

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN ULANG DESAIN KEMASAN PRODUK LADU SALA PADA UMKM LADU SALA UPIK DI KOTA PARIAMAN DENGAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)*

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memenuhi Gelar Sarjana Teknik Industri
pada Jurusan Teknik Industri Universitas Bung Hatta

Oleh:

AULIA IMAM
NPM: 1910017311024



**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2024**

**LEMBAR PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

**PERANCANGAN ULANG DESAIN KEMASAN PRODUK
LADU SALA PADA UMKM LADU SALA UPIK DI KOTA
PARIAMAN DENGAN METODE *QUALITY FUNCTION
DEPLOYMENT (QFD)***

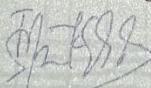
b. Nama Pembimbing I : Ir. Ayu Budilawati, J.R., S.T., M.Eng

Oleh:

AULIA IMAM
NPM: 1910017311024

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Inna Kholidasari, S.T., M.T., Ph.D.)
NIP: 200207527

Diketahui Oleh:

Fakultas Teknologi Industri
Dekan,

Jurusan Teknik Industri
Ketua,

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

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

BIODATA



DATA PRIBADI

Nama Lengkap	:	Aulia Imam
NPM	:	1910017311024
Tempat/Tanggal Lahir	:	Padang, 05 Oktober 2001
Jenis Kelamin	:	Laki-Laki
Alamat Tetap	:	Blk I Jl. Wisma Indah VI No. 12, Balai Baru, Padang
Telp.	:	085669122027
E-mail	:	imamaulia666@gmail.com
Nama Orang Tua	:	Filman
Pekerjaan	:	Pekerja Harian
Alamat	:	Blk I Jl. Wisma Indah VI No. 12, Balai Baru, Padang

PENDIDIKAN

Sekolah Dasar	:	SDN 33 SAWAHAN PADANG
SMP	:	SMP MUHAMMADIYAH 6 PADANG
SMA	:	SMKN 5 PADANG
Perguruan Tinggi	:	UNIVERSITAS BUNG HATTA

KERJA PRAKTEK

Judul	:	Identifikasi Potensi Kecelakan Kerja pada Produksi PT. Semen Padang dengan Metode <i>Hazard Identification Risk Assessment and Determining Control</i> (HIRADC)
Tempat Kerja Praktek	:	PT. Semen Padang, Kel. Indarung, Kec. Lubuk Kilangan, Kota Padang, Sumatera Barat
Tanggal Kerja Praktek	:	01 Agustus 2022 - 16 September 2022
Tanggal Seminar	:	23 Desember 2022

TUGAS AKHIR

Judul :“Perancangan Ulang Desain Kemasan Produk Ladu Sala Pada UMKM Ladu Sala Upik di Kota Pariaman dengan Metode *Quality Function Deployment (QFD)*”.

Tempat Penelitian : Kota Pariaman

Tanggal Seminar Hasil : Agustus 2024

Padang, Agustus 2024

AULIA IMAM
1910017311024

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aulia Imam
NPM : 1910017311024

Menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul "**Perancangan Ulang Desain Kemasan Produk Ladu Sala Pada UMKM Ladu Sala Upik di Kota Pariaman dengan Metode *Quality Function Deployment (QFD)***" merupakan hasil Tugas Akhir saya kecuali untuk rujukan dari referensi seperti yang dikutip dalam Tugas Akhir ini.

Demikian surat ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tempat : Padang
Tanggal : 30 Agustus 2024

Yang Menyatakan



(Aulia Imam)

PERNYATAAN PEMBIMBING

Yang bertanda tangan dibawah ini:

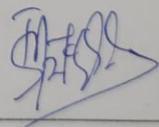
Pembimbing :

Nama : Inna Kholidasari, S.T., M.T., Ph.D.
NIP : 200207527

Menyatakan bahwa Kami telah membaca Tugas Akhir dengan judul **“Pereancangan Ulang Desain Kemasan Produk Ladu Sala pada UMKM Ladu Sala Upik di Kota Pariaman dengan Metode *Quality Function Deployment (QFD)*”**. Dalam penilaian Kami, Tugas Akhir ini telah memenuhi kelayakan dalam hal ruang lingkup dan kualitas untuk menjadi persyaratan dalam mendapatkan gelar Sarjana Teknik (ST).

