



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

**PENGEMBANGAN KEMASAN *BROWNIES* BERBASIS
INTEGRASI *SOFT SYSTEMS METHODOLOGY, QUALITY
FUNCTION DEPLOYMENT, DAN VALUE ENGINEERING***



LAPORAN SKRIPSI

ADISHA LEMBAYUNG PUTRI BARANOY

NIM. 1906411048

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**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

Hak Cipta :

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

**PENGEMBANGAN KEMASAN *BROWNIES* BERBASIS
INTEGRASI *SOFT SYSTEMS METHODOLOGY, QUALITY
FUNCTION DEPLOYMENT, DAN VALUE ENGINEERING***



SKRIPSI

Melengkapi Persyaratan Kelulusan

Program Studi Sarjana Terapan

TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN

ADISHA LEMBAYUNG PUTRI BARANOY

NIM. 1906411048

**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

LEMBAR PERSETUJUAN

PENGEMBANGAN KEMASAN *BROWNIES* BERBASIS
INTEGRASI *SOFT SYSTEMS METHODOLOGY*, *QUALITY
FUNCTION DEPLOYMENT* DAN *VALUE ENGINEERING*

Disetujui

Depok, 15 Agustus 2023

Pembimbing Materi

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

Pembimbing Teknis

Deli Silvia, M.Sc.
NIP. 198408192019032012

Ketua Program Studi

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



Hak Cipta :

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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN KEMASAN *BROWNIES* BERBASIS
INTEGRASI *SOFT SYSTEMS METHODOLOGY*, *QUALITY
FUNCTION DEPLOYMENT* DAN *VALUE ENGINEERING*

Disahkan pada,
Depok, 15 Agustus 2023

Penguji I

Novi Purnama Sari, S.T.P., M.Si
NIP. 198911212019032018

Penguji II

Saeful Imam, S.T., M.T
NIP. 198607202010121004

Ketua Program Studi,

Murycti, S.Si, M.Si.
NIP. 197308111999032001

Ketua Jurusan

Dra. Wiwi Prastawmanti, 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul PENGEMBANGAN KEMASAN *BROWNIES* BERBASIS INTEGRASI SOFT SYSTEMS METHODOLOGY, *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*, DAN *VALUE ENGINEERING* merupakan hasil studi pustaka, penelitian lapangan dan tugas karya akhir saya sendiri, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing yang telah ditetapkan oleh pihak Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta.

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

Depok, 01 Agustus 2023



Adisha Lembayung Putri Baranoy
1906411048



RINGKASAN

UMKM Radeesya Sweet Corner menghadapi permasalahan terkait dengan kemasan produk *brownies* yang dipasarkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan strategi pengembangan kemasan, menganalisis atribut dan elemen kemasan prioritas dan merancang *mock-up* kemasan terbaik berdasarkan value tertinggi sesuai dengan keinginan konsumen. Dalam mencapai tujuan itu, digunakan metode *Soft Systems Methodology* (SSM), pendekatan *Quality Function Deployment* (QFD) serta metode *Value Engineering*. Strategi pengembangan kemasan mengidentifikasi dua aktivitas, yaitu aktivitas teknis dan aktivitas kebijakan. Aktivitas teknis dapat dilakukan dengan perbaikan pada gambar atau ilustrasi produk pada kemasan, menambah informasi mengenai produk yang dikemas pada kemasan, memperbaiki fungsi kegunaan tambahan kemasan, memperbaiki warna kemasan, serta desain visual kemasan. Selain itu, aktivitas teknis dapat dilakukan dengan menerapkan pengembangan ilmu pengetahuan mengenai desain kemasan terutama desain kemasan untuk UMKM, melakukan survei kepuasan pelanggan kepada konsumen UMKM Radeesya Sweet Corner, serta mempromosikan produk yang dikemas. Berdasarkan *voice of customer* didapatkan atribut dengan bobot tertinggi yaitu kemasan mencantumkan tanggal produksi dari produk yang dikemas (0,085), kemasan memuat informasi utama produk berupa nama produk dan merek(0,084), kemasan melindungi produk agar aman jika terkena air (0,084), kemasan memuat informasi produk yang dikemas (0,082) dan kemasan memuat saran penyimpanan dari produk yang dikemas (0,080). Prioritas elemen kemasan yang utama, yaitu informasi produk lengkap, desain simpel, tampilan modern. Berdasarkan hasil analisis *value engineering* memiliki nilai 0,267 pada alternatif 1, 0,303 pada alternatif 2, dan 0,311 pada alternatif 3. Alternatif 3 menjadi alternatif dengan value tertinggi dengan spesifikasi kemasan berbahan material Kraft PE serta dengan ukuran 22x22x5 cm.

Kata kunci: Pengembangan Kemasan, *Soft Systems Methodology*, *Quality Function Deployment*, *Value Engineering*, UMKM.

Hak Cipta :

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



SUMMARY

UMKM Radeesya Sweet Corner faces problems related to the brownie product packaging being marketed. The purpose of this study was to determine packaging development strategies, analyze priority packaging attributes and elements and design the best packaging mock-ups based on the highest value in accordance with consumer desires. In achieving this goal, the Soft Systems Methodology (SSM) method, the Quality Function Deployment (QFD) approach and the Value Engineering method are used. The packaging development strategy identifies two activities, namely technical activities and policy activities. Technical activities can be carried out by improving the product images or illustrations on the packaging, adding information about the products packaged on the packaging, improving the additional usability functions of the packaging, improving the color of the packaging, and the visual design of the packaging. In addition, technical activities can be carried out by implementing the development of knowledge regarding packaging design, especially packaging design for UMKM, conducting customer satisfaction surveys for UMKM Radeesya Sweet Corner consumers, and promoting packaged products. Based on the voice of customer, the attribute with the highest weight is obtained, namely the packaging includes the production date of the packaged product (0.085), the packaging contains the main product information in the form of the product name and brand (0.084), the packaging protects the product so that it is safe if exposed to water (0.084), the packaging contains packaged product information (0.082) and packaging containing storage suggestions for packaged products (0.080). Prioritizing the main packaging elements, namely complete product information, simple design, modern appearance. Based on the results of value engineering analysis, it has a value of 0.267 in alternative 1, 0.303 in alternative 2, and 0.311 in alternative 3. Alternative 3 is the alternative with the highest value with packaging specifications made from Kraft PE material and with a size of 22x22x5 cm.

Keyword: *Packaging Development, Soft Systems Methodology, Quality Function Deployment, Value Engineering, UMKM.*

Hak Cipta :

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



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT karena atas berkah, rahmat, serta nikmat dan karunia-Nya yang telah memberikan penulis kesehatan, kemampuan, dan kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“PENGEMBANGAN KEMASAN *BROWNIES* BERBASIS INTEGRASI *SOFT SYSTEMS METHODOLOGY, QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT, DAN VALUE ENGINEERING*”**. Tujuan dalam penulisan skripsi ini merupakan persyaratan kelulusan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma IV Politeknik Negeri Jakarta.

Penulis dalam proses pembuatan skripsi ini juga mengucapkan terima kasih kepada keluarga penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat untuk mengerjakan skripsi ini. Tak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Sc. H., Zainal Nur Arifin, Dipl-Ing. HTL., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dra. Wiwi Prastiwinarti, M. M., selaku Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan.
3. Muryeti, S. Si, M. Si., selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan.
4. Dr. Zulkarnain., selaku Dosen Pembimbing Materi yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, membantu, serta memberi semangat kepada penulis sehingga skripsi ini dapat selesai tepat waktu.
5. Deli Silvia, S.Si., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing Teknis yang telah mengarahkan penulis sehingga skripsi ini dapat selesai tepat waktu.
6. Wiwin Septiawati, selaku pemilik UMKM Radeesya Sweet Corner yang telah meluangkan waktu dan dengan sukarela bersedia menjadikan usaha miliknya dijadikan objek penelitian penulis.
7. Dosen-dosen TICK lainnya yang telah memberikan saran dan masukan serta semangat kepada penulis.
8. Keluarga besar penulis, Almarhumah Kasma Tongkukut, Almarhum Baranoy Laute, dan Salinang Modeong yang telah memberikan kasih sayang dan semangat kepada penulis sejak kecil hingga sekarang.

