



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

**PERANCANGAN KEMASAN PRODUK SEBLAK
MENGUNAKAN METODE *KANSEI ENGINEERING*
(STUDI KASUS : UMKM RAJA SEUHAH)**



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

2023

Hak Cipta :

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

**PERANCANGAN KEMASAN PRODUK SEBLAK
MENGUNAKAN METODE *KANSEI ENGINEERING*
(STUDI KASUS : UMKM RAJA SEUHAH)**



JURUSAN TEKNIK GRAFIKA DAN PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

2023

Hak Cipta :

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

LEMBAR PERSETUJUAN

PERANCANGAN KEMASAN PRODUK SEBLAK MENGUNAKAN METODE *KANSEI ENGINEERING* (STUDI KASUS : UMKM RAJA SEUHAH)

Disetujui,
Depok, 04 Agustus 2023

Pembimbing Materi



Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng.
NIP. 19840529201221002

Pembimbing Teknis



Deli Silvia, S.Si., M.Sc.
NIP. 198408192019032012

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 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

LEMBAR PENGESAHAN

PERANCANGAN KEMASAN PRODUK SEBLAK MENGUNAKAN METODE *KANSEI ENGINEERING* (STUDI KASUS : UMKM RAJA SEUHAH)

Disahkan pada,
Depok, 08 Agustus 2023

Penguji I

Novi Purnama Sari, S.T.P., M.Si.

NIP. 198911212019032018

Penguji II

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

NIP. 198909292022031005

Ketua Program Studi

Muryeti, S.Si., M.Si.

NIP. 197308111999032001

Ketua Jurusan



Dra. Wiwi Prastwinarti, S.Si., M.M.

NIP. 196407191997022001



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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan sebenar-benarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul

**“PERANCANGAN KEMASAN PRODUK SEBLAK MENGGUNAKAN
METODE *KANSEI ENGINEERING*
(STUDI KASUS : UMKM RAJA SEUHAH)”**

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 analisa maupun pengolahan yang digunakan, telah dinyatakan sumbernya dengan jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Depok, 08 Agustus 2023



Desak Putu Sukma Irawati

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



RINGKASAN

Seblak merupakan jajanan atau makanan yang berasal dari kota Bandung, Jawa Barat. Salah satu UMKM yang menjual produk seblak yaitu UMKM Raja Seuhah. Namun dalam pengemasan produk seblak, UMKM Raja Seuhah masih menggunakan kemasan kantong plastik dan *styrofoam* yang bersifat tidak tahan panas. Selain itu, kemasan yang digunakan pada UMKM Raja Seuhah belum terdapat label desain sehingga tidak terdapat *brand identity* pada UMKM Raja Seuhah. Berdasarkan survei pendahuluan, sebanyak 94% konsumen menyatakan bahwa kemasan saat ini belum layak digunakan untuk kemasan produk seblak. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk melakukan perancangan kemasan seblak sesuai keinginan dan persepsi konsumen menggunakan metode *Kansei Engineering*. Penelitian ini menggunakan metode *Principal Component Analysis* untuk proses ekstraksi kata *Kansei* yang menghasilkan konsep desain, metode *Fuzzy Analytical Hierarchical Process* untuk menganalisis tingkat prioritas elemen kemasan, dan metode *Quantification Theory Type 1* untuk analisis elemen kemasan yang digunakan untuk perancangan kemasan seblak. Hasil penelitian ini diperoleh 2 pasang konsep dengan menggunakan metode PCA yaitu konsep “Menarik – *Complicated*” dan “Praktis – Standar”. Tingkat prioritas elemen kemasan dengan metode FAHP diperoleh bahwa elemen “Material” menjadi prioritas tertinggi dengan bobot 0,34. Hasil metode QTT1 menghasilkan elemen *Sugarcane Baggases* (X1.3), *Curve* (X2.3), *Rounded Tray* (X3.6), *Cutlery* (X4.2), *Direct Print* (X5.1), Foto (X6.2), warna Panas (X7.1) dan San Serif (X8.1). Hasil perbandingan tingkat prioritas elemen metode FAHP dan QTT1 menyatakan konsisten bahwa elemen “Material” memiliki tingkat prioritas tertinggi. Hasil perancangan kemasan seblak UMKM Raja Seuhah sesuai keinginan konsumen dibuat dalam bentuk *mock-up* 3 dimensi.

Kata Kunci : FAHP, *kansei engineering*, PCA, seblak, QTT1

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 kritis 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

SUMMARY

Seblak is a snack or food originating from the city of Bandung, West Java. One of the SMEs that sell seblak products is the Raja Seuhah UMKM. However, in packaging seblak products, UMKM Raja Seuhah still uses plastic bags and styrofoam packaging which are not heat resistant. In addition, the packaging used in Raja Seuhah UMKM does not have a design label so there is no brand identity in Raja Seuhah UMKM. Based on the preliminary survey, as many as 94% of consumers stated that the current packaging was not suitable for seblak product packaging. Therefore this study aims to design seblak packaging according to the wishes and perceptions of consumers using the Kansei Engineering method. This study uses the Principal Component Analysis method for the Kansei word extraction process which produces design concepts, the Fuzzy Analytical Hierarchical Process method for analyzing the priority level of design elements, and the Quantification Theory Type 1 method for analyzing design elements used for seblak packaging design. The results of this study obtained 2 pairs of concepts using the PCA method, namely the concepts of "Interesting - Complicated" and "Practical - Standard". The priority level of design elements using the FAHP method is that the "Material" element is the highest priority with a weight of 0.34. The results of the QTTI method produce elements of Sugarcane Baggases (X1.3), Curve (X2.3), Rounded Tray (X3.6), Cutlery (X4.2), Direct Print (X5.1), Photos (X6.2), Hot (X7.1) and San Serif (X8.1). The results of comparison the element priority level of the FAHP and QTTI methods state consistently that the "Material" element has the highest priority level. The results of the Raja Seuhah UMKM Seblak packaging design according to the wishes of consumers were made in the form of a 3-dimensional mock-up.

Keywords : FAHP, kansei engineering, PCA, seblak, QTTI



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Perancangan Kemasan Produk Seblak Menggunakan Metode *Kansei Engineering* (Studi Kasus : UMKM Raja Seuhah)” dengan tepat waktu. Skripsi ini disusun sebagai tugas akhir dalam melengkapi persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Terapan (D4) pada Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan di Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis telah mendapatkan banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak baik secara moril dan materil. Sehingga penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Sc. H. Zainal Nur Arifin, Dipl-Ing. HTL., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Ibu Dra. Wiwi Prastiwinarti, M.M., selaku kepala Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan.
3. Ibu Muryeti, S.Si., M.Si., selaku ketua program studi Teknologi Industri cetak Kemasan.
4. Bapak Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng., selaku pembimbing materi yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi.
5. Ibu Deli Silvia, S.Si., M.Sc., selaku Pembimbing Akademik TICK 8B sekaligus pembimbing teknis yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi.
6. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan yang telah memberikan ilmu dan pembelajaran kepada penulis selama menimba ilmu di Politeknik Negeri Jakarta selama 4 tahun.
7. Kedua orang tua yang telah memberikan doa dan dukungan selama proses kuliah hingga penyusunan skripsi.

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

8. Kepada pakar kemasan dan desain (*expert panelist*) yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktunya dalam penelitian skripsi ini.
9. Kepada UMKM Raja Seuhah yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian kemasan produk seblak.
10. Teman-teman TICK 2019 khususnya TICK 8B yang telah berjuang bersama dan saling mendukung satu sama lain sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik dan tepat waktu.
11. Kepada Grup Gerabah Keren yang selalu memberikan dukungan dari awal masa perkuliahan.
12. Kepada semua responden yang telah menyempatkan waktunya untuk mengisi seluruh kuesioner penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak lepas dari kekurangan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran serta kritik yang membangun untuk penelitian ini sehingga dapat memberikan manfaat untuk penulis dan pembaca dalam menambah pengetahuan.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Depok, 08 Agustus 2023

Desak Putu Sukma Irawati

1906411020



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 | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 5 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 6 |
| 1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah | 6 |
| 1.6 Sistematika Penulisan | 6 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 8 |
| 2.1 Kemasan | 8 |
| 2.2 Desain Kemasan | 9 |
| 2.3 <i>Kansei Engineering</i> | 10 |
| 2.4 <i>Purposive Sampling</i> | 12 |
| 2.5 Uji Validitas | 12 |
| 2.6 Uji Reliabilitas | 13 |
| 2.7 <i>Semantic Differential</i> | 13 |
| 2.8 <i>Principal Component Analysis (PCA)</i> | 14 |
| 2.9 <i>Fuzzy Analytical Hierarchical Process (FAHP)</i> | 15 |
| 2.10 <i>Quantification Theory Type-1 (QTT1)</i> | 18 |

Hak Cipta :

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

| | | |
|--|--|-----------|
| 2.11 | <i>State of The Art</i> | 20 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | | 24 |
| 3.2 | Metode Pengumpulan Data | 25 |
| 3.3 | Alat Penelitian | 26 |
| 3.4 | Prosedur Analisis Data | 26 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | | 32 |
| 4.1 | Informasi Produk | 32 |
| 4.2 | Pengumpulan Sampel Kemasan | 32 |
| 4.3 | Pengumpulan Kata <i>Kansei</i> | 33 |
| 4.4 | Evaluasi Kata <i>Kansei</i> dengan Kuesioner <i>Semantic Differential</i> 1..... | 35 |
| 4.5 | Uji Validitas dan Reliabilitas | 35 |
| 4.5.1 | Uji Validitas..... | 35 |
| 4.5.2 | Uji Reliabilitas | 37 |
| 4.6 | Ekstraksi Kata <i>Kansei</i> | 38 |
| 4.6.1 | Menentukan Komponen Utama | 38 |
| 4.6.2 | Menganalisis <i>Scatter Plot</i> | 40 |
| 4.7 | Evaluasi Elemen Kemasan | 41 |
| 4.8 | Analisis Tingkat Prioritas Elemen kemasan dengan FAHP..... | 43 |
| 4.8.1 | Membuat Struktur Hirarki..... | 43 |
| 4.8.2 | Matriks <i>Pairwise Comparison</i> | 43 |
| 4.8.3 | <i>Fuzzy Synthetic Extent</i> | 44 |
| 4.8.4 | <i>Degree of Possibility</i> | 45 |
| 4.8.5 | Normalisasi Bobot..... | 46 |
| 4.8.6 | <i>Consistency Ratio</i> | 46 |
| 4.8.7 | Perangkingan Tingkat Prioritas Elemen kemasan..... | 47 |
| 4.9 | Evaluasi Konsep Desain dan Elemen kemasan | 48 |
| 4.9.1 | Pengumpulan Data Evaluasi Konsep Desain dan Elemen kemasan | 48 |
| 4.9.2 | Proses Analisis Metode QTT1 | 51 |
| 4.9.3 | Perbandingan Hasil Prioritas Elemen FAHP dan Nilai <i>Partial Correlation Coefficient</i> (PCC)..... | 57 |



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

| | | |
|--------------------------------------|---|-----------|
| 4.10 | Perancangan <i>Mock-Up</i> Kemasan..... | 58 |
| 4.11 | Evaluasi Pendapat Konsumen Terhadap Hasil Perancangan <i>Mock-Up</i> Kemasan..... | 60 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN..... | | 62 |
| 5.1 | Simpulan..... | 62 |
| 5.2 | Saran..... | 63 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | | 64 |
| LAMPIRAN..... | | 68 |





