



© 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 PERMEN RUMPUT LAUT
MENGGUNAKAN *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*
DAN *VALUE ENGINEERING*
(STUDI KASUS: UMKM PONDOK CAFE)



TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN

JURUSAN TEKNIK GRAFIKA DAN PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
2021



© 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 PERMEN RUMPUT LAUT
MENGGUNAKAN *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*
DAN *VALUE ENGINEERING*
(STUDI KASUS: UMKM PONDOK CAFE)



TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN

JURUSAN TEKNIK GRAFIKA DAN PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
2021



© 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 PERMEN RUMPUT LAUT MENGGUNAKAN *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* DAN *VALUE ENGINEERING* (STUDI KASUS: UMKM PONDOK CAFE)

Disetujui
Depok, 1 September 2021

Pembimbing Materi

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

Pembimbing Teknis

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

**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 PERMEN RUMPUT LAUT MENGGUNAKAN *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* DAN *VALUE ENGINEERING* (STUDI KASUS: UMKM PONDOK CAFE)

Disahkan:
Depok, 1 September 2021

Pengaji I

Novi Purnama Sari, S.TP., M.Si.

NIP. 198911212019032018

Pengaji II

Rina Ningtyas, S.Si, M.Si

NIP. 198902242020122011

Ketua Program Studi,
Muryeti, S.Si., M.Si.
NIP. 197308111999032001



Dra. Wijji Prastiwinarti, M.M.
NIP. 196407191997022001



© 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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul:

**PENGEMBANGAN KEMASAN PERMEN RUMPUT LAUT
MENGGUNAKAN *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*
DAN *VALUE ENGINEERING*
(STUDI KASUS: UMKM PONDOK CAFE)**

Merupakan hasil studi pustaka, penelitian lapangan dan tugas karya akhir saya sendiri, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing yang telah ditetapkan oleh pihak Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta.

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

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Depok, 1 September 2021



Kiki Rizkyah Amaliah



© 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

ABSTRAK

Masalah yang dihadapi UMKM Pondok Café dimasa pandemi covid-19 ini adalah penjualan yang menurun karena tidak adanya wisatawan yang berkunjung. Digitalisasi penjualan online merupakan upaya yang bisa dilakukan. Namun kemasan produk yang masih kurang menarik sehingga dibutuhkan pengembangan kemasan guna menambah daya tarik dan daya jual. Tujuan penelitian ini adalah Menganalisa dan menentukan Atribut dan Elemen kemasan prioritas dan merancang *mock up* kemasan terbaik yang memiliki nilai (value) tertinggi sesuai dengan keinginan konsumen. Penelitian ini menggunakan pendekatan *Quality Function Deployment* (QFD) dengan metode *House Of Quality* (HOQ) dan metode Value Engineering. Berdasarkan hasil perhitungan prioritas elemen kemasan yang dihasilkan adalah *Standing Pouch* (22,6%), *Illustrasi Produk* (12,9%), *Desain Full Print* (12,8%), *Laminasi Doff/Matte* (11,8%), *Zipper* (10,3%). Kemasan alternatif 3 yang menjadi usulan terbaik dengan nilai value 0,673. Alternatif 3 mempunyai spesifikasi kemasan berbentuk *standing pouch* dengan *zipper* berukuran 13x20 cm memiliki desain *full print* berbahan *nylon* laminasi *matte*.

Kata Kunci: Pengembangan Desain Kemasan, Permen Rumput Laut, *QFD*, *Value Engineering*.

ABSTRACT

The problem faced by UMKM Pondok Café during the COVID-19 pandemic was declining sales due to the absence of tourists visiting. Digitalization of online sales was an effort that can be done. However, product packaging was still less attractive, so packaging development is needed to increase attractiveness and selling power. The purpose of this research is to analyze and determine the priority packaging attributes and elements and to design the best packaging mock-up that has the highest value according to consumer desires. This study used a Quality Function Deployment (QFD) approach with the House of Quality (HOQ) method and the Value Engineering method. Based on the calculation of the priority of the packaging elements, the resulting packaging elements were Standing Pouch (22.6%), Product Illustration (12.9%), Full Print Design (12.8%), Doff/Matte Lamination (11.8%), Zipper (10.3%). Alternative packaging 3 is the best proposal with a value of 0.673. Alternative 3 has a packaging specification in the form of a standing pouch with a zipper measuring 13x20 cm. It has a full print design made from matte laminated nylon.

Keywords: Packaging Design Development, Seaweed Candy, *QFD*, *Value Engineering*.



© 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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan berkah, rahmat, dan nikmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "**PENGEMBANGAN KEMASAN PERMEN RUMPUT LAUT MENGGUNAKAN *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT DAN VALUE ENGINEERING* (STUDI KASUS: UMKM PONDOK CAFE)**" tepat pada waktunya. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan dan dalam rangka memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa skripsi yang telah dibuat tidak dapat terselesaikan tanpa adanya bantuan dari banyak pihak. Sehingga pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam proses pembuatan skripsi baik secara moril maupun materil baik langsung maupun tidak langsung.

Penulis berterima kasih kepada:

1. Dr. Sc. Zainal Nur Arifin, Dipl. Ing., M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dra. Wiwi Prastiwinarti, M.M., selaku Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan PNJ.
3. Muryeti, S.Si., M.Si., selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan dan selaku pembimbing dosen teknis yang telah membimbing



© 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

skripsi meluangkan waktu dan membantu serta memberi semangat dalam penyusunan skripsi ini.

4. Dr Zulkarnain, S.T., M.Eng. selaku pembimbing teori yang telah membimbing, meluangkan waktu dan membantu serta memberi semangat dalam penyusunan skripsi ini.
5. Novi Purnama Sari, S.TP, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik TICK 8B.
6. Kepada dosen-dosen TICK lainnya yang telah memberikan banyak masukan dan semangat kepada penulis.
7. Teristimewa kepada keluarga besar penulis, Ibu Siti Nurhasanah, Almarhum Bapak Edi Kardi, Almarhum Euma yang sudah memberikan kasih dan sayang kepada penulis mulai dari kecil sampai sekarang, saudara penulis yaitu Maulana Kamal yang telah memberikan dukungan, semangat serta perhatian kepada penulis. Tanpa cinta dari keluarga mungkin skripsi ini tidak dapat diselesaikan.
8. Kepada teman – teman seperjuangan TICK 2017 yang selalu memberikan saran dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
9. Kepada pihak UMKM Pondok Café yang bersedia menjadi objek penelitian untuk skripsi ini.
10. Kepada para pakar kemasan dan para responden yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
11. Kepada Tazjiana Evyta dan Salwa Azhara selaku sahabat yang selalu memberi semangat dan dukungan yang tidak terhingga.



© 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

12. Kepada Vincentius Adi Ariyanto, Abdil Hikam, dan M Faisal yang telah membantu berdiskusi mengenai skripsi ini.
13. Kepada teman – teman seperbimbingan Vero, Atikah, Faisal, Fierly, Irfan, Tasykil, dan Vincent yang senantiasa saling mendukung dan menyemangati.
14. Kepada Rafa, Syifa, Nadhifa, Ays, Adilla, Sarker, dan Khansa selaku sahabat yang selalu memberikan dukungan dan semangat yang tiada hentinya.
15. Grup ROF Squad yang selalu memberikan bantuan dan semangat selama pengerjaan skripsi ini.
16. *Last but not least, I wanna thank me I wanna thank me for believing in me I wanna thank me for doing all this hard work I wanna thank me for having no days off I wanna thank me for never quitting I wanna thank me for always being a giver and tryna give more than I receive.*

Akhir kata penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis memohon saran dan kritik yang bersifat membangun dari para pembaca demi kesempurnaan dan manfaat untuk kita semua.

Depok, 1 September 2021

Kiki Rizkyah Amaliah



© 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

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah dan Batasan Masalah	7
1.3 Tujuan Penulisan	8
1.4 Teknik Pengumpulan Data	8
1.5 Sistematika Penulisan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Kemasan	10
2.2 Desain Kemasan	11
2.3 <i>Purposive Sampling</i>	12
2.4 <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	13
2.5 <i>Value Engineering</i>	14
2.6 Uji Validitas dan Reliabilitas	17
2.8.1 Uji Validitas	17
2.8.2 Uji Reliabilitas	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Rancangan Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian	20
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian	21
3.4 Populasi Penelitian	22
3.5 Alat dan Bahan Penelitian	22
3.6 Variabel Penelitian	23
3.5.1 Variabel Bebas (<i>Independent</i>)	23
3.5.2 Variabel Terikat (<i>Dependent</i>)	23



© 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

3.7	Teknik Pengumpulan Data.....	23
3.8	Teknik Analisis Data	24
3.9	Diagram Alir Penelitian	26
3.9.1	Identifikasi Masalah.....	27
3.9.2	Studi Literatur.....	27
3.9.3	Studi Pendahuluan (Survey).....	27
3.9.4	Identifikasi Atribut Kemasan	27
3.9.5	Uji Validitas dan Reabilitas	28
3.9.6	Identifikasi Karakteristik Teknis	28
3.9.7	Penyusunan Matrix HOQ	29
3.9.8	Penyusunan Ringkasan Desain	29
3.9.9	Tahap kreatif	30
3.9.10	Tahap Analisis	30
3.9.11	Tahap Pengembangan.....	30
3.9.12	Tahap Rekomendasi.....	30
	BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1	Gambaran Umum UMKM.....	31
4.2	Karakteristik Responden	31
4.3	Pengujian Data	32
4.3.1	Uji Validitas	32
4.3.2	Uji Reliabilitas.....	33
4.4	Penyusunan <i>House of Quality</i> (HOQ)	33
4.4.1	<i>Voice of Customer</i>	33
4.4.2	<i>Technical Respon</i>	35
4.4.3	<i>Technical Correlation</i>	36
4.4.4	<i>Relationship Matrix</i>	37
4.4.5	Elemen Prioritas.....	38
4.5	<i>Value Engineering</i>	40
4.5.1	Tahap Informasi.....	40
4.5.2	Tahap Kreatif	40
4.5.3	Tahap Analisis	43
4.5.1	Tahap Pengembangan.....	46
4.5.2	Tahap Rekomendasi	47
	BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1	Kesimpulan	49