Dinyatakan di : Padang

Tanggal : 30 Agustus 2024

Pembimbing	
Nama : Inna Kholidasari, S.T., M.T., Ph.D.	
NIP : 200207527	

ABSTRAK

Ladu Sala Upik merupakan makanan ringan yang diproduksi di Kota Pariaman. Salah satu UMKM yang memproduksi Ladu Sala adalah UMKM “Upik”. Produk Ladu Sala tersebut menggunakan kemasan plastik biasa dan kemasan luarnya menggunakan plastik dengan desain sederhana yang membuat tampilan Ladu Sala Upik menjadi kurang menarik dan kerenyahan Ladu Sala tidak terjaga dengan baik. Jika dibiarkan akan membuat daya beli pelanggan berkurang bila dibandingkan dengan produk Ladu Sala yang lain dengan kemasan yang menarik. Penelitian dilakukan dengan mengembangkan desain kemasan untuk meningkatkan daya saing. Pada penelitian ini keinginan dan kepuasan konsumen menjadi hal penting dalam mendesain kemasan. Digunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk mengetahui keinginan konsumen dan mendesain kemasan mulai dari tahapan perencanaan desain, perencanaan spesifikasi komponen, perencanaan proses, perencanaan produksi. Pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan penyebaran kuesioner. Dari hasil pengolahan data yang dilakukan diperoleh desain kemasan Ladu Sala Upik yang baru serta tahapan yang dilalui dalam mendesain kemasan Ladu Sala Upik. Dari proses tersebut diperoleh desain yang diinginkan konsumen dengan memperhatikan kriteria yaitu penggunaan kemasan *food grade* dengan bahan *polypropylene* bentuk kemasan *standing pouch* jenis *aluminium foil* dilengkapi dengan *ziplock*, menampilkan gambaran objek budaya Tabuik, menampilkan informasi produk seperti informasi gizi, izin, informasi produsen, komposisi bahan baku, tanggal kadaluarsa, logo halal, menambahkan logo dan merek produk.

Kata Kunci: Keinginan konsumen, Desain kemasan, *Quality Function Deployment* (QFD).

ABSTRACT

Ladu Sala Upik is a snack food produced in Pariaman City. One of the UMKM that produces Ladu Sala is the "Upik" UMKM. The Ladu Sala product uses ordinary plastic packaging and the outer packaging uses plastic with a simple design which makes the appearance of Ladu Sala Upik less attractive and the crispness of Ladu Sala is not well maintained. If left unchecked, it will reduce customer purchasing power when compared to other Ladu Sala products with attractive packaging. Research was conducted by developing packaging design to improve competitiveness. In this research, the desire and satisfaction of consumers are important in designing packaging. The Quality Function Deployment (QFD) method is used to determine consumer desires and design packaging starting from the design planning stage, component specification planning, process planning, production planning. The data collection used is interviews and questionnaires. From the results of the data processing carried out, a new Ladu Sala Upik packaging design was obtained and the stages passed in designing the Ladu Sala Upik packaging. From this process, the design that consumers want is obtained by paying attention to the criteria, namely the use of food grade packaging with polypropylene material in the form of aluminum foil type standing pouch packaging equipped with a ziplock, displaying a picture of Tabuik cultural objects, displaying product information such as nutritional information, permits, producer information, raw material composition, expiration date, halal logo, adding a logo and product brand.

Keywords: Consumer desire, Packaging design, Quality Function Deployment (QFD).

KATA PENGANTAR



Segala puji bagi Allah, Tuhan yang membolak-balikkan hati dan menunjuki siapa yang dikehendaki ke jalan yang benar. Shalawat dan salam semoga senantiasa tercurahkan pada jujunjungan kita Nabi Muhammad SAW, Allahumma sholli'ala syaidina Muhammad wa'ala alihya syaidina Muhammad.

Dengan izin dan pertolongan Allah sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Laporan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya. Dalam Laporan Tugas Akhir ini, penulis akan membahas tentang **“Perancangan Ulang Desain Kemasan Pada UMKM Ladu Sala Upik di Kota Pariaman dengan Metode *Quality Function Deployment (QFD)*”**.

