



© 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

INTEGRASI *THEMATIC ANALYSIS*, *FUZZY KANO*, DAN *QFD* DALAM PERANCANGAN KEMASAN JAJANAN LOKAL



TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN
JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

2026



© 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

INTEGRASI *THEMATIC* ANALYSIS, *FUZZY* KANO, DAN QFD DALAM PERANCANGAN KEMASAN JAJANAN LOKAL



TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN
JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

2026

LEMBAR PERSETUJUAN

INTEGRASI *THEMATIC ANALYSIS*, *FUZZY KANO*, DAN QFD DALAM PERANCANGAN KEMASAN JAJANAN LOKAL

Disetujui

Depok, 26 Juni 2026

Pembimbing



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

NIP. 198405292012121002

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

LEMBAR PENGESAHAN

INTEGRASI *THEMATIC ANALYSIS*, *FUZZY KANO*, DAN QFD DALAM PERANCANGAN KEMASAN JAJANAN LOKAL

Disahkan pada,

Depok, 14 Juli 2026

Penguji I

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

Penguji II

Adita Evalina Fitria Utami, S.T., M.T
NIP. 199403102024062001

Ketua Program Studi

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

Ketua Jurusan

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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar benarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul **INTEGRASI THEMATIC ANALYSIS, FUZZY KANO, QUALITY FUCTION DEPLOYMENT DALAM PERANCANGAN KEMASAN JAJANAN LOKAL** merupakan hasil studi pustaka, penelitian lapangan dan tugas karya akhir sendiri, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing yang telah ditetapkan oleh pihak Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan Politeknik Jakarta.

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

Depok, 26 Juni 2026



Nur Rahma Dini Apriani

NIM. 2206411078



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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



Hak Cipta :

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

RINGKASAN

Cireng menjadi salah satu jajanan lokal khas Jawa Barat yang banyak digemari masyarakat. UMKM Nineung dan Si Bojot telah dikenal luas melalui berbagai media sosial dan pemberitaan daring. Berdasarkan hasil wawancara, UMKM ini menjual cireng dengan konsep prasmanan dan memiliki kapasitas penjualan hingga 3.000 pcs per hari atau 11–23% lebih tinggi dibandingkan kompetitor serupa di Depok. UMKM ini juga berencana membuka dua cabang baru. Meskipun produknya diminati, kemasan yang digunakan saat ini belum memiliki identitas merek dan informasi produk yang memadai serta mendapat keluhan konsumen karena rembes terhadap minyak. Hasil survei terhadap 114 responden menunjukkan bahwa 65,8% responden menilai pengembangan kemasan sangat penting dilakukan. Penelitian ini bertujuan merancang kemasan Cireng Nineung dan Si Bojot sesuai preferensi konsumen menggunakan pendekatan Thematic Analysis (TA), Fuzzy Kano, dan Quality Function Deployment (QFD). Metode TA menghasilkan 30 atribut kebutuhan konsumen yang diekstraksi menjadi enam atribut utama yaitu tahan minyak, menarik, higienis, food grade, identitas merek, dan ekonomis. Seluruh atribut dinyatakan valid. Analisis Fuzzy Kano menghasilkan klasifikasi dan nilai User Requirement Importance (URI), yaitu tahan minyak (2,730), menarik (4,029), higienis (2,527), food grade (1,575), identitas merek (0,356), dan ekonomis (0,347). Metode QFD menerjemahkan kebutuhan pelanggan menjadi enam kebutuhan teknis dengan prioritas biaya produksi (101,91), material kemasan (89,694), bentuk kemasan (43,186), informasi produsen (41,807), ukuran kemasan optimal (39,384), dan fitur tutup (21,708). Berdasarkan hasil tersebut dirancang kemasan menggunakan material kraft paper dan aluminium foil, desain playful berupa kombinasi ilustrasi dan foto, pencantuman informasi melalui indirect printing, ukuran optimal 12 x 7 x 23, serta estimasi biaya produksi Rp1.750 per unit. Evaluasi benchmarking terhadap kemasan kompetitor menggunakan penilaian 43 responden menunjukkan atribut tahan minyak memperoleh rating 5, menarik 5, higienis 5, food grade 5, identitas merek 5, dan ekonomis 4. Secara keseluruhan, rancangan kemasan lebih unggul dibandingkan kemasan kompetitor. Kemasan yang dirancang tetap layak diimplementasikan karena memberikan kualitas material dan fungsi yang lebih baik sesuai kebutuhan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk merancang kemasan Cireng Nineung dan Si Bojot berdasarkan kebutuhan dan preferensi konsumen serta menghasilkan rekomendasi yang dapat menjadi referensi bagi UMKM dalam pengembangan kemasan produk.

Kata Kunci : cireng, pengembangan kemasan, thematic analysis, fuzzy kano, *quality function deployment (qfd)*



Hak Cipta :

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

SUMARY

Cireng is a popular local snack from West Java that is widely enjoyed by the public. The small and medium-sized enterprises (SMEs) Nineung and Si Bojot have gained widespread recognition through various social media platforms and online news coverage. According to interview findings, these SMEs sell cireng via a buffet-style setup and have a sales capacity of up to 3,000 pieces per day—11–23% higher than that of similar competitors in Depok. These SMEs also plan to open two new branches. Although their products are in high demand, the current packaging lacks brand identity and adequate product information and has drawn consumer complaints due to oil seepage. A survey of 114 respondents showed that 65.8% of respondents considered packaging development to be very important. This study aims to design packaging for Cireng Nineung and Si Bojot according to consumer preferences using the Thematic Analysis (TA), Fuzzy Kano, and Quality Function Deployment (QFD) approaches. The TA method yielded 30 consumer need attributes, which were distilled into six main attributes: oil resistance, attractiveness, hygiene, food grade, brand identity, and affordability. All attributes were deemed valid. The Fuzzy Kano analysis yielded classifications and User Requirement Importance (URI) values: oil resistance (2.730), attractiveness (4.029), hygiene (2.527), food grade (1.575), brand identity (0.356), and cost-effectiveness (0.347). The QFD method translates customer needs into six technical requirements, prioritized as follows: production costs (101.91), packaging materials (89.694), packaging shape (43.186), manufacturer information (41.807), optimal packaging size (39.384), and lid features (21.708). Based on these results, packaging was designed using kraft paper and aluminum foil, featuring a playful design combining illustrations and photos, with information printed via indirect printing, an optimal size of 12 x 7 x 23, and an estimated production cost of Rp1,750 per unit. A benchmarking evaluation of competitor packaging, based on assessments by 43 respondents, showed that the oil-resistant attribute received a rating of 5, attractiveness 5, hygiene 5, food grade 5, brand identity 5, and cost-effectiveness 4. Overall, the designed packaging outperformed competitor packaging. The designed packaging remains viable for implementation because it offers better material quality and functionality in line with consumer needs. This study aims to design packaging for Cireng Nineung and Si Bojot based on consumer needs and preferences and to generate recommendations that can serve as a reference for MSMEs in product packaging development.

Keywords: cireng, packaging development, thematic analysis, fuzzy kano, quality function deployment (qfd)



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **INTEGRASI *THEMATIC ANALYSIS*, *FUZZY KANO*, DAN *QFD* DALAM PERANCANGAN KEMASAN JAJANAN LOKAL**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis memperoleh banyak bantuan, arahan, dukungan, doa, serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan terima kasih kepada:

- 1) Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng., selaku Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan sekaligus dosen pembimbing materi dan teknis yang telah meluangkan waktu, memberikan bimbingan, arahan, masukan, serta motivasi kepada penulis selama proses penyusunan skripsi.
- 2) Muryeti, S.Si., selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan.
- 3) Seluruh Bapak dan Ibu dosen Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan yang telah memberikan ilmu pengetahuan, pengalaman, serta bimbingan kepada penulis selama menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Jakarta.
- 4) Pemilik UMKM Nineung dan Si Bojot yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian mengenai kemasan cireng siap saji.
- 5) Bapak dan Ibu pakar kemasan yang telah bersedia memberikan arahan, masukan, serta berbagi pengetahuan dalam mendukung pelaksanaan penelitian ini.

Hak Cipta :

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

- 6) Lembaga P3M Politeknik Negeri Jakarta melalui skema Proposal Penelitian Mahasiswa Tingkat Akhir (PMTA) atas dukungan pendanaan yang diberikan sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik.
- 7) Pemilik UMKM Nineung dan Si Bojot yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian mengenai kemasan cireng siap saji.
- 8) Kedua orang tua penulis, atas doa yang tidak pernah putus, kasih sayang, dukungan moral maupun material, serta semangat yang senantiasa diberikan kepada penulis selama menempuh pendidikan hingga skripsi ini dapat diselesaikan.
- 9) Kedua kakak penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, perhatian, dan motivasi kepada penulis.
- 10) Seluruh responden yang telah bersedia meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik.
- 11) Teman-teman seperjuangan, yaitu Lita, Valeri, Afsya, dan Aulia, yang telah menjadi teman berdiskusi, saling membantu, memberikan semangat, serta dukungan selama proses penyusunan skripsi.
- 12) Seluruh teman-teman Teknologi Industri Cetak Kemasan Kelas 8C Angkatan 2022 atas kebersamaan, kerja sama, serta dukungan yang telah diberikan selama masa perkuliahan.
- 13) Terakhir, penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri yang telah berusaha, bertahan, dan tidak menyerah dalam menghadapi setiap proses serta tantangan hingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Depok, 29 Juni 2026

Nur Rahma Dini Apriani



Hak Cipta :

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

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
RINGKASAN	iv
SUMARY	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II STUDI LITERATUR.....	7
2.1 <i>State Of The Art</i>	7
2.2 Perancangan Kemasan	12
2.3 <i>Thematic Analysis</i>	12
2.4 Model <i>Fuzzy Kano</i>	13
2.5 <i>Quality Function Deployment</i>	14
2.6 Metodologi Pengambilan Sampel (<i>Purposive Sampling</i>)	15
2.7 Rancangan Penelitian	16
BAB III METODOLOGI	18
3.1 Lokasi Penelitian.....	18
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	18
3.3 Metode Pengumpulan Data	19
3.4 Prosedur Analisis Data	20
3.4.1 Observasi Lapangan	20
3.4.2 Identifikasi Masalah	20



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

3.4.3	Studi Literatur	21
3.4.4	Pengumpulan Data	21
3.4.5	Identifikasi Profil UMKM.....	23
3.4.6	Identifikasi Karakteristik Responden	23
3.4.7	Identifikasi <i>Voice of Customer</i> (VoC) dengan <i>thematic analysis</i>	23
3.4.8	Penentuan <i>User Requirement Importance</i> dengan <i>Fuzzy Kano</i>	24
3.4.9	Perancangan kemasan dengan QFD.....	29
3.4.10	Evaluasi kepuasan konsumen.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		31
4.1	Gambaran Umum UMKM	31
4.2	Karakteristik Responden	31
4.3	Identifikasi <i>Voice of Customer</i> dengan <i>Thematic Analysis</i>	33
4.4	Penentuan <i>User Requirement Importance</i> dengan <i>Fuzzy kano</i>	37
4.5	Perancangan Kemasan dengan QFD	44
4.6	Evaluasi Kemasan	66
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		69
5.1	Simpulan	69
5.2	Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA		71
LOGBOOK		121
RIWAYAT HIDUP		122

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

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

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 State of The Art	11
Tabel 3. 1 Pengolahan Data.....	19
Tabel 3. 2 Contoh Distribusi Nilai Keanggotaan Kuisisioner <i>Fuzzy Kano</i>	25
Tabel 3. 3 Standar Evaluasi Kano	27
Tabel 3. 4 Simbol Technical Correlation.....	29
Tabel 3. 5 <i>Simbol Hubungan Whats dan How</i>	30
Tabel 4.1 <i>Segmentation, Targeting, dan Positioning</i>	32
Tabel 4.2 Karakteristik Responden	32
Tabel 4.3 Frekuensi Kata VoC.....	35
Tabel 4.4 Voice of Customer Hasil Reduksi	36
Tabel 4.5 Hasil Uji Validitas Pertanyaan Fungsional.....	37
Tabel 4.6 Hasil Uji Validitas Pertanyaan Disfungsional	38
Tabel 4.7 Hasil Uji <i>Treshold</i>	39
Tabel 4.8 Hasil Klasifikasi Kano	40
Tabel 4.9 Nilai <i>User Requirement Importance</i> (URI) Setiap Atribut	42
Tabel 4.10 Kebutuhan Teknis.....	45
Tabel 4.11 Rancangan Spesifikasi Teknis	56
Tabel 4.12 Rincian Biaya Produksi.....	57

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Perbandingan Kapasitas Produksi dengan Kompetitor	2
Gambar 1.2 Kemasan UMKM Saat Ini.....	3
Gambar 2.1 Komponen Utama QFD	15
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....	17
Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran.....	20
Gambar 3.2 <i>Fuzzy Membership Function</i>	24
Gambar 3.3 Contoh <i>Fuzzy Membership Function</i>	26
Gambar 4.1 Tingkat Kepentingan Pengembangan Kemasan Cireng	33
Gambar 4.2 <i>Wordcloud</i>	34
Gambar 4.3 Hasil Uji Reabilitas Fungsional (i) & Disfungsional (ii)	38
Gambar 4.4 Correlation Matrix.....	46
Gambar 4.5 <i>Relationship matrix</i> HoQ	50
Gambar 4.6 HoQ dengan Skor <i>Weight</i>	53
Gambar 4.7 <i>Mindmapping</i>	59
Gambar 4.8 <i>Moodboard</i>	61
Gambar 4. 9 Sketsa Alternatif 1 (i), Alternatif 2 (ii), & Alternatif 3 (iii).....	62
Gambar 4.10 Gambar Label (i) & Visualisasi Mockup (ii).....	64
Gambar 4.11 Evaluasi Kemasan dengan <i>Customer Competitive Assesment</i> (<i>Benchmarking</i>).....	66



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner <i>Voice of Customer</i>	83
Lampiran 2. Data mentah <i>Voice of Customer</i>	84
Lampiran 3. Hasil SPSS (Instrumen Disfungsional).....	97
Lampiran 4. Hasil SPSS (Instrumen Fungsional)	98
Lampiran 5. Nilai R Tabel.....	99
Lampiran 6. Hasil Kuesioner Fuzzy Kano	100
Lampiran 7. Jawaban responden (pertanyaan fungsional)	106
Lampiran 8. Jawaban responden (pertanyaan disfungsional)	107
Lampiran 9. Kuesioner dan Hasil Survei Perancangan Kemasan.....	109
Lampiran 10. Penilaian Pakar (<i>Relation Matrix</i>)	114
Lampiran 11. Penilaian Pakar (<i>Correlation Matrix</i>).....	115
Lampiran 12. Kuesioner Evaluasi & Hasil Survei.....	117

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

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

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan pelaku usaha yang memproduksi dan menjual barang maupun jasa, serta memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan bruto nasional di Indonesia. Sekitar 25 juta UMKM di Indonesia mendominasi sektor usaha nasional, mencakup 90% dari total perusahaan, menyerap lebih dari 90% tenaga kerja, serta berkontribusi lebih dari 20% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional [1]. Data tahun 2022 menunjukkan bahwa jumlah keseluruhan UMKM di Indonesia tersebar di berbagai sektor industri, sektor makanan dan minuman menjadi sektor dominan yang mencatatkan 1.592.318 unit usaha [2]. Seiring dengan meningkatnya persaingan pasar, UMKM terus melakukan inovasi dalam pengembangan produknya. Persaingan ketat di kalangan UMKM mendorong pelaku usaha berinovasi pada produk untuk membedakan diri, memenuhi ekspektasi konsumen, dan menciptakan nilai tambah [3]. Keberlangsungan UMKM tidak lepas dari berbagai hambatan yang menjadi kendala bagi pelaku usaha. Salah satu tantangan yang masih dihadapi oleh pelaku UMKM adalah keterbatasan dalam aspek branding dan desain kemasan [4].

Kemasan merupakan komponen penting dalam sebuah produk karena memiliki fungsi strategis dalam melindungi produk sekaligus mendukung distribusi dan komunikasi kepada konsumen. Fungsi kemasan meliputi perlindungan dari kerusakan, kemudahan pengiriman dan penyimpanan, serta perannya sebagai media informasi dan promosi [5]. Kemasan juga memiliki peran visual dalam menyampaikan informasi produk secara langsung kepada konsumen. Perancangan kemasan perlu dilakukan secara efektif dengan memanfaatkan elemen visual seperti merek, logo, warna, ilustrasi, tipografi, tata letak, dan bentuk kemasan [6]. Kemasan berfungsi sebagai identitas produk yang memberikan informasi penting, meningkatkan faedah dan kepercayaan konsumen, serta menjaga mutu produk selama distribusi dan penyimpanan dengan melindungi produk, memperpanjang masa simpan, dan memudahkan penggunaan [7,8]. Agar fungsi tersebut berjalan secara optimal, proses



Hak Cipta :

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

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

pengemasan perlu disesuaikan dengan karakteristik produk atau bahan makanan yang dikemas [9]. Penyesuaian kemasan terhadap karakteristik produk turut mendukung peningkatan nilai tambah dan daya saing produk, khususnya di tengah meningkatnya persaingan pasar pada sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Cireng menjadi salah satu jajanan lokal yang berasal dari Jawa Barat, sebagai makanan khas sunda. Cireng terbuat dari tepung tapioka (aci) yang diolah dengan cara digoreng. Cireng memiliki tekstur kenyal dengan cita rasa gurih yang menjadi ciri khas produk ini [10]. Seiring berkembangnya waktu, cireng mengalami berbagai inovasi baik dari segi rasa maupun bentuk, yang menunjukkan adanya peningkatan minat konsumen terhadap produk ini.

UMKM Cireng Nineung dan si Bojot sukses menguasai pasar melalui sistem prasmanan dengan lebih dari 20 varian rasa. Penjualan stabil hingga mampu mencapai angka 3.000 pcs per hari. Eksposur luas melalui media sosial yang didorong oleh ulasan influencer dan pelanggan berhasil meningkatkan reputasi serta memperluas jangkauan pasar secara signifikan. Perbandingan produk dengan kompetitor dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Perbandingan Kapasitas Produksi dengan Kompetitor

Berdasarkan hasil wawancara yang dirangkum dalam Gambar 1.1, kapasitas produksi 'Nineung dan Si Bojot' membuktikan dominasi skala bisnis yang jauh lebih unggul dibandingkan dengan para pesaing, sekaligus menegaskan kekuatan daya saing produk di pasar. Namun, tantangan yang dihadapi pihak UMKM berada pada aspek kemasan. Gambar 1.2 menunjukkan kemasan Cireng Nineung dan Si Bojot.



