

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul .....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan .....</b>	<b>ii</b>
<b>Halaman Pernyataan.....</b>	<b>iii</b>
<b>Kata Pengantar.....</b>	<b>iv</b>
<b>Daftar Isi.....</b>	<b>vi</b>
<b>Daftar Tabel.....</b>	<b>ix</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>x</b>
<b>Daftar Lampiran .....</b>	<b>xi</b>
<b>Intisari .....</b>	<b>xii</b>
<b>Abstract.....</b>	<b>xiii</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	 <b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	10
1.3. Batasan Masalah.....	10
1.4. Tujuan Penelitian.....	11
1.5. Manfaat Penelitian.....	12
 <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	 <b>13</b>
2.1. Wedang Uwuh.....	13
2.2. Wedang Uwuh Instan.....	15
2.3. Karakteristik Mutu.....	16
2.3.1. Standar mutu wedang uwuh instan.....	16
2.3.2. Perubahan mutu wedang uwuh instan selama penyimpanan.....	18
2.4. Pengemasan dan Pelabelan.....	18
2.4.1. Definisi dan fungsi kemasan.....	19
2.4.2. Klasifikasi kemasan .....	21
2.4.3. Jenis bahan kemasan.....	22
2.4.4. Desain kemasan.....	25
2.4.5. Pelabelan kemasan.....	27
2.5. Kemasan Ramah Lingkungan.....	28
2.5.1. Bahan kemasan ramah lingkungan .....	28
2.6. Uji Pembedaan .....	32
2.7. Uji Kadar Air.....	33
2.8. Uji Tarik.....	34
2.9. Uji Permeabilitas .....	34
2.10. Umur Simpan.....	35
2.11. Uji Biodegradabilitas.....	37
2.12. <i>Value Analysis</i> .....	38
2.13. Diagram FAST.....	41
 <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	 <b>42</b>
3.1. Objek Penelitian .....	42
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	42

3.3.	Pengumpulan Data.....	43
3.3.1.	Data yang diperlukan .....	43
3.3.2.	Teknik pengumpulan data .....	43
3.4.	Populasi dan Responden Penelitian.....	47
3.4.1.	Populasi .....	47
3.4.2.	Responden.....	47
3.5.	Tahapan Penelitian dan Pengolahan Data.....	48
3.5.1.	Observasi pendahuluan .....	48
3.5.2.	Identifikasi dan perumusan masalah .....	49
3.5.3.	Penentuan batasan masalah dan tujuan penelitian .....	49
3.5.4.	Identifikasi data yang dibutuhkan .....	49
3.5.5.	Studi pustaka.....	49
3.5.6.	Identifikasi perbedaan mutu sensoris antara produk yang baru diproduksi dengan produk dalam masa penyimpanan .....	50
3.5.7.	Pengujian kadar air produk.....	53
3.5.8.	Penentuan bahan kemasan primer ramah lingkungan.....	54
3.5.8.1.	Penentuan alternatif bahan kemasan primer ramah lingkungan ..	54
3.5.8.2.	Pengujian karakteristik alternatif bahan kemasan primer .....	55
3.5.8.3.	Penaksiran umur simpan produk berdasarkan kadar air kritis.....	57
3.5.8.4.	Penentuan dimensi dan biaya kemasan primer .....	57
3.5.8.5.	Pemilihan bahan kemasan primer.....	58
3.5.8.6.	Pengujian biodegradabilitas kemasan primer terpilih.....	58
3.5.9.	Penentuan waktu <i>sealing</i> kemasan primer terpilih.....	59
3.5.10.	Penentuan bahan kemasan sekunder.....	60
3.5.11.	Pengembangan desain kemasan menggunakan <i>value analysis</i> ...	61
3.5.11.1.	Tahap identifikasi .....	61
3.5.11.2.	Tahap kreativitas.....	65
3.5.11.3.	Tahap analisis dan evaluasi .....	67
3.5.11.4.	Tahap implementasi.....	70
3.5.12.	Penarikan kesimpulan dan saran.....	70
3.6.	Diagram Alir Penelitian .....	70
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>73</b>
4.1.	Profil UMKM Kusuma Dewi .....	73
4.2.	Analisis Perbedaan Mutu Sensoris Antara Wedang Uwuh Instan yang Baru Diproduksi dengan Produk Dalam Masa Penyimpanan .....	77
4.3.	Kadar Air Produk Wedang Uwuh Instan.....	79
4.4.	Penentuan Bahan Kemasan Primer Ramah Lingkungan.....	80
4.4.1.	Alternatif bahan kemasan primer ramah lingkungan.....	81
4.4.2.	Karakteristik alternatif bahan kemasan primer ramah lingkungan ..	83
4.4.3.	Penaksiran umur simpan produk berdasarkan kadar air kritis.....	88
4.4.4.	Dimensi dan biaya kemasan primer .....	90
4.4.5.	Pemilihan bahan kemasan primer .....	91
4.4.6.	Biodegradabilitas bahan kemasan primer terpilih .....	92
4.5.	Hasil Penentuan Waktu <i>Sealing</i> Kemasan Primer.....	94
4.6.	Penentuan Bahan Kemasan Sekunder .....	98

4.7. Pengembangan Desain Kemasan Produk .....	100
4.7.1. Tahap identifikasi.....	100
4.7.2. Tahap kreativitas .....	123
4.7.3. Tahap analisis dan evaluasi .....	139
4.7.4. Tahap implementasi.....	147
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>151</b>
5.1. Kesimpulan .....	151
5.2. Saran.....	151
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>153</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>160</b>