

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Batasan Masalah.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Lulur	8
2.2. Lulur Rempah.....	8
2.3. Kosmopolis Rempah	9
2.4. Pengembangan Produk	9
2.5. Rekayasa <i>Kansei</i>	11
2.5.1. Pengertian Rekayasa <i>Kansei</i>	11
2.5.2. Rekayasa <i>Kansei</i> Tipe I.....	13
2.6. <i>Semantic Differential</i>	16
2.7. Analisis Statistik.....	17

2.7.1.	Analisis Faktor	17
2.7.2.	<i>Quantification Theory Type I</i>	17
BAB III METODE PENELITIAN.....		19
3.1.	Objek	19
3.2.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	19
3.3.	Pengumpulan Data	19
3.3.1.	Data yang Diperlukan	19
3.3.2.	Teknik Pengumpulan Data.....	20
3.3.3.	Penentuan Jumlah Sampel.....	22
3.4.	Tahapan Penelitian dan Pengolahan Data	24
3.5.	Diagram Penelitian	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		34
4.1.	Hasil Penelitian.....	34
4.1.1.	Sekar Jawi	34
4.1.2.	Pengumpulan Kata <i>Kansei</i>	36
4.1.3.	Evaluasi <i>Expert Judgement</i>	38
4.1.4.	Kuesioner Evaluasi <i>Semantic Differential I</i>	40
4.2.	Hasil Analisis Faktor	45
4.2.1.	Uji Kaiser Meyer Olkin (KMO) dan Barlett's Test	45
4.2.2.	Anti-image Matrices.....	46
4.2.3.	Communalities	48
4.2.4.	Total Variance Explained.....	50
4.2.5.	Component Matrix	52
4.2.6.	Rotated Component Matrix.....	54
4.3.	Penjabaran Kebutuhan Konsumen menjadi Atribut Teknis	57
4.4.	Penentuan Atribut Teknis Lulur Rempah.....	59
4.5.	Penyusunan Sampel Desain Menggunakan <i>Orthogonal Design</i>	64
4.6.	Sampel Desain Produk Lulur Rempah	67
4.7.	Penentuan Item dan Kategori	68
4.8.	Karakteristik Responden	69

4.8.1.	Berdasarkan Jenis Kelamin	70
4.8.2.	Berdasarkan Usia	71
4.8.3.	Berdasarkan Tingkat Pendidikan Akhir	72
4.8.4.	Berdasarkan Pekerjaan	73
4.8.5.	Berdasarkan Pendapatan Rata-Rata Setiap Bulan.....	74
4.8.6.	Berdasarkan Domisili.....	75
4.8.7.	Berdasarkan Penggunaan Lulur Rempah	76
4.8.8.	Berdasarkan Frekuensi Penggunaan Lulur Rempah dalam Satu Bulan Terakhir 77	
4.8.9.	Berdasarkan Pertimbangan dalam Membeli Lulur Rempah	78
4.9.	Hasil Analisis <i>Quantification Theory Type I</i> (QT1).....	79
4.9.1.	Hasil Analisis QT1 untuk Citra “Tradisional - Modern”	83
4.9.2.	Hasil Analisis QT1 untuk Citra “Menggumpal – Tidak Menggumpal”	85
4.9.3.	Hasil Analisis QT1 untuk Citra “Sulit Dibersihkan – Mudah Dibersihkan”	87
4.9.4.	Hasil Analisis QT1 untuk Citra “Berbau Menusuk – Berbau Wangi” ..	89
4.9.5.	Hasil Analisis QT1 untuk Citra “Berbahaya – Aman”	91
4.9.6.	Hasil Analisis QT1 untuk Citra “Tidak Berkhasiat – Berkhasiat”	93
4.10.	Penentuan Prototipe Produk Lulur Rempah	95
4.10.1.	Prototipe Produk Lulur Rempah dengan Citra “Modern”	96
4.10.2.	Prototipe Produk Lulur Rempah dengan citra “Tidak Menggumpal” ..	97
4.10.3.	Prototipe Produk Lulur Rempah dengan citra “Mudah Dibersihkan” ..	98
4.10.4.	Prototipe Produk Lulur Rempah dengan citra “Berbau Wangi”	99
4.10.5.	Prototipe Produk Lulur Rempah dengan citra “Aman”	100
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		102
5.1.	Kesimpulan.....	102
5.2.	Saran	103
DAFTAR PUSTAKA		104
LAMPIRAN.....		112