© 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



Gambar 1.2 Kemasan UMKM Saat Ini

Tantangan utama yang dihadapi pelaku usaha Cireng “Nineung dan si Bojot” saat ini terletak pada kemasan produk. Kemasan cireng yang digunakan masih berupa paperbag polos dengan dikemas kembali menggunakan kantong plastik bening tanpa identitas maupun merek yang jelas. Kondisi ini membuat kemasan belum mampu menyampaikan informasi produk dengan baik dan kurang mencerminkan identitas usaha. Selain itu, minyak dari cireng sering merembes keluar paperbag sehingga kemasan menjadi mudah rusak dan terkesan kurang higienis. Masalah ini berpotensi menurunkan kepercayaan konsumen serta memengaruhi citra produk secara keseluruhan. Oleh karena itu, perbaikan dan inovasi kemasan sangat diperlukan agar produk Cireng “Nineung dan si Bojot” dapat bersaing lebih baik di pasar yang kompetitif sekaligus menarik perhatian dan kepercayaan konsumen secara optimal.

Kondisi tersebut menyebabkan kemasan belum mampu menyampaikan informasi produk secara optimal serta kurang mencerminkan identitas usaha. Kondisi tersebut menyebabkan kemasan belum mampu menyampaikan informasi produk secara optimal serta kurang mencerminkan identitas usaha. Pemilik UMKM juga mendapat keluhan langsung dari konsumen terkait kemasan yang mudah merembes minyak. Penelitian menunjukkan bahwa pengembangan kemasan inovatif dengan mempertimbangkan karakteristik konsumen dapat meningkatkan persepsi positif dan loyalitas pelanggan [11]. Pengembangan kemasan berkelanjutan diperlukan agar produk mampu bersaing di pasar serta memperkuat merek dan loyalitas konsumen jangka panjang.

Perkembangan penelitian inovasi produk dan kemasan pangan menunjukkan pergeseran dari pendekatan tunggal menuju integrasi multi-metode seiring meningkatnya kompleksitas preferensi konsumen. *Thematic*



Hak Cipta :

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

Analysis biasa digunakan untuk mengubah data teks menjadi tema sehingga memudahkan peneliti meringkas fitur-fitur utama dari kumpulan data [12]. *Thematic Analysis* berhasil digunakan sebagai *tools* untuk pengembangan desain produk. Kombinasi *Thematic Analysis* dan QFD untuk produk layanan kesehatan yaitu kursi roda [13]. Kombinasi *Thematic Analysis* dan metode kano juga sudah diterapkan pada produk berbasis sistem seperti rumah pintar untuk lansia [14]. Penggunaan QFD tunggal banyak digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan pelanggan ke dalam spesifikasi teknis kemasan [15,16]. Integrasi QFD dan Kano juga telah diterapkan [17]. Penggunaan kano masih bergantung pada penilaian subjektif responden.

Pengembangan metode *Fuzzy Kano* dilakukan untuk mengatasi ambiguitas persepsi pelanggan melalui identifikasi dan pemetaan prioritas kebutuhan secara lebih akurat. Penggunaan *Fuzzy Kano* secara tunggal sudah diterapkan pada produk layanan dan jasa [18,19]. Kombinasi *Fuzzy Kano* dan QFD sudah diterapkan pada pengembangan produk alat dapur [20], namun belum mengintegrasikan *thematic analysis* untuk mengelompokkan kebutuhan pelanggan, serta memiliki perbedaan pada objek penelitian. Sepanjang penelusuran belum ditemukannya penerapan integrasi metode *Thematic Analysis*, *Fuzzy Kano*, dan QFD dalam konteks pengembangan kemasan UMKM pangan siap saji sehingga menjadi celah penelitian.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi *Thematic Analysis*, *Fuzzy Kano*, dan *Quality Function Deployment* (QFD) yang diterapkan pada pengembangan kemasan cireng UMKM Nineung dan Si Bojot. Tujuan kajian untuk merancang kemasan cireng melalui identifikasi kebutuhan pengguna dengan *Thematic Analysis*, mengklasifikasikan kebutuhan pelanggan ke dalam kategori kepuasan dengan *fuzzy kano*, dan mengembangkan kemasan cireng UMKM “Nineung dan Si Bojot” sesuai elemen prioritas menggunakan QFD. Pendekatan integratif tersebut digunakan untuk mendukung proses pengembangan kemasan secara terarah dan sistematis. Hasil kajian diharapkan dapat memperkenalkan pengembangan kemasan jajanan lokal yang berkelanjutan, inovatif, dan berorientasi pada kebutuhan pengguna.



Hak Cipta :

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

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah dilakukan perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana mengidentifikasi kebutuhan pelanggan terkait kemasan Cireng UMKM “Nineung dan Si Bojot”?
2. Bagaimana penentuan *User Requirement Importance* berdasarkan hasil klasifikasi atribut kemasan Cireng UMKM “Nineung dan Si Bojot”?
3. Bagaimana mengembangkan kemasan Cireng UMKM “Nineung dan Si Bojot” berdasarkan elemen prioritas sesuai preferensi konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian berdasarkan rumusan masalah diatas adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi *Voice Of Customer* yang diperoleh dari pelanggan cireng “Nineung dan Si Bojot” melalui penerapan *metode Thematic Analysis*.
2. Menentukan *User Requirement Importance* berdasarkan hasil klasifikasi atribut kemasan Cireng UMKM “Nineung dan Si Bojot” menggunakan metode Fuzzy Kano.
3. Mengembangkan kemasan Cireng UMKM “Nineung dan Si Bojot” berdasarkan elemen prioritas tertinggi menggunakan metode QFD sesuai dengan preferensi konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Pelaku Usaha
Sebagai panduan sistematis pengembangan kemasan sesuai kebutuhan pelanggan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk.
2. Bagi Akademisi
Referensi integrasi *thematic analysis*, *fuzzy kano*, dan QFD dalam pengembangan kemasan serta peluang riset lanjutan.
3. Bagi Desainer Produk
Menyediakan kerangka kerja yang terstruktur untuk identifikasi kebutuhan pengguna dan penerjemahannya ke spesifikasi teknis kemasan.



Hak Cipta :

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

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada beberapa aspek sebagai berikut:

1. Penelitian difokuskan pada pengembangan kemasan makanan dan tidak tidak mencakup pengembangan produk cireng.
2. Objek penelitian terbatas pada kemasan Cireng UMKM “Nineung dan Si Bojot”, sehingga hasil penelitian tidak secara langsung mewakili semua UMKM Cireng.
3. Responden penelitian tidak seluruhnya merupakan konsumen rutin yang melakukan pembelian berulang sebanyak 3–4 kali dalam sebulan karena keterbatasan waktu pengumpulan data, sehingga pemahaman responden terhadap penggunaan kemasan dalam jangka panjang masih terbatas. Kondisi ini berpotensi menyebabkan hasil identifikasi kebutuhan pengguna dan preferensi desain kemasan belum sepenuhnya merepresentasikan pengalaman penggunaan jangka panjang, sehingga tingkat representativitas rancangan kemasan terhadap seluruh karakteristik konsumen masih memiliki keterbatasan.
4. Penelitian ini hanya meninjau aspek desain kemasan berdasarkan kebutuhan pengguna dan aspek teknis melalui integrasi metode Thematic Analysis, Fuzzy Kano, dan QFD.
5. Penelitian tidak membahas aspek pemasaran dan strategi promosi secara mendalam.
6. Evaluasi keberlanjutan difokuskan pada konsep desain dan kebutuhan pengguna, tanpa melakukan pengukuran kuantitatif dampak lingkungan.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan dalam penelitian ini, dapat dirumuskan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Identifikasi kebutuhan pelanggan terkait kemasan Cireng UMKM Nineung dan Si Bojot berhasil dilakukan melalui pengolahan *Voice of Customer* yang menghasilkan enam atribut kebutuhan pelanggan, yaitu kemasan menggunakan material tahan minyak, memiliki visual yang menarik, memberikan kesan higienis, menggunakan material *food grade*, mencantumkan identitas merek, serta mempertimbangkan faktor ekonomis.
2. Penentuan *User Requirement Importance* (URI) berdasarkan klasifikasi metode *Fuzzy Kano* dengan nilai ambang batas 0,3 menunjukkan bahwa atribut kemasan memiliki visual yang menarik memperoleh nilai URI tertinggi sebesar 4,029, diikuti atribut kemasan menggunakan material *food grade* sebesar 3,019, kemasan tahan minyak sebesar 2,730, kemasan higienis sebesar 2,527, kemasan mencantumkan identitas merek sebesar 0,356, dan kemasan mempertimbangkan faktor ekonomis sebesar 0,347. Hasil ini menunjukkan bahwa aspek visual kemasan menjadi kebutuhan yang paling diprioritaskan oleh konsumen.
3. Pengembangan kemasan Cireng UMKM Nineung dan Si Bojot berdasarkan elemen prioritas sesuai preferensi konsumen menghasilkan tujuh kebutuhan teknis, yaitu material kemasan, fitur tutup, gaya desain, bentuk kemasan, ukuran optimal, informasi produsen, dan biaya produksi per unit. Spesifikasi kemasan yang meliputi penggunaan material *white kraft paper* berlaminasi aluminium foil, fitur tutup *folding*, bentuk kemasan *gusset vertical*, gaya desain *playful* dengan kombinasi ilustrasi dan foto, pencantuman informasi produk menggunakan teknik *indirect printing*, ukuran



Hak Cipta :

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



Hak Cipta :

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

kemasan $12 \times 7 \times 23$ cm, dan harga produksi $\approx$ Rp1.605,1. Berdasarkan hasil *House of Quality*, kebutuhan teknis dengan prioritas tertinggi adalah biaya produksi per unit dengan bobot 101,91, sedangkan kebutuhan pelanggan yang menjadi prioritas utama adalah kemasan memiliki visual yang menarik dengan nilai URI sebesar 4,029.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian pengembangan kemasan yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran , yaitu sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian, desain kemasan yang dihasilkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan kemasan produk yang lebih sesuai dengan kebutuhan dan preferensi konsumen.
2. Secara implementatif, hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai acuan dalam mengevaluasi kesesuaian desain kemasan dengan kebutuhan konsumen, mengidentifikasi aspek yang perlu dipertahankan maupun diperbaiki, serta menentukan arah pengembangan desain secara terstruktur.
3. Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas studi dari sisi evaluasi desain kemasan melalui integrasi berbagai metode analisis agar dapat mendukung pengembangan fitur kemasan sesuai dengan perubahan preferensi konsumen terhadap kemasan jajanan lokal.



Hak Cipta :

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

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. T. Novitasari, “Kontribusi UMKM terhadap Pertumbuhan Ekonomi Era Digitalisasi melalui Peran Pemerintah,” *J. Appl. Bus. Econ.*, vol. 9, no. 2, pp. 184–204, 2022.
- [2] C. Yolanda and U. Hasanah, “Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Pengembangan Ekonomi Indonesia,” *J. Manaj. dan Bisnis*, vol. 2, no. 3, pp. 170–186, 2024.
- [3] E. C. Tania and H. Pratama, “Analisis Pengaruh Inovasi Produk , Harga Kompetitif , dan Sosial Media Promosi terhadap Kinerja Pemasaran pada UMKM Sektor Kuliner di Pontianak,” *J. Ekon. Bisnis, Manaj. dan Akunt.*, pp. 15–24, 2025, doi: doi.org/10.47709/jebma.v5n1.5397.
- [4] F. Rachmawati, D. F. Putri, and R. M. Fauzi, “Digitalisasi Branding dan Packaging sebagai Strategi Daya Saing UMKM HIPEMIKA Mojokerto,” *J. Abdimas Indones.*, vol. 5, no. 3, pp. 2082–2088, 2025.
- [5] E. Ermawati, “Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor,” *J. Stiewidyagamalumajang*, vol. 2, no. 2, pp. 15–22.
- [6] N. Fajrina and R. D. Pramesti, “Peran Elemen Visual Sebagai Strategi Komunikasi Pemasaran Pada Kemasan Produk,” *J. Ilmu Komput. dan Desain Komun. Vis. Vol.*, vol. 8, pp. 322–332, 2023.
- [7] S. I. Nurfalaqi, R. Puspa, and A. Nasrullah, “Pendampingan Eksistensi UMKM Dapros pada Desain Pengemasan , Pemasaran dan Perhitungan Laba-Rugi Secara Digital,” *Bernas J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 4, no. 3, pp. 2133–2141, 2023, doi: https://doi.org/10.31949/jb.v4i3.5485.
- [8] V. E. Huwae *et al.*, “Revitalisasi Tata Kelola Menuju UMKM Yang Produktif Di Desa Elaar Let Kabupaten Maluku Tenggara Provinsi Maluku,” *J. Pengabdi. Kpd. Masy. Nusantara.*, vol. 3, no. 2, pp. 589–596, 2022.
- [9] S. A. Prayitno, S. Ningrum, N. Maulidiyah, and A. Safitri, “Sosialisasi



Hak Cipta :

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

- Standar Pengemasan Produk Pangan Di Unit Usaha SMK Muhammadiyah 3 Gresik,” *J. Budimas*, vol. 06, no. 01, pp. 1–7, 2024.
- [10] M. Khairani, A. Nurul, A. Naibaho, R. Armianti, and N. Holila, “Keanekaragaman Olahan Kue Gorengan Berbasis Adonan Cireng,” *J. Manag. Creat. Bus.*, vol. 2, no. 1, pp. 49–55, 2024.
 - [11] A. Staciana, “Dampak inovasi pada produk serta kemasan produk terhadap kepuasan konsumen,” *Keizai J. Kaji. Ekon. Manajemen, Akutansi*, vol. 4, no. 2, pp. 114–126, 2023.
 - [12] L. S. Nowell, J. M. Norris, D. E. White, and N. J. Moules, “Thematic Analysis : Striving to Meet the Trustworthiness Criteria,” *J. Qual. Methods*, vol. 16, pp. 1–13, 2017, doi: 10.1177/1609406917733847.
 - [13] S. Desai, S. Mantha, and V. Phalle, “Research Paper: Comprehensive Needs Assessment Study and Deployment of QFD Targeted at New Wheelchair Design,” *Iran. Rehabil. J.*, vol. 15, no. 4, pp. 377–388, 2017.
 - [14] Q. Yang, P. Li, X. Liu, and C. Wei, “Exploring the functional quality attributes of smart home for older adults based on qualitative research and Kano model,” *J. Forentiest Public Heal.*, vol. 13, no. 1541571, 2025, doi: 10.3389/fpubh.2025.1541571.
 - [15] A. N. Iffah, L. Ahmad, N. Rauf, and A. Fole, “Redesain Kemasan Produk Bolu Cukke Dengan Menggunakan Metode QFD (Quality Function Deployment) pada Bolu Cukke Berkah Makassar,” *J. Ind. Eng. Innov.*, vol. 02, no. 02, pp. 49–55, 2024.
 - [16] F. I. Mudzakir, Zulkarnain, and H. R. Kusumantoro, “Pengembangan Kemasan Produk Bawang Goreng menggunakan Metode Value Engineering,” *J. Ris. Rumpun Ilmu Tek.*, pp. 545–559, 2025, doi: <https://doi.org/10.55606/jurritek.v4i2.6150>.
 - [17] F. Amalia and S. Nasution, “Analisis Kepuasan Pelanggan dengan Pendekatan Model Kano dan Quality Funtion Deployment (QFD) dalam M meningkatkan Kualitas Desain Kemasan Minuman Herbal Serbuk,” pp.



Hak Cipta :

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

- 199–217, 2023, doi: <https://doi.org/10.35760/tr.2023.v28i3.8364>.
- [18] S. A. Shofi, A. Rachmadi, and A. D. Herlambang, “Analisis Kebutuhan Pengguna Aplikasi Ruangguru Menggunakan Metode Fuzzy Kano,” vol. 3, no. 5, pp. 4307–4315, 2019.
- [19] Prihono, “Pengembangan Model QFD Berbasis Fuzzy Kano Untuk Jasa Layanan Transportasi Bagi Disabilitas,” *J. Tek. WAKTU*, vol. 15, pp. 21–29, 2017.
- [20] J. Ren, J. Feng, M. Salman, and B. Abu, “Sustainable product design based on fuzzy Kano , QFD , and TRIZ,” *J. Eng. reseacr*, pp. 1–13, 2025, doi: <https://doi.org/10.1016/j.jer.2025.10.004>.
- [21] R. M. Widiastuti, H. Gustira, P. Suryono, U. T. Bandung, and K. Bandung, “Rekonseptualisasi Product Design and Development dalam Era Digital dan Keberlanjutan : Tinjauan Sistematis dan Kerangka Integratif (2020-2025),” *J. Eng. Sains*, vol. 01, no. 01, pp. 1–14, 2026.
- [22] M. Falahat, S. Chuan, and C. Liew, “Navigating New Product Development: Uncovering Factors and Overcoming Challenges for Success,” *J. Heliyon*, vol. 10, no. 1, 2024, doi: [10.1016/j.heliyon.2023.e23763](https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e23763).
- [23] K. M. Mwita, “Strengths and Weaknesses of Qualitative Research in Social Sience Studies,” vol. 11, no. 6, pp. 618–625, 2022.
- [24] M. Kristin and A. Clancy, “Exploring the Use of Content Analysis Methodology in Consumer Research,” *J. Retail. Consum. Serv.*, vol. 59, no. May 2020, p. 102427, 2021, doi: [10.1016/j.jretconser.2020.102427](https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102427).
- [25] R. A. Alatas, A. P. Arpan, and T. Subroto, “Teknik Application of Quality Function Deployment Method in Developing,” *J. Ris. Ilmu*, vol. 3, no. 1, pp. 44–55, 2025, doi: doi.org/10.59976/jurit.v1i1.168 Application.
- [26] M. Faishal *et al.*, “Integrated approach to customer requirement using quality function deployment and kansei engineering to improve packaging design,” *Asia-Pacific J. Sci. Technol.*, vol. 26, no. 2, pp. 1–10, 2021.



Hak Cipta :

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

- [27] H. Agung Jatmiko and D. Setiyo Nugroho, "Implementing Kansei Engineering and Quality Function Deployment Method in Designing Shoes," *J. Eng. Des. Technol.*, vol. 22, no. 1, pp. 70–80, 2022, [Online]. Available: <http://ojs.pnb.ac.id/index.php/LOGIC>
- [28] A. Hakim, B. Suhardi, P. W. Laksono, and M. Ushada, "Systematic Review of Kansei Engineering Method Developments in the Design Field," *J. Optimasi Sist. Ind.*, vol. 23, no. 1, pp. 92–108, 2024, doi: 10.25077/josi.v23.n1.p92-108.2024.
- [29] I. Hartiwi, H. Wibowo, and M. Anggraini, "Analisis Metode Srvqual & Metode Kano Dalam Mengukur Kepuasan Pelanggan Pt . Araz Inti Line (Zitline) Bandar Lampung," *J. Tek. Ind. UNISI*, vol. 8, no. 1, pp. 12–18, 2024.
- [30] N. P. Sari, M. A. Rahmadiano, R. T. Ramadhan, and Y. F. Napitupulu, "Implementation of kansei engineering in the design of packaging design elements: study case for Food MSME," *Oper. Excell. J. Appl. Ind. Eng.*, vol. 1, no. 1, p. 105, 2025, doi: 10.22441/oe.2025.v17.i1.135.
- [31] M. M. Ulkhaq, S. N. W. Pramono, C. A. P. Hapsari, and S. R. Ahmad, "Value Engineering Practices in Indonesia: A Systematic Literature Review," *J. Archit. Image Stud.*, vol. 6, no. 3, pp. 1368–1381, 2025, doi: 10.62754/ais.v6i3.460.
- [32] A. Ratnasari, N. Makmur, A. Haslindah, and A. Hanafie, "Pengembangan Desain Kemasan pada Produk Karagenan dengan Menggunakan Metode Kano pada SMK-SMTI Makassar," vol. 05, no. 01, pp. 16–26, 2024.
- [33] I. W. Kirana, I. Nugraha, and A. M. Pradanarka, "Integrating QFD and TRIZ for the Development of a Safe and Sustainable Lunch Box Design," *J. Tekmapro*, vol. 20, no. 2, pp. 197–207, 2025.
- [34] A. Lutanto, W. Sakarinto, M. I. Maula, K. C. Nugroho, and F. Hilmy, "Pendekatan Quality Function Deployment dengan House of Quality untuk Menganalisis Mutu Produk : Studi Kasus Radiator Cover Merek ARM," *J. Rekayasa Mesin*, vol. 20, no. 1, pp. 27–36, 2025.



