

TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRODUK RENDANG LOKAN TITIK HABIBIE MENGUNAKAN METODE RASIONAL

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memenuhi Gelar Sarjana
Teknik Industri Pada Jurusan Teknik Industri Universitas Bung Hatta

Oleh:

YULI MARNI
NPM: 1810017311040



**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2022**

UNIVERSITAS BUNG HATTA

LEMBAR PENGESAHAN
TUGAS AKHIR

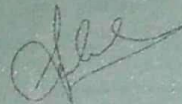
PENGEMBANGAN PRODUK RENDANG LOKAN TITIK HABIBIE
MENGUNAKAN METODE RASIONAL

Oleh:

YULI MARNI
NPM: 1810017311040

Disetujui Oleh

Pembimbing



(Aidil Ikhsan, S.T., M.T.)
NIK/NIP : 951100403

Diketahui Oleh :

Dekan Fakultas Teknologi Industri



(Prof. Dr. Eng. Reni Desmiarti, S.T., M.T.)
NIK/NIP : 990500496

Ketua Jurusan



(Eva Suryani, S.T., M.T.)
NIK/NIP : 971100371

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yuli Marni
NPM : 1810017311040

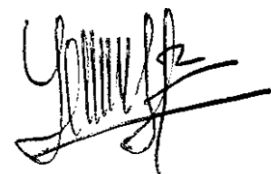
Menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul **“Pengembangan Produk Rendang Lokan Titik Habibie Menggunakan Metode Rasional”** merupakan hasil penelitian saya kecuali untuk rujukan dari referensi seperti yang dikutip dalam Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini tidak pernah diajukan pada universitas lain ataupun pada gelar sarjana yang lain.

Demikianlah surat ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tempat :

Tanggal :

Yang Menyatakan

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Yuli Marni', with a stylized flourish at the end.

(Yuli Marni)

PERNYATAAN PEMBIMBING

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Pembimbing :

Nama : Aidil Ikhsan, S.T.,M.T

NIK : 951100403

Menyatakan bahwa Kami telah membaca Tugas Akhir dengan judul Pengembangan Produk Rendang Lokan Titik Habibie Menggunakan Metode Rasional "**Pernyataan Keaslian Tugas Akhir**". Dalam penilaian Kami, Tugas Akhir ini telah memenuhi kelayakan dalam hal ruang lingkup dan kualitas untuk menjadi persyaratan dalam mendapatkan gelar Sajana Teknik (ST).

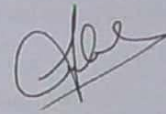
Dinyatakan di :

Tanggal :

Pembimbing :

Nama : Aidil Ikhsan, S.T.,M.T

NIK : 951100403



ABSTRAK

Usaha rendang lokan Titik Habibie merupakan usaha rumahan yang bergerak dibidang kuliner khas Pesisir Selatan yaitu rendang lokan yang berbahan dari kerang lokan (*geliona erosa*). Pada penelitian ini dilakukan pengembangan produk rendang lokan Titik Habibie untuk meningkatkan dan pengembangan usaha maka dalam penelitian ini dilakukan pengembangan produk dengan menambah fungsi pemanas makanan sehingga rendang lokan dan nasi bisa dinikmati dalam keadaan panas. Tujuan penelitian yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah pengembangan produk rendang lokan Titik Habibie untuk memperpanjang jangka masa produk dan desain ulang kemasan rendang lokan dengan fungsi pemanas (*self heating*). Sehingga peneliti akan melakukan studi lebih lanjut untuk melakukan proses pengembangan produk dengan menggunakan metode rasional karena metode ini memiliki suatu urutan yang sistematis dalam setiap tahapannya. Sehingga didapatkan hasil evaluasi alternatif rancangan pengembangan produk dengan mempertimbangkan faktor bentuk kemasan, ukuran, keterangan informatif dan keamanan konsumen dalam aspek ergonomis.

Kata kunci: rendang lokan, pengembangan produk, metode rasional.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN

BIODATA PENELITI

PERNYATAAN KEASLIAAN TUGAS AKHIR

PERNYATAAN PEMBIMBING

ABSTRAK

ABSTRACT

KATA PENGANTAR

UCAPAN TERIMA KASIH

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Batasan masalah	4
1.5. Sistematika Penulisan	4

Bab II. Kajian Literatur

2.1. Produk	6
2.2. Pengembangan Produk	6
2.3. Atribut Produk	11
2.4. Metode Rasional	18
2.4.1. Tahapan Metode Rasional	18
2.5. Kuesioner	26

2.5.1. Teknik Sampling	29
------------------------------	----

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Penelitian Pendahuluan	31
3.2. Kajian Literatur	31
3.3. Perumusan Masalah	32
3.4. Tujuan Penelitian	32
3.5. Pengumpulan Data	32
3.6. Proses Perancangan	32
3.7. Evaluasi Hasil Perancangan	33
3.8. Penutup	33

BAB IV. PROSES PERANCANGAN

4.1. Pengkajian Sistem	36
4.1.1. Gambaran Umum Usaha	36
4.1.2. Karakteristik Produk	37
4.1.3. Gambaran Umum Kemasan.....	38
4.1.4. Segmentasi Pemasaran	39
4.2. Proses Perancangan	41
4.2.1. Identifikasi Tujuan Perancangan	41
4.2.2. Analisis Fungsi	43
4.2.3. Menyusun Kebutuhan	45
4.2.4. Penetapan Karakteristik Produk	47
4.2.5. Penetapan alternatif	76
4.2.6. Evaluasi Alternatif	80
4.2.7. Penyempurnaan Rancangan Produk	84
<u>4.2.7.1. Uji Coba Pengembangan Produk</u>	86