Sesuai kata pepatah yang mengatakan “Tidak ada gading yang tak retak, tidak ada manusia yang tidak pernah bersalah”. Oleh karna itu penulis sangat menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka penulis sangat mengharapkan kritikan dan sarannya yang membangun untuk mencapai kesempurnaan Laporan Tugas Akhir.

Akhir kata penulis berharap agar laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan nilai tambah, khususnya bagi penulis serta semua pihak yang membaca laporan ini.

Padang, 14 Agustus 2024

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dukungan dari berbagai pihak. Penulis secara khusus mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu. Penulis banyak menerima bimbingan, petunjuk dan bantuan serta dorongan dari berbagai pihak yang bersifat moral maupun material. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT, yang telah memberikan nikmat kemudahan dan kelancaran dalam melaksanakan penelitian dan pembuatan laporan Tugas Akhir.
2. Diri sendiri (Aulia Imam) yang tak pernah patah semangat walaupun banyak rintangan yang dilalui.
3. Orang Tua Filman (Ayah) dan Gusneti (ibu) tercinta yang senantiasa memberikan do'a, motivasi dan semangat yang tiada hentinya, serta Rahmi Fitri (kakak kandung) penulis yang juga ikut serta memberikan do'a dan semangat.
4. Ibu Prof. Dr. Eng., Reni Desmiarti, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Bung Hatta.
5. Ibu Ayu Bidiawati, S.T., M. Eng., Selaku wakil Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Bung Hatta.
6. Ibu Eva Suryani, S.T., M.T Selaku ketua Jurusan Teknik Industri Universitas Bung Hatta.
7. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknik Industri Universitas Bung Hatta yang telah banyak memberikan ilmu kepada penulis selama jenjang perkuliahan.
8. Ibu Inna Kholidasari, S.T., M.T., PhD. selaku pembimbing dalam penyusunan tugas akhir.
9. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penelitian Tugas Akhir.
10. Teman-teman seperjuangan 2019 (MAINTENENT) yang telah mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis juga menyampaikan permintaan maaf yang setulusnya apabila terdapat kesalahan baik disadari maupun yang tidak disadari kepada pihak-pihak yang

belum tersbeutkan tetapi cukup berperan dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan laporan Tugas Akhir.

Semoga kebaikan dan bantuan yang diberikan mendapat balasan yang setimpal dari Allah SWT.

Padang, 14 Agustus 2024

Penulis

Aulia Imam
1910017311024

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERNYATAAN PEMBIMBING

ABSTRAK

ABSTRACT

KATA PENGANTAR

UCAPAN TERIMA KASIH

DAFTAR ISI i

DAFTAR TABEL iv

DAFTAR GAMBAR v

BAB I PENDAHULUAN 1

 1.1. Latar Belakang 1

 1.2. Rumusan Masalah 3

 1.3. Tujuan Penelitian 3

 1.4. Batasan Masalah 3

 1.5. Sistematika Penulisan 4

BAB II TINJAUAN LITERATUR 6

 2.1. Kemasan 6

 2.1.1. *Fungsi Kemasan* 7

 2.1.2. *Penggolongan Kemasan* 8

 2.1.3. *Jenis Bahan Kemasan* 9

 2.1.4. *Desain Kemasan* 10

 2.1.5. *Desain Label* 11

 2.2. Perancangan Ulang Kemasan 13

 2.3. Elemen Pada Desain Kemasan 13

 2.3.1. *Tipografi* 13

2.3.2. <i>Warna</i>	14
2.3.3. <i>Bentuk</i>	15
2.3.4. <i>Logo</i>	16
2.4. Wawancara	17
2.5. Kuesioner	17
2.5.1. <i>Jenis Kuesioner</i>	18
2.5.2. <i>Jenis Pertanyaan Kuesioner</i>	18
2.6. <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	19
2.6.1. <i>Tahap Penggunaan QFD</i>	20
2.7. <i>House Of Quality (HOQ)</i>	21
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	25
3.1. Pengumpulan Data	25
3.2. Pengolahan Data.....	27
3.2.1. <i>Pembuatan Matriks QFD</i>	28
3.3. Tahapan Desain	31
3.4. Evaluasi Hasil Perancangan	32
3.5. Kesimpulan.....	32
 BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	34
4.1. Pengumpulan Data	34
4.1.1. <i>Wawancara</i>	34
4.1.2. <i>Data Kuesioner</i>	36
4.2. Pengolahan Data.....	42
4.2.1. <i>Uji Validitas</i>	42
4.2.2. <i>Uji Realibilitas</i>	43
4.2.3. <i>Tahapan QFD 4 Fase</i>	43
4.3. Tahapan Proses Desain	69
4.3.1. <i>Tahap Riset dan Analisis</i>	69
4.3.2. <i>Tahapan Desain Awal</i>	73
4.3.3. <i>Pengembangan Desain</i>	75