Hak Cipta :

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

- [35] C. Lo, “Application of Refined Kano ’ s Model to Shoe Production and Consumer Satisfaction Assessment,” *J. Su*, vol. 13, no. 2484, 2021, doi: <https://doi.org/10.3390/su13052484>.
- [36] C. E. T. Becerra *et al.*, “A Holistic Quality Improvement Model for Food Services : Integrating Fuzzy Kano and PROMETHEE II,” *J. Syst.*, vol. 12, no. 422, 2024, doi: <https://doi.org/10.3390/>.
- [37] E. Oey, N. Revita, P. Putri, and B. S. Rahardjo, “Classifying Customer Attributes with Importance Performance Analysis and Fuzzy Kano,” *J. CommIt*, vol. 17, no. 2, pp. 121–131, 2023.
- [38] M. Y. R, S. Hsieh, and N. Ricacho, “Innovative Food Packaging, Food Quality and Safety, and Consumer Perspectives,” *J. Process.*, vol. 10, no. 747, 2022, doi: <https://doi.org/10.3390/pr10040747>.
- [39] W. O. Setiawardhani, “Peran Packaging Dalam Strategi Marketing Bagi Daya Tarik Beli Konsumen (Studi Kasus Air Mineral UMTQU),” *J. Ilm. Komun.*, vol. 6, no. 1, pp. 152–162, 2025, doi: <https://doi.org/10.55122/kom57.v6i1.1888>.
- [40] P. Srivastava, D. Ramakanth, and K. Akhila, *Package Design as a Branding Tool in the Cosmetic Industry: Consumers ’ Perception vs . Reality*, vol. 2, no. 6. Springer International Publishing, 2022. doi: 10.1007/s43546-022-00222-5.
- [41] N. Clark, R. Trimmingham, and G. T. Wilson, “Incorporating Consumer Insights into the UK Food Packaging Supply Chain in the Transition to a Circular Economy,” *J. Sustain.*, vol. 12, no. 6160, 2020, doi: [doi:10.3390/su12156106](https://doi.org/10.3390/su12156106).
- [42] R. Wulandari and S. Hodijah, “Studi kualitatif: analisa tematik tentang edukasi pencegahan hipertensi dalam kehamilan,” *J. Kebidanan Indones.*, vol. 17, no. 1, pp. 93–104, 2026.
- [43] Heriyanto, “Thematic Analysis sebagai Metode Menganalisa Data untuk Penelitian Kualitatif,” *J. Anuva*, vol. 2, no. 3, pp. 317–324, 2018.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

- [44] F. Lin, S. Tsai, Y. Lee, C. Hsiao, and J. Zhou, "Empirical Research on Kano 's Model and Customer Satisfaction," *J. Plos One*, vol. 9, pp. 1–22, 2017, doi: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0183888>.
- [45] A. Lilianti, "Optimasi Kualitas Pelayanan dan Jasa : Tinjauan Implementasi Quality Function Deployment," *J. Mhs. Ekon. Bisnis*, vol. 4, no. 3, pp. 1242–1253, 2024.
- [46] R. Y. Pratama, R. Nurdin, E. R. Sullyartha, F. T. Industri, J. T. Industri, and C. Author, "Inovasi Layanan Jasa JogjaKita Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)," *J. Rekayasa Ind.*, vol. 6, no. 2, pp. 100–112, 2024.
- [47] D. Andriani, D. B. Maritasari, I. Laela, and S. Husnadia, "Pemilihan Teknik Sampling Yang Tepat Dalam Penelitian Kualitatif : Literature Review," *J. Indo-Math Edu Intellect.*, vol. 6, no. 4, pp. 6238–6247, 2025.
- [48] S. Campbell *et al.*, "Purposive sampling: complex or simple? Research case examples," *J. Res. Nurs.*, vol. 25, no. 8, pp. 652–661, 2020, doi: [10.1177/1744987120927206](https://doi.org/10.1177/1744987120927206).
- [49] D. E. Mancebo, N. F. Villalobos, and Ó. M. Llorente, "Research Methods in Engineering Design : a Synthesis of Recent Studies Using a Systematic Literature Review," *J. Res. Eng. Des.*, pp. 221–256, 2023, doi: [10.1007/s00163-022-00406-y](https://doi.org/10.1007/s00163-022-00406-y).
- [50] G. M. Fix, B. Kim, M. A. Ruben, and M. B. Mccullough, "Direct Observation Methods : A Practical Guide for Health Researchers," *J. PEC Innov.*, vol. 1, pp. 1–7, 2022, doi: [10.1016/j.pecinn.2022.100036](https://doi.org/10.1016/j.pecinn.2022.100036).
- [51] M. Hasibuan, Risnita, and M. S. Jailani, "Perumusan Masalah Ilmiah Variabel dan Fokus Dalam Penelitian Pendidikan Anak Usia Dini," *DZURRIYAT J. Pendidik. Islam Anak Usia Dini*, vol. 1, no. 1, pp. 23–35, 2023, doi: [10.61104/jd.v1i1.19](https://doi.org/10.61104/jd.v1i1.19).
- [52] R. Masalah and T. Penelitian, "Konsep Rumusan Masalah dan Tujuan Penelitian pada berbagai Metode Penelitian," *Kohesi J. Multidisiplin*



Hak Cipta :

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

Saintek, vol. 6, no. 12, 2025, doi: 10.8734/Kohesi.v1i2.365.

- [53] M. Waruwu, S. Natijatul, P. R. Utami, and E. Yanti, "Metode Penelitian Kuantitatif: Konsep , Jenis , Tahapan dan Kelebihan," *J. Ilm. Profesi Pendidik.*, vol. 10, pp. 917–932, 2025.
- [54] A. Cahyaningsih and A. Susanti, "Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk, Dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada UMKM Es Teh Jumbo Si Pur," *J. Media Akad.*, vol. 3, no. 12, 2025, doi: 10.62281.
- [55] A. M. Adam, "Sample Size Determination in Survey Research," *J. Sci. Res. Reports*, vol. 26, no. 5, pp. 90–97, 2020, doi: 10.9734/JSRR/2020/v26i530263.
- [56] S. Khalid, "How to choose a sampling technique and determine sample size for research : A simplified guide for researchers," *J. Oral Oncol. Reports*, vol. 12, no. September, p. 100662, 2024, doi: 10.1016/j.oor.2024.100662.
- [57] Nurul Melani Haifa, Indah Nabilla, Virida Rahmatika, Rully Hidayatullah, and Harmonedi Harmonedi, "Identifikasi Variabel Penelitian, Jenis Sumber Data dalam Penelitian Pendidikan," *Din. Pembelajaran J. Pendidik. dan Bhs.*, vol. 2, no. 2, pp. 256–270, 2025, doi: 10.62383/dilan.v2i2.1563.
- [58] C. Andrade, "The Inconvenient Truth About Convenience and Purposive Samples," *Indian J. Psychol. Med.*, vol. 43, no. 1, pp. 86–88, 2021, doi: 10.1177/0253717620977000.
- [59] R. T. Ramadhan and Zulkarnain, "Penerapan Quality Function Deployment (QFD) untuk Pengembangan Desain Kemasan Sunscreen Berdasarkan Preferensi Konsumen," *J. Ilm. Tek. Mesin, Elektro dan Komput.*, vol. 5, no. 2, pp. 198–210, 2025, doi: 10.51903/juritek.v5i2.4586.
- [60] David C. Coker, "A Thematic Analysis of Delimitations in the Dissertation," *Int. J. Dr. Stud.*, vol. 2, no. 4, pp. 15–31, 2022.
- [61] Neliwati, T. Mujahid, R. Almaajid, Kenara, and A. Ridho, "Urgensi Metode Penelitian Dalam Menjamis Keabsahan Datan Dan Temuan



Hak Cipta :

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

- Ilmiah,” *Pendas J. Ilm. Pendidik. Dasar*, vol. 10, no. 2548–6950, 2025.
- [62] F. Dewi, P. Anggraini, V. Ana, V. Setyawati, U. Dian, and N. Semarang, “Pembelajaran Statistika Menggunakan Software SPSS untuk Uji Validitas dan Reliabilitas,” *J. Basicedu*, vol. 6, no. 4, pp. 6491–6504, 2022.
- [63] F. Jabnabillah and S. D. Astiati, “Analisis Korelasi Pearson Dalam Menentukan Hubungan Antara Respon Dengan Kepuasan Mahasiswa Menggunakan Aplikasi Quizizz,” *Pi Math. Educ. J.*, vol. 7, no. 2, pp. 57–63, 2024.
- [64] Y. Hartono, “Perancangan Desain Meja Makan Lansia Dan Pasien Rawat Inap Menggunakan Metode Kano,” *J. Rekavasi*, vol. 11, no. 1, pp. 1–9, 2023.
- [65] A. R. Novinsyah, A. M. Sanu, D. Ramadhan, and K. Nugroho, “Perancangan Meja Gambar Teknik Fleksibel untuk Mahasiswa dengan Pendekatan Quality Function Deployment (QFD),” *J. Ris. Tek. Ind.*, vol. 5, no. 2, pp. 55–64, 2025.
- [66] A. Bahauddin, M. Ulfah, N. Fadillah, B. Angin, A. R. Fachrur, and B. Kurniawan, “Improving the quality of mobile banking services using the integration of text mining , mobile banking service quality , and Quality Function Deployment,” *J. Ind. Serv.*, vol. 10, no. 1, 2024.
- [67] Fellicia Etano Santoso, Wahyu Dyah Prastiwi, and Mukson, “Evaluating The Consumer Preference of UHT Ultra Milk Flavor: Evidence from Generation Z Consumers,” *J. Consum. Sci.*, vol. 8, no. 2, pp. 170–186, 2023, doi: 10.29244/jcs.8.2.170-186.
- [68] D. Byrne, “A worked example of Braun and Clarke ’ s approach to reflexive thematic analysis,” *J. Qual. Quant.*, vol. 56, no. 3, pp. 1391–1412, 2022, doi: 10.1007/s11135-021-01182-y.
- [69] K. Dhou, M. Hadzikadic, and M. Faust, “Typeface size and weight and word location influence on relative size judgments in tag clouds,” *J. Vis. Lang. Comput.*, vol. 44, pp. 97–105, 2018, doi: 10.1016/j.jvlc.2017.11.009.



Hak Cipta :

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

- [70] C. H. Saunders *et al.*, “Practical thematic analysis: a guide for multidisciplinary health services research teams engaging in qualitative analysis,” *J. Res. Report.*, 2023, doi: 10.1136/bmj-2022-074256.
- [71] A. Vo, W. Babidge, and G. J. Maddern, “What Makes a Surgical Expert Witness ?,” *ANZ J. Sugery*, pp. 1999–2003, 2025, doi: 10.1111/ans.70288.
- [72] O. Chen, F. Paas, and J. Sweller, “A Cognitive Load Theory Approach to Defining and Measuring Task Complexity Through Element Interactivity,” *J. Educ. Psychol. Rev.*, vol. 35, no. 2, pp. 1–18, 2023, doi: 10.1007/s10648-023-09782-w.
- [73] A. Hananto, “Application of Text Mining to Extract Hotel Attributes and Construct Perceptual Map of Five Star Hotels from Online Review : Study of Jakarta and Singapore Five-Star Hotels,” *J. ASEAN Mark.*, vol. 7, no. 2, 2021, doi: 10.21002/amj.v7i2.5262.
- [74] B. E. Kellerhuis *et al.*, “Expert Panel As Reference Standard Procedure In Diagnostic Accuracy Studies: A Systematic Scoping Review And Methodological Guidance,” *J. Diagnostic Progn. Res.*, vol. 9, no. 1, 2025, doi: 10.1186/s41512-025-00195-7.
- [75] G. Fauza, V. W. Wimaryana, H. Prasetyo, S. Ariviani, and D. R. Aji, “Developing the Quality Function Deployment Method by Integrating Kano Model and Sensory Profile Analysis into the House of Quality Matrix,” *J. Teknotan*, vol. 19, no. 3, pp. 181–188, 2025, doi: 10.24198/jt.vol19n3.2.
- [76] Y. D. Anggraeni and F. Aryansyah, “Pengaruh Biaya Kemasan Terhadap Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Pada Pd . Azkia Snack Ciamis),” vol. 3, no. 3, pp. 625–630, 2022.
- [77] F. A. Costabile, M. I. Gualtieri, and A. Napoli, “Umbral Interpolation: A Survey,” *J. Math.*, vol. 13, no. 2, 2025, doi: 10.3390/math13020271.
- [78] A. Bauer, K. R. Dörnyei, V. Krauter, and M. Corredig, “Consumer complaints about food packaging,” *Jornaul Front. Sustain. Food Syst.*,



Hak Cipta :

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

2023, doi: 10.3389/fsufs.2023.1047451.

- [79] K. Zhou and Z. Yao, "Analysis of Customer Satisfaction in Tourism Services Based on the Kano Model," *J. Syst.*, vol. 11, no. 345, 2023, doi: doi.org/10.3390/systems11070345.
- [80] S. Akmal, R. H. Hambali, U. N. Tormudzi, and H. Hakimi, "Identifying Aesthetic Quality Attributes Using Kano Model : Case Study o f Malay Women ' s Office Outfit Design," *J. Sustain. Contruction Eng. Technol.*, vol. 2, pp. 168–175, 2023.
- [81] K. F. C. H. A. Malik, U. Mikroskil, and J. M. H. T. No, "Pengaruh Citra Merek , Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Restoran," *J. Wira Ekon. Mikroskil*, vol. 14, no. 01, pp. 76–89, 2024, doi: <https://doi.org/10.55601/jwem.v14i1.1219>.
- [82] R. Y. Deliana, M. Y. Siregar, and W. Suryani, "Pengaruh Citra Merek , Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian yang di Moderasi oleh Kepuasan Pelanggan pada UMKM di Kecamatan Medan Sunggal," *J. Bisnis Mhs.*, vol. 5, no. 2, 2025, doi: <https://doi.org/10.60036/jbm.560>.
- [83] M. Malekpour, "Investigating the relationship between intrinsic and extrinsic product attributes with customer satisfaction : implications for food products," *J. Br. Food*, vol. 124, no. 13, pp. 578–598, 2026, doi: 10.1108/BFJ-02-2022-0097.
- [84] Raymond, Deli, and B. Syahputra, "Analysis of the Influence of Graphic Design Elements and Packaging Attributes on Consumer Purchase Interest : A Case Study of Instant Noodle Packaging," *J. Ilmu Komput. dan Desain Komun. Vis.*, vol. 10, pp. 41–56, 2025.
- [85] S. Chen, Y. Zhang, and J. Gong, "A Systematic Decision-Making Approach for Quality Function Deployment Based on Hesitant Fuzzy Linguistic Term Sets," *J. Appl. Sci. (Switzerland)Applied Sci.*, vol. 13, no. 24, 2023, doi: 10.3390/app132413104.
- [86] M. Saiful and B. Yusoff, "ABC of Content Validation and Content Validity



Hak Cipta :

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

- Index Calculation,” *J. Educ. Resour.*, vol. 11, no. 2, pp. 49–54, 2019, doi: 10.21315/eimj2019.11.2.6.
- [87] P. Sukserm, “Determining the Appropriate Sample Size in EFL Pilot Studies,” *J. Res. Methodol.*, vol. 37, no. 3, pp. 245–264, 2024, [Online]. Available: <https://doi.org/10.14456/jrm.2024.13>
- [88] M. A. Bujang, E. D. Omar, D. H. P. Foo, and Y. K. Hon, “Sample size determination for conducting a pilot study to assess reliability of a questionnaire,” *Restor. Dent. Endod.*, vol. 49, no. 1, pp. 1–8, 2024, doi: 10.5395/rde.2024.49.e3.
- [89] M. Lee, A. P. Ranavavare, and Y. S. Lee, “Bio-Based Dual-Layer UV-Cured Oil- and Water-Resistant Paper Coating for Food Packaging Applications,” *Int. J. Mol. Sci.*, 2026.
- [90] S. Sengupta, N. Mirdha, P. Ghosh, and I. Mustafa, “Development of flexible packaging sheet from aluminium foil laminated jute web,” *J. Ind. Text.*, vol. 54, no. 1, p. 19, 2024, doi: 10.1177/15280837231214741.
- [91] P. Böröcz, “Decision on single-use and reusable food packaging : searching for the optimal solution using a fuzzy mathematical approach,” *J. SCI*, 2022, doi: 10.1002/jsfa.11745.
- [92] C. Sun, Y. Ding, and X. Meng, “Unpacking the Influence of Visual Density on Pizza Packaging : Sensory Expectations and Purchase Intentions,” *J. Foods*, vol. 13, no. 2576, pp. 1–16, 2024, doi: <https://doi.org/10.3390/foods13162567>.
- [93] T. Kato, “Fruit pictures on beverage packages , health effect , and purchase intention,” *J. Cunsumer Stud.*, pp. 1–13, 2024, doi: 10.1111/ijcs.13051.
- [94] B. Chen, W. Hua, and S. Wu, “Examining the impact of the packaging design of nearly expired food on consumer purchase intentions,” *Jorunal Humanit. Soc. Sci. Commun.*, vol. 11, no. 1687, 2024, doi: 10.1057/s41599-024-04175-y.
- [95] A. Berthold, S. Guion, and M. Siegrist, “The influence of material and color



Hak Cipta :

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

of food packaging on consumers ' perception and consumption willingness perception and consumption willingness," *J. Food Humanit.*, vol. 2, no. 100265, 2024, doi: , <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2024.100265>.