© 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

5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	55
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	75





© 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

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Karakteristik Responden	32
Tabel 4. 2 Hasil Uji Reliabilitas	33
Tabel 4. 3 Bobot Atribut Keinginan Konsumen	35
Tabel 4. 4 Karakteristik Teknis	36
Tabel 4. 5 Keterangan Simbol <i>Thecnical Correlation</i>	37
Tabel 4. 6 Keterangan Nilai <i>Relationship Matrix</i>	38
Tabel 4. 7 Spesifikasi Alternatif Kemasan	40
Tabel 4. 8 Analisis Perhitungan Kinerja	45
Tabel 4. 9 Analisis Biaya	45
Tabel 4. 10 <i>Value</i> Setiap Alternatif	47

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Perbandingan Kondisi Usaha sebelum dan saat terdampak covid-19	2
Gambar 2. 1 House of Quality.....	14
Gambar 2. 2 Tahapan Value Engineering.....	15
Gambar 3. 1 Kerangka pemikiran	20
Gambar 3. 2 Kemasan Awal Permen Rumput Laut.....	21
Gambar 3. 3 Diagram Alir Penelitian.....	26
Gambar 4. 1 Thecnical Correlation	36
Gambar 4. 2 Relationship Matrix.....	37
Gambar 4. 3 House of Quality.....	39
Gambar 4. 4 Alternatif Design	41
Gambar 4. 5 Kemasan awal dan alternatif	46

.....



© 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

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Studi Pendahuluan (<i>Survey</i>)	55
Lampiran 2 Hasil Kuesioner <i>Voice of Customer</i>	63
Lampiran 3 Perhitungan <i>Importance Rating</i>	67
Lampiran 4 Peraturan BPOM NOMOR 31 TAHUN 2018	68
Lampiran 5 <i>House of Quality</i>	71
Lampiran 6 Skor Alternatif.....	73





© 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

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pandemi Covid-19 di Indonesia sudah berlangsung sejak awal 2020 hingga saat ini. Covid-19 merupakan virus yang muncul pertama kali di kota wuhan, China. Saat ini sudah ada 12,852 kasus meninggal per tanggal 10 Agustus di daerah DKI Jakarta (covid19.go.id, Agustus 2021). Pemerintah sudah melakukan banyak cara untuk memutus mata rantai penyebaran virus ini, dari mulai pembatasan sosial berskala besar (PSBB) pada 31 maret 2020 hingga saat ini yaitu pembatasan kegiatan masyarakat (PPKM) Level 4. Berbagai dampak yang disebabkan oleh COVID-19 dalam kehidupan bermasyarakat. Destinasi wisata diberbagai tempat ditutup karena adanya pembatasan, untuk mengurangi kontak fisik dan untuk menjaga kesehatan segala pihak. Namun hal itu menjadikan sektor ekonomi di Indonesia bahkan secara global mengalami penurunan yang sangat drastis. Dampak dari sektor ekonomi secara langsung terlihat dari PHK masal di berbagai perusahaan dan ditutupnya tempat-tempat usaha yang hanya mengandalkan kegiatan *offline*.

Kepulauan Seribu merupakan destinasi wisata yang sangat diminati karena merupakan destinasi terdekat dari Jakarta. Kepulauan Seribu termasuk ke dalam program pemerintah yaitu 10 destinasi prioritas. Tidak banyak yang tahu bahwa Kepulauan Seribu juga dikenal sebagai salah satu daerah penghasil komoditas rumput laut dengan kualitas bagus di Indonesia. Selama hampir 10 tahun, sejak dibudidayakan warga pada 1989, rumput laut benar-



© 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

benar menjadi primadona bagi masyarakat Kepulauan Seribu. Terutama warga di Pulau Panggang dan Pulau Pari. Pulau Panggang adalah sebuah Kelurahan yang termasuk dalam wilayah kecamatan Kepulauan Seribu Utara, Kabupaten Kepulauan Seribu, Jakarta, Indonesia. Banyak UMKM di Pulau Panggang yang memproduksi berbagai macam produk olahan dari rumput laut. UMKM Pondok Café merupakan salah satu UMKM yang ada di kepulauan seribu, produk utamanya adalah tangkwe atau lebih dikenal sebagai permen rumput laut. Produk tersebut memiliki penjualan tertinggi di antara produk lainnya. Masalah yang terjadi pada UMKM ini adalah menurunnya penjualan pada selama pandemi covid-19 ini.



Gambar 1. 1 Perbandingan Kondisi Usaha sebelum dan saat terdampak covid-19
Sumber: Badan Pusat Statistik-data diolah (Soleha, 2020)

Menurut Baker *et al.*, (2020), UMKM termasuk yang paling parah terkena dampak pandemi COVID-19. Terdapat perbandingan yang sangat signifikan mengenai kondisi usaha sebelum dan saat terdampak covid-19 secara umum yang dapat dilihat pada Gambar.1.1. Banyak UMKM yang kurang bisa menangani masalah COVID-19 ini dikarenakan masih banyak



© 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

yang memiliki pengetahuan digitalisasi yang rendah. UMKM harus mampu menyesuaikan diri dengan perkembangan zaman sehingga akan lebih siap untuk bertahan disituasi apapun. Digitalisasi sangat perlu dilakukan untuk menjakau pasar yang lebih luas. Di sisi lain, semua kebutuhan bisa dengan mudah konsumen dapatkan dari penjualan di *e-commerce*. *E-commerce* (*electronic commerce*) merupakan bagian dari *e-business* (*electronic business*) yang berhubungan dengan kegiatan jual-beli barang atau jasa melalui Internet (Ayu *et al.*, 2020).

Hal ini sangat cocok untuk memperluas pasar sehingga dapat meningkatkan penjualan (Mansir *et al.*, 2021). Dalam upaya memperluas pasar di dunia online akan ada banyak kompetitor dari produk tersebut. Persaingan produk tidak lagi terbatas pada keunggulan kualitas, tetapi juga mencakup kreativitas produsen untuk menyediakan produk yang menarik bagi konsumen. Dalam menghadapi persaingan produk yang semakin ketat, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melalui desain kemasan (Rizaldi *et al.*, 2020). Adanya hubungan yang kuat diantara desain kemasan dan keputusan pembelian dikarenakan untuk menarik konsumennya perlu adanya kemasan yang menarik. Pemilik dari UMKM Pondok Café tersebut menyadari bahwa kemasannya masih sangat sederhana sehingga kurang menarik bagi konsumen dan diperlukan pengembangan dan inovasi yang befokus terhadap keinginan pelanggan untuk dapat bersaing dengan produk kompetitor. Salah satu usaha yang bisa dilakukan untuk menghadapi kompetisi tersebut adalah melalui rancangan 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

Diadakannya survei bebas terhadap respon dari kemasan awal yang diikuti 133 responden dan dapat dilihat pada Lampiran 1, survei terhadap kelayan untuk kemasan produk menunjukkan bahwa 72,2% menjawab kurang layak dan untuk 27,8% menjawab layak. Selain itu untuk keperluan pengembangan kemasan 97% responden menjawab bahwa kemasan produk ini perlu dikembangkan, hanya 3% responden yang menjawab tidak perlu. Data tersebut memperkuat bahwa perlunya ada pengembangan kemasan terhadap permen rumput laut.

Kemasan adalah salah satu hal yang dapat mempengaruhi penjualan produk di pasaran. Kemasan yang buruk atau kurang menarik dapat menyebabkan penurunan kualitas produk dan begitu juga sebaliknya. Kemasan merupakan bagian terluar yang membungkus suatu produk dengan tujuan untuk melindungi produk dari cuaca, guncangan dan benturan-benturan terhadap benda lain. Fungsi lain dari kemasan, yaitu sebagai identitas produk, dalam hal ini kemasan dapat digunakan sebagai alat komunikasi dan informasi kepada konsumen. Kemasan biasanya dibentuk atau didesain sedemikian rupa, sehingga pesan yang disampaikan produsen dapat mudah ditangkap oleh konsumen.

Untuk mengetahui produk tersebut diterima oleh masyarakat atau tidak, pelaku usaha dapat terlebih dahulu perlu mengetahui hal-hal apa saja yang menimbulkan daya tarik masyarakat untuk meminati produk yang ditawarkan. Atribut yang dipertimbangkan ini akan membantu meningkatkan produk yang sudah ada. Seperti yang diharapkan dari produk ini meningkat



© 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

mampu bersaing dengan produk lain antara kualitas dan segi biaya. Untuk mewujudkan tujuan itu digunakan pendekatan *Quality Function Deployment* (QFD) dan *Value Engineering*.

Pengembangan kemasan produk dengan menggunakan pendekatan QFD dan *Value Engineering*, pemilihan QFD dikarenakan metode ini memungkinkan proses desain untuk fokus kepada spesifikasi konsumen utama dan memberikan ruang kepada pelaku usaha untuk memproduksi produk yang memenuhi persyaratan teknis (Marwee *et al.*, 2021). Penggunaan QFD akan membantu mendapatkan keunggulan kompetitif melalui proses *theecnical respon* dimana nilai tertinggi adalah syarat yang harus diperhitungkan untuk mengatasi masalah kepuasan konsumen (Ginting *et al.*, 2020).

