

PENGEMBANGAN KEMASAN BAKSO *TAKE AWAY*

SKRIPSI



Oleh:
Nurul Hidayah Daulay
190410056

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KOMPUTER
UNIVERSITAS PUTERA BATAM
TAHUN 2023

PENGEMBANGAN KEMASAN BAKSO *TAKE AWAY*

SKRIPSI

**Untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar sarjana**



**Oleh:
Nurul Hidayah Daulay
190410056**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KOMPUTER
UNIVERSITAS PUTERA BATAM
TAHUN 2023**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Nurul Hidayah Daulay

NPM : 190410056

Fakultas : Teknik dan Komputer

Program Studi : Teknik Industri

Menyatakan bahwa “Skripsi” yang saya buat dengan judul:

PENGEMBANGAN KEMASAN BAKSO TAKE AWAY

Adalah hasil karya sendiri dan bukan “duplikasi” dari karya orang lain. Sepengetahuan saya, di dalam naskah Skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip di dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia naskah Skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa ada paksaan dari siapapun.

Batam, 31 Januari 2023



Nurul Hidayah Daulay
190410056

PENGEMBANGAN KEMASAN BAKSO *TAKE AWAY*

SKRIPSI

**Untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar sarjana**

Oleh:

Nurul Hidayah Daulay

190410056

**Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal
Seperti tertera di bawah ini:**

Batam, 31 Januari 2023



**Nofriani Fajrah, S.T., M.T.
Pembimbing**

ABSTRAK

Desain kemasan yang tidak inovatif dan tidak kreatif, desain terkesan sederhana sehingga ketika dipasarkan konsumen masih belum bisa mengenali produk yang dipasarkan. Selain kemasan kurang menarik, kemasan juga mudah rusak, menyulitkan konsumen saat ingin membawa bakso pulang ketika dalam perjalanan. Kemasan plastik yang digunakan saat ini kurang mampu melindungi produk, kurang mampu melindungi dari uap panas dan kemasan yang berbentuk mangkok yang menggunakan *heat sealer* juga membuat produk mudah tumpah karena penutup dari kemasan tidak terkunci dengan rapat, sehingga konsumen tidak dapat menikmati bakso. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengembangkan kemasan bakso sesuai dengan kriteria desain kemasan yang diinginkan dan dibutuhkan oleh konsumen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Quality Function Deployment (QFD)* berdasarkan data *VOC* yang diperoleh. Pemilihan sampel yaitu menggunakan teknik *simple random sampling* dengan metode rumus *Slovin*. Hasil dalam penelitian yang diperoleh yaitu terdapat 8 kriteria desain kemasan yang diinginkan konsumen. Kriteria desain kemasan yang memiliki prioritas paling tinggi adalah bentuk kemasan dan bahan dasar kemasan dengan nilai kepentingan 5 sedangkan kriteria desain kemasan yang memiliki prioritas paling rendah adalah *spacing* label area dengan nilai kepentingan 3. *Technical response* dengan prioritas paling tinggi adalah tersedia seal pada penutup kemasan dengan nilai *technical importance rating* 216, *absolute importance* 72 dan *relative importance* 10,23%. *Technical response* dengan prioritas paling rendah adalah tata letak label yang sesuai agar label produk mudah dilihat dengan nilai *technical importance rating* 72, *absolute importance* 24 dan *relative importance* 3,41%.

