

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	11
1.3. Batasan Masalah.....	12
1.4. Tujuan Penelitian.....	12
1.5. Manfaat Penelitian.....	13
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA.....	14
2.1. Transportasi Makanan	14

2.2. Bahan Pembuat Box Pengantaran Makanan.....	15
2.3. <i>Research and Development</i> dalam Distribusi Produk.....	16
2.4. Desain Emosional.....	17
2.5. <i>Kansei Engineering</i>	18
2.6. <i>Semantic Differential</i>	20
2.7. Penentuan Ukuran Sampel	21
2.8. Analisis Multivarian	22
2.8.1. <i>Cronbach's Alpha</i>	23
2.8.2. <i>Coefficient Correlation Analysis (CCA)</i>	23
2.8.3. <i>Partial Least Square (PLS)</i>	23
2.8.4. <i>Principal Component Analysis (PCA)</i>	23
2.8.5. <i>Factor Analysis (FA)</i>	24
2.9. <i>Conjoint Analysis</i>	24
2.10. <i>Service Quality (SERVQUAL)</i>	25
2.11. <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	27
BAB III.....	31
METODOLOGI PENELITIAN.....	31
3.1. Lokasi Penelitian	31
3.2. Subjek Penelitian.....	31
3.3. Studi Pustaka	31
3.4. Pengumpulan Data.....	32
3.5. Data yang Digunakan	32
3.6. Tahap Penelitian	33

3.6.1.	Identifikasi Masalah dan Merumuskan Tujuan	33
3.6.2.	Observasi dan Pengumpulan <i>Kansei Word</i>	33
3.6.3.	Penentuan Jumlah Sampel	34
3.6.4.	Pembuatan Kuesioner <i>Semantic Differential I (SD I)</i>	35
3.6.5.	Uji Validitas dan Reliabilitas	35
3.6.6.	Pengumpulan Desain Sampel Produk Sejenis	35
3.6.7.	Penentuan Kategori Spesifikasi Desain	36
3.6.8.	Pembuatan Desain Sampel Box Pengantaran Makanan	36
3.6.9.	Pembuatan Kuesioner <i>Semantic Differential II (SD II)</i>	36
3.6.10.	Analisis Statistik Multivarian	36
3.6.11.	Pembuatan <i>Virtual Prototype</i> Box Pengantaran Makanan	36
3.6.12.	Analisis Kebutuhan Konsumen dan Karakteristik Teknis Box Antar Makanan.....	37
3.6.13.	Analisis Hubungan antara Elemen Kebutuhan Teknis dengan Kebutuhan Konsumen.....	37
3.6.14.	Penentuan Hubungan antar Karakter Teknis	38
3.6.15.	Analisis Tingkat Kesulitan.....	38
3.6.16.	Penentuan Prioritas (Kepentingan Absolut) dan Normalitas (Kepentingan Relatif) Kebutuhan Teknis	39
3.6.17.	Pembuatan <i>House of Quality (HoQ)</i>	39
3.6.18.	Kesimpulan dan Saran	40
BAB IV	43
HASIL DAN PEMBAHASAN	43

4.1.	Pengumpulan <i>Kansei Word</i>	43
4.1.1.	Penjelasan Hasil Wawancara	43
4.1.2.	Kuesioner <i>SD I</i> sebagai Bahan Evaluasi	44
4.2.	Pengolahan Data Kuesioner <i>SD I</i>	44
4.2.1.	Hasil Uji Validitas	44
4.2.2.	Hasil Uji Reliabilitas	46
4.2.3.	<i>Kansei Word</i> Terpilih	47
4.3.	Penentuan Desain Sampel Box Pengantaran Makanan	47
4.3.1.	<i>A list of Item/Category</i>	47
4.3.2.	Kombinasi Desain Box Pengantaran Makanan	49
4.4.	Pengolahan Data Kuesioner <i>SD II</i>	51
4.4.1.	Nilai <i>constant</i>	52
4.4.2.	Nilai rata-rata	52
4.4.3.	Nilai utilitas	53
4.5.	Desain Box Pengantaran Makanan Terpilih	56
4.5.1.	Spesifikasi Box Pengantaran Makanan	56
4.5.2.	Cara Penggunaan Box Pengantaran Makanan <i>Virtual Prototype</i>	58
4.6.	Analisis <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	61
4.6.1.	Kebutuhan konsumen	61
4.6.2.	Identitas Responden	65
4.6.3.	Tingkat Persepsi dan Harapan Konsumen	67
4.6.4.	Penentuan Titik Penjualan dan Tujuan Masa Depan	68
4.6.5.	<i>Planning Matrix</i>	69
4.6.6.	Kebutuhan Teknis	78

4.6.7.	Hubungan antar karakteristik teknis	79
4.6.8.	Matrix Korelasi Antara Kebutuhan Konsumen dengan Karakteristik Teknis.....	81
4.6.9.	Tingkat Kepentingan Teknis, Normalitas, dan Prioritas.....	82
4.6.10.	<i>House of Quality</i>	83
BAB V	86
KESIMPULAN DAN SARAN	86
5.1.	Kesimpulan.....	86
5.2.	Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	94