Sedangkan metode *value engineering* dipilih karena mempunyai kelebihan dalam hal mengendalikan biaya dengan menggunakan pendekatan dengan cara menganalisis nilai terhadap fungsi-fungsinya tanpa menghilangkan kualitas serta realibilitas yang diinginkan (Hendrawan, 2019). Hal ini sepandapat dengan Hidayat *et al.*, (2021), bahwa metode ini cocok untuk membuat produk yang berkualitas menggunakan biaya minimum, dan dapat menentukan model purwarupa kemasan terbaik. Perbaikan yang akan dilakukan terhadap permen rumbput laut ini diharapkan bisa membantu produk bersaing di pasaran dengan mengubah kebutuhan konsumen atau suara pelanggan.



© 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

Pemilihan metode ini diperkuat dengan penelitian terdahulu yang sudah berhasil dalam menggunakan metode QFD dan *Value Engineering* untuk pengembangan produknya. Metode QFD telah digunakan dalam pengembangan produk yang digerakkan oleh konsumen antara lain, pada produk bakso goreng (Mohamad *et al.*, 2021); kemasan sekunder prol tape (Suryaningrat *et al.*, 2021); *plastic packaging* (Christian, 2021); kemasan sate (Marwee *et al.*, 2021); kemasan fresh alpukat (Larasati *et al.*, 2021); *Green Food Delivery Packaging* (Harahap *et al.*, 2020); kemasan ikan kering (Hanafie *et al.*, 2020); kemasan *take away* bubur Ayam (Rizaldi *et al.*, 2020). Sedangkan penelitian pengembangan produk yang menggunakan *value engineering* seperti produk nasi jagung (Hidayat *et al.*, 2021); minyak sawit (Waluyo, 2018); ikan peperek crispy (Rosita *et al.*, 2018); keripik singkong (Darmawan *et al.*, 2021); kemasan Stik Sukun (Iswahyuni, 2020); kemasan *nata de coco* (Anarghya *et al.*, 2021). Sementara itu ada juga penelitian yang mengintegrasikan kedua metode yaitu pada penelitian Hidayat *et al.*, (2018) yang menghasilkan Peperek renyah sesuai dengan keinginan konsumen dan alternatif terbaik dengan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan peperek crispy dalam kemasan produk adalah sebesar Rp. 4,692 setiap bungkus dengan tingkat keuntungan 46,92% yang sesuai dengan keinginan konsumen.

Objek penelitian ini adalah UMKM dengan banyak keterbatasan, dan hasil penelitiannya akan diimplementasikan secara langsung. Menggunakan metode QFD yang diintegrasikan dengan metode *value engineering* dapat



© 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

mencocokkan antara apa yang diinginkan pelanggan dan apa yang dapat dilakukan UMKM untuk memenuhi kebutuhan konsumen serta dengan pertimbangan biaya. Diharapkan metode ini dapat ditiru dan digunakan secara mandiri oleh UMKM untuk pengembangan lainnya.

Adanya Penelitian ini diharapkan dapat membantu produk Permen Rumput Laut produksi UMKM Pondok Cafe di Pulau Panggang, Kepulauan Seribu agar bisa meningkatkan penjualan dan dapat bersaing di pasar yang lebih luas melalui penjualan di *e-commerce* dengan kemasan terpilih yang sesuai dengan keinginan konsumen dan tentunya dengan pertimbangan biaya.

1.2 Rumusan Masalah dan Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu: “Bagaimana penerapan pendekatan *Quality Function Development* dan *Value Engineering* dalam pengembangan kemasan permen rumput laut?”

Batasan masalah dalam penelitian ini mencakup beberapa hal sebagai berikut:

1. Penelitian hanya dilakukan kepada kemasan produk permen rumput laut.
2. Perbandingan nilai *Value* dilakukan hanya pada alternatif saja. Tidak dibandingkan dengan kemasan awal.
3. Bahan kemasan alternatif ditentukan oleh hasil diskusi dengan UMKM dan Pakar.



© 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

1.3 Tujuan Penulisan

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

1. Menganalisis atribut dan elemen kemasan prioritas
2. Merancang *mock up* kemasan terbaik yang memiliki nilai (*value*) tertinggi sesuai dengan keinginan konsumen.

1.4 Teknik Pengumpulan Data

Pada Penelitian ini teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah pengamatan (observasi), wawancara (*interview*), angket (kuesioner), literatur (sumber pustaka).

1.5 Sistematika Penulisan

Pada penelitian ini di susun berdasarkan sistematika penulisan yaitu sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini membahas mengenai latar belakang, ruang lingkup dan Batasan masalah, tujuan penulisan, teknik pengumpulan data, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini membahas mengenai studi literatur yang mendukung pada penelitian ini. Literatur tersebut mencakup teori yang bersumber dari jurnal penelitian



© 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

terdahulu dan buku. Teori tersebut digunakan sebagai dasar pemecahan masalah yang di hadapi.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini membahas mengenai kerangka penelitian, rancangan penelitian, metode pengambilan data, metode analisis data dan langkah untuk membuat pengembangan kemasan permen rumput laut dengan menggunakan pendekatan *Quality Function Development* dan *Value Engineering*.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan hasil penelitian dan hasil pengolahan data yang diperoleh untuk merancang pengembangan kemasan dengan metode *Quality Function Development* dan *Value Engineering*.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini merangkum secara keluruhan, menarik kesimpulan, dan memberikan saran penelitian yang telah dilakukan.



© 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

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan implementasi *Quality Function Deployment* dan *Value Engineering* terhadap produk permen rumput laut dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Atribut keinginan konsumen yang utama, yaitu 1) Kemasan dapat melindungi isi produk; 2) Kemasan mempunyai desain yang bisa mencitrakan isi produk; 3) Kemasan mudah dibuka dan ditutup; 4) Kemasan ramah lingkungan; 5) Kemasan terdapat infomasi yang jelas. Prioritas elemen utama, yaitu 1) *Standing Pouch*; 2) Illustrasi Produk; 3) Desain *Full Print*; 4) Laminasi *Doff/Matte*; 5) *Zipper*;
2. Hasil analisis *value engineering* didapatkan nilai *value* alternatif sebanyak 0.653 pada alternatif 1; 0.624 pada alternatif 2; dan 0.673 pada alternatif 3. Alternatif 3 dengan spesifikasi kemasan berbentuk *standing pouch* dengan ukuran 13x20cm berbahan nylon laminasi *matte* menjadi prioritas karena memiliki *value* tertinggi yang mendapatkan nilai kinerja tertinggi sebesar 3.337 dan mempunyai biaya sebesar Rp. 3,960. Bahan kemasan nylon mempunyai pertahanan kedap udara yang tinggi, tidak tembus cahaya, tahan terhadap tusukan, hal ini menunjukkan kemasan alternatif terpilih dapat menjawab prioritas atribut keinginan konsumen yaitu kemasan yang dapat melindungi isi produk.



© 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

5.2 Saran

1. UMKM Pondok Café dapat menjadikan rancangan kemasan baru hasil penelitian yang sesuai keinginan konsumen sebagai alternatif pilihan kemasan agar dapat menarik minat konsumen, meningkatkan penjualan, dan dapat bersaing dengan kompetitor.
2. Untuk Penelitian selanjutnya, dapat melakukan penelitian dengan metode pendukung lainnya, seperti melakukan riset pasar untuk mengetahui kinerja kemasan setelah di implementasikan kepada UMKM.





© 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

DAFTAR PUSTAKA

- Adamson, K. A., & Prion, S. (2013). Reliability: measuring internal consistency using Cronbach's α . *Clinical simulation in Nursing*, 9(5), e179-e180.
- Anarghya, A. P., Kastaman, R., & Mardawati, E. (2021). Pengembangan Kemasan Nata De Coco dengan Pendekatan Value Engineering. *Agrikultura*, 32(1), 16-26.
- Arif, M. (2016). *Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri*. Deepublish.
- Arifqi, M., & Junaedi, D. (2021). Pemulihan Perekonomian Indonesia Melalui Digitalisasi UMKM Berbasis Syariah di Masa Pandemi Covid-19. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 3(2), 192-205.
- Ayu, S., & Lahmi, A. (2020). Peran e-commerce terhadap perekonomian Indonesia selama pandemi Covid-19. *Jurnal Kajian Manajemen Bisnis*, 9(2), 114-123.
- Bahar, I., Hendri, N., & Novita, A. (2020). Kemasan Flexible dan Standing Pouch Ditinjau dari Cemaran Mikroba. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 1(2), 22-24.
- Baker, T., & Judge, K. (2020). How to Help Small Businesses Survive COVID-19. *Columbia Law and Economics Working Paper* (620).
- Becker, A. (2018). Not to scale? An argument-based inquiry into the validity of an L2 writing rating scale. *Assessing Writing*, 37, 1-12.
- Berawi, M, B Susantono, H Abdul-Rahman, M Sari, S Sesmiwati, and H Rahman. 2013. Integrating quality management and value management methods: creating value added for building projects. *International Journal of Technology*. 4(1): 45–55.
- Bora, M. A., & Bayu, A. (2018). Pengembangan Kemasan Produk Khansa Pizza Untuk Meningkatkan Penjualan Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD).
- Christian, F. (2021). PENGEMBANGAN PRODUK PLASTIC PACKAGING MENGGUNAKAN METODE QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT PADA PT. TS. JISO: *Journal of Industrial and Systems Optimization*, 4(1), 43-47.
- Christy, P., & Ellyawati. (2015). Pengaruh Desain Kemasan pada Impulsive Buying. *e-jurnal*
- COVID-19, W. R. P. (n.d.). *Berita terkini*. covid19.go.id. <https://covid19.go.id/p/berita/grafik-kasus-aktif-kasus-sembuh-dan-kasus-meninggal-provinsi-update-10-agustus-2021>.
- Darmawan, M. I., Kiptiah, M., & Safitri, M. (2021). PENGEMBANGAN ATRIBUT PRODUK KERIPIK SINGKONG MENGGUNAKAN METODE VALUE ENGINEERING BERBASIS CUSTOMER ORIENTED. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(1), 70-77.
- Deng, L., & Chan, W. (2017). Testing the difference between reliability coefficients alpha and omega. *Educational and psychological measurement*, 77(2), 185-203.
- Ginting, R., Ishak, A., Malik, A. F., & Satrio, M. R. (2020, December). Product Development with Quality Function Deployment (QFD): A Literature



