



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

**PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM “MIE AYAM PAK MIN”
MENGUNAKAN METODE KANO &
QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)**



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

2025



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM “MIE AYAM PAK MIN” MENGUNAKAN METODE KANO & *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)*



JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

2025



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

LEMBAR PERSETUJUAN

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM “MIE AYAM PAK MIN”
MENGUNAKAN METODE KANO &
QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)

Disetujui,

Depok, 19 Juni 2025

Pembimbing Materi

Pembimbing Teknis

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

Deli Silvia, M.Sc.
NIP 198408192019032012

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Ketua Program Studi

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM “MIE AYAM PAK MIN”
MENGUNAKAN METODE KANO &
QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)

Disahkan pada,
Depok, 08 Juli 2025

Penguji 1

Novi Purnama Sari, M.Si
NIP. 198911212019032018

Penguji II

Wiwi Prastiwinarti, MM
NIP. 196407191997022001

Ketua Program Studi

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

Ketua Jurusan

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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar benarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul **Pengembangan Kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min” Menggunakan Metode Kano & *Quality Function Deployment* (QFD)** merupakan hasil studi pustaka, penelitian lapangan dan tugas karya akhir saya sendiri, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing yang telah ditetapkan oleh pihak Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta.

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

Depok, 24 Juni 2025



Risma Ayu Puspasari
NIM. 2106411064

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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



Hak Cipta :

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

RINGKASAN

Bagi pelaku UMKM, khususnya di bidang kuliner, kemasan yang tepat dapat menjadi faktor strategis dalam meningkatkan daya saing di pasar. UMKM “Mie Ayam Pak Min” yang berlokasi di Depok saat ini masih menggunakan kemasan sederhana berupa plastik dan *styrofoam* yang kurang higienis, tidak ramah lingkungan, serta tidak memiliki daya tarik visual yang kuat. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk merancang kemasan mie ayam yang lebih inovatif, aman, fungsional, dan menarik, serta disesuaikan dengan kebutuhan dan keinginan pelanggan.

Penelitian ini menggunakan metode Kano dan Quality Function Deployment (QFD). Metode Kano digunakan untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasikan atribut kemasan berdasarkan pengaruhnya terhadap kepuasan pelanggan (*Must-be*, *One-dimensional*, *Attractive*, *Indifferent*, dan *Reverse*). Selanjutnya, metode QFD digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan pelanggan ke dalam spesifikasi teknis melalui penyusunan House of Quality (HoQ). Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara dengan pelaku usaha dan pakar, serta penyebaran kuesioner kepada konsumen yang pernah membeli produk. Analisis dilakukan terhadap tingkat kepentingan (importance rating), tingkat kepuasan (customer satisfaction), rasio perbaikan (improvement ratio), dan nilai penjualan (sales point) untuk menentukan bobot atribut kemasan (raw weight dan normalized raw weight).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa atribut kemasan yang menjadi prioritas utama adalah mudah dibawa, *eye-catching*, dan ramah lingkungan. Berdasarkan hasil tersebut, dirancanglah mock-up kemasan baru berbentuk hexagonal berbahan ivory, yang dirancang agar lebih estetik, ergonomis, dan dapat meningkatkan nilai jual serta citra produk di mata konsumen. Penelitian ini menunjukkan bahwa pendekatan integratif antara metode Kano dan QFD efektif dalam menghasilkan solusi desain kemasan berbasis kebutuhan konsumen.

Kata kunci: kano, pengembangan kemasan, QFD, 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

For MSME players, especially in the culinary field, the right packaging can be a strategic factor in increasing competitiveness in the market. MSME “Mie Ayam Pak Min” located in Depok currently uses simple packaging in the form of plastic and styrofoam which is less hygienic, not environmentally friendly, and does not have a strong visual appeal. Therefore, this research aims to design chicken noodle packaging that is more innovative, safe, functional, and attractive, and is tailored to the needs and desires of customers.

This research uses the Kano method and Quality Function Deployment (QFD). The Kano method was used to identify and classify packaging attributes based on their influence on customer satisfaction (Must-be, One-dimensional, Attractive, Indifferent, and Reverse). Furthermore, the QFD method was used to translate customer requirements into technical specifications through the preparation of the House of Quality (HoQ). Data were collected through direct observation, interviews with businesses and experts, as distributing questionnaires to consumers who had purchased the products. Analysis was conducted on importance rating, customer satisfaction, improvement ratio, and sales point to determine the weight of packaging attributes (raw weight and normalized raw weight).

The results showed that the packaging attributes that are the top priority are easy to carry, eye-catching, and environmentally friendly. Based on these results, a new hexagonal-shaped packaging mock-up made of ivory was designed, which was designed to be more aesthetic, ergonomic, and could increase the selling value and image of the product in the eyes of consumers. This research shows that an integrative approach between the Kano and QFD methods is effective in generating consumer needs-based packaging design solutions.

Keywords: kano, packaging development, QFD, MSMEs.



Hak Cipta :

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2025 ini ialah pengembangan kemasan, dengan judul **Pengembangan Kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min” Menggunakan Metode Kano & *Quality Function Deployment* (QFD).**

Dalam penulisan skripsi ini, penulis sudah banyak mendapatkan dukungan, bantuan serta doa dari berbagai banyak pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. Syamsurizal, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng., selaku Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, sekaligus dosen pembimbing materi yang sudah membantu dan meluangkan waktu untuk mengarahkan serta membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Muryeti, S.Si., M.Si., selaku Kepala Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan.
4. Deli Silvia S.Si., M.Sc., selaku dosen pembimbing teknis yang sudah membantu dan meluangkan waktu untuk mengarahkan serta membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Bapak serta Ibu dosen Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan yang sudah memberikan ilmu dan pembelajaran kepada penulis selama masa perkuliahan di Politeknik Negeri Jakarta.
6. Min selaku pemilik usaha UMKM “Mie Ayam Pak Min” yang telah mengizinkan dan membantu selama penelitian.
7. Saeful Imam, MT, Budi Pranoto, Ibu Rahmadita Dwi Pramesti, M.Ds., Deli Silvia, M.Sc., Kiki Rizkyah Amaliah selaku pakar yang telah membantu selama penelitian berlangsung.
8. Kedua orang tua dan keluarga yang telah menyemangati & selalu mendukung selama penelitian berlangsung.



© 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

9. Kekasih penulis yaitu Bayu Prayogo Pangestu yang telah memberikan dukungan, semangat, dan membantu dalam penelitian ini sampai selesai.
10. Teman – teman seperjuangan yaitu Emaregita, Syamida, Mega Analisa, Yasmin, Cindy Amelia, Nur Elisa, Gabriel Angelica yang telah menyemangati penulis selama penelitian.
11. Sahabat penulis yaitu Abiefa Roscha, Marissa Gloria, Sheila Bilqis, Melinda yang selalu mendukung penulis selama penelitian.
12. Teman-teman TICK C dan Angkatan 2021 yang selalu memberikan semangat dan saling mendukung proses dan langkah penyelesaian skripsi ini.

Jakarta, 24 Juni 2025

Risma Ayu Puspasari

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

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

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	14
1.1 Latar Belakang	14
1.2 Perumusan Masalah	18
1.3 Tujuan Penelitian	19
1.4 Manfaat Penelitian	19
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	20
1.6 Keterbatasan Penelitian	20
BAB II STUDI LITERATUR	Error! Bookmark not defined.
2.1 <i>State Of The Art</i>	Error! Bookmark not defined.
2.2 Teori Pendukung Penelitian	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Pengertian Kemasan	Error! Bookmark not defined.
2.2.2 Pengertian Desain Produk	Error! Bookmark not defined.
2.2.3 Pengertian UMKM	Error! Bookmark not defined.
2.2.4 Pengertian Kano	Error! Bookmark not defined.
2.2.5 Pengertian QFD	Error! Bookmark not defined.
2.2.6 Uji Validitas	Error! Bookmark not defined.
2.2.7 Uji Reliabilitas	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.1.1 Lokasi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.1.2 Objek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.1.3 Jenis Data	Error! Bookmark not defined.
3.2 Segmentation, Target, Positioning (STP)	Error! Bookmark not defined.
3.3 Metode Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.4 Prosedur Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
3.4.1 Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.



Hak Cipta :

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

3.4.2 Studi Literatur	Error! Bookmark not defined.
3.4.3 Survey Lapangan	Error! Bookmark not defined.
3.4.4 <i>Brainstorming</i> Kebutuhan Pelanggan....	Error! Bookmark not defined.
3.4.5 Validasi Pakar	Error! Bookmark not defined.
3.4.6 Pembuatan & Penyebaran Kuesioner Fungsional – Disfungsional	Error! Bookmark not defined.
3.4.7 Uji Validitas & Reliabilitas.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.8 Evaluasi Model Kano.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.9 Pereduksian Atribut Kemasan	Error! Bookmark not defined.
3.4.10 Kuesioner Tingkat Kepentingan & Kepuasan	Error! Bookmark not defined.
3.4.11 Analisis Respon VoC dan <i>Technical Requirements</i> .	Error! Bookmark not defined.
3.4.12 Penyusunan matriks <i>HoQ</i>	Error! Bookmark not defined.
3.4.13 Pembuatan <i>Mock-up</i>	Error! Bookmark not defined.
3.5 Keterbatasan Metode Kano & QFD	Error! Bookmark not defined.
3.5.1 Keterbatasan Metode QFD	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1 Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.1 Profil UMKM “Mie Ayam Pak Min”	Error! Bookmark not defined.
4.1.2 <i>Brainstorming Customer Requirements</i> .	Error! Bookmark not defined.
4.1.3 Pembuatan Daftar Pernyataan Fungsional – Disfungsional	Error! Bookmark not defined.
4.1.4 Penyebaran Kuesioner Fungsional – Disfungsional ...	Error! Bookmark not defined.
4.2 Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.1 Uji Validitas & Reliabilitas.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.2 Pengolahan Kuesioner Menggunakan Tabel Evaluasi Kano	Error! Bookmark not defined.
4.2.3 Perhitungan Rumus <i>Blauth’s Formula</i> ..	Error! Bookmark not defined.
4.2.5 Analisis Tingkat Kepentingan (<i>Importance Rating</i>)...	Error! Bookmark not defined.
4.2.6 Analisis Tingkat Kepuasan (CSS)	Error! Bookmark not defined.
4.2.7 Menentukan Karakteristik Teknis (<i>Technical Requirement</i>).....	Error! Bookmark not defined.
4.2.8 Matriks Korelasi	Error! Bookmark not defined.
4.2.9 Hubungan <i>Customer Requirements</i> dan <i>Technical Requirements</i> .	Error! Bookmark not defined.
4.2.10 Nilai Kepentingan <i>Absolute & Relative</i>	Error! Bookmark not defined.
4.2.11 Menentukan Target.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.12 <i>Improvement Ratio</i>	Error! Bookmark not defined.
4.2.13 Menentukan <i>Sales Point</i>	Error! Bookmark not defined.



© 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

4.2.14 Menentukan Bobot Kepentingan (*Raw Weight*). **Error! Bookmark not defined.**

4.2.15 Menentukan Bobot Kepentingan Normal (*Normalize Raw Weight*) **Error! Bookmark not defined.**

4.2.16 Hasil Prioritas Atribut Kemasan **Error! Bookmark not defined.**

4.2.17 Pembuatan *HoQ* **Error! Bookmark not defined.**

4.2.18 Perhitungan Harga Kemasan Ekonomis **Error! Bookmark not defined.**

4.2.19 Pembuatan *Mock-up* **Error! Bookmark not defined.**

4.2.20 Validasi *Mock-up* Kepada Pelanggan.. **Error! Bookmark not defined.**

BAB V SIMPULAN DAN SARAN 22

5.1 Simpulan 22

5.2 Saran 22

DAFTAR PUSTAKA 24

LAMPIRAN 33

RIWAYAT HIDUP 65

**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 TABEL

Tabel 2.2 Kategori kano	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1 Metode Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.1 Daftar Kebutuhan Pelanggan yang Telah Dikumpulkan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.2 Daftar Kebutuhan Pelanggan Terpilih.	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.3 Daftar Pernyataan Fungsional - Disfungsional...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.4 Hasil Uji Validitas	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.5 Hasil Uji Reliabilitas	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.6 Tabel Evaluasi Kano.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.7 Hasil Perhitungan Rumus <i>Blauth's Formula</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.8 Hasil Reduksi Atribut Kemasan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.9 Hasil Kuesioner <i>Importance Rating</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.10 Hasil <i>Importance Rating</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.11 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Kantong Plastik	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.12 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan <i>Styrofoam</i> .	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.13 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Ivory Hexagonal	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.14 Hasil Rata - Rata Tingkat Kepuasan Kantong Plastik	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.15 Hasil Rata - Rata Tingkat Kepuasan <i>Styrofoam</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.17 Hasil Perbandingan dengan Kemasan Pesaing.	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.18 <i>Technical Requirement</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.19 Nilai Kepentingan <i>Absolute & Relative</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.20 Nilai Target.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.21 Nilai <i>Improvement Ratio</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.22 Nilai <i>Sales Point</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.23 Hasil <i>Raw Weight</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.24 Hasil <i>Normalize Raw Weight</i>	Error! Bookmark not defined.



© 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



Tabel 4.25 Hasil Kategori Prioritas Atribut..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4.26 Hasil Perhitungan Biaya Kemasan **Error! Bookmark not defined.**



Hak Cipta :

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Toko UMKM “Mie Ayam Pak Min”	15
Gambar 1.2 Kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min”	16
Gambar 2.1 <i>HoQ</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.1 Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.2 Prosedur Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.2 Hubungan <i>Customer Requirements</i> dan <i>Technical Requirements</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.3 Matriks <i>HoQ</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.4 Hasil <i>Moodboard</i> Kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min” ...	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.5 Struktur Kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min”	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.6 Hasil <i>Mock-up</i> Kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min”	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.7 Hasil Validasi <i>Mock-up</i>	Error! Bookmark not defined.