4.3.4. Perbaikan Desain Akhir	79
4.3.5. Tahap Pra Produksi.....	80
BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN	82
5.1. Analisa Tujuan Penelitian.....	82
5.2. Analisa Kuesioner	82
5.3. Analisa Uji Validitas	82
5.4. Analisa Uji Realibilitas.....	83
5.5. Analisa <i>Quality Function Deployment</i>	83
5.5.1. Fase 1	83
5.4.1.1. Analisa Tingkat Kepentingan Konsumen	84
5.4.1.2. Analisa Tingkat Kepuasan Konsumen	84
5.4.1.3. Analisa Rasio Perbaikan	84
5.4.1.4. Analisa <i>Sales Point</i>	85
5.4.1.3. Analisa Bobot Absolut dan Normalisasi Bobot	85
5.5.2. Fase 2	86
5.5.3. Fase 3	86
5.5.4. Fase 4.....	86
5.6. Evaluasi Desain	87
BAB VI KESIMPULAN.....	90
6.1. Kesimpulan.....	90
6.2. Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Analisa Wawancara Konsumen Ladu Sala Upik	34
Tabel 4.2. Variabel Kuesioner	37
Tabel 4.3. Rekapitulasi Keinginan Konsumen.....	38
Tabel 4.4. Rekapitulasi Kuesioner Keinginan.....	38
Tabel 4.5. Rekapitulasi Kuesioner Kepuasan.....	40
Tabel 4.6. Hasil Uji Coba Reliabel Keinginan Konsumen.....	43
Tabel 4.7. Rekapitulasi Tingkat Kepentingan Konsumen.....	44
Tabel 4.8. Rekapitulasi Tingkat Kepuasan Konsumen.....	45
Tabel 4.9. Rekapitulasi Rasio Perbaikan.....	46
Tabel 4.10. <i>Sales Point</i>	47
Tabel 4.11. Bobot Absolut.....	48
Tabel 4.12. Normalisasi Absolut	49
Tabel 4.13. Respon Teknis	49
Tabel 4.14. Derajat Kepentingan.....	53
Tabel 4.15. Bobot Kepentingan Relatif.....	54
Tabel 4.16. Karakteristik Komponen	56
Tabel 4.17. Bobot Kepentingan Relatif.....	59
Tabel 4.18. Karakteristik Proses.....	61
Tabel 4.19. Bobot Kepentingan Relatif.....	64
Tabel 4.20. Karakteristik Produksi Kemasan	66
Tabel 4.20. Bobot Relatif Produksi Kemasan	68
Tabel 4.21. Perhitungan Ukuran Teks <i>Super Cacao</i> (mm)	71
Tabel 4.22. Perhitungan Ukuran Teks <i>Intro Rust</i> (mm)	71
Tabel 4.23. Perhitungan Ukuran Teks <i>Times New Roman</i> (mm)	72
Tabel 4.24. Informasi Produsen	74
Tabel 4.25. Informasi Kandungan Gizi	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. <i>The House of Quality</i>	23
Gambar 3.1. <i>Flowchart</i> Tahapan Penelitian.....	33
Gambar 4.1. Matriks Hubungan Karakteristik Teknis	51
Gambar 4.2. Hubungan Antar Karakteristik Teknis Produk	52
Gambar 4.3. Matriks HOQ Fase 1	55
Gambar 4.4. Matriks Hubungan Spesifikasi Komponen	58
Gambar 4.5. Fase ke 2 Matriks Desain Produk.....	60
Gambar 4.6. Matriks Hubungan Karakteristik Proses	63
Gambar 4.7. QFD Fase ke 3 Matriks Proses	65
Gambar 4.8. Matriks Hubungan Kebutuhan Perencanaan	67
Gambar 4.9. Matriks Perencanaan Produksi Kemasan	68
Gambar 4.10. Kemasan <i>Standing Pouch</i>	70
Gambar 4.11. Jenis Huruf <i>Super Cocoa</i> dan <i>Intro Rust</i>	71
Gambar 4.12. Jenis Huruf <i>Times New Roman</i>	71
Gambar 4.13. Warna Kemasan.....	72
Gambar 4.14. Warna teks kemasan	72
Gambar 4.15. Logo Merek	73
Gambar 4.16. Tanggal Kadaluarsa	74
Gambar 4.17. Logo Halal Indonesia	75
Gambar 4.17. Ladu Sala Upik.....	76
Gambar 4.18. Struktur Desain Kemasan Ladu Sala Upik.....	77
Gambar 4.19. Desain Kemasan.....	78
Gambar 4.20. Tanggal Produksi.....	79
Gambar 4.21. Logo <i>Food Grade</i> Kemasan.....	79
Gambar 4.22. Anjuran Buang Sampah pada Tempatnya	80
Gambar 4.23. Desain Akhir.....	81
Gambar 5.1. Desain Lama Ladu Sala Upik.....	89
Gambar 5.2. Desain Baru Ladu Sala Upik	89