© 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

- Review. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (Vol. 1003, No. 1, p. 012022). IOP Publishing.
- Hanafie, A., Haslindah, A., Septiani, A., & Hidayat, M. F. (2020). PENGEMBANGAN PRODUK KEMASAN IKAN KERING DENGAN METODE QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)(STUDI KASUS PADA NELAYAN DI KAB. PANGKEP). *Journal Industrial Engineering & Management (JUST-ME)*, 1(1), 6-9.
- Harahap, M. F. B., Mubarak, A., & Suzianti, A. (2020, March). Designing a Green Food Delivery Packaging with QFD for Environment (QFDE) and TRIZ. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 464, No. 1, p. 012004). IOP Publishing.
- Hartono, Jogiyanto. (2011). Metodologi Penelitian Bisnis: Salah Kaprah dan Pengalaman-pengalaman. BPFE. Yogyakarta
- Hendrawan, A. K., & Hartomo, H. (2019). PENERAPAN VALUE ENGINEERING PADA PENGEMBANGAN PRODUK SEPATU RUNNING ARTIKEL ALFIERI UNTUK EFISIENSI BIAYA MATERIAL DI PT. MUSTIKA DHARMAJAYA SIDOARJO JAWA TIMUR. EDUSAINTEK, 3.
- Hidayat, K., & Nasikin, M. K. (2021, April). Product development of corn rice using value engineering method. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 733, No. 1, p. 012039). IOP Publishing.
- Hidayat, K., Prasnowo, M. A., Nurmawati, N., Lestari, V. N. S., & Abdullah, D. (2018, November). Adding Value of Crispy Peperek Product Using Quality Function Deployment and Value Added Engineering. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1114, No. 1, p. 012074). IOP Publishing.
- Hidayat, R., & Arenda, A. (2012). Re-Design Mesin Fermentasi Roti Menggunakan Pendekatan Value Engineering (Ve). *Industrial and Systems Engineering Assessment Journal (INASEA)*, 13(2).
- Iswahyuni, A. D. (2020). Analisa Desain Kemasan Stik Sukun (*Artocarpus Altilis*) Menggunakan Metode Value Engineering. *Jurnal Teknik*, 18(2), 159-170.
- Jogiyanto. (2011). Konsep dan Aplikasi Structural Equation Modeling (SEM) Berbasis Variian Dalam Penelitian Bisni. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan STIM YKPN Yogyakarta.
- Klimchuk MR, Krasovec SA. 2006. *Desain Kemasan*. Jakarta: Erlangga.
- Klimchuk, M.R. and Krasovec, S.A. (2012), *Packaging Design: Successful Product Branding from Concept to Shelf*, John Wiley & Sons, Hoboken, NJ.
- Kotler, P. and K. K. Lane. 2006. *Marketing Management*. New Jersey: Pearson Education Inc
- Krstic J. 2014. Using possibility of QFD method for development of the “Ready-To-Go” package. *Acta Graphica*. 25:37-46.
- Larasati, A. I. D., Anoraga, S. B., Falah, M. A. F., Laksono, A. H., Padantya, L. A., Windiputri, L. A., & Sabarisman, I. (2021, April). Packaging development for fresh avocado (*Persea americana*) using quality function deployment method. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 733, No. 1, p. 012065). IOP Publishing.



© 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

- Mansir, F., & Purnomo, H. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Digital Marketing dan Media Sosial Sebagai Media Promosi Era Pandemi Covid-19 di UMKM Panggungharjo Sewon Bantul. *Abdimas Singkerru*, 1(1), 39-50.
- Marimin. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta (ID): PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Margono, S. (2018). Upaya Meningkatkan Daya Tarik Produk Makanan Dan Minuman Oleh-Oleh Di Tempat Destinasi Wisata Melalui Kajian Tanda Pada Desain Kemasan. *WIDYAKALA: JOURNAL OF PEMBANGUNAN JAYA UNIVERSITY*, 5(1), 66-76.
- Marwee, N. N., & Masrol, S. R. (2021). Design and Development of Satay Delivery Packaging Box. *Progress in Engineering Application and Technology*, 2(1), 1018-1029.
- Maryani, A., Ratnasanti, D. A., & Partiwi, S. G. (2019). PERBAIKAN PERANCANGAN ALAT PENGUPAS METE MENGGUNAKAN METODE VALUE ENGINEERING. *Tekmapro: Journal of Industrial Engineering and Management*, 14(2), 82-91.
- Mohamad, E., Faishal, M., Rahman, A. A. A., Desviane, S., Ramawan, A., Jamili, M. R., & Adiyanto, O. (2021). Safety and Quality Improvement of Street Food Packaging Design Using Quality Function Deployment. *International Journal of Integrated Engineering*, 13(1), 19-28.
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48-54.
- Murti, B. (2018). Teori promosi dan perilaku kesehatan. Karanganyar: Bintang Fajar Offset
- Nadira, N. (2017). Perbaikan Desain Kemasan Pia Apel Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus Di UMKM Permata Agro Mandiri, Kota Batu) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Njoto, T. K. (2016). Pengaruh desain kemasan, cita rasa, dan variasi produk terhadap keputusan pembelian konsumen bumi anugerah. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(4), 455-463.
- Rasyad, H., Retnowati, dan E. S. L. Purba. 2004. Peluang Bisnis Makanan Berbasis Tepung. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Rizaldi, M. Z., Fathimahhayati, L. D., & Sitania, F. D. (2020). Perancangan Kemasan Take Away Bubur Ayam Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Journal of Industrial and Engineering System*, 1(2), 111-120.
- Rosita, M., Hidayat, K., & Maflahah, I. (2018). Analisis Nilai Tambah Olahan Ikan Peperek (*Leiognathus equulus*) Menjadi Ikan Peperek Crispy Menggunakan Metode Value Engineering [Value Added Analysis of Peperek Fish (*Leiognathus equulus*) Being Peperek Crispy Fish Using Value Engineering Method]. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(1), 15-25.
- Sari, N. L. D. I. D. (2013). Elemen visual kemasan sebagai strategi komunikasi produk. *Profetik: Jurnal Komunikasi*, 6(1).



© 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

- Satrio W., A.(2012).Alat Tambal Ban Elektrik Dengan Pendekatan Value Engineering. Tugas Akhir. Surabaya
- Shrivastava P, Verma DS. 2014. Application of Quality Function Deployment to improve customer satisfaction in hotel industry (A case study in a 5-star Hotel). *International Journal of Scientific & Engineering Research*. 5(6):957-962.
- Soleha, A. R. (2020). Kondisi UMKM Masa Pandemi Covid-19 Pada Pertumbuhan Ekonomi Krisis Serta Program Pemulihan Ekonomi Nasional. *Jurnal Ekombis*, 6(2).
- Sudrajat, A. (2008). Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sugiyono (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Suryaningrat, I. B., Mahardika, N. S., & Firlanarosa, M. E. (2021). DESAIN KEMASAN SEKUNDER PADA PRODUK PROL TAPE DENGAN METODE QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD). *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 15(01), 10-22.
- Sutomo, B. 2008. Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit. Jakarta: Kriya Pustaka
- Waluyo, M. (2018). An experiment of used palm oil refinery using the value engineering method. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 953, No. 1, p. 012229). IOP Publishing.
- Yustian, O. R. (2015). Analisis Pengembangan Produk Berbasis Quality Function Deployment (Qfd) (Studi Kasus pada Produk Susu PT MSA). *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 18(3), 23-42.
- Yusup, F. (2018). Uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1).
- Zulkarnain. (2019). Rancang Bangun Model Kemasan Kopi Specialty untuk Industri Skala Mikro [Disertasi]. Institut Pertanian Bogor.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

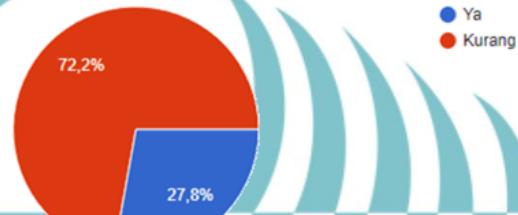
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

Menurut anda apakah kemasan pada produk di atas sudah layak?

133 jawaban



Apakah kemasan Tangkwe di atas perlu dilakukan pengembangan kemasan?

133 jawaban



Nama	Umur	Saran Customer
Fadly	< 20	Lebih cheerful dan berwarna, karena pada dasarnya permen mendatangkan rasa manis dan bahagia
Nova	41- 50	Lebih variatif dengan custom dan warna menarik,supaya kelihatan lebih ok
Salwa azhara	21 - 30	Mungkin dengan kemasan ziplock yang penuh dengan warna sehingga bisa menciri khas kan permenn
Tazjiana Evyta	21 - 30	kemasannya mungkin sudah bagus dan cocok untuk permen tetapi terlihat tidak higenis karna hanya pouch saja tanpanada desain dan ilustrasi apapun kemudian lebih by concept untuk desain, agar lebih menarik konsumen.
Irfan Syauqi Abdurrahman	21 - 30	Kemasan pouch yang memiliki desain yang modern minimalis dan memiliki zipper agar dapat disimpan kembali
Akhmad Mubasir	41- 50	Kemasan boleh ditambahkan merek dan logo perusahaan bila ada.