Kata Kunci: Desain Kemasan, Kemasan Bakso, *Mock-Up*, *QFD*

ABSTRACT

Packaging designs that are not innovative and not creative, the design seems simple so that when it is marketed, consumers still cannot recognize the product being marketed. In addition to the unattractive packaging, the packaging is also easily damaged, making it difficult for consumers to bring meatballs when they are going. The plastic packaging used today is less able to protect the product, less able to protect it from hot steam and packaging in the form of a bowl or bowl that uses a heat sealer also makes the product easy to spill because the lid on the packaging is not tightly locked, so consumers cannot enjoy the meatballs. The purpose of this research is to develop meatball packaging according to the packaging design criteria desired and needed by consumers. The method used in this study is the Quality Function Deployment method based on the obtained VOC data. The sample selection is using simple random sampling technique with the Slovin formula method. The results obtained in the research are that there are 8 packaging design criteria that consumers want. The packaging design criteria that have the highest priority are the shape of the packaging and the basic materials of the packaging with an importance value of 5, while the packaging design criteria that have the lowest priority are the spacing label area with an importance value of 3. The technical response with the highest priority is the availability of a seal on the packaging cover with the technical importance rating is 216, the absolute importance is 72 and relative importance is 10.23%. The technical response with the lowest priority is the appropriate label layout so that the product label is easy to see with a technical importance rating of 72, absolute importance of 24 and relative importance of 3.41%.

Keywords: Meatball Packaging, Mock-Up, Packaging Design, QFD

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi strata satu (S1) pada Program Studi Teknik Industri Universitas Putera Batam.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran senantiasa penulis terima dengan senang hati. Dengan segala keterbatasan, penulis menyadari pula bahwa skripsi ini takkan terwujud tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Nur Elfi Husda,S.Kom.,M.Si. selaku Rektor Universitas Putera Batam;
2. Bapak Welly Sugianto,S.T.,M.M. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Komputer Universitas Putera Batam;
3. Ibu Nofriani Fajrah,S.T.,M.T. selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Putera Batam;
4. Ibu Nofriani Fajrah,S.T.,M.T. selaku pembimbing Skripsi pada Program Studi Teknik Industri Universitas Putera Batam;
5. Ibu Elsy Paskaria Loyda Tarigan,S.T.,M.Sc. selaku pembimbing akademik pada Program Studi Teknik Industri Universitas Putera
6. Dosen dan Staff Universitas Putera Batam;
7. Kedua orang tua, Bapak H.Darusman Daulay dan Ibu Hj.Enni Lubis dan kakak Rezki Adayani Daulay, Riska Adelina daulay, Endar Yunus Daulay, Ade Irma Suryani dan Anggi Hanipah Daulay yang selalu mendoakan dan mendukung agar diberikan kelancaran dalam proses penulisan skripsi ini;
8. Nur Farida Ruhfi dan Sonia Riska Wulandari sebagai teman baik yang selalu memberikan motivasi dan semangat dalam pengerjaan skripsi ini;
9. Teman-teman seperjuangan di Program Studi Teknik Industri angkatan 2019 yang memberikan support baik dalam mengerjakan skripsi maupun dalam perkuliahan, semoga tetap kompak dan selalu menjaga silaturahmi;

Penulis menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan dengan kerendahan hati penulis minta maaf serta mengharapkan adanya kritikan dan saran yang membangun dari pembaca. Penulis mengharapkan dengan penelitian ini dapat bermanfaat dan memperluas pengetahuan serta wawasan pembaca, khususnya teman-teman mahasiswa. Semoga Allah SWT membalas kebaikan dan selalu mencurahkan hidayah-Nya, Aamiin.

Batam, 31 Januari 2023



Nurul Hidayah Daulay

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	ii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR RUMUS	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
1.6.1 Manfaat Praktis	4
1.6.2 Manfaat Teoritis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Teori Dasar	6
2.1.1 Desain Kemasan	6
2.1.2 Fungsi Kemasan	7
2.1.3 Jenis-Jenis Kemasan	9
2.1.4 <i>Mock-Up</i>	10
2.1.5 <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	11
2.1.6 Manfaat <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	13
2.1.7 Proses <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	15
2.1.8 Tahap-Tahap Implementasi <i>Quality Function Deployment</i>	16
2.1.9 <i>Voice Of Costumer (VOC)</i>	17
2.1.10 Matrik QFD (<i>The House Of Quality</i>)	18
2.2 Penelitian Terdahulu	20
2.3 Kerangka Penelitian	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Desain Penelitian	24
3.2 Variabel Penelitian	25
3.3 Populasi dan Sampel	25
3.3.1 Populasi	25
3.3.2 Sampel	25
3.4 Teknik Pengumpulan Data	26
3.5 Teknik Analisa Data	26
3.5.1 Pemilihan Kriteria Desain Kemasan	26
3.5.2 <i>Voice Of Customer (VOC)</i>	27