- [96] R. Li and H. Li, "The Impact of Food Packaging Design on Users ' Perception of Green Awareness," *J. Sustain.*, vol. 16, no. 8205, 2024, doi: <https://doi.org/10.3390/su16188205>.
- [97] J. Choi and K. H. Hyun, "Typeface network and the principle of font pairing," *J. Sci. Reports*, vol. 14, no. 30820, pp. 1–13, 2024, doi: <https://doi.org/10.1038/s41598-024-81601-w> 1.
- [98] T. Zhang, Y. Gao, and C. Spence, "Ready meals that look hot increase consumers ' willingness to pay for plant-based options," *J. Food Qual. Prefer.*, vol. 121, no. 105277, 2025, doi: [10.1016/j.foodqual.2024.105277](https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105277).

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner *Voice of Customer*

Referensi Pelanggan terhadap Ker ☐ ☆

Questions Responses 11 Settings

Kuesioner Kepuasan dan Preferensi Pelanggan terhadap Kemasan Cireng UMKM 'Nineung dan Si Bojot'

Assalamualaikum wr. wb. 🙏

Pertemakan, saya Nur Rahma Dini Apriani, mahasiswa Teknologi Industri Cetak Kemasan, Politeknik Negeri Jakarta (NIM 2205411078) 📧

Saat ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir berjudul "Pengembangan Kemasan Cireng UMKM 'Nineung dan Si Bojot' Menggunakan Metode Fuzzy Kano, QFD, dan TRIZ".

Kuesioner ini bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan, preferensi, dan tingkat kepuasan konsumen terhadap kemasan cireng ready to eat, sehingga dapat dihasilkan rekomendasi pengembangan desain kemasan yang lebih menarik, fungsional, dan sesuai dengan harapan pelanggan.

Saya memohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk mengisi kuesioner berikut. ⏱ Waktu pengisian sekitar 5-15 menit dan mohon diisi secara jujur berdasarkan pengalaman sebagai pembeli.

Data yang diberikan bersifat rahasia dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian akademik. Partisipasi Anda sangat membantu kelancaran penelitian ini. 🙏

Terima kasih atas waktu dan kesediaannya.

Usia *

☐ <18 tahun

☐ 18 - 25 tahun

☐ 26 - 35 tahun

☐ 36 - 45 tahun

☐ > 45 tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar/Mahasiswa

☐ Karyawan Swasta

☐ PNS

☐ Wiraswasta

☐ Ibu Rumah Tangga

Penghasilan *

☐ < Rp. 500.000

☐ Rp. 500.000 - Rp. 1.000.000

☐ Rp. 1.000.001 - Rp. 3.000.000

☐ Rp. 3.000.001 - Rp. 5.000.000

☐ > Rp. 5.000.000

Kesan terhadap produk (Baik bentuk, aroma, rasa, warna, dan lain lain)

Paragraph



Long-answer text

Keluhan/ komplain terhadap kemasan Cireng Prasmanan "Nineung dan Si Bojot" *

(Pada bagian ini diharapkan mengisi secara jujur dan lengkap mengenai apa yang kamu rasakan)



Long-answer text

Seberapa penting produk ini dilakukan pengembangan/redesain kemasannya? *

pilihlah satu dari lima pilihan jawaban berikut sesuai dengan tingkat persetujuan kamu:

1: Sangat tidak penting
2: Tidak Penting
3: Netral
4: Penting
5: Sangat Penting

Sangat tidak penting ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 Sangat penting

Apa harapan atau saran kamu terkait perbaikan kemasan cireng, misalnya dari segi desain, warna, bentuk, bahan, fitur kemasan, atau aspek lainnya? *

(Jawab pertanyaan ini selengkap lengkapnya berdasarkan harapan/kemauan kamu sebagai pembeli)

Long-answer text



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 2. Data mentah *Voice of Customer*

N o.	Nama	Usia	Voice Of Customer
1	Tika Apriyani	<18 Tahun	renyah _di luar, tekstur_kenyal, rasa_enak menarik_perhatian , identitas_merek, brand, logo, dikenali. bahan_tebal, kuat, tahan_minyak, tidak_bocor, nyaman_dibawa.
2	Nisa Aristanti	18-25 Tahun	Tekstur_kenyal, rasa_gurih, rasa_asin, rasa_pedas, gurih, putih_kuning_kecoklatan kertas, berminyak, identitas_produk label, identitas_produk, desain_menarik, informatif, tahan_minyak, tutup, higienis
3	Laiqah	18-25 Tahun	Tekstur_lembut, tekstur_gurih, putih_kecoklatan berminyak minyak, higienis, praktis, fungsional, berminyak.
4	Mutiara	18-25 Tahun	Rasa_enak. Minyak, robek Informasi_jelas
5	Askana Naila	<18 tahun	kenyal, Rasa_gurih, Rasa_pedas, Rasa_asin, putih_kecoklatan Keluhan: sobek, berminyak, tahan_panas minyak, ada_handel, desain_menarik.
6	Rinda	18 - 25 tahun	Kenyal, rasa_gurih, rasa_enyoy, putih_coklat berminyak, identitas, jelek, menarik, polos desain_menarik, merah, mencerminkan_pedas, mencerminkan_gurih, desain_menarik, kemasan_sedang

7	Kysha	<18 tahun	Rasa_enak Tahan_minyak
8	Annisa	18 - 25 tahun	menarik, berminyak. Rasa_enak, food grade mudah_dibawa, food grade, box, kertas_minyak.
9	irfan fadilah	18 - 25 tahun	Rasa_gurih, tekstur_garing, tekstur_lembut belum mencerminkan_kualitas menarik, kekinian, sederhana, estetik.
10	Rachelia	<18 tahun	Bentuk_lucu, rasa_gurih Sederhana, menarik_perhatian Identitas_merek, brand, logo, slogan, dikenali, profesional.
11	Bintang Citra Lestari	18 - 25 tahun	Tekstur_garing, tekstir_kenyal, rasa_gurih bawang putih, rasa_enak, putih_kecoklatan polos, menarik, higienis, minyak rapih, menarik, lubang_udara, praktis, mudah_dibawa, tahan_minyak, higienis.
12	Kharisya	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah, tekstur_kenyal, rasa_gurih, rasa_enak, Menarik, sederhana, minyak, bersih, kuat, logo, label_merek. Rapih, menarik, bahan_tebal, tahan_minyak, label, logo_merek, praktis, menjaga_cireng
13	Nengsih	26 - 35 tahun	Tekstur_kenyal, rasa_enak, tekstur_garing, rasa_gurih, rasa_pedas, rasa_manis menarik, minyak, bolong bervariasi, dikenali
14	Gatot Subroto	36 - 45 tahun	Tekstur_garing, rasa_pedas, rasa_manis, rasa_gurih



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

			Tertutup_rapat, higienis aman, ruang udara			tahu n	tekstur_garing, rasa_mantap menarik, minyak, kotor menarik, tahan minyak
15	Ardiansyah	36 - 45 tahun	Rasa_gurih, rasa_enak Menarik, minyak, robek Bervariasi, menarik perhatian.	24	Sova	26 - 35 tahun	Rasa_enak menarik menarik. Mudah dibawa
16	Nabila syahrani	<18 tahun	Rasa_gurih, rasa_nikmat, rasa_pedas, rasa_manis Sederhana, minyak Bagus, tebal	25	Ayu nandira	18 - 25 tahun	tekstur_garing kotor, robek, minyak tahan_minyak, rusak, kotor
17	Randa hafiz	18 - 25 tahun	Tekstur_garing, tekstur_lembut, rasa_pedas, rasa_cabai Professional, polos, identitas_merk, tipis, higienis, minyak food grade, lapisan_laminasi, kusam, lecek.	26	Dini agustiani	26 - 35 tahun	Rasa_enak, rasa_pedas, tekstur_garing, rasa_enak Robek, kotor, minyak Tahan_minyak, lubang udara
18	Winda amalia	18 - 25 tahun	Tekstur_garing, tekstur_renyah, berminyak. Logo, jelas, diingat Lapisan_laminasi, minyak	27	Aulia heryanti	18 - 25 tahun	Tekstur_garing, tekstur_kenyal, rasa_pedas, rasa_manis, rasa_mantap menarik, biasa, kotor, minyak tahan_minyak, logo, dikenali
19	Putri viranda	18 - 25 tahun	Tekstur_kenyal, tekstur_garing, rasa_enak Tipis, robek, berminyak, nyaman di pegang. font_modern, playful, kekinian	28	Kayla Putri Sagita	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah, tekstur_kenyal, rasa_gurih, rasa_pedas, putih_kecoklatan menarik, identitas_merk, higienis, minyak tahan_minyak, mudah dibawa, menggambarkan produk, identitas merk
20	Chika putri ariela	18 - 25 tahun	Tekstur_kenyal, tekstur_garing, rasa_pedas, rasa_gurih, rasa_manis Menarik, polos Bagus, bervariasi, tahan minyak	29	Lutfi Khairul Amal	18 - 25 tahun	Rasa_gurih, putih_kecoklatan, berminyak Identitas_merek, tidak higienis, rapuh terhadap minyak, dan mudah sobek Harapan: Box, tutup_rapat, merek, bahan tahan minyak
21	Anita nurmalingda	26 - 35 tahun	Rasa_enak, tekstur_kenyal, rasa_pedas, rasa_asin menarik, minyak desain bagus, tertarik	30	Nabila Raisya	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah, tekstur_kenyal, rasa_gurih, rasa_pedas, putih_kecoklatan menarik
22	Nur Aziza Surya Putri	18 - 25 tahun	Tekstur_kenyal, tekstur_renyah, rasa_pedas, rasa_manis jorok, higienis, minyak tutup, tahan minyak				
23	Mudzakir hasibuan	26 - 35	Rasa_enak, tekstur_kenyal,				



© 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, penerbitan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

			warna_mencolok, menarik, higienis
31	Alkindy Naftaly Okto Saputra	18 - 25 tahun	Rasa_gurih, rasa_pedas, rasa_asin, tekstur_garing, tekstur_kenyal Kertas, minyak, higienis Puas, menarik, higienis
32	Febri Unika	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah, tekstur_kenyal, rasa_pedas, rasa_gurih, rasa_cabai, golden_brown Menarik, minyak Tipis, jebol, tertutup, ruang udara
33	Danti	18 - 25 tahun	Rasa_enak, tekstur_kenyal, rasa_gurih, rasa_enak, putih Tutup_rapat, lubang udara
34	Aira Zafirah	<18 tahun	tekstur_renyah, rasa_asin, rasa_gurih, putih_kekuningan minyak menarik, logo, warna_mencolok, menampung_banyak_cireng, robek
35	Renaldy Kevantyo	<18 tahun	Rasa_enak Mudah_dibawa, tahan_minyak, menampung_banyak_cireng
36	Ficky	18 - 25 tahun	Rasa_enak, rasa_nagih, rasa_gurih kertas, bagus
37	Feby Putri	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah, tekstur_lembut, putih tutup tutup_rapat, lubang udara
38	Fisca Adilla	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah, tekstur_lembut propper, menarik menarik, logo
39	Talita Hasna	<18 tahun	Rasa_gurih Identitas_merek minyak
40	Satria Dwi Putra	18 - 25 tahun	menarik menarik, logo, merk

41	Hayfa Ayu Nafisyia	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah, tekstur_kenyal, Putih_kecoklatan menarik, identitas_merk food grade, tahan_minyak
42	gazia putra	18 - 25 tahun	putih kecoklatan menarik_perhatian, identitas_merk_tidak_terlihat, ringkih, robek tutup, karton_tebal, lubang_hawa, alas_minyak
43	Puput	18 - 25 tahun	Tekstur_kenyal, rasa_enak, putih_coklat menarik tahan_minyak, licin
44	Sulistiana Ramadhani	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah, tekstur_kenyal, rasa_gurih, putih menarik, minyak, kotor, label_merek kertas, tahan_minyak, greaseproof, logo, keren, lubang udara
45	Lheryian Indah Puspita	18 - 25 tahun	Rasa_gurih, rasa_pedas menarik tutup
46	Kezia	18 - 25 tahun	Tekstur_garing, golden_brown Identitas_merk, dikenali, simple, mudah_diingat
47	naswa verina fauziah	<18 tahun	Tekstur_kenyal, rasa_gurih, rasa_enak, putih_kecoklatan menarik
48	alfian	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah menarik rahih
49	Vira	18 - 25 tahun	Tekstur_renyah, rasa_enak Lapisan_dalam, minyak. Tebal, kertas, paper bag, logo
50	Khadia	18 - 25 tahun	Tekstur_garing, tekstur_kenyal, rasa_gurih



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

		tahun	Identitas_merk , desain_berwarna, menarik			Harapan: Desain lebih menarik dan ada warna mencolok nya, serta Identitas toko
51	Reni Erawati	18 - 25 tahun	Tekstur garing , rasa_asin, rasa_sedap, rasa_gurih, putih_keemasan Keluhan: Rapih, sesuai_ ukuran_cireng paper bag, tebal	57	Ratna Kartika	18 - 25 tahun Kesan terhadap produk: Cireng nya gurih,aroma ayam suwir mantap pol,isiannya banyak bikin nagih,kulit cirengnya empuk Keluhan: Kemasan nya tidak terlalu tahan berminyak,kurang Lebel dalam pengemasan, gampang sobek Harapan: Saran saya kemasan cireng akan lebih baik kedap berminyak rapi dalam pengemasan tidak berantakan, kemasan produksi yang lebih praktis dan efisien
52	Salsabila Febriya	18 - 25 tahun	Tekstur_Chuwi, rasa_enak Higienis, hancur, aman, paper_box, kokoh.	58	Asri	18 - 25 tahun Kesan terhadap produk: Tekstur: luarnya renyah dalamnya chewy Aroma: wangi bumbu merah Rasa: gurih pedas Warna: putih kecoklatan Keluhan: Terlalu polos kurang mencerminkan produk, kertas tipis jadi minyaknya rembes Harapan: Bahan kemasan seharusnya lebih tebal agar minyaknya tidak rembes, dan sertakan design serta merk yg menarik agar menarik minat beli para pelanggan
53	Adila putri	18 - 25 tahun	Tekstur_kenyal, rasa_enak, putih menarik, sederhana , logo alas minyak	59	Sri Dinda Purwanti	Kesan terhadap produk: untuk cireng menurut saya memiliki tekstur : Garing diluar kenyal didalam Aroma : seperti gorengan pada umumnya Rasa : Gurih dan dominan pedas warna : Putih kekuningan Keluhan: packaging yang kurang memikat konsumen, tidak memiliki label dan kurang higienis Harapan:
54	Rembo	18 - 25 tahun	Brand, menarik,food grade Identitas_produk, menarik			
55	Atika febiyanti	18 - 25 tahun	Tekstur_kenyal, tekstur_garing, rasa_gurih, rasa_peda menarik, lengket, minyak, higienis Harapan: untuk produk nya udah bagus banget dari warna,aroma,dan rasa dan harapannya untuk packaging nya harus jauh lebih approve lagi seperti memakai box atau mika dengan logo dan design yang lucu dan disarankan bisa menjadi maskot cireng itu sendiri agar setiap orang bisa mengingat cireng itu dan menjadi nilai plus.			
56	Siti adhanissa	26 - 35 tahun	Kesan terhadap produk: Renyah, kenyal, pedas dan gurih Keluhan: Kurang menarik, tidak sehat dan bisa masuk debu			



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

			kemasan dengan pakcaging yang lebih rapi dan higienis akan menambah daya tarik konsumen, dipadukan dengan warna yang menarik serta label yang unik. Dan boleh juga dibuat versi frozen food agar bisa dijual diluar daerah				kemasannya kurang menarik dan mudah sobek Harapan: kemasan tahan minyak dan tahan panas, tidak mudah rusak dan bisa di bawa dengan mudah tanpa khawatir akan bocor
60	Syade ramadinta alfandra	26 - 35 tahun	Kesan terhadap produk: Gurih pedas Keluhan: Kemasan bagus rapih Harapan: Tertutup rapat dan rapih kemasannya	63	Rizky Fanisya	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: gurih, pedas, kenyal Keluhan: kemasan kurang menarik, tidak ada merknya Harapan: kemasan diberi label atau merek, mudah dibawa, ditambahkan design yang menarik
61	Xeyla Vithra Arifhina	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: tekstur : renyah, kenyal aroma: gurih pedas ayam rasa: pedas nampol, gurih warna: putih dengan isian oren kemerahan Keluhan: Kemasan paperbag polos tanpa ada merk, mudah tembus minyak dan gampang rusak, sehingga terkesan kurang higienis serta tidak menampilkan identitas merek sama sekali Harapan: Saran saya untuk kemasan bisa menggunakan kemasan food grade yang tahan minyak (seperti paper bag berlaminasi atau kotak makan/kardus kecil) agar higienis dan tidak mudah robek. Selain itu bisa menambahkan juga cetakan logo atau identitas merek agar kemasan terlihat jauh lebih menarik dan profesional	64	Destia Nurfaidah	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: tekstur: kenyal Aroma : khas bawang putih Rasa : asin gurih warna : agak sedikit kecoklatan Keluhan: tempatny tidak tahan minyak, kurang menarik tidak ada stiker nya, jdi terlihat kurang menarik Harapan: seperti pakai tempat yg tahan minyak, lalu ada stiker ataupun label nya.
62	Vasya	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur : Renyah diluar kenyal didalam, dagingnya berasa Aroma : seperti cireng dan ada aroma bawang dan rempah Rasa : Gurih, pedas, umami Warna : Putih kecoklatan Keluhan:	65	Daffa Ilyasa	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: enak dan menggiurkan Keluhan: kurang menarik dan terlalu biasa Harapan: untuk kemasan kertas tidak apa², tapi harus dengan desain yg bagus serta identitas agar dikenali dan menarik
				66	Aiva Nabilla Salma	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: rasa : gurih, pedas tekstur : renyah, kenyal warna : broken white aroma : bawang putih Keluhan: kurang rapih, sangat berminyak, dan gampang bolong