© 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

Koni Hadianti	41- 50	Plastik berperekat dan kedap udara
Anisah	41- 50	Diberi gambar biar menarik, tdk polos
Betti	31 - 40	Yang colorfull dan kekkinian
Risa agista	< 20	kemasan yang memiliki desain menarik, sesuai dgn produknya yaitu permen dmn identik dgn ceria dan disukai oleh anak2.
Ranu	21 - 30	Perlu disertai design yang lebih menarik, serta penjelasan singkat tentang produk
Tysa ays a	21 - 30	Lebih berwarna dan mungkin ada maskotnya jd lebiih menarik
Santi Devi	41- 50	Bentuknya yg lebih kreatif
Yuliana	41- 50	Kemasan alumunium foil lebih terjamin dan lebih manis dilihat kemasannya
Agus Ainun Najib	31 - 40	Perlu dibuat lebih full colour dan dibuat agak sedikit berbeda untuk menarik konsumen. Misal dengan menuliskan Quote-quote romantis yang bikin baper :)
Siti Nurhasanah	41- 50	Lebih menarik full colour
Tia	41- 50	Label nama produk yg menarik, info kandungan gizi dan manfaat produk perlu dicantumkan juga
Pretiwi	41- 50	Karena berupa permen di desain sebagaimana layaknya permen
M. Fawwaz W.	< 20	ada gambar yang menarik agar anak anak tertarik
Puji Lestari	41- 50	Sebaiknya dibuat dalam kemasan yg lebih sedikit jumlahnya agar produk tidak terlalu sering kena udara luar karena terlalu sering dibuka kemasannya
Retno Fitriasih	41- 50	Kemasan dibuat lebih kecil, dicetak dengan warna yg menarik perhatian Anak anak remaja
Dwi Setianingsih	41- 50	Dibuat warna plastik yang menarik dan cerah sesuai warna yang menarik minat anak2. Misal : merah, kuning atau orange
Aufa	21 - 30	desain produk coba lebih ditingkatkan lagi
ADILLA	21 - 30	Kemasannya sudah layak karna ada ziplock nya jadi bisa dibuka tutup, namun lebih baik jika kemasannya seperti plastik ziplock yanh tahan panas dan dingin atau plastik ziplock pada umumnya. Karena kemasan yang saat ini sudutnya tajam, jadi mungkin bisa melukai anak kecil
Sarah Aminah Kherid	21 - 30	Mungkin diberi warna sedikit dikemasan agar lebih menarik untuk dibeli
Nining	41- 50	Kemasan dengan lapisan aluminium



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

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

Siti Chotimah	41- 50	Kemasan dari bahan kardus box yg dlmnya dilapisi plastik dan diberi logo menarik
Ahmad Rofik	31 - 40	Hanya merk y ja perlu d printing
Uyyun Amila Faljariyati	21 - 30	Sebenarnya sudah aman untuk kemasan mungkin diberikan stiker supaya konsumen lebih tertarik
Exa Rizky F	21 - 30	Pengemasannya lebih menarik, dengan cara full design untuk bagian depan produk, untuk melihat isi didalam kemasan, bisa diberi bolong sedikit plastik bening agar konsumen tetap bisa melihat seperti bentuk dan warna permennya
Dena	21 - 30	Kemasan yg lebih menarik dan lebih terjaga produknya seperti dalam kaleng atau semacamnya. Supaya lebih tahan lama.
Anmi Susilawati	31 - 40	Kemasannya diberi gambar yang menarik Cantumkan tanggal produksi dan tanggal kadaluarsanya
Wahyu Surya Timur	21 - 30	Tulisan pada kemasan di buat lebih besar dan menarik dengan perpaduan warna dan gambar..
Dini Nurpandeglang	21 - 30	Ada stiker lucu sepertinya lebih menarik
Dea Riandini	21 - 30	Mengingat masa pandemi, baiknya 1 per 1 permen dibungkus lagi misal dengan kertas minyak atau bungkus lainnya. Kemasan dapat juga di design dengan yg lebih eye catching.
Ika Apriliyanti	31 - 40	Buat kemasan bermotif menarik dg ukuran pack lebih kecil isi max 5.
Nabila Indah Noor Baety	21 - 30	Satu persatu bungkus agar lebih kecil seperti permen pada umum nya
Siti Humairah	21 - 30	Yang kemasannya di isi per biji permen
Diana anggraeni	41-50	Sperti kemasan permen yuppy
Vincentius Adi Ariyanto	21 - 30	Berbeda dari yang lain
Choirul Bariyyah	21 - 30	bisa menggunakan toples plastik dengan design yg menarik
Muhamad Faisal	21 - 30	Kemasan berupa aluminium satchel dan diberikan desain eye-catching untuk menarik perhatian konsumen
Eka Damayanti	41- 50	Ditambah brand produknya, masa kadaluarsa dan manfaat yg terkandung di dalamnya
Ade Sopiah	31 - 40	ada labelnya supaya lebih menarik dan warna labelnya berwarna warni
Mirawati	41- 50	Kemasan yg memarik baik secara warna maupun gambar yg ditampilkan , memberikan informasi komposisi yg terdapat dalam makanan.
Hilme	21 - 30	Kemasan toples plastik
oliver	21 - 30	lebih berwarna, dikasih informasi gizi, dll



© 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

Dzulqa Kamila Mandalaika	21 - 30	Permen dibungkus terlebih dahulu dengan plastik transparan kemudian dimasukkan dalam kantong plastik dan dimasukkan ke dalam kemasan karton
NOvi Ridho	21 - 30	Sebaiknya dalam bentuk kalengan/ada bungkus kecil agar permen tidak lengket
Alvin	21 - 30	kemasan terlihat terlalu kaku, lebih baik jika lebih elastis
Siti Jaenab	31 - 40	Kemasannya bisa diperkecil lg
Fariz	21 - 30	Seperti chiki balls ada gambarnya biar ga polos bgt
Emilia	21 - 30	Yang ada gambarnya biar menarik
Basma	21 - 30	yang kokoh, didesain tidak polos dan mudah dibawa
bintang hari kusumadewi	21 - 30	plastik yang digunakan bisa lebih menarik agar dapat meningkatkan daya tarik masyarakat untuk membeli produk tsb seperti menggunakan plastik berrwarna, diberi gambar2 (permen, rumput laut) sm ditambahin keterangan expired
jaki	21 - 30	standing pouch tetep tapi ada desainnya dongs
Mochammad Rheza Dwi Susanto	< 20	Seperti itu saja
Muhamad Fauzan	21 - 30	dapat melindungi produk dari sinar matahari, mudah dibawa karena permen biasanya menjari peneman dalam perjalanan dan lainnya, mudah dibuka. Desain yang menarik juga dapat menambah nilai jual produk
Angel	21 - 30	Pake jar biar terlihat bersih
Fathur Al Kautsar Mirza	21 - 30	Untuk sementara ini kemasannya bisa seperti itu dulu
kezia	< 20	dibuat lebih menarik. spt ada desain2 lucu di kemasan
Abdul Kahfi	21 - 30	Dikembangkan dalam bentuk toples atau karton
Fakhri	21 - 30	Di design semenarik mungkin dengan tulisan yg menarik
Sarah nurdiani fadilla	21 - 30	Dibuat lebih menarik
Joshua Immanuel	21 - 30	Untuk secara material dan cost, itu sudah OK, namun secara desain dan informasi jelas kurang. Namun jika ingin merubah kemasan secara material dan bentuk juga bisa dilakukan, terlebih jika ingin memiliki variasi dengan ukuran yang berbeda.
Qonita	< 20	dibuat kemasan yg lebih menarik, dicantumkan informasi produk yang lebih baik.
Naifah Nahdah	< 20	Fleksibel packaging



© 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

Siti Nur Annisa	21 - 30	Kemasan flexible packaging permen sachetan itu cocok dipakai, kemasan yang menggunakan bahan dasar paper atau yang ramah lingkungan juga cocok dipake, kemasan dalam bentuk kotak kayak kemasan cotton bud juga cocok dipake
Kesha Sarah Destiany	< 20	tambahin kemasan kotak untuk ukuran besarnya, dan juga tambahin desain-desain yang unik biar menarik perhatian pembeli:)
Nur Aini	21 - 30	Memiliki label yang lebih informatif dan menggambarkan cita rasa permen sehingga konsumen dapat tertarik ketika melihatnya
Anzalnah Rahmah	< 20	Kemasan kaleng
Desy Merry	21 - 30	Jar
Dewi E	21 - 30	Kemasan berwarna cerah, transparant, ergonomis, bentuknya unik, informatif, mudah dibuka/tutup, mudah diambil
Annisa Putri Febriyani	< 20	Mungkin dibuatkan desain kemasan yg lebih enak dipandang dan dibuat menarik aja sih
Septian Adyatma	< 20	Menurut saya kemasan tersebut terlalu biasa saja, harus diberikan desain yang menarik serta jika memungkinkan untuk menggunakan kemasan yang ramah lingkungan saja agar mudah terurai oleh alam
Yunita	< 20	Yang lebih menarik dan lebih safety pastinya
Hendri	21 - 30	Yang kedap udara, dan bisa dipakai kembali. Karna makan permen tidak sekali habis. Perlu klip/penutup kemasan
Rizki Ivan	< 20	diberikan kemasan yg melindungi produk dari sinar matahari
Ilham	< 20	Diberi label dengan desain yang menarik berserta beberapa teks informasi tentang produk (seperti komposisi, label halal, varian rasa)
Intan Ariesta	21 - 30	Ada animasi atau gambar yg mendeskripsikan produk tsb, adanya informasi produk yg dijual
maulana fajar	< 20	yang lebih menarik perhatian
Iqbal Syahputra	21 - 30	Desainnya kudu menarik, ergonomis, memiliki ciri khas tersendiri. Kemasannya dapat melindungi produk. Dan terakhir higienis ki wkwk
Haikal Rafif	21 - 30	harus lebih dikembangkan lagi secara estetika sehingga pembeli tertarik
FARAH SALSABILA	21 - 30	STANDING POUCH DENGAN ZIPPER
Rahayu Febrianti	21 - 30	menggunakan kemasan berbahan kaca dengan tujuan agar produk bisa dilihat, mengurangi sampah plastik, estetik dan bisa digunakan kembali...dan penambahan desain label yang dilengkapi nama produk logo komposisi dll
farah miftahul aulia	< 20	ditambah desain desain
raysha	21 - 30	toples gitu yg keterangannya jelas soalnya gasmua org tau tangkwe(?)



