

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGAJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR RUMUS .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	6
1.3. Batasan Masalah.....	7
1.4. Tujuan penelitian .....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
1.6. Luaran Penelitian.....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
2.1. Produk olahan ikan .....	9
2.2. Kemasan .....	11
2.3. Kuesioner.....	17
2.4. Pengembangan produk menggunakan <i>Quality Function Deployment</i> ...	18
2.5. Desain Kemasan .....	22
2.6. Umur Simpan .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
3.1. Objek Penelitian .....	27
3.2. Pengumpulan data .....	27
3.2.1. Jenis Data.....	27

3.2.2.	Metode Pengumpulan Data.....	27
3.2.3.	Tahapan Metode <i>Quality Function Deployment</i> .....	29
3.3.	Diagram Alir Penelitian.....	43
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>44</b>
4.1.	Profil Perusahaan.....	44
4.2.	Rekaman Pengumpulan Data .....	45
4.2.1.	Demografi Responden .....	47
4.2.2.	Hasil Kuesioner Bagian Pendahuluan.....	49
4.2.3.	Hasil Kuesioner Lanjutan .....	51
4.2.4.	Hasil Kuesioner <i>Benchmarking</i> .....	52
4.3.	Penyusunan <i>House of Quality</i> .....	52
4.3.1.	Penentuan Tujuan Masa Depan .....	57
4.3.2.	Analisis Tingkat Kepentingan Konsumen .....	58
4.3.3.	Analisis Tingkat Kinerja Produk .....	59
4.3.4.	Penentuan Rasio Perbaikan.....	62
4.3.5.	Penentuan Skala Kepentingan Konsumen (SKK) .....	63
4.3.6.	Penentuan Kebutuhan Teknis .....	64
4.3.7.	Analisis Hubungan Kebutuhan Teknis dengan Kebutuhan Konsumen .....	66
4.3.8.	Penentuan Arah Perbaikan.....	67
4.3.9.	Analisis Hubungan Antar Kebutuhan Teknis .....	68
4.3.10.	Penentuan prioritas kebutuhan teknis .....	68
4.3.11.	Analisis Tingkat Kesulitan Kebutuhan Teknis .....	69
4.3.12.	Penyusunan Diagram <i>House of Quality</i> .....	69
4.4.	Konsep Kemasan Baru .....	72
4.5.	Pembuatan Prototipe Kemasan.....	75
4.6.	Pengujian Kemasan .....	76
4.6.1.	Pengukuran Dimensi Kemasan .....	76
4.6.2.	Identifikasi Jenis Kemasan .....	77
4.6.3.	Pengukuran Permeabilitas Kemasan.....	77
4.6.4.	Pengukuran Umur Simpan Kemasan .....	78
4.7.	Penerapan atribut teknis .....	82

<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>84</b>
5.1. Kesimpulan.....	84
5.2. Saran .....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>86</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>90</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persyaratan Mutu dan Keamanan Siomay Ikan .....	10
Tabel 2.2 Titik beku berbagai produk pangan .....	11
Tabel 3.1 Skala <i>Likert</i> yang digunakan.....	28
Tabel 3.2 Arah Perbaikan Kebutuhan Teknis .....	35
Tabel 3.3 Hubungan kebutuhan konsumen dengan kebutuhan teknis .....	35
Tabel 4.1 Rekaman Pengumpulan Data .....	46
Tabel 4.2 Hasil Kuesioner Pendahuluan .....	49
Tabel 4.3 Atribut Mutu Kemasan Produk Olahan Ikan .....	52
Tabel 4.4 Hasil Pengujian Validitas Instrumen .....	56
Tabel 4.5 Tujuan Masa Depan Kemasan Produk Ekado Lestari Jaya .....	57
Tabel 4.6 Tingkat Kepentingan Konsumen .....	58
Tabel 4.7. Tingkat Kinerja Produk Dibandingkan dengan Kompetitor .....	61
Tabel 4.8 Rasio Perbaikan Atribut Mutu .....	62
Tabel 4.9 Skala Kepentingan Konsumen .....	63
Tabel 4.10 Arah Perbaikan Masing-Masing Kebutuhan Teknis.....	67
Tabel 4.11 Prioritas Kebutuhan Teknis.....	68
Tabel 4.12 Tingkat Kesulitan Kebutuhan Teknis .....	69
Tabel 4.16. Informasi pada label.....	75
Tabel 4.13 Pengukuran dimensi kemasan.....	76
Tabel 4.14 Perhitungan umur simpan plastik PP (kemasan lama).....	78
Tabel 4.15 Pengukuran umur simpan menggunakan plastik vakum.....	80