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

			Harapan: warnanya disesuaikan saja agar tidak terlihat klo berminyak banget, ada fitur penutupnya agar tidak terkena polusi/debu, kemasannya dibikin menarik misal ditambahkan stiker lucu/logo
67	Annisa Arbaningrum	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur: agak sedikit kendala Aroma: bawang putih Rasa: gurih sedap Warna: putih agak kecoklatan Keluhan: Kemasan kurang menarik, masih bisa tertembus minyak. Tidak tertera merk, masih bisa terjadi kerusakan pada produk. Harapan: Terkait kemasan cireng tersebut harus dilakukan perbaikan dari bentuk kemasan, agar dapat menjaga produk tetap tahan lama. Ditambah desain agar terlihat lebih menarik konsumen.
68	Ghaitsa Zas	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Enak, Gorengnya pas krispi di luar lembut di dalam. Ayamnya juga bumbunya kerasa. Keluhan: kalo dengan harganya yang ekonomis itu, saya sebagai pelanggan sih GPP yaa kemasan begini... tapi kalo mau di perbaiki yang lebih enak di update ke sosmed harusnya dari brand buat suatu desain yang lucu dan gemaass Harapan: Mudah di simpan, Gak nembus minyak
69	Narisa Rayyana	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: bentuk: cantik dan rapih tekstur: renyah dan kenyalnya pas aroma: wangi bawang putih dan isian nya menyatu rasa: gurih putih: putih kecoklatan Keluhan:
			Kemasan tidak menarik, terkesan tidak rapih, tidak ada merek Harapan: kemasan cocok dengan kertas coklat yang sudah ada pola yang bisa di lipat menjadi bungkus rapih. bagian dalam kertas bisa tahan minyak. kemudian tambahkan <i>stiker merek</i>
70	khafidatul aulia	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: renyah, rasanya gurih pedas, bau nya seperti cireng pada umumnya, warnanya agak golden brown Keluhan: kurang menarik tp udah oke sih Harapan: mungkin dibikin lebih kekinian dan ditambah stiker produk
71	Hasna Azizah	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Teksturnya klo basah kena bumbu makin kenyal, tpi klo bumbu kering jadi garing diluar kenyal didalam Aroma: gurih Rasa: gurih pedas Warna: putih kecoklatan Keluhan: Kemasan kurang menarik, tidak ada identitas merk, kurang terlihat higienis, minyaknya rembes, tidak praktis untuk yg bawa motor krn ga ada lubang buat dipegang Harapan: kemasan dengan fitur tutup yang rapat tapi tetap ada lubang udara, misal warna kemasan yang cocok merah, kemasan harus praktis dibawa namun menampung banyak cireng, kemasan harus mudah dibawa, tahan minyak, bentuknya bisa dibuat ada tangkainya, tpi balik lagi urgensi dan efisiensi bahan
72	Mutiara Noor Fadhilla	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: enak, kulitnya tebal dan isiannya penuh, warnanya juga keliatan



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

			pedes jadi pasti gurih dan bikin nagih Keluhan: Untuk kemasannya kurang menarik, karena tidak memperlihatkan isi cireng nya, seharusnya, pakai kemasan yang dapat memperlihatkan isi cireng nya, contoh bisa pakai mika bening, dan tambahkan stiker/logo produk agar lebih menarik Harapan: Supaya kemasannya terlihat lebih menarik, bisa pakai mika bening jadi isi cirengnya langsung kelihatan, dan tambahkan juga stiker/logo, dan label level pedas nya				tidak menarik karena tidak ada identitas merk dan kemasan yang mudah lecek (tidak aesthetic). Harapan: Menurut saya, dibanding kemasan paper bag seperti itu lebih bagus kalau diganti menjadi model paper box, tapi tetap diberi alas untuk menyerap minyak. Supaya lebih menarik, beri logo di boxnya dan nomor kontak penjual, jadi lebih terlihat profesional.
73	Salsa Ahsana Millaty	<18 tahun	Kesan terhadap produk: Renyah diluar lembut didalam. Dapat memiliki rasa manis atau gurih tergantung pada isian. Cocok sebagai cemilan Keluhan: Kemasan kurang menarik, tidak cocok dengan tipe makanan seperti cireng yang agak berat dan berminyak Harapan: Warna kemasan tidak terlalu penting. Tapi bisa ditambahkan logo stiker. Bungkus sebaiknya memiliki dinding yang lebih tebal, atau antara box mika dan box kertas. Ada cela untuk udara panas keluar supaya cireng tidak lembek. Sediakan saos sambel atau tisu jika bisa	75	Hamdi	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur: Renyah di luar kenyal di dalam Rasa : ayamnya pedes aga manis sedikit. Keluhan: Kurang menarik , tidak bagus Packaging, tidak indentitas produk dan berminyak Harapan: Buat Lebih menarik dan tidak berminyak serta ada identitas dan juga lebih berwarna kemasannya
				76	Laksita Hanindya	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: bentuk dan warnanya bagus Keluhan: kemasan tidak menarik, tidak ada identitas merk dan juga tidak higienis Harapan: kemasan dengan biodegradable agar ramah lingkungan, kemasan harus ada identitas merk
				77	Rian Saputra	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur kenyal dan rasanya gurih dengan isian yg cukup pas Keluhan: Kemasan yg terlalu polos dan mudah sobek apa bila terkena minyak yg berlebihan Harapan: Alangkah baik nya kemasan di buat sebaik-baiknya dan semenarik mungkin
74	Alya Mutiara	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur luar garing/renyah dengan isian yang full, terlihat menggugah selera. Keluhan: Kemasan terlalu tipis, minyak jadi mudah merembes dan rawan robek kalau tidak segera dimakan atau dipindahkan cirengnya. Selain itu, jadi terlihat				



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

			apa bila ada bren dari produk lebih baik di tempelkan di kemasan
78	Shakila Ferliana	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur: Renyah di luar dan kenyal di dalam, tidak terlalu keras dan tetap lembut saat digigit. Aroma: Harum khas cireng goreng, terasa gurih dan menggugah selera. Rasa: Gurih, bumbu terasa merata, isian cukup banyak dan terasa sampai ke bagian dalam. Warna: Putih kekuningan di bagian luar, isian terlihat menarik dan tidak pucat. Tampilan: Bentuknya rapi dan ukurannya cukup konsisten. Keluhan: Kemasan masih menggunakan paperbag polos tanpa logo atau identitas merek, sehingga kurang menarik dan kurang mencerminkan branding produk. Selain itu, paperbag mudah menyerap minyak sehingga terlihat basah dan kurang higienis. Kemasan juga kurang kuat jika membawa dalam jumlah banyak dan tidak tahan lama saat perjalanan jauh. Tidak ada informasi produk seperti nama brand, varian rasa, tanggal produksi, atau kontak penjual. Harapan: Saya berharap kemasan diganti dengan bahan yang lebih tebal dan tahan minyak, misalnya menggunakan box food grade atau paperbag dengan lapisan anti minyak di bagian dalam. Kemasan sebaiknya memiliki desain yang menarik dengan logo, nama brand, warna khas, serta informasi produk seperti varian rasa dan kontak penjual. Akan lebih baik jika ada lubang ventilasi kecil agar cireng tetap
79	Jenny Niswa Nur Allaika	<18 tahun	renyah dan tidak lembap. Selain itu, kemasan harus cukup kuat untuk membawa banyak cireng sekaligus dan tetap terlihat rapi saat dibawa atau difoto untuk media sosial. Kesan terhadap produk: Tekstur nya baik, ga keras dan ga terlalu kenyal, aroma nya khas, rasanya pas tidak terlalu asin, warna setelah di goreng bagus, tidak gosong. Keluhan: Kurang menarik, terlalu polos dan tidak ada merk nya, masukan sedikit mungkin buat kemasan yang lebih tebal di sertakan elemen” yang cocok juga merk nya agar orang bisa lebih mengenal produk ini. Harapan: Buat kemasan baru dengan kertas yang lebih tebal, pakai warna dan elemen yang bagus juga cocok, yang paling penting tambahkan merk nya juga agar orang” yang melihat bisa tertarik dan mengetahui produk tersebut.
80	Claranita Rossi	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Renyah dan gurih Keluhan: Kemasannya yang tahan minyak aja supaya nggak gampang bolong dan nempel ke makanannya Harapan: Kalau warna disesuaikan aja, tapi yang penting tahan minyak aja supaya kemasannya nggak gampang bolong
81	Olivia Artadriani Matondan g	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur : Rasanya renyah pas dimakan, isiannya juga banyak Aroma : Harum & khas, keras banget Rasa : Gurih, sesuai dengan variannya Warna : Putih keceklatan



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

			Keluhan: Tidak ada identitas merknya, minyak dari cirengnya juga beberapa kali nembus ke kemasannya Harapan: Semoga bisa dibuat kemasan baru yang tahan minyak, jadi ga nembus kalo ditaro di tas, & semoga kemasannya praktis juga, gak segede kemasan yg sebelumnya dipakai			n Tekstur yang renyah dan didalamnya lembutt, aromanya sangat menggugah dari kulit cireng maupun isi cireng nya, rasanya pass dan enak Keluhan: kemasan belum ada brandingnya Harapan: kemasan dalam bahan yang baik untuk cireng ketika bersentuhan, tertutup rapat ketika dibawa sehingga tidak terkena udara lingkungan yg kurang baik, untuk warna seperti nya cocok kuning merah pastinya kemasan mudah dan simpel	
82	Alfina	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur : Renyah diluar kenyal didalam Aroma : micin Rasa : Gurih asin Keluhan: Terlalu kelihatan berminyak dan tidak menarik Harapan: Desain lebih menarik dan kalau bisa tahan minyak	86	Ratna Nurhayati	26 - 35 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur : renyah di pinggir dan kenyal di tengahnya Aroma : sedap sekali, menggiurkan, dominan gurih khas dari bawang putihnya Rasa : enak sekali Warna : putih standar cireng isi Keluhan: Kemasan kurang menarik dan tidak terlihat estetik karna tidak ada gambar dan mereknya, terlalu simpel dan apa adanya, kurang tebal dan terlalu tipis sehingga rembes minyak gorengnya. Harapan: Kemasannya pakai lapisan kertas minyak yg lebih tebal, saran warna kemasan coba pakai warna cokelat biasa aja biar gk terlalu kelihatan kotor, bentuknya kayaknya lebih menarik pakai yg ada pegangannya.
83	Indy	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Menarik sepertinya akan nagih Keluhan: Kurang menarik Harapan: lebih baik kemasannya menggunakan box coklat/ menggunakan kemasan yang tidak gampang sobek.				
84	Selma Kartika	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur : krispi di luar Aroma : wangi kaldu Rasa : Gurih Warna : Putih kuning Keluhan: Kemasan tidak sesuai standar, ada minyak menempel, tidak ada informasi produk, tidak tahan terhadap air Harapan: Buat kemasan setidaknya dalam paperbox, beri label produk, kalau bisa dengan nomor telepon atau alamat usaha	87	Aliyudha Frandito	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: eksturnya garing dan kenyal, rasa gurih dengan sedikit asin dan diisi ayam suir pedas didalam dengan aroma khas pedas dan daun jeruk segar, warna setelah dimasak untuk disajikan putih keemasan
85	Annatasya Cahya Putri	18 - 25	Kesan terhadap 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

			Keluhan: kemasan tidak tahan minyak, tidak terlalu menarik karena hanya kemasan polos Harapan: mengganti dengan bahan yang tahan minyak, desain bentuk kemasan bisa diubah menyerupai kantung kresek dengan pegangan karna cireng yang baru matang panas kesulitan apabila pembeli langsung memegang kemasan yang panas dan meminimalisir menggunakan kantung kresek lagi.				kemasan yang sesuai dengan ciri khas produk, dan juga kemasan yang tahan terhadap minyak supaya tidak ada bekas minyak saat tumpah di tas
				90	Astri Mustika Sari	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur : kenyal Aroma : perpaduan aroma gurih Rasa : pedas gurih Warna : golden brown Keluhan: Kemasan seharusnya tidak polos dan tidak menggunakan paperbag karena tidak akan menyerap minyak yang mana bisa mengurangnya cita rasa karena tidak kedap udara dan tidak efektif untuk dibawa kemana mana. Selain itu, perlu utk didaftarkan merek dagang tsb agar memiliki perlindungan hukum. Harapan: Kemasan dapat diganti dengan bowl agar tidak tembus minyak karena jujur pembeli akan malas jika banyak minyak di tangan.
88	Rinanda	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur: Renyah dan lembut Aroma: Sedap Rasa: Cenderung gurih Warna: Putih kecoklatan Keluhan: Kemasan kurang menarik dan terlihat rapuh/mudah rusak Harapan: Kemasan perlu menggunakan bahan yang tahan minyak dan dilengkapi dengan fitur pegangan untuk memudahkan pelanggan. Tampilan kemasannya sendiri dapat dibuat lebih menarik dengan desain-desain sederhana, dengan warna-warna cerah yang lebih mudah tertangkap mata, misal merah, kuning, jingga, atau putih.				
				91	Rizkyyyy	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur : Kering Aroma : khas cireng enak Rasa : Gurih dan pedas Warna : sesuai, tidak terlalu gosong. Enak Keluhan: Kemasannya kurang estetik, dan kurang bisa menyerap minyak. Mudah bocor karena terkena minyak yg bisa membuat sobek kemasannya Harapan: Kemasan yg estetika dan fungsinya yg harus benar-benar diperhatikan misalnya dengan tidak terjadi kerusakan karena minyak. Mudah jatuh karena terlalu kecil dan tidak dapat dipegang dengan benar.
89	mutiara tri	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Rasanya pas dan gurih, bentuknya konsisten dan bagus, teksturnya renyah saat digigit dan kenyal Keluhan: kemasannya terlalu polos, tidak menarik, dan tidak ada ciri khas produk Harapan: Buat kemasan dengan adanya penutup sehingga cireng tetap higienis, lalu warna				
				92	Muhammad Akmal	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: aroma: gurih rasa dan isian: pedas, gurih dan



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

			isian banyak tekstur: padat, kenyal Keluhan: first feel berminyak jadi sedikit judge/ga expect bagus, kurang menarik, biasa, ga ada keunikan dan identitas Harapan: kemasan tahan minyak dan tahan panas, praktis, menarik, serta aman(bisa muat banyak, tidak khawatir sobek/jatuh)	95	Amellia Salsabila	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Cireng memiliki tekstur yang renyah di bagian luar dan kenyal di bagian dalam. Aromanya gurih khas bawang putih dan cukup menggugah selera. Rasa yang dihasilkan gurih dan pas, tidak terlalu asin maupun hambar. Isian cireng yang bervariasi. Warna cireng putih kecoklatan dan terlihat matang merata. Bentuknya sederhana namun rapi dengan ukuran yang cukup pas. Keluhan: Kemasan masih terlihat sederhana dan kurang menarik secara visual. Identitas merek belum terlihat jelas sehingga kurang menonjol dibanding produk lain. Selain itu, bahan kemasan terasa kurang tebal sehingga mudah berminyak. Informasi produk seperti tanggal produksi dan komposisi juga belum tercantum secara lengkap, sehingga kesan higienis dan profesional masih perlu ditingkatkan. Harapan: Kemasan sebaiknya dibuat lebih menarik dengan desain dan warna yang konsisten sebagai identitas merek. Perlu ditambahkan logo yang lebih jelas serta informasi produk yang lengkap agar terlihat lebih profesional. Penggunaan bahan yang lebih tebal dan tahan minyak juga disarankan agar kemasan lebih kuat dan higienis. Selain itu, penambahan segel atau penutup yang rapat (tetapi tetap ada sedikit udara) akan membuat produk terasa lebih aman dan praktis bagi konsumen.
93	aulia heryanti	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: cirengnya enak kenyal, bumbu juga berasa banget Keluhan: kemasannya mudah robek karena minyaknya, dan cepet kotor Harapan: ganti kemasan menjadi bervariasi, dan tahan minyak	96	Sausan Nur Amalia	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: cirengnya enak isianya juga ngga pelit, teksturnya juga
94	Reizka syabrina	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Kenyal, gurih pedas, banyak pilihan rasa Keluhan: Kemasan terlalu polos, tidak terdapat logo, label, atau informasi produk sehingga kurang menarik kurang memberikan kesan profesional dan kurang memiliki nilai branding, kemasan juga belum food grade Harapan: Saya berharap kemasan dibuat lebih menarik dan higienis dengan tambahan logo serta nama merek "Nineung dan Si Bojot" dan keterangan rasa agar memudahkan pembeli. Sebaiknya menggunakan bahan food grade yang lebih tebal dan tahan minyak. Misalkan kemasan memiliki tutup yang cukup rapat namun tetap ada ventilasi agar cireng tidak lembek dan tetap enak dikonsumsi saat di take away.				



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

			pas renyah diluar dan kenyal didalam jadi ngga keras kalau digigit Keluhan: menurut saya kemasannya kurang menarik dan juga rentan bolong karena terkena rembesan minyak. selain itu, tidak ada identitas merk jadi semisal ingin pesan untuk acara tidak ada nomor atau sosmed yg bisa dihubungi Harapan: bahan yg digunakan harus food grade dan tahan minyak, hal ini dikarenakan cireng mengandung banyak minyak sehingga bahan yang dipakai harus tahan minyak agar kemasan tidak mudah rusak dan makanan pun tetap higienis		minyaknya terserap dengan baik, tertutup dan aman Harapan: Berikut saran perbaikan kemasan cireng dalam bentuk poin-poin dengan penjelasan singkat: - Desain Menarik dan Modern Gunakan tampilan visual yang bersih dan profesional, serta foto cireng yang terlihat renyah dan menggugah selera agar menarik perhatian konsumen. - Pemilihan Warna yang Tepat Pilih warna yang sesuai dengan karakter rasa (misalnya merah untuk pedas, hijau untuk original, dll) agar mudah dibedakan dan lebih eye-catching di rak. - Kemasan : Ziplock / (Bisa Ditutup Kembali) Tambahkan perekat atau ziplock agar kemasan dapat ditutup kembali sehingga produk tetap higienis dan tahan lama setelah dibuka. Bagian bawah dibuat sedikit lebih lebar untuk menampung lapisan penyerap minyak. Model standing pouch agar bisa berdiri di rak. Kemasan kardus/ tempat dengan lapisan kertas food grade penyerap minyak (oil absorbent pad). - Informasi Produk yang Lengkap Cantumkan komposisi produk, tanggal sampai baik untuk dikonsumsi, berat bersih, label halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. - Fitur Tambahan yang Menarik Tambahkan jendela transparan atau QR code berisi cara penyajian agar kemasan lebih informatif dan interaktif - Penguatan Branding Sertakan logo, tagline, dan identitas merek yang jelas agar produk mudah dikenali dan memiliki ciri khas dibanding kompetitor.
97	Sindy Fentika	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur : Renyah Aroma : gurih Rasa : Gurih Warna : Putih kecoklatan Keluhan: Kemasan kurang menarik, mudah rusak Harapan: Kemasan diperbaiki, tahan minyak, setidaknya sisa minyak jangan sampai membuat orang salah fokus sehingga bisa mengurangi minat pelanggan.		
98	Virgiana Duenri Putri	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur : Renyah diluar kenyal didalam Aroma : gurih khas bawang putih Rasa : Gurih sesuai dengan rasanya ada yang pedas atau asin Warna : Putih kecoklatan Keluhan: Kemasan kurang menarik, tidak ada identitas merk, kurang higienis yang dari kertas biasa, bisa inovasi baru dan design yang menarik untuk eye catching customer saat membeli produk cireng tsb, memilih kemasan supaya		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