DAFTAR TABEL

| | | |
|------------|--|----|
| Tabel 2.1 | Contoh Kuesioner SD1 untuk Mengevaluasi Kata <i>Kansei</i> | 14 |
| Tabel 2.2 | Contoh data Matriks PCA | 15 |
| Tabel 2.3 | Contoh Nilai TFN..... | 16 |
| Tabel 2.4 | <i>Random Index</i> Sesuai Jumlah Kriteria | 18 |
| Tabel 2.5 | Penelitian Terdahulu..... | 21 |
| Tabel 3.1 | Alat Penelitian | 26 |
| Tabel 4.1 | Sampel Kemasan | 33 |
| Tabel 4.2 | Kata <i>Kansei</i> | 34 |
| Tabel 4.3 | Hasil Uji Validitas Pertama | 36 |
| Tabel 4.4 | Hasil Uji Validitas Kedua..... | 37 |
| Tabel 4.5 | Hasil Uji Reliabilitas Nilai <i>Cronbach's Alpha</i> | 38 |
| Tabel 4.6 | Morfologi Kemasan..... | 42 |
| Tabel 4.7 | Nilai TFN Kriteria Elemen Kemasan | 44 |
| Tabel 4.8 | Hasil Nilai <i>Fuzzy Synthetic Extent</i> | 45 |
| Tabel 4.9 | Hasil <i>Degree of Possibility</i> | 46 |
| Tabel 4.10 | Hasil Normalisasi Pembobotan Kriteria Elemen | 46 |
| Tabel 4.11 | Hasil Nilai <i>Consistency Ratio</i> | 47 |
| Tabel 4.12 | Hasil Perangkingan Tingkat Prioritas Elemen Kemasan..... | 47 |
| Tabel 4.13 | Data Input QTT1 untuk Konsep Menarik- <i>Complicated</i> | 49 |
| Tabel 4.14 | Data Input QTT1 untuk Konsep Praktis - Standar | 50 |
| Tabel 4.15 | Hasil Nilai <i>R-Square</i> | 53 |
| Tabel 4.16 | Tipe Elemen Struktur Kemasan Konsep Menarik - <i>Complicated</i> | 55 |
| Tabel 4.17 | Nilai Elemen Struktur Konsep Menarik - <i>Complicated</i> | 55 |
| Tabel 4.18 | Tipe Elemen Desain Kemasan Konsep Menarik - <i>Complicated</i> | 56 |
| Tabel 4.19 | Nilai Elemen Desain Konsep Menarik - <i>Complicated</i> | 57 |
| Tabel 4.20 | Nilai <i>Partial Correlation Coefficient</i> (PCC)..... | 57 |

Hak Cipta :

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



DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1.1 Kemasan Seblak UMKM Raja Seuhah | 2 |
| Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran | 25 |
| Gambar 3.2 Prosedur Analisis Data | 27 |
| Gambar 4.1 Grafik <i>Scree Plot</i> | 39 |
| Gambar 4.2 Hasil Metode <i>Standard Deviation</i> | 39 |
| Gambar 4.3 Hasil <i>Scatter Plot</i> | 40 |
| Gambar 4.4 Struktur Hirarki Elemen Kemasan FAHP | 43 |
| Gambar 4.5 <i>Coding</i> Elemen Struktur untuk Konsep Menarik - <i>Complicated</i> | 51 |
| Gambar 4.6 <i>Coding</i> Elemen Desain untuk Konsep Menarik - <i>Complicated</i> | 52 |
| Gambar 4.7 <i>Coding</i> Elemen Struktur untuk Konsep Praktis - Standar | 52 |
| Gambar 4.8 <i>Coding</i> Elemen Desain untuk Konsep Praktis – Standar | 53 |
| Gambar 4.9 Hasil <i>Output</i> Elemen Struktur Terpilih Konsep "Menarik - <i>Complicated</i> " | 54 |
| Gambar 4.10 Hasil <i>Output</i> Elemen Desain Terpilih Konsep "Menarik - <i>Complicated</i> " | 56 |
| Gambar 4.11 Desain Tampak Depan 2D Perancangan Kemasan Seblak | 58 |
| Gambar 4.12 Desain Tampak Belakang 2D Perancangan Kemasan Seblak | 59 |
| Gambar 4.13 Desain Tampak Depan 3D Perancangan Kemasan Seblak | 59 |
| Gambar 4.14 Desain Tampak Atas 3D Perancangan Kemasan Seblak | 59 |
| Gambar 4.15 Desain Tampak Belakang 3D Perancangan Kemasan Seblak | 60 |
| Gambar 4.16 Hasil Evaluasi Kesesuaian Perancangan Kemasan dengan Konsep Desain Menarik – <i>Complicated</i> | 60 |
| Gambar 4.17 Hasil Evaluasi Perancangan Mock-Up Kemasan Seblak | 61 |

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

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. Sampel Kemasan yang Terkumpul | 68 |
| Lampiran 2. Poster Stimulus | 70 |
| Lampiran 3. Hasil Pengumpulan Kata <i>Kansei</i> | 71 |
| Lampiran 4. Profil Responden | 74 |
| Lampiran 5. Kuesioner <i>Semantic Differential</i> 1 | 76 |
| Lampiran 6. Hasil Kuesioner <i>Semantic Differential</i> 1 | 77 |
| Lampiran 7. <i>Coding</i> Metode PCA | 78 |
| Lampiran 8. Hasil Kuesioner <i>Pairwise Comparison</i> | 78 |
| Lampiran 9. Hasil Nilai Perbandingan Antara Kriteria Metode FAHP | 82 |
| Lampiran 10. Hasil Perhitungan Uji Konsistensi FAHP | 83 |
| Lampiran 11. Kuesioner <i>Semantic Differential</i> II | 84 |
| Lampiran 12. <i>Coding</i> Analisis QTT1 | 85 |
| Lampiran 13. <i>MindMap</i> | 88 |
| Lampiran 14. Kegiatan Bimbingan Materi | 89 |
| Lampiran 15. Kegiatan Bimbingan Teknis | 90 |



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha mikro, kecil dan menengah atau biasa disebut dengan UMKM merupakan salah satu jenis usaha yang berkembang dan menjadi pilar dalam pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Menurut UU No. 20 tahun 2008 yang mengatur tentang UMKM menjelaskan bahwa “Perusahaan kecil yang dimiliki dan dikelola oleh seseorang atau dimiliki oleh sekelompok kecil orang dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu”. Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (KemenkopUKM) pada tahun 2022, jumlah UMKM di Indonesia tembus mencapai 64 juta unit usaha. UMKM memiliki kontribusi dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia yaitu berupa daya serap tenaga kerja yang besar dan UMKM lebih dekat dengan masyarakat (Putro *et al.*, 2022). Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) menyatakan bahwa daya serap tenaga kerja UMKM yaitu sebanyak 117 juta pekerja. Selain kontribusi terhadap daya serap tenaga kerja, UMKM juga berkontribusi sebagai penyumbang Produk Domestik Bruto (PDB) sebanyak 60,5% pada tahun 2022.

UMKM di Indonesia merebak menjadi berbagai macam bidang, mulai dari bidang kuliner, kerajinan, kecantikan, aksesoris hingga *fashion*. UMKM yang sering ditemui yaitu UMKM di bidang kuliner. Pada bidang kuliner ini, UMKM menjual berbagai macam makanan atau minuman khas daerah hingga kekinian. Salah satu UMKM yang menjual makanan khas daerah yaitu UMKM Raja Seuhah. Raja Seuhah merupakan salah satu UMKM yang berada di Jalan Karadenan, Cibinong, Jawa Barat. UMKM Raja Seuhah pertama kali berdiri pada tahun 2011 dengan menjual berbagai macam jenis seblak seperti seblak mie, seblak baso, seblak kwetiaw, seblak ceker dan masih banyak lagi.

Seblak merupakan salah satu makanan yang berasal dari Jawa Barat. Seblak saat ini sudah dikenal banyak orang dari remaja hingga orang dewasa. Seblak mulai menjadi makanan favorit oleh masyarakat Indonesia karena seblak mempunyai cita rasa yang khas pada rasa, bumbu dan bahan yang disajikan. Seblak UMKM Raja

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

Seuhah memiliki berbagai macam menu yaitu seblak kerupuk, seblak mie, seblak makaroni, seblak baso, seblak cekeer hingga seblak komplit. Produk seblak UMKM Raja Seuhah dalam penggunaan kemasan seblak masih sangat sederhana yang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Kemasan Seblak UMKM Raja Seuhah

Kemasan merupakan salah satu hal terpenting dari suatu produk. Kemasan digunakan untuk mewadahi dan membungkus produk baik bersentuhan langsung atau tidak bersentuhan langsung dengan produk. Kemasan memiliki fungsi sebagai wadah pembungkus yang aman dan layak digunakan sehingga melindungi produk dari panas sinar matahari, perubahan cuaca, guncangan, mikroorganisme dan kontaminasi yang dapat mempengaruhi kualitas dari produk yang dikemas. Selain berfungsi sebagai wadah pembungkus, kemasan juga berfungsi sebagai alat komunikasi serta media promosi karena kemasan dapat memberikan daya tarik sehingga meningkatkan calon konsumen untuk membeli suatu produk (Syarifah *et al.*, 2018).

Produsen seblak merupakan pelaku UMKM industri rumahan atau industri kecil sehingga menyebabkan pengetahuan kemasan yang merupakan salah satu faktor penting pada suatu produk masih sangat awam diketahui oleh pelaku UMKM dari

segi perlindungan pada produk, keamanan kemasan hingga kemasan menjadi sarana promosi. Kemasan plastik dan *styrofoam* merupakan material yang terbuat dari polimer-polimer yang tidak tahan terhadap panas. Jika terkena panas, maka polimer penyusun akan rusak kemudian bermigrasi ke makanan yang akan membahayakan kesehatan dan dapat memicu timbulnya penyakit kanker (Utomo & Solin, 2021). Oleh karena itu kemasan seblak yang digunakan saat ini masih belum tepat guna dalam melindungi produk seblak yang dikemas dan masih sederhana yang menyebabkan kurangnya *branding* dari UMKM Raja Seuhah karena tidak mencantumkan nama UMKM, kontak, alamat dan informasi terkait produk pada kemasannya.

Berdasarkan permasalahan kemasan produk seblak UMKM Raja Seuhah dilakukan survei kepada konsumen seblak terkait perasaan dan pendapat konsumen terhadap kemasan seblak saat ini. Survei dilakukan kepada 30 orang responden dengan menghasilkan sebanyak 94% mengatakan bahwa kemasan seblak saat ini belum sesuai, sebanyak 100% responden mengatakan bahwa kemasan seblak saat ini perlu adanya perancangan kemasan. Berdasarkan data tersebut menyatakan bahwa perlu dilakukan perancangan terhadap kemasan seblak sehingga menghasilkan kemasan seblak yang sesuai dengan fungsi serta dapat meningkatkan *value added* produk tersebut.