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

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Fungsional - Disfungsional.....	33
Lampiran 2 Kuesioner Tingkat Kepentingan & Kepuasan.....	42
Lampiran 3 Kuesioner Validasi Mock-up	46
Lampiran 4 Hasil Jawaban Kuesioner Fungsional - Disfungsional.....	50
Lampiran 5 Hasil Kuesioner Tingkat Kepentingan & Kepuasan	59
Lampiran 6 Hasil Jawaban Kuesioner Validasi Mock-up	61
Lampiran 5 Logbook Bimbingan Materi	63
Lampiran 6 Logbook Bimbingan Teknis.....	64





Hak Cipta :

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

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keberadaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Indonesia saat ini sudah banyak ditemui, terbukti dari jumlah UMKM yang terus berkembang dan mengalami peningkatan jumlah yang cukup pesat [1]. UMKM merupakan sektor ekonomi yang penting di Indonesia karena kontribusinya terhadap pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, pemerataan pendapatan, dan ketahanan terhadap krisis ekonomi yang sedang berlangsung [2]. Pengentasan kemiskinan melalui pengembangan UMKM memiliki potensi yang cukup besar karena sektor ini berperan signifikan dalam penyerapan tenaga kerja, yakni lebih dari 99,45%, serta menyumbang sekitar 30% terhadap PDB [3]. Dengan mendorong pertumbuhan UMKM, peluang kerja baru dapat tercipta, sehingga membantu mengurangi tingkat pengangguran yang tinggi di Indonesia. Namun, dibalik potensi tersebut ada tantangan besar yang dihadapi oleh sebagian besar pelaku UMKM, khususnya terkait dengan daya saing dan keberlanjutan usaha. Daya saing adalah kemampuan untuk mengembangkan nilai yang dapat menciptakan daya tarik bagi pembeli [4]. Hal itu selaras dengan kemasan yang memiliki dua tujuan utama. Pertama, kemasan produk bertindak sebagai penghalang untuk melindungi produk dari potensi bahaya, termasuk cuaca, sinar matahari, jatuh, tumpukan, bakteri, serangga, dan faktor lainnya. Kedua, kemasan juga dapat digunakan untuk memberikan detail tentang produk [5]. Selain itu, kemasan memiliki peran yang signifikan dalam menarik pelanggan selain sebagai alat untuk menjaga kualitas dan keamanan produk [6].

Pada satu wilayah di stasiun Pondok Cina, terdapat 3 UMKM serupa yang menjual mie ayam. Akan tetapi, menurut observasi yang telah dilakukan, UMKM “Mie Ayam Pak Min” inilah yang paling menonjol diantara UMKM mie ayam lainnya. Faktor tersebut menjadikan UMKM “Mie Ayam Pak Min” memiliki daya saing yang tinggi. Hal itu dibuktikan dengan hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa penjualan Mie Ayam Pak Min bisa mencapai 120 pcs perhari, sedangkan 2 UMKM mie ayam lainnya hanya mencapai 20-100 pcs perhari nya. Selain itu, harga mie ayam UMKM “Mie Ayam Pak Min” tergolong lebih murah dibandingkan 2 UMKM lainnya yaitu sekitar 11 – 18 ribu / porsi, sedangkan UMKM lainnya berkisar



© 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

13 – 23 ribu / porsi. Dengan adanya peluang ini, maka penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kemasan mie ayam agar UMKM “Mie Ayam Pak Min” memiliki nilai tambah dari segi kemasannya yaitu kemasan yang fungsional, menarik, daya saing tinggi, inovatif, dan lebih dipercaya oleh konsumen. Berikut adalah tampak depan toko UMKM “Mie Ayam Pak Min” terdapat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Toko UMKM “Mie Ayam Pak Min”

UMKM “Mie Ayam Pak Min” merupakan salah satu usaha mikro yang bergerak di bidang kuliner dengan spesialisasi mie kuning yang dipadukan oleh ayam dan diberi sedikit kuah. Keistimewaan mie ayam tidak hanya terletak pada rasanya, tetapi juga pada kenangan yang melekat padanya. Banyak orang menikmati mie ayam sebagai santapan siang di warung pinggir jalan, di kantin sekolah, atau bahkan di restoran keluarga. Sensasi menikmati semangkuk mie ayam yang masih mengepul, dengan aroma harum ayam berbumbu dan kaldu yang menggugah selera, selalu menjadi pengalaman yang menyenangkan. Tak heran, mie ayam menjadi salah satu makanan favorit yang tak lekang oleh waktu. Dengan harga yang terjangkau dan cita rasa yang lezat, mie ayam terus menjadi pilihan banyak orang sebagai makanan sehari-hari yang praktis dan memuaskan. UMKM “Mie Ayam Pak Min” didirikan oleh Pak Min pada tahun 2017, usaha ini telah berkembang pesat berkat kualitas rasa yang konsisten dan harga yang terjangkau. UMKM “Mie Ayam Pak Min” telah berhasil mencuri perhatian masyarakat sekitar, baik kalangan muda maupun dewasa, yang menginginkan sajian praktis namun tetap enak dan bergizi. UMKM “Mie Ayam



© 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

Pak Min” memiliki toko di Depok yang beralamat di Jl. Lkr. Kampus Blok Mawar No.9, Pondok Cina, Kecamatan Beji, Kota Depok, Jawa Barat.

Saat ini, kemasan mie ayam yang digunakan oleh UMKM “Mie Ayam Pak Min” masih terlihat sederhana dan jauh dari ideal. Menurut Pak Min sebagai pemilik usaha mie ayam, kemasan yang digunakan pada mie ayam tersebut yaitu plastik dalam styrofoam belum mempertimbangkan faktor kebersihan, keamanan, atau daya tarik visual yang bisa memikat konsumen. Kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min” dapat dilihat pada Gambar 1.2.



Gambar 1.2 Kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min”

Kemasan seperti ini tidak hanya kurang memberikan rasa aman bagi konsumen, tetapi juga kurang menggugah selera, meskipun isi di dalamnya sangat lezat. Padahal, kemasan yang aman dan menarik tidak hanya berfungsi untuk melindungi makanan dari kontaminasi dan kerusakan, tetapi juga dapat memberikan nilai tambah bagi produk itu sendiri. Kemasan yang rapi dan estetik bisa menciptakan kesan pertama yang baik bagi konsumen, meningkatkan pengalaman makan, serta meningkatkan daya jual produk itu di pasaran [7]. Selain itu, plastik yang digunakan sebagai wadah kemasan mie ayam ini juga berbahaya. Hal itu dijelaskan oleh penelitian [8] bahwa penggunaan plastik sebagai kemasan makanan dan minuman menjadi sumber utama paparan *Bisphenol A* (BPA) dan *Phthalate* bagi masyarakat umum. Paparan BPA dan *phthalate* memiliki dampak jangka panjang sehingga masyarakat sulit melihat hubungan langsung antara penggunaan plastik yang tidak tepat dan masalah kesehatan. Meluasnya penggunaan plastik dalam kehidupan sehari-hari dapat memengaruhi kualitas kesehatan masyarakat di masa mendatang.



© 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

Oleh karena itu, penelitian ini akan memberikan pengetahuan baru tentang seberapa penting kemasan terhadap produk kepada UMKM “Mie Ayam Pak Min” yang masih memiliki keterbatasan pengetahuan dalam memilih bahan kemasan yang tepat dan belum memahami pentingnya desain yang menarik dalam meningkatkan daya saing terhadap produk.

Tujuan tersebut dapat dicapai dengan menggunakan metode Kano & QFD pada pengembangan kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min”. Metode Kano berfungsi sebagai panduan untuk memilih fitur produk terbaik berdasarkan persetujuan pengguna akhir [9]. Model kano dipilih karena dapat mengetahui elemen desain atau atribut mana saja yang memberikan efek besar bagi kebutuhan emosional konsumen dan kualitas produk akan saling linier [10]. Metode Kano juga sangat cocok digunakan dalam peningkatan kualitas pelayanan [11]. Sementara itu, menghubungkan keinginan konsumen (Whats) dan bagaimana sebuah produk dibuat untuk memuaskan keinginan pelanggan (Hows) adalah tujuan dari teknik *Quality Function Deployment* (QFD) [10]. Metode QFD dapat menghasilkan spesifikasi produk yang memenuhi kebutuhan konsumen [12]. Oleh karena itu, QFD digunakan dalam tahap perencanaan dan desain untuk memastikan bahwa produk yang dikembangkan memenuhi harapan konsumen. Metode QFD juga menggunakan matriks seperti House of Quality (HoQ) untuk memvisualisasikan hubungan antara kebutuhan pelanggan dengan spesifikasi produk [9]. Penggabungan 2 metode ini memberikan keunggulan dalam proses pengambilan keputusan karena dapat mempertemukan aspek emosional dan teknis secara bersamaan [13].

Penggunaan kombinasi kedua metode ini telah berhasil digunakan pada penelitian KRIPIK Pare Pak IPHE yaitu ditemukan bahwa desain baru KRIPIK Pare Pak IPHE memiliki 9 fitur dan karakteristik yang paling menonjol, termasuk gambar keripik pare di bagian depan dan beberapa informasi penting di belakang kemasan. Kedua fitur ini dapat membuat pelanggan lebih tertarik untuk membeli barang dengan melihat desain baru. Selain itu, hasil penelitian terhadap desain meja setrika menunjukkan bahwa terdapat sejumlah karakteristik teknis yang perlu menjadi prioritas pengembangan. Karakteristik tersebut meliputi konstruksi rangka, jenis material yang digunakan, pelapis permukaan, busa alas setrika, serta desain visual seperti bentuk dan warna. Fitur tambahan yang juga penting antara lain kemampuan



© 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

meja untuk digunakan dalam aktivitas lain, alat bantu untuk memindahkan meja, dimensi meja yang sesuai, mekanisme pengatur tinggi rendahnya meja, keberadaan laci penyimpanan, stop kontak, gantungan pakaian, serta ruang khusus untuk melipat pakaian setelah disetrika [14]. Meskipun kombinasi kedua metode ini telah diterapkan dalam berbagai studi pengembangan produk, penerapannya secara spesifik pada konteks UMKM kuliner tradisional masih sangat terbatas. Khususnya pada usaha mikro seperti “Mie Ayam Pak Min”, belum ditemukan kajian terdahulu yang menggunakan pendekatan integratif Kano-QFD untuk merancang kemasan berdasarkan kebutuhan pelanggan secara terstruktur. Padahal, kemasan yang sesuai dengan preferensi konsumen dapat meningkatkan daya tarik produk, memperkuat identitas merek, serta memperluas jangkauan pasar. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat mengisi kekosongan literatur dengan menawarkan pendekatan terukur dan berbasis data dalam pengembangan kemasan UMKM berbasis kebutuhan pelanggan.

Penelitian ini akan langsung diterapkan untuk mendukung UMKM dalam meningkatkan penjualannya serta bersaing di pasar dengan cakupan yang lebih luas. Pengembangan kemasan yang tepat tidak hanya meningkatkan daya saing UMKM mie ayam di pasar, tetapi juga memberikan manfaat jangka panjang dalam bentuk loyalitas pelanggan dan kontribusi positif terhadap lingkungan dan kesehatan masyarakat. Kemasan yang menarik dan profesional dapat memperkuat identitas merek UMKM, meningkatkan persepsi kualitas di mata konsumen, serta membantu membedakan produk dari kompetitor. Desain yang informatif juga memberikan nilai tambah dengan mencantumkan informasi penting seperti komposisi, cara penyajian, dan tanggal kedaluwarsa.

1.2 Perumusan Masalah

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

1. Apa kriteria kemasan produk mie ayam yang dibutuhkan oleh konsumen?
2. Kriteria apa saja yang menjadi prioritas untuk pengembangan kemasan mie ayam yang sesuai dengan minat konsumen?



Hak Cipta :

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

3. Rancangan kemasan mie ayam seperti apa yang menarik untuk dijadikan pengembangan kemasan untuk UMKM “Mie Ayam Pak Min”?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Menganalisis atribut kemasan produk mie ayam yang sesuai dengan minat konsumen.
2. Mengidentifikasi kriteria prioritas kemasan untuk produk mie ayam yang inovatif, fungsional, mampu meningkatkan daya saing, dan menarik minat konsumen.
3. Menghasilkan rancangan pengembangan kemasan berupa mock up desain kemasan pada UMKM “Mie Ayam Pak Min”.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Bagi Mahasiswa

Penelitian ini memberikan manfaat yang signifikan bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengembangan keterampilan analitis dan praktis. Melalui penelitian ini, mahasiswa dapat mempelajari berbagai aspek terkait desain, bahan, dan fungsi kemasan, serta bagaimana kemasan berperan dalam strategi pemasaran dan keberlanjutan produk. Dengan melakukan analisis mendalam, mahasiswa dapat mengasah kemampuan dalam mengidentifikasi permasalahan yang ada di lapangan, mengembangkan solusi inovatif, dan melakukan riset untuk mencari alternatif kemasan yang lebih efisien dan aman. Selain itu, penelitian ini memberi mahasiswa kesempatan untuk berkontribusi pada industri dengan memberikan rekomendasi yang aplikatif, yang dapat meningkatkan kualitas produk dan daya saing pasar. Secara keseluruhan, penelitian ini membantu mahasiswa mengembangkan wawasan yang lebih luas mengenai industri pengembangan kemasan.

- Bagi Pelaku UMKM

Penelitian ini memiliki banyak manfaat praktis yang langsung dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik produk mereka. Dengan memahami



© 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

pentingnya kemasan yang aman, menarik, dan ramah lingkungan, pelaku UMKM dapat menciptakan kemasan yang tidak hanya melindungi produk tetapi juga meningkatkan kesan pertama bagi konsumen. Penelitian ini membantu pelaku UMKM untuk memilih bahan kemasan yang lebih efisien dan berbiaya rendah tanpa mengurangi kualitas, sehingga dapat mengurangi biaya produksi dan meningkatkan margin keuntungan. Selain itu, kemasan yang lebih inovatif dan sesuai dengan tren pasar dapat memperkuat branding dan memperluas jangkauan pasar, yang pada gilirannya meningkatkan daya saing usaha. Dengan demikian, penelitian ini memberi pelaku UMKM alat untuk meningkatkan profesionalitas usaha mereka, menarik lebih banyak konsumen, dan membangun loyalitas pelanggan melalui produk yang lebih berkualitas dan kemasan yang lebih menarik.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

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

1. Perancangan kemasan UMKM “Mie Ayam Pak Min” menggunakan metode Kano dan QFD pada kemasan mie ayam.
2. UMKM “Mie Ayam Pak Min” menjadi fokus penelitian ini.
3. Penelitian ini mengkaji pengembangan kemasan baru yang inovatif, fungsional, mampu bersaing, dan menarik bagi konsumen.
4. Penelitian hanya akan mengkaji pengembangan kemasan mie ayam dan tidak mencakup aspek pemasaran atau strategi distribusi UMKM secara keseluruhan.
5. Penelitian ini dilakukan dari observasi UMKM sampai pembuatan *Mock-up* desain kemasan mie ayam.

1.6 Keterbatasan Penelitian

Salah satu keterbatasan dalam penelitian ini terletak pada pemilihan responden kuesioner. Sebagian dari responden yang mengisi kuesioner bukan merupakan pelanggan tetap “Mie Ayam Pak Min”, melainkan hanya konsumen yang membeli satu atau dua kali. Hal ini dikarenakan oleh keterbatasan waktu penelitian yang dilakukan. Responden yang tidak memiliki pengalaman konsumsi secara rutin cenderung memberikan penilaian berdasarkan kesan pertama atau asumsi visual



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

semata, bukan berdasarkan pengalaman berulang terhadap kemasan produk. Penelitian ini hanya dilakukan di satu wilayah yaitu Kota Depok dengan jumlah responden terbatas, sehingga generalisasi hasil ke wilayah lain atau ke skala industri yang lebih besar perlu dilakukan secara hati-hati. Penelitian ini juga hanya berfokus pada pengembangan kemasan mie ayam UMKM, sehingga hasil dan kesimpulan belum tentu relevan untuk jenis produk kuliner lain dengan karakteristik berbeda.



