

**PENERAPAN METODE KANSEI ENGINEERING DALAM
PERANCANGAN KEMASAN PRIMER
PRODUK RAMBAK KULIT SAPI MENTAH**

INTISARI

Oleh:

**Monika Silaen
19/439848/TP/12386**

Kemasan primer merupakan elemen kunci dalam kesuksesan produk di pasar, terutama dalam menjaga kualitas dan umur simpan produk. Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan Metode *Kansei Engineering* dalam perancangan kemasan primer produk rambak kulit sapi mentah dengan fokus pada faktor-faktor kebutuhan manusia, yaitu fungsional, kemudahan penggunaan, dan kenyamanan, serta dampaknya terhadap umur simpan produk.

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan atribut kemasan yang memiliki pengaruh signifikan terhadap preferensi konsumen terhadap produk rambak kulit sapi mentah menggunakan metode *Kansei Engineering*. Selanjutnya, penelitian ini akan menganalisis dampak karakteristik kemasan primer produk yang dirancang dengan metode tersebut terhadap umur simpan produk tersebut. Selain itu, penelitian ini juga akan mengevaluasi pengaruh jenis kemasan, seperti Aluminium Foil, Plastik OPP-PL/SPE, dan Plastik HDPE, terhadap umur simpan produk rambak kulit sapi mentah.

Penelitian ini menggunakan Diagram FAST untuk menganalisis fungsi subsistem kemasan rambak kulit sapi mentah. Kata *Kansei*, representasi perasaan konsumen, dikumpulkan dan dikelompokkan ke dalam kategori atribut kemasan. Kemudian disebarkan kuesioner *skala semantic differential* dengan sampel sebanyak 100 responden. Pengujian hasil kuesioner melibatkan uji validitas, uji reliabilitas, analisis faktor, dan perancangan desain kemasan. Penentuan kemasan primer melibatkan uji proksimat. Dilanjutkan dengan penentuan umur simpan yang dihitung dengan metode Arrhenius, dan uji WVTR digunakan untuk menentukan permeabilitas uap air.

Hasil analisis data dari penelitian ini mengidentifikasi 20 kata Kansei yang mencerminkan preferensi konsumen, dan berdasarkan temuan ini, rancangan kemasan primer yang diusulkan memprioritaskan fitur-fitur seperti keamanan, kemudahan penggunaan, inovasi, dan tampilan elegan sesuai dengan harapan konsumen. Lebih lanjut, penggunaan aluminium foil sebagai kemasan primer, dipilih melalui pendekatan *Kansei Engineering*, memberikan dampak positif signifikan terhadap umur simpan produk rambak kulit sapi mentah. Aluminium foil, dengan sifat impermeable terhadap cahaya, gas, dan air, mampu melindungi produk dari oksidasi lemak dan denaturasi protein. Selain itu, dari tiga jenis kemasan yang diuji, Aluminium Foil memiliki nilai permeabilitas uap air terendah, dengan umur simpan mencapai 168,88 hari pada suhu 35°C.

Kata Kunci: Kemasan primer, *Kansei Engineering*, preferensi konsumen, umur simpan produk, rambak kulit sapi mentah.

APPLICATION OF KANSEI ENGINEERING METHOD IN PRIMARY PACKAGING DESIGN OF RAW COWHIDE PRODUCTS

ABSTRACT

By:

Monika Silaen

19/439848/TP/12386

Primary packaging is a key element in the success of a product in the market, especially in maintaining product quality and shelf life. This study aims to apply Kansei Engineering Method in the design of primary packaging of raw beef rambak products with a focus on human needs factors, namely functional, usability, and pleasurability, and its impact on product shelf life.

The study aims to determine the packaging attributes that have a significant effect on consumer preference for raw beef rambak products using Kansei Engineering method. Furthermore, this study will analyze the impact of the characteristics of the primary packaging of the product designed with this method on the shelf life of the product. In addition, this study will also evaluate the influence of packaging types, such as Aluminium Foil, OPP-PL/SPE Plastic, and HDPE Plastic, on the shelf life of raw beef rambak products.

This study uses FAST Diagram to analyze the function of the raw beef rambak packaging subsystem. Kansei words, representations of consumer feelings, are collected and grouped into packaging attribute categories. Then, a semantic differential scale questionnaire was distributed with a sample of 100 respondents. Testing the results of the questionnaire involved validity testing, reliability testing, factor analysis, and packaging design. Determination of the primary packaging involved proximate test. Continued with the determination of the shelf life which was calculated using the Arrhenius method, and WVTR test was used to determine water vapor permeability.

The results of data analysis from this study identified 20 Kansei words that reflect consumer preferences, and based on this finding, the proposed primary packaging design prioritizes features such as safety, ease of use, innovation, and elegant appearance in accordance with consumer expectations. Furthermore, the use

of aluminium foil as a primary packaging, chosen through Kansei Engineering approach, provides a significant positive impact on the shelf life of raw beef rambak products. Aluminium foil, with its impermeable properties to light, gas, and water, is able to protect the product from fat oxidation and protein denaturation. In addition, of the three types of packaging tested, Aluminium Foil has the lowest water vapor permeability value, with a shelf life of up to 168.88 days at 35°C.

Keywords: Primary packaging, Kansei Engineering, consumer preferences, product shelf life, raw cowhide rambak.