



## PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

Saya mahasiswa Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri Universitas Pelita Harapan Surabaya,

Nama Mahasiswa : Puspa Agita

Nomor Pokok Mahasiswa : 03320100001

Dengan ini menyatakan bahwa karya tugas akhir yang saya buat dengan judul **“DESAIN KEMASAN PIZZA MODEL BERSUSUN MENGGUNAKAN METODE *KANSEI ENGINEERING*”**

adalah:

- 1) Dibuat dan diselesaikan sendiri, dengan menggunakan hasil kuliah, tinjauan lapangan dan buku-buku serta jurnal acuan yang tertera di dalam referensi pada karya tugas akhir saya.
- 2) Bukan merupakan duplikasi karya tulis yang sudah dipublikasikan atau yang pernah dipakai untuk mendapatkan gelar sarjana di universitas lain, kecuali pada bagian-bagian sumber informasi dicantumkan dengan cara referensi yang semestinya.
- 3) Bukan merupakan karya terjemahan dari kumpulan buku atau jurnal acuan yang tertera di dalam referensi pada karya tugas akhir saya.

Kalau terbukti saya tidak memenuhi apa yang telah dinyatakan di atas maka karya tugas akhir ini batal.

Surabaya, 7 April 2014

Yang membuat pernyataan

  
  
(PUSPA AGITA)



**UNIVERSITAS PELITA HARAPAN SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR**

**DESAIN KEMASAN PIZZA MODEL BERSUSUN**  
**MENGGUNAKAN METODE KANSEI ENGINEERING**

Oleh :

Nama : Puspa Agita  
NPM : 03320100001  
Program Studi : Teknik Industri  
Peminatan : Manajemen Industri

Telah diperiksa dan disetujui untuk diajukan dan dipertahankan dalam Sidang Tugas Akhir guna memperoleh gelar Sarjana Teknik Strata Satu pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri Universitas Pelita Harapan Surabaya.

Surabaya, 7 April 2014

**Menyetujui :**

**Pembimbing**

(Johan K. Runtuk, S.T., M. T.)

**Co-Pembimbing**

(Prayonne Adi, S. T., M. MT.)

**Ketua Program Studi**

**Teknik Industri**

(Lusia Permata S.H., S.T., M. Eng.)

**Dekan Fakultas**

**Teknologi Industri**

(Prof. Louie Divinagracia, M.Sc., DBA.)




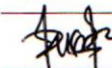
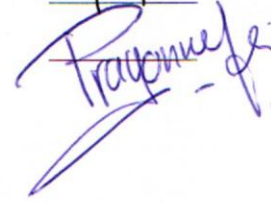
**UNIVERSITAS PELITA HARAPAN SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

Pada Rabu, 16 April 2014 telah diselenggarakan Sidang Tugas Akhir untuk memenuhi persyaratan akademik guna mencapai gelar Sarjana Teknik Strata Satu Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri Universitas Pelita Harapan Surabaya, atas nama :

**Nama** : Puspa Agita  
**NPM** : 03320100001  
**Program Studi** : Teknik Industri  
**Fakultas** : Teknologi Industri

termasuk ujian Tugas Akhir yang berjudul “DESAIN KEMASAN PIZZA MODEL BERSUSUN MENGGUNAKAN METODE KANSEI ENGINEERING” oleh tim penguji yang terdiri dari :

Nama	Jabatan dalam Tim Penguji	Tanda Tangan
1. Johan K. Runtuk, S.T., M. T.	, Pimpinan Sidang	
2. Lusia Permata S.H., S.T., M. Eng.	, sebagai Penguji 1	
3. Prayonne Adi, S. T., M. MT.	, sebagai Penguji 2	

Surabaya, 16 April 2014

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas akhir dengan judul “DESAIN KEMASAN PIZZA MODEL BERUSUSUN MENGGUNAKAN METODE KANSEI ENGINEERING” dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Teknik Strata Satu Universitas Pelita Harapan Surabaya.