Hak Cipta :

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

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

- Penelitian ini berhasil menganalisis atribut kemasan produk mie ayam yang sesuai dengan minat konsumen. Terdapat 8 atribut kemasan mie ayam terpilih yaitu kemasan ekonomis, kemasan *foodgrade*, kemasan ramah lingkungan, kemasan tahan panas, kemasan mudah dibawa, kemasan anti tumpah, kemasan mudah dibuka & tutup, serta kemasan *eye-catching*.
- Penelitian ini berhasil mendapatkan kriteria prioritas kemasan untuk produk mie ayam yang inovatif, fungsional, mampu meningkatkan daya saing, dan menarik minat konsumen. Prioritas utama adalah kemasan tahan panas, menandakan pentingnya menjaga suhu makanan bagi konsumen. Disusul oleh kemasan mudah dibawa, yang menunjukkan nilai praktis dalam penggunaan sehari-hari. Di urutan ketiga, kemasan ramah lingkungan mencerminkan kesadaran konsumen terhadap isu keberlanjutan. Kemasan mudah dibuka & ditutup menempati posisi keempat, karena kemudahan akses dianggap penting. Kemasan ekonomis berada di posisi kelima, menunjukkan bahwa harga tetap dipertimbangkan, meski bukan yang utama. Selanjutnya, kemasan anti tumpah diprioritaskan keenam, penting tapi bukan hal yang mendesak. Kemasan *eye-catching* ada di peringkat ketujuh, berperan dalam menarik perhatian namun tidak dominan. Terakhir, kemasan *foodgrade* berada di posisi kedelapan karena dianggap sebagai standar dasar, bukan pembeda utama produk.
- Penelitian ini berhasil menghasilkan rancangan pengembangan kemasan berupa *mock-up* desain kemasan pada UMKM “Mie Ayam Pak Min”. *Mock-up* kemasan yang dihasilkan berupa harga yang ekonomis (Rp 1.212), ukuran (7x8cm), terdapat tutup kemasan, kuncian *tuck end*, warna *colorfull*, bentuk hexagonal, serta gaya desain yaitu eksplorasi huruf.

5.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan studi kelayakan pasar untuk mengukur dampaknya terhadap peningkatan penjualan dan kepuasan



Hak Cipta :

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

pelanggan secara langsung. Selain itu, penelitian juga bisa diperluas ke aspek pemasaran digital dan branding berbasis desain kemasan.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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





Hak Cipta :

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

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Zahratunisa and E. S. Utami, "Pelatihan Pembukuan Dan Penyusunan Laporan Keuangan," vol. 4, no. 4, pp. 4500–4505, 2023.
- [2] S. Sarfiah, H. Atmaja, and D. Verawati, "UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa," *J. REP (Riset Ekon. Pembangunan)*, vol. 4, no. 2, pp. 1–189, 2019, doi: 10.31002/rep.v4i2.1952.
- [3] R. R. Ismail and R. Dermawan, "Pendampingan Pengembangan Kemasan Untuk Membangun Identitas Produk Bagi UMKM Di Kelurahan Turi, Kota Blitar," *J. Masy. Mengabdi Nasant.*, vol. 2, no. 2, pp. 135–142, 2023, [Online]. Available: <https://ejurnal.stipas.ac.id/index.php/jmmn/article/view/158/156>
- [4] R. Mohamad and I. Y. Niode, "Analisis Strategi Daya Saing (Competitive Advantage) Kopia Karanji Gorontalo," *Oikos Nomos J. Kaji. Ekon. dan Bisnis*, vol. 13, no. 1, pp. 1–14, 2020, doi: 10.37479/jkeb.v13i1.7062.
- [5] R. Nugrahani, "Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm," vol. IX, no. 2, pp. 127–136, 2015.
- [6] R. Nurfadillah, H. Iskandar, and A. F. Idul Fata, "Pengembangan Produk Menggunakan Pendekatan New Product Development di PT. LMN Purwakarta," *ManBiz J. Manag. Bus.*, vol. 3, no. 2, pp. 349–362, 2024, doi: 10.47467/manbiz.v3i2.7127.
- [7] Lena Ahdiani Hayati, "Peran Packaging Terhadap Tingkat Nilai Jual Produk Olahan Keripik Buah," *J. Indones. Sos. Sains*, vol. 2, no. 4, pp. 551–561, 2021, doi: 10.36418/jiss.v2i4.255.
- [8] R. Adolph, "Inovasi Desain Kemasan Kerupuk Ikan Dengan Metode Qfd (Quality Function Development) Untuk Meningkatkan Hasil Penjualan" vol. 1, no. 1, pp. 1–23, 2016.
- [9] A. Agustin, A. I. Saputri, and H. Harianingsih, "Optimasi Pembuatan Karagenan Dari Rumput Laut Aplikasinya Untuk Perenyah Biskuit," *J. Inov. Tek. Kim.*, vol. 2, no. 2, 2017, doi: 10.31942/inteka.v2i2.1944.
- [10] E. Juwiling, Erni Darwin Lie, Marisi Butarbutar, "Pengaruh tata letak ruang kantor dan plant climate terhadap kinerja karyawan pada pt. bank ocbc nisp, tbk cabang pematangsiantar," *Maker*, vol. 2, no. 144, pp. 42–48, 2016.



© 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

- [11] W. Purnamasari and R. B. Yuliansyah, "Peningkatan Kualitas Pelayanan Menggunakan Metode Servqual Dan Kano," *J. Ilmu Sos. dan Hum.*, vol. 9, no. 1, p. 68, 2020, doi: 10.23887/jish-undiksha.v9i1.24250.
- [12] H. H. Purba, M. Syamsul Maarif, I. Yuliasih, and A. Hermawan, "Product development of chocolate with quality function deployment approach: A case study in SMEs chocolate industry in Indonesia," *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.*, vol. 209, no. 1, 2018, doi: 10.1088/1755-1315/209/1/012011.
- [13] M. Lukman and W. Wulandari, "Peningkatan Kualitas Produk Cokelat Dengan Integrasi Metode Kano Dan QFD," *J. Tek. Ind.*, vol. 19, no. 2, pp. 190–204, 2018, doi: 10.22219/jtiumm.vol19.no2.190-204.
- [14] A. R. Khairi and D. Kurniadi, "Inovasi Desain Meja Setrika Menggunakan Metode Model Kano dan Quality Function Deployment (QFD)," vol. 24, no. c, 2024.
- [15] A. Ardian and H. A. Jatmiko, "Designing food packaging of bitter melon chips using Kano and quality function deployment: case study in KRIPIK Pare Pak IPHE," *Kku-lenc*, no. May, pp. 82–89, 2021.
- [16] M. D. Pudjo, S. W. L. H. Setyanti, and R. Amalia, "Peningkatan Kualitas Produk Proll Tape Di Kabupaten Jember Dengan Metode QFD dan KANO," *Jesya*, vol. 6, no. 2, pp. 1849–1860, 2023, doi: 10.36778/jesya.v6i2.1193.
- [17] et al. Mabruroh, "2 3 123," *Artik. Ilm. Nurul*, vol. 5, no. 2, pp. 25–33, 2023.
- [18] A. Mustikasari, "Perancangan Usulan Desain Kemasan Produk 'Macaroni Ngehe' dengan Quality Function Deployment (QFD)," *J. Sinar Manaj.*, vol. 9, no. 2, pp. 192–197, 2022, doi: 10.56338/jsm.v9i2.2548.
- [19] A. Nalhadi, B. Subentar, and S. Supriyadi, "Perancangan Kemasan Produk Kue Gipang Pangrih Menggunakan Metode Quality Function Deployment," *JiTEKH*, vol. 10, no. 2, pp. 52–59, 2022, doi: 10.35447/jitekh.v10i2.560.
- [20] K. Erliana and R. Wibowo, "Perancangan Kemasan Produk Tahu Walik Dengan Metode Quality Function Deployment (Studi Kasus Home Industry Tahu Walik Lawang)," *J. PASTI*, vol. 14, no. 1, pp. 96–104, 2020, doi: 10.22441/pasti.2020.v14i1.010.
- [21] Allwin, C. A. Aurellia, and A. Romulo, "The Utilization of The Kano Model for Development of Edible Spoon," *E3S Web Conf.*, vol. 388, 2023, doi:



Hak Cipta :

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

- 10.1051/e3sconf/202338801016.
- [22] A. Haslindah, A. Hanafie, A. Ratnasari, and R. Artikel, “Penerapan Metode Kano Pada Redesain Kemasan Produk Karagenan,” *J. Manaj. Rekayasa dan Inov. Bisnis*, vol. 2, no. 1, pp. 70–80, 2023, [Online]. Available: <https://journal.iteba.ac.id/index.php/jmrib>
- [23] K. J. Chen, T. M. Yeh, F. Y. Pai, and D. F. Chen, “Integrating refined kano model and QFD for service quality improvement in healthy fast-food chain restaurants,” *Int. J. Environ. Res. Public Health*, vol. 15, no. 7, 2018, doi: 10.3390/ijerph15071310.
- [24] Hardian and D. K. Sari, “Perancangan Desain Kemasan Produk Minuman Teh Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD),” *J. Tek. Ind.*, vol. 5, no. 1, pp. 36–47, 2018.
- [25] M. E. Apriyanti, “Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan,” *Sosio e-kons*, vol. 10, no. 1, p. 20, 2018, doi: 10.30998/sosioekons.v10i1.2223.
- [26] Suseno and Angga Prasetya Aji, “Analisis Produktivitas Mesin Pembuatan Asap Dengan Metode Overall Equipment Effectiveness (Oee) Dan Failure Mode and Effect Analysis (Fmea) Pada Pt Merapi Medika Solusindo,” *J. Cakrawala Ilm.*, vol. 1, no. 6, pp. 1609–1624, 2022, doi: 10.53625/jcijurnalcakrawalailmiah.v1i6.1527.
- [27] M. R. Yasmi, “Pengembangan Desain Produk Kemasan Kopi di Sapuangan Kopi Basecamp Merapi dengan menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) dan Kano,” *J. Syntax Admiration*, vol. 4, no. 1, pp. 125–137, 2023, doi: 10.46799/jsa.v4i1.521.
- [28] E. B. Utomo and F. Achmadi, “Pengaruh Kepuasan Konsumen Terhadap Pemberian Garansi Laptop Menggunakan Model Kano-Qfd (Quality Function Deployment),” *Semin. Nas. Inov. dan Apl. Teknol. di Ind.*, vol., no., pp. 88–97, 2018.
- [29] Puji Priyono and F. Yuamita, “Pengembangan Dan Perancangan Alat Pemotong Daun Tembakau Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD),” *J. Teknol. dan Manaj. Ind. Terap.*, vol. 1, no. 3, pp. 137–144, 2022, doi: 10.55826/tmit.v1i1iii.45.



© 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

- [30] Nanang Muslikin, “Analisis Kualitas Layanan Dengan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Pada Industri Jasa Pemeliharaan Material,” *J. Ind. Eng. Manag. Res.*, vol. 3, no. 4, pp. 2722–8878, 2022, [Online]. Available: <http://www.jiemar.org>
- [31] M. Kualitas and P. Kepuasan, “Penerapan Metode Servqual Pada Skala Likert Untuk Mendapatkan Kualitas Pelayanan Kepuasan Pelanggan,” *J. Sist. Inf. Univ. Suryadarma*, vol. 10, no. 1, 2014, doi: 10.35968/jsi.v10i1.990.
- [32] O. R. Yustian and U. Widyatama, “Analisis Pengembangan Produk Berbasis Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus Pada Produk Susu Pt Msa),” vol. XVIII, no. 3, 2015.
- [33] A. Meivira, N. M. A. R. D. Dewi, and C. E. Puspitasari, “Uji validitas dan reliabilitas kuesioner penggunaan dan penyimpanan antibiotika di kecamatan ampenan validity and reliability test of questionnaire use and storage antibiotics drugs in ampenan,” *Arch. Pharm.*, vol. 4, no. January, pp. 10–18, 2022.
- [34] R. Al Hakim, I. Mustika, and W. Yuliani, “Validitas Dan Reliabilitas Angket Motivasi Berprestasi,” *FOKUS (Kajian Bimbing. Konseling dalam Pendidikan)*, vol. 4, no. 4, p. 263, 2021, doi: 10.22460/fokus.v4i4.7249.
- [35] D. Sarkawi, A. Oktaviani, A. Priadi, and T. Khansa, “Analisis Pelayanan Prima Atas Kepuasan Konsumen Pada Apotek K24 Bambu Apus Jakarta Timur,” *Petir*, vol. 11, no. 2, pp. 125–147, 2018, doi: 10.33322/petir.v11i2.345.
- [36] B. Manggu and S. Beni, “Analisis Penerapan Segmentasi, Targeting, Positioning (Stp) Dan Promosi Pemasaran Sebagai Solusi Meningkatkan Perkembangan Umkm Kota Bengkayang,” *Sebatik*, vol. 25, no. 1, pp. 27–34, 2021, doi: 10.46984/sebatik.v25i1.1146.
- [37] Masta Siahaan and Yosef Manik, “Aplikasi Analisis STP (Segmenting, Targeting, dan Positioning) dalam Merancang Strategi Pemasaran Produk Turunan Andaliman,” *Talent. Conf. Ser. Energy Eng.*, vol. 2, no. 3, 2019, doi: 10.32734/ee.v2i3.699.
- [38] R. Safitra, “Analisis Pengaruh Strategi Segmenting, Targeting dan Positioning Terhadap Keputusan Pelanggan Membeli Nu Green Tea,” *J.*



© 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

- Ekon. dan Manaj.*, vol. 6, no. 1, pp. 30–43, 2017.
- [39] S. Sunardi and S. Fadli, “Identifikasi Masalah Penerapan Metode Agile (Scrum) Pada Pengembangan Perangkat Lunak Di Perguruan Tinggi (Studi Kasus Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat),” *J. Manaj. Inform. dan Sist. Inf.*, vol. 1, no. 2, p. 14, 2018, doi: 10.36595/misi.v1i2.37.
- [40] K. R. Amaliah and Z. Zulkarnain, “Pengembangan kemasan permen rumput laut dengan metode value engineering (Studi kasus: UMKM Pondok Cafe),” *J. Ind. Serv.*, vol. 7, no. 2, p. 211, 2022, doi: 10.36055/jiss.v7i2.13248.
- [41] M. K. Pasaribu, A. N. Larasati, D. F. Siahaan, and B. Manik, “Upaya Peningkatan Penjualan pada UMKM Tahu Sumedang Putri Deli Medan melalui Kemasan Ramah Lingkungan dan Strategi Digital Marketing,” *Bima Abdi J. Pengabd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 57–67, 2023, doi: 10.53299/bajpm.v3i1.275.
- [42] A. Mustakim, S. K. Anggraeni, and ..., “Analisis Kualitas Layanan Dengan Metode KANO Berdasarkan Dimensi SERVQUAL Pada PT. AKR,” *J. Tek. Ind.* ..., 2017, [Online]. Available: <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jti/article/view/1402%0Ahttps://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jti/article/download/1402/1113>
- [43] H. Yadi, “Validitas isi: tahap awal pengembangan kuesioner,” *J. Ris. Manaj. dan Bisnis Fak. Ekon. UNIAT*, vol. 2, no. 2, pp. 169–178, 2017.
- [44] T. Priyatna and M. T. Safirin, “Perancangan Kemasan Kopi Bubuk dan Tingkat Kepuasan Pelanggan dengan Metode Quality Function Deployment (QFD), Pahl and Beitz, dan Kano,” *Ekon. J. Econ. Bus.*, vol. 7, no. 2, p. 1070, 2023, doi: 10.33087/ekonomis.v7i2.1289.
- [45] G. D. Rembulan, T. Wijaya, A. Ruslie, J. Jordy, and R. A. S. Sunadynatha, “Mereduksi Voice of Customer pada Pengembangan Produk Alat Pembuka Tutup Galon Menggunakan Analisis Faktor,” *JIEMS (Journal Ind. Eng. Manag. Syst.)*, vol. 13, no. 2, 2020, doi: 10.30813/jiems.v13i2.2281.
- [46] “Madzik_QAS_Vol.20_No.168_Feb.2019.pdf.”
- [47] W. Widiasih and H. Murnawan, “Penyusunan Konsep untuk Perancangan Produk Pot Portable dengan Pendekatan Quality Function Deployment (QFD),” *Tek. Ind.*, vol. 3, no. 1, pp. 76–85, 2016.



