



Hak Cipta :

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

**PENGEMBANGAN KEMASAN SEKUNDER DODOL MANDAILING
BERBASIS INTEGRASI *SOFT SYSTEMS METHODOLOGY* DAN
*QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT***



LAPORAN SKRIPSI
NOVANA AZ ZAHRIYAH ZUBIER LUBIS
NIM.2206411033

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

**PENGEMBANGAN KEMASAN SEKUNDER DODOL MANDAILING
BERBASIS INTEGRASI *SOFT SYSTEMS METHODOLOGY* DAN
*QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT***



SKRIPSI

**Melengkapi Persyaratan Kelulusan
Program Studi Sarjana Terapan**

TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN
**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

NOVANA AZ ZAHRIYAH ZUBIER LUBIS

NIM.2206411033

JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA



Hak Cipta :

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

LEMBAR PERSETUJUAN

**PENGEMBANGAN KEMASAN SEKUNDER DODOL MANDAILING
BERBASIS INTEGRASI *SOFT SYSTEMS METHODOLOGY* DAN
*QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT***

Disetujui,

Depok, 13 Juli 2026

Pembimbing Materi

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

**NEGERI
JAKARTA**

Ketua Program Studi

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



LEMBAR PENGESAHAN
PENGEMBANGAN KEMASAN SEKUNDER DODOL MANDAILING
BERBASIS INTEGRASI *SOFT SYSTEMS METHODOLOGY* DAN
QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT

Disahkan pada,
Depok, 13 Juli 2026

Penguji I

Penguji II


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


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

Ketua Program Studi


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

Ketua Jurusan


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

Hak Cipta :

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



PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar benarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul **Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi *Soft Systems Methodology* Dan *Quality Function Deployment*** merupakan hasil studi pustaka, penelitian lapangan dan tugas karya akhir saya sendiri, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing yang telah ditetapkan oleh pihak Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta.

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

Depok, 25 Juni 2026



Novana Az Zahriyah Zubier Lubis

NIM.2206411033

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

RINGKASAN

Dodol Mandailing yang dikenal oleh masyarakat setempat dengan sebutan Alame, merupakan produk pangan tradisional khas Mandailing Natal yang diwariskan secara turun-temurun dan memiliki nilai budaya serta sejarah sebagai bagian dari identitas lokal masyarakat Mandailing. Selain berfungsi sebagai oleh-oleh khas daerah, produk ini juga memiliki potensi ekonomi yang signifikan bagi UMKM setempat. Seiring perubahan pola konsumsi dan meningkatnya persaingan produk pangan, pengembangan kemasan dodol Mandailing menghadapi berbagai tantangan. Kemasan yang digunakan masih cenderung sederhana dan belum dirancang secara sistematis, baik dari aspek perlindungan produk, penyampaian informasi, maupun daya tarik visual, sehingga berpotensi menghambat daya saing produk di pasar. Penelitian ini bertujuan untuk merancang kemasan dodol Mandailing yang lebih berkualitas dan sesuai dengan harapan konsumen melalui integrasi *Soft Systems Methodology* (SSM) dan *Quality Function Deployment* (QFD). SSM digunakan untuk mengidentifikasi permasalahan pengembangan kemasan secara sistemik, sedangkan QFD digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan konsumen ke dalam spesifikasi teknis kemasan. Proses pengumpulan data melibatkan wawancara dengan pihak terkait, observasi langsung di lapangan, serta penyebaran kuesioner kepada responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan integrasi SSM dan QFD mampu menghasilkan desain kemasan yang lebih informatif, menarik, praktis, dan ramah lingkungan, sehingga efektif dalam meningkatkan kualitas kemasan dodol Mandailing serta daya saing UMKM berbasis kearifan lokal.

Kata kunci: qfd, ssm, kemasan, dodol mandailing, umkm

Hak Cipta :

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



SUMMARY

Mandailing dodol, known locally as “Alame,” is a traditional food product unique to Mandailing Natal that has been passed down through generations and holds cultural and historical significance as part of the local Mandailing community’s identity. In addition to serving as a distinctive regional souvenir, this product also holds significant economic potential for local small and medium-sized enterprises (SMEs). As consumption patterns change and competition in the food industry intensifies, the development of packaging for Mandailing dodol faces various challenges. The packaging currently in use tends to be simple and has not been systematically designed whether in terms of product protection, information presentation, or visual appeal which could potentially hinder the product’s competitiveness in the market. This study aims to design higher-quality packaging for Mandailing dodol that meets consumer expectations through the integration of Soft Systems Methodology (SSM) and Quality Function Deployment (QFD). SSM is used to identify systemic issues in packaging development, while QFD is used to translate consumer needs into technical packaging specifications. The data collection process involves interviews with relevant parties, direct field observations, and the distribution of questionnaires to respondents. The research results show that the integrated application of SSM and QFD can produce packaging designs that are more informative, attractive, practical, and environmentally friendly, thereby effectively improving the quality of Mandailing dodol packaging and the competitiveness of MSMEs based on local wisdom.

Keywords: qfd, ssm, packaging, mandailing dodol, msmes

Hak Cipta :

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini dapat diselesaikan dengan baik. Penelitian ini mengangkat tema pengembangan kemasan dengan judul **Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi *Soft Systems Methodology* Dan *Quality Function Deployment***. Laporan skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (D4) pada Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta.

Pada proses penyusunan laporan skripsi ini, penulis memperoleh banyak bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Syamsurizal, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng. selaku Kepala Jurusan Teknik Grafika Penerbitan sekaligus dosen pembimbing yang telah membantu dalam menyusun laporan skripsi.
3. Muryeti, S.Si., M.Si. selaku Kepala Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan, atas bimbingan, arahan, dan dukungan yang telah diberikan selama proses penyusunan karya ilmiah ini.
4. Siti Sahara Hasibuan selaku ibu, Ahmad Zubeir Lubis selaku ayah, Cordova Zubeir Lubis selaku kakak, beserta seluruh keluarga besar yang telah memberikan doa, dukungan, perhatian, dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan perkuliahan dan penyusunan laporan skripsi ini.
5. Wanda Kusuma Putri, S.sn., Khairul Iman, A.Md. Ds., Dhean Alifarhansyah, A.Md. Ds., Ade Saepuloh, S.E., Rizky Ramdo Arifin, Aji Pamungkas, selaku pakar kemasan dan desain desain yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktunya dalam penelitian.
6. Samsidar Lubis, H. Raja Amris Matondang, Aisyah Nur Maulina, selaku para pelaku usaha, tetua adat mandailing, yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktunya dalam penelitian ini.
7. Nur Alifa Hayatun Nufus, Tiara Ariskiah, Kesya Dilla Zahra, Seffiana Nurwahyuni, Putri Aulia Romadhon, Salwa Khairani, Rahmaniah Ayu Cantika, Ilham Pratama Hermawan,

Hak Cipta :

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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

Hak Cipta :

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

Muhammad Dafindra Dzaki, Mara Sukran Lanting Sitompul, Shafa Aisyah, Khairunnisa Aristanti, Rinda Ayu, Rizal Rahman, Rama Nur, Rizki Tomo, Diah Ayu, Frida Herlina, Sri Rezeki, Siti Nurazizah, Falsa Dara, Theo Dhiya, Al Aqsa dan Doni Alamsyah yang selalu memberikan semangat dan menemani penulis selama masa perkuliahan dan pengerjaan laporan skripsi ini.

Park Jimin beserta seluruh anggota BTS, yang melalui karya dan pesan-pesan positif dalam setiap penampilannya telah menjadi sumber motivasi bagi penulis untuk tetap bersemangat dan pantang menyerah selama proses penyusunan skripsi ini.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada teman-teman TICK, PNJ, PANKREAS, KARATE, dan BEM yang telah memberikan semangat dan dukungannya yang bermanfaat.

10. Seluruh responden yang telah meluangkan waktunya untuk mengisi seluruh kuesioner penelitian ini.
11. Penulis memberikan penghargaan kepada diri sendiri atas setiap langkah yang telah ditempuh hingga terselesaikannya skripsi ini. Terima kasih karena telah berani memulai, tetap bertahan ketika keadaan tidak selalu berpihak, dan terus melangkah meskipun sering kali diiringi rasa lelah, ragu, dan takut. Setiap proses yang dilalui menjadi pelajaran berharga tentang arti kesabaran, ketekunan, dan harapan. Semoga perjuangan ini menjadi awal dari perjalanan yang lebih baik serta pengingat bahwa setiap langkah kecil yang dilakukan dengan sungguh-sungguh akan membawa seseorang pada tujuan yang diimpikan.

Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan sebagai bahan perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Jakarta, 25 Juni 2026



Novana Az Zahriyah Zubier Lubis



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II STUDI LITERATUR	7
2.1 <i>State Of The Art</i>	7
2.2 <i>Research Gap</i>	8
2.3 Teori Pendukung	9
2.3.1 Desain Kemasan.....	9
2.3.2 Pengertian Kemasan.....	10
2.3.3 Jenis Kemasan.....	10
2.3.4 Bentuk Kemasan	11
2.3.5 Ukuran Kemasan.....	11
2.3.6 Material Kemasan	11
2.3.7 Warna Kemasan.....	12
2.3.8 Dodol.....	12
2.3.9 <i>Quality Function Deployment</i>	12

Hak Cipta :

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



Hak Cipta :

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

2.3.10 <i>Soft Systems Methodology</i>	15
2.3.11 Uji Validitas dan Reliabilitas.....	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	19
3.1 Rancangan Penelitian	19
3.2 Metode Pengumpulan data.....	20
3.3 Prosedur Analisis Data	21
3.3.1 Studi Literatur	21
3.3.2 Observasi Lapangan.....	22
3.3.3 Mengidentifikasi dan Mengkaji Permasalahan	22
3.3.4 Mengeksplorasi Masalah yang Terjadi.....	22
3.3.5 Mengidentifikasi Akar Permasalahan	22
3.3.6 Mengembangkan Model Konseptual	23
3.3.7 Menetapkan Rencana Perubahan dan Tindakan perbaikan.....	23
3.3.8 Mengidentifikasi Atribut Kemasan	23
3.3.9 Pengujian Validitas dan Reliabilitas Data Atribut.....	24
3.3.10 Planning Matrix.....	24
3.3.11 Karakteristik Teknik.....	24
3.3.12 Penyusunan Matriks Perencanaan HoQ.....	25
3.3.13 Perancangan Model Kemasan	26
3.3.14 Hasi Model Kemasan.....	26
3.3.15 Kesimpulan dan Saran.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Strategi Perancangan Kemasan.....	27
4.1.1 Mengidentifikasi dan Mengkaji Permasalahan	28
4.1.2 Mengeksplorasi Masalah yang Terjadi.....	29
4.1.3 Mendefinisikan Akar Permasalahan.....	30
4.1.4 Mengembangkan Model Konseptual	30
4.1.5 Membandingkan Model Konseptual dengan Dunia Nyata	31
4.1.6 Melakukan Rencana Perubahan	33
4.1.7 Menerapkan Tindakan Perbaikan.....	34
4.2 Perancangan Model Kemasan	34
4.2.1 Karakteristik Responden	34



Hak Cipta :

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

4.2.2 Identifikasi Atribut Kemasan	36
4.2.3 Pengujian Data Atribut Kemasan	37
4.3 <i>Technical Response</i>	39
4.4 <i>Technical Correlation</i>	41
4.5 <i>Relationship Matrix</i>	44
4.5 Matriks Perencanaan	46
4.5.1 Tingkat Kepentingan Pelanggan (<i>Importance to Customer</i>)	46
4.5.2 <i>Customer Satisfaction Performance</i>	47
4.5.3 Nilai Target Setiap Atribut Kemasan (<i>Goal</i>).....	48
4.5.4 Rasio Perbaikan (<i>Improvement Ratio</i>).....	49
4.5.5 <i>Sales Point</i>	50
4.5.6 Bobot Setiap Atribut Keinginan Kemasan (<i>Raw Weight</i>).....	51
4.5.7 Normalisasi Bobot (<i>Normalized Raw Weight</i>).....	53
4.6 <i>Technical Priorities</i>	55
4.7 Penyusunan HoQ.....	58
4.8 Perancangan Model Kemasan	59
4.9 Hasil Model Kemasan	60
4.11 Verifikasi Model Kemasan	67
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	69
5.1 Simpulan	69
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	83
RIWAYAT HIDUP	112

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Research Gap.....	8
Tabel 2. 2 Simbol Hubungan Whats dan Hows	14
Tabel 2. 3 Simbol Technical Correlation Matrix	15
Tabel 2. 4 Analisis CATWOE	17
Tabel 3. 1 Pengumpulan Data	20
Tabel 3. 2 Pembobotan dalam Skala Likert	23
Tabel 4. 1 CATWOE dan Root Definition	30
Tabel 4. 2 Aktifitas Teknis Kondisi Dunia Nyata.....	32
Tabel 4. 3 Aktifitas Kebijakan Kondisi Dunia Nyata.....	33
Tabel 4. 4 Karakteristik Responden	35
Tabel 4. 5 Atribut Keinginan Konsumen.....	37
Tabel 4. 6 Hasil Uji Validitas	37
Tabel 4. 7 Atribut Keinginan Konsumen Setelah Uji Validitas.....	38
Tabel 4. 8 Hasil Uji reliabilitas	39
Tabel 4. 9 Respon Teknis	39
Tabel 4. 10 Tingkat Kepentingan Pelanggan.....	46
Tabel 4. 11 Tingkat kepuasan Pelanggan	47
Tabel 4. 12 Nilai Goal	49
Tabel 4. 13 Hasil Perhitungan Improvement Ratio.....	50
Tabel 4. 14 Nilai Sales Point.....	51
Tabel 4. 15 Hasil Perhitungan Raw Weight	52
Tabel 4. 16 Hasil Perhitungan Normalized Raw Weight.....	53
Tabel 4. 17 Prioritas Teknis.....	56

Hak Cipta :

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Kerangka Pemikiran.....	19
Gambar 3. 2 Alur Penelitian.....	21
Gambar 4. 1 Data Pertumbuhan UMKM Di Indonesia.....	27
Gambar 4. 2 Rich Picture.....	29
Gambar 4. 3 Model Konseptual Kemasan Dodol Mandailing.....	31
Gambar 4. 4 Matrix Korelasi Pengembangan Kemasan	41
Gambar 4. 5 Matrix Hubungan	45
Gambar 4. 6 HOQ Kemasan Dodol Mandailing.....	59
Gambar 4. 7 Kuesioner Elemen Desain.....	60
Gambar 4. 8 Moodboard	61
Gambar 4. 9 Rancangan Desain Kemasan Dodol Mandailing.....	64
Gambar 4. 10 Model Kemasan Sekunder Dodol Mandailing.....	65
Gambar 4. 11 Hasil Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen.....	68

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Hak Cipta :

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

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut.....	83
Lampiran 2 Hasil Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut	84
Lampiran 3 Hasil Uji Validitas.....	88
Lampiran 4 Hasil Uji Reliabilitas	90
Lampiran 5 Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut	91
Lampiran 6 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut A	92
Lampiran 7 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut B	93
Lampiran 8 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut C	94
Lampiran 9 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut D	95
Lampiran 10 Kuesioner Relationship Matrix.....	96
Lampiran 11 Hasil Kuesioner Relationship Matrix	98
Lampiran 12 Kuesioner Perancangan Desain Model Kemasan.....	99
Lampiran 13 Hasil Kuesioner Perancangan Desain Model Kemasan	100
Lampiran 14 Hasil Perhitungan Importance to Customer.....	101
Lampiran 15 Hasil Perhitungan Customer Satisfaction Performance.....	102
Lampiran 16 Hasil Perhitungan Raw Weight.....	103
Lampiran 17 Hasil Perhitungan Normalized Raw Weight.....	104
Lampiran 18 Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen terhadap Model Kemasan.....	105
Lampiran 19 Hasil Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen	106
Lampiran 20 Hasil Wawancara dengan Narasumber	107
Lampiran 21 Logbook Bimbingan Materi	110
Lampiran 22 Logbook Bimbingan Teknis	111

Hak Cipta :

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

Hak Cipta :

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

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perekonomian Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang kuat, didorong oleh perkembangan sektor jasa dan industri. Pada konteks ini, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan strategis melalui kontribusinya terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), penciptaan lapangan kerja, serta pengurangan tingkat kemiskinan [1]. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha produktif yang dijalankan oleh individu maupun badan usaha berdasarkan kriteria tertentu. UMKM, khususnya usaha mikro dan menengah, mendominasi struktur perekonomian Indonesia, tercermin dari tingginya keterlibatan masyarakat di berbagai sektor ekonomi, terutama selama masa pandemi [2]. Pada tahun 2011, UMKM berkontribusi sebesar 61,9% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), dengan kontribusi usaha mikro 36,28%, kecil 10,9%, dan menengah 14,7%, sementara usaha besar hanya menyumbang 38,1% (BPS, 2011). Sekitar 99% UMKM merupakan usaha mikro di sektor informal yang mengandalkan bahan baku dan pasar lokal, sehingga relatif tidak terdampak langsung oleh krisis global [3]. Namun demikian, UMKM masih menghadapi berbagai tantangan, antara lain keterbatasan infrastruktur, sulitnya akses perizinan dan layanan pemerintah, keterbatasan permodalan, rendahnya kualitas sumber daya manusia, minimnya penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta terbatasnya akses terhadap informasi pasar [4].