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang pendahuluan dari penelitian tugas akhir yang menjelaskan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, Batasan masalah dan sistematika penulisan pada penelitian ini.

1.1. Latar Belakang

Dunia industri pangan berkembang sangat pesat. Dewasa ini, industri pangan memiliki persaingan yang tinggi, terutama dalam industri makanan, hal ini membuat pengusaha industri pangan harus berinovasi. Inovasi yang dilakukan termasuk inovasi terhadap produk makanan yang dikelolanya. Kemasan salah satu faktor dalam persaingan dunia industri pangan. Desain pada kemasan produk sangat berpengaruh terhadap minat konsumen. Konsumen tentu memilih kemasan produk yang memiliki desain yang menarik selain cita rasa dari produk tersebut.

Kemasan adalah salah satu faktor yang mendukung produk pangan dipersaingan pasar. Kemasan buruk dan tidak menarik mempengaruhi daya jual dari produk. Keadaan ini menyebabkan penjualan produk panganan dipasaran menurun. Hal ini biasanya dipengaruhi oleh kondisi dan kebutuhan konsumen, pertumbuhan teknologi pengemasan, dan munculnya persaingan antar perusahaan pangan. Inovasi terhadap kemasan tentu perlu dilakukan, jika inovasi pada kemasan tersebut mempertahankan keaslian dari produk yang dihasilkan. Sehingga setelah melakukan inovasi kemasan, produk memiliki daya jual bersaing dipasaran (Syukri, 2016).

Penelitian ini mengangkat kasus pada UMKM yang memproduksi produk pangan yang menjadi minat oleh konsumen dewasa ini. Produk tersebut adalah ladu sala. “Ladu Sala Upik” merupakan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang memproduksi ladu sala di Kota Pariaman, Sumatera Barat. Ladu sala merupakan makanan tradisional yang berasal dari Kota Pariaman, Sumatera Barat, yang saat ini

mulai dikenal secara luas dan banyak peminatnya. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan ladu sala adalah tepung beras, telor, garam, kapur sirih, bawang putih giling, cabe giling, lengkuas giling, ikan kering untuk membuat adonan ladu sala. Proses pembuatan ladu sala dimulai dengan memasak semua bahan-bahan hingga menjadi adonan. Adonan yang telah masak, lalu dicetak dengan bentuk pipih seperti keripik. Setelah pencetakan dilakukan, maka adonan sala tersebut digoreng hingga menjadi ladu sala. Ladu Sala dikemas dalam kemasan plastik.

Pada saat ini kemasan yang digunakan memiliki satu jenis kemasan, yaitu plastik dengan ukuran 250 gram dengan ukuran kemasan 14 cm x 23 cm. Kemasan ini memiliki kekurangan yaitu tidak memiliki logo, komposisi, dan ciri khas dari produk. Kemasan berukuran 250 gram saat ini kurang menarik untuk dijadikan oleh-oleh. Bahan kemasan dari plastik bening dan keras. Kemasan hanya sekali buka tanpa ada *ziplock*.

