

**PENGEMBANGAN KEMASAN PRODUK *MATCHA* PT. PAGILARAN  
BERDASARKAN ATRIBUT KEBUTUHAN KONSUMEN  
MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT***

Maulana Naafi Aga Pranata<sup>1</sup>, Wahyu Supartono<sup>2</sup>, Megita Ryanjani Tanuputri<sup>2</sup>

**INTISARI**

Salah satu produk olahan yang saat ini digemari oleh masyarakat yaitu *matcha*. Melihat tren *matcha* yang cenderung meningkat tersebut, PT Pagilaran mencoba untuk memproduksi *matcha*. Pengembangan produk *matcha* tersebut tentunya perlu didukung dengan perancangan desain kemasan yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Kemasan merupakan salah satu aspek penting dalam produk minuman, sehingga perancangan dan pengembangan kemasan sangat penting untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dan meningkatkan profit perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui prioritas atribut mutu kemasan, membuat desain kemasan produk yang sesuai dengan keinginan konsumen. Pada penelitian ini menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk melakukan perancangan dan pengembangan kemasan produk *matcha*. QFD digunakan untuk menentukan atribut kemasan yang dapat memuaskan pelanggan dan menerjemahkannya ke dalam target desain sehingga penerapan QFD dapat mengurangi siklus yang panjang dalam pengembangan kemasan, dan sekaligus mampu meningkatkan kualitas dan pemasaran produk.

Pada penelitian ini dihasilkan konsep kemasan produk *matcha* berdasarkan prioritas atribut mutu kemasan yang sesuai dengan keinginan konsumen. Terdapat 10 atribut kebutuhan konsumen beserta 7 kebutuhan teknis. Konsep kemasan yang terpilih adalah kemasan sekunder berbentuk *sliding box* menggunakan bahan kemasan kertas ivory 350 gsm serta kemasan primer berbentuk *sachet center seal* menggunakan bahan kemasan kombinasi *aluminium paper*, *polietilen film*, dan *lithopaper foodgrade*. Hasil pengujian kemasan didapatkan nilai permeabilitas uap air bahan sebesar 0,0902 gH<sub>2</sub>O/kPa.hari.m<sup>2</sup> dan nilai kuat tarik bahan kemasan sebesar 34,9126 MPa.

Kata Kunci: *matcha*, desain kemasan, *quality function deployment*

---

<sup>1</sup>Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM

<sup>2</sup>Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM

## DEVELOPMENT OF MATCHA PRODUCT PACKAGING PT. PAGILARAN BASED ON CONSUMER NEEDS ATTRIBUTES USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT METHOD

Maulana Naafi Aga Pranata<sup>1</sup>, Wahyu Supartono<sup>2</sup>, Megita Ryanjani Tanuputri<sup>2</sup>

### ABSTRACT

One of the products that is currently popular is *matcha*. Seeing the increasing trend of matcha, PT Pagilaran tries to produce matcha. The development of matcha certainly needs to be supported by designing packaging that was appropriate with consumer desires. Packaging is one of the important aspects of beverage products, so the development of packaging design is very important to meet customer needs and increase company profits. This study aims to determine the priority of packaging quality attributes, to design product packaging according to consumer desires. In this study, Quality Function Deployment (QFD) method was used to design and develop product packaging of *matcha*. The QFD is used to determine packaging attributes that can satisfy customers and make into design so that the application of QFD can reduce the long cycle in packaging development, and at the same time can improve product quality and marketing.

In this study, product packaging concept was produced based on the quality attributes in accordance with consumer desires. There are 10 attributes of consumer needs and 7 technical needs. The selected packaging concept is a sliding box using ivory paper as secondary packaging, and sachet from aluminum foil, polietilen film, and lithopaper foodgrade as the primary packaging. The results of water vapor transmission rate test is 0.0902 gH<sub>2</sub>O/kPa.day.m<sup>2</sup> and tensile strength value of packaging is 34.9126 MPa.

Keywords: *matcha*, packaging design, quality function deployment

---

<sup>1</sup>Student of Departement of Agroindustrial Technology, FTP, UGM

<sup>2</sup>Lecturer of Departement of Agroindustrial Technology, FTP, UGM