Hak Cipta :

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



Hak Cipta :

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

9. Saudara penulis, Ardyah Purnasari Laute, Ikrar Perdana Laute, dan Fahmi Montgomery Laute yang telah memberikan dukungan serta perhatian kepada penulis.
10. Teman-teman seperjuangan TICK 2019 yang dengan tulus selalu memberikan saran dan masukan serta semangat dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini.
11. Para pakar dan responden yang tidak dapat disebutkan satu persatu dan telah banyak membantu skripsi ini.
12. Kepada Aisyah Khairunnisa dan Atiqa Jauza Khairunnisa selaku *partner* Perpustakaan Nasional yang selalu memberikan semangat satu sama lain dan dukungan yang sangat banyak.
13. Kepada Husna Aulia Rahman, Rahmawati Kartika Putri, dan Giattika Azhari Purnama selaku sahabat sejak semester 1 yang selalu bersedia memberikan semangat dan dukungan.
14. Kepada tim satu bimbingan, Zahra, Nurul, Nizar, Destinaz, Desak, Thallita, dan Elvira yang selalu mendukung dan menyemangati satu sama lain dalam penyusunan skripsi.
15. Kepada Callula, Azra, Mita, Jana, Aisyah, Fira, Maryam, dan Yaafi selaku sahabat yang dengan tulus dan penuh dukungan selalu memberikan semangat dan apresiasi kepada penulis.
16. Kepada Devina Ardaya Palakum selaku sepupu dan *roommate* yang senantiasa menyemangati penulis.

Akhir kata penulis berharap, semoga penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa/i dan pembaca lainnya. Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari masih ada kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu, penulis memohon kritik dan saran yang membangun dari pembaca.

Depok, 1 Agustus 2023

Adisha Lembayung Putri Baranoy



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
RINGKASAN	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN	14
1.1 Latar Belakang	14
1.2 Rumusan Masalah.....	17
1.3 Tujuan Penelitian	17
1.4 Manfaat Penelitian	17
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	18
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kemasan.....	6
2.2 Pengembangan Kemasan.....	6
2.3 Desain Kemasan	6
2.4 <i>Soft Systems Methodology</i>	6
2.5 Value Engineering	7
2.6 Quality Function Deployment (QFD).....	7
2.7 <i>State of The Art</i>	7
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	10
3.1 Rancangan Penelitian.....	10
3.2 Objek Penelitian	10
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian	11
3.4 Populasi Penelitian	11

Hak Cipta :

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



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

3.5 Alat dan Bahan Penelitian	11
3.6 Teknik Pengumpulan Data	11
3.7 Strategi Pengembangan Kemasan	12
3.8 Prosedur Analisis Data	14
3.9 Diagram Alir Penelitian	15
3.9.1 Identifikasi Masalah	16
3.9.2. Studi Literatur	16
3.9.3 Observasi Lapangan	16
3.9.4 Identifikasi Atribut Kemasan	16
3.9.5 Uji Validitas dan Reliabilitas	16
3.9.6 Analisis Karakteristik Teknis	16
3.9.7 Penyusunan <i>Matrix House of Quality</i> (HOQ)	17
3.9.8 Penyusunan Ringkasan Desain	17
3.9.9 Tahap Kreatif	17
3.9.10 Tahap Analisis	17
3.9.11 Tahap Pengembangan	17
3.9.12 Tahap Rekomendasi	17
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Strategi Pengembangan	18
4.1.1 Mengidentifikasi dan Mengkaji Permasalahan	18
4.1.2 Mengeksplorasi Masalah yang Terjadi	18
4.1.3 Mendefinisikan Akar Permasalahan (<i>Root Definition</i>)	19
4.1.4 Mengembangkan Model Konseptual	20
4.1.5 Membandingkan Model Konseptual Dengan Dunia Nyata	21
4.1.6 Melakukan Rencana Perubahan	24
4.1.7 Menerapkan Tindakan Perbaikan	24
4.2 Pengembangan Kemasan	25
4.2.1 Gambaran Umum UMKM	25
4.2.2 Analisis Atribut Kemasan	25
4.2.3 Bobot Kepentingan Atribut Kemasan	29



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

4.3 Penyusunan <i>House of Quality</i> (HOQ).....	29
4.3.1 Voice Of Customer.....	29
4.3.2 <i>Technical Respon</i>	30
4.3.4 Technical Correlation.....	30
4.3.5 <i>Relationship Matrix</i>	31
4.3.6 Elemen Prioritas	32
4.4 <i>Value Engineering</i>	34
4.4.1 Tahap Informasi	34
4.4.2 Tahap Kreatif.....	35
4.4.3 Tahap Analisis.....	36
4.4.4 Tahap Pengembangan	38
4.4.5 Tahap Rekomendasi	39
BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1 Simpulan.....	40
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	47

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran.....	10
Gambar 3.2 Kemasan <i>Brownies</i> UMKM Radeesya Sweet Corner Saat Ini	11
Gambar 3.3 Tujuh tahapan metode <i>Soft System Methodology</i> (Checkland, 1999)	12
Gambar 3.4 Diagram Alir Penelitian	15
Gambar 4.1 <i>Rich picture</i> pengembangan kemasan <i>brownies</i> UMKM Radeesya Sweet Corner.....	19
Gambar 4.2 Model konseptual strategi pengembangan kemasan <i>brownies</i> UMKM Radeesya Sweet Corner.....	21
Gambar 4.3 <i>Technical Correlation</i>	30
Gambar 4.4 <i>Relationship Matrix</i>	31
Gambar 4.5 Alternatif Desain	35
Gambar 4.6 Kemasan saat ini dan alternatif	39

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 TABEL

Tabel 2.1 Penelitian terdahulu.....	8
Tabel 3.1 Tabel CATWOE Diadopsi dari Checkland dan Scholes (1999).....	13
Tabel 4.1 <i>Root definition</i>	19
Tabel 4.2 Analisis elemen CATWOE.....	20
Tabel 4.3 Perbandingan model konseptual dengan kondisi dunia nyata pada aktivitas teknis.....	22
Tabel 4.4 Perbandingan model konseptual dengan kondisi dunia nyata pada aktivitas kebijakan.....	23
Tabel 4.5 Karakteristik Responden.....	25
Tabel 4.6 Kriteria Keinginan Konsumen.....	26
Tabel 4.7 Hasil Uji Validitas.....	27
Tabel 4.8 Revisi Hasil Uji Validitas.....	28
Tabel 4.9 Hasil Uji Reliabilitas.....	28
Tabel 4.10 Bobot Atribut Keinginan Konsumen.....	29
Tabel 4.11 <i>Technical Respon Kemasan Brownies</i>	30
Tabel 4.12 Keterangan Simbol <i>Technical Correlation</i>	31
Tabel 4.13 Keterangan Nilai <i>Relationship Matrix</i>	32
Tabel 4.14 <i>House of Quality</i>	33
Tabel 4.15 Spesifikasi Alternatif Kemasan.....	35
Tabel 4.16 Analisis Perhitungan Kinerja.....	37
Tabel 4.17 Analisis Biaya.....	38
Tabel 4.18 Analisis <i>Value</i> Setiap Alternatif Kemasan.....	39