Berbagai tantangan tersebut menunjukkan perlunya strategi pengembangan UMKM yang tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga memanfaatkan potensi lokal daerah. Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan adalah pengembangan UMKM berbasis kearifan lokal dengan menjadikan nilai budaya dan tradisi sebagai sumber keunggulan daya saing produk. Sejalan dengan pendekatan tersebut, masyarakat Mandailing merupakan salah satu kelompok etnis di Indonesia yang memiliki sistem adat dan budaya yang kuat serta berakar pada nilai-nilai kearifan lokal [5]. Nilai adat tersebut tercermin dalam berbagai aspek kehidupan sosial, seperti sistem kekerabatan, pelaksanaan upacara adat, dan tradisi kuliner yang hadir dalam

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

berbagai kegiatan adat maupun acara kekeluargaan [6]. Pada budaya Mandailing, makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga memiliki makna simbolik sebagai perekat sosial dan representasi identitas budaya daerah.

Masyarakat Mandailing memiliki adat dan budaya yang masih dilestarikan secara turun-temurun. Nilai budaya tersebut tercermin dalam kehidupan sosial masyarakat, seperti sistem kekerabatan, pelaksanaan upacara adat, dan tradisi kuliner yang hadir dalam berbagai kegiatan adat maupun acara keluarga. Pada budaya Mandailing, makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga memiliki nilai simbolik sebagai wujud kebersamaan dan representasi identitas budaya daerah [7].

Salah satu bentuk konkret dari tradisi kuliner tersebut adalah dodol Mandailing, yang dikenal sebagai oleh-oleh khas Mandailing Natal. Dodol Mandailing, atau yang secara lokal disebut *alame*, merupakan produk pangan tradisional yang memiliki karakteristik khas berupa tekstur kenyal, tidak terlalu lengket, tingkat kemanisan yang seimbang, serta daya simpan sekitar 3–4 bulan. Produk ini biasa disajikan dalam berbagai acara adat suku Batak Mandailing maupun pertemuan keluarga, sekaligus menjadi cendera mata kuliner yang merepresentasikan identitas daerah Mandailing Natal. *Alame* dibuat dari bahan-bahan sederhana dan mudah diperoleh, seperti santan kental, gula merah, dan tepung ketan [8]. *Alame* dibungkus menggunakan daun pandan yang melalui proses penumbukan, perebusan, pengeringan, dan penganyaman, sehingga menghasilkan produk yang memiliki keunikan tersendiri dan banyak dikembangkan oleh pelaku UMKM setempat.

Sebagai produk oleh-oleh khas daerah, dodol Mandailing memiliki potensi ekonomi yang sebanding dengan produk dodol dari daerah lain di Indonesia, seperti dodol Garut di Jawa Barat yang telah dikenal secara nasional dengan kemasan modern dan merek yang kuat [9], dodol Betawi yang identik dengan tradisi budaya Jakarta, serta dodol Bali yang diposisikan sebagai produk wisata dengan kemasan berciri khas lokal [10]. Dibandingkan dengan produk-produk tersebut, Dodol Mandailing memiliki

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

keunggulan berupa proses pembuatannya masih mempertahankan metode tradisional yang diwariskan secara turun-temurun sehingga menghasilkan karakteristik produk yang autentik [11]. Dodol Mandailing juga memiliki nilai budaya yang tinggi karena menjadi bagian dari tradisi masyarakat Mandailing dan secara umum disajikan dalam berbagai kegiatan adat maupun dijadikan sebagai oleh-oleh khas daerah. Keunggulan tersebut menunjukkan bahwa Dodol Mandailing memiliki potensi untuk bersaing di pasar yang lebih luas. Namun, potensi tersebut belum didukung oleh kemasan yang mampu merepresentasikan identitas produk secara optimal [12]. Kemasan yang masih sederhana, belum memuat informasi produk secara lengkap, serta belum memiliki identitas visual yang kuat menyebabkan produk ini kurang mampu membangun citra merek dan menarik perhatian konsumen, terutama di luar daerah asalnya. Kondisi tersebut berdampak pada rendahnya daya saing Dodol Mandailing dibandingkan dengan produk sejenis yang telah didukung oleh kemasan yang lebih inovatif dan strategi pemasaran yang lebih efektif. Akibatnya, peluang pengembangan pasar, baik pada tingkat nasional maupun internasional, belum dapat dimanfaatkan secara optimal meskipun Dodol Mandailing memiliki kualitas produk, keunikan, dan nilai budaya yang kompetitif.

Permasalahan utama dalam pengembangan dodol Mandailing sebagai produk oleh-oleh khas terletak pada aspek pemasaran dan kemasan. Meskipun kemasan primer memiliki keunikan yang merepresentasikan nilai tradisional dan menambah nilai jual secara kultural, kemasan tersebut masih kurang informatif karena tidak mencantumkan komposisi, logo halal, dan identitas produsen secara jelas. Selain itu, penggunaan plastik sebagai lapisan luar membuat produk kurang efisien untuk pembelian dalam jumlah besar serta kurang mendukung distribusi dan penyimpanan yang praktis [13]. Kondisi ini menyebabkan kemasan dodol Mandailing belum mampu bersaing secara optimal dengan produk sejenis dari daerah lain yang telah memanfaatkan kemasan tidak hanya sebagai pelindung, tetapi juga sebagai media informasi dan strategi pemasaran [12,13,14]. Padahal, berbagai penelitian menunjukkan bahwa faktor visual

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

dan psikologis, termasuk desain kemasan, berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian konsumen [17].

Dodol Mandailing memiliki potensi besar sebagai produk unggulan UMKM dan oleh-oleh khas daerah, pemanfaatan kemasan sebagai strategi peningkatan daya saing masih belum optimal. Hal ini menunjukkan perlunya pendekatan yang lebih sistematis dan terstruktur dalam pengembangan kemasan produk. Sejumlah penelitian sebelumnya telah membahas pengembangan dodol tradisional melalui pendampingan UMKM, perbaikan desain kemasan sederhana, serta penerapan label halal [18]. Penelitian lain juga menelaah strategi daya saing UMKM dodol Mandailing Natal menggunakan pendekatan strategis seperti SOAR dan QSPM [14]. Namun, penelitian-penelitian tersebut umumnya belum mengintegrasikan kebutuhan konsumen secara sistematis dengan analisis permasalahan sistemik yang dihadapi UMKM.

Berdasarkan uraian tersebut, masih terdapat celah penelitian (*research gap*) terkait penerapan metode yang mampu mengintegrasikan suara konsumen dengan analisis sistem pengembangan produk secara komprehensif. Penelitian ini mengusulkan integrasi *Quality Function Deployment* (QFD) dan *Soft Systems Methodology* (SSM) dalam pengembangan kemasan dodol Mandailing sebagai oleh-oleh khas Mandailing Natal, guna menghasilkan rancangan kemasan yang sesuai dengan kebutuhan konsumen serta meningkatkan daya saing, kualitas, dan keberlanjutan UMKM. QFD merupakan metode terstruktur dalam perencanaan dan pengembangan produk yang berfungsi menerjemahkan kebutuhan konsumen ke dalam spesifikasi teknis secara sistematis [19], sekaligus mendukung perbaikan berkelanjutan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan [18,19]. Sementara itu, SSM digunakan untuk menganalisis permasalahan kompleks dalam sistem industri dengan membandingkan model konseptual dan kondisi nyata, sehingga membantu mengidentifikasi kelemahan sistem serta merumuskan strategi pengembangan yang lebih tepat [22].

Penelitian berikutnya dapat melanjutkan kajian ini dengan mengeksplorasi penerapan metode QFD dan SSM pada produk UMKM lainnya, baik dalam sektor

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

pangan maupun non-pangan. Selain itu, penelitian lebih lanjut dapat berfokus pada analisis dampak dari penerapan inovasi kemasan terhadap kinerja pendapatan UMKM, serta memeriksa efektivitas strategi pemasaran yang didasarkan pada kemasan produk yang lebih baru menyesuaikan standar kemasan agar dapat bersaing dengan produk lainnya, serta menambahkan pemberitahuan isi produk, komposisi, desain kemasan yang modern dan logo halal. Penelitian juga dapat dilanjutkan untuk mengembangkan model sistem distribusi yang lebih efisien dan dapat meningkatkan jangkauan produk ke pasar global.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

- a. Bagaimana menetapkan strategi pengembangan kemasan UMKM Dodol Mandailing dengan menggunakan pendekatan *Soft Systems Methodology* (SSM)?
- b. Bagaimana menerapkan metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk merancang atribut kemasan Dodol Mandailing yang sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Menentukan strategi pengembangan kemasan UMKM Dodol Mandailing melalui penerapan *Soft Systems Methodology* (SSM).
- b. Mengembangkan atribut kemasan Dodol Mandailing yang sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen menggunakan metode *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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan penelitian ini terdiri atas beberapa manfaat, yaitu:

- a. Penelitian ini memberikan solusi aplikatif dalam pengembangan kemasan sekunder dodol Mandailing melalui penerapan metode QFD dan SSM yang berorientasi pada kebutuhan dan preferensi konsumen.
- b. Penelitian ini membantu pelaku UMKM dalam meningkatkan kualitas produk dan kuantitas produksi melalui perancangan kemasan yang lebih menarik, fungsional, dan informatif.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi sebagai berikut:

- a. Penelitian difokuskan pada kemasan produk dodol Mandailing yang diproduksi dan dipasarkan.
- b. Penelitian ini menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) dan *Soft Systems Methodology* (SSM) sebagai pendekatan utama dalam pengembangan kemasan.
- c. *Output* akhir penelitian berupa rancangan atau model kemasan dodol Mandailing dalam bentuk *mock up*.
- d. Responden penelitian merupakan konsumen yang pernah mengonsumsi dodol Mandailing dan mengetahui kemasan dodol Mandailing, dengan hasil penelitian yang telah divalidasi oleh pakar di bidang kemasan.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengembangan kemasan sekunder Dodol Mandailing dengan mengintegrasikan metode *Soft Systems Methodology* (SSM) dan *Quality Function Deployment* (QFD), maka dapat diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Strategi pengembangan kemasan UMKM Dodol Mandailing berhasil dirumuskan melalui penerapan *Soft Systems Methodology* (SSM). Strategi yang dihasilkan berfokus pada dua aspek, yaitu aspek teknis dan aspek pengelolaan usaha. Pada aspek teknis, strategi diarahkan pada pengembangan desain kemasan yang lebih informatif, menarik, dan mampu merepresentasikan identitas budaya Mandailing melalui penyempurnaan elemen visual, penyajian informasi produk yang lengkap, serta penggunaan material kemasan yang sesuai. Sementara itu, pada aspek pengelolaan usaha, strategi yang dirumuskan meliputi peningkatan pemahaman pelaku UMKM mengenai pentingnya desain kemasan, pemasaran produk, pemenuhan standar informasi produk, serta pelaksanaan evaluasi berdasarkan umpan balik konsumen. Penerapan SSM mampu mengidentifikasi permasalahan secara sistematis dan menghasilkan strategi pengembangan kemasan yang sesuai dengan kebutuhan pemangku kepentingan.
2. Atribut kemasan Dodol Mandailing yang sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen berhasil dikembangkan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). Hasil analisis menunjukkan bahwa atribut prioritas konsumen meliputi kemasan yang menarik, informatif, mudah dikenali, mencerminkan identitas budaya Mandailing, menggunakan material yang aman, mudah dibawa, serta mampu melindungi produk dengan baik. Atribut tersebut diterjemahkan ke dalam *technical response* berupa pemilihan material kemasan, penggunaan kombinasi warna yang merepresentasikan karakter produk, penyajian informasi yang lengkap dan mudah dibaca, penerapan

Hak Cipta :

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

ilustrasi dan ornamen khas Mandailing, penataan tata letak yang terstruktur, serta pengembangan bentuk kemasan yang praktis dan fungsional. Hasil tersebut diwujudkan dalam model kemasan sekunder Dodol Mandailing yang telah memenuhi aspek visual, fungsional, dan teknis berdasarkan verifikasi pakar, serta memperoleh tingkat kesesuaian dan kepuasan yang tinggi dari konsumen. Model kemasan yang dihasilkan diharapkan dapat meningkatkan daya saing dan nilai jual produk sekaligus menjadi referensi bagi pelaku UMKM dalam mengembangkan kemasan produk pangan khas daerah yang lebih kompetitif dan berorientasi pada kebutuhan konsumen..

5.2 Saran

Pelaku usaha Dodol Mandailing disarankan untuk lebih memahami kebutuhan konsumen dan tren pasar serta mengimplementasikan model kemasan yang telah dirancang guna meningkatkan daya tarik produk, memperkuat identitas budaya Mandailing, dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Evaluasi kemasan secara berkala juga perlu dilakukan agar tetap sesuai dengan perkembangan pasar dan preferensi konsumen.

Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan metode pendukung lainnya dalam menyempurnakan dan mengevaluasi model kemasan yang telah dikembangkan. Selain itu, penelitian dapat diperluas hingga tahap implementasi untuk mengukur pengaruh kemasan terhadap minat beli, kepuasan konsumen, dan daya saing produk.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] V. A. Sari, “Pengaruh Kualitas Pelayanan Agen Brilink Terhadap Kepuasan Pelanggan (Pada Toko Kelontong Esa Di Jalan Jend . Sudirman Lubuk,” Vol. 1, Pp. 1–15.
- [2] L. Skripsi *Et Al.*, “Implementasi Metode Quality Function Deployment Pada Pengembangan Kemasan Ayam,” 2024.
- [3] A. Triwijayati, Y. P. Luciany, Y. Novita, N. Sintesa, And A. Zahrudin, “Strategi Inovasi Bisnis Untuk Meningkatkan Daya Saing Dan Pertumbuhan Organisasi Di Era Digital,” *J. Bisnis Dan Manaj. West Sci.*, Vol. 2, No. 03, Pp. 306–314, 2023, Doi: 10.58812/Jbmws.V2i03.564.
- [4] K. Sedyastuti, “Analisis Pemberdayaan Umkm Dan Peningkatan Daya Saing Dalam Kancan Pasar Global,” *Inobis J. Inov. Bisnis Dan Manaj. Indones.*, Vol. 2, No. 1, Pp. 117–127, 2018, Doi: 10.31842/Jurnal-Inobis.V2i1.65.
- [5] M. Dan, “Samodro, Ssn.,M.Hum . Desain Komunikasi Visual, Universitas Pembangunan Jaya. Abstrak,” Pp. 130–137, 2018.
- [6] I. W. Pugra, A. Agung, A. Mirah, And P. N. Bali, “The Cultural Significance Of Traditional Foods In Shaping Indonesian Social Identity : Challenges And Preservation Strategies,” Vol. 3, No. 1, Pp. 21–31, 2025.
- [7] Nasution, S. N. (2020). Nilai-Nilai Sosial Dan Kearifan Lokal Dalam Andung Mandailing Tapanuli Selatan (Dokumentasi Dan Terjemahan Ke Dalam Bahasa Inggris). *Dialektika: Jurnal Bahasa, Sastra Dan Budaya*, 7(1), 11-16.
- [8] Siregar, E. N., & Asrul, A. (2024). Etnomatematika Pada Pembuatan Alame Dan Lemang Sebagai Makanan Khas Padang Lawas. *Indiktika: Jurnal Inovasi Pendidikan Matematika*, 6(2), 199-209.
- [9] S. Hamid, “Jurnal Manajemen & Bisnis Kreatif,” Pp. 82–112, 2017.
- [10] P. S. Akuntansi And U. Warmadewa, “Dharma Jnana: Jurnal Pengabdian

Hak Cipta :

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

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

Hak Cipta :

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

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

Kepada Masyarakat Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Unmas Denpasar,” Vol. 1, No. 3, 2021.

- [11] Kencanawati, I., & Angela, L. (2022). Reconstruction Of Community Knowledge In The Process Of Making Potato Dodol Kerinci On The Criteria Of Product Halalness Using Ethnoscience Approach. *Scientiae Educatia: Jurnal Pendidikan Sains*, 11(2), 107-118.
- [12] A. F. Hidayanto, B. Hamat, N. Shahman, B. Nik, And A. Ariff, “A Systematic Literature Review On The Development Of Traditional Regional Food Packaging As Regional Identity,” Pp. 793–799, 2023.
- [13] I. Pangestu And A. M. Munthe, “Yume : Journal Of Management Pengaruh Identitas Merek , Harga , Promosi Dan Desain Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Minuman Herbal,” Vol. 8, No. 1, Pp. 1691–1703, 2025.
- [14] R. H. Rao, M. Syahbudi, And A. Muhaisin, “Strategy Of Competitiveness Of Mandailing Natal Dodol Culinary Umkm (A Research Using The Pentahelix Model),” Vol. 13, Pp. 160–168, 2025.
- [15] Cahyani, L. N., Purwanto, P., Fitriyani, Y., & Alfianto, A. N. (2024). Pendampingan Pembuatan Sertifikat Halal Pada Pelaku Umkm Di Desa Adipuro Kecamatan Kaliangkrik Kabupaten Magelang. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(1), 732-742.
- [16] M. I. Sofyan *Et Al.*, “Use Of Sulfuric Acid-Impregnated Biochar Catalyst In Making Of Biodiesel From Waste Cooking Oil Via Leaching Method,” *Bull. Chem. React. Eng. Catal.*, Vol. 19, No. 1, Pp. 160–170, 2024, Doi: 10.9767/Bcrec.20113.
- [17] Siswanto, A. Saputro, M. Anif, And B. H. Prasetyo, “Desain Branding Kemasan Produk Umkm Yang Menarik Dan Ekonomis,” *Semin. Nas. Sist. Inf. Dan Teknol.*, Pp. 194–201, 2022.

Hak Cipta :

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

- [18] M. Ibrahim, M. Zainuddin, And F. E. P. Surusa, “Upaya Peningkatan Pemasaran Produk Melalui Pendampingan Pembuatan Nama Produk, Kemasan Dan Perizinan Usaha Dodol Desa Reksonegoro Kabupaten Gorontalo,” *Jati Emas (Jurnal Apl. Tek. Dan Pengabd. Masyarakat)*, Vol. 3, No. 1, P. 29, 2019, Doi: 10.36339/Je.V3i1.186.
- [19] Hardian And D. K. Sari, “Perancangan Desain Kemasan Produk Minuman Teh Dengan Metode Quality Function Deployment (Qfd),” *J. Tek. Ind.*, Vol. 5, No. 1, Pp. 36–47, 2018.
- [20] C. Febryan, N. Luh, P. Lilis, S. Setiawati, F. Teknik, And U. Udayana, “Jurnal Taguchi,” Pp. 31–41, 2024.
- [21] R. Hidayat, M. Anggraini, And Sulastris, “Penerapan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Dalam Pengembangan Produk Cutteristic,” *Juti Unisi*, Vol. 6, No. 1, Pp. 33–38, 2022, Doi: 10.32520/Juti.V6i1.1718.
- [22] M. K. Bintang, “Tugas Akhir,” *175.45.187.195*, P. 31124, 2021, [Online]. Available: [Ftp://175.45.187.195/Titipan-Files/Bahan Wisuda Periode V 18 Mei 2013/Fullteks/Pd/Lovita Meika Savitri \(0710710019\).Pdf](ftp://175.45.187.195/Titipan-Files/Bahan%20Wisuda%20Periode%20V%2018%20Mei%202013/Fullteks/Pd/Lovita%20Meika%20Savitri%20(0710710019).Pdf)
- [23] U. S. Ritonga, “Analisis Soft System Methodology Pembangunan Agroindustri Pangan Berbasis Pengembangan Umkm Di Indonesia,” *J. Ris. Ilmu Ekon.*, Vol. 2, No. 3, Pp. 110–129, 2023, Doi: 10.23969/Jrie.V2i3.36.
- [24] Y. Y. Rohmatin, R. S. Wahyuni, And M. Raharja, “Pengembangan Desain Kemasan Keripik Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd) (Studi Kasus Pada Ukm Mpok Imeh) Development Of Chip Packaging Design Using The Quality Function Deployment (Qfd) Method (Case Study On Independent Small Business Mpok Imeh),” Vol. 8, Pp. 35–48, 2023.
- [25] S. Zetli, E. Paskaria, L. Tarigan, And N. Fajrah, “Perancangan Desain Kemasan Keripik Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd),” Vol. 11, No. 1, Pp. 19–28, 2024.

Hak Cipta :

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

- [26] S. Adristi, “Pendekatan Soft System Methodology Dalam Strategi Pengembangan Kemasan Abon Sapi Berbasis Preferensi Konsumen Abstrak,” Vol. 4, No. 1, Pp. 314–322.
- [27] Ndari, P. W., & Susanto, A. (2026). Perbaikan Kemasan Keripik Tempe Pak Mul Dengan Pendekatan Qfd Dan Kansei Engineering. *Journal Of Industrial View*, 8(1), 22-27.
- [28] Ariyansah, D. (2024, December). Edukasi Bahaya Gula Berlebih Bagi Kesehatan Dengan Media Komik Strip. In *Prosiding Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu (Senadimu)* (Vol. 1, No. 1, Pp. 138-150).
- [29] K. N. Salsabila, B. Suhardi, And I. Iftadi, “Re-Desain Kemasan Produk Umkm Rengginang Minilo Dengan Menggunakan Quality Function Deployment (Qfd),” *Performa Media Ilm. Tek. Ind.*, Vol. 22, No. 2, P. 122, 2023, Doi: 10.20961/Performa.22.2.80688.
- [30] D. A. Susanti, S. Ma’arif, E. Nurhayati, D. Zulmarihana, And A. R. Dharu, “Perancangan Desain Kemasan Gudeg Jogja Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd),” *J. Engine Energi, Manufaktur, Dan Mater.*, Vol. 6, No. 2, P. 64, 2023, Doi: 10.30588/Jeemm.V6i2.1359.
- [31] W. A. Prastyabudi, A. E. Yuda, M. D. Fauzi, And A. Nurdin, “Strengthening Msmes Crafting Soft Skills Through The Implementation Of System Thinking Business Model Innovation,” *Abdimas J. Pengabdi. Masy. Univ. Merdeka Malang*, Vol. 7, No. 2, Pp. 230–241, 2022, Doi: 10.26905/Abdimas.V7i2.6815.
- [32] K. R. Amaliah And Z. Zulkarnain, “Pengembangan Kemasan Permen Rumput Laut Dengan Metode Value Engineering (Studi Kasus: Umkm Pondok Cafe),” *J. Ind. Serv.*, Vol. 7, No. 2, P. 211, 2022, Doi: 10.36055/Jiss.V7i2.13248.
- [33] K. Febry Kustriyanto, A. Emaputra, And C. Indri Parwati, “Perancangan Dan Pengembangan Produk Kopi Pada Umkm Cening Jaya Dengan Model Kano Dan Quality Function Deployment (Qfd),” *J. Manuf. Ind. Eng. Technol.*, Vol. 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

No. 1, Pp. 33–40, 2024, Doi: 10.30651/Mine-Tech.V3i1.22686.

- [34] V. Jain, “A Literature Study On The Product Packaging Influences On The Customers Behavior,” *J. Contemp. Issues Bus. Gov.*, Vol. 27, No. 3, 2021, Doi: 10.47750/Cibg.2021.27.03.109.
- [35] R. M. Sastre, I. C. De Paula, And M. E. S. Echeveste, *A Systematic Literature Review On Packaging Sustainability: Contents, Opportunities, And Guidelines*, Vol. 14, No. 11. 2022. Doi: 10.3390/Su14116727.
- [36] I. Tri Ummarta, I. Santoso, D. Pranowo, And A. Choirun, “Utilizing Coffee Bean Subgrade Quality By Designing Product Development Using Integrated Kansei Words And Fuzzy Qfd,” *Cogent Food Agric.*, Vol. 10, No. 1, P., 2024, Doi: 10.1080/23311932.2024.2427319.
- [37] S. Informasi, F. Teknologi, U. Primakara, F. Teknologi, And U. Primakara, “Dedikasi Pkm,” Vol. 6, No. 1, Pp. 196–206, 2025, Doi: 10.32493/Dkp.V6i1.47008.
- [38] N. A. Rizkita, S. Imaduddin, R. Maulana, And F. Tanjung, “Pengaruh Harga Dan Ukuran Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Produk Es Teh Solo Jumbo (Studi Pada Mahasiswa Muslim Banten),” Vol. 2, No. 4, Pp. 84–100, 2024.
- [39] K. S. Gurumoorthy And A. Hinge, “Go Green: A Decision-Tree Framework To Select Optimal Box-Sizes For Product Shipments,” *Lect. Notes Comput. Sci. (Including Subser. Lect. Notes Artif. Intell. Lect. Notes Bioinformatics)*, Vol. 13717 Lnai, Pp. 598–613, 2023, Doi: 10.1007/978-3-031-26419-1_36.
- [40] B. Design *Et Al.*, “Perancangan Branding Umkm Bilal Mekar Snack,” Vol. 12, No. 1, Pp. 1129–1145, 2025.
- [41] R. Ginting And M. Riski Satrio, “Integration Of Quality Function Deployment (Qfd) And Value Engineering In Improving The Quality Of Product : A Literature Review,” *Iop Conf. Ser. Mater. Sci. Eng.*, Vol. 1003, No. 1, 2020,

Hak Cipta :

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

Doi: 10.1088/1757-899x/1003/1/012002.

- [42] A. Akram, I. Mahmud, S. Riad, B. Ashraf, S. Awal, And S. Talapatra, “Enhancing The Healthcare Service Using Quality Function Deployment And Database Management System In The Outpatient Department Of A Government Hospital Of Bangladesh,” 2022.
- [43] D. Agustian, P. Studi, P. Vokasional, T. Elektro, U. Sultan, And A. Tirtayasa, “Japti : Jurnal Aplikasi Ilmu Teknik Industri Studi Penerapan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Terhadap Pengembangan Produk Di Berbagai Japti : Jurnal Aplikasi Ilmu Teknik Industri Volume 6 , Nomor 1 , Maret 2025 , Pp 20-27,” Vol. 6, Pp. 20–27, 2025.
- [44] R. F. Ramdhani, I. F. Qomusuddin, And M. Nurhayaty, “Quality Function Deployment (Qfd) Untuk Peningkatan Kualitas Produk Sepatu Pt. X”.
- [45] A. A. Bolar, S. Tesfamariam, And R. Sadiq, “Framework For Prioritizing Infrastructure User Expectations Using Quality Function Deployment (Qfd),” *Int. J. Sustain. Built Environ.*, Vol. 6, No. 1, Pp. 16–29, 2017, Doi: 10.1016/J.Ijsbe.2017.02.002.
- [46] E. G. E. A. Review, “Integrating Quality Function Deployment With Fuzzy Cognitive Maps For Resolving Correlation Issues In The Roof Matrix,” No. 34, 2022, Doi: 10.21121/Eab.787075.
- [47] D. G. Saputri And I. K. Sriwana, “Analisis Kebutuhan Sistem Monitoring Untuk Perbaikan Proses Bisnis Dengan Soft System Methodology (Ssm) Pada Umkm Ibumanis Coklat,” *J. Technol. Syst. Inf.*, Vol. 1, No. 3, P. 16, 2024, Doi: 10.47134/Jtsi.V1i3.2578.
- [48] E. Krisnanik, T. Rahayu, And K. Tambun, “Pendekatan Soft System Methodology (Ssm) Untuk Membangun Simokaud Holistik Integratif,” *J. Teknol. Inf. Dan Ilmu Komput.*, Vol. 9, No. 5, P. 969, 2022, Doi: 10.25126/Jtiik.2022945117.

Hak Cipta :

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

- [49] M. M. Swastikasari, D. Manongga, And A. Iriani, “Penggunaan Soft System Methodology Dalam Mengevaluasi Permasalahan Pembelajaran Komposisi Pada Mahasiswa Fotografi Fti-Uksw Salatiga,” *J. Dimens. Dkv Seni Rupa Dan Desain*, Vol. 5, No. 1, Pp. 57–70, 2020, Doi: 10.25105/Jdd.V5i1.6886.
- [50] A. Octasyilva, “Pengembangan Umkm Tangerang Selatan Melalui Pendekatan Soft System Methodology,” *J. Iptek*, Vol. 5, No. 1, Pp. 11–17, 2021, Doi: 10.31543/Jii.V5i1.170.
- [51] A. Ebekozen, C. Aigbavboa, M. S. Samsurijan, And W. D. Thwala, “Developing A Framework For Mitigating Pilfering: A Case Study Of Selected Nigeria’s Construction Sites Via Soft System Methodology,” *Int. J. Constr. Manag.*, Vol. 25, No. 6, Pp. 672–681, 2024, Doi: 10.1080/15623599.2024.2352177.
- [52] M. P. Devi And I. A. Fitria, “Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu Pengaruh Financial Literacy Dan Self Control Terhadap Pengelolaan Keuangan Mahasiswa Penerima Kip-Kuliah Feb Unesa,” Vol. 2, Pp. 845–852, 2024.
- [53] R. Meiliasari, D. Afriyanti, P. Putri, F. Komunikasi, And U. M. Surakarta, “Pengembangan Game Edukasi ‘ Playergy ’ Sebagai Media Pembelajaran Perubahan Energi Bagi Siswa Sd Development Of The Educational Game " Playergy " As A Learning Media For Energy Changes For Elementary Students,” Vol. 5, No. 3, Pp. 735–756, 2025.
- [54] M. R. Yasmi, “Pengembangan Desain Produk Kemasan Kopi Di Sapuangin Kopi Basecamp Merapi Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Dan Kano,” *J. Syntax Admiration*, Vol. 4, No. 1, Pp. 125–137, 2023, Doi: 10.46799/Jsa.V4i1.521.
- [55] T. Gapura, R. Maulidya, P. Moengin, And S. Cahyati, “Soft Systems Methodology As A Conceptual Framework For Vehicle Routing Problem (Case Study Of The Indonesian Fertilizer Industry),” Vol. 24, No. 1, Pp. 161–175, 2026.

