

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	12
1.3 Batasan Masalah.....	12
1.4 Tujuan Penelitian.....	12
1.5 Manfaat Penelitian.....	13
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1 Brownies Panggang.....	14
2.2 Kemasan	14
2.2 Label.....	19
2.3 Pengembangan Produk Baru	22
2.4 Value Engineering	26
BAB III	31
METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Objek Penelitian	31
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
3.2.1 Waktu Penelitian	31
3.2.2 Tempat Penelitian.....	31

3.3	Pengumpulan Data.....	31
3.4	Pengolahan Data	32
3.4.1	Tahapan Penelitian	32
BAB IV	42
HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1	Profil UKM.....	42
4.2	Tahap Informasi.....	44
4.2.1	Identifikasi Atribut Mutu Kemasan.....	44
4.2.2	Penyusunan dan Penyebaran Kuesioner.....	45
4.2.3	Penentuan Prioritas Pengembangan Atribut Mutu	49
4.2.4	Identifikasi Keinginan Konsumen.....	51
4.3	Tahap Kreatifitas	59
4.3.1	Pemetaan fungsi produk dengan diagram FAST.....	59
4.3.2	Alternatif Pengembangan dengan <i>Zero Level Concept</i>	65
4.3.3	Penyusunan Konsep Kemasan	69
4.4	Tahap Analisis dan Evaluasi.....	73
4.4.1	Tahap Analisis Konsep	73
4.4.2	Tahap Pengujian Konsep.....	76
4.4.3	Metode <i>Zero-one</i>	78
4.4.4	Pembuatan Matriks Evaluasi dan Penentuan Performansi	81
4.4.5	Perhitungan Nilai (<i>Value</i>) Kemasan.....	83
4.5	Tahap Implementasi	85
BAB V	89
KESIMPULAN DAN SARAN	89
5.1	Kesimpulan.....	89
5.2	Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Jumlah UKM Per Kabupaten/Kota	2
Gambar 1.2 Kemasan Produk UKM Miss Brown	6
Gambar 1.3 Kemasan Produk UKM Najo Cake	8
Gambar 3.1 Diagram alir penelitian pengembangan kemasan.....	34
Gambar 4.1 Grafik Bentuk Kemasan Brownies Panggang	54
Gambar 4.2 Grafik Bagian Transparan Kemasan Brownies Panggang	55
Gambar 4.3 Grafik Bahan Kemasan Brownies Panggang	56
Gambar 4.4 Grafik Kemudahan Kemasan Brownies Panggang	57
Gambar 4.5 Grafik Warna Kemasan Brownies Panggang.....	58
Gambar 4.6 Grafik Desain Kemasan Brownies Panggang	59
Gambar 4.7 Diagram FAST	62
Gambar 4.8 Konsep Kemasan 1,2,3, dan 4.....	73
Gambar 4.9 Konsep Kemasan 1,2,3, dan 4.....	75
Gambar 4.10 Konsep Terpilih.....	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah UKM Per Skala Usaha	3
Tabel 1.2 Jumlah UKM Per Sektor Ekraf.....	4
Tabel 1.3 Atribut label kemasan brownies panggang *).....	7
Tabel 1.4 Atribut label kemasan brownies panggang *).....	10
Tabel 4.1 Atribut mutu kemasan brownies panggang.....	45
Tabel 4.2 Uji Validitas	47
Tabel 4.3 Prioritas Pengembangan Atribut Mutu Kemasan.....	49
Tabel 4.4 Penentuan kepentingan relatif dan % kepentingan relatif.....	50
Tabel 4.5 Bobot atribut mutu yang dikembangkan.....	51
Tabel 4.6 Karakteristik responden kuesioner lanjutan.....	52
Tabel 4.7 Alternatif Pengembangan Kemasan Brownies Panggang.....	68
Tabel 4.8 Hasil Penyusunan Konsep Desain Kemasan Brownies Panggang.....	71
Tabel 4.9 Karakteristik responden dalam uji kesukaan	77
Tabel 4.10 Hasil penilaian konsumen terkait konsep pengembangan kemasan	77
Tabel 4.11 Zero-one untuk atribut bahan kemasan.....	78
Tabel 4.12 Zero-one untuk atribut bentuk kemasan.....	79
Tabel 4.13 Zero-one untuk atribut Kemudahan kemasan	79
Tabel 4.14 Zero-one untuk atribut Warna kemasan.....	80
Tabel 4.15 Zero-one untuk atribut Desain kemasan	80
Tabel 4.16 Zero-one untuk atribut Label kemasan	81
Tabel 4.17 Matriks evaluasi konsep kemasan brownies panggang.....	82
Tabel 4.18 Rincian biaya pembuatan kemasan	84
Tabel 4.19 Hasil perhitungan nilai (value) kemasan brownies panggang.....	84

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I. Kuesioner awal	95
LAMPIRAN II. Hasil Kuesioner awal Tingkat kepetingan atribut mutu	103
LAMPIRAN III. Hasil Uji Validitas dan Realibilitas dengan SPSS 27	111
LAMPIRAN IV. Kuesioner Uji Kesukaan	137
LAMPIRAN V. Alternatif pengembangan kemasan	149
LAMPIRAN VI. Hasil penilaian konsep kemasan	158