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 LAMPIRAN

Lampiran 1. Studi Pendahuluan (Kuesioner Konsumen).....	47
Lampiran 2. Hasil Kuesioner Parameter Atribut Kemasan.....	49
Lampiran 3. Perhitungan Bobot Kepentingan.....	51
Lampiran 4. Peraturan BPOM NOMOR 31 TAHUN 2018.....	52
Lampiran 5. NIB UMKM Radeesya Sweet Corner	54
Lampiran 6. P-IRT UMKM Radeesya Sweet Corner	55
Lampiran 7. Skor Alternatif	57
Lampiran 8. Dokumentasi Bersama Pemilik UMKM Radeesya Sweet Corner ...	59



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

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemasan merupakan salah satu indikator penting pada suatu produk yang dihasilkan oleh sebuah perusahaan atau UMKM. Selain berperan untuk melindungi produk, kemasan juga berfungsi untuk membuat pelanggan maupun konsumen tertarik untuk membeli produk tersebut. Konsumen dapat melihat informasi produk serta segala hal terkait produk yang dikemas pada kemasan. Kemasan yang digunakan untuk mengemas suatu produk sangat penting untuk dijadikan sebagai bagian dari alat pemasaran yang digunakan dalam rangka membangun *brand equity* (Kotler & Keller, 2006).

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) adalah salah satu bagian yang berperan penting dalam perekonomian daerah maupun negara. Peran penting UMKM tersebut seperti pertumbuhan pada ekonomi, pengurangan tingkat kemiskinan, demokratisasi ekonomi, menciptakan lapangan kerja, penguatan pada struktur ekonomi lokal, serta rangkaian peran-peran pada bidang sosial lainnya.

Brownies merupakan salah satu makanan penutup dengan tekstur padat yang banyak digemari karena kandungan coklatnya yang banyak dengan rasa yang manis dan enak (Sumartini *et al.*, 2021). Perpaduan antara tekstur lembut dan *fudgy* dengan rasa coklat yang memanjakan, membuat *brownies* menjadi pilihan makanan penutup yang digemari konsumen. Kesenyapan *brownies* memungkinkan adanya berbagai rasa yang semakin meningkatkan daya tarik konsumen.

UMKM Radeesya Sweet Corner merupakan salah satu UMKM menengah di Kota Depok. Berdasarkan kuesioner pendahuluan pada penelitian ini, 56,7% responden menilai kemasan *brownies* tersebut kurang layak dalam menjadi kemasan *brownies* pada UMKM Radeesya Sweet Corner. Kemasan *brownies* pada UMKM Radeesya Sweet Corner berpeluang untuk dilakukan pengembangan kemasan agar dapat memenuhi tingkat penjualan serta membuka peluang pasar baru. Desain kemasan yang masih terlihat sederhana dapat menjadi salah satu permasalahan dalam UMKM, maka dari itu pengetahuan tentang desain kemasan yang lebih menjual di pasaran dan kreatif menjadi hal yang penting (Ningtyas *et al.*, 2021).



Hak Cipta :

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Penelitian mengenai pengembangan kemasan telah banyak dilakukan belakangan ini. Penelitian mengenai pengembangan kemasan tersebut dilakukan untuk berbagai kemasan dengan menggunakan berbagai metode yaitu perancangan desain kemasan makanan khas daerah Keripik Tike menggunakan pendekatan metode *Kansei Engineering* dan Model Kano (Arini *et al.*, 2023), pengembangan kemasan *zero plastic* serta label sehat-halal produk tahu dan tempe (Bangsawan *et al.*, 2021), pengembangan kemasan produk untuk memperkuat Brand Stik Tempoyak Cap Cus di Jambi (Selamat *et al.*, 2021), dan pengembangan kemasan permen rumput laut dengan metode *value engineering* (Studi kasus: UMKM Pondok Cafe) (Amaliah & Zulkarnain, 2022).

Quality Function Deployment (QFD) merupakan sebuah metode standar dalam suatu proses produksi yang dapat memenuhi kepuasan pelanggan. QFD adalah metodologi terstruktur yang digunakan dalam proses perencanaan dan pengembangan produk untuk menetapkan spesifikasi kebutuhan dan keinginan konsumen, serta mengevaluasi kelebihan dan kekurangan secara sistematis kapabilitas suatu produk atas jasa dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen (Ari Susanti *et al.*, 2022).

Pengembangan kemasan menggunakan pendekatan metode *value engineering* terdiri 4 tahap. Tahap pertama adalah tahap informasi dengan melakukan identifikasi fungsi dan atribut mutu kemasan. Tahap kedua adalah tahap kreativitas yaitu perancangan konsep desain. Tahap ketiga adalah tahap analisis dan evaluasi, yaitu perhitungan performansi dan *value*. Setelah itu dilakukan perhitungan *value* dengan membandingkan antara performansi dengan biaya pembuatan kemasan. Suatu perusahaan baik skala besar maupun kecil, dituntut untuk melakukan pengembangan produk ataupun kemasan untuk menyesuaikan dengan kondisi di pasaran (Agustina & Kamalia, 2012).

Penelitian terdahulu oleh Amri *et al.*, (2022) meneliti tentang desain kemasan untuk ikan asing talang menggunakan metode *value engineering*. Dalam penelitian tersebut, dihasilkan desain kemasan yang memiliki merek dagang, ukuran berat bersih, identitas produk yang jelas, menarik, gradasi warna yang sesuai, tipografi, dan ukuran font yang sesuai. Dengan hasil perhitungan nilai

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

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

dengan hasil nilai 0,039 yang diperoleh dari kinerja sebesar 38,9 dan biaya sebesar Rp1000/bungkus. Desain kemasan ikan asin talang menggunakan alternatif 1 (ABDE) yaitu desain kemasan dengan bahan kemasan yang terbuat dari plastik transparan, warna yang digunakan motif cerah, berbentuk persegi panjang, dan menggunakan huruf kapital dan huruf kecil.

Kemasan *brownies* pada UMKM Radeesya Sweet Corner terlihat terlalu sederhana, sehingga membutuhkan pengembangan kemasan agar dapat menarik konsumen dengan desainnya yang menarik dan informatif. Bila kemasan didesain dengan menarik, maka desain kemasan sebuah produk yang dijual tersebut bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen (Hidayat, 2012).

Soft System Methodology (SSM) merupakan suatu pendekatan untuk mengatasi masalah dari sebuah situasi. Metode ini adalah proses penyelidikan yang berorientasi pada tindakan ke dalam situasi bermasalah dengan cara mempelajari cara dari mencari tahu tentang situasi tersebut.

Pengembangan kemasan *brownies* pada UMKM Radeesya Sweet Corner terhadap referensi minat konsumen dapat dilakukan dengan menggunakan metode *Soft Systems Methodology* (SSM) yaitu dengan menerapkan aktivitas teknis dan aktivitas kebijakan sehingga penerapan tersebut dapat memunculkan solusi dari tiap aktivitasnya. Penerapan aktivitas teknis dapat berupa merekomendasikan perbaikan seperti perbaikan bentuk, gambar/ilustrasi, informasi/labelling, bentuk, serta penambahan unsur kearifan lokal dan budaya pada visual kemasan produk *brownies*. Kemudian, aktivitas kebijakan dapat merekomendasikan perbaikan yaitu iklan, survey minat konsumen dan peningkatan pengetahuan.

