

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Batasan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Pisang dan Keripik Pisang.....	6
B. Pengembangan Produk	9
C. Kemasan	11
D. <i>Value Engineering</i> (Rekayasa Nilai)	15
E. Cara Pengolahan Data	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
A. Waktu dan Tempat Penelitian	22
B. Pengumpulan Data	22
C. Analisis Data	23
D. Rencana Kegiatan	31

E.	Prosedur Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		33
A.	Tahap Informasi	36
B.	Tahap Kreativitas	54
C.	Tahap Analisis	64
D.	Tahap Pengembangan.....	69
BAB V PENUTUP.....		83
A.	Kesimpulan.....	83
B.	Saran	84
DAFTAR PUSTAKA		85

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Buah Pisang	7
Tabel 2.2 Syarat Mutu Keripik Pisang menurut SNI	9
Tabel 2.3 Komponen Sistem <i>Value Engineering</i>	18
Tabel 3.1 Contoh Tabel Perhitungan Metode <i>Zero-one</i>	29
Tabel 3.2 Contoh Tabel Perhitungan Performansi	30
Tabel 4.1 Atribut Mutu Kemasan.....	37
Tabel 4.2 Hasil Penilaian Responden dengan Skala <i>Likert</i>	43
Tabel 4.3 Hasil Uji Validitas.....	44
Tabel 4.4 Hasil Uji Reliabilitas	46
Tabel 4.5 Hasil Prioritas Pengembangan Atribut Mutu Primer	49
Tabel 4.6 Hasil Perhitungan Identifikasi Kebutuhan Konsumen.....	50
Tabel 4.7 Alternatif Pengembangan Kemasan Keripik Pisang.....	61
Tabel 4.8 Alternatif Kombinasi Konsep Pengembangan Kemasan	63
Tabel 4.9 Hasil Jumlah Nilai Skala <i>Likert</i> Pengembangan Konsep.....	70
Tabel 4.10 Bobot Kepentingan Atribut Mutu Kemasan	72
Tabel 4.11 Hasil Perhitungan Metode <i>Zero-One</i>	74
Tabel 4.12 Hasil Perhitungan Nilai Performansi.....	77
Tabel 4.13 Total Biaya Produksi Konsep Pengembangan	78
Tabel 4.14 Nilai (<i>value</i>) Konsep Pengembangan Produk	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian Pengembangan Desain Kemasan	32
Gambar 4.1 Bahan Baku dan Keripik Pisang PT. Kepurun Pawana Indonesia.....	35
Gambar 4.2 Diagram FAST Pengembangan Kemasan Keripik Pisang	56
Gambar 4.3 Konsep Desain Kemasan Tampak Depan	67
Gambar 4.4 Konsep Desain Kemasan Tampak Belakang	67
Gambar 4.5 Konsep Produk Akhir	81

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penilaian Konsumen Tahap Pertama	87
Lampiran 2. Data Penilaian Skala <i>Likert</i> Kuesiner Tahap Pertama.....	91
Lampiran 3. Data Penilaian Tingkat Kepentingan Tahap Pertama.....	95
Lampiran 4. Hasil Uji Validitas SPSS	98
Lampiran 5. Hasil Uji Reliabilitas SPSS	100
Lampiran 6. Kuesioner Penilaian Tahap Kedua	102
Lampiran 7. Data Penilaian Skala <i>Likert</i> Kuesioner Tahap Kedua	105
Lampiran 8. Data Responden Tingkat Kepentingan Tahap Kedua.....	108
Lampiran 9. Hasil Perhitungan Nilai Performansi	109