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

Syaiful Anwar	21 - 30	Diberi label produk sebagai identitas dan penambah daya tarik
Haninwendho	21 - 30	Sudah sangat baik kak karena bagian belakang sudah menggunakan lapisan alumunium foil , dan bagian depan berbahan pp yg tidak mudah sobek
Ilyas Pratama Yusran	21 - 30	Tambahkan semacam logo produk agar lebih terlihat menarik
Hana	21 - 30	Kalau diliat dari gambar, kayaknya permen kenyel mungkin menggunakan kemasan yang dapat menjaga kekenyalan produk (contohnya kemasan permen yupi). Detail informasi lebih diperjelas. Semangat skripsinya
Eka Widiawati	< 20	https://images.app.goo.gl/hbaVS9aQU5hH9DMK6
Bagasharo	< 20	Standing pouch mungkin cukup, tetapi perlu adanya desain ataupun ciri yang dapat memandakan bahwa itu adalah permen rumput laut
Fakhri	21 - 30	Di design semenarik mungkin dengan tulisan yg menarik
Rivalda nabila	< 20	menurut ku pakai kemasan toples kecil atau gelas beling yg bisa ditutup akan lebih menarik ka, hehe
khansa	21 - 30	toples atau box plastik
Rizki hanafih	21 - 30	kemasan persatuannya permennya karena itu bukan ciki, dan diberi desain kemasan yg menarik
Ika Aprillia	21 - 30	Tidak menggunakan plastik dan terdapat silica gel untuk menyerap kelembapan produk
Andri Kurnia	21 - 30	Harus ada stiker logo kemasan dan agak lebih besar agar customer yg membeli dapat membacanya
Fatika Ihya Amalia	< 20	Sebaiknya dibuat lebih menarik kemasan nya. Kemasan dibuat lebih berwarna dan menunjukkan kalau itu adalah olahan dari rumput lautnya.
Veronica Lusianna Sitohang	21 - 30	Standing pouch dengan ipper yang lebih aman dan memiliki desain kemasan
Luthfiyyah Azhar	< 20	Diberi hiasan pada bagian depannya agar terlihat menarik
Rani Rahmawati	21 - 30	Desain kemasan yang menarik, informasi dari produknya seperti kadaluarsa atau tidak blkeh terkena sinar matahari
Dinda	21 - 30	Flexible packaging seperti permen yupi beruang yg beberapa buah dalam 1 kemasan Atau seperti permen yupi love yg di dlm nya ada kemasan primer untuk 1 buah permen
Rara Intan	21 - 30	yg resistant terhadap udara dan kelembapan agar produk lebih tahan lama. design kemasan yang menarik jd perlu dikembangkan agar meningkatkan minat pembeli
Sella Fitriya	21 - 30	1. Memakai kemasan pouch sudah bagus, mungkin diberi keterangan tentang produknya, dan diberi desain supaya lebih menarik 2. Mungkin bisa menggunakan kemasan plastik dengan membugkus 1 persatu tangkwenya (kemasan primer), karena lebih higienis. Dan menggunakan kemasan sekunder
ajeng	21 - 30	berisi elemen desain yg lengkap, ada merk, informasi produk,



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

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

Mohamad Guruh Saputra	21 - 30	Unik, menarik perhatian, melindungi produk dengan baik sehingga isi tidak mudah rusak dan terdapat penjelasan tentang produk sehingga orang tidak tertipu
May	21 - 30	Tulisan nama makanannya diperjelas, kalo bisa packgingnya ramah lingkungan
Najwa	< 20	Menurut saya lebih bagus dibuat kemasan per satuan seperti permen2 lainnya yg biasa diwarung2 supaya lebih higienis dan praktis saat dikonsumsi
Koulan Sadida	< 20	Standing pouch cocok untuk kemasan permen, mungkin bisa diubah dari segi desain depannya supaya terlihat lebih berwana supaya lebih menarik
ervi	21 - 30	lebih ke labelnya kalau standing pouch nya sudah oke
Najwa	< 20	Menggunakan kemasan yang bisa menarik perhatian konsumen, desain nya juga harus bagus supaya orang mau beli, mungkin bisa dikemas dengan kemasan flexible tapi dengan tampilan yang lebih menarik.
Hs	21 - 30	Lebih berwarna, cetak full print, permen kan biasanya buat anak-anak ya, dibuat lebih ceria, lebih menarik, biar banyak yg beli, jangan lupa harus informatif (brand, komposisi, dll), udah bagus sih itu pake ziplock jadi bisa dimakan buat nanti lagi
Pazri Gunawan	21 - 30	Menurut saya kemasan yang mungkin cocok untuk produk Tangkwe yaitu kemasan berbahan plastik berbentuk jar. Jika ingin memikirkan ramah lingkungan, bisa menggunakan kemasan dari aluminium foil dalam bentuk standing pouch dengan desain yang lebih menarik lagi.
Syafira	< 20	Dengan menggunakan kemasan jar, dilengkapi dengan desain kemasan yang jelas merek, tanggal expired, perusahaan yang memproduksi, serta keperluan informasi lainnya yang memudahkan konsumen untuk mengetahui tentang produk permen rumput laut tersebut.
Aditya arival kesuma	< 20	Mungkin penempatan informasi produk terlalu kecil, perlu ditambahkan logo dan merk produk agar mudah dikenal..
Ruth	21 - 30	jar/toples plastik/mika sehingga lebih memiliki nilai jual, ditambah stiker lidah dr cap ke body toples yg menandakan produk tersebut dengan baik
Listyarum Hening	21 - 30	Menurut saya untuk kemasannya sudah aman karena terdapat zip lock dan karena menggunakan standing pouch jadi mudah berdiri untuk dipajang di rak atau meja namun masih kurang menarik karena tidak ada desainnya, warna, serta kurangnya informasi mengenai permen rumput laut tersebut. Sehingga menurut saya akan lebih baik jika dibuatkan desain yang menarik yang berisi informasi penting seperti merk, tanggal kadaluarsa, tempat produksi, logo halal, komposisi, netto, dan lainnya. Dan akan lebih menarik lagi jika diberi ilustrasi atau foto serta warna, misalkan ilustrasi atau foto rumput laut, isi produknya, dan lainnya yang bisa mewakili dari produk tersebut.
Pite	21 - 30	Untuk material kemasan, aku lebih setuju sama. Namun dengan adanya desain grafis yang tepat itu sangat mungkin bisa menambah nilai jual, days tarik pembeli
az zahra dhea s	< 20	desain kemasan dan label yang lebih menarik
Anandya Devi A	< 20	Kemasan seperti jar gelas
Anisa Dewi Saraswati	21 - 30	Produk ini belum umum, saya sendiri belum pernah lihat. Butuh kemasan yang lebih modern dan bisa diterima oleh banyak kalangan. Secara visual, harus lebih menarik, mudah diingat, namun tetap mempertimbangkan target pasarnya
Rizky Fanisyah	21 - 30	Di buat lebih menarik dan menggambarkan identitas dari produk tersebut
Annisa Putri Febriyani	< 20	Mungkin dibuatkan desain kemasan yg lebih enak dipandang dan dibuat menarik aja sih



© 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

Devina Saraswati	21 - 30	Kemasan yang desainnya fun dan warnanya two tone supaya kena ketarget market dimana permen tsb dapat dikonsumsi oleh anak-anak dan orang dewasa
Desti	21 - 30	menurutku kalo kemasan yang di foto bisa, mungkin ditambah desain gambar buat lebih menariknya kak
Yaqin	21 - 30	suasana dalam laut dengan keindahan rumput laut
Ade Sastri Zamara	21 - 30	Kemasan ramah lingkungan
Afrilla Syalsa	< 20	ditambah elemen yg bisa lebih menarik konsumen
Desak Putu	< 20	kemasan yg lebih menarik dan menjamin kualitas produk yang dikemas tetap terjaga
Alya Ramadhanti	21 - 30	Kemasan dibuat lebih menarik, bisa menambah elemen icon produk dengan warna yang sesuai
Salsabila Heidi	21 - 30	Menambah design agar terlihat lebih menarik