Berdasarkan hasil observasi berupa kuesioner kepada konsumen dan pemilik UMKM Radeesya Sweet Corner, kemasan produk *brownies* ini kurang menarik, tidak memuat informasi produk yang sesuai, seperti komposisi produk, tanggal produksi dan kadaluarsa, label halal serta informasi penjual. Oleh karena itu, dibutuhkan strategi dalam pengembangan kemasan *brownies* UMKM Radeesya Sweet Corner agar terciptanya dan meningkatnya minat pembeli untuk membeli produk dari UMKM ini.

Selain itu, SSM telah banyak digunakan untuk meneliti dan menganalisis masalah dalam berbagai bidang baik terkait teknis maupun kebijakan. Beberapa



penelitian yang menerapkan metode SSM, yaitu untuk merumuskan strategi pengembangan visualisasi desain kemasan kopi arabika Gayo (Fadhil *et al.*, 2022) ,menggambarkan bisnis pertanian organik di Indonesia dengan mengidentifikasi tantangan, hambatan, dan ketidakpastian dalam bisnis pertanian organik (Prasetya & Prasetyaningtyas, 2020).

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan permasalahan UMKM Radeesya Sweet Corner di atas dapat dirumuskan bahwa masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana strategi pengembangan kemasan *brownies* pada UMKM Radeesya Sweet Corner.
2. Apa saja atribut dan elemen kemasan prioritas yang didapatkan?
3. Bagaimana cara merancang *mock-up* kemasan terbaik sesuai nilai tertinggi berdasarkan keinginan konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Menentukan strategi pengembangan kemasan *brownies* menggunakan metode *Soft System Methodology* (SSM).
2. Menganalisis atribut dan elemen kemasan prioritas.
3. Merancang *mock-up* kemasan terbaik berdasarkan nilai (*value*) tertinggi sesuai dengan keinginan konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka manfaat penelitian ini dibuat yaitu:

1. Penerapan pendekatan QFD dapat meningkatkan kepuasan pelanggan karena menghubungkan keinginan pelanggan dengan pengembangan kemasan *brownies* pada UMKM Radeesya Sweet Corner.
2. Diharapkan dapat meningkatkan kualitas dari kemasan *brownies* UMKM Radeesya Sweet Corner setelah dilakukan pengembangan 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 mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Adapun ruang lingkup atau batasan-batasan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian hanya berfokus pada desain kemasan produk *brownies* UMKM Radeesya *Sweet Corner*.
2. Metode yang dilakukan adalah *Quality Function Deployment* (QFD) dan *value engineering*.



Hak Cipta :

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

BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan dalam penelitian terkait strategi pengembangan kemasan *brownies* UMKM Radeesya Sweet Corner menggunakan metode *Soft Systems Methodology* dan pengembangan kemasan *brownies* menggunakan pendekatan *Quality Function Deployment* dan *Value Engineering*, maka telah disimpulkan bahwa:

1. Strategi pengembangan kemasan menghasilkan dua aktivitas, yaitu aktivitas teknis dan aktivitas kebijakan. aktivitas teknis dapat dimulai dengan perbaikan berupa menambah gambar atau ilustrasi produk pada kemasan, menambah informasi mengenai produk yang dikemas pada kemasan, memperbaiki fungsi kegunaan tambahan kemasan, memperbaiki warna kemasan, serta desain visual kemasan. Selain itu, aktivitas teknis dapat dimulai menerapkan kebijakan seperti mengembangkan ilmu pengetahuan mengenai desain kemasan terutama desain kemasan untuk UMKM, melakukan survei kepuasan pelanggan kepada konsumen UMKM Radeesya Sweet Corner, serta mempromosikan produk yang dikemas.
2. Atribut kemasan utama yang sesuai dengan keinginan konsumen, yaitu 1) Kemasan mencantumkan tanggal produksi dari produk yang dikemas (0,085); 2) Kemasan memuat informasi utama produk berupa nama produk dan merek (0,084); 3) Kemasan melindungi produk agar aman jika terkena air (0,084); 4) Kemasan memuat informasi produk yang dikemas (0,082); dan 5) Kemasan memuat saran penyimpanan dari produk yang dikemas (0,080). Kemudian prioritas elemen kemasan yang utama, yaitu 1) Informasi produk lengkap; 2) Desain simpel; 3) Tampilan modern.
3. Nilai value dari alternatif kemasan yang didapatkan dari hasil analisis *value engineering* memiliki nilai 0,267 pada alternatif 1; 0,303 pada alternatif 2; dan 0,311 pada alternatif 3. Alternatif 3 terpilih sebagai alternatif value tertinggi dengan spesifikasi kemasan berbahan material Kraft laminasi PE serta dengan ukuran 22x22x5 cm. Alternatif 3 terpilih menjadi alternatif prioritas karena memiliki nilai value tertinggi dengan nilai kerja sebesar 0,732 dan memiliki biaya senilai Rp2350.



5.2 Saran

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

1. UMKM Radesya Sweet Corner dapat menjadikan hasil rancangan kemasan sesuai keinginan konsumen pada penelitian ini sebagai alternatif pilihan kemasan agar dapat menarik minat konsumen dan meningkatkan penjualan serta siap untuk bersaing di pasaran.
2. Penelitian selanjutnya, dapat melanjutkan penelitian dengan memperhatikan aspek produksi untuk menganalisis proses produksi kemasan alternatif yang terpilih.



Hak Cipta :

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



DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, D. (2021). Pelatihan Desain Kemasan Produk Olahan Bandeng di Desa Sawohan Sidoarjo. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 200–208. <https://doi.org/10.24036/abdi.v3i2.125>
- Agustina, F., & Kamalia, N. L. (2012). Perumusan Strategi Pengembangan Produk Kurma Salak Berdasarkan Analisis Product Life Cycle (PLC) dan SWOT Pada Kelompok Tani Ambudi Makmur II Bangkalan. In *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* (Vol. 1, Issue 2).
- Amaliah, K. R. (2021). *Pengembangan Kemasan Permen Rumput Laut Menggunakan Quality Function Deployment dan Value Engineering (Studi Kasus: UMKM Pondok Cafe)*.
- Amaliah, K. R., & Zulkarnain, Z. (2022). Pengembangan kemasan permen rumput laut dengan metode value engineering (Studi kasus: UMKM Pondok Cafe). *Journal Industrial Serviss*, 7(2), 211. <https://doi.org/10.36055/jiss.v7i2.13248>
- Amri, A., Muhammad Jalil, S., & Bahri, S. (2022). Packaging Design Model Of Talang Salted Fish Processing Industry Using Value Engineering Method. *International Journal of Engineering, Science & Information Technology (IJESTY)*, 2(1), 15–23. <https://doi.org/10.52088/ijesty.v1i1.198>
- Ari Susanti, D., Ma'arif, S., Nurhayati, E., Zulmarihana, D., & Rohman Dharu, A. (2022). *Perancangan Desain Kemasan Gudeg Jogja dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)*.
- Arini, R. W., Wahyuni, R. S., Munikhah, I. A. T., Ramadhani, A. Y., & Pratama, A. Y. (2023). Perancangan Desain Kemasan Makanan Khas Daerah Keripik Tike Menggunakan Pendekatan Metode Kansei Engineering dan Model Kano. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 9(1), 42–52. <https://doi.org/10.30656/intech.v9i1.5541>
- Astanti, D. W., & Irawati, D. Y. (2021). Peningkatan Kualitas Pelayanan Pada Yayasan Sosial di Surabaya Dengan Metode Service Quality (Servqual) dan Quality Function Deployment. *Heuristic*, 18(2), 73–82.
- Azzuhairi, A. Z., Hariyanto, D., Winarno, A., Hermawan, A., Studi, P., Manajemen, P., Ekonomi, F., Universitas, B., & Malang, N. (2022). Pengembangan Kemasan Produk Untuk Meningkatkan Daya Saing Batik Sujo. *Communnity Development Journal*, 3(1), 191–196.
- Bangsawan, S., Susilawati, S., Saftarina, F., Ayu, M., Ekonomi, F., Bisnis, D., Lampung, U., Lampung, B., Pertanian, F., Kedokteran, F., & Doktor, P. (2021). *Pengembangan Kemasan Zero Plastic serta Label Sehat-Halal Produk Tahu dan Tempe (Zero Plastic Packaging and Halal-Healthy Label Development of Tahu and Tempe Products)*. 1(4), 183–192. <https://doi.org/10.35912/jpm.v1i4.60>

