

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Batasan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Bunga Telang.....	6
2.1.1. Teh Celup Telang.....	7
2.1.2. Faktor Perusak Mutu Teh Telang.....	8
2.2. Kemasan.....	10
2.2.1. Label Kemasan.....	13
2.3. Pengembangan Desain.....	14
2.2.1. Diagram FAST (<i>Function Analysis System Technique Diagram</i>)...	15
2.2.2. Ruang Relasional.....	16
2.2.3. <i>Multi-Criteria Decision Making</i> (MCDM).....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Objek Penelitian.....	19
3.2. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	19
3.3. Pengumpulan Data.....	19
3.4. Tahapan Penelitian.....	20
3.5. Diagram Alir Penelitian.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1. Profil UMKM.....	34
4.2. Profil Narasumber Ahli dan Responden.....	39
4.3. Identifikasi atribut kemasan Teh Celup Telang.....	42
4.4. Pengembangan desain visual kemasan.....	51
4.5. Penentuan desain terbaik dengan MCDM.....	57
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	68
5.1. Kesimpulan.....	68
5.2. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Faktor perusak mutu teh.....	9
Tabel 2.2. Atribut Label Kemasan.....	13
Tabel 3.1. Contoh Tabel Identifikasi Atribut Kemasan.....	23
Tabel 3.2. Tabel MCDM.....	31
Tabel 3.3. Pengerjaan data Tabel 1 MCDM.....	31
Tabel 4.1. Variasi Produk Teh Celup Telang.....	35
Tabel 4.2. Informasi produk.....	38
Tabel 4.3. Profil Narasumber.....	39
Tabel 4.4. Profil Responden.....	40
Tabel 4.5. Atribut Mutu Perlindungan.....	42
Tabel 4.6. Atribut Mutu Guna.....	44
Tabel 4.7. Atribut Mutu Komunikasi.....	46
Tabel 4.8. Biaya Produksi.....	50
Tabel 4.9. Kurasi Narasumber Ahli.....	54
Tabel 4.10. Hasil Uji Prioritas.....	57
Tabel 4.11. Bobot Atribut Mutu.....	57
Tabel 4.12. Skor Preferensi Bentuk Kemasan.....	58
Tabel 4.13. Rata-rata skor Desain.....	58
Tabel 4.14. Skor daya tarik dan <i>branding</i>	59
Tabel 4.15. <i>Pairwise comparison matrix</i>	61
Tabel 4.16. Normalisasi Bobot AHP.....	61
Tabel 4.17. Matriks Awal x Bobot AHP.....	62
Tabel 4.18. Variasi Purwarupa Kemasan.....	63
Tabel 4.19. Data MCDM.....	64
Tabel 4.20. Perhitungan Data MCDM.....	65
Tabel 4.21. Hasil Analisa MCDM.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Contoh oleh-oleh Yogyakarta	2
Gambar 2.1. Bunga Telang	6
Gambar 2.2. Nam Dok Anchan dan Nasi Kerabu	7
Gambar 3.1. Kemasan Teh.....	21
Gambar 3.2. Contoh Ikon Ruang Relasional	22
Gambar 3.3. Contoh Implementasi Diagram FAST.....	24
Gambar 3.4. Perancangan Desain dengan SCP dan Adobe	25
Gambar 3.5. Permodelan Purwarupa 3D di Blender.....	26
Gambar 3.6. Bagan Variasi Model.....	30
Gambar 3.7. Diagram Alir Penelitian	33
Gambar 4.1. Peta Proses Operasional teh celup telang	36
Gambar 4.2. Kemasan teh telang sebelum pengembangan.....	37
Gambar 4.3. PE Coated Paper (kiri) dan Metalized Foil (kanan)	43
Gambar 4.4. Saset dengan V-cut.....	44
Gambar 4.5. Variasi Model Kemasan.....	45
Gambar 4.6. Kemasan minimalis (kiri) dan kemasan vintage (kanan)	47
Gambar 4.7. Jenis tipografi	47
Gambar 4.8. Logo Teh Celup Telang “LANA”	48
Gambar 4.9. Diagram FAST	49
Gambar 4.10. Ikon Ruang Relasional Yogyakarta	51
Gambar 4.11. Visualisasi ikon ruang relasional Yogyakarta.....	52
Gambar 4.12. Penataan Informasi Label Kemasan	53
Gambar 4.13. Purwarupa Desain A	55
Gambar 4.14. Purwarupa Desain B.....	55
Gambar 4.15. Purwarupa Desain A	56
Gambar 4.16. Purwarupa Desain A	56
Gambar 4.17. Diagram Data Lokal dan Mancanegara.....	60
Gambar 4.18. Purwarupa Model 14	66
Gambar 4.19. Purwarupa Model 15	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2021	72
Lampiran 2. Hasil observasi lapangan	74
Lampiran 3. Jaring-jaring kotak Teh Celup Telang	78
Lampiran 4. Desain kemasan Teh Celup Telang	80
Lampiran 5. Kuesioner Narasumber Ahli	84
Lampiran 6. Kuesioner Uji Preferensi Konsumen	86
Lampiran 7. Data Kuesioner	91