

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR RUMUS	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Batasan Penelitian.....	7
1.4 Tujuan Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Mie Instan.....	8
2.2 Kualitas Produk	10

2.3	Kemasan	11
2.4	Pengembangan Produk.....	16
2.5	<i>Value Engineering</i>	22
2.6	FAST (<i>Function Analysis System Technique</i>) Diagram	27
2.7	Statistika dalam Kuesioner Penelitian	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		41
3.1	Obyek Penelitian	41
3.2	Pengumpulan Data	42
3.3	Tahapan Penelitian	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		54
4.1	Profil Industri	54
4.2	Tahap Informasi	55
4.3	Tahap Kreatif	67
4.4	Tahap Analisis	75
4.5	Tahap Pengembangan.....	79
4.6	Tahap Rekomendasi	91
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		97
5.1	Kesimpulan	97
5.2	Saran... ..	97
DAFTAR PUSTAKA		98
LAMPIRAN		102

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Profil Komoditi Produk Mie Instan.....	1
Tabel 2.1 Metode-Metode Pengembangan Produk	21
Tabel 4.1 Daftar Atribut Mutu Kemasan Mie Instan <i>Alamie</i>	58
Tabel 4.2 Profil Responden	62
Tabel 4.3 Hasil Uji Validitas Atribut Mutu Primer Kuesioner B	64
Tabel 4.4 Hasil Uji Validitas Atribut Mutu Sekunder Kuesioner C	64
Tabel 4.5 Hasil Uji Reliabilitas Atribut Mutu Primer Kuesioner B	65
Tabel 4.6 Hasil Uji Reliabilitas Atribut Mutu Sekunder Kuesioner C	65
Tabel 4.7 Urutan Prioritas Pengembangan Atribut Mutu	67
Tabel 4.8 Kepentingan Relatif dan Persentase Kepentingan Relatif	68
Tabel 4.9 Bobot Atribut Mutu yang Dikembangkan	69
Tabel 4.10 Hasil Penyebaran Kuesioner Lanjutan tentang Alternatif Pengembangan tiap Atribut Sekunder	69
Tabel 4.11 Alternatif Konsep Kemasan	80
Tabel 4.12 Skor Penilaian Konsep Kemasan	91
Tabel 4.13 Perhitungan Performansi Tiap Konsep	92
Tabel 4.14 Daftar Harga Kebutuhan Membuat Kemasan	93
Tabel 4.15 Biaya tiap Konsep	94
Tabel 4.16 Perhitungan <i>Value</i> tiap Konsep	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Mie Instan “Alamie”	3
Gambar 3.1 Diagram Alir Tahapan	52
Gambar 3.2 Diagram Alir Tahapan (Lanjutan)	53
Gambar 4.1 Diagram FAST	78
Gambar 4.2 Desain Kemasan Konsep 1	82
Gambar 4.3 Desain Kemasan Konsep 2.....	83
Gambar 4.4 Desain Kemasan Konsep 3.....	84
Gambar 4.5 Desain Kemasan Konsep 4.....	85
Gambar 4.6 Desain Kemasan Konsep 5.....	86
Gambar 4.7 Desain Kemasan Konsep 6.....	87
Gambar 4.8 Desain Kemasan Konsep 7.....	88
Gambar 4.9 Desain Kemasan Konsep 8.....	89
Gambar 4.10 Layout Konsep-Konsep Kemasan	90
Gambar 5.1 Desain Kemasan Konsep Terpilih	96

DAFTAR RUMUS

Rumus 1. Rumus teknik korelasi <i>product moment</i> dalam uji validitas.....	33
Rumus 2. Rumus mengoreksi angka korelasi dalam uji reliabilitas	33
Rumus 3. Rumus menentukan jumlah sampel	34
Rumus 4. Rumus kepentingan relatif.....	48
Rumus 5. Rumus persentase kepentingan relatif.....	48
Rumus 6. Rumus perhitungan alternatif pengembangan	49
Rumus 7. Rumus bobot faktor.....	50
Rumus 8. Rumus nilai faktor.....	50
Rumus 9. Rumus perhitungan performansi	51
Rumus10 Rumus perhitungan <i>value</i> atau nilai	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Proses Operasi Produksi Mie Instan Alamie	102
Lampiran 2. Kuesioner Pendahuluan Penelitian Pengembangan Kemasan.....	104
Lampiran 3. Peta Proses Operasi Pengemasan Mie Instan Alamie	108
Lampiran4. Hasil Kuesioner B dan C	109
Lampiran5. Kuesioner Lanjutan Penelitian.....	117
Lampiran6. Konsep – Konsep Kemasan.....	120
Lampiran7. Kuesioner Penilaian Konsep Kemasan	128
Lampiran8. Hasil Penilaian Setiap Konsep.....	132
Lampiran9 Pehitungan Nilai Faktor (<i>Zero One</i>)	140
Lampiran 10. Hasil Uji Reliabilitas dan Validitas Kuesioner B dan C	145