31	.485 .31	.186 .31	.286 .31	.530* .31	.203 .31	.515 .31	
P12	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N												1	.188 .31	.188 .31	.188 .31	.188 .31	.188 .31	.188 .31	.188 .31	.188 .31	.188 .31	.188 .31	.188 .31	.188 .31	
P13	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N													1	.452 .31	.148 .31	.322 .31	.168 .31	.548 .31	.554 .31	.260 .31	.853 .31	.432 .31	.510 .31	.550 .31	
P14	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N														1	.838 .31	.078 .31	.383 .31	.821 .31	.801 .31	.144 .31	.176 .31	.018 .31	.083 .31	.021 .31	
P15	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N															1	.430 .31	.388 .31	.103 .31	.462 .31	.384 .31	.330 .31	.140 .31	.182 .31	.643 .31	
P16	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N																1	.897 .31	.897 .31	.897 .31	.897 .31	.897 .31	.897 .31	.897 .31	.897 .31	
P17	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N																	1	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	
P18	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N																		1	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	
P19	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N																			1	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	
P20	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N																				1	.432 .31	.432 .31	.432 .31	.432 .31	
P21	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N																					1	.432 .31	.432 .31	.432 .31	
P22	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N																						1	.432 .31	.432 .31	
P23	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N																							1	.432 .31	
TOTAL	Pearson Correlation Sig (2-tailed) N																								1	

* Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).
 ** Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).



Lampiran 6 Uji Reabilitas

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.866	17



© 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 7 Bobot Kinerja

KEMASAN SAAT INI										
RESPONDEN	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	X9	X10
Megawati Dongoran	2	4	3	4	3	4	3	1	1	1
Fazri Nugroho	1	4	3	5	5	4	1	1	1	2
MARTIN	1	4	3	4	3	4	2	1	1	1
Julius	1	4	4	4	3	4	2	1	1	1
Kamal Klein	2	4	3	4	2	3	2	1	1	1
Rinda Ayu Febriyanti	1	3	3	4	3	3	1	1	1	1
Eirene Sinaga	2	4	2	4	3	3	2	1	2	2
Fernando Moraintese	2	3	2	4	2	3	1	1	1	1
STELLA	2	4	4	4	3	4	1	1	2	2
khairunnisa aristanti	1	4	2	4	3	3	1	2	1	2
Agnes	1	3	3	3	3	3	2	1	1	1
Anita Celin Uly	1	4	4	4	3	4	1	1	2	2
cathrine	1	5	4	4	4	4	2	2	3	2
yosia yulius anugrah pohan	1	5	5	5	3	4	1	1	1	1
eberd Indra Pratama	3	4	4	4	4	4	3	2	1	3
Michelle Zefanya	3	5	3	5	3	3	2	1	1	1
lusiana tasya	2	4	2	4	2	2	2	1	2	1
Abednego Samudra	1	5	4	4	3	3	2	2	3	3
yacob richard	3	4	4	4	3	3	2	3	3	3
Monica Theresa Oktaviana Pohan	2	4	3	4	3	3	2	1	1	1
Elisabeth Intan	2	4	4	4	4	4	2	3	3	1
febeolla cunike cuodia naffi	2	3	3	3	3	3	2	2	1	2
Easter Hutabarat	2	4	4	4	3	3	2	2	1	2
Ibnu Sena	1	3	3	4	4	4	1	1	1	1
Ristina Marpaung	1	3	3	4	4	4	3	3	3	3
Paulus Davin	1	3	4	4	5	4	1	1	1	1
Arya Nugraha	2	4	4	4	5	5	1	1	2	1
Putri Nabilla	1	4	4	4	4	4	1	1	1	1
Bunga Nur Chofipah	1	4	4	4	4	4	1	1	1	1
claudia hasibuan	1	3	3	3	3	3	1	2	2	2
Bethani Shallom	3	4	4	4	3	4	2	2	1	1
Fairuz Ramadhani	1	4	4	4	4	4	2	1	1	1
TOTAL	51	124	109	128	107	114	54	46	48	49