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

- [48] F. Ibrahim, S. Munir, R. Nazli, N. Khan, and R. Talat, "Co-Author Page Page," *Konflik dan Stres dalam Organ. Lemb. Pendidik. Islam pada Masa Pandemi Covid-19 dan Penyelesaiannya*, vol. 4, no. 5, pp. 1–9, 2021, [Online]. Available: <http://ejournal.uin-malang.ac.id/index.php/jmpi/index>
- [49] A. Ishak, R. Ginting, B. Suwandira, and A. Fauzi Malik, "Integration of Kano Model and Quality Function Deployment (QFD) to Improve Product Quality: A Literature Review," *IOP Conf. Ser. Mater. Sci. Eng.*, vol. 1003, no. 1, 2020, doi: 10.1088/1757-899X/1003/1/012025.
- [50] R. Ginting, J. Hidayati, and I. Siregar, "Integrating Kano's Model into Quality Function Deployment for Product Design: A Comprehensive Review," *IOP Conf. Ser. Mater. Sci. Eng.*, vol. 319, no. 1, 2018, doi: 10.1088/1757-899X/319/1/012043.
- [51] C. Cahyono, L. Sukarlina, D. Mulyana, and A. Deni Normansyah, "Penerapan Model Problem Based Learning Dengan Teknik Brainstorming Untuk Meningkatkan Kemampuan Analisis Mahasiswa Pada Mata Kuliah Teori Hukum Dan Konstitusi," *Didakt. J. Ilm. PGSD STKIP Subang*, vol. 5, no. 2, pp. 270–280, 2020, doi: 10.36989/didaktik.v5i2.106.
- [52] M. D. Alfandi, N. Sianturi, R. Silalahi, and T. P. Angin, "Brainstorming dari Perancangan dan Pengembangan Produk UV Sterillizer," *Talent. Conf. Ser.*, vol. 3, no. 2, pp. 0–7, 2020, doi: 10.32734/ee.v3i2.1081.
- [53] Bimo Sandya Prima Sakti, "Inovasi Desain Kemasan Untuk Meningkatkan Penjualan Produk Umkm Healthy Tasty Food Surabaya," *Aspir. Publ. Has. Pengabd. dan Kegiat. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 128–135, 2023, doi: 10.61132/aspirasi.v2i1.196.
- [54] E. Darmawati, "Rancangan Model Purwarupa Kemasan Kopi Specialty," *J. Teknol. Ind. Pertan.*, vol. 30, no. 1, pp. 1–12, 2020, doi: 10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.1.
- [55] A. Mathematics, "Model Kano," no. 2012, pp. 1–23, 2016.
- [56] A. Lidyasuwanti, "Pengaruh Kemasan, Brand Image Dan Brand Trust Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Produk Pancake Durian Sharie Radjanya Di Kota Mataram," *Jmm Unram - Master Manag. J.*, vol. 6, no. 2, pp. 1–17, 2017, doi: 10.29303/jmm.v6i2.105.



© 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

- [57] I. Lenaini, "Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dan Snowball Sampling," *Hist. J. Kajian, Penelit. Pengemb. Pendidik. Sej.*, vol. 6, no. 1, pp. 33–39, 2021, [Online]. Available: <http://journal.ummat.ac.id/index.php/historis>
- [58] C. F. Wu, C. J. Wu, and H. J. Chen, "Integrated Process for Developing and Selecting More or Less Better Products Based on QFD and MCGP," *Math. Probl. Eng.*, vol. 2023, 2023, doi: 10.1155/2023/7543739.
- [59] N. M. Janna and Herianto, "Artikel Statistik yang Benar," *J. Darul Dakwah Wal-Irsyad*, no. 18210047, pp. 1–12, 2021.
- [60] G. Dominici, F. Palumbo, and G. Basile, "The drivers of customer satisfaction for academic library services: Managerial hints from an empirical study on two Italian university libraries using the Kano model," *Int. J. Manag. Educ.*, vol. 9, no. 3, pp. 267–289, 2015, doi: 10.1504/IJMIE.2015.070122.
- [61] R. Hidayat, M. Anggraini, and Sulastris, "Penerapan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Dalam Pengembangan Produk Cutteristic," *Juti Unisi*, vol. 6, no. 1, pp. 33–38, 2022, doi: 10.32520/juti.v6i1.1718.
- [62] R. Adolph, "Inovasi Desain Kemasan Kerupuk Ikan Dengan Metode Qfd (Quality Function Development) Untuk Meningkatkan Hasil Penjualan" vol. 26, pp. 1–23, 2016.
- [63] C. G. Pratiwi and A. Susanty, "Analisis Kepuasan Pelanggan Menggunakan Metode Importance Performance Analysis Dan Quality Function Deployment Di Hypermarket Super Indo Tembalang ," *Stud. Tek. Ind.*, pp. 1–8, 2019.
- [64] N. Akar and H. Lotfizadeh, "A New Integrated FQFD Approach for Improving Quality and Reliability of Solar Drying Systems," *HAL Open Sci.*, pp. 1–17, 2017, [Online]. Available: <https://hal.science/hal-01511428>
- [65] S. Lestariningsih and J. Jono, "Penggunaan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Dalam Redesain Kompor Batik Elektrik Â€œEkombatrikâ€œ," *J. Rekayasa Ind.*, vol. 1, no. 1, pp. 1–12, 2019, doi: 10.37631/jri.v1i1.58.
- [66] S. Mei Yasfi and R. Pardede, "Influence E-Service Quality Towards



© 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

Customer Retention and Word of Mouth (WOM) Mediated By Customer Satisfaction,” *J. Indones. Sos. Sains*, vol. 4, no. 11, pp. 1168–1180, 2023, doi: 10.59141/jiss.v4i11.927.

- [67] Agus Sulaksono, Hadir Hudiyanto, and J. Nursyamsi, “Perancangan Pengembangan Produk Sapu Rumah Tangga Menggunakan Metode Qfd,” *J. Akunt. dan Manaj. Bisnis*, vol. 3, no. 1, pp. 01–12, 2023, doi: 10.56127/jaman.v3i1.616.
- [68] A. Putri R, U. Effendi, and Mas’ud Effendi, “Analisis Perencanaan Strategi Peningkatan Kualitas Pelayanan Konsumen Dengan Metode Quality Function Deployment (Qfd),” *J. Ind.*, vol. 4, no. 1, pp. 41–52, 2020.
- [69] N. O. Erdil and O. M. Arani, “Quality function deployment: more than a design tool,” *Int. J. Qual. Serv. Sci.*, vol. 11, no. 2, pp. 142–166, 2019, doi: 10.1108/IJQSS-02-2018-0008.
- [70] S. Kurniasari, M. Saputra Chandra, and A. Herlambang Dwi, “Evaluasi Kebutuhan Fungsional Sistem Informasi Pelaporan Kegiatan Menggunakan Metode Quality Function Deployment di BNN Kota Malang,” vol. 2, no. 12, pp. 1–90, 2018.
- [71] Y. Miao, Y. Liu, and Y. Chen, “Determination of Target Values of Engineering Characteristics in QFD Using Uncertain Programming,” *J. Uncertain. Anal. Appl.*, vol. 3, no. 1, 2015, doi: 10.1186/s40467-015-0040-x.
- [72] D. A. N. Fasilitas, P. Angkutan, and K. Makassar, “Penilaian Quality Function Deployment Utilitas Kendaraan Dan,” no. August, 2018, doi: 10.31227/osf.io/r7h4k.
- [73] W. Sugianto and R. Prasetyo, “Penerapan Quality Function Deployment (QFD) pada Pengembangan Produk Sabun di UKM Kota Batam,” *J. Optimasi Sist. Ind.*, vol. 17, no. 1, pp. 86–100, 2018, doi: 10.25077/josi.v17.n1.p86-100.2018.
- [74] D. P. Kesuma and L. Amelia, “Penerapan Quality Function Deployment Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Layanan Web Perguruan Tinggi,” *JATISI (Jurnal Tek. Inform. dan Sist. Informasi)*, vol. 9, no. 2, pp. 1666–1680, 2022.



© 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

- [75] P. B. Sinambela and N. Fajrah, "Analisis Penentuan Karakteristik Kualitas Produk Protector di PT Citra Tubindo Tbk," *J. COMASIE*, vol. 4, no. 5, pp. 62–67, 2021, [Online]. Available: <http://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/comasiejournal>
- [76] I. M. Kartini, E. Mardawati, and T. Pujiyanto, "Perancangan Desain Kemasan Black Garlic Honey dengan Metode Quality Function Deployment (QFD)," *Teknotan*, vol. 17, no. 1, p. 1, 2023, doi: 10.24198/jt.vol17n1.1.
- [77] J. Prasetyo, F. Debora, M. Pupung, and A. Widodo, "Perbaikan Desain Kemasan Makanan Ringan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)," *J. Optim.*, vol. 8, no. 1, p. 96, 2022, doi: 10.35308/jopt.v8i1.5334.
- [78] W. Agustin, P. Dania, and A. Hidayat, "Pendekatan supply chain operations reference dan fuzzy quality function deployment untuk peningkatan kinerja rantai pasok minuman lidah buaya," vol. 18, no. 3, pp. 705–716, 2024, doi: 10.21107/agrointek.v18i3.21953.
- [79] N. Aini, N. Muflihah, and A. Sukarsono, "Penerapan Quality Function Deployment (QFD) Untuk Mengetahui Tingkat Kepuasan Atribut Produk Minuman Herbal "Akar Tanjung"," *Cyber-Techn*, vol. 14, no. 2, pp. 1–9, 2020.
- [80] L. Lisdiana, R. S. Yuwono, P. Prayudi, A. Wicaksono, and V. Isnatul, "Penerapan Metode Quality Function Deployment Guna Meningkatkan Kualitas Pelayanan Jasa Pada Koperasi Pegawai Negeri," *J. Minfo Polgan*, vol. 13, no. 1, pp. 38–46, 2024, doi: 10.33395/jmp.v13i1.13470.
- [81] Tyas Eka Kurnia and Ande Tri Listanti, "Identifikasi Preferensi Konsumen Produk Kerupuk Jambu Biji Merah Menggunakan Metode Qfd (Quality Function Deployment)," *J. ASIIMETRIK J. Ilm. Rekayasa Inov.*, vol. 1, no. 2, pp. 113–123, 2019, doi: 10.35814/asiimetrik.v1i2.820.
- [82] N. P. Sari *et al.*, "Perancangan Desain Kemasan Penyedap Rasa Berbasis Kansei Engineering," *Semin. Nas. Inov. Vokasi*, vol. 2, no. 1, pp. 1–11, 2023.



© 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

Lampiran 1 Kuesioner Fungsional - Disfungsional

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK MIN"

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh, Halo Semuanya!

Saya Risma Ayu Puspasari Mahasiswa Politeknik Negeri Jakarta, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan.

Saat ini saya sedang melakukan penelitian pengembangan kemasan mie ayam. Adapun kuesioner ini bertujuan untuk melengkapi tahap penelitian pengembangan kemasan Mie Ayam Pak Min.

Terima kasih atas partisipasi dan ketersediaannya untuk mengisi kuesioner ini.
Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Email *

Alamat email valid

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

Nama *

Teks jawaban singkat

Jenis Kelamin *

☐ Laki - Laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 20 tahun

☐ 21 - 30 tahun

☐ 31 - 40 tahun

☐ > 40 tahun

Pekerjaan *

☐ Pegawai Negeri

☐ Pegawai Swasta

☐ Mahasiswa/i



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

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Usia *

☐ < 20 tahun

☐ 21 - 30 tahun

☐ 31 - 40 tahun

☐ > 40 tahun

Pekerjaan *

☐ Pegawai Negeri

☐ Pegawai Swasta

☐ Mahasiswa/i

☐ Pelajar

☐ Ibu Rumah Tangga

Setelah bagian 1 Lanjutkan ke bagian berikut

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Bagian 2 dari 2

KUESIONER FUNGSIONAL - DISFUNGSIONAL

Sebagai langkah awal untuk pengembangan kemasan mie ayam, jawablah pertanyaan dibawah ini & pilihlah jawaban yang sesuai dengan persepsi / pandangan Anda terhadap kemasan mie ayam yang akan dikembangkan.

Contoh:

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang aman digunakan, bagaimana perasaan Anda?

Saya menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK aman digunakan, bagaimana perasaan Anda?

Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang aman digunakan, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya



© 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

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK ekonomis, bagaimana perasaan Anda? *

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

...

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang anti tumpah, bagaimana perasaan Anda? *

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK anti tumpah, bagaimana perasaan Anda? *

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

...