99	Mundi Rahmannisa	18 - 25 tahun	Kesan terhadap produk: Tekstur: perpaduan crispy dan kenyal Bentuk: bentuk yang rapih dibuat menggunakan cetakan pastel Aroma: aroma bumbu yang kuat namun tidak menusuk hidung Rasa: gurih dengan rasa bumbu yang cukup kuat Warna: bagian luar berwarna putih dan isi dalam berwarna kuning kemerahan Keluhan: Tidak menarik, tidak nyaman untuk dibawa (dipegang atau ditaruh tas), kemasan mudah rusak, tidak menggambarkan merk dan produk yang dijual Harapan: Bahan kemasan yang tahan minyak bocor sehingga nyaman dibawa seperti berbahan plastik atau kertas tebal, bentuk kemasan yang memiliki handle sehingga mudah dibawa, kemasan dapat ditutup dengan rapat sehingga memungkinkan dibawa didalam tas dan tidak menumpahkan produk, desain kemasan disertai	100	Desiyana Yogi	18 - 25 tahun	logo/gambar pada kemasan yang menggambarkan produk dan merk, desain kemasan menggunakan warna menarik yang dirasa menggambarkan produk makanan ringan gurih seperti oranye/kuning/merah Kesan terhadap produk: renyah, aroma bumbunya kuat, rasanya gurih pedas manis, warna putih kecoklatan Keluhan: tidak ada logo atau desain yang melambangkan brand tersebut, kurang menarik perhatian serta kurang higienis karena minyak dari cireng tersebut tidak meresap dan seringkali mengganggu Harapan: menggunakan kemasan yang mudah nyaman digunakan, seperti box atau cup yang nyaman digunakan saat memakannya, dan menggunakan kemasan yang memiliki desain yang unik sehingga dapat menarik pelanggan untuk membeli
----	------------------	---------------	---	-----	---------------	---------------	---



Lampiran 3. Hasil SPSS (Instrumen Disfungsional)

		Correlations						
		X1	X2	X3	X4	X5	X6	TOTAL
X1	Pearson Correlation	1	.533***	.331***	.452***	.288**	.269**	.716***
	Sig. (2-tailed)		<.001	<.001	<.001	.004	.007	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X2	Pearson Correlation	.533***	1	.358***	.339***	.371***	.379***	.724***
	Sig. (2-tailed)	<.001		<.001	<.001	<.001	<.001	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X3	Pearson Correlation	.331***	.358***	1	.383***	.210*	.447***	.663***
	Sig. (2-tailed)	<.001	<.001		<.001	.036	<.001	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X4	Pearson Correlation	.452***	.339***	.383***	1	.372***	.470***	.724***
	Sig. (2-tailed)	<.001	<.001	<.001		<.001	<.001	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X5	Pearson Correlation	.288**	.371***	.210*	.372***	1	.345***	.606***
	Sig. (2-tailed)	.004	<.001	.036	<.001		<.001	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X6	Pearson Correlation	.269**	.379***	.447***	.470***	.345***	1	.700***
	Sig. (2-tailed)	.007	<.001	<.001	<.001	<.001		<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
TOTAL	Pearson Correlation	.716***	.724***	.663***	.724***	.606***	.700***	1
	Sig. (2-tailed)	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001	
	N	100	100	100	100	100	100	100

***. Correlation at 0.001 (2-tailed).

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

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

➔ Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	100	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	100	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.778	6

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



Lampiran 4. Hasil SPSS (Instrumen Fungsional)

		Correlations						
		X1	X2	X3	X4	X5	X6	TOTAL
X1	Pearson Correlation	1	.300**	-.079	.224*	.195	.232*	.487***
	Sig. (2-tailed)		.002	.434	.025	.052	.020	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X2	Pearson Correlation	.300**	1	-.021	.175	.561***	.207*	.681***
	Sig. (2-tailed)	.002		.838	.081	<.001	.039	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X3	Pearson Correlation	-.079	-.021	1	.128	.102	.118	.335***
	Sig. (2-tailed)	.434	.838		.204	.315	.241	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X4	Pearson Correlation	.224*	.175	.128	1	.071	.264**	.436***
	Sig. (2-tailed)	.025	.081	.204		.480	.008	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X5	Pearson Correlation	.195	.561***	.102	.071	1	.403***	.761***
	Sig. (2-tailed)	.052	<.001	.315	.480		<.001	<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
X6	Pearson Correlation	.232*	.207*	.118	.264**	.403***	1	.685***
	Sig. (2-tailed)	.020	.039	.241	.008	<.001		<.001
	N	100	100	100	100	100	100	100
TOTAL	Pearson Correlation	.487***	.681***	.335***	.436***	.761***	.685***	1
	Sig. (2-tailed)	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001	
	N	100	100	100	100	100	100	100

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

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

*** Correlation at 0.001 (2-tailed)

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary			
		N	%
Cases	Valid	100	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	100	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.603	6

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 5. Nilai R Tabel

df = (N-2)	Tingkat signifikansi untuk uji satu arah				
	0.05	0.025	0.01	0.005	0.0005
	Tingkat signifikansi untuk uji dua arah				
	0.1	0.05	0.02	0.01	0.001
51	0.2284	0.2706	0.3188	0.3509	0.4393
52	0.2262	0.2681	0.3158	0.3477	0.4354
53	0.2241	0.2656	0.3129	0.3445	0.4317
54	0.2221	0.2632	0.3102	0.3415	0.4280
55	0.2201	0.2609	0.3074	0.3385	0.4244
56	0.2181	0.2586	0.3048	0.3357	0.4210
57	0.2162	0.2564	0.3022	0.3328	0.4176
58	0.2144	0.2542	0.2997	0.3301	0.4143
59	0.2126	0.2521	0.2972	0.3274	0.4110
60	0.2108	0.2500	0.2948	0.3248	0.4079
61	0.2091	0.2480	0.2925	0.3223	0.4048
62	0.2075	0.2461	0.2902	0.3198	0.4018
63	0.2058	0.2441	0.2880	0.3173	0.3988
64	0.2042	0.2423	0.2858	0.3150	0.3959
65	0.2027	0.2404	0.2837	0.3126	0.3931
66	0.2012	0.2387	0.2816	0.3104	0.3903
67	0.1997	0.2369	0.2796	0.3081	0.3876
68	0.1982	0.2352	0.2776	0.3060	0.3850
69	0.1968	0.2335	0.2756	0.3038	0.3823
70	0.1954	0.2319	0.2737	0.3017	0.3798
71	0.1940	0.2303	0.2718	0.2997	0.3773
72	0.1927	0.2287	0.2700	0.2977	0.3748
73	0.1914	0.2272	0.2682	0.2957	0.3724
74	0.1901	0.2257	0.2664	0.2938	0.3701
75	0.1888	0.2242	0.2647	0.2919	0.3678
76	0.1876	0.2227	0.2630	0.2900	0.3655
77	0.1864	0.2213	0.2613	0.2882	0.3633
78	0.1852	0.2199	0.2597	0.2864	0.3611
79	0.1841	0.2185	0.2581	0.2847	0.3589
80	0.1829	0.2172	0.2565	0.2830	0.3568
81	0.1818	0.2159	0.2550	0.2813	0.3547
82	0.1807	0.2146	0.2535	0.2796	0.3527
83	0.1796	0.2133	0.2520	0.2780	0.3507
84	0.1786	0.2120	0.2505	0.2764	0.3487
85	0.1775	0.2108	0.2491	0.2748	0.3468
86	0.1765	0.2096	0.2477	0.2732	0.3449
87	0.1755	0.2084	0.2463	0.2717	0.3430
88	0.1745	0.2072	0.2449	0.2702	0.3412
89	0.1735	0.2061	0.2435	0.2687	0.3393
90	0.1726	0.2050	0.2422	0.2673	0.3375
91	0.1716	0.2039	0.2409	0.2659	0.3358
92	0.1707	0.2028	0.2396	0.2645	0.3341
93	0.1698	0.2017	0.2384	0.2631	0.3323
94	0.1689	0.2006	0.2371	0.2617	0.3307
95	0.1680	0.1996	0.2359	0.2604	0.3290
96	0.1671	0.1986	0.2347	0.2591	0.3274
97	0.1663	0.1975	0.2335	0.2578	0.3258
98	0.1654	0.1966	0.2324	0.2565	0.3242
99	0.1646	0.1956	0.2312	0.2552	0.3226
100	0.1638	0.1946	0.2301	0.2540	0.3211



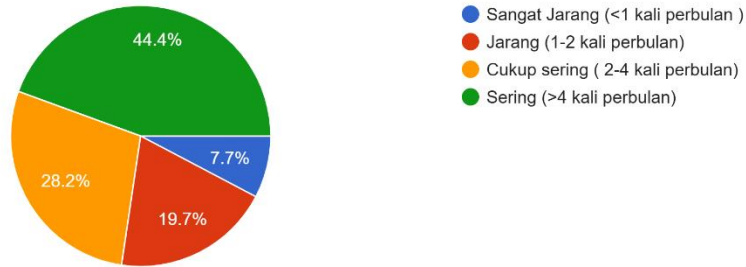
Hak Cipta :

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

Lampiran 6. Hasil Kuesioner Fuzzy Kano

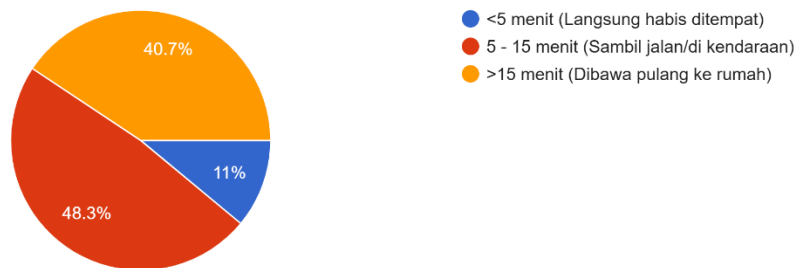
Seberapa sering mengonsumsi cireng ready to eat?

117 responses



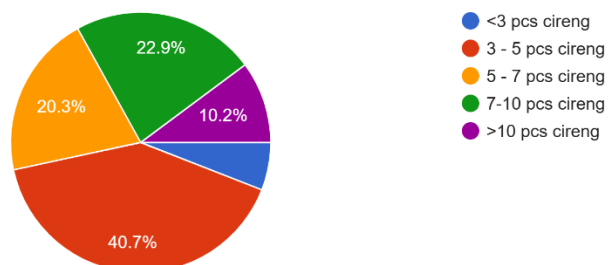
Berapa lama biasanya jarak waktu anda membeli cireng hingga memakannya?

118 responses



Seberapa banyak jumlah cireng yang biasanya sering Anda beli dalam satu kali pembelian?

118 responses

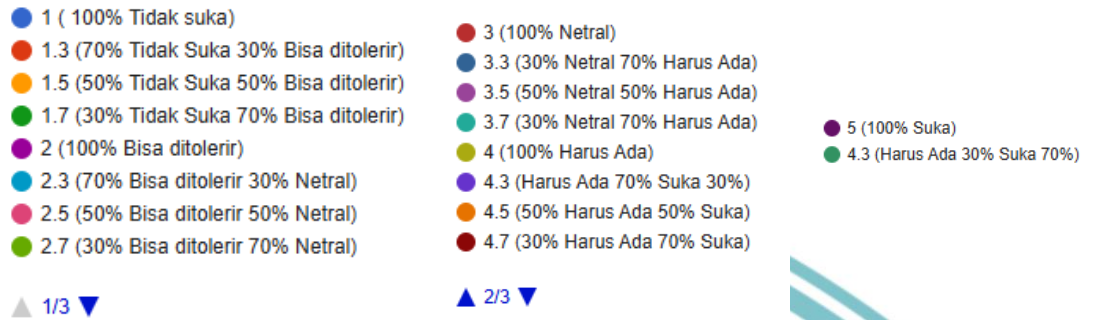




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

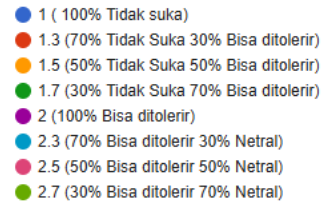
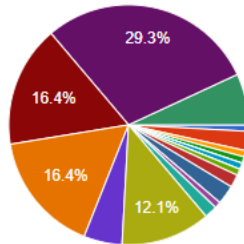
Hak Cipta :

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



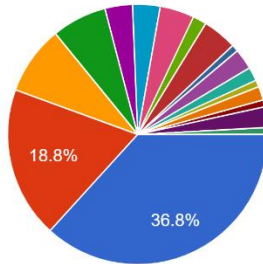
kemasan cireng yang **MAMPU MENAHAN MINYAK**

116 responses



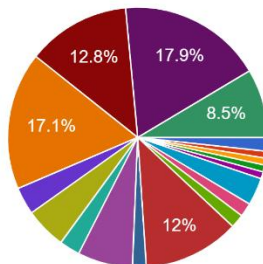
kemasan cireng yang **TIDAK MAMPU MENAHAN MINYAK**

117 responses



kemasan cireng yang **MENARIK**

117 responses

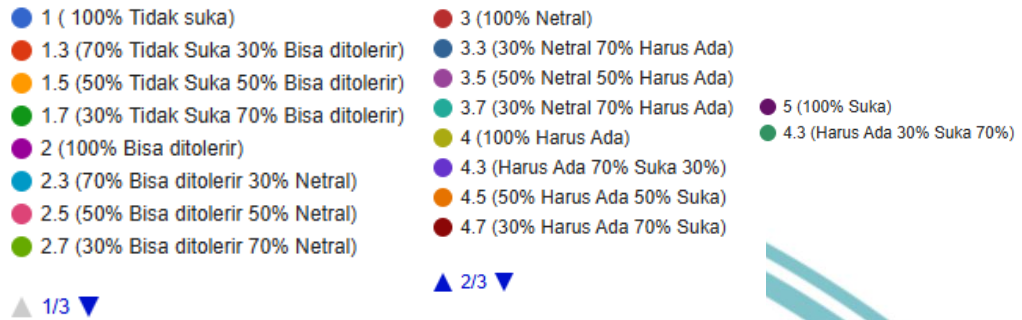




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

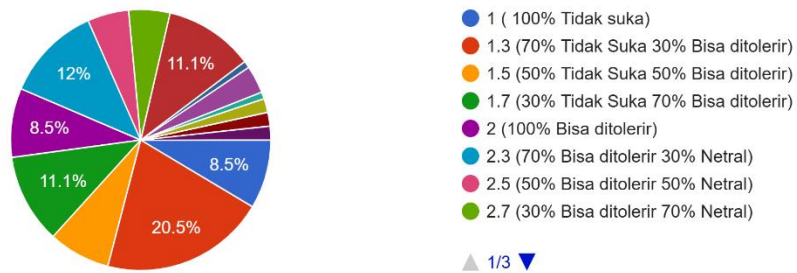
Hak Cipta :

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



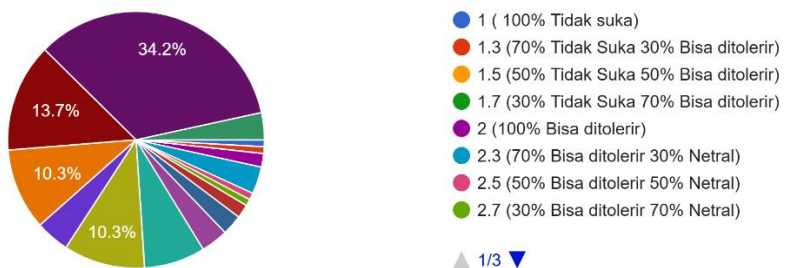
kemasan cireng yang TIDAK MENARIK

117 responses



kemasan cireng yang FOODGRADE

117 responses

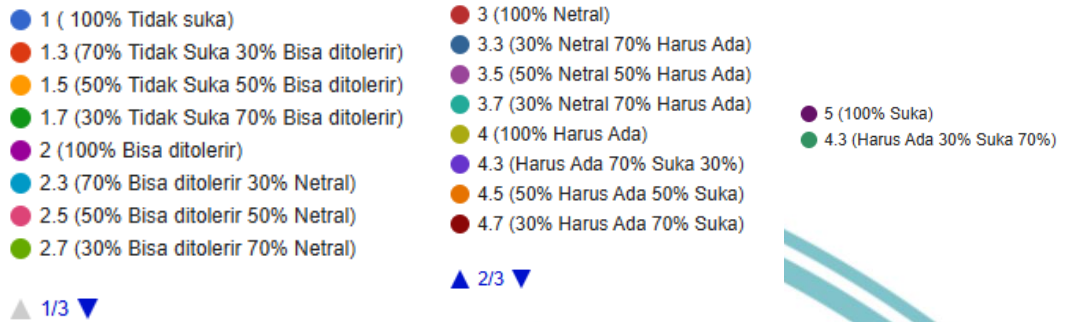




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

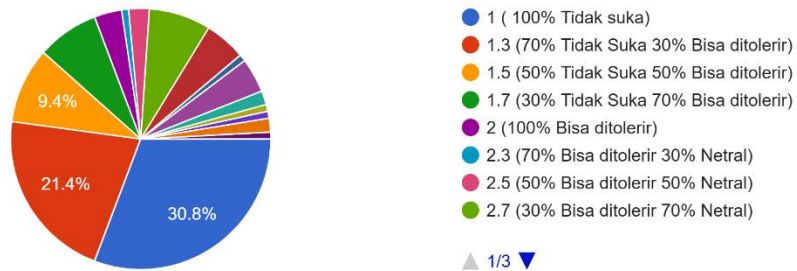
Hak Cipta :

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



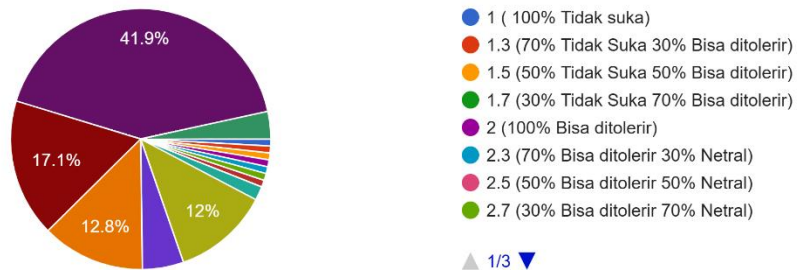
kemasan cireng yang TIDAK FOODGRADE

117 responses



kemasan cireng yang HIGIENIS

117 responses

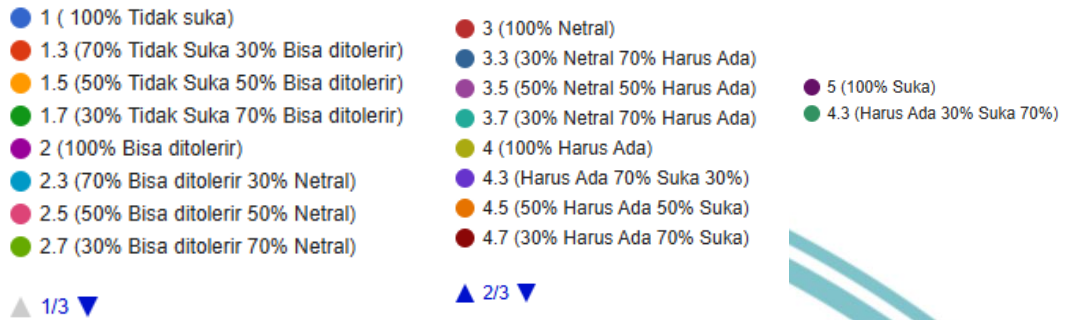




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

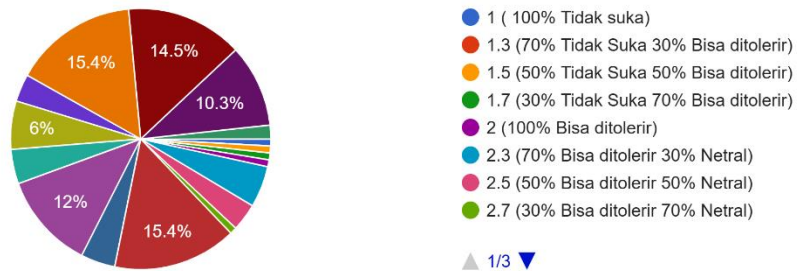
Hak Cipta :