3.5.3 <i>House Of Quality (HOQ)</i>	28
3.6 Lokasi Dan Jadwal Penelitian	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Pengumpulan Data	32
4.1.1 Kriteria Terpilih	32
4.1.2 Hasil Data Survei <i>VOC</i>	32
4.2 Pengolahan Data.....	33
4.2.1 Melakukan Perhitungan Nilai <i>Mean</i> Kriteria Desain Kemasan.....	33
4.3 Analisis <i>House Of Quality (HOQ)</i>	34
4.3.1 Penentuan <i>Customer Requirements (CR)</i>	34
4.3.2 Penentuan <i>Technical Responses (TR)</i>	35
4.3.3 Penentuan <i>Relationships</i>	36
4.3.4 Penentuan Korelasi Antar <i>Technical Respons</i>	37
4.3.5 Prioritas <i>Technical Response</i>	39
4.3.6 Analisis Matriks Kompetitor.....	40
4.3.7 Analisis Target Teknis	42
4.4 Hasil Desain Kemasan Baru.....	45
4.4.1 Desain Kemasan 2D.....	45
4.4.2 Desain Kemasan 3D.....	46
4.5 Pembahasan.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53
Lampiran 1.Pendukung Penelitian	
Lampiran 2. Daftar Riwayat Hidup	
Lampiran 3. Surat Keterangan Penelitian	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pembentukan Matriks-Matriks	16
Gambar 2.2 <i>House of Quality (HOQ)</i>	18
Gambar 2.3 Kerangka Penelitian.....	23
Gambar 3.1 Desain Penelitian	24
Gambar 3.2 Jadwal Penelitian	31
Gambar 4.1 Hubungan <i>Customer Requirements</i> dan <i>Technical Respons</i>	37
Gambar 4.2 Korelasi Antar <i>Technical Responses</i>	38
Gambar 4.3 Prioritas <i>Technical Response</i>	40
Gambar 4.4 <i>Customer Competitive Assement</i>	41
Gambar 4.5 <i>Technical Competitive Assement</i>	42
Gambar 4.6 Target Teknis Kriteria Desain Kemasan.....	43
Gambar 4.7 Desain 2D <i>Body</i> Kemasan	45
Gambar 4.8 Desain 2D Tutup Kemasan.....	45
Gambar 4.9 Desain 3D <i>Body</i> Kemasan	46
Gambar 4.10 Desain 3D Tutup Kemasan.....	46
Gambar 4.11 Desain 3D Kemasan	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Pemilihan Kriteria	26
Tabel 3.2 <i>Voice Of Customer (VOC)</i>	27
Tabel 3.3 Simbol Matriks <i>Relationship</i>	28
Tabel 3.4 Matriks Korelasi	29
Tabel 4.1 Kriteria Desain Kemasan.....	32
Tabel 4.2 <i>Voice Of Customer</i> Desain Kemasan	32
Tabel 4.3 Hasil Perhitungan Mean Kriteria Desain Kemasan.....	33
Tabel 4.4 <i>Customer Requirements</i>	34
Tabel 4.5 <i>Customer Importance</i> dan <i>Relative Weight</i>	35
Tabel 4.6 <i>Technical Responses</i>	35

DAFTAR RUMUS

Rumus 3.1 <i>Metode Slovin</i>	25
Rumus 3.2 <i>Absolute Importance</i>	30
Rumus 3.3 <i>Relative Importance</i>	30
Rumus 4.1 <i>Mean</i>	33
Rumus 4.2 <i>Relative Weight</i>	35