Tanpa adanya bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, penulis tidak dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

- 1) Allah SWT yang selalu memberikan kehidupan yang terbaik untuk hidup saya.
- 2) Bapak Johan K. Runtuk sebagai pembimbing 1 dan bapak Prayonne Adi sebagai pembimbing 2.
- 3) Dosen Teknik Industri 2010 bu Lusia dan bu Dian dalam mengajar dan membimbing selama perkuliahan.
- 4) Keluarga saya yaitu papa, mama, dan nenek yang selalu memberi semangat, nasihat, doa dan motivasi dalam hidup saya.
- 5) Kakak-kakak saya Andra, Eko dan Margha yang memberikan doa, semangat dan membantu memfasilitasi kebutuhan saya untuk kuliah.
- 6) Pacar saya Felani Paldri karena selalu memotivasi saya untuk semangat kuliah dan menyelesaikannya hingga akhir.
- 7) Teman-teman saya di jurusan Teknik Industri Angkatan 2010 untuk Maria, Candra, Yulius, Hengky, Mengku, Ryan, Katherin, Arif dan Leo yang telah membantu dan memberi semangat selama perkuliahan, tanpa kalian penulis tidak mampu melangkah hingga Tugas Akhir.

- 8) Teman saya Sheila Ika untuk motivasi, doa, semangat dan nasihatnya serta selalu mengingatkan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir. Selain itu juga untuk Kak Denny karena telah membantu dalam mendesain produk saya.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam menyelesaikan Tugas Akhir. Oleh sebab itu, kritik dan saran dari pembaca akan bermanfaat bagi penulis. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua.

Surabaya, April 2014

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR</b>	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	iii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	iv
<b>ABSTRAK</b>	v
<b>ABSTRACT</b>	vi
<b>KATA PENGANTAR</b>	ix
<b>DAFTAR ISI</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xiv
<b>DAFTAR TABEL</b>	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penulisan .....	3
1.4 Manfaat Penulisan .....	3
1.5 Pembatasan Masalah.....	3
1.6 Sistematika Penulisan .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	5
2.1 Pizza.....	5
2.1.1 Gambaran Umum Pizza .....	5
2.1.2 Sejarah Pizza .....	5
2.1.3 Jenis-Jenis Pizza.....	6
2.2 Kemasan .....	6
2.2.1 Definisi Kemasan.....	6
2.2.2 Sejarah Kemasan.....	7
2.2.3 Fungsi Kemasan.....	8
2.2.4 Tujuan Penggunaan Kemasan.....	8
2.3 Desain Kemasan .....	9



2.3.1	Definisi Desain Kemasan.....	9
2.3.2	Faktor-Faktor Desain Kemasan.....	13
2.4	Fase Pengembangan Produk.....	14
2.5	Stapack.....	17
2.6	Kansei Engineering.....	18
2.6.1	Definisi Kansei Engineering.....	18
2.6.2	Kansei Words.....	19
2.6.3	Metodologi Kansei.....	20
2.6.3.1	Kansei Engineering Tipe I.....	22
2.6.4	Keputusan Domain.....	24
2.6.5	Dimensi Kansei.....	24
2.6.6	Desain Dimensi Produk.....	24
2.7	Perhitungan Uji Untuk Kansei Engineering.....	25
2.7.1	Penarikan Samepel.....	25
2.7.2	Uji Kecukupan Data.....	25
2.7.3	Uji Validitas.....	26
2.7.4	Uji Reliabilitas.....	27
2.7.5	Analisis Faktor.....	27
2.7.6	Regresi Linear Berganda.....	28
2.7.7	Kruskal Wallis.....	28
2.8	Penelitian Terdahulu.....	29
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN</b>	<b>31</b>
3.1	Prosedur Penelitian.....	31
3.2	<i>Flowchart</i> Penelitian.....	34
<b>BAB IV</b>	<b>ANALISIS DAN PEMBAHASAN</b>	<b>34</b>
4.1	Kemasan Pizza pada Stapack dan Pizza.....	35
4.2	Domain Produk.....	35
4.3	Kansei Words.....	35
4.3.1	<i>Category Classification</i> .....	37
4.3.2	Penjelasan Kansei Words.....	38
4.4	Kuesioner <i>Semantic Differential I</i> .....	39