Hak Cipta :

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

- [56] K. Salatiga, “Perancangan Dan Implementasi Survei Kepuasan Pengunjung Berbasis Web Di Perpustakaan Daerah Kota Salatiga,” Pp. 63–71.
- [57] N. Hairiyah, M. Kiptiah, And B. K. Fituwana, “Penerapan Quality Function Deployment (Qfd) Untuk Peningkatan Kinerja Industri Amplang Berdasarkan Kepuasan Pelanggan,” Vol. 15, No. 4, Pp. 1099–1113, 2021, Doi: 10.21107/Agrointek.V15i4.10744.
- [58] L. F. Horan, “The Dynamic Changes Of Customer Requirements For Sustainable Design Over Time In Quality Function Deployment Sustainable Design Over Time In Quality Function Deployment,” *Prod. Manuf. Res.*, Vol. 10, No. 1, Pp. 42–61, 2022, Doi: 10.1080/21693277.2022.2039316.
- [59] M. Putri, A. Mail, And N. Rauf, “Analysis Of Coffee Product Packaging Development Based On Consumer Preferences Using The Quality Function Deployment (Qfd) Method Of Budi Umkm In Luwu Regency,” 2022.
- [60] Z. W. Z. Chen, H. Garg, Y. Pu, And Z. Chen, “An Integrated Quality-Function-Deployment And Stochastic-Dominance-Based Decision-Making Approach For Prioritizing Product Concept Alternatives,” *Complex Intell. Syst.*, Vol. 8, No. 3, Pp. 2541–2556, 2022, Doi: 10.1007/S40747-022-00681-1.
- [61] K. Box And P. T. Dck, “Implementasi Quality Function Deployment (Qfd) Untuk Mengukur Dan Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Produk,” 2017.
- [62] F. Deployment, P. Ukm, And T. Di, “Jurnal Comasie,” Vol. 04, 2022.
- [63] P. Shukla, J. Singh, And W. Wang, “The Influence Of Creative Packaging Design On Customer Motivation To Process And Purchase Decisions,” *J. Bus. Res.*, Vol. 147, No. April, Pp. 338–347, 2022, Doi: 10.1016/J.Jbusres.2022.04.026.
- [64] R. Fadhil *Et Al.*, “Strategi Pengembangan Visualisasi Desain Kemasan Kopi Arabika Gayo Untuk Meningkatkan Preferensi Minat Konsumen Visualization Development Strategy Of Gayo Arabica Coffee Packaging Design To Increase

Hak Cipta :

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

Consumer Interest Preferences,” Vol. 32, No. 158, Pp. 229–238, 2022.

- [65] U. Sahid, U. Bhayangkara, U. Sahid, And P. Eurih, “Edukasi Dan Pendampingan Informasi Label Pangan,” Vol. 8, No. 1, Pp. 106–116, 2025.
- [66] R. Park And L. Wirth, “3 1, 2, 3,” Vol. 20, No. 1, Pp. 74–103, 2023.
- [67] D. Agnes *Et AL.*, “Penerapan Unsur Kearifan Lokal Pada Desain Kemasan Produk Khas Betawi,” Vol. 2, No. 1, Pp. 303–313.
- [68] I. M. Kartini *Et AL.*, “Perancangan Desain Kemasan Black Garlic Honey Dengan Metode Quality Function Deployment (Qfd),” Vol. 17, No. 1, Pp. 1–10, 2023, Doi: 10.24198/Jt.Vol17n1.1.
- [69] I. S. Hartanto, A. R. Yuwono, And R. Ananda, “Fenomena Perilaku Dan Sikap Belanja Offline Dan Online Shopping Pada Masyarakat Millenial Di Jakarta Ignatius Soekarno Hartanto 1 , Andra Rizky Yuwono 2 , Roland Ananda 3,” Vol. 3, No. 2, Pp. 173–188, 2021.
- [70] T. E. Situmorang And D. Purba, “Perancangan Aplikasi Pengujian Validitas Dan Reliabilitas Instrumen Penelitian,” Vol. 02, Pp. 54–58, 2019.
- [71] O. Sylvana, “Jurnal Riset Mahasiswa Ekonomi (Ritmik) Lingkungan Kerja Dan Keselamatan Kerja Memiliki Pengaruh Terhadap Kinerja Karyawan,” Vol. 6, No. 4, Pp. 426–435, 2024.
- [72] N. Putu *Et AL.*, “Pengaruh Kemampuan Spasial Dan Komunikasi Matematis Terhadap Hasil Belajar Matematika Siswa,” Vol. 7, Pp. 114–125, 2025.
- [73] N. Muda And M. H. Sulaiman, “Adapting Quality Function Deployment To Translate Patient Feedback Into Prioritized Technical Requirements For Healthcare Artificial Intelligence,” Pp. 1–13, 2026.
- [74] I. T. Ummarta, I. Santoso, D. Pranowo, And A. Choirun, “Utilizing Coffee Bean Subgrade Quality By Designing Product Development Using Integrated Kansei Words And Fuzzy Qfd,” *Cogent Food Agric.*, Vol. 10, No. 1, P., 2024, Doi:

Hak Cipta :

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

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

10.1080/23311932.2024.2427319.

- [75] M. A. Kurniawan *Et Al.*, “Desain Kemasan Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Pada Produk Snack Bar Packaging Design Using Quality Function Deployment (Qfd) Method On Snack Bar Products,” Vol. 23, No. 2, Pp. 66–77, 2024.
- [76] S. A. Prayitno, S. Ningrum, N. Maulidiyah, And A. Safitri, “Sosialisasi Standar Pengemasan Produk Pangan Di Unit Usaha Smk Muhammadiyah 3 Gresik,” Vol. 06, No. 01, Pp. 1–7, 2024.
- [77] “122-Article Text-439-1-10-20171228.Pdf.”
- [78] Y. Apriyanti, A. D. Aulia, W. Pratiwi, And S. Imam, “House Of Quality Sebagai Pengendalian Kualitas Produk Pada Kemasan Karton Lipat,” Vol. Xvii, No. 1, Pp. 115–125, 2023.
- [79] Yan, W., Wang, X., Dai, Y., Zhao, B., Yang, X., Fan, J., ... & Duan, W. (2016). Discovery Of 3-(5'-Substituted)-Benzimidazole-5-(1-(3, 5-Dichloropyridin-4-Yl) Ethoxy)-1 H-Indazoles As Potent Fibroblast Growth Factor Receptor Inhibitors: Design, Synthesis, And Biological Evaluation. *Journal Of Medicinal Chemistry*, 59(14), 6690-6708.
- [80] V. No, J. Hal, And J. Bank, “Pengukuran Kepuasan Nasabah Dengan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Dan Important Performance Analysis (Ipa) Pada,” Vol. 6, No. 3, Pp. 532–542, 2024.
- [81] P. Ketapang, “1 2 1 2,” Vol. 18, No. 2, Pp. 75–83, 2016.
- [82] Kaunang, S., Evinita, L. L., & Kawatu, F. S. (2025). Analisis Penerapan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, Dan Menengah (Sak Emkm) Pada Cv. Jaya Kusuma. *Jurnal Ekonomi, Kependidikan, Manajemen, Dan Akuntansi*, 3(2), 171-181.
- [83] D. Rahayu, S. Indah, A. E. Apsari, And U. T. Yogyakarta, “Perancangan Desain

Hak Cipta :

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

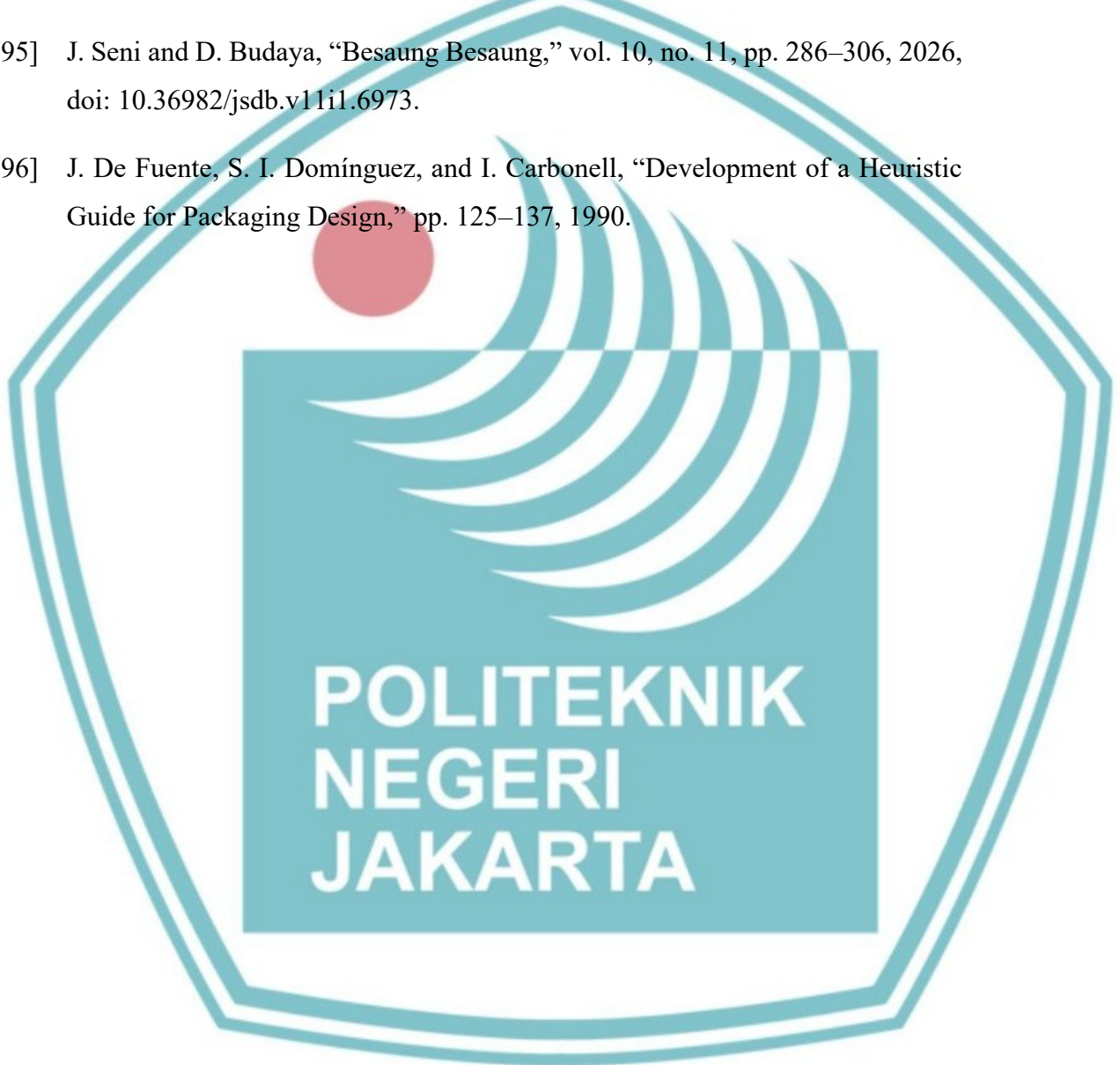
Kemasan Produk Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Studi Kasus Pada Pt . Xyz,” Vol. 3, No. 1, Pp. 476–483, 2026.

- [84] M. Fawwazi And A. Syakhroni, “Inovasi Kemasan Bawang Goreng Umkm Rivana Guna Mengoptimalisasi Daya Saing Produk Menggunakan Metode Qfd,” Vol. 4, No. 2, Pp. 99–108, 2025.
- [85] J. E. Pertanian, “1* 1* , 2 , 3,” Vol. 5, Pp. 1037–1050, 2021.
- [86] S. Lestariningsih, F. Teknik, P. T. Industri, And U. W. Mataram, “Penggunaan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Dalam Redesain Kompor Batik Elektrik ‘ Kombatrik ,” Vol. 1, No. 1, Pp. 1–12, 2019.
- [87] N. S. Mahardika And S. Agustina, “Usulan Perbaikan Desain Kemasan Produk Kiko Bakery Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd),” Vol. 2, No. 1, Pp. 8–20, 2022, Doi: 10.25047/Jmaa.V2i1.29.
- [88] D. Retno *Et Al.*, “Mathematical Modelling Of Engineering Problems Determining Optimal Design Specification In The House Of Quality,” Vol. 11, No. 6, Pp. 1611–1618, 2024.
- [89] J. Printing, “Alternatif Model Penyusunan Mood Board,” Vol. 1, Pp. 1–7, 2020.
- [90] M. P. Rahastine, “Analisa Makna Desain Kemasan Pada Produk Teh Di Indonesia,” Vol. 9, No. 1, 2018.
- [91] B. Goreng, “Perancangan Desain Identitas Visual Kemasan Untuk Produk”.
- [92] R. D. Pramesti, A. Anggarini, L. Salma, A. Kirana, And R. Postha, “Model Penggunaan Kombinasi Warna Pada Desain Kemasan Makanan Ringan Terhadap Minat Konsumen Pendahuluan,” Vol. 12, No. 1, Pp. 156–171, 2024.
- [93] H. N. J. Schifferstein, A. De Boer, And M. Lemke, “Conveying Information Through Food Packaging : A Literature Review Comparing Legislation With Consumer Perception,” *J. Funct. Foods*, Vol. 86, No. April, P. 104734, 2021, Doi: 10.1016/J.Jff.2021.104734.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

- [94] Y. Fauzuddin, A. Iswoyo, A. Nugroho, And M. Muchid, “Produksi Berbasis Green Economy : Peningkatan Kapasitas Dan Manajemen Usaha Ekstrak Jahe Di Kabupaten Gresik,” vol. 5, pp. 1–11, 2022.
- [95] J. Seni and D. Budaya, “Besaung Besaung,” vol. 10, no. 11, pp. 286–306, 2026, doi: 10.36982/jsdb.v11i1.6973.
- [96] J. De Fuente, S. I. Domínguez, and I. Carbonell, “Development of a Heuristic Guide for Packaging Design,” pp. 125–137, 1990.



LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut

Hak Cipta :

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

Section 1 of 2

Kuesioner Likert Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi *Quality Function Deployment* dan *Soft Systems Methodology*.

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Perkenalkan, saya **Novana Az Zahriyah Zukhr Lubis**, mahasiswa Semester II Politeknik Negeri Jakarta. Saat ini saya sedang menyusun skripsi dan membutuhkan bantuan serta partisipasi Bapak/Ibu/Saudara/i untuk mengisi kuesioner penelitian saya.

Penelitian ini berjudul:
"Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi *Quality Function Deployment* dan *Soft Systems Methodology*"

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui pendapat dan tingkat kepentingan konsumen terhadap atribut kemasan Dodol Mandailing. Seluruh jawaban yang diberikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk keperluan akademik.

Saya sangat menghargai kesediaan dan bantuan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk meluangkan waktu mengisi kuesioner ini. Partisipasi Anda sangat berarti bagi kelancaran penelitian yang sedang saya lakukan.