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

- Checkland, P., & Poulter, J. (2006). *Systems Approaches to Making Change: A Practical Guide*. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-1-4471-7472-1_5
- Checkland, Peter, & Scholes, J. (1999). *Soft Systems Methodology in Action*. John Wiley and Sons.
- Chidtian, A. S. C. R. El, & Widyasari. (2020). *Kemasan Jajanan Tradisional Produk UKM Kampung Kue (Studi Kasus UD. Dieva Cake)*.
- Deng, L., & Chan, W. (2017). Testing the Difference Between Reliability Coefficients Alpha and Omega. *Educational and Psychological Measurement*, 77(2), 185–203. <https://doi.org/10.1177/0013164416658325>
- Dorkas Septiana, T., & Maulany, R. (2021). *Pengembangan Manajemen Data dan Informasi Menggunakan Analisis Soft System Methodology di Universitas Advent Indonesia*.
- Fabrianita, N., Maflahah, I., Mu'tamar, M. F. F., & Asfan, D. F. (2022). Analisis Desain Kemasan Garam Mandi (Bath Salt) Dengan Menggunakan Metode Value Engineering. *JURNAL ARGOINDUSTRI*, 13(1), 24–33. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.13.1.24-33>
- Fadhil, R., Nurba, D., Rizal, K., Dahlan, & Mahdi, S. (2022). Strategi Pengembangan Visualisasi Desain Kemasan Kopi Arabika Gayo Untuk Meningkatkan Preferensi Minat Konsumen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 229–238. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.3.229>
- Feblidiyanti, N. (2019). Analisis Peningkatan Penjualan Produk pH Meter Dengan Metoda Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus pada PT. Pratama Graha Semesta (PGS)). *JURNAL PEMASARAN KOMPETITIF*, 2(3).
- Fikri, A., & Nurhamidah, N. (2020). Uji Validitas Konstruk Skala Sabar. *ANFUSINA: Journal of Psychology*, 3(2), 133–146. <https://doi.org/10.24042/ajp.v3i2.13125>
- Fitriati, R. (2015). *Menguak Daya Saing UMKM Industri Kreatif: Sebuah Riset Tindakan Berbasis Soft Systems Methodology*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Gunawan, C. M., & Melinda, T. (2021). *Analisis Atribut yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Memilih Produk UD Sumber Urip*. <http://jiss.publikasiindonesia.id/>
- Hendrianto, G. K., Sugiyarto, & Setyawan, A. (2018). Analisis Value Engineering Untuk Efisiensi Biaya (Studi Kasus: Proyek Apartemen Yukata Suites Alam Sutera Tangerang). *E-Jurnal MATRIKS TEKNIK SIPIL*.
- Hidayat, Moch. J. (2012). *Desain Kemasan untuk produk makanan ringan* (Linawati, Ed.). PANDU PUSTAKA.



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

- Ismanto, B., Amalia, N., & Royanti, N. I. (2020). Optimasi Pemanfaatan E-konveksi sebagai Media Komunikasi Produsen-Penjahit-Penjual. *Krea-TIF*, 8(2), 19. <https://doi.org/10.32832/kreatif.v8i2.3574>
- Iswahyuni, A. D. (2020). Analisa Desain Kemasan Stik Sukun (*Artocarpus Altili*) Menggunakan Metode Value Engineering. *Jurnal Teknik*, 18(2), 159–170. <https://doi.org/10.37031/jt.v18i2.108>
- Jahara, M. (2016). *Tinjauan Tentang Keunggulan Kompetitif Produk Karton Box di Divisi Corrugated, PT. Pindo Deli Pulp and Paper Karawang*. <http://repository.unikom.ac.id/id/eprint/9771>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2006). *Marketing Management* (12th ed.). Pearson Education, Inc.
- Mandupessy, D. Y., Nugroho, D. A., & Kristanti, N. E. (2018). *Pengembangan Kemasan Produk Mie Instan "Alamie" Dengan Metode Value Engineering*. <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Mulaydi, T., Adi Putra, W., Silitonga, F., Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam, P., & Teknik Informatika Universitas Karimun, P. (2022). *Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan* (Vol. 3, Issue 2).
- Mustifany, R. (2022). Penerapan Value Engineering Untuk Efisiensi Biaya Pada Proyek Bangunan Gedung (Studi Kasus: Proyek Pembangunan Gedung Variety Restaurant Batu Batam). *Journal of Civil Engineering and Planning*, 3(1).
- Ningtyas, R., Silvia, D., Prastiwinarti, W., Imam, S., Purnama Sari, N., Teknik Grafika, J., & Negeri Jakarta, P. (2021). The Development of Vakum Labelling and Packaging in SMEs in The Area of A Seribu's Islands. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2). <http://>
- Novianti, K. D. P., Sukerti, N. K., Sukardiyasa, I. W. O., & Pratama, M. D. W. K. (2022). Penyuluhan Fungsi Kemasan Produk Kelompok Tani Empelan Terbin di Denpasar Timur sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Produk. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 553–558. <https://doi.org/10.54082/jamsi.290>
- Nugraheni, M. (2017). *Kemasan Pangan*.
- Padma, S. M., Prihastari, Z. S., Sari, A. R., Revulaningtyas, I. R., & Norsita, D. I. (2021). Pengembangan Produk Pangan Lokal Talas Bogor (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Donat Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). In *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* (Vol. 9, Issue 2).
- Parlika, R., Yuniahans, P. D. W. G., Arhinza, R. S., Majid, V. F., & Alifian, M. G. (2022). Uji Validitas Aplikasi Si-Book Menggunakan SPSS Dengan Kombinasi Metode R-Tabel dan Cohen's Kappa. *Jurnal Teknologi Informasi*, 16(2).