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produksi perikanan tangkap Provinsi DIY tahun 2014–2018.....	1
Gambar 1.2 Tingkat Konsumsi Ikan Provinsi DIY Perkapita Tahun 2015-2017 ...	2
Gambar 1.3. Persentase penjualan produk di UKM Lestari Jaya Februari 2019- Februari 2020 .....	3
Gambar 1.4. Jumlah Produksi Ekado Lestari Jaya Per-3 bulan .....	4
Gambar 1.5 Kemasan Ekado Ikan Saat Ini .....	6
Gambar 1.6 Label Ekado Ikan Saat ini .....	6
Gambar 2.1. Proses pengembangan produk menggunakan QFD .....	18
Gambar 2.2 Matriks House of Quality .....	21
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian .....	43
Gambar 4.1 Kemasan Ekado Lestari Jaya Saat Ini .....	45
Gambar 4.2 Label Ekado Lestari Jaya Saat Ini .....	45
Gambar 4.3 Demografi Usia Responden .....	47
Gambar 4.4 Grafik Pekerjaan/ Pendidikan yang Ditempuh Responden .....	48
Gambar 4.5 Grafik Domisili Responden di Yogyakarta.....	48
Gambar 4.6 Grafik Jenis Kelamin Responden .....	49
Gambar 4.7. Diagram <i>House of Quality</i> .....	71
Gambar 4.8 Label pada kemasan baru .....	75
Gambar 4.9 Label pada kemasan baru .....	76
Gambar 4.10 Produk dalam kemasan baru .....	76
Gambar 4.11 Grafik kadar protein vs waktu pengamatan pada plastik PP.....	79
Gambar 4.12 Grafik Ln kadar protein vs waktu pengamatan pada plastik PP .....	79
Gambar 4.13 Grafik kadar protein vs waktu pengamatan pada plastik vakum ....	81
Gambar 4.14 Grafik Ln kadar protein vs waktu pengamatan pada plastik vakum	81

## DAFTAR RUMUS

Rumus 2.1. Korelasi <i>Product Moment</i> .....	17
Rumus 2.2. Koefisien <i>Cronbach Alpha</i> .....	17
Rumus 3.1. Menghitung Kecukupan Responden .....	27
Rumus 3.2. Tingkat kepentingan atribut mutu .....	31
Rumus 3.3. Tingkat kinerja produk .....	32
Rumus 3.4. Rasio Perbaikan .....	32
Rumus 3.4. Skala Kepentingan Konsumen .....	33
Rumus 3.5. Normalisasi Skala Kepentingan Konsumen .....	33
Rumus 3.6. Prioritas Kebutuhan Teknis .....	34
Rumus 3.7. Normalisasi Prioritas Kebutuhan Teknis .....	34
Rumus 3.8. <i>Water Vapor Transmission Rate</i> .....	36
Rumus 3.9. Permeabilitas Uap Air Per Satuan Meter Persegi .....	36
Rumus 3.10. Permeabilitas Kemasan .....	36
Rumus 3.11. Persentase Kadar Protein .....	37
Rumus 3.12. Konstanta Kecepatan Reaksi .....	38
Rumus 3.13. Ln Konstanta Kecepatan Reaksi .....	38
Rumus 3.14. Prediksi Umur Simpan .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Pendahuluan .....	91
Lampiran 2. Kuesioner <i>Benchmarking</i> .....	96
Lampiran 3. Kemasan Siomay Ikan Fania Food .....	98
Lampiran 4. Hasil Penilaian Validitas Isi .....	99
Lampiran 5 Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota Di Provinsi D.I. Yogyakarta .....	101
Lampiran 6. Hasil Kuesioner Lanjutan .....	102
Lampiran 7. Rekapitulasi Tingkat Kepentingan Konsumen .....	106
Lampiran 8. Perhitungan Prioritas Kebutuhan Teknis dan Normalisasinya .....	114
Lampiran 9. Hasil Pengujian Protein .....	115
Lampiran 10. Perhitungan Umur Simpan .....	117
Lampiran 11. Pengukuran Kadar Air .....	121
Lampiran 12. Hasil Pengukuran Permeabilitas .....	124
Lampiran 13. Perhitungan Permeabilitas Kemasan .....	126