Atas waktu dan kesediaannya, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

☐ Laki Laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 15 Tahun

☐ 15 - 25 Tahun

☐ 26 - 35 Tahun

☐ 36 - 45 Tahun

☐ > 45 Tahun

☐ Pelajar

☐ Mahasiswa/i

☐ wiraswasta

☐ Pegawai Negeri Sipil

☐ Ibu Rumah Tangga

☐ Other: _____

After section 1 Continue to next section

Section 2 of 2

Instruksi Pengisian Kuesioner

Dimohon kesediaan Anda untuk menilai masing-masing atribut kemasan di bawah ini berdasarkan tingkat kepentingannya menurut persepsi Anda, dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat tidak penting
2 = Tidak penting
3 = Cukup penting
4 = Penting
5 = Sangat penting

Kemasan Mudah di Bawah *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan yang Kuat *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan Food Grade *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan Mudah di Buka *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan Mudah Disimpan *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Ilustrasi Khas Mandailing *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan yang Besar *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kemasan Tidak Mudah Sobek *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Adanya Desain Maskot *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

kemasan memiliki window *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Cocok Untuk Oleh-Oleh *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Tulisan Mudah Dibaca *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Kelengkapan Komposisi *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Adanya Fitur Handle (Dipinjing) *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Petunjuk Penyimpanan *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Penting ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Sangat Penting

Deskripsi Singkat Sejarah Produk *

1 2 3 4 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2 Hasil Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut

Nama	Jenis kelamin	Usia	Pekerjaan	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16
Ahmad Zubeir Lubis	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	4	4	5	3	4	3	4	4	5	4	5	4	3	4	4	4
Siti Sahara	Perempuan	> 40	IRT	4	4	4	5	3	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
ghazzal	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	3	5	5	5	5	4	4	4	4	2	4	4	4	4
Fermadiansyah	Laki-Laki	15 - 25	wiraswasta	3	4	2	4	2	4	3	2	3	3	4	3	4	3	3	2
Meisya afrilia lubis	Perempuan	< 15	Pelajar	5	5	3	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	5	5
Heri Mulia	Laki-Laki	15 - 25	Pelajar	4	4	3	4	5	3	5	3	3	4	5	3	4	4	4	3
Alfi mulia Lubis	Laki-Laki	< 15	Pelajar	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ilham	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Cordova zubeir	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5
Sepi	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	4	4	4	4	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5
cantika	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
Salwa	Perempuan	15 - 25	wiraswasta	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Yhp	Perempuan	15 - 25	Karyawan swasta	5	5	3	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	3	4	4
Rahmaniyah	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	4	3	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4
Angelica	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	4	5	4	4	5	5	4	5	4	3	4	5	3	4	4	3
Ayu	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	4	4	4	4	3	5	4	5	4	4	4	5	3	4	4	3
Muhammad Dairobi Batu Bara	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Anisa Aristanti	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	5	5
Rendy Harahap	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	5	4	3	3	4	3	4	5	4	5	4	5	4	4	2	4
Nicholas D.S	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	3	5	3	5	5	1	1	1	4	5	2	2	1	1
Novia Andri Yanti	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	3	5	4	4	5	4	3	4	5	3	3	4	4	3
Randy Aulia AR	Laki-Laki	15 - 25	wiraswasta	5	5	3	4	3	4	5	5	2	5	5	5	5	5	5	3
Tiara	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	4	5	2	5	5	4	3	4	5	5	5	4	4	5	5	4
Siti Rodiyah	Perempuan	34 - 40	IRT	3	4	4	2	4	4	4	5	4	4	4	4	5	3	4	4
Kesya Dilla Zahra	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	3	5	4	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5
Nasywa	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	2	5	5	5	5	3	4	5	5	4	5	3	3	2
Arhel Raisha Ahnaf	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	4	3	5	4	5	3	2	2	3	4	5	4	4	5	3
Dzaky	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	3	5	5	4	4	3	2	3	3	5	4	4	4	4
Muhammad Vahed Alghivary	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	4	4	3	4	4	4	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4
Sabrina	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	3	5	5	5	5	3	3	4	5	3	5	5	5	3
Khadijah Nasution	Perempuan	> 40	IRT	4	4	3	5	4	4	3	5	2	4	3	4	4	5	5	4
Ahmad Dahlan	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	4	4	4	5	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Azizah	Perempuan	26 - 33	wiraswasta	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	5
Efendi harahap	Laki-Laki	26 - 33	wiraswasta	4	4	3	3	3	5	4	3	3	4	4	3	3	3	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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Gabe	Perempuan	> 40	IRT	3	2	4	4	4	4	2	2	3	5	5	4	4	3	5	3
Sarifuddin Nasution	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4
Butet menek	Perempuan	26 - 33	IRT	5	3	4	5	3	3	5	3	4	5	5	4	3	3	2	5
Hendri parinduri	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	3	3	4	4	4	4	3	5	4	4	3	4	4	4	3	4
Haris	Laki-Laki	26 - 33	wiraswasta	4	5	2	4	3	5	4	5	3	5	3	5	2	4	4	3
Dewi	Perempuan	34 - 40	IRT	3	5	3	4	3	5	4	5	4	4	5	3	5	2	5	3
Subaidah lubis	Perempuan	> 40	IRT	3	4	3	3	3	4	3	5	4	4	4	3	4	4	4	4
Makmur	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	4	5	3	4	4	5	5	3	3	3	3	4	5	3	5	5
Badaruddin Matondang	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4	3	4	4	4	4
Hindun	Perempuan	34 - 40	IRT	4	5	3	4	5	4	4	5	3	4	4	4	5	5	5	4
Salamudin daulay	Laki-Laki	> 40	Petani	4	3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	3	3	4	4
Nurhalimah	Perempuan	15 - 25	Akuntan	5	5	3	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Darman	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	4	5	5	3	4	4	3	5	5	4	4	2	5	5	3	5
Maemunah	Perempuan	< 15	Pelajar	4	4	3	5	4	3	5	5	4	5	3	3	5	5	4	3
Muhammad rum Siregar	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	4	3	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	4
Sopiah	Perempuan	< 15	Pelajar	5	4	3	4	5	3	4	5	5	3	4	5	4	4	5	5
Daffa Restu Fahreza	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	5	4	3	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	4
Karim	Laki-Laki	< 15	Pelajar	5	3	5	3	4	5	3	5	5	3	5	3	4	5	5	4
Maisarah Nasution	Perempuan	> 40	IRT	4	4	3	4	4	3	4	5	4	3	4	4	4	3	4	4
Junainah parinduri	Perempuan	> 40	IRT	4	4	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4
Rosa	Perempuan	> 40	IRT	5	3	4	5	3	5	4	5	5	3	5	3	5	3	3	4
Aminah	Perempuan	34 - 40	IRT	5	3	4	5	3	5	3	3	3	4	5	3	5	4	3	5
Abdul Qodir	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	4	3	4	3	4	5	4	4	3	4	4	3	4	4
Saleh Rangkuti	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	4	3	3	4	3	4	3	5	4	3	3	4	4	3	3	3
Kinang	Perempuan	15 - 25	IRT	5	3	4	4	4	5	4	5	4	3	5	4	4	5	5	5
Sulpa	Perempuan	> 40	IRT	5	5	3	4	5	4	3	5	4	5	4	5	4	4	5	3
Japandiaman Nasution	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	3	4	3	4	3	5	4	3	4	4	4	3	4	4
Gendut	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	5	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5	4	4	5
Hj Indri s	Perempuan	> 40	PNS	3	4	4	3	4	4	3	5	4	3	4	3	4	3	4	3
Tengku Zulkarnain	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	3	4	4	3	4	3	5	3	4	3	4	4	4	3	4
Tegar Situmorang	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	3	3	3	3	4	3	5	4	3	4	3	4	3	3	4
Sehat lubis	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	3	4	3	4	3	5	4	3	4	3	4	4	4	3
Irma Suryani Lubis	Perempuan	> 40	IRT	3	3	4	3	3	4	3	5	4	3	4	3	4	3	3	3
Tetti Ritonga	Perempuan	34 - 40	IRT	3	3	4	4	3	4	3	5	3	4	3	3	3	3	3	3
Leli wanni nasti	Perempuan	> 40	IRT	3	3	3	4	3	4	3	5	3	4	3	4	3	3	3	4
Kusah parinduri	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	3	3	4	3	4	3	5	3	4	3	3	4	3	3	4
Aisyah Zahra Riqqah	Perempuan	15 - 25	freelancer	5	4	5	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5
Musa Nainggolan	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	3	3	4	3	3	4	5	3	4	4	3	4	4	3	4



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Muliadi Siregar	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	3	3	3	4	3	4	3	5	3	4	3	3	3	3	3
Iskandar Rangkuti	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	4	4	3	4	3	5	3	4	3	4	3	4	3
Jumrah parinduri	Perempuan	34 - 40	IRT	3	3	3	3	4	4	3	5	4	4	3	3	4	3	4
Doni Alamsyah	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	3	5	5	4	4	3	4	4	3	4	4	5	4
Mochammad Akbar Hambali	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	4	4	3	4	5	5	5	3	3	4	4	4	5	5	4
Selly	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	4	2	5	5	5	5	3	3	4	5	4	5	5	4
Ajeng Zahra Savitry	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	5	5	3	4	3	5	5	5	5	4	5	5	5	5	2
Japutih Nasution	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	3	4	3	3	4	4	3	5	4	3	4	4	3	4	3
Rohani dalimunte	Perempuan	> 40	IRT	3	3	4	4	3	4	3	5	4	3	3	4	3	4	3
Maryam Lubis	Perempuan	34 - 40	IRT	3	4	3	4	3	3	3	5	4	4	3	3	4	3	3
Musdalifah Siregar	Perempuan	> 40	IRT	3	4	3	3	4	4	3	5	3	4	3	3	4	4	3
Parlindungan harahap	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	3	3	4	4	3	3	5	4	4	3	4	3	3	4
Suraidah Matondang	Perempuan	> 40	IRT	3	4	4	4	4	4	3	5	3	3	4	3	4	4	4
Rosmawati parinduri	Perempuan	34 - 40	IRT	3	4	3	4	3	4	3	5	4	3	3	4	4	3	3
Hamidah Daulay	Perempuan	> 40	IRT	3	4	3	4	4	4	3	5	3	4	3	4	3	4	4
Ullu Rangkuti	Perempuan	34 - 40	wiraswasta	3	4	3	4	3	4	3	5	3	4	3	4	4	4	3
Parlin Lubis	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	3	3	4	4	4	4	3	5	4	4	3	3	4	3	3
Poltak Siregar	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	3	4	3	4	4	5	3	4	4	4	4	3	4
Khairunnisa	Perempuan	15 - 25	Mahasiswa/i	4	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5
Topan Nasution	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	3	4	3	4	3	3	5	3	3	4	3	3	4	4
Suhaimi Lubis	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	3	4	3	4	4	3	3	5	3	4	4	3	4	3	4
Ahmad Iswandi	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	4	4	4	4	4	4	3	5	4	3	3	4	3	4	3
Abdul goppar	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	4	3	3	3	3	5	4	3	4	3	3	3	4
Samsiah parinduri	Perempuan	> 40	IRT	3	4	4	3	3	3	3	5	4	4	3	3	4	3	4
Hotmaida Nasution	Perempuan	34 - 40	IRT	3	3	4	4	4	4	3	5	3	3	4	4	4	4	3
Habibah Rangkuti	Perempuan	> 40	IRT	3	4	4	4	4	4	4	5	3	3	4	4	3	4	3
Kaedah Nasution	Perempuan	34 - 40	IRT	4	4	4	4	4	4	4	5	3	4	3	4	3	4	3
Wahdeni Nasution	Perempuan	26 - 33	PNS	4	3	4	3	4	4	4	5	4	4	4	4	3	4	3
Kenah parinduri	Perempuan	34 - 40	IRT	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	3	4
Melidawati Nasution	Perempuan	34 - 40	IRT	3	4	4	3	3	4	3	5	4	3	4	4	4	4	3
Lili Maharani Lubis	Perempuan	34 - 40	IRT	3	3	3	4	3	3	3	5	4	4	4	4	3	4	3
Nurlaila Nasution	Perempuan	26 - 33	IRT	4	3	4	4	3	4	3	5	4	4	3	3	4	4	3
Martua Hamonangan parinduri	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	3	4	3	4	3	3	4	5	4	4	4	3	4	3	4
Sangkot lubis	Perempuan	> 40	IRT	3	4	4	3	4	4	3	5	4	3	4	4	3	3	4
Risdayanti Lubis	Perempuan	34 - 40	PNS	3	4	3	4	3	4	4	5	4	3	3	4	3	4	3
Landong parinduri	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	4	4	4	4	3	3	3	5	4	4	3	3	4	3	3
Samsuri Siregar	Laki-Laki	> 40	PNS	4	3	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	3	3	3
Devi Permatasari Siregar	Perempuan	34 - 40	wiraswasta	3	4	4	4	4	3	4	5	4	3	4	4	4	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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Awaludin pane	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	4	4	3	3	3	5	4	3	4	4	4	3	4	3
Muhammad Muzakki Zayyan	Laki-Laki	15 - 25	Karyawan swasta	4	4	3	5	5	5	5	3	2	3	5	3	4	4	5	2
Hans	Laki-Laki	15 - 25	Mahasiswa/i	5	3	2	2	4	4	4	2	2	2	5	4	4	4	4	2
Rudi bakti	Laki-Laki	34 - 40	wiraswasta	3	4	4	3	4	3	3	5	3	3	3	4	3	4	3	4
Saifullah Ritonga	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	3	4	4	4	3	5	3	4	4	3	4	3	4	3
Rosmaida parinduri	Perempuan	> 40	IRT	4	3	3	4	4	3	3	5	4	4	3	4	3	4	3	4
Mariamas Lubis	Perempuan	34 - 40	PNS	3	4	4	4	3	3	3	5	4	4	3	3	4	4	3	4
Murti parinduri	Perempuan	34 - 40	IRT	3	4	4	3	3	3	3	5	4	3	4	3	3	4	3	4
Zulkaedah Rangkuti	Perempuan	34 - 40	IRT	3	4	3	4	4	3	3	5	3	4	4	3	3	4	3	4
Tiopan Nasution	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	4	4	3	3	3	5	3	4	4	3	3	4	4	4
Soffah n	Perempuan	34 - 40	IRT	4	3	4	3	4	4	3	5	4	4	3	3	4	4	4	4
Namira Lubis	Perempuan	26 - 33	PNS	3	4	4	3	4	4	3	5	3	4	3	4	4	3	4	4
Hatta Nasution	Laki-Laki	> 40	wiraswasta	3	4	3	4	4	3	3	5	4	4	4	3	4	4	3	3
Lamsari Nasution	Perempuan	> 40	IRT	4	4	3	3	3	3	3	5	3	4	3	3	4	3	3	4
Febriyanti Matondang	Perempuan	26 - 33	Karyawan swasta	3	4	3	4	3	4	3	5	3	4	4	3	3	4	3	4

Lampiran 3 Hasil Uji Validitas

		Correlations																
		P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	TOTAL
P01	Pearson Correlation	1	.424**	-.029	.501**	.472**	.492**	.666**	-.414**	.134	.259**	.539**	.393**	.380**	.471**	.321**	.218*	.704**
	Sig. (2-tailed)		.000	.752	.000	.000	.000	.000	.000	.136	.004	.000	.000	.000	.000	.000	.015	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P02	Pearson Correlation	.424**	1	-.159	.346**	.437**	.321**	.521**	-.143	.082	.249**	.265**	.239**	.320**	.323**	.416**	.028	.564**
	Sig. (2-tailed)	.000		.077	.000	.000	.000	.000	.113	.365	.005	.003	.007	.000	.000	.000	.756	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P03	Pearson Correlation	-.029	-.159	1	-.152	-.008	-.024	-.083	.345**	.360**	.010	.045	.032	-.003	.104	-.029	.394**	.220*
	Sig. (2-tailed)	.752	.077		.091	.928	.787	.360	.000	.000	.912	.617	.726	.971	.250	.747	.000	.014
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P04	Pearson Correlation	.501**	.346**	-.152	1	.281**	.408**	.453**	-.328**	-.010	.283**	.307**	.214*	.285**	.298**	.252**	.093	.503**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.091		.002	.000	.000	.000	.915	.001	.000	.016	.001	.001	.005	.304	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P05	Pearson Correlation	.472**	.437**	-.008	.281**	1	.269**	.457**	-.202*	.157	.283**	.318**	.237**	.358**	.461**	.512**	.210*	.635**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.928	.002		.002	.000	.024	.080	.001	.000	.008	.000	.000	.000	.019	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P06	Pearson Correlation	.492**	.321**	-.024	.408**	.269**	1	.462**	-.312**	.059	.089	.379**	.283**	.358**	.299**	.369**	.013	.530**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.787	.000	.002		.000	.000	.515	.326	.000	.001	.000	.001	.000	.889	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P07	Pearson Correlation	.666**	.521**	-.083	.453**	.457**	.462**	1	-.351**	.112	.299**	.513**	.344**	.405**	.355**	.356**	.077	.675**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.360	.000	.000	.000		.000	.214	.001	.000	.000	.000	.000	.000	.391	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P08	Pearson Correlation	-.414**	-.143	.345**	-.328**	-.202*	-.312**	-.351**	1	.404**	.099	-.328**	-.094	-.126	-.025	-.051	.190*	-.020
	Sig. (2-tailed)	.000	.113	.000	.000	.024	.000	.000		.000	.270	.000	.295	.163	.784	.569	.034	.828
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P09	Pearson Correlation	.134	.082	.360**	-.010	.157	.059	.112	.404**	1	.282**	.221*	.050	.285**	.203*	.187*	.394**	.487**
	Sig. (2-tailed)	.136	.365	.000	.915	.080	.515	.214	.000		.001	.013	.579	.001	.023	.036	.000	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125



