



PENGEMBANGAN KEMASAN PRODUK SINGKONG BEKU MENGGUNAKAN METODE *KANSEI ENGINEERING*

Oleh

Misrohatun

21/478482/SV/19310

Diajukan kepada Departemen Teknolgi Hayati dan Veteriner Sekolah Vokasi
Universitas Gadjah Mada pada tanggal 11 Juli 2025
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Pengembangan Produk Agroindustri

ABSTRAK

Singkong beku merupakan produk berupa singkong siap goreng yang telah melalui proses pembumbuan dan perebusan kemudian dibekukan. Singkong beku mengalami tantangan akibat daya saing produk yang lemah. Maka dari itu, diperlukan cara untuk meningkatkan daya saing produk dan memperluas pasar dengan pengembangan kemasan yang tidak hanya fungsional tetapi juga mampu menarik perhatian konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menerjemahkan preferensi dan kebutuhan konsumen terhadap kemasan ke dalam elemen desain menggunakan metode *Kansei Engineering*. Pendekatan ini melibatkan sejumlah tahapan utama, yaitu pengumpulan frasa *Kansei* melalui kuesioner, analisis faktor untuk mereduksi atribut, serta analisis konjoin guna mengetahui hubungan atribut teknis dengan preferensi konsumen. Hasilnya sebanyak 17 frasa *Kansei* terpilih yang mewakili kebutuhan konsumen. Frasa *Kansei* tersebut diterjemahkan menjadi enam atribut teknis dan total 10 level atribut untuk pengembangan kemasan singkong beku, seperti desain bukaan kemasan dan desain visual. Delapan stimuli kartu konsep kemudian dirancang dan dievaluasi menggunakan analisis konjoin. Hasil analisis didapatkan kombinasi rancangan kemasan untuk singkong beku yaitu menggunakan kemasan plastik dengan label informasi yang mudah dipahami, kemasan dicetak dengan digital printing, berat produk 600 g, desain visual dengan konsep modern, dan penambahan *notch* (tanda sobek) pada kemasan untuk memudahkan dalam membuka kemasan. Desain kemasan yang dihasilkan dari penelitian ini berpotensi meningkatkan daya tarik dan identitas produk singkong beku di pasar.

Kata kunci: *Kansei Engineering*, preferensi konsumen, singkong beku

Pembimbing Utama : Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.

DEVELOPMENT OF FROZEN CASSAVA PACKAGING USING *KANSEI* ENGINEERING METHOD

by

Misrohatun

21/478482/SV/19310

Submitted to the Departement of Bioresources Technology and Veterinary
Vocational School Universitas Gadjah Mada on July 11, 2025
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of
Bachelor of Applied Science in Agroindustrial Product Development

ABSTRACT

Frozen cassava is a product in the form of ready-to-fry cassava that has gone through a seasoning and boiling process and then frozen. Frozen cassava is experiencing challenges due to weak product competitiveness. Therefore, it is necessary to improve product competitiveness and expand the market by developing packaging that is not only functional but also able to attract consumer attention. This research aims to translate consumer preferences and needs for packaging into design elements using the *Kansei Engineering* method. This approach involves a number of main stages, namely the collection of *Kansei* phrases through questionnaires, factor analysis to reduce attributes, and conjoin analysis to determine the relationship between technical attributes and consumer preferences. As a result, 17 *Kansei* phrases were selected that represent consumer needs. The *Kansei* phrases were translated into six technical attributes and a total of 10 attribute levels for frozen cassava packaging development, such as packaging opening design and visual design. Eight concept card stimuli were then designed and evaluated using conjoin analysis. The results of the analysis obtained a combination of packaging designs for frozen cassava, namely using plastic packaging with easy-to-understand information labels, digitally printed packaging, product weight of 600 g, visual design with a modern concept, and the addition of a notch (tear mark) on the packaging to facilitate opening the package. The packaging design produced from this research has the potential to increase the attractiveness and identity of frozen cassava products in the market.

Keywords: *Kansei Engineering*, consumer preferences, frozen cassava

Supervisor : Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.