4.4.1	Format Kuesioner <i>Semantic Differensial I</i> .....	39
4.4.2	Responden <i>Semantic Differensial I</i> .....	40
4.4.2.1	Perhitungan Uji Kecukupan Data.....	40
4.4.3	Pengolahan Statistik Pada Kuesioner SD I.....	41
4.4.3.1	Uji Validitas SD I.....	42
4.4.3.2	Uji Reliabilitas SD I.....	43
4.4.3.3	Analisis Faktor SD I.....	44
4.4.3.4	Regresi Linear Berganda SD I.....	45
4.5	Sampel Produk.....	48
4.5.1	Motif Hoka-Hoka Bento .....	49
4.5.2	Motif KFC.....	49
4.5.3	Motif J.Co .....	50
4.5.4	Motif Dunkin Donuts .....	50
4.5.5	Motif Serena.....	50
4.5.6	Motif Serabi Notosuman .....	51
4.6	Item dan Kategori Elemen Desain.....	52
4.7	Kuesioner <i>Semantic Differensial II</i> .....	56
4.7.1	Format Kuesioner SD II.....	56
4.7.2	Profil Responden SD II.....	55
4.7.2.1	Perhitungan Uji Kecukupan Data.....	58
4.7.3	Pengolahan Statistik Pada Kuesioner SD II.....	59
4.7.3.1	Uji Validitas SD II.....	59
4.7.3.2	Uji Reliabilitas SD II .....	61
4.7.3.3	Uji Regresi Linear Berganda SD II .....	64
4.7.3.4	Kruskal Wallis SD II .....	68
4.7.3.4.1	Karakteristik Desain Pada Corak Warna.....	68
4.7.3.4.2	Karakteristik Desain Pada Kecenderungan Bentuk.....	69
4.7.3.4.3	Karakteristik Desain Pada Material.....	70



4.7.3.4.4	Karakteristik Desain Pada Kemudahan Dalam Membawa .....	71
4.7.3.4.5	Karakteristik Desain Pada Desain Logo.....	72
4.7.3.4.6	Karakteristik Desain Pada Posisi Sirkulasi Udara .....	73
4.7.3.5.7	Karakteristik Desain Pada Jumlah Sirkulasi Udara .....	68
4.8	Preferensi Responden Baru .....	75
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	78
5.1	Kesimpulan.....	78
5.2	Saran .....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	80

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Single Face</i> .....	10
Gambar 2.2 <i>Double Face</i> .....	10
Gambar 2.3 <i>Double Wall</i> .....	11
Gambar 2.4 Fase Pengembangan Produk .....	15
Gambar 2.5 <i>Stapack</i> .....	17
Gambar 2.6 Proses <i>Kansei Engineering</i> .....	18
Gambar 2.7 <i>Kansei Gateway</i> .....	19
Gambar 2.8 <i>Kansei Engineering</i> Tipe I .....	22
Gambar 3.1 <i>Flowchart</i> Penelitian .....	34
Gambar 4.1 Format Kuesioner SD I .....	39
Gambar 4.2 Profil Jenis Kelamin Responden SD I.....	41
Gambar 4.3 <i>Pie Chart</i> Profil Segmentasi Responden Kuesioner SD I.....	42
Gambar 4.4 Hasil Uji Reliabilitas .....	43
Gambar 4.5 Analisis Faktor Kuesioner SD I .....	44
Gambar 4.6 <i>Rotated Component Matrix<sup>a</sup></i> .....	45
Gambar 4.7 Variabel Model Regresi Linear Berganda Faktor <i>Emotional</i> dan Desain.....	47
Gambar 4.8 <i>Rsquare</i> Regresi Linear Berganda Faktor Desain .....	47
Gambar 4.9 Motif Hoka-Hoka Bento .....	52
Gambar 4.10 Motif KFC .....	55
Gambar 4.11 Motif J.Co .....	50
Gambar 4.12 Motif Dunkin Donuts .....	50
Gambar 4.13 Motif Serena.....	51
Gambar 4.14 Motif Serabi Notosuman .....	51
Gambar 4.15 Format Kuesioner SD II .....	56
Gambar 4.16 Profil Jenis Kelamin Responden SD II .....	58
Gambar 4.17 <i>Pie Chart</i> Profil Segmentasi Responden Kuesioner SD II.....	59
Gambar 4.18 Hasil Uji Reliabilitas Hoka-Hoka Bento.....	63