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

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

P10	Pearson Correlation	.259**	.249**	.010	.283**	.283**	.089	.299**	.099	.282**	1	.191*	.116	.340**	.339**	.303**	.290**	.538**
	Sig. (2-tailed)	.004	.005	.912	.001	.001	.326	.001	.270	.001		.033	.198	.000	.000	.001	.001	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P11	Pearson Correlation	.539**	.265**	.045	.307**	.318**	.379**	.513**	-.328**	.221*	.191*	1	.117	.402**	.309**	.387**	.112	.574**
	Sig. (2-tailed)	.000	.003	.617	.000	.000	.000	.000	.000	.013	.033		.194	.000	.000	.000	.212	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P12	Pearson Correlation	.393**	.239**	.032	.214*	.237**	.283**	.344**	-.094	.050	.116	.117	1	.011	.207*	.262**	.023	.413**
	Sig. (2-tailed)	.000	.007	.726	.016	.008	.001	.000	.295	.579	.198	.194		.906	.021	.003	.796	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P13	Pearson Correlation	.380**	.320**	-.003	.285**	.358**	.358**	.405**	-.126	.285**	.340**	.402**	.011	1	.334**	.470**	.287**	.616**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.971	.001	.000	.000	.000	.163	.001	.000	.000	.906		.000	.000	.001	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P14	Pearson Correlation	.471**	.323**	.104	.298**	.461**	.299**	.355**	-.025	.203*	.339**	.309**	.207*	.334**	1	.484**	.334**	.668**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.250	.001	.000	.001	.000	.784	.023	.000	.000	.021	.000		.000	.000	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P15	Pearson Correlation	.321**	.416**	-.029	.252**	.512**	.369**	.356**	-.051	.187*	.303**	.387**	.262**	.470**	.484**	1	.171	.658**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.747	.005	.000	.000	.000	.569	.036	.001	.000	.003	.000	.000		.056	.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
P16	Pearson Correlation	.218*	.028	.394**	.093	.210*	.013	.077	.190*	.394**	.290**	.112	.023	.287**	.334**	.171	1	.473**
	Sig. (2-tailed)	.015	.756	.000	.304	.019	.889	.391	.034	.000	.001	.212	.796	.001	.000	.056		.000
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
TOTAL	Pearson Correlation	.704**	.564**	.220*	.503**	.635**	.530**	.675**	-.020	.487**	.538**	.574**	.413**	.616**	.668**	.658**	.473**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.014	.000	.000	.000	.000	.828	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	
	N	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125

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

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



Lampiran 4 Hasil Uji Reliabilitas

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.843	15



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan 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 Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut

Section 1 of 2

Kuesioner Likert Tingkat Kepuasan Kemasan Dodol

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Perkenalkan, saya **Novana Az Zahryah Zubier Lubis**, mahasiswa Semester 8 Politeknik Negeri Jakarta. Saat ini saya sedang menyusun skripsi dan membutuhkan bantuan serta partisipasi Bapak/Ibu/Saudara/i untuk mengisi kuesioner penelitian saya.

Penelitian ini berjudul:
"Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi Quality Function Deployment dan Soft Systems Methodology."

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kepentingan konsumen terhadap atribut kemasan dodol Mandailing.

Mohon berikan penilaian sesuai dengan pendapat Anda. Seluruh jawaban yang diberikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk keperluan akademik.

Saya sangat mengharapkan kesediaan dan bantuan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk meluangkan waktu mengisi kuesioner ini. Partisipasi Anda sangat berarti bagi kelancaran penelitian yang sedang saya lakukan.

Atas waktu dan kesediaannya, saya ucapkan terima kasih.

Wasalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

☐ Laki-Laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 15 Tahun

☐ 15 - 25 Tahun

☐ 26 - 33 Tahun

☐ 34 - 40 Tahun

☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar

☐ Mahasiswa/i

☐ wiraswasta

☐ Pegawai Negeri Sipil

☐ Ibu Rumah Tangga

☐ Karyawan

Kompartitor 1 *

	1	2	3	4	5
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan yang ...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan yang ...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Tidak...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Food ...	☐	☐	☐	☐	☐

Adanya Dasain ...

Kemasan Mem...

Tulisan Mudah ...

Adanya Fitur H...

Cocok Untuk Ol...

Kelengkapan K...

Petunjuk Peny...

Deskripsi Singk...

Kompartitor 2 *

	1	2	3	4	5
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan yang ...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan yang ...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Tidak...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Food ...	☐	☐	☐	☐	☐

Adanya Dasain ...

Kemasan Mem...

Tulisan Mudah ...

Adanya Fitur H...

Cocok Untuk Ol...

Kelengkapan K...

Petunjuk Peny...

Deskripsi Singk...

Kompartitor 3 *

	1	2	3	4	5
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan yang ...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan yang ...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Tidak...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Food ...	☐	☐	☐	☐	☐

Adanya Dasain ...

Kemasan Mem...

Tulisan Mudah ...

Adanya Fitur H...

Cocok Untuk Ol...

Kelengkapan K...

Petunjuk Peny...

Deskripsi Singk...

Kompartitor 4 *

	1	2	3	4	5
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan yang ...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan yang ...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Mud...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Tidak...	☐	☐	☐	☐	☐
Kemasan Food ...	☐	☐	☐	☐	☐

Adanya Dasain ...

Kemasan Mem...

Tulisan Mudah ...

Adanya Fitur H...

Cocok Untuk Ol...

Kelengkapan K...

Petunjuk Peny...

Deskripsi Singk...

Lampiran 6 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut A

Responden	A														
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15
1	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	5	2	2	2
2	3	4	3	3	3	4	3	2	4	4	5	4	3	3	3
3	4	4	4	4	4	5	5	5	3	4	4	5	4	4	5
4	3	3	3	4	3	3	5	2	3	3	4	4	3	3	3
5	3	4	3	3	4	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
6	4	5	4	5	5	5	5	3	3	3	4	4	4	4	3
7	3	3	3	4	3	3	4	2	3	3	3	5	3	4	3
8	3	3	3	4	4	3	5	3	3	3	3	5	3	4	3
9	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	4	3	3	3
10	3	3	3	3	3	4	5	3	3	3	3	4	3	3	3
11	3	3	4	3	4	3	5	1	3	3	2	5	1	1	1
12	3	1	3	3	1	2	4	3	2	3	1	3	4	4	5
13	3	1	3	1	4	3	5	1	2	1	2	3	3	1	1
14	3	4	3	4	4	4	5	3	4	3	3	5	3	3	3
15	3	1	3	4	4	2	5	3	2	1	2	3	1	2	2
16	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	3	5	3	3	3
17	1	2	2	3	3	2	5	3	2	3	2	3	2	2	1
18	3	3	3	4	4	4	5	3	4	3	3	5	3	3	3
19	3	1	3	1	4	4	5	1	2	1	1	4	3	1	1
20	3	1	3	1	4	5	1	2	1	2	3	3	1	1	1
21	4	4	3	3	4	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
22	3	3	4	4	4	3	5	2	2	4	2	5	3	1	1
23	4	4	3	4	4	3	5	3	4	3	3	5	4	3	3
24	4	4	2	4	4	4	5	2	2	3	3	5	2	2	1
25	1	1	2	2	1	3	5	2	2	3	1	2	1	1	2
26	3	1	3	1	4	3	5	1	2	1	2	3	3	1	1
27	3	1	3	1	4	3	1	2	1	2	3	3	1	1	4
28	4	4	3	3	4	4	5	3	4	3	3	5	3	3	3
29	3	3	3	4	4	3	5	3	4	3	3	5	3	3	3
30	4	3	3	3	4	3	5	3	4	3	3	5	4	3	3
31	4	4	3	3	4	4	5	3	4	3	3	5	3	3	3
32	4	3	3	4	4	4	5	3	4	3	3	5	4	3	3
33	4	4	3	3	4	3	5	3	4	3	3	5	3	3	3
34	4	4	3	3	3	3	5	3	4	3	3	5	4	3	3
35	5	4	3	3	4	4	5	3	4	3	3	4	3	3	3
36	4	4	3	3	4	4	5	3	4	3	3	5	3	3	3
37	4	4	3	3	4	4	5	3	4	4	3	5	3	3	3
38	4	4	3	3	4	3	5	3	4	3	3	5	3	3	3
39	4	3	3	4	4	4	5	3	4	3	3	5	3	3	3
40	4	4	2	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4

Hak Cipta :

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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



Lampiran 7 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut B

Responden	B														
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15
1	3	3	4	3	3	4	5	1	5	3	1	4	1	1	2
2	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3
3	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	3	4	4	4	3
4	3	3	3	4	4	3	5	2	3	3	3	4	3	3	3
5	3	3	3	4	3	3	5	3	3	3	3	4	3	3	3
6	4	4	3	3	4	3	5	4	4	3	3	3	4	4	3
7	3	3	3	4	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3	5	2	3	3	3	5	3	3	3
9	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	5	3	3	3
10	3	4	3	3	3	3	4	2	3	3	4	5	3	3	3
11	3	4	3	4	4	4	5	1	4	3	2	4	1	1	2
12	4	4	1	2	2	4	5	5	3	4	3	4	2	3	2
13	4	4	1	2	2	4	5	1	5	3	1	4	3	1	1
14	4	3	4	4	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
15	4	4	1	1	2	3	5	3	3	4	3	4	2	2	1
16	3	3	4	4	3	4	5	3	4	3	3	5	3	3	3
17	1	1	2	2	3	4	5	1	2	3	1	3	2	2	3
18	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	5	3	3	3
19	4	3	2	4	4	4	5	1	4	4	1	5	1	1	1
20	4	4	1	2	2	4	5	1	5	3	1	4	3	1	1
21	4	3	4	3	3	4	5	3	3	3	3	4	3	3	3
22	3	3	4	3	3	4	5	1	3	3	2	4	2	1	1
23	4	3	4	4	3	4	5	3	3	3	3	5	3	3	3
24	3	3	3	3	4	4	5	1	3	3	3	4	2	1	1
25	3	3	2	2	1	3	5	1	2	2	2	2	1	3	1
26	4	4	1	2	2	4	5	1	5	3	1	4	3	1	1
27	4	4	1	2	2	4	5	5	3	1	4	3	1	3	4
28	4	3	4	3	3	4	5	3	3	3	3	4	3	3	3
29	4	3	3	4	3	4	5	3	3	3	3	5	3	3	3
30	4	3	4	4	4	4	5	5	3	3	3	5	3	3	3
31	3	3	4	3	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
32	4	3	4	4	3	4	5	3	3	3	3	5	3	3	3
33	4	3	4	4	3	4	5	3	3	3	3	5	3	3	3
34	4	3	3	4	4	4	5	3	3	3	3	5	3	3	3
35	4	3	4	4	3	4	5	3	3	3	3	5	3	3	3
36	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3
37	4	3	4	3	4	4	5	3	4	3	3	5	3	3	3
38	4	3	4	4	3	4	5	3	4	3	3	5	3	3	3
39	4	3	4	4	4	4	5	3	3	3	3	5	3	3	3
40	4	4	1	4	4	5	5	4	5	4	3	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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 8 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut C

Responden	C														
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15
1	3	3	3	4	5	4	5	1	4	3	1	4	1	1	1
2	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3
3	3	3	3	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4	3	4
4	4	4	3	3	3	3	4	2	4	3	3	4	3	4	3
5	3	3	3	3	4	3	4	2	3	3	3	5	3	3	3
6	3	3	4	5	4	4	5	4	4	3	4	4	4	3	5
7	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	5	3	4	3
8	4	4	3	3	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
9	4	3	3	4	4	4	5	2	3	3	3	4	3	3	3
10	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	4	3	3	3
11	4	3	3	3	3	4	5	1	4	4	1	4	2	1	1
12	2	2	3	3	4	4	5	1	5	3	2	2	3	1	1
13	2	2	3	3	4	4	5	1	5	3	1	2	2	1	1
14	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	5	3	3	3
15	2	2	3	3	4	4	5	1	5	3	1	2	2	1	1
16	3	3	3	3	3	3	5	2	3	3	3	5	3	3	3
17	2	2	3	3	3	4	5	2	3	4	2	1	3	2	1
18	3	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
19	2	2	3	3	3	3	5	1	4	4	1	4	3	1	1
20	2	2	3	3	4	4	5	1	5	3	1	2	2	1	1
21	3	3	3	4	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
22	2	2	3	4	4	5	5	1	3	4	2	4	2	1	1
23	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
24	4	3	4	3	3	3	4	1	2	2	3	4	3	2	1
25	1	1	2	2	3	3	5	2	3	1	2	1	2	2	3
26	2	2	3	3	4	4	5	1	5	3	1	2	2	1	1
27	2	2	3	3	4	4	5	5	3	1	2	2	1	2	3
28	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	5	3	3	3
29	3	3	3	4	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
30	4	3	3	3	4	4	5	3	3	3	3	5	3	3	3
31	4	3	3	4	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
32	3	3	3	4	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
33	4	3	3	3	3	4	5	3	3	3	3	5	3	3	3
34	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
35	3	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
36	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
37	4	3	3	4	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
38	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	5	3	3	3
39	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	5	3	3	3
40	4	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4

Hak Cipta :

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

Lampiran 9 Hasil Kuesioner Tingkat Kepuasan Atribut D

Responden	D														
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15
1	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4
2	4	4	4	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4
3	5	4	5	5	5	4	5	3	5	4	4	5	4	5	5
4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5
5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	4	4
6	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5
7	4	4	4	4	4	5	5	5	4	3	3	5	4	4	4
8	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	4	4
9	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	4	4
10	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4	5	4	4	4
11	5	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5
12	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5
13	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4	5
14	4	5	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5
15	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4
16	4	4	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4
17	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5
18	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	4	5	4	4	4
19	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
20	5	4	5	5	5	3	5	4	4	5	5	5	5	5	5
21	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4
22	5	4	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4
23	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5
24	5	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4
25	4	4	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4
26	5	4	5	5	3	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5
27	5	4	5	5	3	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
28	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4
29	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4
30	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4
31	4	4	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4
32	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4
33	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4
34	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4
35	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4
36	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4
37	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4
38	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4
39	5	4	4	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4
40	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4

Hak Cipta :

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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 10 Kuesioner *Relationship Matrix*

Section 1 of 2

Kuesioner Likert Hubungan Atribut dan Respon Teknis Kemasan Dodol

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Perkenalkan, saya **Novana Az Zahriyah Zubier Lubis**, mahasiswa Semester 6 Politeknik Negeri Jakarta. Saat ini saya sedang menyusun skripsi dan membutuhkan bantuan serta partisipasi Bapak/Ibu/Saudara/i untuk mengisi kuesioner penelitian saya.

Penelitian ini berjudul: **"Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi Quality Function Deployment dan Soft Systems Methodology"**.

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui pendapat dan tingkat kepentingan konsumen terhadap atribut kemasan Dodol Mandailing. Seluruh jawaban yang diberikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk keperluan akademik.

Saya sangat mengharapkan kesediaan dan bantuan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk meluangkan waktu mengisi kuesioner ini. Partisipasi Anda sangat berarti bagi kelancaran penelitian yang sedang saya lakukan.

Atas waktu dan kesediaannya, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

☐ Laki-Laki
☐ Perempuan

Usia *

☐ < 15 Tahun
☐ 15 - 25 Tahun
☐ 26 - 33 Tahun
☐ 34 - 40 Tahun
☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar
☐ Mahasiswa/i
☐ wiraswasta
☐ Pegawai Negeri Sipil
☐ Ibu Rumah Tangga
☐ Karyawan

Kemasan Mudah di Bawa *

	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan i...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Kemasan Mudah di Buka *

	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan i...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Kemasan yang Besar *

	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan i...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Kemasan yang Kuat *

	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan i...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Kemasan Mudah Disimpan *

	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan i...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Kemasan Tidak Mudah Sobek *

	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan i...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Hak Cipta :

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
- 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 Food Grade *				
	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan l...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Kemasan Memiliki Window (Bagian Transparan) *				
	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan l...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Tulisan Mudah Dibaca *				
	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan l...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Adanya Fitur Handle *				
	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan l...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Cocok Untuk Oleh-Oleh *				
	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan l...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Kelengkapan Komposisi *				
	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan l...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Petunjuk Penyimpanan *				
	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan l...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Deskripsi Singkat Sejarah Produk *				
	0	1	3	9
Desain struktur da...	☐	☐	☐	☐
Kekuatan dan keta...	☐	☐	☐	☐
Material bahan foo...	☐	☐	☐	☐
Fitur tambahan ke...	☐	☐	☐	☐
Desain visual dan l...	☐	☐	☐	☐
Tipografi dan keter...	☐	☐	☐	☐
Informasi produk p...	☐	☐	☐	☐

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

 Lampiran 11 Hasil Kuesioner *Relationship Matrix*

Pakar	A1							Pakar	A6							Pakar	A11						
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7
1	9	9	9	1	1	3	3	1	9	9	9	3	1	1	1	1	9	3	9	9	3	3	3
2	9	9	9	9	0	0	0	2	3	9	9	3	0	0	0	2	3	3	3	9	3	0	0
3	9	9	3	9	1	1	1	3	9	9	1	9	1	1	1	3	9	9	1	9	1	1	1
4	9	3	1	3	1	1	1	4	3	9	3	9	1	0	0	4	9	3	3	9	1	0	0
5	3	9	9	1	3	0	3	5	9	9	9	3	3	1	9	5	1	9	3	1	3	3	9
Pakar	A2							Pakar	A7							Pakar	A12						
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7
1	9	3	9	3	1	9	9	1	9	9	9	1	1	3	3	1	9	9	9	1	9	9	9
2	9	3	9	9	0	0	0	2	1	1	9	1	1	1	9	2	9	9	9	3	9	9	9
3	9	9	3	9	1	1	1	3	3	9	9	3	3	3	3	3	9	1	3	9	9	9	9
4	9	3	1	9	1	1	1	4	9	9	9	3	0	0	0	4	9	9	9	9	9	9	9
5	9	3	9	3	1	0	9	5	9	9	9	3	3	1	9	5	0	3	9	3	3	3	9
Pakar	A3							Pakar	A8							Pakar	A13						
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7
1	9	9	9	9	1	3	3	1	3	1	3	3	9	9	9	1	0	0	9	0	9	9	9
2	9	9	9	1	1	0	1	2	0	0	9	0	9	3	3	2	0	0	0	0	3	9	9
3	9	9	3	9	3	1	1	3	3	1	1	9	9	9	3	3	1	3	1	3	9	9	9
4	1	3	1	3	3	3	3	4	1	0	0	1	9	9	0	4	1	0	0	1	1	9	9
5	9	3	9	3	1	1	9	5	1	9	9	9	1	1	9	5	3	1	9	3	3	1	9
Pakar	A4							Pakar	A9							Pakar	A14						
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7
1	9	9	9	3	1	1	1	1	9	3	9	3	1	9	9	1	0	0	9	0	9	9	9
2	3	9	9	9	1	1	1	2	9	3	9	9	0	0	0	2	0	0	3	0	3	9	9
3	9	9	3	9	3	3	1	3	9	9	3	9	1	1	1	3	3	3	3	9	9	9	
4	9	9	3	9	1	1	1	4	9	3	1	9	1	1	1	4	3	1	1	1	9	9	9
5	9	9	9	3	1	0	9	5	9	3	9	3	1	0	9	5	3	9	3	3	3	1	3
Pakar	A5							Pakar	A10							Pakar	A15						
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7
1	9	9	9	1	1	1	3	1	3	1	9	0	9	9	9	1	1	1	9	0	9	9	9
2	9	3	9	3	0	0	0	2	1	1	3	1	9	9	9	2	0	0	0	0	3	9	9
3	9	9	3	1	1	1	1	3	9	1	3	3	9	9	9	3	9	3	3	9	9	9	9
4	9	9	3	9	0	0	0	4	0	0	0	0	3	9	1	4	1	0	0	0	9	3	3
5	9	3	9	1	1	1	9	5	0	3	3	3	9	3	9	5	3	9	3	3	9	9	9



Hak Cipta :

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

Lampiran 12 Kuesioner Perancangan Desain Model Kemasan

Perancangan Model Kemasan Sekunder Dodol Mandailing

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Perkenalkan, saya **Novana Az Zahriyah Zubier Lubis**, mahasiswa Semester 8 Politeknik Negeri Jakarta. Saat ini saya sedang menyusun skripsi dan membutuhkan bantuan serta partisipasi Bapak/Ibu/Saudara/i untuk mengisi kuesioner penelitian saya.

Penelitian ini berjudul:
"Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi Soft Systems Methodology dan Quality Function Deployment"

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui apasaja yang di harapkan untuk kemasan dodol Mandailing. Mohon berikan penilaian sesuai dengan pendapat Anda. Seluruh jawaban yang diberikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk keperluan akademik.

Saya sangat mengharapkan kesediaan dan bantuan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk meluangkan waktu mengisi kuesioner ini. Partisipasi Anda sangat berarti bagi kelancaran penelitian yang sedang saya lakukan.

Atas waktu dan kesediaannya, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

☐ Laki-Laki
☐ Perempuan

Usia *

☐ < 15 Tahun
☐ 15 - 25 Tahun
☐ 26 - 33 Tahun
☐ 34 - 40 Tahun
☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar
☐ Mahasiswa/i
☐ wiraswasta
☐ Pegawai Negeri Sipil
☐ Ibu Rumah Tangga
☐ Karyawan

desain *

☐ Hanya menggunakan foto
☐ Hanya menggunakan ilustrasi
☐ Menggunakan gabungan ilustrasi & foto

Penggunaan warna *

☐ Colorful
☐ Pastel
☐ Earth Tone
☐ gelap
☐ terang

Gaya desain *

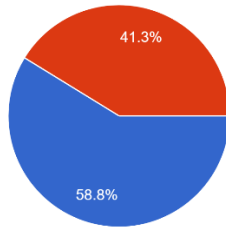
☐ Tradisional
☐ Modern
☐ Minimalis
☐ Fun
☐ Mewah

saran

Long answer text

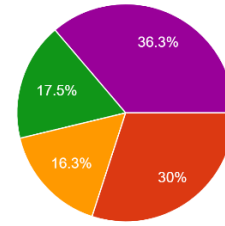
Lampiran 13 Hasil Kuesioner Perancangan Desain Model Kemasan

Jenis Kelamin
80 responses



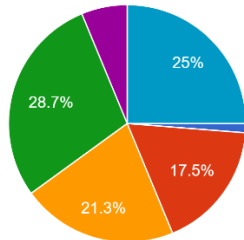
Usia
80 responses

● Laki-laki
● Perempuan



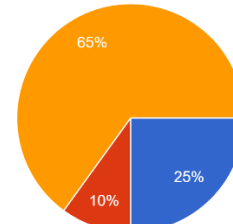
● <15 thn
● 15-25 thn
● 26-33 thn
● 34-40 thn
● >40 thn

Pekerjaan
80 responses



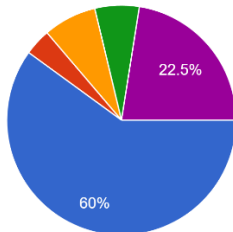
● Pelajar
● mahasiswa/i
● ibu rumah tangga
● wiraswasta
● PNS
● pegawai swasta

desain
80 responses



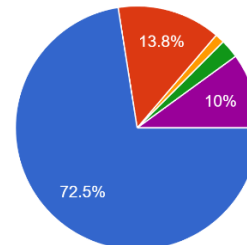
● Hanya menggunakan foto
● Hanya menggunakan ilustrasi
● Menggunakan gabungan ilustrasi & foto

Penggunaan warna
80 responses



● Colorful
● Pastel
● Earth Tone
● gelap
● terang

Gaya desain
80 responses



● Tradisional
● Modern
● Minimalis
● Fun
● Mewah



Hak Cipta :

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

Lampiran 14 Hasil Perhitungan *Importance to Customer*

$$A1 = \frac{(3X52)+(4X31)+(5X42)}{125} = 3.8$$

$$A2 = \frac{(2X1)+(3X31)+(4X60)+(5X33)}{125} = 3.944$$

$$A3 = \frac{(2X6)+(3X58)+(4X53)+(5X8)}{125} = 3.48$$

$$A4 = \frac{(2X4)+(3X25)+(4X65)+(5X33)}{125} = 3.984$$

$$A5 = \frac{(2X1)+(3X41)+(4X48)+(5X35)}{125} = 3.792$$

$$A6 = \frac{(3X28)+(4X60)+(5X37)}{125} = 4.024$$

$$A7 = \frac{(2X1)+(3X53)+(4X32)+(5X39)}{125} = 3.728$$

$$A8 = \frac{(1X1)+(2X5)+(3X13)+(4X18)+(5X88)}{125} = 4.496$$

$$A9 = \frac{(1X1)+(2X8)+(3X34)+(4X62)+(5X20)}{125} = 3.672$$

$$A10 = \frac{(1X1)+(2X1)+(3X35)+(4X67)+(5X21)}{125} = 3.84$$

$$A11 = \frac{(3X37)+(4X52)+(5X36)}{125} = 3.92$$

$$A12 = \frac{(2X2)+(3X42)+(4X57)+(5X24)}{125} = 3.768$$

$$A13 = \frac{(2X2)+(3X30)+(4X63)+(5X30)}{125} = 3.92$$

$$A14 = \frac{(2X2)+(3X38)+(4X54)+(5X31)}{125} = 3.824$$

$$A15 = \frac{(1X1)+(2X2)+(3X37)+(4X52)+(5X33)}{125} = 3.816$$

$$A15 = \frac{(1X1)+(2X5)+(3X39)+(4X55)+(5X25)}{125} = 3.712$$



Hak Cipta :

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

Lampiran 15 Hasil Perhitungan *Customer Satisfaction Performance*

$$A1 = \frac{(4 \times 22) + (5 \times 18)}{40} = 4.475$$

$$A2 = \frac{(4 \times 32) + (5 \times 8)}{40} = 4.175$$

$$A3 = \frac{(4 \times 10) + (5 \times 30)}{40} = 4.775$$

$$A4 = \frac{(4 \times 24) + (5 \times 16)}{40} = 4.425$$

$$A5 = \frac{(3 \times 2) + (4 \times 28) + (5 \times 10)}{40} = 4.2$$

$$A6 = \frac{(3 \times 1) + (4 \times 27) + (5 \times 12)}{40} = 4.25$$

$$A7 = \frac{(4 \times 4) + (5 \times 36)}{40} = 4.9$$

$$A8 = \frac{(3 \times 1) + (4 \times 7) + (5 \times 32)}{40} = 4.775$$

$$A9 = \frac{(4 \times 21) + (5 \times 19)}{40} = 4.475$$

$$A10 = \frac{(3 \times 1) + (4 \times 25) + (5 \times 14)}{40} = 4.3$$

$$A11 = \frac{(3 \times 1) + (4 \times 10) + (5 \times 29)}{40} = 4.7$$

$$A12 = \frac{(4 \times 2) + (5 \times 38)}{40} = 4.95$$

$$A13 = \frac{(4 \times 30) + (5 \times 10)}{40} = 4.275$$

$$A14 = \frac{(4 \times 30) + (5 \times 10)}{40} = 4.25$$

$$A15 = \frac{(4 \times 27) + (5 \times 13)}{40} = 4.325$$

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 16 Hasil Perhitungan *Raw Weight*

$$A1=3.8 \times 1 \times 1.5 = 5.7$$

$$A2=3.944 \times 1 \times 1.5 = 5.916$$

$$A3=3.48 \times 1 \times 1.2 = 4.176$$

$$A4=3.984 \times 1 \times 1.5 = 5.976$$

$$A5= 3.792 \times 1 \times 1.5 = 5.688$$

$$A6= 4.024 \times 1 \times 1.5 = 6.036$$

$$A7= 3.728 \times 1 \times 1.5 = 5.592$$

$$A8= 3.672 \times 1 \times 1.2 = 4.406$$

$$A9= 3.84 \times 1 \times 1.5 = 5.76$$

$$A10= 3.92 \times 1 \times 1.5 = 5.88$$

$$A11= 4.7 \times 1 \times 1.5 = 5.652$$

$$A12= 3.92 \times 1 \times 1.5 = 5.88$$

$$A13= 3.824 \times 1 \times 1.5 = 5.736$$

$$A14= 3.816 \times 1 \times 1.5 = 5.724$$

$$A15= 3.712 \times 1 \times 1.5 = 5.568$$

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 17 Hasil Perhitungan *Normalized Raw Weight*

$$A1 = \frac{5.7}{83.690} = 0.068$$

$$A2 = \frac{5.916}{83.690} = 0.071$$

$$A3 = \frac{4.176}{83.690} = 0.050$$

$$A4 = \frac{5.976}{83.690} = 0.071$$

$$A5 = \frac{5.688}{83.690} = 0.068$$

$$A6 = \frac{6.036}{83.690} = 0.072$$

$$A7 = \frac{5.592}{83.690} = 0.067$$

$$A8 = \frac{4.406}{83.690} = 0.053$$

$$A9 = \frac{5.76}{83.690} = 0.069$$

$$A10 = \frac{5.88}{83.690} = 0.070$$

$$A11 = \frac{5.652}{83.690} = 0.068$$

$$A12 = \frac{5.88}{83.690} = 0.070$$

$$A13 = \frac{5.736}{83.690} = 0.069$$

$$A14 = \frac{5.724}{83.690} = 0.068$$

$$A15 = \frac{5.568}{83.690} = 0.067$$



Hak Cipta :

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

Lampiran 18 Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen terhadap Model Kemasan

Perancangan Model Kemasan Sekunder Dodol Mandailing

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Perkenalkan, saya **Novana Az Zahriyah Zubier Lubis**, mahasiswa Semester 8 Politeknik Negeri Jakarta. Saat ini saya sedang menyusun skripsi dan membutuhkan bantuan serta partisipasi Bapak/Ibu/Saudara/i untuk mengisi kuesioner penelitian saya.

Penelitian ini berjudul:
"Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi Soft Systems Methodology dan Quality Function Deployment"

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui apa saja yang di harapkan untuk kemasan dodol Mandailing.

Mohon berikan penilaian sesuai dengan pendapat Anda. Seluruh jawaban yang diberikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk keperluan akademik.

Saya sangat mengharapkan kesediaan dan bantuan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk meluangkan waktu mengisi kuesioner ini. Partisipasi Anda sangat berarti bagi kelancaran penelitian yang sedang saya lakukan.