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan foodgrade, bagaimana perasaan Anda? *

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya



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

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK foodgrade, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang mudah digunakan, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK mudah digunakan, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang tahan panas, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya



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

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban (100) Setelan

1. Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK tahan panas, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya

2. Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang higienis, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya

3. Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK higienis, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya

4. Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang tahan bocor, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya



© 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

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK tahan bocor, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang nyaman dipegang, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK nyaman dipegang, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang Eye-catching, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya



© 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

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK Eye-catching, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang mudah dibuka & tutup, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK mudah dibuka & tutup, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang ramah lingkungan, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya



© 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

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM 'MIE AYAM PAK'

Pertanyaan **Jawaban** **100** **Setelan**

1. Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK ramah lingkungan, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya

2. Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang ringan, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya

3. Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK ringan, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya

4. Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang mudah dibawa, bagaimana perasaan Anda?

- ☐ Saya menyukainya
- ☐ Saya mengharapkannya
- ☐ Saya netral
- ☐ Saya toleransi
- ☐ Saya tidak menyukainya



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

KUESIONER PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK"

Pertanyaan Jawaban 100 Setelan

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK mudah dibawa, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang berukuran pas, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang berukuran pas, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya

Jika kemasan Mie Ayam Pak Min memiliki kemasan yang TIDAK berukuran pas, bagaimana perasaan Anda?

☐ Saya menyukainya

☐ Saya mengharapkannya

☐ Saya netral

☐ Saya toleransi

☐ Saya tidak menyukainya



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2 Kuesioner Tingkat Kepentingan & Kepuasan

Kuesioner Likert R - Google Forms

docs.google.com/forms/d/190YI9cgWvrrfYQDDJOgnMrPWLnTIOLZv1DK5sj7ve4/edit

Kuesioner Likert R

Pertanyaan Jawaban Setelan

Bagian 1 dari 3

PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK MIN"

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh, Halo Semuanya 🤗!

Saya Rima Ayu Puasari Mahasiswa Politeknik Negeri Jakarta, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan (TICK 8C)

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

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

Wassalamualaikum Wr. Wb

Email *

Alamat email valid

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

Nama *

Teks jawaban singkat

Jenis kelamin *

☐ Laki - Laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 20 tahun

☐ 21 - 30 tahun

☐ 31 - 40 tahun

☐ > 40 tahun

Pekerjaan *

☐ Pegawai Negeri

☐ Pegawai Swasta

☐ Mahasiswa/i

☐ Pelajar

☐ TNI/ Polri

☐ Ibu Rumah Tangga

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

Kuesioner Likert R - Google Forms

docs.google.com/forms/d/190YI9cgWvrrfYQDDJOgnMrPWLnTiOLZv1DK5sj7ve4/edit

Kuesioner Likert R

Pertanyaan Jawaban Setelan

Bagian 2 dari 3

Kuesioner Likert

Pilihlah (klik) 1 kategori untuk setiap kriteria kemasan

Contoh pengisian:
Kemasan ekonomis -> apakah kemasan ekonomis merupakan kriteria yang penting dalam sebuah kemasan mie ayam?

Cara jawab:
Apabila kemasan ekonomis termasuk kriteria yang penting dalam kemasan mie ayam, maka pilihlah -> Sangat penting, dan sebaliknya.

Skala Kepentingan

	Tidak penting	Kurang penting	Netral	Penting	Sangat penting
Kemasan ekon...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan rama...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan taha...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan anti t...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐

Kemasn Plastik Kresek

Contoh pengisian:
Kemasan ekonomis -> apakah plastik kresek ini menggambarkan kemasan yang ekonomis?

Cara jawab:
Apabila kemasan plastik kresek tidak menggambarkan kemasan yang ekonomis pilihlah -> Sangat buruk, dan sebaliknya.





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

Kuesioner Likert R - Google Forms

docs.google.com/forms/d/190YI9cgWvrrfYQDDJOgnMrPWLnTiOLZv1DK5sj7ve4/edit

Kuesioner Likert R

Pertanyaan Jawaban Setelan

Skala Kepuasan Plastik *

	Sangat buruk	Kurang baik	Cukup	Baik	Sangat baik
Kemasan ekon...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan rama...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan taha...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan anti t...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan eye-c...	☐	☐	☐	☐	☐

Kemasan Styrofoam



Kuesioner Likert R - Google Forms

docs.google.com/forms/d/190YI9cgWvrrfYQDDJOgnMrPWLnTiOLZv1DK5sj7ve4/edit

Kuesioner Likert R

Pertanyaan Jawaban Setelan

Skala Kepuasan Styrofoam *

	Sangat buruk	Kurang baik	Cukup	Baik	Sangat baik
Kemasan ekon...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan rama...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan taha...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan anti t...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan eye-c...	☐	☐	☐	☐	☐

Kemasan Ivory Hexagonal





© 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

Kuesioner Likert R - Google Forms

docs.google.com/forms/d/190YI9cgWvrrfYQDDJOgnMrPWLnTiOLZv1DK5sj7ve4/edit

Kuesioner Likert R

Pertanyaan Jawaban Setelan

Kemasan Ivory Hexagonal



Skala Kepuasan Ivory *

	Sangat buruk	Kurang baik	Cukup	Baik	Sangat baik
Kemasan ekon...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐

Kuesioner Likert R - Google Forms

docs.google.com/forms/d/190YI9cgWvrrfYQDDJOgnMrPWLnTiOLZv1DK5sj7ve4/edit

Kuesioner Likert R

Pertanyaan Jawaban Setelan



Skala Kepuasan Ivory *

	Sangat buruk	Kurang baik	Cukup	Baik	Sangat baik
Kemasan ekon...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan food...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan rama...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan taha...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan anti t...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan eye-c...	☐	☐	☐	☐	☐



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3 Kuesioner Validasi Mock-up

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

The screenshot shows a Google Forms interface for a mockup validation questionnaire. The form is titled "Kuesioner Validasi Mock up" and is set to "Dipublikasikan" (Published). The form is divided into two sections: "Pertanyaan" (Questions) and "Jawaban" (Answers).

Section 1: Introduction and Welcome

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh, Halo Semuanya 🙏

Saya Risma Ayu Puspasari Mahasiswa Politeknik Negeri Jakarta, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan (TICK 8C)

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

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

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Nama *

Teks jawaban singkat

Section 2: Demographic Information

Jenis Kelamin *

☐ Laki Laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 20 Tahun

☐ 21 - 30 Tahun

☐ 31 - 40 Tahun

☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar

☐ Mahasiswa/i

☐ Ibu Rumah Tangga

☐ Pegawai Negeri



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

R Kuesioner Validasi Mockup

docs.google.com/forms/d/1ljnCNk2BTDxVbfo8ZnEf61tsM9yVDXjG8khcf_Ge58c/edit

R Kuesioner Validasi Mockup

Pertanyaan Jawaban 00 Setelan

Bagian Tanpa Judul

Model kemasan ini dirancang berdasarkan hasil analisis kebutuhan dan preferensi konsumen melalui metode Quality Function Deployment (QFD). Konsep desain menggunakan gaya **Eye-Catching** dengan kombinasi warna yang **Colorfull** serta bentuk desain yang **Hexagonal**, yang sebelumnya dipilih oleh responden dalam kuesioner awal.

Menurut Anda, apakah desain model kemasan Mie Ayam telah sesuai dengan konsep. *

Ya, sudah sesuai Tidak, belum sesuai

Eye-Catching	☐	☐
Colorfull	☐	☐
Hexagonal	☐	☐



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

R Kuesioner Validasi Mockup

docs.google.com/forms/d/1ljnCNk2BTdxVbfo8ZnEf61tsM9yVDXjG8khcf_Ge58c/edit

R Kuesioner Validasi Mockup

Pertanyaan Jawaban 10 Setelan

Ya, sudah sesuai Tidak, belum sesuai

Eye-Catching	☐	☐
Colorfull	☐	☐
Hexagonal	☐	☐

Seberapa puas Anda dengan hasil perancangan model kemasan Mie Ayam *

☐ Sangat Tidak Puas



© 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

The screenshot shows a Google Forms interface for a survey titled "R Kuesioner Validasi Mockup". The form is displayed in a web browser window. The survey progress bar at the top indicates that the respondent is currently on the "Pertanyaan" (Question) page, with "Jawaban" (Answers) and "Setelan" (Settings) pages also visible. The question asks for feedback on a mockup design for "Mie Ayam" packaging. It includes a visual of a yellow and orange box. Below the image, there is a list of five radio button options for satisfaction levels: "Sangat Tidak Puas", "Tidak Puas", "Netral", "Puas", and "Sangat Puas", followed by an open-ended question: "Apakah Anda memiliki saran atau masukan terhadap desain model kemasan Mie Ayam tersebut? (boleh dikosongkan jika tidak ada)". A text input field labeled "Teks jawaban panjang" is provided for the open-ended question. The form is set to "Dipublikasikan" (Published) and includes a "Dipublikasikan" button.



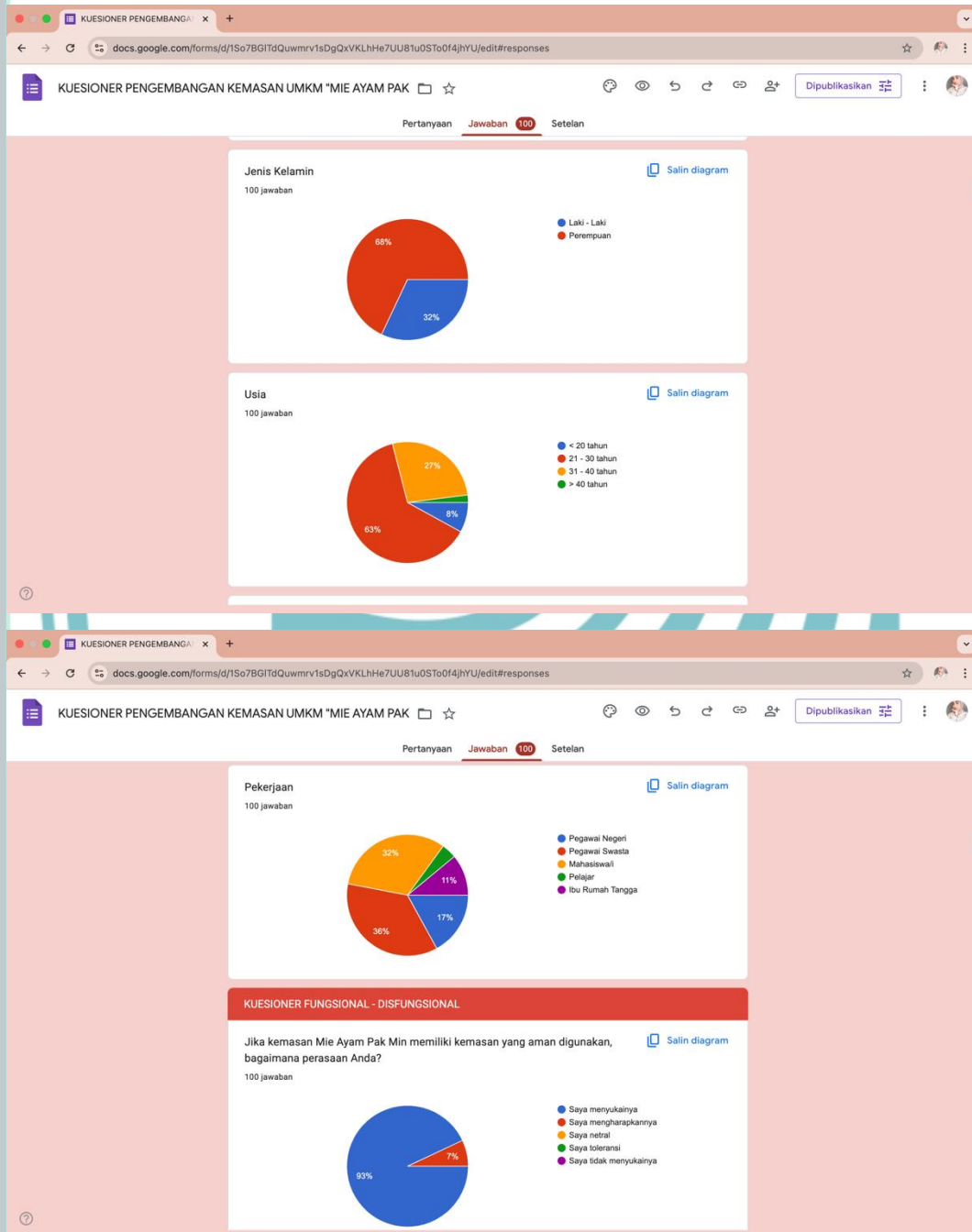


Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 4 Hasil Jawaban Kuesioner Fungsional - Disfungsional