ALTERNATIF 1										
RESPONDEN	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	X9	X10
Megawati Dongoran	5	4	3	4	3	4	5	5	4	5
Fazri Nugroho	5	4	3	4	4	4	5	5	5	5
MARTIN	5	4	3	4	3	4	5	5	4	5
Julius	5	4	4	4	3	4	5	5	5	5
Kamal Klein	4	4	3	4	2	4	5	5	4	5
Rinda Ayu Febriyanti	5	3	3	4	3	3	5	5	5	5
Eirene Sinaga	5	4	2	4	3	3	5	5	3	4
Fernando Moraintese	5	3	2	4	2	3	4	5	3	4
STELLA	5	4	4	4	3	4	5	5	3	4
khairunnisa aristanti	5	4	2	4	3	3	5	5	3	5
Agnes	5	3	3	3	3	3	5	5	5	5
Anita Celin Uly	4	4	4	4	3	4	5	5	3	4
cathrine	4	5	4	4	4	4	5	5	2	4
yosia yulius anugrah pohan	4	5	5	5	3	4	5	4	4	4
eberd Indra Pratama	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
Michelle Zefanya	5	5	3	5	3	3	5	5	5	5
lusiana tasya	5	4	2	4	2	2	5	5	5	5
Abednego Samudra	5	5	4	4	3	3	5	5	4	4
yacob richard	5	4	4	4	3	3	4	5	3	4
Monica Theresa Oktaviana Pohan	5	4	3	4	3	3	5	5	4	4
Elisabeth Intan	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4
febeolla cunike cuodia naffi	4	3	3	3	3	3	5	5	4	4
Easter Hutabarat	5	4	4	4	3	3	5	5	5	5
Ibnu Sena	5	3	3	4	4	4	5	5	5	5
Ristina Marpaung	5	3	4	4	4	4	5	5	5	5
Paulus Davin	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Arya Nugraha	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Putri Nabilla	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5
Bunga Nur Chofipah	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5
claudia hasibuan	5	3	3	3	3	3	3	5	5	5
Bethani Shallom	5	4	4	4	3	4	4	5	4	4
Fairuz Ramadhani	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5
TOTAL	154	127	112	130	107	117	155	159	136	148

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

ALTERNATIF 2										
RESPONDEN	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	X9	X10
Megawati Dongoran	4	4	3	4	3	3	4	5	3	4
Fazri Nugroho	3	4	4	5	4	4	4	5	4	5
MARTIN	4	4	3	4	3	4	4	5	3	4
Julius	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4
Kamal Klein	4	4	3	4	2	4	4	5	3	4
Rinda Ayu Febriyanti	4	3	3	4	3	3	4	5	2	4
Eirene Sinaga	4	4	2	4	3	3	4	4	3	3
Fernando Moraintese	5	3	2	4	2	3	4	5	2	3
STELLA	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3
khairunnisa aristanti	4	4	2	4	3	3	4	4	4	4
Agnes	4	3	3	3	3	3	4	5	3	4
Anita Celin Uly	4	4	4	4	3	4	4	5	3	3
cathrine	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5
yosia yulius anugrah pohan	5	5	5	5	3	4	4	4	3	4
eberd Indra Pratama	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
Michelle Zefanya	4	5	3	5	3	3	4	5	4	4
Iusiana tasya	3	4	2	4	2	2	4	4	4	4
Abednego Samudra	4	5	4	4	3	3	4	4	3	3
yacob richard	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3
Monica Theresa Oktaviana Pohan	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4
Elisabeth Intan	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4
febeolla eunike euodia naffi	5	3	3	3	3	3	5	5	5	5
Easter Hutabarat	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4
Ibnu Sena	4	3	3	4	4	4	4	5	4	5
Ristina Marpaung	4	3	3	4	4	4	4	5	4	5
Paulus Davin	4	3	4	4	3	4	5	4	3	4
Arya Nugraha	3	4	4	5	5	5	4	5	4	5
Putri Nabilla	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Bunga Nur Chofipah	3	5	3	5	5	4	3	5	4	4
claudia hasibuan	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4
Bethani Shallom	4	4	4	4	3	4	4	4	3	2
Fairuz Ramadhani	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5
TOTAL	127	125	109	130	105	114	130	145	112	127

ALTERNATIF 3										
RESPONDEN	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	X9	X10
Megawati Dongoran	4	4	3	3	3	3	4	5	2	4
Fazri Nugroho	3	4	4	5	4	4	4	4	3	4
MARTIN	3	4	3	4	3	4	4	5	2	4
Julius	3	4	4	4	3	4	4	5	2	3
Kamal Klein	3	4	3	4	2	4	4	5	1	3
Rinda Ayu Febriyanti	3	3	3	4	3	3	4	5	2	2
Eirene Sinaga	3	4	2	4	3	3	4	4	4	4
Fernando Moraintese	4	3	2	4	2	3	3	4	4	4
STELLA	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4
khairunnisa aristanti	4	4	2	4	3	3	3	4	1	3
Agnes	4	3	3	3	3	3	4	4	3	2
Anita Celin Uly	3	4	4	4	3	4	4	3	2	4
cathrine	4	5	4	4	4	4	4	4	2	3
yosia yulius anugrah pohan	4	5	5	5	3	4	5	5	4	5
eberd Indra Pratama	3	4	4	4	4	4	4	5	4	2
Michelle Zefanya	4	5	3	5	3	3	5	4	3	3
Iusiana tasya	4	4	2	4	2	2	4	3	3	3
Abednego Samudra	4	5	4	4	3	3	5	4	2	2
yacob richard	4	4	4	4	3	3	4	5	4	4
Monica Theresa Oktaviana Pohan	4	4	3	4	3	3	4	5	4	4
Elisabeth Intan	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
febeolla eunike euodia naffi	3	3	3	3	3	3	4	4	2	3
Easter Hutabarat	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4
Ibnu Sena	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4
Ristina Marpaung	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4
Paulus Davin	3	4	4	4	3	4	5	5	2	4
Arya Nugraha	3	4	5	5	5	5	4	4	4	4
Putri Nabilla	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Bunga Nur Chofipah	3	4	4	4	5	5	4	3	3	4
claudia hasibuan	3	3	3	3	3	3	4	4	2	3
Bethani Shallom	4	4	4	4	3	4	5	5	3	3
Fairuz Ramadhani	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3
TOTAL	110	125	111	128	105	115	130	136	92	110



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 8 Log Book

LOGBOOK SKRIPSI

Nama : Emaregita Indah Patricia
 NIM : 2106411057
 Judul Penelitian : Perancangan dan Pengembangan kemasan UMKM Mochi Daidokoro Menggunakan Metode Value Engineering
 Nama Pembimbing Materi : Dr. Zulkarnain, ST., M.Eng.