Atas waktu dan kesediaannya, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

☐ Laki-Laki

☐ Perempuan

Usia *

☐ < 15 Tahun

☐ 15 - 25 Tahun

☐ 26 - 33 Tahun

☐ 34 - 40 Tahun

☐ > 40 Tahun

Pekerjaan *

☐ Pelajar

☐ Mahasiswa/i

☐ wiraswasta

☐ Pegawai Negeri Sipil

☐ Ibu Rumah Tangga

☐ Karyawan

Menurut anda, apakah desain model kemasan sekunder Dodol Mandailing ini telah sesuai dengan konsep: *

	Ya, sudah sesuai	Tidak, Belum sesuai
Gaya desain Tradisional	☐	☐
Penggunaan warna colorful	☐	☐
Menggunakan ilustrasi & foto	☐	☐

Seberapa puas anda dengan hasil Perancangan model kemasan sekunder Dodol Mandailing *

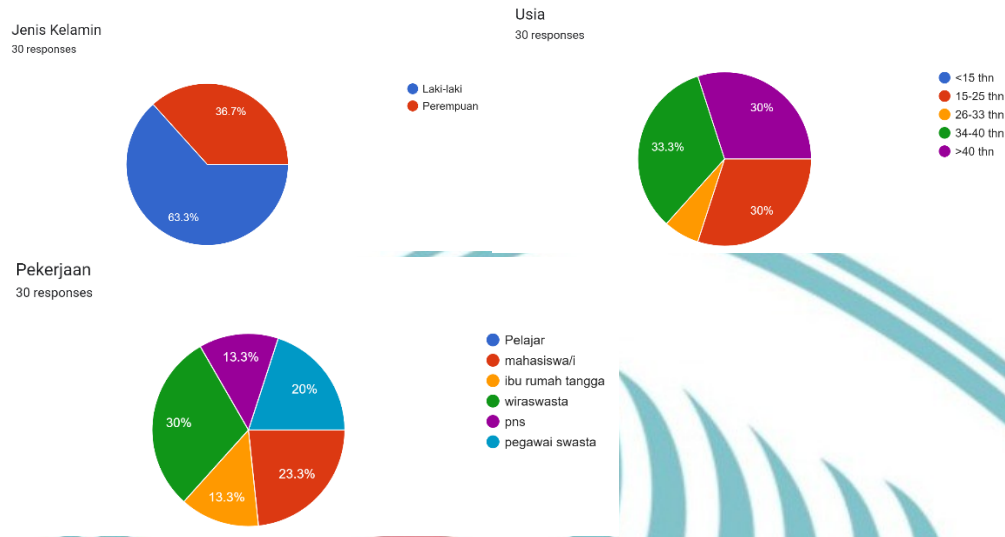


☐ Sangat tidak puas
☐ Tidak puas
☐ Netral
☐ Puas
☐ Sangat puas

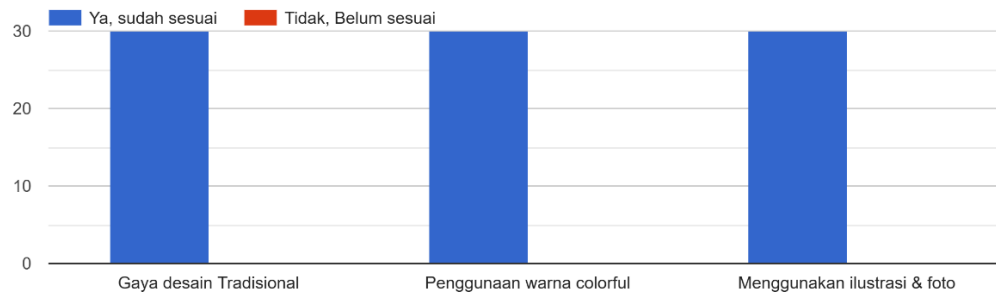
Apakah anda memiliki saran atau masukan terhadap desain model kemasan tersebut? (boleh tidak di isi jika tidak ada)

Long answer text

Lampiran 19 Hasil Kuesioner Kesesuaian dan Kepuasan Konsumen

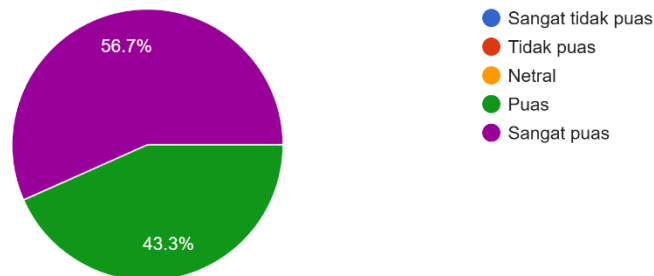


Menurut anda, apakah desain model kemasan sekunder Dodol Mandailing ini telah sesuai dengan konsep:



Seberapa puas anda dengan hasil Perancangan model kemasan sekunder Dodol Mandailing

30 responses



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
2. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

Lampiran 20 Hasil Wawancara dengan Narasumber

Peneliti: Ompung, saya ingin bertanya. Sebenarnya sejak kapan dodol Mandailing ada?

Narasumber: Dahulu, masyarakat kampung belum mengenal banyak jenis kue. Makanan yang paling sering dibuat adalah dodol Mandailing atau yang dikenal dengan nama alame. Bahan-bahannya sangat sederhana, yaitu beras ketan, gula aren, dan kelapa. Beras ketan ditumbuk terlebih dahulu hingga menjadi tepung, kemudian dicampurkan dengan gula aren dan santan kelapa. Setelah itu, adonan dimasak dan terus diaduk di dalam kuali hingga matang. Dari proses itulah dihasilkan dodol Mandailing atau alame.

Narasumber (tambahan): Pada zaman dahulu, bukan hanya masyarakat Mandailing yang membuat makanan seperti dodol. Masyarakat Minangkabau juga memiliki makanan yang mirip, yaitu alame dare. Perbedaannya terletak pada bahan dan kemasannya. Alame dare menggunakan gula tebu, sedangkan dodol Mandailing menggunakan gula aren. Selain itu, alame dare dibungkus menggunakan bambu muda (rebung), sedangkan dodol Mandailing dibungkus dengan anyaman daun pandan. Waktu saya masih kecil, saya juga sering membeli alame dare. Cara memakannya dibuka terlebih dahulu, kemudian ditusuk menggunakan lidi. Rasanya juga enak.

Saya juga masih ingat ketika ibu saya membuat dodol Mandailing di rumah. Proses mengaduk adonan sangat berat karena harus terus diaduk agar tidak gosong. Bahkan, kami sampai khawatir kualitasnya terbalik karena adonannya sangat kental. Mengaduk dodol membuat badan berkeringat karena membutuhkan tenaga yang besar.

Dahulu, bentuk dodol Mandailing sangat besar dan bulat. Jika dibandingkan dengan ukuran sekarang, satu dodol zaman dahulu bisa menjadi lebih dari dua puluh bungkus dodol yang dijual saat ini. Dodol juga dapat bertahan hingga berbulan-bulan, tergantung pada lamanya proses memasak. Semakin lama dimasak, maka daya simpannya akan semakin lama.

Peneliti: Berarti dahulu bentuk dodol Mandailing masih bulat dan berukuran besar, kemudian mengalami perubahan hingga seperti sekarang?

Narasumber: Iya, dulu ukurannya besar dan bulat. Jika ingin diberikan kepada orang lain, dodol harus dipotong-potong terlebih dahulu. Namun, tampilannya kurang menarik karena dodol menjadi terbuka setelah dipotong. Sekarang ukurannya dibuat lebih kecil agar lebih praktis dibawa, terutama sebagai oleh-oleh bagi masyarakat yang merantau. Perubahan ukuran tersebut dilakukan agar produk lebih mudah dikemas dan dipasarkan.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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

Peneliti: Berarti dodol Mandailing ini sudah ada sejak lama?

Narasumber: Ya, sudah sangat lama. Kami memang tidak mengetahui secara pasti kapan pertama kali dibuat, tetapi sejak zaman ompung-ompung (leluhur) kami, dodol Mandailing sudah dikenal dan menjadi makanan tradisional masyarakat. Jadi, usianya sudah mencapai ratusan tahun.

Peneliti: Saat ini kemasan dodol Mandailing masih memiliki informasi yang cukup terbatas. Bagaimana pendapat Ompung mengenai hal tersebut?

Narasumber: Sekarang masyarakat sudah hidup di zaman modern. Dahulu, belum banyak orang yang membawa oleh-oleh ke kota atau memberikannya kepada orang lain. Tempat penyimpanan dodol pun hanya menggunakan wadah dari anyaman tikar (*baul-baul*). Menurut saya, jika dodol Mandailing ingin dijadikan oleh-oleh yang lebih baik, maka kemasannya perlu diperbagus, dibuat lebih menarik, serta dilengkapi dengan informasi mengenai isi produk maupun sejarah dodol Mandailing agar terlihat lebih mewah dan bernilai.

Peneliti: Menurut Ompung, bagaimana tanggapan masyarakat apabila dodol Mandailing menggunakan kemasan baru yang lebih modern?

Narasumber: Menurut saya, masyarakat akan menyukainya. Sekarang orang-orang di kampung juga mulai mengikuti perkembangan zaman dan menyukai produk yang tampil modern, seperti yang banyak dijumpai di kota. Oleh karena itu, kemasan luar dodol Mandailing sebaiknya dibuat lebih modern, tetapi tetap mempertahankan ciri khas budaya Mandailing serta dilengkapi dengan informasi yang lengkap pada kemasan sekundernya.

Peneliti: Apa harapan Ompung terhadap perkembangan dodol Mandailing ke depannya?

Narasumber: Harapan saya, dodol Mandailing dikemas dalam ukuran yang lebih kecil, menggunakan bungkus yang bersih, rapi, dan khusus sehingga lebih menarik bagi konsumen. Dengan kemasan yang lebih baik, saya berharap dodol Mandailing semakin berkembang, dikenal oleh masyarakat luas, dan tetap menjadi makanan tradisional yang melestarikan budaya adat Mandailing.

Hak Cipta :

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

Lampiran 21 Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan

Pasal 6

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

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

Pasal 7

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

Pasal 8

Gambar, warna, dan/atau desain lainnya dapat digunakan sebagai latar belakang sepanjang tidak mengaburkan tulisan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7.

Bagian Kedua Nama Produk

Pasal 10

- (1) Nama produk terdiri atas:
 - a. nama jenis Pangan Olahan; dan
 - b. nama dagang.
- (2) Nama jenis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a wajib dicantumkan pada Label Pangan Olahan.
- (3) Nama dagang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dapat dicantumkan pada Label Pangan Olahan.

Pasal 9

- (1) Keterangan pada Label yang berbentuk tulisan wajib dicantumkan secara teratur, jelas, mudah dibaca, dan proporsional dengan luas permukaan Label.
- (2) Tulisan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dicantumkan dengan ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil "o" pada jenis huruf Arial dengan ukuran 1 mm (satu millimeter) (Arial 6 point).
- (3) Keterangan mengenai nama produk dan peringatan pada Label harus dicantumkan dengan ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil "o" pada jenis huruf Arial dengan ukuran 2 mm (dua milimeter).
- (4) Keterangan berupa peringatan pada Label sebagaimana dimaksud pada ayat (3) meliputi:
 - a. peringatan terkait penggunaan pemanis buatan;
 - b. keterangan tentang Pangan Olahan yang proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi;
 - c. keterangan tentang alergen;
 - d. peringatan pada label minuman beralkohol; dan/atau
 - e. peringatan pada label produk susu.
- (5) Dalam hal luas permukaan Label kurang dari atau sama dengan 10 cm² (sepuluh sentimeter persegi), tulisan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa huruf dan/atau angka wajib dicantumkan dengan ukuran paling kecil 0,75 mm (nol koma tujuh puluh lima milimeter).

**TEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Lampiran 22 Logbook Bimbingan Materi

LOGBOOK

KEGIATAN BIMBINGAN MATERI

Nama : Novana Az Zahriyah Zubier Lubis

NIM : 2206411033

Judul Penelitian : Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi *Soft Systems Methodology* dan *Quality Function Deployment*

Nama Pembimbing : Dr.Zulkarnain. S. T., M.Eng

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
26/11/2025	Konsultasi awal mengenai topik penelitian Research Gap	
02/12/2025	Konsultasi penentuan objek penelitian Dodol Mandailing. Bimbingan Pendahuluan	
29/12/2025	Bimbingan BAB 1 Bimbingan jurnal	
24/01/2026	Bimbingan BAB 1-3 Bimbingan Jurnal	
14/04/2026	Bimbingan BAB 1-4 Revisi BAB 1-3 Bimbingan Paper jurnal	
12/05/2026	Bimbingan bab 1-4 Bimbingan Jurnal Bimbingan PMTA	
21/05/2026	Revisi BAB 1-4 Bimbingan jurnal	
01/06/2026	Revisi BAB 1-4 Revisi PMTA	
18/06/2026	Finalisasi Upload Jurnal Bimbingan BAB 1-5	
25/06/2026	Bimbingan ACC BAB 1-5	



Lampiran 23 Logbook Bimbingan Teknis

LOGBOOK

KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS

Nama : Novana Az Zahriyah Zubier Lubis

NIM : 2206411033

Judul Penelitian : Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi *Soft Systems Methodology* dan *Quality Function Deployment*

Nama Pembimbing : Dr.Zulkarnain. S. T., M.Eng

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
29/12/2025	Asistensi BAB 1	
15/01/2025	Asistensi BAB 2 Revisi BAB 1	
11/02/2025	Asistensi BAB 3	
13/04/2026	Asistensi Bab 4 Revisi BAB 3	
16/04/2026	Bimbingan Jurnal	
29/05/2026	Revisi BAB 4 Bimbingan Jurnal	
01/06/2026	Revisi BAB 1-4 Bimbingan jurnal	
18/06/2026	Bimbingan ACC Jurnal	
25/06/2026	Bimbingan ACC 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Novana Az Zahriyah Zubier Lubis, lahir di Jakarta Selatan, DKI Jakarta, pada 27 Maret 2004. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara, putri dari pasangan Ahmad Zubeir Lubis dan Siti Sahara. Pendidikan formal penulis dimulai di SD Negeri 08 Srengseng Sawah, Jakarta Selatan, kemudian menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 204 Tamiang, Kabupaten Mandailing Natal, Sumatera Utara, pada tahun 2016. Selanjutnya, penulis menempuh pendidikan di MTs Al-Ihsan dan lulus pada tahun 2019, serta menyelesaikan pendidikan di SMA Fatahilah pada tahun 2022. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan, Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta. Selama masa studi, penulis melaksanakan Praktik Industri di PT Respati Kemasindah dan PT Cosmax Indonesia. Sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr.), penulis menyusun tugas akhir berjudul "Pengembangan Kemasan Sekunder Dodol Mandailing Berbasis Integrasi *Soft Systems Methodology* dan *Quality Function Deployment*." Selain aktif dalam kegiatan akademik, penulis juga berpartisipasi dalam berbagai organisasi dan kepanitiaan. Penulis pernah menjabat sebagai Presiden UKM PANKREAS periode 2023–2024, Dewan Penasihat UKM PANKREAS periode 2024–2026, Kepala Bidang Kominfo BEM Politeknik Negeri Jakarta tahun 2025, serta Manajer UKM Karate Politeknik Negeri Jakarta periode 2024–2026. Penulis juga menjadi panitia Pengenalan Kehidupan Kampus Politeknik (PKKP) tahun 2024 dan mengikuti Pekan Olahraga dan Seni (PORSANI) Politeknik se-Indonesia pada tahun 2024. Berbagai pengalaman tersebut telah membekali penulis dengan kemampuan kepemimpinan, komunikasi, kerja sama tim, serta manajemen organisasi yang mendukung kesiapan dalam memasuki dunia kerja.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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