Kansei Engineering merupakan metode yang dapat menerjemahkan perasaan, kesan, dan pesan dari pengalaman konsumen. Perasaan konsumen yang diungkapkan dalam kata-kata *Kansei* akan menghasilkan keinginan desain produk atau layanan baru. *Kansei Engineering* diharapkan dapat memberikan inovasi dan solusi baru untuk menyempurnakan konsep yang sudah ada untuk mengikuti keinginan konsumen yang dapat berubah seiring dengan perkembangan zaman (Masudin *et al.*, 2022). *Kansei Engineering* mewujudkan desain produk dengan berorientasi dari perasaan dan indera manusia seperti penglihatan, penciuman, perabaan, pendengaran serta pengecap. Kelebihan metode *Kansei Engineering* dalam perancangan suatu produk yaitu dapat mengidentifikasi kategori yang didasari oleh emosi dan perasaan

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



konsumen sehingga menghasilkan pengembangan produk yang sesuai dengan keinginan konsumen (Faisal *et al.*, 2021).

Penelitian terkait pengembangan kemasan dengan mengaplikasikan metode *Kansei Engineering* sudah banyak dilakukan, di antaranya penelitian yang melakukan perancangan kemasan produk Takoyaki dengan menggunakan metode *Kansei Engineering* untuk mengidentifikasi item dan kategori yang sesuai dengan keinginan konsumen. Proses menganalisis menggunakan analisis Konjoin untuk mengetahui atribut produk yang disukai oleh konsumen. Hasil dari penelitian menyatakan bahwa elemen desain pada kemasan takoyaki yaitu sarana pendukung, bahan dan motif. Kategori yang diinginkan oleh konsumen pada sarana pendukung yaitu terdapatnya informasi produk, pada bahan yaitu kertas *ivory* dan pada motif yaitu adanya gambar produk dan logo (Faisal *et al.*, 2021).

Penelitian selanjutnya yaitu penelitian terkait merancang kemasan kopi *ready to drink* dengan menggunakan metode *Kansei Engineering* untuk menerjemahkan emosi dan perasaan konsumen. Metode pendukung yang digunakan yaitu PCA dan QTT1. Metode PCA digunakan untuk menentukan konsep yang sesuai dengan konsumen. Sedangkan, metode QTT1 digunakan untuk menganalisis korelasi antara kata *Kansei* dan elemen kemasan. Hasil penelitian yang diperoleh yaitu 30 pasang kata *Kansei* dengan konsep desain yang diperoleh yaitu *general – unique* (Sari *et al.*, 2021).

Berdasarkan penelitian terdahulu, penelitian perancangan kemasan Seblak UMKM Raja Seuhah menggunakan *Kansei Engineering* dengan metode pendukung *Principal Component Analysis* (PCA) untuk mengelompokkan kata *Kansei* menjadi beberapa kelompok data yang dapat diinterpretasikan menjadi beberapa konsep desain. Kemudian metode *Fuzzy Analytical Hierarchical Process* (FAHP) digunakan untuk menentukan tingkat prioritas elemen kemasan dengan menghasilkan nilai bobot global. Nilai bobot global tertinggi merupakan konsep dan elemen kemasan yang terpilih. Tahapan terakhir yaitu melakukan analisis korelasi antara konsep desain dan elemen kemasan dengan menggunakan metode *Quantification Theory Type-1*. Setiap konsep desain akan menghasilkan elemen kemasan yang dihasilkan kemudian dapat diaplikasikan untuk perancangan kemasan.

Hak Cipta :

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



Penelitian ini bertujuan untuk merancang desain kemasan seblak yang diinginkan konsumen sesuai dengan fungsi kemasan yaitu melindungi produk sehingga aman untuk makanan yang dikemas dan aman untuk konsumen serta mampu menjadi daya tarik konsumen sehingga mampu bersaing dengan kompetitor lain.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan permasalahan sebelumnya, rumusan masalah yang dalam penelitian yaitu sebagai berikut.

1. Bagaimana konsep desain kemasan yang dihasilkan sesuai dengan perasaan dan keinginan konsumen?
2. Bagaimana tingkat prioritas elemen kemasan dalam perancangan kemasan seblak?
3. Bagaimana perbandingan prioritas elemen kemasan dengan metode FAHP dan QTT1?
4. Bagaimana *mockup* kemasan seblak yang dihasilkan sesuai perasaan dan keinginan konsumen dengan perancangan menggunakan metode *Kansei Engineering*?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk menjawab permasalahan yang dijelaskan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut.

1. Menentukan konsep desain kemasan seblak yang sesuai dengan perasaan dan keinginan konsumen.
2. Menganalisis tingkat prioritas elemen kemasan pada perancangan kemasan seblak.
3. Menganalisis perbandingan prioritas elemen kemasan yang diperoleh dengan metode FAHP dan QTT1
4. Merancang desain *mockup* kemasan seblak sesuai perasaan dan keinginan konsumen dengan menggunakan metode *Kansei 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 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

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian adalah sebagai berikut.

1. Bagi Mahasiswa
Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengalaman dalam menerapkan ilmu yang sudah dipelajari selama di Perguruan Tinggi. Serta menambah pengalaman untuk memecahkan suatu permasalahan yang ada untuk bekal di dunia kerja khususnya dalam melakukan perancangan kemasan dengan menggunakan *Kansei Engineering*.
2. Bagi pelaku UMKM
Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan solusi desain kemasan yang dapat meningkatkan daya tarik terhadap produk yang dijual berdasarkan kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga pelaku UMKM dapat bersaing dengan kompetitor lain dalam dunia wirausaha.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah

Adapun ruang lingkup dan batasan masalah penelitian ini yang bertujuan untuk membatasi supaya penelitian berfokus pada tujuan yang akan diteliti, yaitu sebagai berikut.

1. Penelitian ini berfokus pada kemasan produk Seblak UMKM Raja Seuhah.
2. Penelitian ini menggunakan metode yaitu *Principal Component Analysis*, *Fuzzy Analytical Hierarchical Process* dan *Quantification Theory Type-1*.
3. Penelitian hanya berfokus melakukan perancangan kemasan digital tanpa memperhitungkan biaya yang dibutuhkan hingga pembuatan kemasan.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada penelitian itu adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang penelitian, ruang lingkup dan batasan masalah, tujuan penelitian, teknik pengumpulan data dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini menjelaskan tentang teori-teori dasar dan literatur yang berkaitan dengan penelitian serta akan digunakan sebagai acuan dalam penelitian dengan metode *Kansei Engineering*.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang tahapan-tahapan yang dilakukan dalam penelitian seperti metode pengumpulan data, metode penelitian, penggunaan alat dan bahan dan prosedur yang digunakan untuk menganalisis serta mengolah data penelitian yang dilakukan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi hasil dan pembahasan yang didapatkan dari proses pengolahan data dan analisis hasil penelitian dengan menggunakan metode *Kansei Engineering* dan metode pendukung yang digunakan pada proses perancangan kemasan Seblak UMKM Raja Seuhah.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi penjabaran seluruh kesimpulan hasil penelitian perancangan kemasan Seblak UMKM Raja Seuhah.

**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



BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh pada penelitian dengan menggunakan metode *Kansei Engineering*, dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan hasil ekstraksi kata *Kansei* sebanyak 23 kata *Kansei* dengan metode *Principal Component Analysis* (PCA) diperoleh sebanyak 2 pasang konsep yaitu “Menarik – *Complicated*” dan “Praktis – Standar”. Penentuan konsep terpilih yaitu konsep “Menarik – *Complicated*” karena konsep tersebut memperoleh nilai *R-Square* tertinggi.
2. Berdasarkan hasil analisis dengan metode *Fuzzy Analytical Hierachical Process* (FAHP) diperoleh elemen dengan nilai bobot tertinggi sehingga menjadi elemen prioritas tertinggi yaitu pada material dengan bobot 0,3456, selanjutnya bagian tutup dengan bobot 0,2231, *surface design* dengan bobot 0,1540, bentuk dengan bobot 0,0903, fitur dengan bobot 0,0847, gambar dengan bobot 0,0461, warna dengan bobot 0,0445 dan tipografi dengan bobot 0,0116.
3. Perbandingan hasil prioritas elemen kemasan yang diperoleh dari metode FAHP dan QTT1 dinyatakan konsisten karena hasil elemen kemasan dengan prioritas tertinggi pada metode FAHP dan QTT1 menghasilkan elemen kemasan “Material” menjadi elemen kemasan dengan prioritas tertinggi.
4. Hasil analisis elemen kemasan yang diperoleh menggunakan metode QTT1 menghasilkan bahwa konsep yang terpilih yaitu “Menarik – *Complicated*” karena menghasilkan nilai *R-Square* tertinggi. Pada konsep “Menarik – *Complicated*” elemen kemasan yang terpilih yaitu material *Sugarcane Bagasses* (X1.3), bagian tutup *Curve* (X2.3), bentuk kemasan *Rounded Tray* (X3.6), fitur *Cutlery* (X4.2), *surface design Direct Print* (X5.1), gambar Foto (X6.2), warna Panas (X7.1) dan tipografi San Serif (X8.1).

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

5.2 Saran

Saran dari penulis pada penelitian ini untuk penelitian selanjutnya yaitu sebagai berikut.

1. Melakukan penelitian lebih lanjut terkait proses produksi kemasan yang sudah dirancang hingga menjadi *prototype*.
2. Menghitung biaya yang diperlukan untuk proses produksi kemasan yang sudah dirancang pada penelitian ini.
3. Melakukan penelitian lebih lanjut terkait tingkat ketahanan panas pada material *Sugarcane Bagasses*.



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

- Alatas, M. Y., Mursalin, M., Andriasnyah, A., Prasetyo, A., Hardianto, D., & Dewi, R. M. (2018). Sikap dan Persepsi Konsumen Terhadap Merek Jilbab Syafirah Muslimah di Tangerang Selatan: Pendekatan Semantic Differential. *Indonesian Journal of Economics Application*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.32546/ijea.v1i1.161>
- Azies, H. A. (2019). Analisis Pengaruh Pengendalian Pencemaran dan Kerusakan Lingkungan Terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia Menggunakan Pendekatan Geographically Weighted Regression Principal Components Analysis (GWRPCA). *Prosiding Seminar Nasional Energi* 8, 1(1).
- Baroroh, D. K., Amalia, M., & Lestari, N. P. (2019). Kansei Engineering Approach for Developing Electric Motorcycle. *Communications in Science and Technology*, 4(2), 50–56. <https://doi.org/10.21924/cst.4.2.2019.119>
- Budiyono, D., & Soelistyari, H. T. (2016). Evaluasi Kualitas Visual Lanskap Wisata Pantai Balekambang di Desa Srigonco, Kabupaten Malang. *JURNAL LANSKAP INDONESIA*, 8.
- Cahyono, E. A., & Darsini, D. (2022). Sikap Masyarakat Terhadap Program Vaksinasi Booster COVID-19 (Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Penelitian). *Pengembangan Ilmu dan Praktik Kesehatan*, 1(1), 1–21. <https://doi.org/10.56586/pipk.v1i1.185>
- Charoline, R. S., Oktavianty, H., & Adisetya, E. (2023). Desain Kemasan dan Penampilan Produk Gula Kelapa Pacitan untuk Meningkatkan Daya Tarik Konsumen. *Agroforetech*, 1(2).
- Cui, X., Ge, M., & Shen, X. (2022). Application of Comprehensive Evaluation in New-Product-Development Evaluation: The Case of Landscape-Architectural Outdoor Wooden Furnishing. *Forests*, 13(10), 1552. <https://doi.org/10.3390/f13101552>