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

- Ponda, H., Fadilah Fatma, N., & Kadir, N. (2021). Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) Dalam Pengembangan Produk Body Mist (Studi Kasus Perusahaan Parfum). *Jurnal HEURISTIC*, 18(2), 97–118.
- Prasetya, P., & Prasetyaningtyas, S. W. (2020). *Metode Riset Bisnis Structural Equation Modeling Soft System Methodology* (M. D. R. Hartaningrum, Ed.). IPB Press.
- Pratiwi, R. (2019). Pencantuman Komposisi Bahan Pada Label Makanan Kemasan Sebagai Hak Hukum di Kota Pekanbaru. *Jurnal Gagasan Hukum*, 1(1), 63–87. <https://journal.unilak.ac.id/index.php/gh/>
- Rahardjo, S. T. (2019). *Desain Grafis Kemasan UMKM*. DEEPUBLISH.
- Rahayu, S., Rahmawati, T., Program Studi Ilmu Keperawatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Jayakarta, D., Program Pendidikan Profesi Ners Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Jayakarta Jalan Raya PKP, D., Kelapa Dua Wetan, K., Ciracas, K., & Jakarta Timur, K. (2019). Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Kebutuhan Informasi Caregivers Keluarga (K-KICK). In *Dinamika Kesehatan Jurnal Kebidanan dan Keperawatan* (Vol. 10, Issue 2).
- Ratnasanti, D. A. (2017). *Perancangan Alat Pengupas Mete Dengan Pendekatan Quality Function Deployment (QFD) dan Value Engineering*.
- Sagena, M. T., Lantara, D., Afiah, I. N., & Malik, R. (2021). Usulan Desain Kemasan Sambal Udang Menggunakan Metode Value Engineering. *E-Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri VIII*.
- Sandfreni, & Adikara, F. (2020). *Penggunaan Soft System Methodology Dalam Pengembangan Sistem di Organisasi: Studi Kasus Menarik Minta Wisatawan Dalam Pengembangan Sistem Informasi Pariwisata*.
- Sanusi, Bora, M. A., & A, Bayu. (2016). *Pengembangan Kemasan Produk Khansa Pizza Untuk Meningkatkan Penjualan Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)*.
- Saragih, L. L., Simarmata, E., Aloina, G., Tarigan, U. P. P., Ramadhani, V. B., & Ginting, S. E. F. (2020). Product development of canned fish using SWOT and quality function deployment (QFD). *AIP Conference Proceedings*, 2227. <https://doi.org/10.1063/5.0001050>
- Selamat, F., Chairy, & Tunjungsari, H. K. (2021). Pengembangan Kemasan Produk untuk Memperkuat Brand Stik Tempoyak Cap Cus di Jambi. *Journal Of Sustainable Community Development*, 3(1).
- Shrivastava, P., & Verma, D. (2014). Application of Quality Function Deployment to improve customer satisfaction in hotel industry (A case study in a 5-star Hotel). *International Journal of Scientific & Engineering Research*, 957–962.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.



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

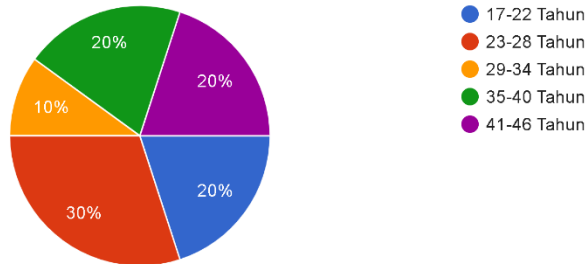
- Sumartini, S., Harahap, K. S., & Mujiyanti, A. (2021). Brownies From Mangrove Fruit Flour: The Use Of Variation Of Flours As As Alternative To High Food Nutrition. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 17(1), 16. <https://doi.org/10.22146/ifnp.55188>
- Suprobo, K., Zakaria, M., & Amri, A. (2021). Pengembangan dan Implementasi Model Goals Programming Pada Perencanaan Produksi UD. Sahabat Mitra Binaan PT. Telkom. *Industrial Engineering Journal*, 10(2). <https://doi.org/10.53912/iej.v10i2.680>
- Suryaningrat, I. B., Mahardika, N. S., & Firlanarosa, M. E. (2021). Desain Kemasan Sekunder Pada Produk Prol Tape Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus di UD. Purnama Jati, Kabupaten Jember). In *Desain Kemasan Sekunder Pada Produk Prol Tape dengan ... Jurnal Agroteknologi* (Vol. 15, Issue 01).
- Ulya, M., & Faridz, R. (2020). Pengembangan Produk Minuman Herbal Berbasis Teh Cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) Menggunakan Metode Value Engineering. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 9(2), 119–127. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2020.009.02.5>
- Wibisono, N., Setiawati, L., Magdalena Lasambouw, C., Susilawati Hutapea, R., Pakpahan, R., & Suwondo, S. (2022). Perancangan Desain Kemasan Inovatif dan Berdaya Saing Untuk Produk Tape Ketan “Rasa Manis” Sebagai Media Promosi. *Jurnal Bisnis & Kewirausahaan*, 18(1). <http://ojs.pnb.ac.id/index.php/GBK>
- Wulandari, A., Wadli, & D, Y. E. R. U. (2022). Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan Produk Telur Asin Brebes Terhadap Tingkat kekuatan Kemasan. *Buletin Poltanesa*, 23(2). <https://doi.org/10.51967/tanesa.v23i2.1339>
- Yasmi, M. R. (2023). Pengembangan Desain Produk Kemasan Kopi di Sapuangin Kopi Basecamp Merapi dengan menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) dan Kano. *Jurnal Syntax Admiration*, 4(1), 125–137. <https://doi.org/10.46799/jsa.v4i1.521>
- Yusup, F. (2018). Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1), 17–23.
- Zulfikar, R. (2000). *Usulan Prosedur Pengembangan Sistem Aplikasi Komputer Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus Pengembangan Sistem Aplikasi Komputer di Pertamina UPPDN VII)*. Universitas Indonesia.
- Zulkarnain, Z. (2020). Strategi Konsep Desain Kemasan Kopi Specialty untuk Industri Skala Mikro. *Jurnal Desain*, 8(1), 17–26. <https://doi.org/10.30998/jd.v8i1.6491>



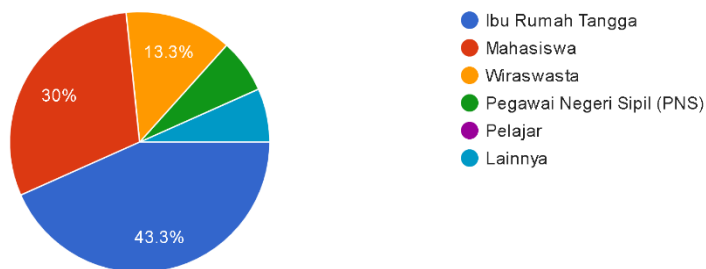
LAMPIRAN

Lampiran 1. Studi Pendahuluan (Kuesioner Konsumen)

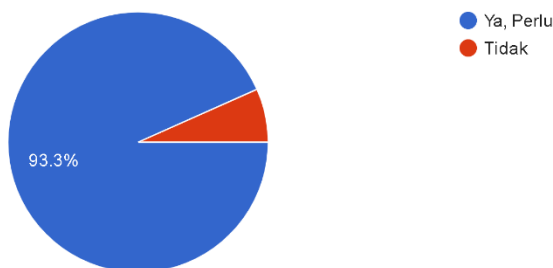
Usia
30 responses



Pekerjaan
30 responses



Apakah kemasan tersebut perlu dilakukan pengembangan kemasan?
30 responses



Saran Konsumen

Kemasan box eksklusif dan kokoh

Mencantumkan komposisi makanan

Mencantumkan logo halal

Mencantumkan tanggal kadaluarsa

box lebih tebal

ditambahkan gambar-gambar seperti gambar *brownies* atau aneka kue

Hak Cipta :