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 l

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

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

Lampiran 2 Hasil Kuesioner *Voice of Customer*

No	Nama	Jenis Kelamin	Umur	Pekerjaan	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	X9	X10	X11	X12
1	ajeng	Perempuan	21 - 30	packaging design and development	4	4	4	4	4	4	4	2	4	3	4	4
2	Syafira	Perempuan	< 20	Mahasiswa	3	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	4
3	ivan	Laki-laki	21 - 30	mahasiswa	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	Aurora Asrianti	Perempuan	21 - 30	Pelajar	4	4	4	3	2	4	4	4	4	3	4	4
5	Haninwendho	Laki-laki	21 - 30	Pelajar	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	Irfan Syauqi	Laki-laki	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	4	4	4	2	4	3	4	3
7	afel	Perempuan	21 - 30	mahasiswa	1	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
8	Desak Putu Sukma	Perempuan	< 20	Mahasiswa	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
9	Choirul Bariyyah	Perempuan	21 - 30	Karyawati	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
10	Negrita Fatiha	Perempuan	21 - 30	Mahasiswi	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4
11	Randiansah	Laki-laki	21 - 30	Karyawan Swasta	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4
12	Putri Nadhirah	Perempuan	21 - 30	Pegawai Swasta	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4
13	Ceri Hartono	Laki-laki	< 20	Mahasiswa	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4
14	Mutia	Perempuan	21 - 30	Mahasiswi	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3
15	Dea Putri	Perempuan	< 20	Mahasiswa	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
16	tashuki san	Laki-laki	21 - 30	mhsw	4	2	4	3	3	4	3	4	4	2	3	4
17	Emilia	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	2	4
18	Salwa	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
19	Itadil	Laki-laki	21 - 30	Pelajar	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4
20	Enjel	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	apriyanto wibowo	Laki-laki	21 - 30	Swasta	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	Firmansyah	Laki-laki	< 20	Mahasiswa	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
23	Achmed Maestra BP	Laki-laki	21 - 30	Karyawan	4	3	3	4	2	4	2	2	3	3	4	2

**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 l

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

24	Vania	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4
25	Annie	Perempuan	21 - 30	Mahasiswi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	Dini Nurpandeglan	Perempuan	21 - 30	guru	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
27	lenny herawati	Perempuan	31 - 40	ibu rumah tangga	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
28	raenata	Laki-laki	< 20	mahasiswa	4	3	4	2	4	4	4	2	3	1	4	3
29	Risa Agista	Perempuan	21 - 30	Mahasiswi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
30	Rasifa Edwita	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	3	3	4	4	4	4	2	4	4
31	Rinanda Arinta Julia	Perempuan	< 20	Mahasiswi	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
32	Eka Damayanti	Perempuan	41 - 50	Guru	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
33	Siti Nurhasanah	Perempuan	41 - 50	Guru	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
34	Yonathan	Laki-laki	21 - 30	Mahasiswa / Freelancer	4	3	4	4	2	4	4	3	3	3	3	4
35	fiarent dheaz pramesti	Perempuan	21 - 30	mahasiswa	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
36	Zara	Perempuan	< 20	Mahasiswi	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4
37	Icha	Perempuan	21 - 30	Mahasiswi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
38	Endah	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4
39	Lilih Kholidah	Perempuan	41 - 50	Guru	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4
40	Aufa SZ	Perempuan	21 - 30	Mahasiswi	4	4	3	3	2	4	3	4	3	1	2	1
41	Farhan Shofyan	Laki-laki	21 - 30	Guru	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4
42	Intan Aida Rahmani	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
43	Humairah	Perempuan	21 - 30	Guru	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4
44	Abdullah Kahfi	Laki-laki	21 - 30	Wirausaha	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
45	Zulvanka	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
46	Sarah Aminah Kherid	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3
47	Dea	Perempuan	21 - 30	Guru	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
48	Ais	Perempuan	21 - 30	Illustrator	4	4	4	4	4	4	2	2	4	2	4	4
49	Nabila Indah Noor Baety	Perempuan	< 20	Mahasiswa	4	2	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4

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 l

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

50	Ade Sopiah	Perempuan	41 - 50	Guru Swasta	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
51	Vito Daniswara	Laki-laki	21 - 30	Staff	3	4	2	4	4	4	4	4	4	3	4	4
52	Mirawati	Perempuan	41 - 50	Guru	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
53	Fariz	Laki-laki	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	3	4	4	4	2	2	4	4
54	Ridho	Laki-laki	31 - 40	Guru	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	2	2
55	Elly Azizah	Perempuan	21 - 30	Guru	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
56	Rifka	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	
57	As	Perempuan	21 - 30	Mhs	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
58	Asep Dedi suparlan	Laki-laki	31 - 40	Wirausaha	3	3	3	4	4	4	4	1	4	1	4	4
59	Alfan	Laki-laki	21 - 30	Karyawan	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4
60	Ikaa	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
61	MIY	Perempuan	21 - 30	Karyawan Swasta	4	4	4	4	3	4	4	2	3	2	4	4
62	jaki san	Laki-laki	21 - 30	maha	3	4	4	4	1	4	4	4	4	4	4	1
63	Muhamad Faisal	Laki-laki	21 - 30	Mahasiswa	4	3	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4
64	rioko	Laki-laki	21 - 30	mahasiswa	4	4	3	2	4	3	3	4	2	2	3	4
65	Dena Leonita	Perempuan	21 - 30	Guru	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
66	farah miftahul aulia	Perempuan	< 20	mahasiswa	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4
67	Wahyu Surya Timur	Laki-laki	21 - 30	Guru	4	4	3	3	4	4	3	2	2	2	2	4
68	Putri	Perempuan	21 - 30	Karyawan	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4	
69	Siti Nur Annisa	Perempuan	< 20	Mahasiswi	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4
70	Ilyas chi nax jakbar	Laki-laki	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4
71	andi setiawan	Laki-laki	21 - 30	pegawai bumn	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
72	Uyyun Amila	Perempuan	21 - 30	Guru	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
73	Henna	Perempuan	31 - 40	Admin	4	4	4	4	3	4	4	2	2	2	4	4
74	Anandyta Devi A	Perempuan	< 20	Mahasiswa	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4
75	Azra	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	

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 l

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

76	Dwi Setianingsih	Perempuan	41 - 50	Guru	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
77	Annisa	Perempuan	< 20	Mahasiswi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
78	Tysa ays	Perempuan	21 - 30	Freshgraduate	4	4	3	4	3	4	4	2	3	3	3	3	3
79	ilham arya	Laki-laki	< 20	mahasiswa	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3
80	Thanisyah Nabila M	Perempuan	< 20	Mahasiswa	4	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2
81	Yoga Yeristri Ananda	Laki-laki	< 20	Mahasiswa	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4
82	Riffy	Perempuan	21 - 30	Guru	4	3	3	2	3	4	4	3	3	4	3	4	3
83	Sam	Laki-laki	21 - 30	Mahasiswa	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	2	3	3
84	MFB	Laki-laki	< 20	Mahasiswa	2	1	4	4	4	4	3	3	3	2	3	3	3
85	Calvin V Jayanto Purba	Laki-laki	21 - 30	Mahasiswa	4	4	2	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4
86	fitri	Perempuan	21 - 30	mahasiswa	2	2	2	3	4	4	4	2	3	2	4	3	3
87	MIY	Perempuan	21 - 30	Karyawan Swasta	4	4	4	4	3	4	4	2	3	2	4	4	4
88	Dinda	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	2	4	3	3	4	3	2	3	3	3	4	4
89	Uyyun Amila	Perempuan	21 - 30	Guru	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
90	Lily	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
91	Muh	Laki-laki	21 - 30	Mahasiswa	3	4	4	4	1	4	2	2	4	2	4	4	4
92	Wulan	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
93	Ghina	Perempuan	21 - 30	barista	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4
94	Dina Fauziyah	Perempuan	21 - 30	Guru	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
95	Vitawarani S.	Perempuan	21 - 30	Mahasiswi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
96	M. Yusuf Alfa R	Laki-laki	21 - 30	Mahasiswa	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
97	Hana	Perempuan	21 - 30	Mahasiswi	3	3	3	4	2	4	3	3	4	4	3	3	3
98	Faragh	Perempuan	21 - 30	Mahasiswa	4	4	4	4	3	3	4	2	4	2	3	4	4
99	Risma Maulida	Perempuan	21 - 30	Mahasiswi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
100	haikal rafif	Laki-laki	21 - 30	mahasiswa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 3 Perhitungan *Importance Rating*

1. $(1 \times 1) + (2 \times 3) + (3 \times 19) + (4 \times 77) = \frac{372}{100} = 3.72$
2. $(1 \times 1) + (2 \times 4) + (3 \times 26) + (4 \times 69) = \frac{363}{100} = 3.63$
3. $(1 \times 0) + (2 \times 4) + (3 \times 16) + (4 \times 80) = \frac{376}{100} = 3.76$
4. $(1 \times 0) + (2 \times 4) + (3 \times 17) + (4 \times 79) = \frac{375}{100} = 3.75$
5. $(1 \times 2) + (2 \times 8) + (3 \times 32) + (4 \times 58) = \frac{346}{100} = 3.46$
6. $(1 \times 0) + (2 \times 0) + (3 \times 8) + (4 \times 92) = \frac{392}{100} = 3.92$
7. $(1 \times 0) + (2 \times 3) + (3 \times 18) + (4 \times 79) = \frac{376}{100} = 3.76$
8. $(1 \times 2) + (2 \times 14) + (3 \times 18) + (4 \times 66) = \frac{348}{100} = 3.48$
9. $(1 \times 0) + (2 \times 4) + (3 \times 22) + (4 \times 74) = \frac{370}{100} = 3.70$
10. $(1 \times 3) + (2 \times 14) + (3 \times 26) + (4 \times 57) = \frac{337}{100} = 3.37$
11. $(1 \times 0) + (2 \times 6) + (3 \times 24) + (4 \times 70) = \frac{364}{100} = 3.64$
12. $(1 \times 2) + (2 \times 3) + (3 \times 12) + (4 \times 83) = \frac{376}{100} = 3.76$

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 4 Peraturan BPOM NOMOR 31 TAHUN 2018

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN NOMOR 31 TAHUN 2018 TENTANG LABEL PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

Menimbang : a. bahwa pemberian label pangan olahan bertujuan untuk memberikan informasi yang benar dan jelas kepada masyarakat tentang setiap produk pangan olahan yang dikemas sebelum membeli dan/atau mengonsumsi pangan olahan;

b. bahwa pengaturan mengenai label pangan olahan sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan perlu, disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi terkini di bidang label pangan olahan;

c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Label Pangan Olahan;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821)

2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);

3. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);

4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);

5. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);



© 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

6. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.51.0475 Tahun 2005 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi pada Label Pangansebagaimana telah diubah dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.11.11.09605 Tahun 2011 tentang Perubahan atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.51.0475 Tahun 2005 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan;
7. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 617) sebagaimana diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 63 Tahun 2015 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1510);
8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1745);
9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 12 Tahun 2018 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 784);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
TENTANG LABEL PANGAN OLAHAN.