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

- Damayanti, K. A., Ariningsih, P. K., Wimantika, D. A., Yogasara, T., & Theophilus, Y. (2018). Pemetaan Kemasan Produk UMKM. *Universitas Katolik Parahyangan*.
- Desi, N. L., & Sarjani, N. K. P. (2018). Inovasi Desain Kemasan Ayam Betutu Sebagai Ikon Oleh – Oleh Khas Bali di Kota Denpasar. *Mudra Jurnal Seni Budaya*, 33(1), 17. <https://doi.org/10.31091/mudra.v33i1.319>
- Desintha, S., Ayu, I. K., & Octamediana, H. (2020). Unsur Visual Kemasan Granola Creations. *VISUALITA*, 8(2), 89–95. <https://doi.org/10.33375/vslt.v8i2.2769>
- Everlin, S., & Yosephine, C. (2018). Analisis Desain Kemasan Yogurt Drink “CIMORY.” *Titik Imaji*, 1(2). <https://doi.org/10.30813/v1i2.1413>
- Faisal, D., Fathimahhayati, L. D., & Sitania, F. D. (2021). *Penerapan Metode Kansei Engineering Sebagai Upaya Perancangan ulang Kemasan Takoyaki (Studi Kasus: Takoyakiku Samarinda)*. 18.
- Ismawan, F. (2015). Hasil Ekstraksi Algoritma Principal Component Analysis (PCA) untuk Pengenalan Wajah dengan Bahasa Pemrograman Java Eclipse IDE. *SISFOTEK GLOBAL*, 5(1).
- Janna, N. M., & Herianto, H. (2021). *Konsep Uji Validitas Dan Reliabilitas Dengan Menggunakan SPSS. Open Science Framework*. <https://doi.org/10.31219/osf.io/v9j52>
- Kittidecha, C., Marasinghe, A. C., & Yamada, K. (2016). Application of Affective Engineering and Fuzzy Analytical Hierarchy Process in Thai Ceramic Manufacturing. *International Journal of Affective Engineering*, 15(3), 325–334. <https://doi.org/10.5057/ijae.IJAE-D-15-00022>
- Kodžoman, D., Hladnik, A., Čuden, A. P., & Čok, V. (2023). Assessment and Semantic Categorization of Fabric Visual Texture Preferences. *AUTEX Research Journal*, 23(2), 279–291. <https://doi.org/10.2478/aut-2022-0006>
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling. *Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1). <http://journal.ummat.ac.id/index.php/historis>

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

- Maharani, S., & Bernard, M. (2018). Analisis Hubungan Resiliensi Matematik Terhadap Kemampuan Pemecahan Masalah Siswa Pada Materi Lingkaran. *JPMI (Jurnal Pembelajaran Matematika Inovatif)*, 1(5), 819. <https://doi.org/10.22460/jpmi.v1i5.p819-826>
- Masudin, I., Restuputri, D. P., Indriani, T. R., Lau, E., & Widayat, W. (2022). Modified-Kansei engineering for the quality of logistics services during the Covid-19 pandemic: Evidence from Indonesia. *Cogent Engineering*, 9(1), 2064588. <https://doi.org/10.1080/23311916.2022.2064588>
- Muallimah, H. (2021). Kajian Penerapan Strategi Komunikasi AISAS Terhadap Perancangan Desain Komunikasi Visual. *Kreatif: Jurnal Karya Tulis, Rupa, Eksperimental dan Inovatif*, 3(02), 1–10. <https://doi.org/10.53580/files.v3i02.30>
- Nagamachi, M. (2016). *Kansei/Affective Engineering*. Boca Rotan: Taylor & Francis Group.
- Nagamachi, M., & Lokman, A. (2015). *Kansei Innovation*. CRC Press Taylor & Francis Group.
- Nastiti, H., & Pangestuti, D. C. (2021). Manajemen Mutu Pembuatan Kemasan Pada Pelaku Usaha Kecil di Limo Depok. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 4(1). <https://doi.org/10.24912/jbmi.v4i1.9925>
- Putri, A. D., & Wibawa, B. M. (2020). Perbandingan Faktor Atribut pada Toko Nol Limbah di Kota Surabaya: Pendekatan Semantic Differential. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 9(1), D40–D45. <https://doi.org/10.12962/j23373520.v9i1.50828>
- Putro, H. P. N., Abbas, E. W., Subiyakto, B., & Putra, M. A. H. (2022). Peran Modal Sosial Dalam Pengembangan UMKM Kerajinan di Kampung Purun. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 7(3), 203–209.
- Rahayu, G. (2017). Principal Component Analysis untuk Dimensi Reduksi Data Clustering Sebagai Pemetaan Persentase Sertifikasi Guru di Indonesia. *Seminar Nasional Teknologi Informasi, Komunikasi dan Industri (SNTIKI) 9*.

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

- Rahman, N. N., Utami, R. S., & Raden, A. Z. M. (2018). Analisis Tipografi pada Spanduk Pemasaran Perumahan. *Jurnal Desain*, 5(03), 250. <https://doi.org/10.30998/jurnaldesain.v5i03.2572>
- Ramadhan, A., Haeril, F. K., & Medina, R. (2019). *Kajian Visual Kemasan Sebagai Media Informasi (Studi Kasus Kemasan Produk Mainan Flying Glider)*.
- Sari, Muzaki, V. A., Sa'adah, L., & Rachka, R. M. (2021). Perancangan dan Pengembangan Kemasan Dengan Metode Kansei Engineering. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL TETAMEKRAF*, 1(1).
- Sari, N. P. (2019). *Perencanaan dan Pengembangan Kemasan: Kansei Engineering*. PNJ Press.
- Sonalitha, E., & Sarosa, M. (2015). Pemilihan Pemasok Bahan Mentah pada Restoran Menggunakan Metode Fuzzy Analytical Hierarchy Process. *Jurnal EECCIS*, 9(1). <https://doi.org/10.21776/jeccis.v9i1.274>
- Suza, D. E. (2019). Konsep dan Aplikasi Pengembangan Skala dan Evaluasi Psikometrik. *USU Press*. <http://usupress.usu.ac.id>
- Syarifah, T., Siddik, M., & Panjaitan, H. I. (2018). Penerapan Pengemasan Produk Bisnis Rumahan di Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap Kabupaten Asahan Asahan. *Jurnal Anadara Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2023, 5(1).
- Utomo, N., & Solin, D. P. (2021). BAHAYA TAS PLASTIK DAN KEMASAN STYROFOAM. *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 2(2), 43–49. <https://doi.org/10.33005/jatekk.v2i2.43>
- Zulkarnain, Mahfud, Marimin, Darmawati, E., & Sugiarto. (2020). Rancangan Model Purwarupa Kemasan Kopi Specialty. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 1–12. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.1>
- Zuo, Y., & Wang, Z. (2020). Subjective Product Evaluation System Based on Kansei Engineering and Analytic Hierarchy Process. *Symmetry*, 12(8), 1340. <https://doi.org/10.3390/sym12081340>

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

Lampiran 1. Sampel Kemasan yang Terkumpul

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 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 | AF | AG | AH | AI |
|  |  |  |  |  |
| AJ | AK | AL | AM | AN |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| AO | AP | AQ | AR |



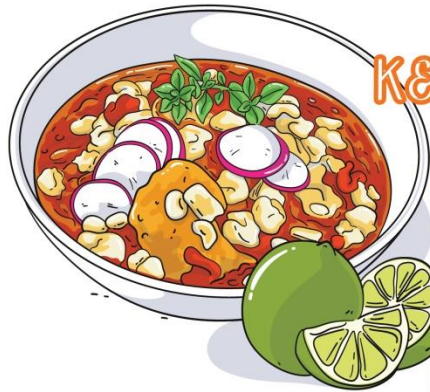
© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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. Poster Stimulus



PERANCANGAN KEMASAN PRODUK SEBLAK

INTRODUCTION

Kemasan Seblak UMKM Raja Seuhah yang digunakan saat ini yaitu kemasan kantong plastik dan styrofoam yang tidak tahan terhadap panas sehingga menjadi masalah yang krusial pada kemasannya.



Kemasan Seblak saat ini



Mengapa perlu adanya perancangan pada kemasan Seblak?

01

KEMASAN TIDAK TAHAN TERHADAP PANAS

Kemasan kantong plastik dan styrofoam tidak tahan dengan panas sehingga akan mengakibatkan perpindahan zat berbahaya dari kemasan plastik ke makanan yang akan memicu penyakit kanker.



02

KEMASAN PLASTIK SULIT DIBUKA

Kemasan plastik yang diikat sehingga sulit dibuka karena produk seblak yang panas sehingga kemungkinan produk seblak tumpah.



03

TIDAK TERDAPAT DESAIN PADA KEMASAN

Tidak adanya desain sehingga kurang menarik dan informatif terkait produk seblak serta sulit membedakan kemasan dengan banyaknya varian rasa seblak.



Hak Cipta :

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

Lampiran 3. Hasil Pengumpulan Kata *Kansei*

| Nama | Umur | Kata <i>Kansei</i> |
|--------------|------|---|
| Namira | 22 | Sangat sederhana, masih kemasan plastik, tidak aman, pedas, gurih, berkuah, enak, berbentuk mangkok, mengilustrasikan isi seblak, sulit dibuka, mudah tumpah, berbahan aluminium, foodgrade, ukuran sesuai |
| Dea | 22 | Tidak higienis, desain kurang menarik, tidak informative, tidak efektif, sulit dibuka, berkuah, segar, pedas, varian beragam, menggambarkan produk, berbahan plastik, berbahan <i>styrofoam</i> , tidak aman, tidak tahan panas, mudah tumpah, berbentuk mangkok, desain terdapat level pedas, desain terdapat varian seblak, memiliki handle |
| Anandya | 21 | Berbahan plastik, berbahan <i>styrofoam</i> , pedas, gurih, asin, kenyal, berwarna merah, tidak aman, sulit dibuka, sulit disajikan, berbentuk mangkok, tahan panas, foodgrade, desain yang menarik |
| Rendi | 17 | Tidak higienis, enak, segar, pedas, berbentuk mangkok, foodgrade, aman |
| Maudy | 21 | Berbahan plastik, sulit dibuka, berbahan <i>styrofoam</i> , tidak tahan panas, tidak ada logo, informative, berbentuk mangkok berbahan kertas, enak, beraroma menggoda, desain kurang menarik, sulit dibuka, foodgrade |
| Nanda Naufal | 22 | Tidak aman, terjangkau, enak, simple, mudah dibawa, desain menarik, desain modern, berbahan plastik, berbahan <i>styrofoam</i> , kemasan microwave, foodgrade, tahan panas, simple, mudah dibuka, aman |
| Rifqi | 23 | Desain tidak menarik, ukuran sesuai porsi, efisien, enak, beraroma menggoda, higienis, tidak aman, berbentuk mangkok, foodgrade |
| Sinta | 22 | Mudah dibuka, foodgrade, aman, pedas, asin, isi bervariasi, mudah tumpah, tidak tahan panas, aman, informative, eye-catching, terdapat ingredient seblak |
| Fhalia | 22 | Sulit dibuka, berbahan plastik, mudah tumpah, desain tidak menarik, enak, gurih, asin, kenyal, beraroma menggoda, berwarna merah, tahan panas, aman, mudah dibawa, berbentuk mangkok, foodgrade |
| Q | 21 | Ringan, berbahan plastik, berbahan <i>styrofoam</i> , tidak tahan panas, mudah tumpah, berkuah, gurih, pedas, asin, berwarna merah, mudah dibawa, higienis, tidak aman, berbentuk mangkok, foodgrade, ukuran sesuai porsi, desain menarik, memiliki fitur alat makan, efisien, mudah digunakan |
| Kemas | 23 | Tidak efektif, tidak aman, tidak berbahan <i>styrofoam</i> , mudah dibuka, mudah disajikan, makanan khas sunda, pedas, berkuah, berwarna merah, berbahan plastik, tidak aman, foodgrade, kemasan microwave, berbentuk mangkok, mudah disajikan, tidak mudah tumpah, tahan panas |
| Pricillia | 22 | Tidak tahan panas, tidak efisien, beraroma menggoda, cita rasa khas, berwarna merah, simple, desain tidak menarik, tidak higienis, tidak aman, tidak tahan panas, sulit dibuka, berbentuk box, berbentuk mangkok, foodgrade, |
| Syifa | 29 | Berbentuk mangkok, berwarna merah, aman, ukuran sesuai porsi, desain menarik, informative, kenyal, pedas, beraroma menggoda, mudah dibuka, berbahan plastik, foodgrade, mudah digunakan |
| Sita | 22 | Berbahan plastik, berbahan <i>styrofoam</i> , kurang higienis, tidak aman, |