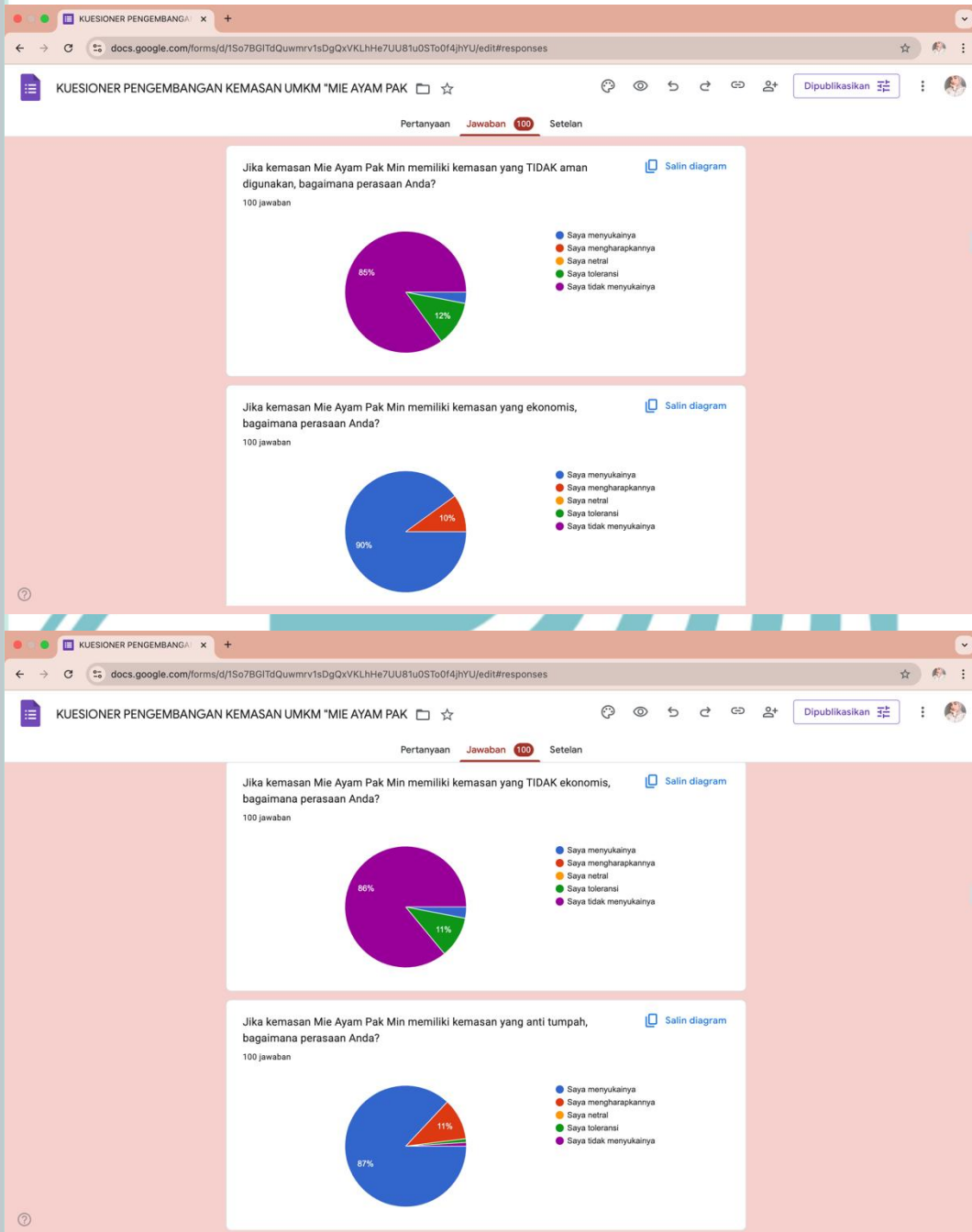




Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

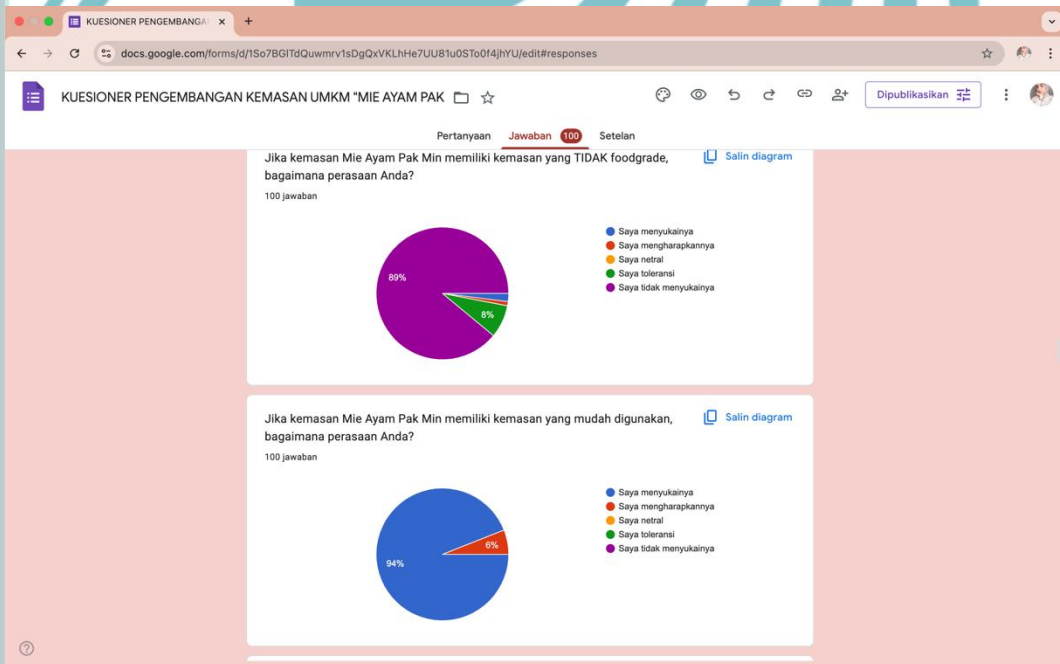
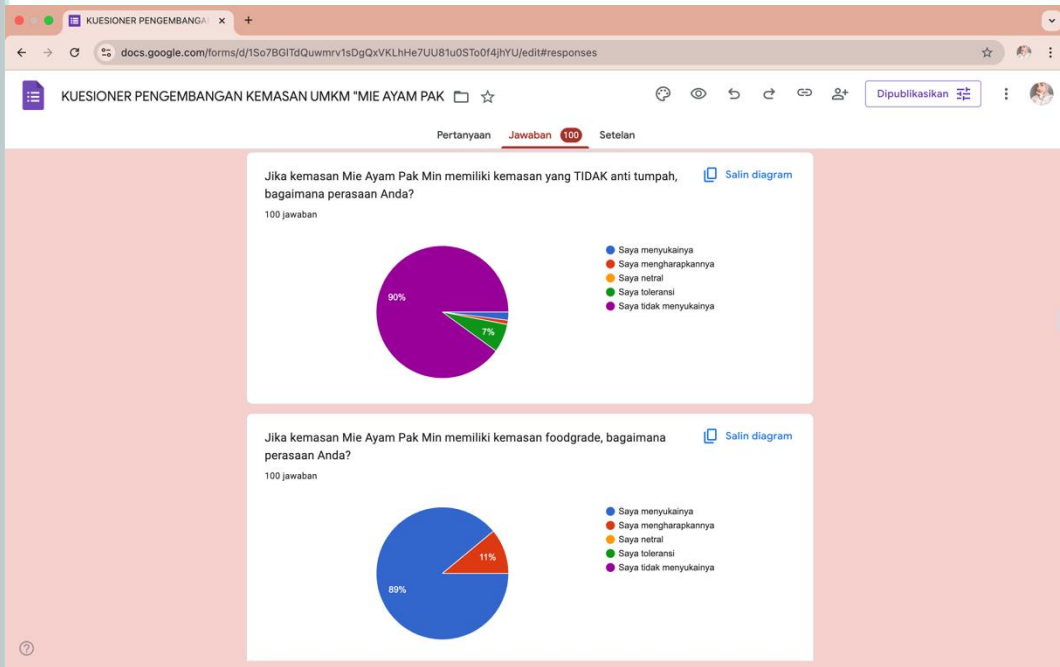




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

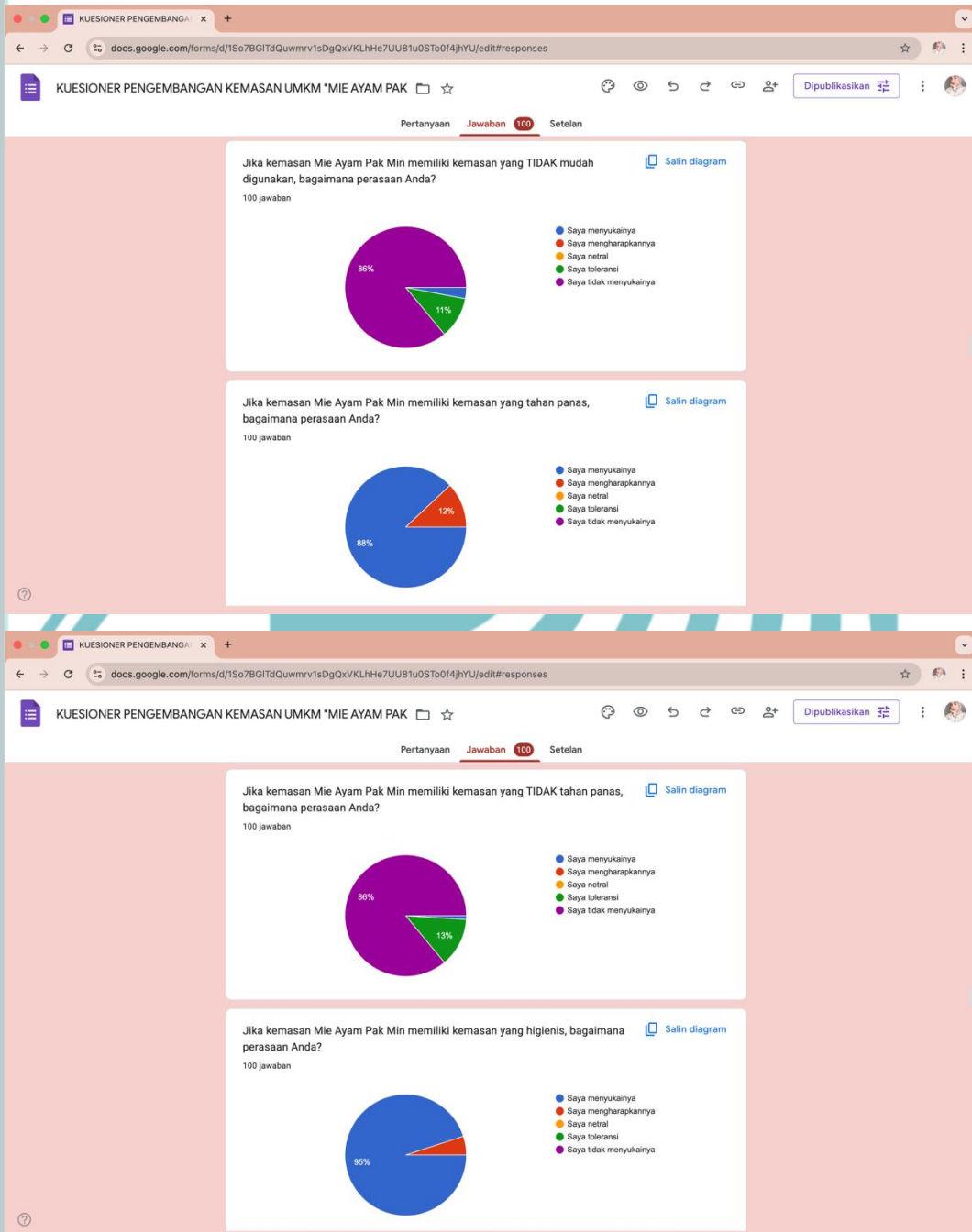




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

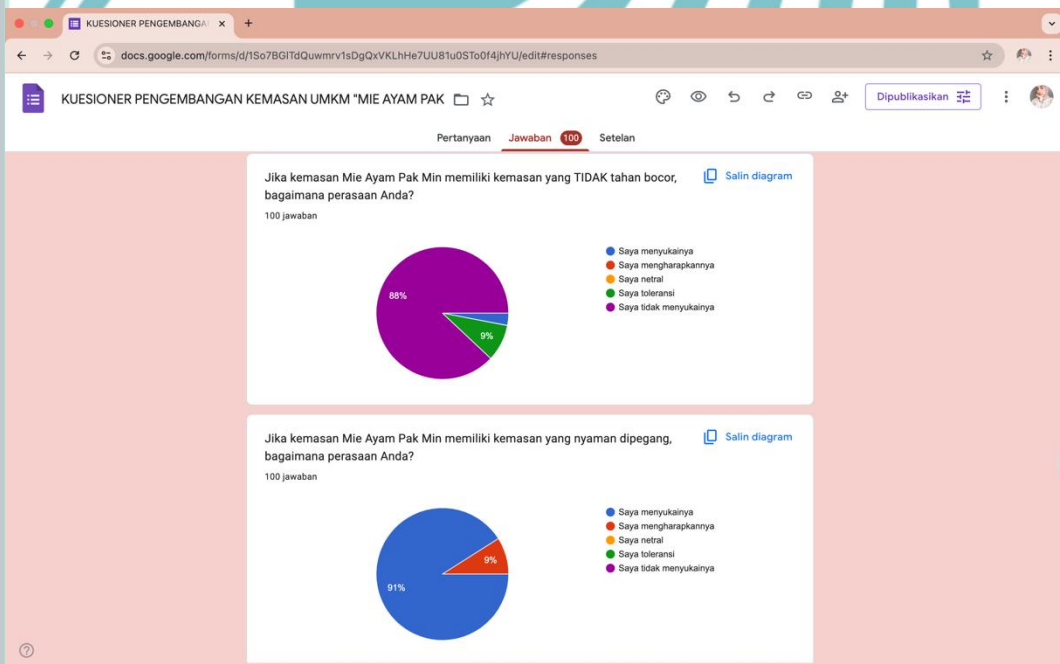
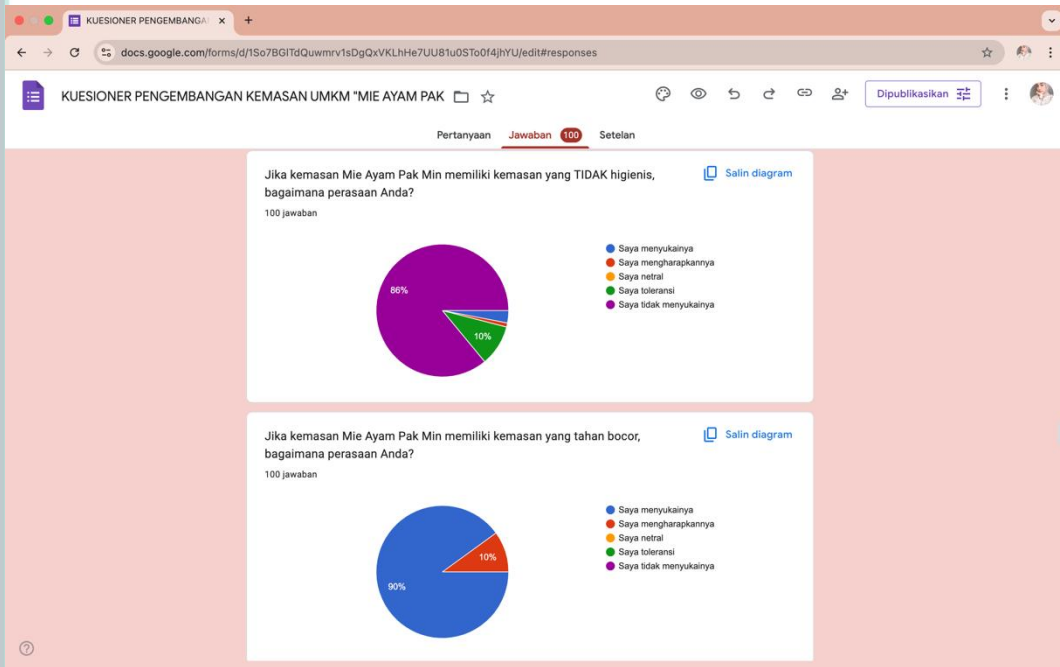