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

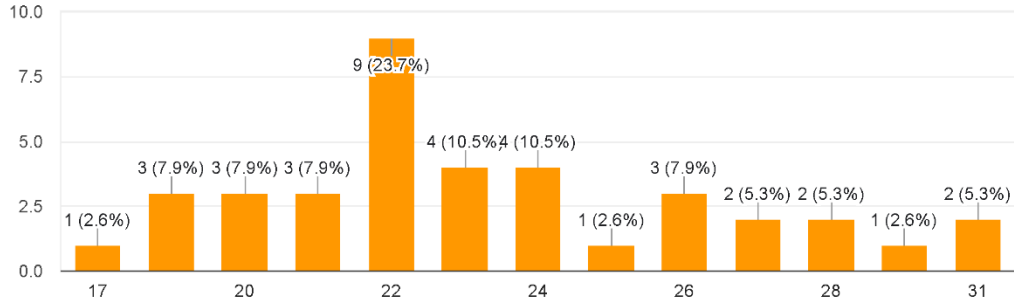
yang aman jika dibawa jarak jauh
aman dr air
farisi ukuran saja
Kemasan harus menarik perhatian pelanggan seperti warna, bentuk/model dr kemasan tsb krn kemasan yg menarik bisa skaligus menjadi iklan bagi produk tsb.
Kemasan sebaiknya mencantumkan informasi spt komposisi, tgl pembuatan, dan expired date dr produk tsb.
Kemasan yg kokoh jg baik untuk melindungi produk dr benturan pd saat pengiriman makanan keluar kota.
Lebih Eye Catching
Yang lebih unik menunjukkan ciri khas
Agak lebih tinggi dan lebih cerah Krn <i>Brownies</i> kan warnanya coklat jd baiknya kemasan warna lain
Ditambahkan Lg Informasi agar memudahkan pelanggan Baru untuk pesan
kemasan menurut saya sudah sesuai hanya kurang cantuman komposisi dan baik di konsumsi sampai kapan
Terdapat merk produk, nama produk, nama perusahaan(diproduksi oleh), komposisi bahan, tanggal produksi dan kadaluarsa,asal produsen
Terdapat merk produk, nama produk, nama perusahaan(diproduksi oleh), komposisi bahan, tanggal produksi dan kadaluarsa,asal produsen
date exs
Warna, bentuk, informasi produk, kokoh.
Komposisi label halal
Itu juga boleh mungkin alamat atau no.telpon
Mencantumkan no telp yg bisa di hubungi untuk memperluas pelanggan
harusnya ada tanggal expair atau bisa di konsumsi sampai kapan
Desain yang menarik dan informasi lengkap
Kemasan dibuat dengan semenarik mungkin
Diberi desain yang lebih modern dan eksklusif serta menggunakan bahan yang lebih kokoh
Harus ada komposisi
Kuat membungkus brownies



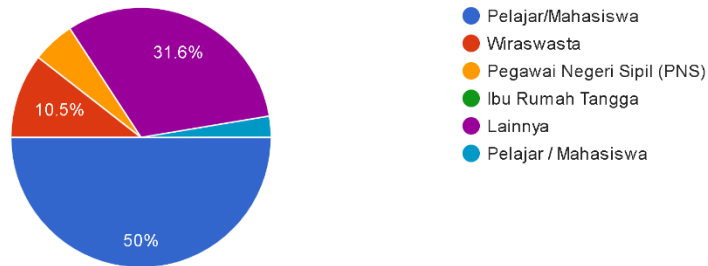
Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2. Hasil Kuesioner Parameter Atribut Kemasan

Usia (angka saja)
38 responses



Pekerjaan
38 responses



No.	Nama	Umur	Pekerjaan	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	X9	X10	X11	X12	X13	X14	X15	X16	X17	X18
1	Desak Putu Sukma Irawati	22	Pelajar / Mahasiswa	5	5	5	3	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	
2	Safira	20	Pelajar/Mahasiswa	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	3	5	5	5	5
3	Aura	19	Pelajar/Mahasiswa	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5
4	Khairul	22	Pelajar/Mahasiswa	3	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
5	azuraw	23	Lainnya	3	5	4	3	5	2	5	4	3	4	4	4	3	3	5	5	5	4
6	Aisyah	23	Pelajar/Mahasiswa	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
7	Dhias	27	Wiraswasta	4	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5
8	Naifah Nahdah	23	Pelajar/Mahasiswa	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	4
9	Brilian	26	Lainnya	4	5	4	3	5	5	5	3	4	5	5	5	3	3	4	5	3	5
10	Muhamad Reynanda Rizki	22	Pelajar/Mahasiswa	3	4	4	4	5	5	5	3	4	5	5	5	4	2	5	5	4	4

Hak Cipta :

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

11	Ridho Alhadi	22	Pelajar/Mahasiswa	3	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	5
12	Bekala Bumi	19	Wiraswasta	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
13	Devi Rismawati	17	Pelajar/Mahasiswa	4	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5
14	Adhil	21	Pelajar/Mahasiswa	4	5	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	3
15	Alpin	24	Lainnya	4	5	4	3	4	5	4	3	4	3	3	5	3	3	3	5	4	4	4
16	Sahrul	22	Pelajar/Mahasiswa	5	5	3	3	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
17	Gusti Rahayu Putri	24	Lainnya	3	5	4	3	4	5	4	2	3	5	5	5	5	3	5	5	4	3	3
18	Sri Hemas Ayu	26	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	4	4	3	4	5	4	4	4	3	5	3	5	3	3	4	5	4	5	5
19	Febry Arnanda	28	Lainnya	4	5	3	3	5	5	4	3	5	4	4	2	4	3	5	5	4	5	5
20	Dindawhy	20	Pelajar/Mahasiswa	4	4	4	4	3	5	4	3	3	5	4	5	5	4	3	5	3	3	3
21	Syafira Salma	22	Pelajar/Mahasiswa	3	5	4	3	5	4	4	3	4	5	4	5	4	4	5	5	4	4	4
22	aurora	22	Pelajar/Mahasiswa	5	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
23	Arga Satria	30	Lainnya	3	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
24	Cintya Rizki Gustiane	19	Pelajar/Mahasiswa	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
25	Hideo	26	Wiraswasta	2	4	2	2	5	5	2	2	2	5	5	5	5	3	5	5	4	4	4
26	Malik	31	Lainnya	3	4	4	4	5	5	5	3	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
27	Dea Putri	22	Pelajar/Mahasiswa	3	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
28	Yuda	24	Lainnya	5	5	4	5	5	3	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
29	Pevita	20	Pelajar/Mahasiswa	4	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
30	Fathur	24	Lainnya	4	4	4	2	5	5	5	3	3	5	4	5	4	2	5	5	4	4	4
31	Doni Noviansyah	28	Wiraswasta	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	3	5	5
32	Destinaz	21	Pelajar/Mahasiswa	4	5	4	4	5	5	4	4	4	3	4	3	4	2	4	5	5	4	4
33	Mitha Permata S	21	Pelajar/Mahasiswa	4	4	4	4	5	5	5	4	3	4	4	5	4	4	5	5	5	4	4
34	Presya Ramadhan	27	Lainnya	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	4	5	4	4	5	5	5	4	4
35	Alundra Laguna Shaputra	22	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
36	Eska Darma Karyadika	31	Lainnya	4	5	3	4	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4
37	Faris Tegar Wicaksono	25	Lainnya	4	4	4	2	5	5	4	3	3	5	3	5	3	3	4	5	4	3	3
38	Zhudi Setiawan	23	Pelajar/Mahasiswa	3	5	4	4	5	5	5	4	3	4	5	5	5	4	5	5	4	3	3

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



Lampiran 3. Perhitungan Bobot Kepentingan

Kode	A1	A2	A3	A4	A5	Total	Rata-Rata	Bobot
P01	0	2	30	68	50	150	30	0.07
P02	0	0	3	32	145	180	36	0.08
P03	0	4	12	88	50	154	30.8	0.07
P04	0	6	24	56	65	151	30.2	0.07
P06	0	2	3	24	150	179	35.8	0.08
P07	0	2	0	36	140	178	35.6	0.08
P08	0	4	30	80	30	144	28.8	0.06
P09	0	2	24	60	70	156	31.2	0.07
P10	0	0	6	32	140	178	35.6	0.08
P11	0	0	9	44	120	173	34.6	0.08
P13	0	0	15	56	95	166	33.2	0.07
P14	0	6	30	64	45	145	29	0.06
P17	0	0	9	60	100	169	33.8	0.07
P18	0	0	18	44	105	167	33.4	0.07

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Hak Cipta :