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



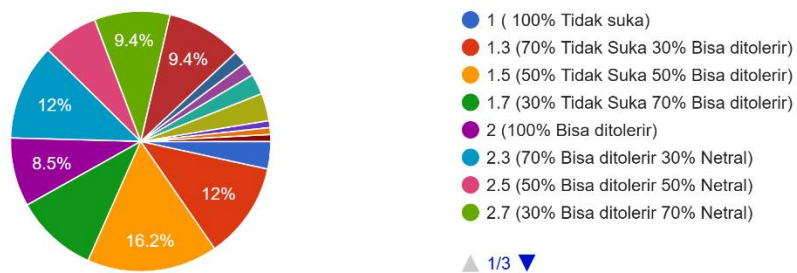
kemasan cireng yang MEMILIKI IDENTITAS MEREK

117 responses



kemasan cireng yang TIDAK MEMILIKI IDENTITAS MEREK

117 responses

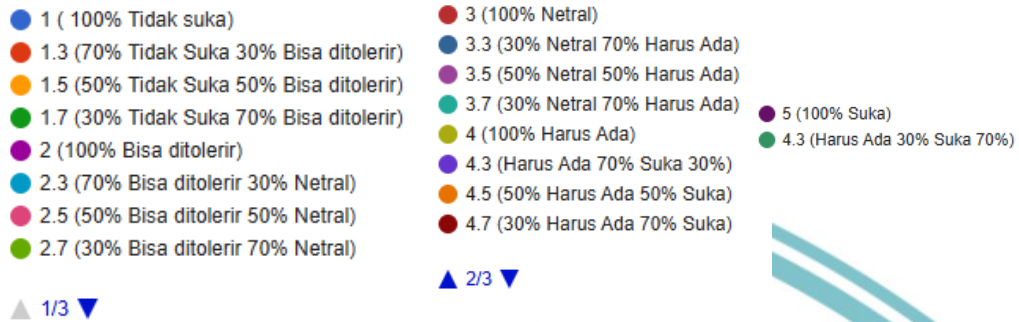




© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

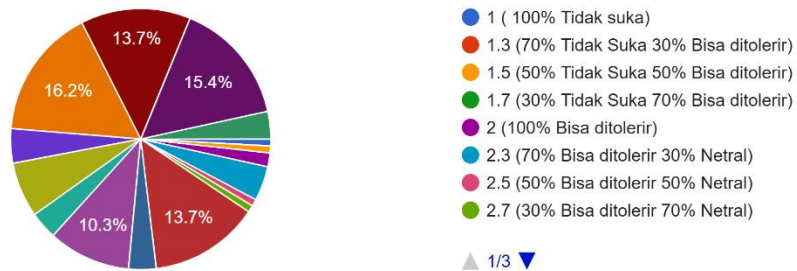
Hak Cipta :

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



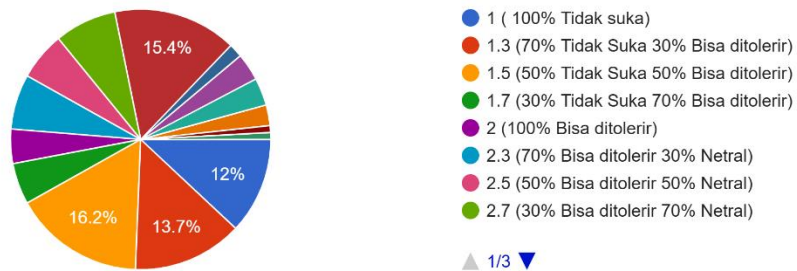
kemasan cireng yang EKONOMIS

117 responses



kemasan cireng yang TIDAK EKONOMIS

117 responses





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 7. Jawaban responden
(pertanyaan fungsional)

Responden	X1	X2	X3	X4	X5	X6
1	4.5	3.3	4.7	4.3	3.3	3.3
2	4.3	4.7	3.7	4.5	4.7	3.3
3	5	3	5	5	3.7	5
4	4	3	4	4.5	2.7	4.5
5	5	3	5	5	3	3
6	4.3	3.7	4.7	4.7	3.5	4.5
7	5	4.5	5	5	4.5	5
8	5	5	5	5	4.7	5
9	4.3	4.5	3.3	4	2.3	4.3
10	5	5	4.5	5	5	3
11	5	4.5	4.5	5	4.5	4.5
12	4.3	5	3.7	4.7	2.5	3.5
13	5	3	4.7	5	3.3	5
14	5	2.7	5	5	3	3
15	4.5	3.5	4.3	4.7	4.7	4.3
16	4.5	4.3	4.5	4.5	4.5	4.5
17	5	4.3	4.7	4.3	5	4.7
18	4	4.3	4	4	3	3.5
19	3.5	3	4	4.3	3	5
20	4.5	4.7	4.7	4.7	4.7	4.5
21	4	5	3.7	5	3	3
22	4	3	5	4	3	3
23	4	3.5	2.3	4	4.5	2.3
24	5	4.5	2.7	4	4.3	3.5
25	4.7	3	5	5	3.7	4
26	4	4	5	5	4.7	5
27	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7
28	5	5	5	5	4	3
29	4.5	4.3	3.7	5	3.5	4.7
30	4.3	4.3	4.5	5	3.5	3.7
31	4.3	3.7	5	5	2.3	3.7
32	4.7	4.7	5	5	4.7	4.5
33	4	5	5	5	5	4.5
34	5	4.7	5	4.7	5	4.5
35	4	4.7	5	4.7	4	4.5
36	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7
37	5	4.7	5	5	4.5	5
38	4.7	5	4	4.5	4.3	3.5

39	4.7	4	4.7	4.5	4.5	4.3
40	4.5	4.3	4.5	4	3.5	3.5
41	4.5	4.5	3.3	4.5	4.5	3.5
42	5	4.7	4.5	5	4.5	4.5
43	5	5	3.7	4.7	4.7	4.5
44	5	5	3	5	5	5
45	4.5	3	4.3	3	3.3	4
46	5	4.5	5	5	3.5	5
47	5	5	5	5	4	5
48	3	5	5	5	5	5
49	3.3	4.5	4.7	4	3	4
50	5	4.5	3.7	5	4.5	3.5
51	4.5	4	3.5	5	4	3.5
52	4.3	4.3	4.3	5	4.7	3
53	5	5	5	5	3	3
54	4.7	3	5	5	3	3.7
55	4	4.5	3.5	5	2.5	3.5
56	5	5	3	5	3.5	4
57	5	4.5	3.5	5	4	5
58	5	5	5	5	5	5
59	5	5	5	5	4	3
60	4	3	5	5	3	3
61	5	3	4	4	3	2
62	5	4.3	5	4.5	3.7	5
63	5	4.5	5	5	4.7	4.7
64	4.7	4	5	4.5	5	2.3
65	4	3.5	5	4.7	4.5	3.3
66	4.3	4.3	4	4	4.7	4.3
67	4.7	4.5	4.5	4.5	4	4.7
68	5	4.7	5	5	4.5	4.5
69	4.5	4.7	4	4	3.5	4.5
70	4.7	4.5	3.7	4.7	3.7	4
71	3.7	4.5	4	4	3.5	4
72	5	5	5	5	5	5
73	5	4.5	4.5	5	4.5	4.3
74	4.5	3.7	4.7	4.7	2.5	4.3
75	4.7	3.5	4.7	4.7	3.3	4.5
76	3.3	4.3	4.3	4.3	2.5	2.7
77	4.3	4.7	5	4.3	4.7	4.7
78	4.7	5	4.3	5	3	4.3
79	4.5	5	4.7	4.7	4.5	4.3

Hak Cipta :

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



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

80	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7
81	4.3	3	2.5	3.7	3	4
82	5	3.5	5	4.5	4.7	3
83	5	5	5	5	4.7	3
84	4.5	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7
85	4.7	4.3	4.7	4.3	3.5	3.7
86	4.3	4.5	4.3	4.5	4.3	4.7
87	4.3	3.5	5	4.5	3.5	4.7
88	4.7	4.5	5	4.5	5	4.7
89	4.5	5	4	4	4.5	4.5
90	4.7	4.3	4.3	4.7	4.5	3.3

91	4.5	3.5	3.7	4.3	4.5	4
92	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
93	4.7	4.5	5	5	3.5	2.3
94	4.7	3.5	3.3	4.3	3.5	4.5
95	4.3	2.7	3.7	4.5	3.5	4.7
96	4	4.7	4	4	3.5	4.7
97	3.7	3	4.5	4	3	3
98	4.7	3.3	4.7	5	4.3	4.3
99	4	4.3	5	4.3	4.3	4.7
100	4.3	4	4.5	4.7	3.7	4.5

Lampiran 8. Jawaban responden
(pertanyaan disfungsional)

Responden	X1	X2	X3	X4	X5	X6
R1	1.3	1.7	1.3	1.5	2.3	2.7
R2	1.7	2.7	2.7	2.3	2.3	2.3
R3	5	3	1.3	1	2.7	1.5
R4	1.5	2	2	1	2.7	1.5
R5	1	3	1	1	3	3
R6	1.3	3	1.3	1.7	1.5	2.7
R7	1	2	1	1.7	2.7	1.5
R8	1	1	1	1	2.7	1
R9	1.3	1.7	2	1	2.3	2.7
R10	1	1	3	1	1.3	3
R11	1	1.5	1.5	1	1.3	1.5
R12	1.3	1.5	1.7	1	2.3	1.5
R13	1	1.5	1.3	1	1.5	1.3
R14	1	1.7	1	1.3	2	3
R15	4.3	3	3.7	4.5	3.7	3.7
R16	1	1.3	1.3	1	1.5	1.3
R17	1.7	2.3	1.7	1.3	2.3	2.3
R18	1.3	1.3	1	1.7	1.5	3.5
R19	1	3	1.3	1	3	1
R20	1	1.3	1	1.3	1.3	1.5
R21	1	3	2	1	3	2.5
R22	2	2	3	1	3	3
R23	1	2.5	1.3	1	3.5	2.5
R24	1	4.7	1.7	1	1.5	4.5

R25	2.3	3	1	1	2	1.5
R26	2.5	2.5	2.5	1	2.5	1
R27	1.7	1.3	1.3	1	2.5	1.3
R28	1	1	1	1	3	3
R29	1.7	1.5	1.3	1.3	3.5	2.3
R30	1.3	1.7	1.5	1	1.7	2.3
R31	5	2.5	1	1.5	2.3	2.3
R32	1.5	2.3	1	1.3	1.5	1.3
R33	1	1	1	1	1	1
R34	1.3	1.3	1	1.3	1.3	1.3
R35	1	1.3	1	1.3	1.3	1.5
R36	2.7	3.7	1.3	1.3	4	1.7
R37	1	1.3	1	1	1.5	1
R38	1.3	1.5	1	1	1.7	1.3
R39	1.5	3.5	1.3	1.3	1.5	1.7
R40	1.3	2.7	4.5	1	3.3	2.5
R41	1.5	2.7	2.7	1	1.7	2.3
R42	1	1.3	3	1	1.3	3
R43	1	1.3	1.3	1.3	1.7	1.3
R44	1	1	1	1	3	3
R45	3	1	1.5	4.3	2.7	3
R46	1	1.7	1	1	2.5	1
R47	1	2	1	1	2	1.3
R48	3	3	3	1	1.3	2
R49	1.3	1.3	1	1	3.7	3.7
R50	1	1.7	3.7	1	1.3	2.5
R51	1	1.7	2.5	1	1.3	3.5
R52	3.5	4	1.5	1	1.5	3
R53	1	1.3	1	1	3	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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

R54	1	3	1.3	1	3	1.5
R55	1	1.7	3.5	1	1.5	2.5
R56	1	1	3	1	1.3	1.5
R57	1.3	1.3	2.5	1	1.3	1.3
R58	2.5	2.3	1.3	1.3	1.7	1.7
R59	1	1.3	1.7	5	3	3
R60	1	2.3	1	1	2	1
R61	1	3	1	1	4	2
R62	3	4	3.5	3.5	2.5	4.3
R63	1	1.7	3.3	1	1.7	1.7
R64	1	1	1	1.3	1.3	3
R65	1	2.7	1	1.3	2.3	1.3
R66	1.5	1.7	1.3	1.3	1.3	1.3
R67	2	3	1.3	1.3	2	3
R68	1.5	1.5	1.3	1	2	1.5
R69	1.3	1.3	1	1	1.5	1.5
R70	1.3	1.3	1.7	1.3	1.7	1
R71	2.5	3	3	3	2	2
R72	1	1	1	1	1	1
R73	2.3	2.3	3.5	1	3.7	3.7
R74	2.5	2.3	1.5	1.3	2.5	1.7
R75	1.3	2.5	1.3	1.3	2.7	1.5
R76	3.7	3.3	1.5	1.3	1.5	3.3
R77	1	1.3	1	1	1.5	1.5

R78	3	3	2.7	1	2.7	2.7
R79	1.7	1.3	1.3	1	1.5	2.3
R80	1.3	1.3	1.3	1.3	2.3	2.7
R81	3	2.3	1.3	1.5	2.7	3
R82	1	3.5	1	1.5	2.3	3
R83	1	1.3	1	1	1.7	3
R84	4.7	5	4.5	4.7	4.7	4.7
R85	1.3	1.3	1.5	1	2.3	2.5
R86	1.7	1.7	1	1.3	1.7	1.3
R87	3.3	1.7	1	1.3	1.5	1.3
R88	2.3	2.7	1.7	1.7	1.3	2.3
R89	1.5	2	1	1	1.7	1
R90	4.5	2.3	2.7	1.7	2.7	2.7
R91	4.5	4.7	4	5	4.3	4.5
R92	1.3	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
R93	1.5	1.3	1	1	2.5	1.3
R94	1.3	2.3	3.5	1.3	2.3	2.7
R95	3.7	3.5	2.7	1.3	1.5	1.3
R96	1.3	2.3	1.3	1	2.5	1.7
R97	1.5	2	1.3	1	4	1
R98	1.7	2.7	2.7	3	2.7	3.3
R99	4	2.3	1.7	1.7	2.3	1.5
R100	2.3	2.3	2.7	1	2.7	2.7



Hak Cipta :

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

Lampiran 9. Kuesioner dan Hasil Survei Perancangan Kemasan

Perancangan Model Kemasan Cireng

Assalamualaikum Wr. Wb.

Perkenalkan, saya Nur Rahma Dini Apriani (NIM 2206411078), mahasiswi Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan, Politeknik Negeri Jakarta, yang sedang melaksanakan penelitian mengenai pengembangan kemasan cireng siap saji pada UMKM Nineung dan Si Bojot.

UMKM Nineung dan Si Bojot merupakan usaha kuliner yang menjual cireng isi dengan konsep prasmanan dan lebih dari 20 varian rasa. Meskipun produknya diminati, kemasan yang digunakan saat ini masih mengalami rembes minyak, belum memiliki identitas merek yang kuat, serta belum mencantumkan informasi produk secara lengkap.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan memperoleh preferensi konsumen sebagai dasar dalam merancang kemasan yang lebih fungsional, menarik, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Responden yang diharapkan berpartisipasi adalah individu yang menyukai cireng, pernah membeli produk Nineung atau Si Bojot, atau mengetahui kemasan yang digunakan oleh kedua UMKM tersebut.

Seluruh data yang diberikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Atas kesediaan dan partisipasi Anda dalam mengisi kuesioner ini, saya mengucapkan terima kasih.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Nama *

Long-answer text

Jenis kelamin *

- ☐ Perempuan
- ☐ Laki laki

Usia *

- ☐ <17 Tahun
- ☐ 17 - 24 Tahun
- ☐ 25 - 32 Tahun
- ☐ 33 - 40 Tahun
- ☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

- ☐ Pelajar
- ☐ Mahasiswa/i
- ☐ Ibu Rumah Tangga
- ☐ Wiraswasta
- ☐ Pegawai Negeri Sipil



© 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

Ilustrasi *

Contoh setiap kriteria disajikan pada masing-masing opsi jawaban.

- ☐ Hanya menggunakan ilustrasi



- ☐ Menggunakan gabungan ilustrasi & foto



Bentuk & tutup kemasan *

Contoh bentuk kemasan dilampirkan pada masing-masing opsi jawaban.

- ☐ Unique + Lock



- ☐ Gusset Vertical + Folding



- ☐ Bowl + Overlapping lid



- ☐ Rectangle + Tuck in Flap





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Gaya desain *

Gambar di bawah ini merupakan contoh dari masing-masing gaya desain. Silakan pilih gaya desain yang paling sesuai dengan preferensi Anda.