BAB V. EVALUASI HASIL PERANCANGAN

5.1. Identifikasi Tujuan Perancangan	88
5.2. Analisis Fungsi	89
5.3. Menyusun Kebutuhan	89

5.4. Penetapan Karakteristik Produk	90
5.5. Penetapan Alternatif	91
5.6. Evaluasi Alternatif	93
5.7. Penyempurnaan rancangan produk	93
5.8. Evaluasi Tujuan Penelitian	94

BAB VI. KESIMPULAN

6.1. Kesimpulan	95
6.2. Saran	95

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Dimensi Atribut Produk	11
Tabel 2.2. Simbol Kekuatan Hubungan Antara Karakteristik Teknis Dengan Kebutuhan Konsumen	24
Tabel 4.1. Tahap Menyusun Kebutuhan Bahan.....	46
Tabel 4.2. Atribut Kemasan	48
Tabel 4.3. Rekapitulasi Hasil Kuisisioner	49
Tabel 4.4. Pemetaan Kategori Kano Tiap Atribut	51
Tabel 4.5. Pemetaan Kategori Kano Tiap Atribut Menurut <i>Blauth's</i> <i>Formula</i>	52
Tabel 4.6. Penentuan Nilai CS Dan DS Untuk Tiap Atribut	54
Tabel 4.7. Penentuan Titik CS Dan DS Untuk Tiap Atribut	55
Tabel 4.8. Fungsi Kepuasan Konsumen Untuk Tiap Atribut	58
Tabel 4.9. Tingkat Kepentingan Konsumen	58
Tabel 4.10. Tingkat Kepuasan Konsumen	59
Tabel 4.11. <i>Goal</i> (Target).....	60
Tabel 4.12. <i>Improvement Ratio</i>	61
Tabel 4.13. <i>Sales Poin</i>	62
Tabel 4.14. <i>Raw Weight</i>	63
Tabel 4.15. <i>Normalized Raw weight</i>	65
Tabel 4.16. Karakteristik Teknis	66
Tabel 4.17. Simbol Kekuatan Hubungan Karakteristik Teknis Dengan Kebutuhan Konsumen	67
Tabel 4.18. Hubungan Karakteristik Teknis Dengan Kebutuhan Konsumen	68
Tabel 4.19. Perhitungan Kontribusi Dan Urutan Prioritas	69
Tabel 4.20. Target Spesifikasi	73
Tabel 4.21. Keterangan Simbol <i>Technical Corelation</i>	73
Tabel 4.22. <i>Morphologi Chart</i>	78
Tabel 4.23. Kombinasi Solusi Perancangan	78
Tabel 4.24. Tabel <i>Zero One</i>	81

Tabel 4.25. Deskripsi Skala 5 Titik	82
Tabel 4.26. <i>Weight Objective Evaluation</i>	83
Tabel 4.27. <i>Alternatif Terpilih</i>	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.	Kemasan Rendang Lokan Titik Habibie	3
Gambar 2.1.	Pohon Tujuan	19
Gambar 2.2.	<i>Black Box</i>	20
Gambar 2.3.	Tabel Spesifikasi	20
Gambar 2.4.	<i>House Of Quality</i> EFD	21
Gambar 2.5.	<i>Morphology Chart</i>	25
Gambar 2.6.	<i>Matrix Zero One</i>	26
Gambar 3.1.	<i>Flowchart</i> Metodologi Penelitian	35
Gambar 4.1.	Kemasan Rendang Lokan Titik Habibie Sekarang.....	37
Gambar 4.2.	Rendang Lokan Titik Habibie	38
Gambar 4.3.	Diagram Pohon Tujuan Perancangan	42
Gambar 4.4.	Model Kotak Hitam Dari Desain Perancangan Rendang Lokan Titik Habibie	44
Gambar 4.5.	Analisis Fungsi Kemasan Rendang Lokan Titik Habibie	44
Gambar 4.6.	Hubungan Antara Respon Teknis (<i>Technical Descriptor</i>)	74
Gambar 4.7.	<i>House Of Ergonomic</i> EFD	75
Gambar 4.8.	Kemasan Rendang Lokan Dan Nasi Sekarang	84
Gambar 4.9.	Logo usaha	84
Gambar 4.10.	Desain Kemasan Rendang Lokan Dan Nasi	85
Gambar 4.11.	Desain Dan Cara Penggunaannya	85
Gambar 4.12.	Mesin Vakum	86
Gambar 4.13.	Plastik Emboss	86
Gambar 4.14.	<i>Self Heating</i>	87
Gambar 4.15.	<i>Box</i>	87
Gambar 4.16.	<i>Bag</i>	87
Gambar 5.1.	Kemasan Rendang Lokan Sebelum Didesain	93
Gambar 5.2.	Kemasan Rendang Lokan Setelah Didesain	94

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kusioner Metode Kano

Lampiran 2. Hasil Rekapitulasi Penyebaran Kuisisioner Kano