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

Lampiran 4. Peraturan BPOM NOMOR 31 TAHUN 2018

BAB II
KRITERIA LABEL

Bagian Kesatu
Umum

Pasal 4

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

Pasal 5

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

Hak Cipta :

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





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Pasal 6

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

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

Pasal 7

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



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

Lampiran 5. NIB UMKM Radeesya Sweet Corner



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO NOMOR INDUK BERUSAHA: 1266000412886

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha	: WIWIN SEPTIAWATI
2. Alamat	: PERUM GRIYA MELATI MAS BLOK 03 NO.17, Desa/Kelurahan Jatimulya, Kec. Cilodong, Kota Depok, Provinsi Jawa Barat
3. Nomor Telepon Seluler	: 895378562750
Email	: wi2n.radeeva@gmail.com
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: Lihat Lampiran
5. Skala Usaha	: Usaha Mikro

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepabeanaan, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai sertifikasi jaminan produk halal berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 28 April 2021
Perubahan ke-2, tanggal: 9 April 2022

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 22 Juni 2022

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. P-IRT UMKM Radeesya Sweet Corner



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
PB-UMKU: 12660004128860000001**

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha	: WIWIN SEPTIAWATI
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1266000412886
3. Alamat Kantor	: PERUM GRIYA MELATI MAS BLOK 03 NO.17, Desa/Kelurahan Jatimulya, Kec. Cilodong, Kota Depok, Provinsi Jawa Barat Kode Pos:
4. Status Penanaman Modal	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha (KBLI)	: 10710 - Industri Produk Roti Dan Kue Indonesia (KBLI)
6. Lokasi Usaha	: Griya Melati Mas Blok 03 no 17 RT.02 RW. 09, Grand Depok City Desa/Kelurahan Jatimulya, Kec. Cilodong, Kota Depok, Provinsi Jawa Barat Kode Pos: 16413

Telah memenuhi persyaratan:

1. -

Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Diterbitkan tanggal: 16 September 2021

a. n. Wali Kota Depok
Kepala DPMPSTP Kota Depok,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 22 Juni 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



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



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
LAMPIRAN PB-UMKU: 126600041288600000002**

1. No. Pendaftaran	: P-IRT 3053276010280-27
2. Nama IRTP	: WIWIN SEPTIAWATI
3. Nama Pemilik	: WIWIN SEPTIAWATI
4. Alamat	: Griya Melati Mas Blok O3 no 17 RT.02 RW. 09, Grand Depok City
5. Provinsi	: JAWA BARAT
6. Kabuplen/Kota	: KOTA DEPOK
7. Kecamatan	: Cilodong
8. Desa	: Jatimulya
9. Jenis Pangan	: Tepung dan Hasil Oalahannya
10. Nama Produk Pangan	: Bakery
11. Branding Produk	: Radeesya Cake
12. Komposisi	: Dark Coklat compound, gula pasir, mentega, tepung terigu, coklat bubuk, telur, minyak sayur
13. Kemasan Primer	: Karton / Kertas
14. Masa Berlaku Sertifikat	: 22-06-2027
15. Komitmen	:
	a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan.
	b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi.
	c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan.
	Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Lampiran 7. Skor Alternatif

	P1	P2	P3	P4	P5
Kemasan box eksklusif	2	3	3	2	3
Kemasan box kokoh dan kuat	2	3	3	2	2
Kemasan box tebal	2	3	3	2	2
Bentuk kemasan bervariasi dan menarik	2	2	2	2	2
Kemasan mampu melindungi produk dari benturan	3	3	2	3	2
Kemasan melindungi produk agar aman jika terkena air	2	2	3	3	3
Kemasan memiliki warna yang menarik dan unik	2	1	2	1	2
Kemasan memuat gambar atau ilustrasi produk yang dikemas	1	2	2	1	2
Kemasan memuat informasi utama produk	3	2	2	1	3
Kemasan memuat informasi produk yang dikemas	2	2	2	2	2
Kemasan mencantumkan komposisi produk yang dikemas	1	2	2	1	3
Kemasan memuat informasi produsen	2	2	2	1	3
Kemasan mencantumkan tanggal produksi dari produk	1	2	2	1	2
Kemasan memuat saran penyimpanan dari produk yang dikemas	1	2	2	1	2
Desain kemasan eye-catching atau menarik perhatian	2	1	3	1	2
Kemasan box eksklusif	3	3	3	3	3
Kemasan box kokoh dan kuat	3	3	2	4	3
Kemasan box tebal	3	3	2	3	3
Bentuk kemasan bervariasi dan menarik	2	3	3	3	3
Kemasan mampu melindungi produk dari benturan	3	3	2	3	2
Kemasan melindungi produk agar aman jika terkena air	3	3	3	4	3
Kemasan memiliki warna yang menarik dan unik	3	2	3	3	3
Kemasan memuat gambar atau ilustrasi produk yang dikemas	3	2	2	3	2
Kemasan memuat informasi utama produk	3	3	3	3	3
Kemasan memuat informasi produk yang dikemas	3	3	3	3	3
Kemasan mencantumkan komposisi produk yang dikemas	3	3	3	3	3
Kemasan memuat informasi produsen	2	3	3	3	3
Kemasan mencantumkan tanggal produksi dari produk	4	3	3	3	3
Kemasan memuat saran penyimpanan dari produk yang dikemas	4	3	3	3	3
Desain kemasan eye-catching atau menarik perhatian	3	2	3	3	3
Kemasan box eksklusif	4	3	4	4	3
Kemasan box kokoh dan kuat	4	3	3	3	2

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

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

Kemasan box tebal	4	3	3	3	3
Bentuk kemasan bervariasi dan menarik	2	2	3	3	2
Kemasan mampu melindungi produk dari benturan	4	3	4	3	2
Kemasan melindungi produk agar aman jika terkena air	2	3	3	3	3
Kemasan memiliki warna yang menarik dan unik	3	3	3	3	2
Kemasan memuat gambar atau ilustrasi produk yang dikemas	3	2	3	3	2
Kemasan memuat informasi utama produk	3	3	3	3	3
Kemasan memuat informasi produk yang dikemas	3	3	3	3	3
Kemasan mencantumkan komposisi produk yang dikemas	4	3	3	3	3
Kemasan memuat informasi produsen	2	3	3	3	3
Kemasan mencantumkan tanggal produksi dari produk	4	3	3	3	3
Kemasan memuat saran penyimpanan dari produk yang dikemas	4	3	3	3	3
Desain kemasan eye-catching atau menarik perhatian	4	3	3	4	2
Kemasan box eksklusif	3	2	3	4	2
Kemasan box kokoh dan kuat	2	3	2	3	2
Kemasan box tebal	2	3	2	3	3
Bentuk kemasan bervariasi dan menarik	2	2	3	4	2
Kemasan mampu melindungi produk dari benturan	2	3	2	3	2
Kemasan melindungi produk agar aman jika terkena air	3	3	3	3	3
Kemasan memiliki warna yang menarik dan unik	2	2	3	3	2
Kemasan memuat gambar atau ilustrasi produk yang dikemas	3	2	3	3	2
Kemasan memuat informasi utama produk	3	3	3	3	3
Kemasan memuat informasi produk yang dikemas	3	3	3	3	3
Kemasan mencantumkan komposisi produk yang dikemas	4	3	3	3	3
Kemasan memuat informasi produsen	2	3	3	3	3
Kemasan mencantumkan tanggal produksi dari produk	4	3	3	3	3
Kemasan memuat saran penyimpanan dari produk yang dikemas	4	3	3	3	3
Desain kemasan eye-catching atau menarik perhatian	2	2	3	4	2

Lampiran 8. Dokumentasi Bersama Pemilik UMKM Radeesya Sweet Corner



© 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