TANGGAL	CATATAN PEMBIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
24 Januari 25	Penentuan objek penelitian skripsi	
25 Januari 25	Penentuan objek penelitian skripsi dan metode penelitian skripsi	
29 Januari 25	- Pengarahan mengenai metode yang digunakan - Asistensi Bab 1 dan 2	
03 Februari 25	- Asistensi Revisi Bab 1 dan 2 - Asistensi Bab 3	
04 Februari 25	Asistensi revisi bab 3	
17 Februari 25	Asistensi revisi bab 1, 2 dan 3	
18 Februari 25	Asistensi revisi bab 1, 2, 3 dan 4(SSM)	
20 Februari 25	- Asistensi revisi bab 1, 2, 3 dan 4(SSM) - Asistensi prosiding abstrak dan pendahuluan	

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

TANGGAL	CATATAN PEMBIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
04 Maret 25	- Asistensi revisi Bab 4 - Asistensi revisi prosiding abstrak dan pendahuluan	
05 Mei 25	Asistensi revisi prosiding lanjutan	
15 Mei 25	Asistensi revisi Prosiding lanjutan	
21 Mei 25	Asistensi revisi Prosiding fiksasi	
2 Juni 25	Asistensi Bab 4 mengenai uji validitas dan bobot kemasan (VE)	
5 Juni 25	- Asistensi desain kemasan - Asistensi Bab 4	
11 Juni 25	- Asistensi Bab 5 - Asistensi revisi kerangka pemikiran - Asistensi revisi STA	
12 Juni 25	- Asistensi Jurnal - Asistensi revisi skripsi	
19 Juni 25	- Asistensi revisi jurnal	

LOGBOOK SKRIPSI

Nama : Emaregita Indah Patricia
 NIM : 2106411057
 Judul Penelitian : Perancangan dan Pengembangan kemasan UMKM Mochi Daidokoro Menggunakan Metode Value Engineering
 Nama Pembimbing Teknis : Adita Evalina Fitria Utami, M.T.

TANGGAL	CATATAN PEMBIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
03 Juni 25	- Asistensi Bab 1 - Assistensi Bab 2	L
05 Juni 25	- Asistensi revisi Bab 1 - Asistensi revisi Bab 2 - Asistensi Bab 3 - Asistensi Bab 4	L
07 Juni 25	- Asistensi revisi Bab 3 - Asistensi revisi Bab 4	L
10 Juni 25	- Asistensi revisi Bab 3 - Asistensi revisi Bab 4 - Asistensi Bab 5	L
12 Juni 25	- Asistensi revisi Bab 5 - Asistensi ringkasan	L
15 Juni 25	- Asistensi revisi ringkasan - Asistensi daftar isi	L
18 Juni 25	- Asistensi semua Bab	L
19 Juni 25	- Fiksasi semua Bab	L

Hak Cipta :

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
- Dilarang menggunakan 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, yang bernama lengkap Emaregita Indah Patricia dan akrab disapa Ema atau Gita, lahir di Jakarta pada tanggal 4 Maret 2003. Penulis merupakan putri ketiga dari tiga bersaudara, anak dari pasangan Modibest Dongoran dan Ristina Marpaung. Pendidikan dasar ditempuh di SD Persada pada tahun 2009 hingga 2015, dilanjutkan dengan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 19 Bekasi (2015–2018), dan pendidikan menengah atas di SMA Cinderamata (2018–2021). Pada tahun 2021, penulis melanjutkan pendidikan tinggi di Politeknik Negeri Jakarta dan dijadwalkan menyelesaikan studi pada tahun 2025.

Selama menempuh pendidikan di perguruan tinggi, penulis aktif dalam berbagai kegiatan kemahasiswaan dan organisasi. Penulis tergabung dalam Unit Kegiatan Mahasiswa PANKREAS, pernah menjadi panitia dalam kegiatan Pemira TGP, serta dipercaya sebagai pembawa acara (MC) dalam beberapa kegiatan resmi di lingkungan kampus. Selain itu, penulis juga aktif mengikuti kegiatan sebagai voluntir sampai sekarang dalam berbagai event serta berpartisipasi dalam kegiatan paduan suara, baik di gereja, dalam UKM kampus maupun diluar kampus. Penulis pernah menempuh magang di PT.Pelni Persero selama 4 bulan, pada divisi Pemasaran (Usaha Penumpang Non Komersial).



© 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