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

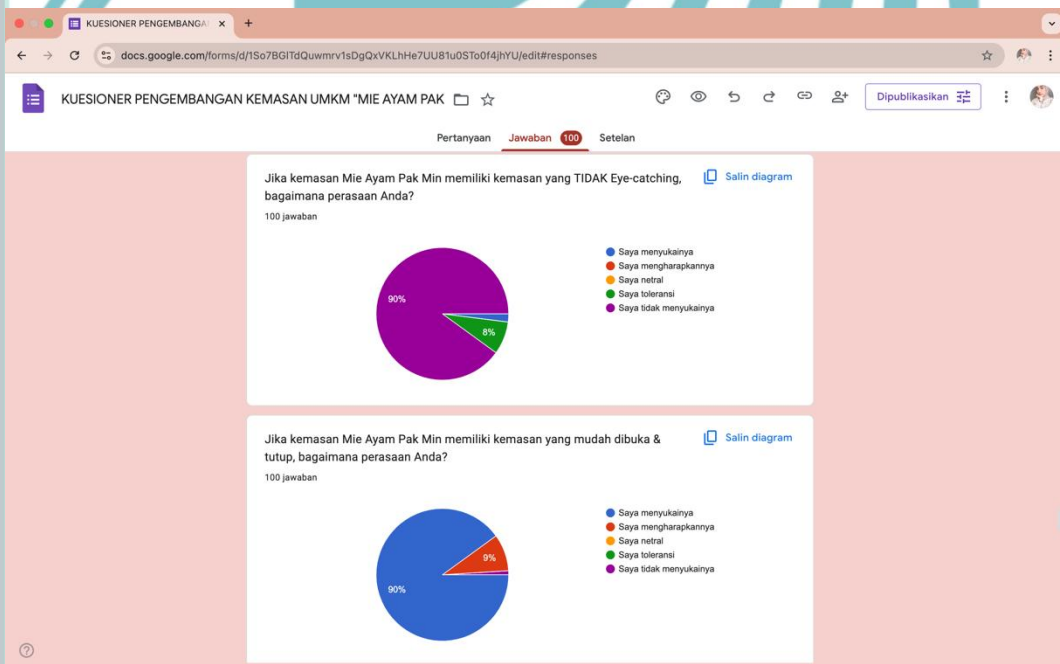
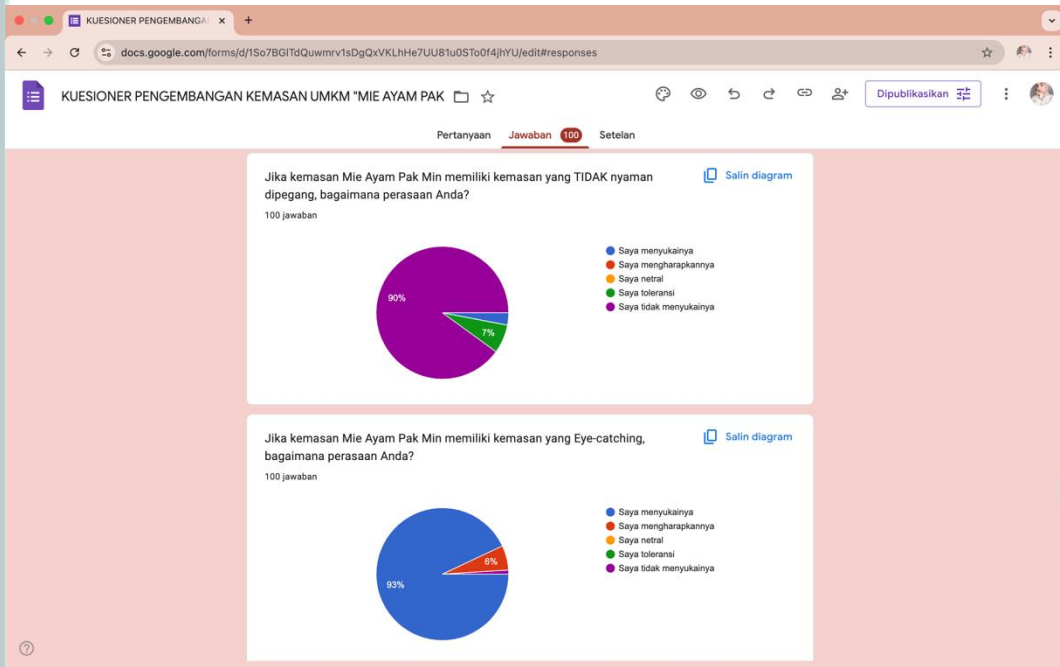




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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