Plastik kemasan yang ditutup menggunakan mesin *press* menyebabkan konsumen kesulitan saat membuka kemasan, dan setelah kemasan dibuka maka kemasan tersebut tidak bisa ditutup kembali. Kekurangan kemasan plastik pada produk ladu sala menyebabkan kualitas ladu sala menjadi menurun, seperti ketahanan produk ladu sala yang singkat karena kemasan mudah bocor akibat tekstur plastik tebal dan kaku.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi, pengemasan ladu sala menggunakan plastik mempengaruhi minat konsumen dan kualitas produk. Sehingga diperlukan pengembangan dari kemasan produk ladu sala yang digunakan, baik dari segi bahan serta desain kemasan produk tersebut. Penelitian yang dilakukan pada UMKM ini menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). Metode ini mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan konsumen serta kemampuan dari perusahaan, dengan melakukan evaluasi usaha-usaha untuk mencapai tujuan tersebut.

QFD merupakan langkah untuk merancang suatu proses sebagai respon terhadap kebutuhan pelanggan. Penggunaan QFD saat proses perancangan produk akan membantu dalam manajemen dan memperoleh keunggulan melalui proses penciptaan karakteristik dan atribut kualitas produk dan jasa yang mampu meningkatkan kepuasan

konsumen. Pada tahap ini dikumpulkan data tentang kebutuhan konsumen, keterangan jaminan, peluang dari persaingan, ukuran produk, ukuran produk pesaing, dan kemampuan perusahaan memenuhi kebutuhan pelanggan (Jaelani, 2012).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, pengemasan produk ladu sala memiliki kekurangan dari aspek ketahanan produk hingga kemasan yang memiliki desain tidak menarik. Kualitas produk menurun yang mengakibatkan konsumen complain terhadap produsen ladu sala, yang menyebabkan produk “Ladu Sala Upik” kalah saing di pasaran. Inovasi perlu dilakukan terhadap kemasan yang digunakan saat ini, sehingga nantinya kualitas produk ladu sala menjadi lebih baik, dan bersaing di pasaran kembali.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi dan diperlukannya tindakan untuk membuat produk tersebut menjadi lebih baik lagi. Untuk itu diperlukan metode untuk mengatasi permasalahan pada UMKM “Ladu Sala Upik”. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Quality Function Deployment* (QFD). Penggunaan metode ini membantu saat pembuatan dan mengevaluasi produk berdasarkan keinginan konsumen. Sehingga penelitian Tugas Akhir ini mengangkat judul **“Perancangan Ulang Desain Kemasan pada UMKM Ladu Sala Upik di Kota Pariaman dengan Metode *Quality Function Deployment* (QFD)”**

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang ingin dicapai pada Tugas Akhir ini adalah:

1. Mengidentifikasi keinginan dan kebutuhan konsumen terhadap desain kemasan baik dari warna kemasan, bahan kemasan, nilai estetika, fungsi pada kemasan ladu sala.
2. Mendesain ulang kemasan ladu sala menggunakan metode QFD 4 fase.

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah bertujuan untuk meminimalisir lingkup permasalahan penelitian sehingga pembahasan tidak menyimpang dari tujuan penelitian dan

menghindari pembahasan di luar latar belakang penelitian. Batasan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Responden yang dipilih merupakan konsumen “Ladu Sala Upik” yang berada di Kota Pariaman.
2. Perancangan kemasan dilakukan dengan fokus terhadap pada kemasan ukuran 250 gram, dengan rata-rata konsumen yang memesan ladu sala dengan kemasan ukuran 250 gram.

1.5. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan penjelasan secara singkat yang terdiri dari latar belakang masalah, perumusan, masalah tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN LITERATUR

Pada bab ini berisikan pembahasan mengenai teori-teori relevan dan berkaitan sehingga mendukung dalam penyelesaian masalah yang dihadapi oleh perusahaan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini berisikan penjelasan objek penelitian, jenis data yang digunakan, metode pengumpulan data, metode analisis data, dan *Flowchart* penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini berisikan tentang pengumpulan data yang diperlukan dalam melakukan penelitian, data ini didapatkan dari kuesioner yang telah disebarluaskan kepada konsumen ladu sala.

BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini berisi tentang analisa dan pembahasan dari pengolahan data yang telah dibuat pada bab sebelumnya.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dari penelitian yang dilakukan serta saran direkomendasikan untuk perbaikan proses pengujian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN