

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR RUMUS	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Batasan Masalah.....	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Kemasan	9
2.2 Desain Kemasan	12
2.3 Pengembangan Produk	13
2.4 Value Analysis	14
2.5 Permeabilitas Kemasan	16
2.6 Parameter Evaluasi Kemasan	17
2.6.1 Umur Simpan	17
2.6.2 Proksimat	18
BAB III. METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Objek Penelitian	21
3.2 Pengumpulan Data	21
3.2.1 Jenis Data.....	21
3.2.2 Metode Pengumpulan Data.....	22
3.3 Tahapan Penelitian	22
BAB IV. PEMBAHASAN.....	34

4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	34
4.2 Tahap Informasi	36
4.2.1 Identifikasi Atribut Mutu Kemasan	36
4.3 Tahap Kreatif.....	39
4.3.1 Penentuan Prioritas Pengembangan Kemasan.....	39
4.4 Tahap Analisis	43
4.4.1 Pembuatan Diagram Fast	43
4.5 Tahap Pengembangan.....	46
4.5.1 Pembuatan Konsep Kemasan Baru.....	46
4.5.2 WVTR Kemasan.....	48
4.5.2 Pembuatan Prototipe Kemasan Produk.....	50
4.6 Tahap Rekomendasi	57
4.6.1 Pengujian Kemasan.....	57
4.6.2 Penentuan Performansi Tiap Kemasan	59
4.6.3 Penentuan Value Kemasan	62
4.7 Evaluasi Kemasan	64
4.7.1 Penentuan Umur Simpan	64
4.7.2 Analisis Proksimat	67
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
5.1 Kesimpulan.....	74
5.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produk Bumbu Rendang Serba Guna	4
Gambar 3.1 Diagram Tahapan Penelitian	23
Gambar 4.1 Diagram FAST Kemasan Bumbu Rendang Bubuk.....	44
Gambar 4.2 Alternatif Desain Kemasan 1	52
Gambar 4.3 Alternatif Desain Kemasan 2	52
Gambar 4.4 Alternatif Desain Kemasan 3	52
Gambar 4.5 Alternatif Desain Kemasan 4	52
Gambar 4.6 Alternatif Desain Kemasan 5	53
Gambar 4.7 Konsep Kemasan 1	54
Gambar 4.8 Konsep Kemasan 2.....	55
Gambar 4.9 Konsep Kemasan 3.....	56
Gambar 4.10 Konsep Kemasan 4.....	56
Gambar 4.11 Konsep Kemasan 5.....	57
Gambar 4.12 Konsep Kemasan Terpilih.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Rata-rata Konsumsi Per Kapita Bumbu-bumbuan.....	1
Tabel 1.2 SNI Rempah-rempah Bubuk.....	2
Tabel 1.3 Pengelompokan Kelas Sampel.....	4
Tabel 2.1 Macam-macam jenis kemasan	12
Tabel 2.2 Metode-Metode Pengembangan Produk.....	14
Tabel 4.1 Informasi Produk.....	35
Tabel 4.2 Atribut Mutu Kemasan.....	37
Tabel 4.3 Hasil Kuesioner Expert Judgement.....	41
Tabel 4.4 Prioritas Pengembangan Desain Kemasan Bumbu Rendang Bubuk	42
Tabel 4.5 Alternatif Pengembangan Kemasan Bumbu Rendang.....	48
Tabel 4.6 Hasil Pengujian WVTR Kemasan	50
Tabel 4.7 Hasil Penyusunan Konsep Kemasan Bumbu Rendang Bubuk	51
Tabel 4.8 Profil dan karakteristik responden	58
Tabel 4.9 Skor Penilaian Konsep Kemasan	59
Tabel 4.10 Rangkuman skor hasil uji kuesioner kesukaan terhadap konsep kemasan.....	60
Tabel 4.11 Penentuan bobot performansi atribut kemasan jenis bahan kemasan .	60
Tabel 4.12 Penentuan bobot performansi atribut kemasan bentuk bagian transparan	60
Tabel 4.13 Penentuan bobot performansi atribut kemasan kemudahan kemasan .	61
Tabel 4.14 Penentuan bobot performansi atribut kemasan desain gafis kemasan	61
Tabel 4.15 Penentuan bobot performansi atribut kemasan label kemasan	61
Tabel 4.16 Penentuan Performansi Tiap Kemasan	62
Tabel 4.17 Harga Pembuatan per Satuan Kemasan	62
Tabel 4.18 Hasil perhitungan value tiap konsep kemasan	63
Tabel 4.19 Hasil Perhitungan Umur Simpan	66
Tabel 4.20 Hasil Analisa Proksimat Keseluruhan.....	67
Tabel 4.21 Analisa Proksimat Kemasan 2 pada 3 Bulan Penyimpanan	69
Tabel 4.22 Analisa Proksimat Kemasan 3 pada 3 Bulan Penyimpanan	71
Tabel 4.23 Analisa Proksimat Kemasan 4 pada 3 Bulan Penyimpanan	72

DAFTAR RUMUS

Rumus 3.1 Pengujian validitas isi	25
Rumus 3.2 Lemeshow	27
Rumus 3.3 Tingkat kepentingan	28
Rumus 3.4 Tingkat kepentingan relatif	28
Rumus 3.5 Performansi	28
Rumus 3.6 Value	29
Rumus 3.7 Penentuan umur simpan menggunakan ordo 0	30
Rumus 3.8 Penentuan umur simpan menggunakan ordo 1	30
Rumus 3.9 Kadar air	31
Rumus 3.10 Kadar abu	31
Rumus 3.11 Kadar lemak	32
Rumus 3.12 Nitrogen	32
Rumus 3.13 Kadar protein	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Studi Pendahuluan	79
Lampiran 2 Keluhan Konsumen Bumbu Rendang Bubuk UD Serba Guna	82
Lampiran 3 Pedoman Wawancara Kepada Pemilik UD Serba Guna Abadi	84
Lampiran 4 Kuesioner Expert Judgement.....	85
Lampiran 5 Kuesioner Pemilihan Desain Kemasan.....	89
Lampiran 6 Rekapitulasi Jawaban Pemilihan Desain Kemasan Oleh Responden	92
Lampiran 7 Kuesioner Penilaian Konsep Kemasan.....	93
Lampiran 8 Rekapitulasi Jawaban Uji Kesukaan Responden.....	100
Lampiran 9 Perhitungan Nilai WVTR Kemasan	102
Lampiran 10 Penentuan Umur Simpan Kemasan 2	103
Lampiran 11 Penentuan Umur Simpan Kemasan 3	105
Lampiran 12 Penentuan Umur Simpan Kemasan 4	107
Lampiran 13 Hasil Analisa Proksimat	109
Lampiran 14 Uji Normalitas	111
Lampiran 15 Hasil Analisa Statistik Kemasan 2.....	112
Lampiran 16 Hasil Analisa Statistik Kemasan 3.....	114
Lampiran 17 Hasil Analisa Statistik Kemasan 4.....	116