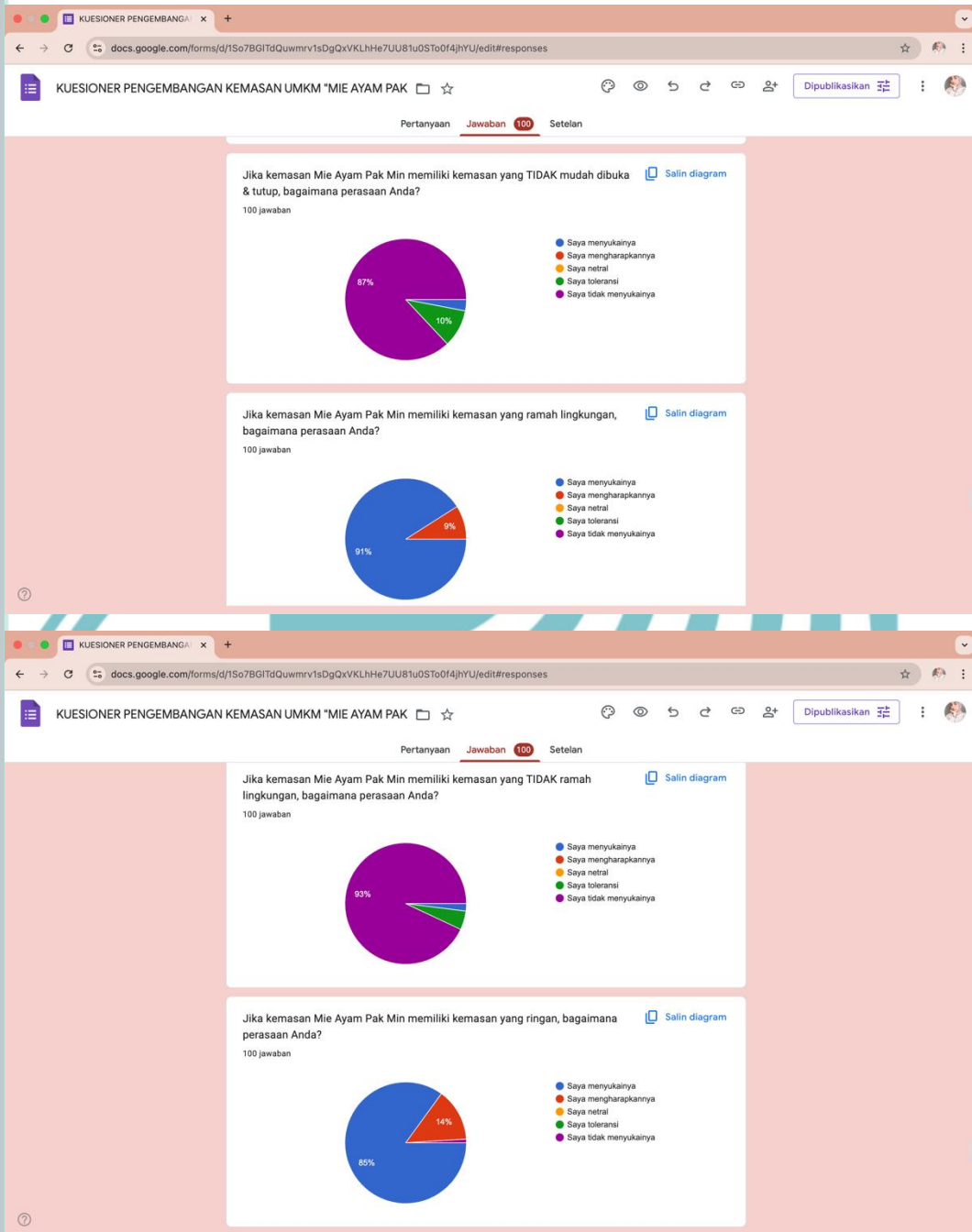




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

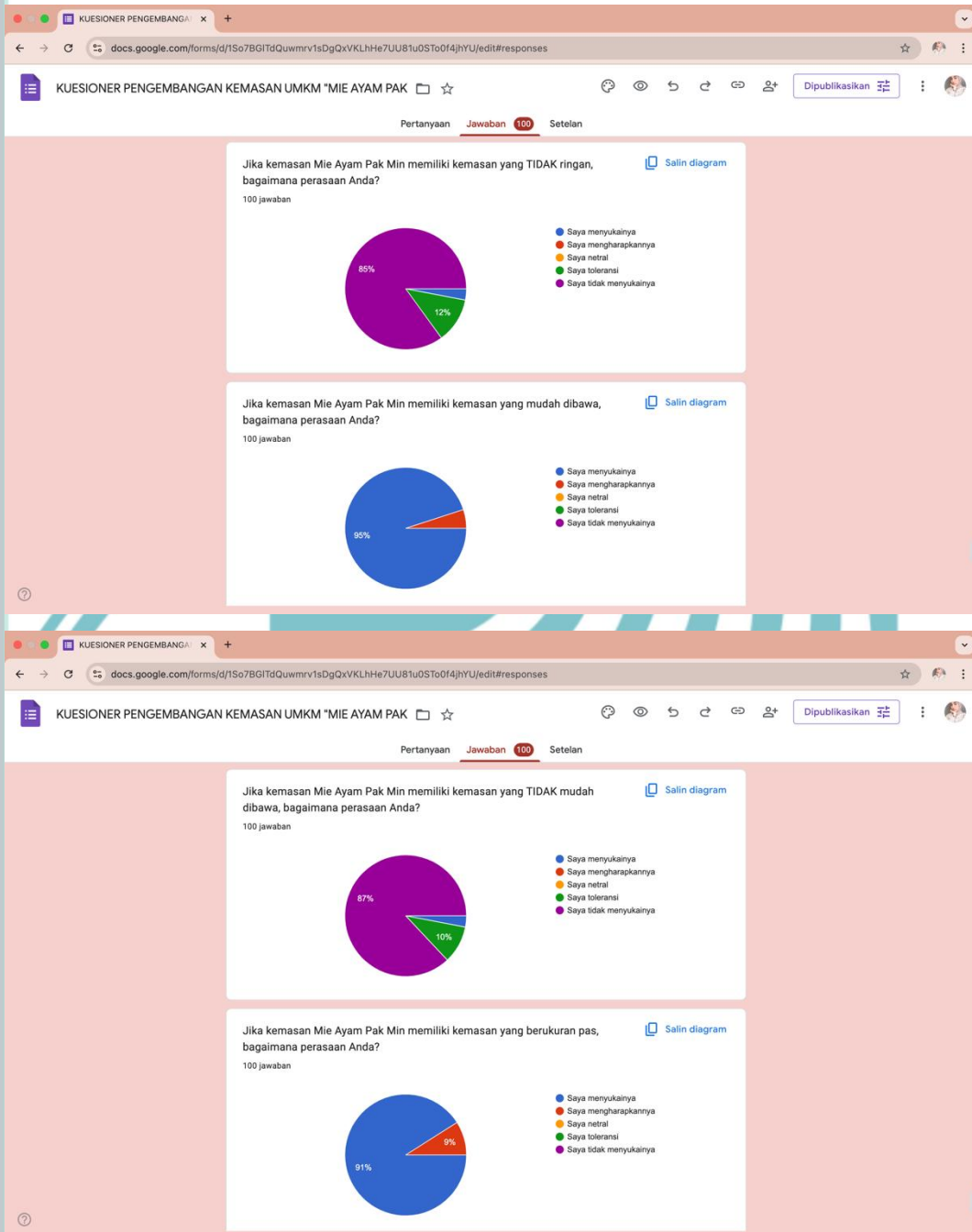




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

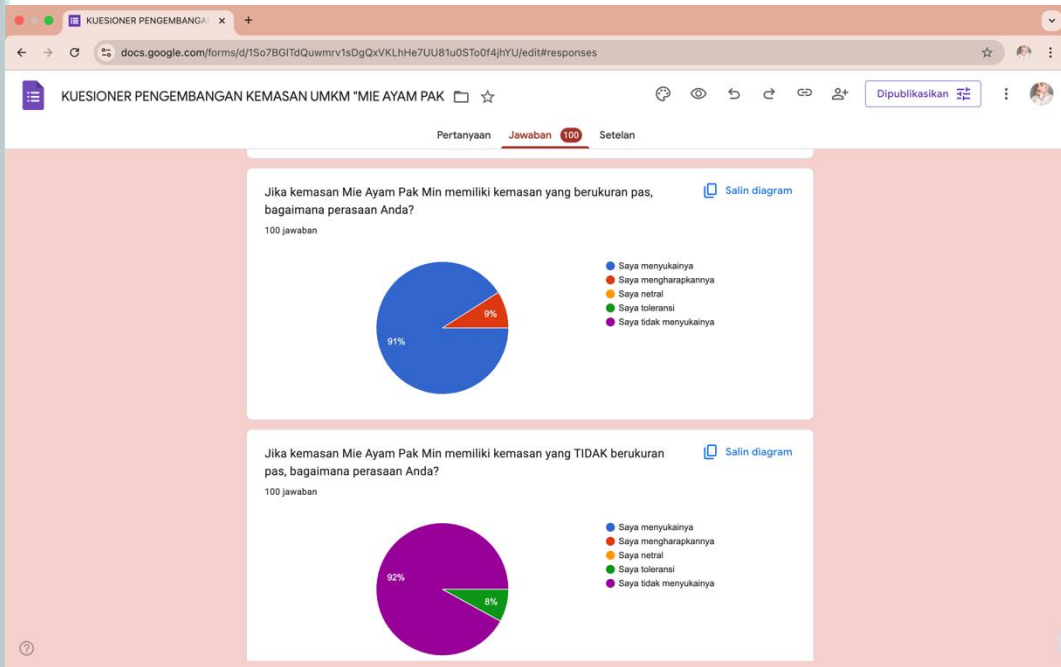




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

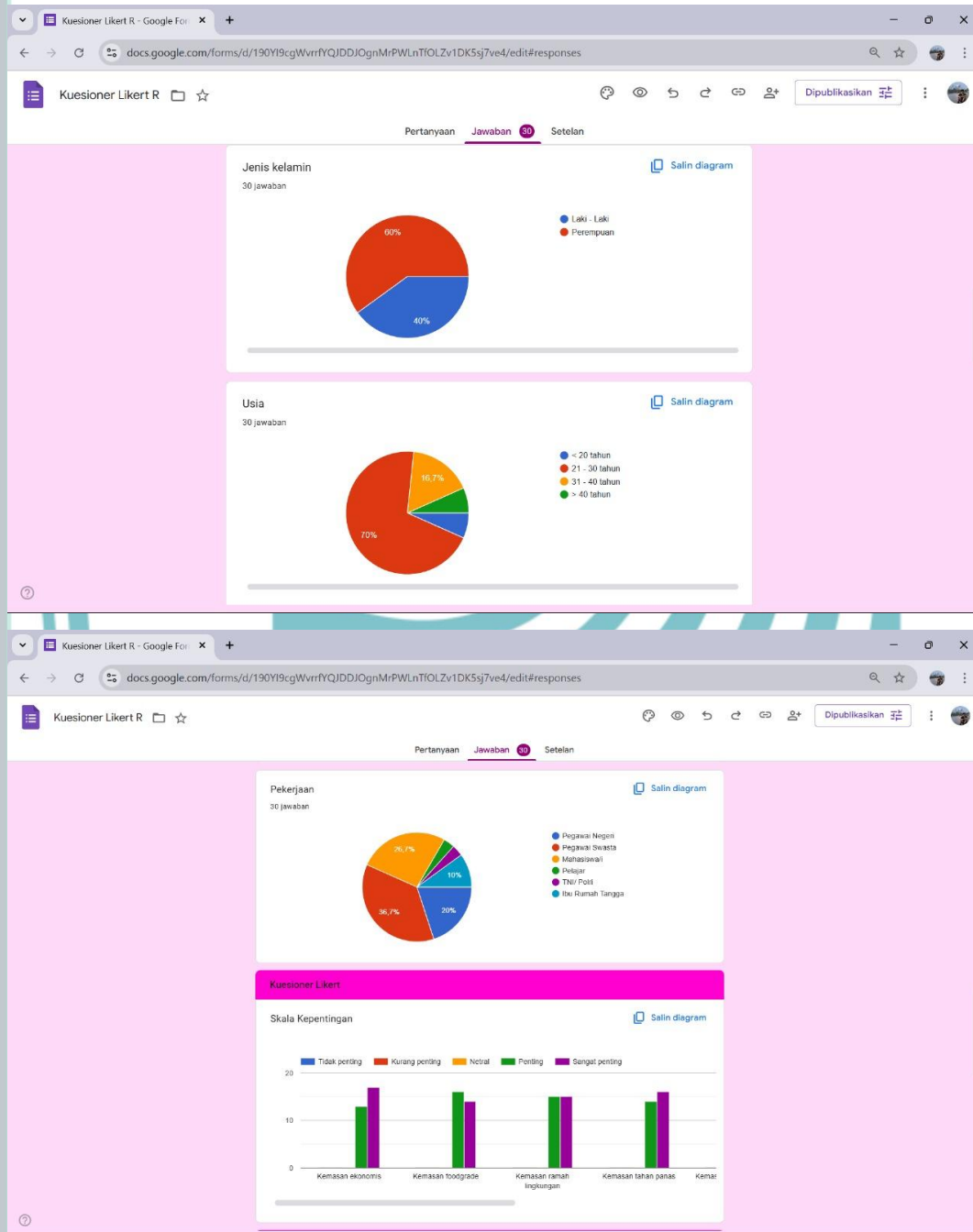


POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5 Hasil Kuesioner Tingkat Kepentingan & Kepuasan



Hak Cipta :

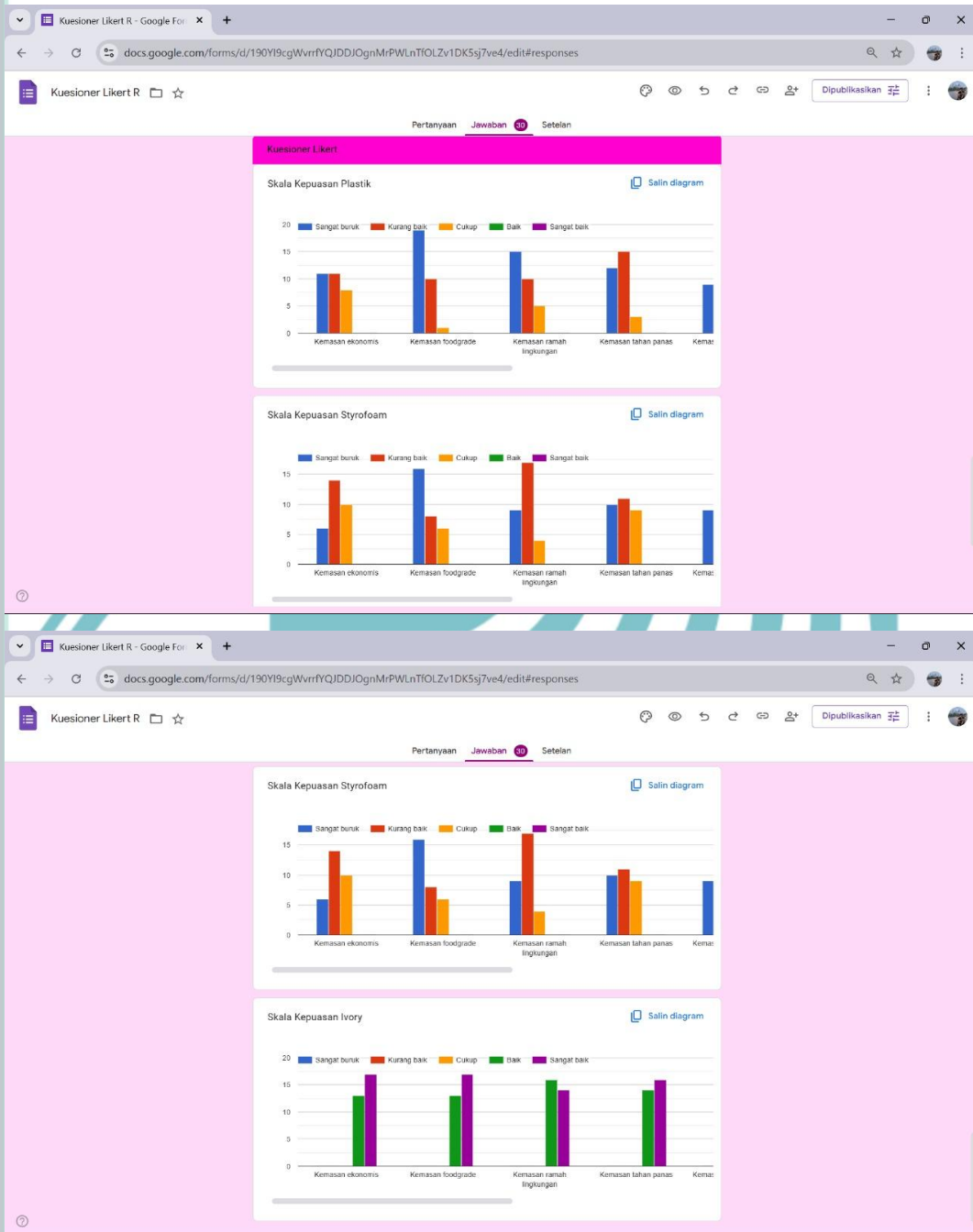
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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



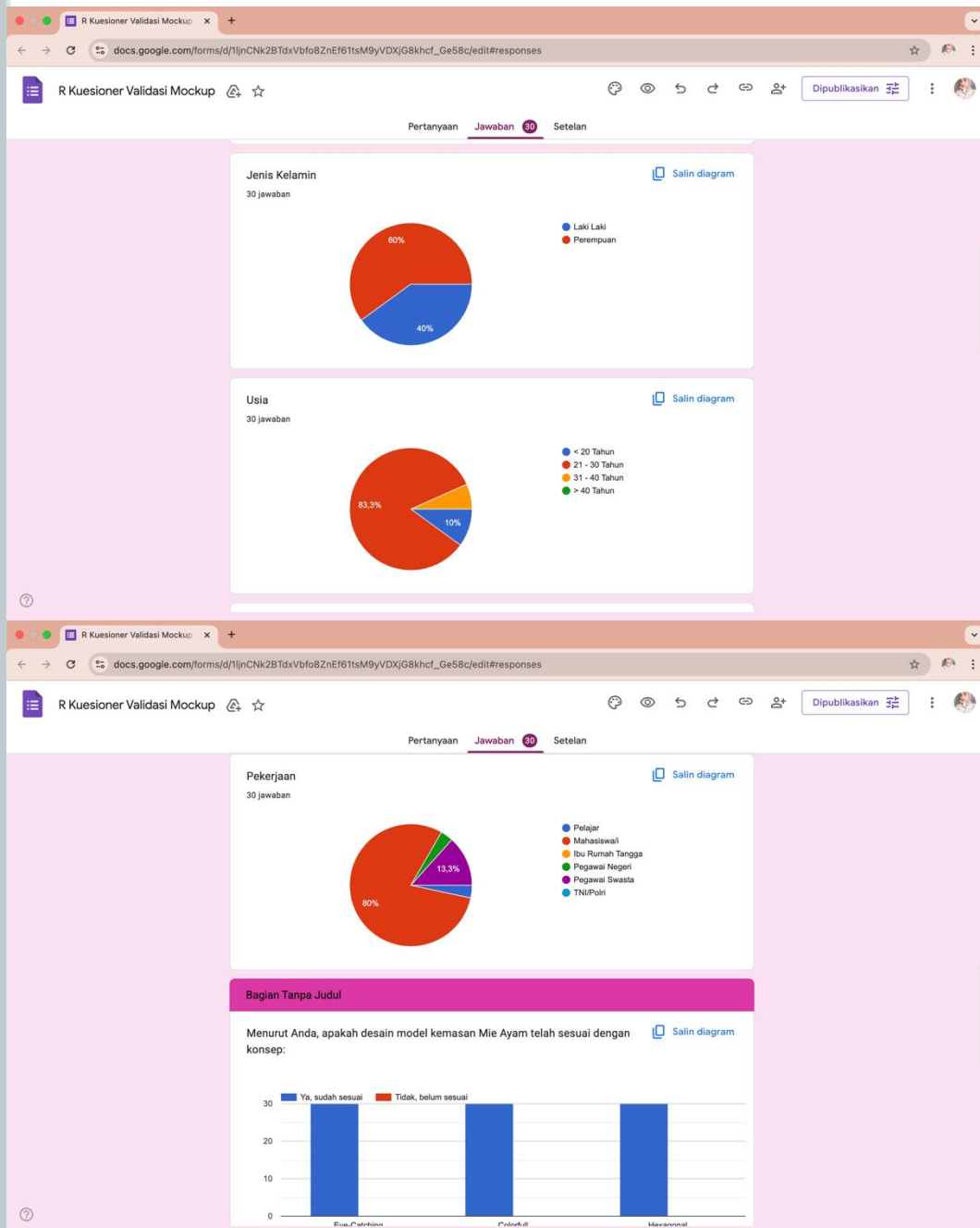


Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 6 Hasil Jawaban Kuesioner Validasi Mock-up

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

R Kuesioner Validasi Mockup

docs.google.com/forms/d/1ljnCNk2BTdxVbfo8ZnEf61tsM9yVDXjG8khcf_Ge58c/edit#responses

R Kuesioner Validasi Mockup

Pertanyaan Jawaban 60 Setelan

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

Salin diagram

Konsep	Ya, sudah sesuai	Tidak, belum sesuai
Eye-Catching	30	0
Colorfull	30	0
Hexagonal	30	0

Seberapa puas Anda dengan hasil perancangan model kemasan Mie Ayam

Salin diagram

30 jawaban

Kategori	Persentase
Sangat Tidak Puas	66.7%
Puas	33.3%

R Kuesioner Validasi Mockup

docs.google.com/forms/d/1ljnCNk2BTdxVbfo8ZnEf61tsM9yVDXjG8khcf_Ge58c/edit#responses

R Kuesioner Validasi Mockup

Pertanyaan Jawaban 60 Setelan

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

13 jawaban

-

desain kemasannya sudah sesuai

Desain sudah oke

Desain kemasan sudah oke.

Desain kemasan sudah bagus

desain bagus

desain sudah bagus

kemasan sudah oke

Kemasan sudah oke



© 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 5 Logbook Bimbingan Materi

LOGBOOK

KEGIATAN BIMBINGAN MATERI

Nama : Risma Ayu Puspasari
 NIM : 2106411064
 Judul Penelitian : PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK MIN" MENGGUNAKAN METODE KANO & QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)
 Nama Pembimbing : Dr. Zulkarnain, S.T.,M.Eng

TANGGA L	CATATAN PEMBIMBING	PARAF PEMBIMBING
3 Februari 2025	Bimbingan BAB 1	
5 Februari 2025	Bimbingan hasil revisi BAB 1 dan ACC BAB 1	
5 Februari 2025	Bimbingan BAB 2	
7 Februari 2025	Bimbingan hasil revisi BAB 2 dan ACC BAB 2	
7 Februari & 19 Mei 2025	Bimbingan BAB 3 & Jurnal SNIV	
7 Februari & 23 Mei 2025	Bimbingan ACC BAB 3 & Jurnal SNIV	
26 Mei 2025	Bimbingan BAB 4	
13 Juni 2025	Bimbingan hasil revisi BAB 4 dan ACC BAB 4	



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 6 Logbook Bimbingan Teknis

LOGBOOK

KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS

Nama : Risma Ayu Puspasari
 NIM : 2106411064
 Judul Penelitian : PENGEMBANGAN KEMASAN UMKM "MIE AYAM PAK MIN" MENGGUNAKAN METODE KANO & QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)
 Nama Pembimbing : Deli Silvia, M.Sc.

TANGGAL	CATATAN PEMBIMBING	PARAF PEMBIMBING
26 Mei 2025	Bimbingan BAB 1	Deli-
28 Mei 2025	Bimbingan BAB 2	Deli--
30 Mei 2025	Bimbingan BAB 3	Deli-
3 Juni 2025	Bimbingan BAB 4	Deli.
11 Juni 2025	Bimbingan Matriks HoQ	Deli-
16 Juni 2025	Bimbingan ACC Bab 1-5	Deli-
17 Juni 2025	Bimbingan Jurnal JMIS	Deli.
19 Juni 2025	Bimbingan ACC Jurnal JMIS	Deli-



© 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

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Risma Ayu Puspasari adalah anak ke-4 dari pasangan Bapak Haris dan Ibu Ika Wiwiet Rahayu. Penulis lahir di Depok, 13 Maret 2003. Penulis menyelesaikan pendidikannya di Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2018 di SMP Negeri 3 Depok dan Sekolah Menengah Atas pada tahun 2021 di SMA Negeri 13 Kota Depok. Pada tahun 2021 penulis diterima di Politeknik Negeri Jakarta, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan melalui jalur Mandiri. Selama menjadi mahasiswa di PNJ, penulis mengikuti suatu unit kegiatan mahasiswa (UKM) Pecinta Seni & Kreativitas (Pankreas) dan menjadi wakil manajer fotografi dengan periode 1 tahun (2022-2023). Penulis juga aktif mengikuti Program Pemberdayaan Masyarakat Desa (P2MD) yang diselenggarakan oleh UKM Anjangsana Sosial (Ansos) pada tahun 2024 menjadi bagian divisi Digital Marketing.

Riwayat Pengalaman Magang

Tahun	Perusahaan	Posisi
2024 - 2025	PT Rezeki Utami Sejahtera	Digital Marketing
Publikasi		
Tahun	Judul	
2023	Perancangan Konsep Desain Kemasan Makanan Kucing Menggunakan Metode Kansei Engineering.	