GAMBARAN GAYA DESAIN



☐ Tradisional

☐ Modern

☐ Minimalis

☐ Simple

☐ Playful

Pencantuman Informasi produk dan produsen *

☐ Label/stiker

☐ Cetak langsung di material

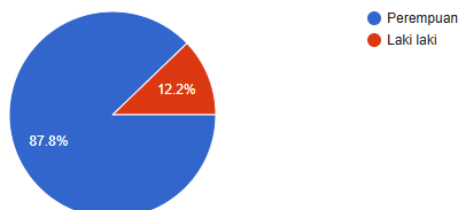
Saran terkait gaya desain kemasan (opsional) *

Long-answer text

Jenis kelamin

41 responses

[Copy chart](#)





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

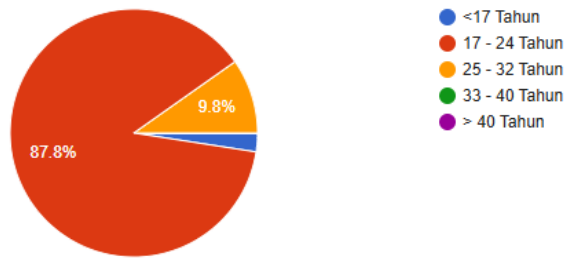
Hak Cipta :

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

Usia

41 responses

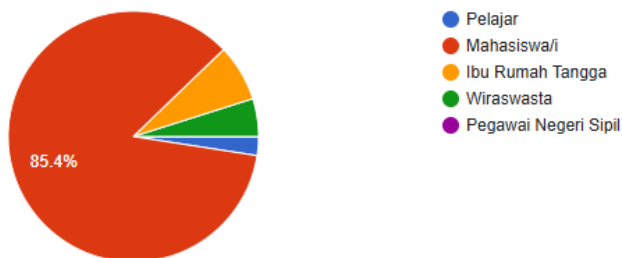
Copy chart



Pekerjaan

41 responses

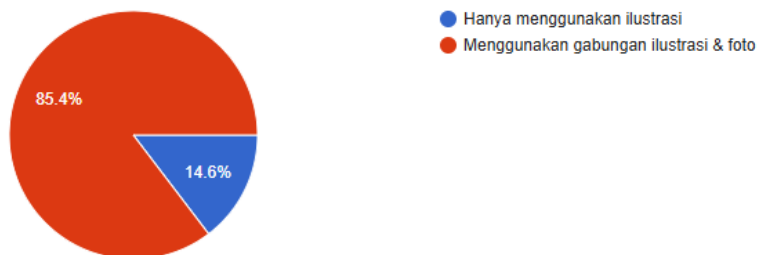
Copy chart



Ilustrasi

41 responses

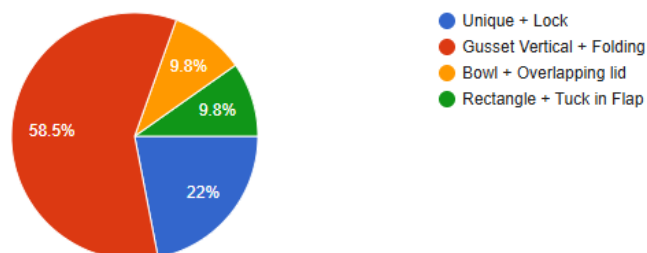
Copy chart



Bentuk & tutup kemasan

41 responses

Copy chart





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

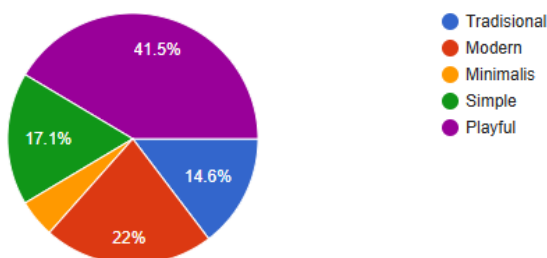
Hak Cipta :

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

Gaya desain

41 responses

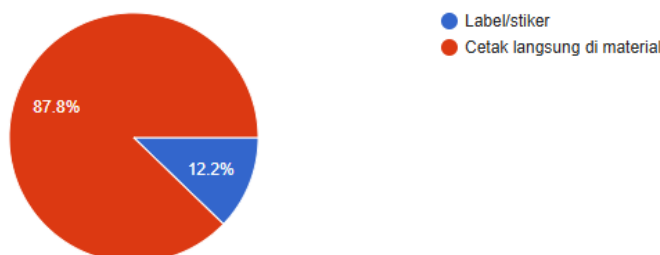
Copy chart



Pencantuman Informasi produk dan produsen

41 responses

Copy chart



Responden	Saran
Rinda Ayu Febriyanti	bisa dimunculkan gambar cirengnya, warnanya orange/merah supaya ada ya biasanya cireng kan pedas identik nya, gaya desainnya mencolok aja biar menarik lagi, siapa tau desain menarik makin banyak yg tau, bisa buka cabang dimana mana
vina	pakai ilustrasi pop-art
Yuan	Buat se eyecatching mungkin agar menarik
Khairunnisa Aristanti	desain yang sederhana tetapi juga sedikit modern
Elea	bahan dalamnya jangan yang kertas gitu, misalnya kaya agak glossy? biar makanannya kejaga aja
Sopi	Desain kemasan dapat memiliki gaya yang unik, praktis, menggugah selera, mudah dikenali, dan mencerminkan identitas merek cireng siap saji UMKM Nineung dan Si Bojot.
Ninditha Hestiarani	Lebih ke family friendly aja biar tertarik bagi anak anak dan keluarga
Askana Naila	Bentuk terdapat handle dan desain dibuat semenarik mungkin
Stefanus Putra Pratama	lebih rapi dan menarik mata pelanggan
Yuni	Mungkin bisa menggunakan desain yang tradisional sebagai representasi makanan asli, dan menggunakan bahan-bahan ramah lingkungan untuk mendukung Go green movement
Renita Mualliah	Yang klasik saja, kotak, gampang dibawa, bisa muat penuh tanpa tumpah dan robek, nama brand jelas, gambar kemasan jelas, gampang ditutup dan mudah dibawa kemana mana
Tiara	Kemasan food-grade dengan warna cerah kontras untuk estetika mencolok yang langsung dikenali.
destia nurfaidah	lebih dibuat tahan minyak siii, terus gayanya jangan yg terlalu heboh, lebih kaya sederhana tapi banyak yg tertarik dengan kemasan itu ❤️
Ayunda Yecantika	menurut saya gaya playful cocok untuk desain kemasan produk ini karena cireng kan termasuk camilan yang bisa disukai oleh banyak orang terutama remaja dan anak kecil



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Kevin Multazam	Lebih Variatif
Wildan	Elegan, Simple dan modern
Ami	Semangat ka jika sudh selesai desainnya up ke sosmet ya
Yuda	Desain yang simpel dan modern
NR	gaya kemasan menarik
pebbiiii	Desain kemasan sebaiknya menggunakan warna yang cerah dan mencolok agar dapat menarik perhatian konsumen
Ghaitsa Dzikra Fitri Nurwahida	Lebih menarik kasih warna cerah, dan ramein
Kayla	Gaya playful dengan ilustrasi yang masih sesuai dengan produk
Ratna Nurhayati	Saran saya untuk mencantumkan opsi variasi rasa pada desain gambarnya, dan untuk jenis kemasannya juga kayanya recomended juga pakai yg ziplock, supaya ketahanan dan kebersihan makanannya lebih terjaga bagi pelanggan yang suka nyemil dalam jangka waktu panjang (suka dinanti-nanti dulu ahh makannya) gitu.
Azzahra	unik dan menarik
Mundi	Motif dan tema desain kemasan relevan dengan produk (contoh menggambarkan daerah asal makanan)

Lampiran 10. Penilaian Pakar (*Relation Matrix*)

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
E1	9	0	0	1	1	1	9
E2	9	3	0	0	0	0	9
E3	9	3	1	1	1	1	3
E4	3	1	1	3	3	3	3
E5	0	0	3	3	0	0	1
E6	9	9	1	1	1	1	3

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
E1	9	9	0	0	3	3	9
E2	9	0	0	0	9	9	9
E3	3	1	0	0	0	0	0
E4	9	0	1	9	9	9	9
E5	0	9	9	3	9	9	9
E6	9	9	0	0	9	9	9

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
E1	9	0	0	0	0	0	9
E2	9	0	0	0	0	0	9
E3	9	3	0	0	0	0	3
E4	1	1	3	9	9	9	9
E5	0	0	9	0	0	0	3
E6	9	3	3	3	3	3	9

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
E1	9	1	0	1	1	0	9
E2	3	1	0	0	3	1	9
E3	9	9	1	0	1	0	3
E4	3	1	9	9	9	3	9
E5	3	1	9	3	3	1	0
E6	9	0	0	3	9	9	9

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
E1	9	3	0	0	1	1	3
E2	9	1	3	1	1	1	3



Hak Cipta :

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

E3	9	3	1	1	3	1	3
E4	3	3	9	9	9	9	3
E5	3	3	9	9	9	9	3
E6	9	3	3	3	9	9	9

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
E1	9	0	0	0	0	0	3
E2	9	0	0	0	0	0	3
E3	9	3	0	0	0	0	3
E4	0	3	3	9	9	9	9
E5	0	0	9	0	0	0	0
E6	9	3	0	3	9	9	9

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
E1	9	3	9	3	9	3	9
E2	9	3	9	3	9	3	9
E3	9	3	9	3	9	3	9
E4	9	3	9	3	9	3	9
E5	9	3	9	3	9	3	9
E6	9	3	9	3	9	3	9

Lampiran 11. Penilaian Pakar (*Correlation Matrix*)

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
D1	0	3	1	3	1	1	1
D2	3	0	1	3	3	1	-3
D3	1	1	0	1	1	1	1
D4	3	3	1	0	3	3	1
D5	1	3	1	3	0	3	1
D6	1	1	1	1	3	0	9
D7	1	1	1	1	1	3	0

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
D1	0	9	9	9	9	9	9
D2	9	0	9	9	9	9	9
D3	9	9	0	9	9	9	9
D4	9	9	9	0	9	9	9
D5	9	9	1	1	0	9	9
D6	9	9	9	9	9	0	9
D7	9	9	9	9	9	9	0

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
D1	0	3	3	3	3	3	9
D2	3	0	1	3	9	1	3
D3	3	1	0	3	3	3	3
D4	3	1	3	0	3	3	3
D5	3	3	3	9	0	9	9
D6	3	3	3	3	3	0	9
D7	9	3	3	3	9	9	0

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
D1	0	3	1	3	3	3	9
D2	3	0	1	3	3	1	3
D3	1	1	0	3	3	1	1
D4	3	3	3	0	9	3	9



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

D5	3	3	3	9	0	9	3
D6	3	1	1	1	9	0	9
D7	9	3	1	9	3	9	0

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
D1	0	9	1	1	3	9	9
D2	9	0	1	3	3	9	9
D3	1	1	0	3	3	9	3
D4	1	3	3	0	9	9	3
D5	3	3	3	9	0	9	9
D6	9	9	3	9	9	0	9
D7	9	3	3	3	9	9	0

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
D1	0	1	1	1	3	3	9
D2	1	0	1	3	3	3	3
D3	1	1	0	9	9	1	9
D4	1	3	9	0	3	3	9
D5	3	3	9	3	0	3	9
D6	3	3	9	3	3	0	3
D7	9	3	9	9	9	3	0

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7
D1	0	3	1	9	9	3	9
D2	3	0	1	3	3	3	3
D3	1	3	0	1	3	3	1
D4	9	3	1	0	9	3	9
D5	9	3	3	9	0	3	9
D6	3	3	1	3	3	0	3
D7	9	9	1	9	9	9	0

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 12. Kuesioner Evaluasi & Hasil Survei

Kuisisioner *Benchmarking*

B I U G X

Assalamualaikum Wr. Wb.

Perkenalkan, saya Nur Rahma Dini Apriani (NIM 2206411078), mahasiswi Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan, Politeknik Negeri Jakarta.

Saat ini saya sedang melakukan penelitian mengenai **pengembangan kemasan cireng isi siap saji** pada UMKM Nineung dan Si Bojot yang berkonsep prasmanan. Kuesioner ini bertujuan **untuk memperoleh penilaian dan masukan terhadap desain kemasan yang telah dikembangkan melalui perbandingan dengan kemasan kompetitor** sebagai bahan evaluasi dan penyempurnaan desain.

Terima kasih atas kesediaan meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner ini. Penilaian dan masukan yang diberikan akan sangat membantu dalam proses pengembangan kemasan pada penelitian ini.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Nur Rahma Dini Apriani

Nama *

Long-answer text

Usia *

- ☐ <17 Tahun
- ☐ 17 - 24 Tahun
- ☐ 25 - 32 Tahun
- ☐ 33 - 40 Tahun
- ☐ >40 Tahun

Pekerjaan *

- ☐ Mahasiswa/i
- ☐ Pelajar
- ☐ Wiraswasta
- ☐ Pegawai Negeri Sipil
- ☐ Ibu Rumah Tangga

Apakah anda pernah membeli Cireng Nineung dan Si Bojot? atau sering mengonsumsi dan menyukai jajanan cireng? *

- ☐ Ya
- ☐ Tidak (Silakan berhenti mengisi kuesioner)



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Bagaimana kemasan cireng kompetitor A? *

ANALISIS KOMPETITOR

Kemasan Kompetitor A

Bahan & Material
Kertas nasi + plastik

+-----

Estimasi Harga Kemasan
≈ Rp200 per pcs

+-----



	Sangat Buruk	Buruk	Biasa saja	Baik	Sangat Baik
Tahan Minyak	☐	☐	☐	☐	☐
Foodgrade	☐	☐	☐	☐	☐
Higienis	☐	☐	☐	☐	☐
Menarik	☐	☐	☐	☐	☐
Identitas Merk	☐	☐	☐	☐	☐
Ekonomis	☐	☐	☐	☐	☐

Bagaimana kemasan cireng kompetitor B? *

ANALISIS KOMPETITOR

Kemasan Kompetitor B

Bahan & Material
Kantong roti Brown Craft Paper (Foodgrade) + Plastik

+-----

Estimasi Harga Kemasan
≈ Rp500 per pcs

+-----





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

	Sangat Buruk	Buruk	Biasa saja	Baik	Sangat Baik
Tahan Minyak	☐	☐	☐	☐	☐
Foodgrade	☐	☐	☐	☐	☐
Higienis	☐	☐	☐	☐	☐
Menarik	☐	☐	☐	☐	☐
Identitas Merk	☐	☐	☐	☐	☐
Ekonomis	☐	☐	☐	☐	☐

Bagaimana rancangan kemasan cireng Nineung dan Si Bojot? *

Visualisasi Model Rancangan Kemasan UMKM Nineung dan Si Bojot

Bahan & Material
White Craft paper +
aluminium 100
(Foodgrade)

Estimasi Harga Kemasan
≈ Rp 1.600 per pcs

Bagian dalam kemasan dengan material aluminium



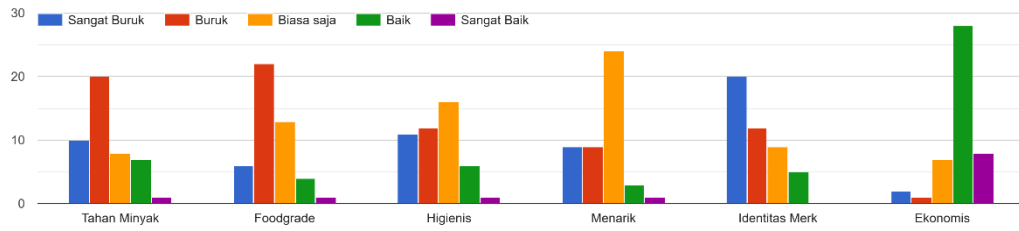
	Sangat Buruk	Buruk	Biasa saja	Baik	Sangat Baik
Tahan Minyak	☐	☐	☐	☐	☐
Foodgrade	☐	☐	☐	☐	☐
Higienis	☐	☐	☐	☐	☐
Menarik	☐	☐	☐	☐	☐
Identitas Merk	☐	☐	☐	☐	☐
Ekonomis	☐	☐	☐	☐	☐



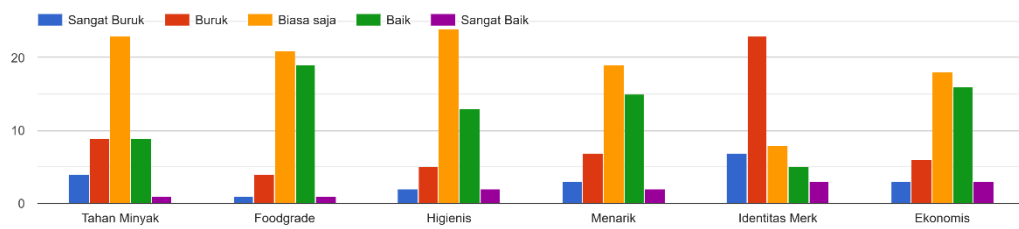
Hak Cipta :

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

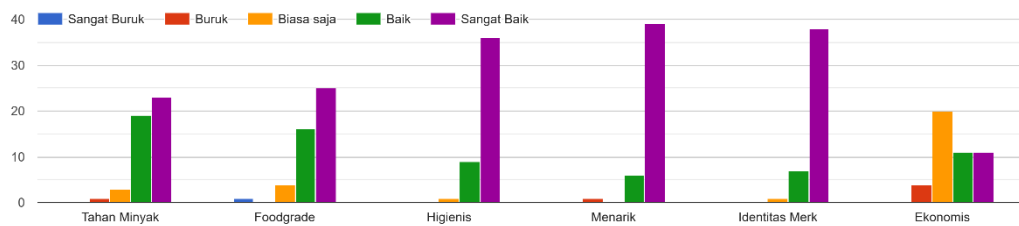
Bagaimana kemasan cireng kompetitor A?



Bagaimana kemasan cireng kompetitor B?



Bagaimana rancangan kemasan cireng Nineung dan Si Bojot?



JAKARTA



LOGBOOK KEGIATAN PEMBIMBING MATERI DAN TIKNIS

KEGIATAN BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Nur Rahma Dini Apriani
NIM : 2206411078
Judul Penelitian : Integrasi *Thematic Analysis*, *Fuzzy Kano*, Dan QFD Dalam Perancangan Kemasan Jajanan Lokal
Nama Pembimbing : Dr. Zulkarnain, ST., M.Eng.

TANGGAL	CATATAN PEMBIMBING	PARAF
13 Januari 2026	Asistensi penentuan metode dan topik skripsi	
9 Februari 2026	Bimbingan kepenulisan skripsi	
9 Maret 2026	Bimbingan draft jurnal tetamekraf	
2 April 2026	Pengarahan Eliminasi <i>Voice of Customer</i>	
8 April 2026	Bimbingan draft skripsi bab 1 -3	
4 Mei 2026	Bimbingan draft jurnal	
14 April 2026	Bimbingan pengolahan Fuzzy kano & kepenulisan jurnal utama	
4 Juni 2026	Bimbingan draft skripsi Bab 1 – bab 3	
23 Juni 2026	Bimbingan <i>Morfologi Chart</i> dan penyusunan QFD	
22 Juni 2026	Bimbingan jurnal seminar nasional tetamekraf	
26 Juni 2026	Bimbingan skripsi bab 1 -5	

Hak Cipta :

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



Hak Cipta :

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

RIWAYAT HIDUP



Nur Rahma Dini Apriani, akrab disapa Rahma atau Dini, lahir di Jakarta pada 7 April 2004. Ia menempuh pendidikan di SMAN 4 Depok dengan jurusan IPA, lalu melanjutkan studi di Politeknik Negeri Jakarta, Jurusan Teknik Grafika Penerbitan, Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan.

Rahma merupakan mahasiswi aktif yang pernah menjabat sebagai Wakil Departemen Kominfo di UKM Mars Project, serta terlibat dalam berbagai kepanitiaan seperti Mars Project dan Kuliah Umum. Bersama timnya, ia pernah lolos Program Mahasiswa Wirausaha tingkat kampus, menerima pendanaan Program Ormawa Membangun Negeri, dan meraih penghargaan Best Awardee Koncreate Scholarship, yang membawanya kembali memperoleh kesempatan beasiswa.

Di luar kegiatan akademik dan organisasi, Rahma juga aktif dalam kegiatan sosial. Ia senang mengikuti kegiatan berbagi, menjadi sukarelawan pengajar, dan pernah berkontribusi sebagai pengajar dalam kegiatan yang diselenggarakan oleh UKM Ajangsana Sosial.

Motto hidupnya adalah *"Terbentur, terbentuk, lalu terbentuk,"* yang mencerminkan semangatnya dalam menghadapi proses kehidupan.

Temui penulis lebih lanjut di Instagram: [@rahma.dip](https://www.instagram.com/rahma.dip) dan LinkedIn: [Nur Rahma Dini Apriani](https://www.linkedin.com/in/NurRahmaDiniApriani).