



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR RUMUS .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>15</b>
1.1    Latar Belakang .....	15
1.2    Rumusan Masalah .....	10
1.3    Batasan Penelitian .....	11
1.4    Tujuan Penelitian .....	11
1.5    Manfaat Penelitian .....	11
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>12</b>
2.1    Produk Stik Bawang.....	12
2.2    Kemasan.....	13
2.3    Desain Kemasan.....	18
2.4    Pengembangan Produk.....	19
2.5    Metode Pengembangan Produk.....	20
2.6 <i>Value Analysis</i> (VA) .....	23
2.7    Kerusakan Pada Produk Pangan.....	26
2.8    Umur Simpan .....	28
2.9    Permeabilitas Kemasan .....	28
2.10 <i>Drop Test</i> (Uji Jatuh) .....	29
2.11   Kadar Air.....	30
2.12   Kadar Asam Lemak Bebas.....	30
2.13   Tekstur.....	31
2.14   Penelitian Terdahulu .....	32



<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
3.1 Objek Penelitian .....	33
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian .....	33
3.3 Data-Data Penelitian .....	33
3.4 Metode Pengumpulan Data .....	34
3.4.1 Observasi .....	34
3.4.2 Wawancara .....	34
3.4.3 Studi Pustaka .....	35
3.4.4 Kuesioner .....	35
3.4.5 Pengujian Kemasan dan Mutu Produk .....	36
3.5 Responden Penelitian .....	37
3.6 Diagram Alir Penelitian .....	41
3.7 Tahapan Penelitian (Penjelasan Diagram Alir Penelitian) .....	43
3.7.1 Tahap Informasi .....	43
3.7.2 Tahap Kreatif .....	48
3.7.3 Tahap Analisis .....	49
3.7.4 Tahap Evaluasi .....	58
3.7.5 Tahap Rekomendasi .....	60
3.7.6 Penarikan Kesimpulan dan Saran .....	61
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>62</b>
4.1 Profil UMKM .....	62
4.2 Tahap Informasi .....	66
4.2.1 Rekapitulasi Data Hasil Kuesioner Pengembangan Atribut Mutu Kemasan .....	67
4.3 Tahap Kreatif .....	77
4.3.1 Pemetaan Fungsi Produk Dengan Diagram <i>Function Analysis System (FAST)</i> .....	77
4.3.2 Alternatif Pengembangan Konsep Kemasan Primer Produk Stik Bawang .....	82
4.4 Tahap Analisis .....	91
4.4.1 Uji Permeabilitas Kemasan .....	92
4.4.2 Uji Jatuh Produk .....	93
4.4.3 Uji Kadar Air Produk .....	95
4.4.4 Uji Asam Lemak Bebas Produk .....	98
4.4.5 Uji Tekstur Produk .....	101



4.4.6	Data Hasil Berbagai Pengujian Untuk Setiap Konsep Kemasan ....	104
4.5	Tahap Evaluasi .....	107
4.5.1	Rekapitulasi Data Hasil Kuesioner Uji Hedonik .....	107
4.5.2	Penentuan Bobot Atribut Mutu Kemasan .....	112
4.5.3	Penentuan Bobot Konsep Kemasan Menggunakan Metode <i>Zero-One</i>	113
4.5.4	Penentuan Performansi Kemasan.....	115
4.5.5	Perhitungan Biaya Kemasan .....	116
4.5.6	Perhitungan <i>Value</i> Kemasan .....	117
4.6	Tahap Rekomendasi .....	118
4.6.1	Penentuan dan Penyampaian Konsep Kemasan Terbaik Berdasarkan <i>Value</i> Tertinggi Kepada UMKM .....	118
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>122</b>
5.1	Kesimpulan .....	122
5.2	Saran.....	123
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>124</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>		<b>130</b>