

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	9
1.3. Batasan Masalah.....	10
1.4. Tujuan Penelitian.....	10
1.5. Manfaat Penelitian.....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1. Rempeyek.....	12
2.2. Kemasan	14
2.3. Desain Kemasan	25
2.4. Pengembangan Produk	26
2.5. <i>Value Analysis</i> (VA).....	28
2.6. FAST Diagram	32
2.7. Kerusakan Produk Pangan.....	34
2.8. Permeabilitas Kemasan	36
2.9. Kadar Air	37
BAB III METODE PENELITIAN	38
3.1. Objek Penelitian	38
3.2. Pelaksanaan Penelitian	38
3.3. Pengumpulan Data.....	38
3.4. Penentuan Jumlah Sampel	41

3.5.	Tahapan Penelitian	42
3.6.	Diagram Alir Penelitian.....	51
BAB IV		52
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		52
4.1.	Profil Industri.....	52
4.2.	Tahap Informasi.....	55
4.3.	Tahap Kreativitas.....	61
4.4.	Tahap Analisis	77
4.5.	Tahap Evaluasi	85
4.6.	Tahap Implementasi	92
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		94
6.1.	Kesimpulan.....	94
6.2.	Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA		95
LAMPIRAN.....		101

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jumlah UMKM di DIY Tahun 2018 - 2021	2
Tabel 1.2. Pelabelan Kemasan (PKBPOM Pasal 28 No. 12 Tahun 2016).....	5
Tabel 1.3. Produk Rempeyek yang Berada pada Kategori Kemasan IV	6
Tabel 1.4. SNI 01-2602-1992	8
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Rempeyek Per Takaran Saji.....	14
Tabel 2.2. Tabel Kemasan untuk Rempeyek	20
Tabel 3.1. Skala Likert.....	40
Tabel 4.1. Informasi Produk	54
Tabel 4.2. Atribut Mutu Kemasan Rempeyek	56
Tabel 4.3. Hasil Penilaian Expert Judgement dalam Uji CVR Atribut Mutu Kemasan ...	59
Tabel 4.4. Hasil Koreksi Uji CVR	60
Tabel 4.5. Hasil Atribut Mutu Kemasan	61
Tabel 4.6. Keterangan Pembeda Antar Konsep Kemasan	76
Tabel 4.7. Karakteristik Responden dalam Uji Kesukaan	78
Tabel 4.8. Hasil Penilaian Konsumen Terkait Prototipe Pengembangan Kemasan.....	79
Tabel 4.9. Nilai Kepentingan Relatif dan % Kepentingan Relatif Atribut Kemasan.....	80
Tabel 4.10. Zero-One untuk Atribut Bahan Kemasan	81
Tabel 4.11. Zero-One untuk Atribut Bentuk Kemasan	81
Tabel 4.12. Zero-One untuk Atribut Kemudahan Kemudahan.....	81
Tabel 4.13. Zero-One untuk Atribut Desain Kemasan	81
Tabel 4.14. Zero-One untuk Atribut Label Kemasan	82
Tabel 4.15. Matriks Evaluasi Prototipe Kemasan Rempeyek.....	83
Tabel 4.16. Biaya Produksi Per Satuan Kemasan	84
Tabel 4.17. Hasil Perhitungan Nilai (Value) Kemasan Rempeyek.....	85
Tabel 4.18. Kemasan Konsep Terpilih.....	86
Tabel 4.19. Kadar Air Rempeyek Setelah Penyimpanan	90
Tabel 4.20. Hasil Uji UTM	91
Tabel 4.21. Kesesuaian terhadap SNI 01-2602-19.....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian	51
Gambar 4.1. Kemasan Rempeyek Sebelum Dilakukan Pengembangan Kemasan	54
Gambar 4.2. Diagram FAST Kemasan Rempeyek	64
Gambar 4.3. Alternatif Pengembangan Kemasan Rempeyek	67
Gambar 4.4. Variasi Desain Kemasan 1	70
Gambar 4.5. Variasi Desain Kemasan 2	70
Gambar 4.6. Variasi Desain Kemasan 3	70
Gambar 4.7. Variasi Desain Kemasan 4	71
Gambar 4.8. Desain Label Kemasan Rempeyek	71
Gambar 4.9. Kemasan Lama Rempeyek	72
Gambar 4.10. Konsep 1 Kemasan Rempeyek	73
Gambar 4.11. Konsep 2 Kemasan Rempeyek	73
Gambar 4.12. Konsep 3 Kemasan Rempeyek	74
Gambar 4.13. Konsep 4 Kemasan Rempeyek	75
Gambar 4.14. Konsep 5 Kemasan Rempeyek	76
Gambar 4.15. Pilihan Desain Kemasan	79
Gambar 4.16. Kemasan Terpilih	93

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Survei dan Identifikasi Berbagai Kemasan Rempeyek	102
Lampiran 2 PKBPOM No 12 Tahun 2016.....	113
Lampiran 3 Kuesioner Atribut Kemasan dalam Uji CVR oleh Expert Judgement.....	115
Lampiran 4 Panduan Wawancara Kepada Pemilik Usaha Rempeyek.....	116
Lampiran 5 Kuesioner Uji Kesukaan Kemasan	117
Lampiran 6 Data Kuesioner Pengembangan Desain Kemasan.....	127
Lampiran 7 Data Pengamatan dan Perhitungan WTVR	130
Lampiran 8 Data Hasil Uji Kadar Asam Lemak Bebas	132
Lampiran 9 Kuesioner Uji Sensoris	133
Lampiran 10 Data Hasil Uji Sensoris Rempeyek (Tekstur).....	134
Lampiran 11 Pengujian Kadar Air	136
Lampiran 12 Perhitungan Kadar Air Produk Tiap Konsep Kemasan.....	137
Lampiran 13 Data Hasil Uji Tekstur Menggunakan UTM	138