Hak Cipta :

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

| | | |
|--------------|----|---|
| | | pedas, berwarna merah, beraroma menggoda, tidak tahan panas, sulit dibuka, tidak higienis, berbentuk mangkok, foodgrade |
| Diah | 22 | Berbahan plastik, berbahan <i>styrofoam</i> , tidak aman, berkuah, sulit dibuka, beraroma menggoda, pedas, asin, terjangkau, kemasan sudah sesuai fungsi, berbentuk mangkok, berbentuk box, tahan panas, berbahaya bagi kesehatan |
| Alya | 22 | Tidak informatif, tidak efisien, tidak ramah lingkungan, pedas, tidak efisien, sulit dibuka, tidak tahan panas, mudah bocor, mudah tumpah, berbentuk mangkok, mudah ditutup, terdapat label, tertutup, memiliki alat makan |
| Melania | 23 | Tidak efisien, berbahan plastik, berbahan <i>styrofoam</i> , tidak ramah lingkungan, warna tidak menarik, bentuk tidak menarik, enak, beraroma menggoda, mudah tumpah, mudah bocor, tutup transparan, desain menarik, desain tidak monoton, aman digunakan, tahan panas, aman, simple, mudah dibuka |
| Nadnad | 21 | Berbahan plastik, sulit dibuka, enak, berbahan <i>styrofoam</i> , bahaya bagi kesehatan, tidak ramah lingkungan, foodgrade, berbentuk mangkok |
| Evi Mujianti | 30 | Berbahaya bagi kesehatan, berbahan plastik, berbahan <i>styrofoam</i> , tidak praktis, tidak ramah lingkungan, enak, gurih, beraroma menggoda, sulit dibuka, foodgrade, berbentuk box, tahan panas, efektif, |
| Elvira | 22 | Tidak praktis, berbahaya bagi kesehatan, berbahan <i>styrofoam</i> , kenyal, pedas, enak, berbahan plastik, tidak memiliki desain, tidak ada informasi mengenai seblak, sulit dibuka, ramah lingkungan, berbahan kertas, tidak mudah tumpah, aman, desain menggambarkan produk, |
| Indah Musa | 28 | Kurang kreatif, beraroma menggoda, sederhana, desain monoton, sulit dibuka, berbentuk mangkok, foodgrade, tidak mudah bocor |
| Iin | 22 | Sulit disajikan, tidak praktis, sulit dibuka, berbahan plastik, berbahan <i>styrofoam</i> , gurih, pedas, beraroma menggoda, tidak aman, tidak efisien, desain tidak menarik, berbentuk box, tidak mudah tumpah |
| Siti | 22 | Pedas, enak, gurih, berbentuk box, berwarna merah, mudah dibuka, kenyal, beraroma menggoda, modern, simple, menggambarkan produk, berbahan plastik, mudah tumpah, mudah bocor, tidak aman, berbahan <i>styrofoam</i> , foodgrade, mudah dibawa, isi produk terlihat, |
| Mutia | 22 | Pedas, tidak aman, tidak menarik, ringkih, berbahan <i>styrofoam</i> , berbahaya bagi kesehatan, berbahan plastik, berbentuk box |
| Febrian | 23 | Menggambar isi produk, higienis, efisien, gurih, pedas, kenyal, beraroma menggoda, berbentuk mangkok, terdapat lubang kecil ditutup, desain menarik, menampilkan bahan-bahan seblak, menampilkan varian dan level pedas, tidak ramah lingkungan, berbahan aluminium foil, |
| Khalisa | 22 | Tidak menarik, rumit, kenyal, pedas, berbahan plastik, tidak tahan panas, ribet, berbentuk mangkok, berbahan kertas, desain menarik, mudah dibuka, mudah dibawa |
| Lily | 22 | Sulit dibuka, berbahan plastik, tidak tahan panas, pedas, gurih, berwarna merah, kenyal, tidak tahan panas, berbahan <i>styrofoam</i> , kemasan anti panas, tidak tumpah, berbentuk box, mahal |
| Katrina | 21 | Pedas, berkuah, berbahan plastik, sulit dibuka, mudah tumpah, enak, beraroma menggoda, berwarna merah, menggambarkan isi seblak, |

Hak Cipta :

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

| | | |
|--------|----|--|
| | | tidak terdapat informasi produk, tidak ada logo, berbahaya bagi kesehatan, berbentuk box, berbahan alumunium, berbentuk mangkok, berbahan kertas, terdapat label, desain mencirikan seblak |
| Irawan | 50 | Tidak aman, berbahan plastik, berbahan strofoam, tidak praktis, tidak higienis, enak, cita rasa khas, pedas, tidak ada desain, sulit dibuka, mudah tumpah, berbentuk mangkok, tahan panas, mudah dibawa, desain menggambarkan produk dan asal daerah seblak. |
| Adli | 22 | Desain terdapat ciri khas sunda, pedas, tahan panas, tidak merubah suhu, berbahan alumunium, berbentuk box |



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

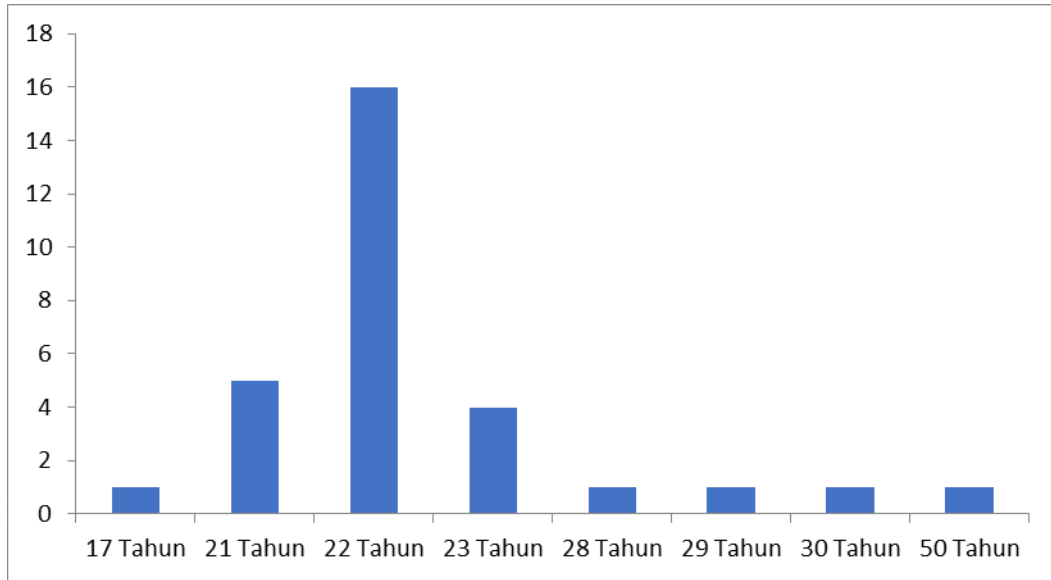
Hak Cipta :

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

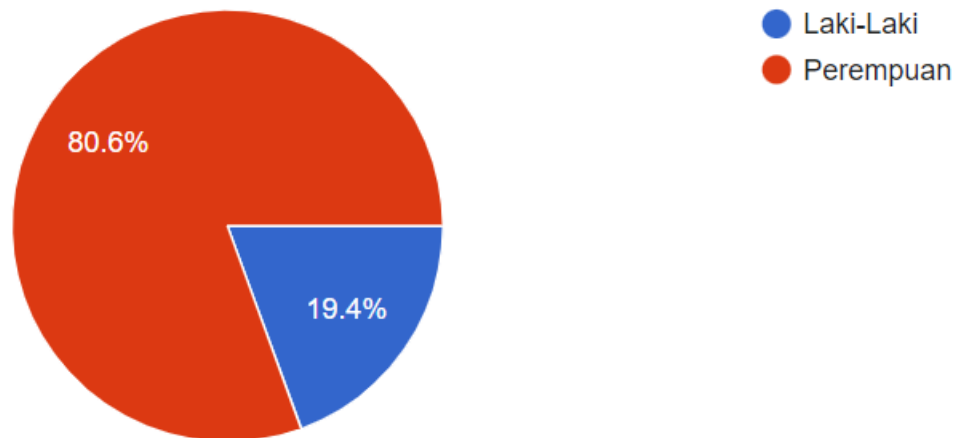


Lampiran 4. Profil Responden

Rentang Usia Responden



Jenis Kelamin



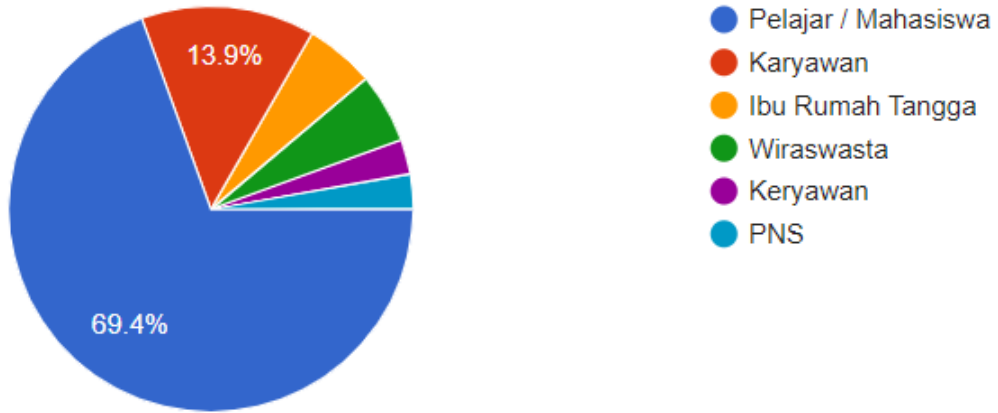
Hak Cipta :

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

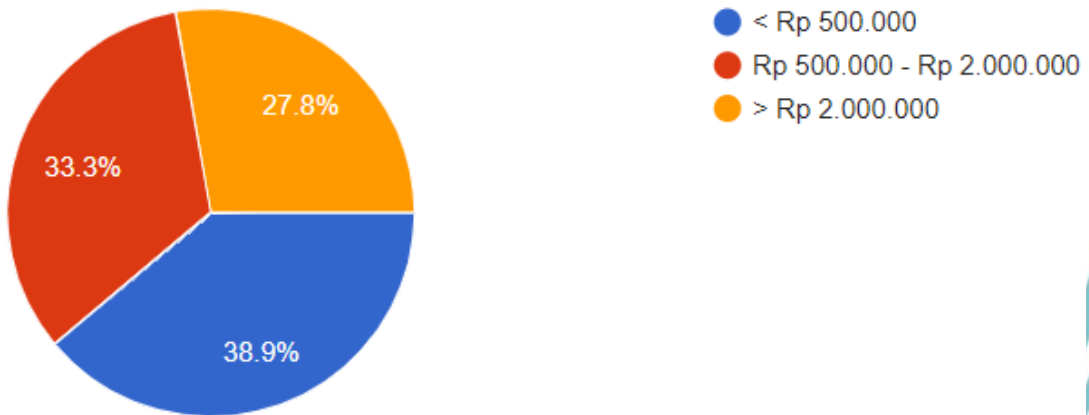


© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Pekerjaan



Pendapatan Responden



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

JAKARTA

Lampiran 5. Kuesioner *Semantic Differential* 1

Sampel A



| | | | | | | |
|--|----|----|---|--------------------------|---|---|
|  | | | | | | |
| -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Kemasan sederhana | | | | Kemasan elegan | | |
| -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Bukan kemasan berbahan plastik | | | | Kemasan berbahan plastik | | |
| -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Tidak aman | | | | Aman | | |

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

Lampiran 6. Hasil Kuesioner *Semantic Differential 1*

| No | Kata Kansei | Responden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Total (+) | Total (-) | Antonim Kata Kansei |
|----|----------------------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------|-----------|----------------------------------|----------------------------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | |
| 1 | Kemasan Elegan | 3 | 3 | 2 | 3 | -1 | 0 | -3 | 0 | -2 | 1 | 3 | -3 | -3 | 3 | 1 | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 3 | -3 | 1 | 2 | -1 | 3 | 3 | 2 | -3 | 2 | 1,33 | -0,63 | Kemasan sederhana |
| 2 | Kemasan berbahan plastik | 3 | 3 | -3 | 3 | 2 | 0 | -3 | 3 | -2 | 1 | 2 | 0 | -2 | -3 | -3 | -2 | 3 | 0 | -2 | 3 | 3 | 1 | -2 | 2 | 1 | 3 | 3 | -3 | -2 | -1 | 1,20 | -0,33 | Bukan kemasan berbahan plastik |
| 3 | Kemasan aman | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | -3 | 3 | 1 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2,27 | -0,10 | Tidak aman |
| 4 | Berbentuk mangkok/bowl | 2 | 3 | 3 | 3 | -1 | 3 | 2 | -3 | -2 | 1 | 2 | 3 | 1 | 3 | 2 | -3 | 3 | 0 | -3 | 3 | 3 | -1 | 1 | 3 | 2 | 2 | -2 | -2 | -3 | 2 | 1,57 | -0,67 | Tidak berbentuk mangkok/bowl |
| 5 | Terdapat ilustrasi produk | -3 | -3 | 0 | 3 | 1 | -3 | -2 | -3 | 2 | -3 | -1 | -1 | -3 | -3 | -3 | -2 | -3 | -2 | -2 | -2 | 3 | -3 | -2 | 2 | -3 | -2 | -3 | -3 | 2 | 0,43 | -1,33 | Tidak terdapat ilustrasi produk | |
| 6 | Kemasan mudah dibuka | 2 | 3 | 3 | 3 | -1 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 3 | 2 | 2,40 | -0,03 | Kemasan sulit dibuka |
| 7 | Tidak mudah tumpah | 3 | 3 | 2 | 3 | -1 | 3 | 2 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | -1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2,23 | -0,07 | Mudah tumpah |
| 8 | Kemasan berbahan aluminium | 3 | -3 | 3 | 1 | -1 | 0 | -3 | -3 | -2 | -3 | 1 | -3 | -3 | -3 | -3 | -3 | -3 | 3 | -3 | 0 | -3 | -3 | 2 | -3 | -2 | -3 | -3 | -3 | -1 | 0,43 | -2,00 | Bukan kemasan berbahan aluminium | |
| 9 | Higienis | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | 3 | 2 | 1 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2,33 | 0,00 | Tidak higienis |
| 10 | Foodgrade | 3 | 3 | 3 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 0 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 2,20 | 0,00 | Tidak foodgrade | |
| 11 | Desain menarik | 3 | -1 | 1 | 3 | 2 | -2 | -2 | -3 | -2 | -2 | 3 | -2 | -3 | -3 | -2 | 3 | 0 | 0 | 1 | 3 | 3 | -3 | -1 | 3 | -1 | 3 | -1 | -2 | -3 | 2 | 1,00 | -1,10 | Desain monoton |
| 12 | Informatif | 1 | -1 | 2 | 3 | 1 | -2 | -2 | -3 | 2 | -3 | 1 | 2 | -3 | -3 | -3 | -1 | 0 | -1 | 1 | -3 | 3 | -3 | -2 | 2 | -3 | -2 | -3 | -1 | -3 | -2 | 0,60 | -1,47 | Tidak informatif |
| 13 | Efektif | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | -3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2,07 | -0,10 | Tidak efektif |
| 14 | Tahan panas | 3 | 3 | 3 | 3 | -1 | 2 | 2 | 2 | -2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | -1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | -1 | 1 | 1,97 | -0,17 | Tidak tahan panas |
| 15 | Terdapat handle/pegangan | 1 | 3 | -3 | 3 | -1 | -3 | -2 | -3 | -2 | -3 | 2 | -1 | -3 | -3 | -3 | -2 | -3 | -2 | 3 | 3 | -3 | -1 | 3 | -3 | -1 | 2 | -2 | -3 | -2 | 0,67 | -1,73 | Tidak terdapat handle/pegangan | |
| 16 | Warna panas | 1 | 3 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0 | 3 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 3 | 3 | 0 | 1 | 2 | 0 | 2 | 1 | 1 | 0 | -2 | 1,27 | -0,07 | Warna dingin |
| 17 | Kemasan berbahan kertas | 1 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2,33 | 0,00 | Bukan kemasan berbahan kertas |
| 18 | Kemasan simpel | -1 | 1 | -3 | 2 | 0 | -3 | -2 | -3 | -2 | -3 | -1 | 0 | -3 | 0 | -3 | 3 | -3 | -3 | -2 | -3 | 0 | -3 | -1 | 1 | -3 | -1 | -3 | -3 | -2 | 0,33 | -1,70 | Kemasan rumit | |
| 19 | Mudah dibawa | -3 | -3 | -3 | -3 | 2 | 0 | 3 | -3 | 3 | -2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 3 | -3 | 2 | -3 | -3 | 0 | 1 | 2 | -3 | 3 | 2 | -3 | 2 | -1 | 1,20 | -1,10 | Sulit dibawa | |
| 20 | Desain tradisional | 1 | 3 | 3 | 3 | 0 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 1 | 3 | 2 | 2,37 | 0,00 | Desain modern |
| 21 | Kemasan microwave | 1 | 3 | 3 | 3 | -1 | 2 | 3 | 3 | -2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2,20 | -0,10 | Kemasan non-microwave | |
| 22 | Efisien | -3 | -3 | -3 | 3 | -1 | 0 | -1 | -2 | 2 | 2 | -1 | -2 | 3 | -1 | -1 | -2 | 0 | 0 | -2 | 3 | -3 | 0 | 2 | -2 | 3 | -2 | -2 | -1 | 2 | -2 | 0,67 | -1,13 | Inefisien |
| 23 | Eye catching | 3 | 3 | 3 | 3 | -1 | 2 | 3 | -3 | -2 | 1 | -1 | 2 | 1 | 3 | 1 | -2 | 3 | -3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 0 | 3 | 1 | -1 | -3 | -1 | -2 | -1 | 1,43 | -0,67 | Non-eye catching |
| 24 | Terdapat fitur alat makan | 3 | 3 | 3 | 3 | -1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | 2 | 1 | -3 | 2 | 2,13 | -0,13 | Tidak terdapat fitur alat makan | |
| 25 | Ergonomis | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 1 | -2 | 0 | -2 | -1 | 2 | 2 | -3 | 3 | -3 | 1 | 3 | 1 | 2 | 3 | 3 | -3 | -1 | 2 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1,43 | -0,50 | Non-Ergonomis |
| 26 | Berbentuk box/kotak | 1 | 3 | -3 | 3 | 2 | 0 | -1 | -3 | -2 | -3 | -1 | 1 | -3 | 3 | -3 | 3 | 0 | -1 | -1 | 3 | 1 | -3 | -2 | 2 | -3 | -2 | -1 | -3 | 3 | -2 | 0,83 | -1,23 | Tidak berbentuk box/kotak |
| 27 | Ramah lingkungan | 3 | 2 | 1 | 3 | -1 | 2 | 1 | 3 | 2 | 1 | 2 | 0 | 1 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 1,70 | -0,03 | Tidak ramah lingkungan |
| 28 | Kemasan kuat | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2,37 | 0,00 | Kemasan ringkih | |
| 29 | Tidak mudah bocor | 3 | 2 | 3 | -1 | -1 | 0 | 3 | -3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 3 | 3 | 2 | 3 | 1 | 3 | 2 | 3 | 2 | 1 | -2 | 2 | -2 | 2 | 3 | 2 | 1,77 | -0,30 | Mudah bocor | |
| 30 | Terdapat label | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | -2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 0 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 1 | -3 | 2 | 2,30 | -0,17 | Tidak terdapat label |
| 31 | Kemasan transparan | 3 | 3 | 1 | 3 | -1 | 3 | 1 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | -2 | 3 | 1 | 3 | 3 | -1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | 3 | 2 | -3 | 2 | 2,10 | -0,23 | Bukan kemasan transparan | |
| 32 | Praktis | 1 | 3 | -2 | 2 | 1 | -3 | -1 | -3 | -2 | -3 | -1 | -2 | -3 | 1 | -3 | 3 | -3 | 1 | -2 | -3 | 1 | -3 | -2 | 1 | -3 | -2 | -3 | -3 | 1 | -2 | 0,50 | -1,63 | Tidak praktis |
| 33 | Circulation hole | -3 | -3 | 2 | 1 | -1 | 1 | -3 | -3 | -2 | -1 | -1 | -2 | 1 | -2 | -3 | 2 | -3 | 0 | -3 | 1 | -3 | 1 | -2 | -2 | 2 | 2 | -2 | -3 | -2 | 0,50 | -1,47 | Non-circulation hole | |
| 34 | Mudah disajikan | 2 | 3 | 3 | 3 | -1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 2 | 2 | -1 | 3 | 2 | 2,27 | -0,07 | Sulit disajikan | |
| 35 | Terdapat logo | 1 | -3 | -1 | -3 | 1 | -2 | -3 | -3 | -2 | -1 | 2 | -3 | -3 | 3 | -3 | -3 | 0 | -1 | -3 | -3 | -3 | -3 | -1 | -3 | -3 | 2 | -3 | -2 | -3 | 0,30 | -2,00 | Tidak terdapat logo | |
| 36 | Kemasan dapat menjaga suhu | 3 | 3 | 3 | -2 | -1 | 1 | 2 | -1 | -2 | -1 | 2 | -3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | -2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | -3 | 2 | 2 | -2 | -2 | 2 | 1,47 | -0,63 | Kemasan tidak dapat menjaga suhu |



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 7. Coding Metode PCA

```
install.packages("tidyverse")
library(tidyverse)
install.packages("readxl")
library(readxl)
#Membaca File
dataKanseipca <- read_xlsx("C:/Users/DELL/Documents/dataKanseipca.xlsx")
dataKanseipca
#Menghasilkan PC
standardisedconcentrations <- as.data.frame(scale(dataKanseipca [,2:32]))
dataKanseipca.pca <- prcomp(standardisedconcentrations)
summary(dataKanseipca.pca)
#Grafik Screeplot
screeplot(dataKanseipca.pca, type="lines")
(dataKanseipca.pca$sdev)^2
dataKanseipca.pca$rotation[,1]
sum((dataKanseipca.pca$rotation[,1])^2)
calcpc <- function(variables,loadings)
{
  as.data.frame(variables)
  numsamples <- nrow(variables)
  pc <- numeric(numsamples)
  numvariables <- length(variables)
  for (i in 1:numsamples)
  {
    valuei <- 0
    for (j in 1:numvariables)
    {
      valueij <- variables[i,j]
      loadingj <- loadings[j]
      valuei <- valuei + (valueij * loadingj)
    }
    pc[i] <- valuei
  }
  return(pc)
}

#Pesebaran Kata Kansei
calcpc(standardisedconcentrations, dataKanseipca.pca$rotation[,1])
dataKanseipca.pca$x[,1]
dataKanseipca.pca$rotation[,2]
sum((dataKanseipca.pca$rotation[,2])^2)
dev.new()
plot(dataKanseipca.pca$x[,1], dataKanseipca.pca$x[,2]) #make a scatterplot
text(dataKanseipca.pca$x[,1], dataKanseipca.pca$x[,2], dataKanseipca $KW, cex=0.7, pos=4, col="red") #add labels
printMeanAndSdByGroup(standardisedconcentrations, dataKanseipca [1])
```


Lampiran 8. Hasil Kuesioner *Pairwise Comparison*
Expert Panelist : Pak Nanang (1)

| | Material | Bagian Tutup | Bentuk Kemasan | Fitur | Surface Design | Gambar | Warna | Tipografi |
|----------------|----------|--------------|----------------|-------|----------------|--------|-------|-----------|
| Material | 1 | 3 | 1 | 5 | 1 | 3 | 5 | 5 |
| Bagian Tutup | 0,33333 | 1 | 0,33333 | 5 | 1 | 3 | 3 | 3 |
| Bentuk Kemasan | 1 | 3 | 1 | 5 | 1 | 1 | 5 | 3 |
| Fitur | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 1 | 0,3333 | 1 | 1 | 1 |
| Surface Design | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 |
| Gambar | 0,33333 | 0,3333 | 1 | 1 | 0,3333 | 1 | 1 | 1 |
| Warna | 0,2 | 0,3333 | 0,2 | 1 | 0,3333 | 1 | 1 | 1 |
| Tipografi | 0,2 | 0,3333 | 0,33333 | 1 | 0,3333 | 1 | 1 | 1 |

Expert Panelist : Pak Sulist (2)

| | Material | Bagian Tutup | Bentuk Kemasan | Fitur | Surface Design | Gambar | Warna | Tipografi |
|----------------|----------|--------------|----------------|--------|----------------|--------|-------|-----------|
| Material | 1 | 9 | 7 | 7 | 7 | 1 | 3 | 1 |
| Bagian Tutup | 0,11111 | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | 1 |
| Bentuk Kemasan | 0,14285 | 0,1428 | 1 | 0,1428 | 0,1428 | 1 | 3 | 1 |
| Fitur | 0,14285 | 0,1428 | 7 | 1 | 7 | 1 | 1 | 1 |
| Surface Design | 0,14285 | 0,1428 | 7 | 0,1428 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Gambar | 1 | 0,1428 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 0,33333 |
| Warna | 0,33333 | 0,3333 | 0,33333 | 1 | 1 | 0,3333 | 1 | 1 |
| Tipografi | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Expert Panelist : Pak Wisnu (3)

| | Material | Bagian Tutup | Bentuk Kemasan | Fitur | Surface Design | Gambar | Warna | Tipografi |
|----------------|----------|--------------|----------------|--------|----------------|--------|-------|-----------|
| Material | 1 | 0,3333 | 5 | 1 | 3 | 3 | 5 | 3 |
| Bagian Tutup | 3 | 1 | 1 | 1 | 0,3333 | 3 | 3 | 3 |
| Bentuk Kemasan | 0,2 | 1 | 1 | 0,3333 | 1 | 3 | 3 | 1 |
| Fitur | 1 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Surface Design | 0,33333 | 3 | 1 | 0,2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Gambar | 0,33333 | 0,3333 | 0,33333 | 0,2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Warna | 0,2 | 0,3333 | 0,33333 | 0,2 | 1 | 1 | 1 | 0,33333 |
| Tipografi | 0,33333 | 0,3333 | 1 | 0,2 | 1 | 1 | 3 | 1 |

Expert Panelist : Bu Dita (4)

| | Material | Bagian Tutup | Bentuk Kemasan | Fitur | Surface Design | Gambar | Warna | Tipografi |
|----------------|----------|--------------|----------------|-------|----------------|--------|--------|-----------|
| Material | 1 | 7 | 7 | 9 | 5 | 9 | 9 | 9 |
| Bagian Tutup | 0,14285 | 1 | 0,20 | 5 | 0,1428 | 9 | 5 | 7 |
| Bentuk Kemasan | 0,14285 | 5 | 1 | 0,2 | 0,1428 | 0,2 | 0,1428 | 0,14285 |
| Fitur | 0,11111 | 0,2 | 5 | 1 | 0,1428 | 0,2 | 0,2 | 0,14285 |
| Surface Design | 0,2 | 7 | 7 | 7 | 1 | 1 | 3 | 1 |
| Gambar | 0,11111 | 0,1111 | 5 | 5 | 1 | 1 | 0,3333 | 0,33333 |
| Warna | 0,11111 | 0,2 | 7 | 5 | 0,3333 | 3 | 1 | 3 |
| Tipografi | 0,11111 | 0,1428 | 7 | 7 | 1 | 3 | 0,3333 | 1 |

Hak Cipta :

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Expert Panelist : Bu Muryeti (5)

| | Material | Bagian Tutup | Bentuk Kemasan | Fitur | Surface Design | Gambar | Warna | Tipografi |
|----------------|----------|--------------|----------------|--------|----------------|--------|-------|-----------|
| Material | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Bagian Tutup | 0,14285 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Bentuk Kemasan | 0,14285 | 1 | 1 | 5 | 7 | 3 | 3 | 5 |
| Fitur | 0,14285 | 1 | 0,2 | 1 | 0,2 | 1 | 3 | 5 |
| Surface Design | 0,14285 | 1 | 0,14285 | 5 | 1 | 5 | 1 | 3 |
| Gambar | 0,14285 | 1 | 0,33333 | 1 | 0,2 | 1 | 1 | 1 |
| Warna | 0,14285 | 1 | 0,33333 | 0,3333 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Tipografi | 0,14285 | 1 | 0,2 | 0,2 | 0,3333 | 1 | 1 | 1 |

Hak Cipta :

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

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

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 9. Hasil Nilai Perbandingan Antara Kriteria Metode FAHP

| | | Material | | | Bagian Tutup | | | Bentuk / Jenis Kemasan | | | Fitur | | | Surface Design | | | Gambar | | | Warna | | | Tipografi | | |
|------------------------|---------|----------|-------|-------|--------------|-------|-------|------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|----------------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------|-------|-------|
| Material | Pakar 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 1 | 3 | 3 | 5 | 7 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 3 | 5 | 7 | 3 | 5 | 7 |
| | Pakar 2 | 1 | 1 | 1 | 7 | 9 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 3 | 1 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 3 | 5 | 7 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 3 | 5 | 7 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 4 | 1 | 1 | 1 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 7 | 9 | 9 | 3 | 5 | 7 | 7 | 9 | 9 | 3 | 5 | 7 | 7 | 9 | 9 |
| | Pakar 5 | 1 | 1 | 1 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 |
| Geomean | | 1 | 1 | 1 | 2,036 | 3,38 | 5,156 | 3,272 | 4,435 | 6,871 | 3,5 | 4,663 | 6,871 | 2,371 | 3,743 | 6,109 | 2,036 | 3,554 | 5,711 | 2,667 | 4,829 | 6,882 | 2,537 | 3,936 | 6,109 |
| Bagian Tutup | Pakar 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 3 | 5 | 7 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 2 | 0,111 | 0,111 | 0,143 | 1 | 1 | 1 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 4 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 1 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 3 | 5 | 7 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 7 | 9 | 9 | 3 | 5 | 7 | 3 | 5 | 7 |
| | Pakar 5 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 7 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| Geomean | | 0,194 | 0,296 | 0,491 | 1 | 1 | 1 | 0,725 | 0,951 | 2,408 | 2,141 | 2,809 | 5,245 | 0,644 | 0,803 | 1,745 | 2,036 | 3,554 | 5,711 | 1,246 | 2,667 | 4,829 | 1,246 | 2,141 | 4,36 |
| Bentuk / Jenis Kemasan | Pakar 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 7 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 3 | 5 | 7 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 2 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 1 | 1 | 1 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 3 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 4 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 1 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,111 | 0,143 | 0,2 |
| | Pakar 5 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 7 | 3 | 5 | 7 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| Geomean | | 0,146 | 0,226 | 0,306 | 0,415 | 1,052 | 1,38 | 1 | 1 | 1 | 0,491 | 0,75 | 1,267 | 0,573 | 0,678 | 1,265 | 0,678 | 1,125 | 2,371 | 0,803 | 1,807 | 2,809 | 0,803 | 1,165 | 2,29 |
| Fitur | Pakar 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 2 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 5 | 7 | 9 | 1 | 1 | 1 | 5 | 7 | 9 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 3 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 7 | 3 | 5 | 7 | 3 | 5 | 7 | 3 | 5 | 7 |
| | Pakar 4 | 0,111 | 0,111 | 0,143 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 3 | 5 | 7 | 1 | 1 | 1 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,111 | 0,143 | 0,2 |
| | Pakar 5 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 3 | 5 | 7 |
| Geomean | | 0,146 | 0,214 | 0,286 | 0,191 | 0,356 | 0,467 | 0,789 | 1,332 | 2,036 | 1 | 1 | 1 | 0,544 | 0,803 | 1,332 | 0,844 | 1 | 2,29 | 0,844 | 1,246 | 2,537 | 1 | 1,29 | 2,45 |
| Surface Design | Pakar 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 3 | 5 | 7 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 2 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 5 | 7 | 9 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 3 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 3 | 5 | 0,333 | 1 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 4 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 5 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 3 | 5 | 7 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 7 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 |
| Geomean | | 0,164 | 0,267 | 0,422 | 0,573 | 1,246 | 1,552 | 0,79 | 1,476 | 1,745 | 0,75 | 1,246 | 1,838 | 1 | 1 | 1 | 1,246 | 1,719 | 3,936 | 1 | 1,552 | 3,68 | 1 | 1,552 | 3,68 |
| Gambar | Pakar 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 2 | 0,333 | 1 | 1 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 0,333 | 1 | 1 |
| | Pakar 3 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 4 | 0,111 | 0,111 | 0,143 | 0,111 | 0,111 | 0,143 | 3 | 5 | 7 | 3 | 5 | 7 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 |
| | Pakar 5 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| Geomean | | 0,175 | 0,281 | 0,491 | 0,175 | 0,281 | 0,491 | 0,422 | 0,889 | 1,476 | 0,437 | 1 | 1,185 | 0,254 | 0,582 | 0,803 | 1 | 1 | 1 | 0,725 | 1 | 2,667 | 0,644 | 1 | 1,933 |
| Warna | Pakar 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,333 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Pakar 2 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| | Pakar 3 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 |
| | Pakar 4 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 5 | 7 | 9 | 3 | 5 | 7 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| | Pakar 5 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Geomean | | 0,145 | 0,207 | 0,375 | 0,207 | 0,375 | 0,803 | 0,356 | 0,553 | 1,246 | 0,394 | 0,803 | 1,185 | 0,272 | 0,644 | 1 | 0,375 | 1 | 1,38 | 1 | 1 | 1 | 0,803 | 1,552 | 2,954 |
| Tipografi | Pakar 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Pakar 2 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Pakar 3 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 |
| | Pakar 4 | 0,111 | 0,111 | 0,143 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 5 | 7 | 9 | 5 | 7 | 9 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Pakar 5 | 0,111 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 1 | 1 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,143 | 0,2 | 0,333 | 0,2 | 0,333 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 0,333 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Geomean | | 0,164 | 0,254 | 0,394 | 0,229 | 0,467 | 0,803 | 0,437 | 0,859 | 1,246 | 0,408 | 0,775 | 1 | 0,272 | 0,644 | 1 | 0,517 | 1 | 1,552 | 0,339 | 0,644 | 1,246 | 1 | 1 | 1 |