Gambar 4.19 Hasil Uji Reliabilitas KFC .....	63
Gambar 4.20 Hasil Uji Reliabilitas J.Co.....	63
Gambar 4.21 Hasil Uji Reliabilitas Dunkin Donuts .....	64
Gambar 4.22 Hasil Uji Reliabilitas Serena .....	64
Gambar 4.23 Hasil Uji Reliabilitas Serabi Notosuman .....	64
Gambar 4.24 Variabel Model Regresi Linear Berganda.....	65
Gambar 4.25 Nilai Rsquare Regresi Linear Berganda SD II.....	66
Gambar 4.26 Koefisien Regresi Linear Berganda SD II.....	66
Gambar 4.27 Hasil Uji Kruskal Wallis Corak Warna.....	68
Gambar 4.28 Hasil Uji Kruskal Wallis Kecenderungan Bentuk.....	69
Gambar 4.29 Hasil Uji Kruskal Wallis Material.....	70
Gambar 4.30 Hasil Uji Kruskal Wallis Kemudahan Dalam Membawa .....	71
Gambar 4.31 Hasil Uji Kruskal Wallis Logo.....	72
Gambar 4.32 Hasil Uji Kruskal Wallis Posisi Udara.....	73
Gambar 4.33 Hasil Uji Kruskal Wallis Jumlah Sirkulasi Udara.....	74
Gambar 4.34 Desain Logo Kemasan Pizza.....	76
Gambar 4.35 Desain Kemasan Pizza .....	76
Gambar 4.36 Desain Kemasan Pizza Model Bersusun.....	77

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Dimensi dan Desain Kemasan .....	11
Tabel 4.1	<i>Kansei Words</i> Kemasan Pizza .....	37
Tabel 4.2	<i>Category Classification</i> dari <i>Kansei Words</i> .....	37
Tabel 4.3	Pasangan <i>Kansei Words</i> .....	39
Tabel 4.4	Profil Responden SD I .....	40
Tabel 4.5	Profil Berdasarkan Usia Kuesioner SD I .....	41
Tabel 4.6	Perhitungan Uji Validitas SD I.....	43
Tabel 4.7	Hasil Analisis Faktor.....	52
Tabel 4.8	Rangkuman Metode Linear Berganda SD I.....	47
Tabel 4.9	Karakteristik Desain Kemasan Visual Produk.....	55
Tabel 4.10	Kategori Desain Sampel Produk Kemasan Makanan .....	56
Tabel 4.11	Profil Responden SD II.....	57
Tabel 4.12	Profil Berdasarkan SD II.....	58
Tabel 4.13	Perhitungan Uji Validitas Sampel Produk Hoka-Hoka Bento.....	60
Tabel 4.14	Perhitungan Uji Validitas Sampel Produk KFC .....	60
Tabel 4.15	Perhitungan Uji Validitas Sampel Produk J.Co.....	60
Tabel 4.16	Perhitungan Uji Validitas Sampel Produk Dunkin Donuts .....	61
Tabel 4.17	Perhitungan Uji Validitas Sampel Produk Serena .....	61
Tabel 4.18	Perhitungan Uji Validitas Sampel Produk Serabi Notosuman .....	65
Tabel 4.19	Variabel <i>Dependent</i> dan <i>Independent</i> .....	75