© 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

BAB II KRITERIA LABEL

Bagian Kesatu Umum

Pasal 4

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

Pasal 5

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

Pasal 6

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

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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 House of Quality

	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9
X1	9	3	9	9	9	9	3	9	3
X2	9	0	0	3	9	9	0	3	0
X3	3	0	9	9	3	9	9	3	1
X4	3	3	1	1	9	9	3	9	1
X5	3	3	1	3	9	9	9	3	1
X6	3	3	9	9	1	3	3	1	1
X7	3	9	1	1	1	0	0	1	9
X8	3	3	3	3	3	1	1	1	9
X9	3	3	3	3	1	1	1	1	9
X10	3	3	1	3	1	1	1	1	3
X11	1	3	1	1	1	1	1	3	1
X12	3	3	1	1	1	1	3	1	1

	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9
X1	0	0	0	0	9	9	3	3	3
X2	0	0	0	0	3	3	0	0	0
X3	0	0	0	0	9	9	9	3	0
X4	0	0	0	0	3	3	3	9	0
X5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
X6	0	9	3	3	0	0	0	0	0
X7	3	9	0	0	0	0	0	0	0
X8	9	3	3	0	0	0	0	0	9
X9	9	9	0	0	0	0	0	0	0
X10	0	0	0	9	0	0	0	0	3
X11	3	3	9	0	0	0	0	0	0
X12	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9
X1	9	9	0	9	9	9	9	3	0
X2	1	0	0	0	9	0	0	0	0
X3	3	0	0	9	9	9	9	9	0
X4	3	0	0	0	9	9	9	9	0
X5	3	0	3	0	0	0	9	0	0
X6	9	9	9	9	0	0	0	0	0
X7	3	9	3	0	0	0	0	0	0
X8	9	0	0	0	0	0	0	0	9
X9	9	9	9	0	0	0	0	0	9
X10	3	0	0	9	0	0	0	0	0
X11	9	3	9	9	9	0	9	0	0
X12	0	0	0	3	0	0	0	0	0



© 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

	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9
X1	9	3	0	3	9	9	9	9	9
X2	9	3	0	3	9	9	9	9	9
X3	9	3	0	9	9	9	9	9	9
X4	9	3	0	9	9	9	9	9	9
X5	9	3	0	0	0	3	9	0	3
X6	9	3	9	9	9	9	9	1	9
X7	3	3	0	3	3	9	9	1	9
X8	9	3	0	9	9	9	9	1	9
X9	9	3	0	9	9	9	9	1	9
X10	9	3	0	9	9	9	9	0	9
X11	9	3	0	9	9	9	9	3	3
X12	3	3	0	0	0	1	1	0	3

	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9
X1	1	3	3	3	9	9	3	0	3
X2	3	0	3	3	9	9	3	0	0
X3	3	0	9	3	9	9	9	3	0
X4	3	0	3	3	9	9	0	9	0
X5	9	0	3	3	9	9	9	0	0
X6	9	0	9	0	0	0	0	0	0
X7	9	3	9	0	0	0	0	0	0
X8	9	0	3	0	0	0	0	0	3
X9	9	3	3	0	0	0	0	0	3
X10	9	0	3	0	0	0	0	0	0
X11	3	0	9	3	0	0	0	0	0
X12	0	0	9	0	0	0	0	3	0

	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9
X1	3	1	9	3	3	3	3	9	9
X2	9	0	9	3	9	3	0	1	1
X3	3	0	9	9	9	9	9	9	3
X4	9	0	9	3	9	9	3	9	3
X5	9	1	9	0	1	3	9	3	1
X6	9	9	9	1	1	0	1	3	3
X7	3	9	3	0	0	0	1	1	3
X8	9	3	9	1	0	0	0	1	9
X9	9	9	9	1	0	1	1	1	9
X10	9	3	9	3	0	0	1	1	9
X11	9	3	9	9	9	3	3	1	3
X12	1	3	3	3	3	1	0	1	3



© 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 Skor Alternatif

	P1	P2	P3	P4	P5
Apakah Kemasan saat ini mempunyai desain yang unik dan menarik ?	1	1	2	1	1
Apakah Kemasan saat ini mempunyai desain yang bewarna cerah ?	1	1	1	1	1
Apakah Kemasan saat ini mempunyai desain yang bisa mencitrakan isi produk ?	2	1	1	1	1
Apakah Kemasan saat ini terdapat infomasi yang jelas ?	3	1	1	1	2
Apakah Kemasan saat ini terlihat isi produk ?	4	3	3	4	4
Apakah Kemasan saat ini dapat melindungi isi produk ?	4	3	3	3	2
Apakah Kemasan saat ini mudah dibuka dan ditutup ?	4	3	4	3	4
Apakah Kemasan saat ini mudah dipegang dan dibawa?	4	3	3	3	4
Apakah Kemasan saat ini mudah disimpan?	4	3	3	3	4
Apakah Kemasan saat ini mempunyai bahan yang nyaman saat dipegang?	3	3	3	2	4
Apakah Kemasan saat ini tidak membebani harga produk?	3	2	3	3	1
Apakah Kemasan saat ini ramah lingkungan ?	1	2	2	1	1
Apakah Kemasan A1 mempunyai desain yang unik dan menarik ?	3	4	3	3	3
Apakah Kemasan A1 mempunyai desain yang bewarna cerah ?	3	4	3	4	2
Apakah Kemasan A1 mempunyai desain yang bisa mencitrakan isi produk ?	2	4	2	4	2
Apakah Kemasan A1 terdapat infomasi yang jelas ?	3	4	3	3	3
Apakah Kemasan A1 terlihat isi produk ?	2	1	2	1	1
Apakah Kemasan A1 dapat melindungi isi produk ?	4	4	3	4	4
Apakah Kemasan A1 mudah dibuka dan ditutup ?	4	4	4	4	4
Apakah Kemasan A1 mudah dipegang dan dibawa?	4	4	3	3	4
Apakah Kemasan A1 mudah disimpan?	4	4	3	4	4
Apakah Kemasan A1 mempunyai bahan yang nyaman saat dipegang?	3	4	3	3	4
Apakah Kemasan A1 tidak membebani harga produk?	3	3	2	2	3
Apakah Kemasan A1 ramah lingkungan ?	1	1	2	1	1
Apakah Kemasan A2 mempunyai desain yang unik dan menarik ?	4	4	4	4	3
Apakah Kemasan A2 mempunyai desain yang bewarna cerah?	4	4	3	4	4
Apakah Kemasan A2 mempunyai desain yang bisa mencitrakan isi produk?	3	4	4	4	2
Apakah Kemasan A2 terdapat infomasi yang jelas ?	4	4	2	2	4
Apakah Kemasan A2 terlihat isi produk ?	3	1	2	1	4
Apakah Kemasan A2 dapat melindungi isi produk ?	4	4	3	1	4
Apakah Kemasan A2 mudah dibuka dan ditutup?	4	4	4	4	4
Apakah Kemasan A2 mudah dipegang dan dibawa?	4	4	3	3	4
Apakah Kemasan A2 mudah disimpan ?	4	4	3	3	4
Apakah Kemasan A2 mempunyai bahan yang nyaman saat dipegang ?	3	4	3	3	4
Apakah Kemasan A2 tidak membebani harga produk ?	3	3	2	2	2
Apakah Kemasan A2 ramah lingkungan ?	1	1	2	1	1
Apakah Kemasan A3 mempunyai desain yang unik dan menarik ?	3	4	3	2	1
Apakah Kemasan A3 mempunyai desain yang bewarna cerah?	3	4	3	2	2
Apakah Kemasan A3 mempunyai desain yang bisa mencitrakan isi produk?	4	4	3	3	2
Apakah Kemasan A3 terdapat infomasi yang jelas ?	4	4	2	1	4
Apakah Kemasan A3 terlihat isi produk?	4	1	3	1	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

Apakah Kemasan A3 dapat melindungi isi produk?	4	4	3	3	4
Apakah Kemasan A3 mudah dibuka dan ditutup ?	4	4	4	3	4
Apakah Kemasan A3 mudah dipegang dan dibawa?	3	4	3	3	4
Apakah Kemasan A3 mudah disimpan?	4	4	3	3	4
Apakah Kemasan A3 mempunyai bahan yang nyaman saat dipegang?	3	4	3	3	4
Apakah Kemasan A3 tidak membebani harga produk ?	3	3	2	2	3
Apakah Kemasan A3 ramah lingkungan?	1	1	2	1	1





© 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

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama Lengkap	: Kiki Rizkyah Amaliah
Nama Panggilan	: Kiki
Alamat	: Puri Sentosa Blok E.18, Tangerang Selatan
No. Telepon	: 089687167587
Tempat, Tanggal Lahir	: Tangerang, 25 Agustus 1999
Jenis Kelamin	: Perempuan
Agama	: Islam
Kewarganegaraan	: Indonesia
Status Pendidikan	: Mahasiswa Aktif Politeknik Negeri Jakarta
Email	: kikirizkyahamaliah@gmail.com