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


© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 10. Hasil Perhitungan Uji Konsistensi FAHP

| | Material | Bentuk Tutup | Bentuk Kemasan | Fitur | Surface Design | Gambar | Warna | Tipografi |
|-----------------------|-----------------------|-------------------|------------------|-----------------|----------------|--------|-------|-----------|
| Material | 1,00 | 3,38 | 4,43 | 4,66 | 3,74 | 3,55 | 4,83 | 3,94 |
| Bentuk Tutup | 0,30 | 1,00 | 0,95 | 2,81 | 0,80 | 3,38 | 2,67 | 2,14 |
| Bentuk Kemasan | 0,23 | 1,05 | 1,00 | 0,75 | 0,68 | 1,12 | 1,81 | 1,16 |
| Fitur | 0,21 | 0,36 | 1,33 | 1,00 | 0,80 | 1,00 | 2,14 | 1,29 |
| Surface Design | 0,27 | 1,25 | 1,48 | 1,25 | 1,00 | 1,72 | 1,55 | 1,55 |
| Gambar | 0,28 | 0,30 | 0,89 | 1,00 | 0,58 | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| Warna | 0,21 | 0,37 | 0,55 | 0,47 | 0,64 | 1,00 | 1,00 | 1,55 |
| Tipografi | 0,25 | 0,47 | 0,86 | 0,78 | 0,64 | 1,00 | 0,64 | 1,00 |
| TOTAL | 2,75 | 8,17 | 11,49 | 12,71 | 8,90 | 13,78 | 15,64 | 13,64 |
| Total | Geometric Mean | Eigenvalue | Lamda max | CI | CR | | | |
| 29,54 | 3,3956 | 0,3570 | 8,269 | 0,038459 | 0,02728 | | | |
| 14,05 | 1,3678 | 0,1438 | RI = n -1 | | | | | |
| 7,80 | 0,8550 | 0,0899 | RI =8 | | | | | |
| 8,14 | 0,8301 | 0,0873 | 1,41 | | | | | |
| 10,06 | 1,1232 | 0,1181 | | | | | | |
| 6,05 | 0,6749 | 0,0710 | | | | | | |
| 5,80 | 0,6135 | 0,0645 | | | | | | |
| 5,64 | 0,6523 | 0,0686 | | | | | | |
| | 9,5123 | 1,0000 | | | | | | |

Lampiran 11. Kuesioner *Semantic Differential II*

SAMPEL A



Konsep Desain *

| | | | | | | | | |
|-------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
| Complicated | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Menarik |

Konsep Desain *

| | | | | | | | | |
|---------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
| Standar | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Praktis |

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 12. Coding Analisis QTT1

```

observed <- x[,ndim+1]
prediction <- cbind(observed, prediction, observed-prediction)
ncase <- nrow(dat)
s <- colSums(x)
name <- coef <- NULL
en <- 0
for (i in 1:ncat) {
  st <- en+1
  en <- st+mx[i]-2
  target <- st:en
  120
  temp.mean <- sum(s[target]*B[target])/ncase
  const <- const+temp.mean
  coef <- c(coef, -temp.mean, B[target]-temp.mean)
}
coef <- c(coef, const)
names(coef) <- c(paste(rep(vname, mx), cname, sep="."), "Konstanta")
par <- matrix(0, nrow=nc, ncol=ncat)
for (j in 1:nc) {
  en <- 0
  for (i in 1:ncat) {
    st <- en+1
    en <- st+mx[i]-2
    target <- st:en
    par[j, i] <- crossprod(x[j, target], B[target])
  }
}
par <- cbind(par, observed)
i <- inverse(cor(par))
d <- diag(i)
partial.cor <- (-i/sqrt(outer(d, d)))[ncat+1, 1:ncat]
partial.t <- abs(partial.cor)*sqrt((nc-ncat-1)/(1-partial.cor^2))
partial.p <- pt(partial.t, nc-ncat-1, lower.tail=FALSE)*2
partial <- cbind(partial.cor, partial.t, partial.p)
121
coef <- as.matrix(coef)

```

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


```
observed <- x[,ndim+1]
prediction <- cbind(observed, prediction, observed-prediction)
ncase <- nrow(dat)
s <- colSums(x)
name <- coef <- NULL
en <- 0
for (i in 1:ncat) {
  st <- en+1
  en <- st+mx[i]-2
  target <- st:en
  120
  temp.mean <- sum(s[target]*B[target])/ncase
  const <- const+temp.mean
  coef <- c(coef, -temp.mean, B[target]-temp.mean)
}
coef <- c(coef, const)
names(coef) <- c(paste(rep(vname, mx), cname, sep="."), "Konstanta")
par <- matrix(0, nrow=nc, ncol=ncat)
for (j in 1:nc) {
  en <- 0
  for (i in 1:ncat) {
    st <- en+1
    en <- st+mx[i]-2
    target <- st:en
    par[j, i] <- crossprod(x[j, target], B[target])
  }
}
par <- cbind(par, observed)
i <- inverse(cor(par))
d <- diag(i)
partial.cor <- (-i/sqrt(outer(d, d)))[ncat+1, 1:ncat]
partial.t <- abs(partial.cor)*sqrt((nc-ncat-1)/(1-partial.cor^2))
partial.p <- pt(partial.t, nc-ncat-1, lower.tail=FALSE)*2
partial <- cbind(partial.cor, partial.t, partial.p)
121
coef <- as.matrix(coef)
```

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. Diarangi 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

```

colnames(coef) <- "kategori skor"
colnames(prediction) <- c("nilai pengamatan", "nilai prediksi", "error")
colnames(partial) <- c("koefisien korelasi parsial", "t value", "P value")
rownames(prediction) <- paste("#", 1:nc, sep="")
rownames(partial) <- vname
return(structure(list(coefficients=as.matrix(coef),
partial=partial, prediction=prediction), class="qt1"))
}
# print ????
print.qt1 <- function( obj, digits=5)
{
print(round(obj$coefficients, digits=digits))
}
# summary ????
summary.qt1 <- function(obj, digits=5)
{
print.default(obj, digits=digits)
}
# plot ????
plot.qt1 <- function(obj, which=c("category.score", "fitness"), ...)
{
if (match.arg(which) == "category.score") {
122
coefficients <- obj$coefficients[-length(obj$coefficients),]
coefficients <- rev(coefficients)
cname <- names(coefficients)
names(coefficients) <- NULL
barplot(coefficients, horiz=TRUE, xlab="kategori skor", ...)
text(0, 1.2*(1:length(cname)-0.5), cname, pos=ifelse(coefficients > 0, 2, 4))
}
else {
result <- obj$prediction
plot(result[, 2], result[, 1], xlab="nilai prediksi", ylab="nilai pengamatan",
asp=1, ...)
abline(c(0,1))
}
}
else {
result <- obj$prediction
plot(result[, 2], result[, 1], xlab="nilai prediksi", ylab="nilai pengamatan",
asp=1, ...)
abline(c(0,1))
}
}
}

```

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

Lampiran 13. MindMap



Lampiran 14. Kegiatan Bimbingan Materi

KEGIATAN BIMBINGAN MATERI

Nama : Desak Putu Sukma Irawati
 NIM : 1906411020
 Judul Penelitian : Perancangan Kemasan Produk Seblak Menggunakan Metode *Kansei Engineering* (Studi Kasus : UMKM Raja Seuhah)
 Nama Pembimbing : Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng.

| TANGGAL | CATATAN BIMBINGAN | PARAF PEMBIMBING |
|----------------|--|---|
| 07 Maret 2023 | Membahas metode yang akan digunakan dan mencari jurnal referensi |  |
| 16 Maret 2023 | Bimbingan BAB 1 |  |
| 28 April 2023 | Penentuan sampel kemasan |  |
| 24 Juli 2023 | Bimbingan BAB 1 – BAB 3 dan jurnal SEMNAS |  |
| 27 Juli 2023 | Bimbingan BAB 1 – BAB 4 |  |
| 1 Agustus 2023 | Bimbingan BAB 5 |  |
| 2 Agustus 2023 | Bimbingan penulisan cover hingga lampiran dan jurnal SEMNAS |  |
| 4 Agustus 2023 | Acc draft laporan skripsi lengkap dan jurnal |  |

Hak Cipta :

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

Lampiran 15. Kegiatan Bimbingan Teknis

KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS

Nama : Desak Putu Sukma Irawati
 NIM : 1906411020
 Judul Penelitian : Perancangan Kemasan Produk Seblak Menggunakan Metode *Kansei Engineering* (Studi Kasus : UMKM Raja Seuhah)
 Nama Pembimbing : Deli Silvia S.Si., M.Sc.

| TANGGAL | CATATAN BIMBINGAN | PARAF PEMBIMBING |
|----------------|---|---|
| 14 Juli 2023 | Revisi lembar pernyataan orisinalitas |  |
| 18 Juli 2023 | Revisi BAB 1 dan BAB 2 - Keterangan gambar dan tabel - Penulisan sumber gambar |  |
| 21 Juli 2023 | Revisi BAB 3 - Revisi kerangka penelitian |  |
| 24 Juli 2023 | Revisi BAB 4 - Penulisan pembahasan data - Penambahan pembahasan sebelum hasil data |  |
| 26 Juli 2023 | Revisi BAB 1 – BAB 4 |  |
| 29 Juli 2023 | Revisi penulisan daftar pustaka Revisi Abstrak |  |
| 30 Juli 2023 | Penambahan Lampiran |  |
| 4 Agustus 2023 | Acc draft laporan skripsi lengkap |  |

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 RIWAYAT HIDUP



Nama : Desak Putu Sukma Irawati
 Alamat : Perumahan Bogor Asri Blok K1 No. 26, Cibinong,
 Kab. Bogor, Jawa Barat, 16912.
 Nomor Telepon : 081806374241
 Tempat, Tanggal Lahir: : Jakarta, 03 April 2001
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Status Pendidikan : Mahasiswa Aktif Politeknik Negeri Jakarta
 Email : desakputusukma01@gmail.com

© 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

