

ABSTRAK

MUHAMMAD RAMA AGATTA. 1401590. 2019. “PERANCANGAN KEMASAN SATE BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN”. WORO PRIATINI, S.Pd., M.Si. sebagai pembimbing pertama dan TAUFIK ABDULLAH, SE., MM.Par sebagai pembimbing kedua.

Penelitian ini bertujuan untuk merancang desain kemasan sate sebagai alternatif atau pengganti kemasan kertas lilin dengan menggunakan kertas *food grade*.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental, dengan tahapan sebagai berikut: penyiapan konsep pembuatan kemasan serta alur produksi pembuatan kemasan sampai kemasan siap uji, pengujian fungsi kemasan kepada 15 orang panelis ahli dilakukan untuk menentukan kemasan terbaik, dan uji daya terima konsumen kepada 100 orang panelis konsumen untuk menentukan daya terima konsumen terhadap produk kemasan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula terbaik yang dipilih oleh panelis ahli dalam pengujian fungsi kemasan adalah konsep kemasan sate 1.

Pada uji daya terima konsumen yang dilakukan kepada 100 orang panelis konsumen, aspek yang dinilai meliputi *containment*, *protection*, *convenience* dan *communication*. Setelah dilakukan pengujian di lapangan, hasilnya menunjukkan bahwa konsep kemasan sate dapat diterima oleh konsumen, hal tersebut berdasarkan penilain yang diberikan untuk konsep kemasan sate menunjukkan skor 4.142 berada pada kelas interval 3.400 – 4.199 atau sesuai keinginan konsumen. Untuk harga yang telah dipertimbangkan oleh konsumen adalah Rp. 1.000 untuk konsep kemasan sate.

Kata kunci: Perancangan Kemasan, Kemasan Sate, Uji Fungsi Kemasan, dan Uji Daya Terima Konsumen

ABSTRACT

MUHAMMAD RAMA AGATTA. 1401590. 2019. "DESIGNING A SATAY PACKAGING BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE". WORO PRIATINI, S.Pd., M.Si. as first academic conselor and TAUFIK ABDULLAH, SE., MM.Par. as second academic conselor.

The research was proposed to designing packaging paper for satay as an alternative or substitute for wax paper packaging with food grade paper.

The method used in this research is an experimental method with the following stages: preparation of packaging manufacturing concepts and production lines for packaging until ready-to-test packaging, packaging function testing to 15 expert panelists was carried out to determine the best packaging, and consumer acceptance test to 100 consumer panelists to determine consumer acceptance of packaging products.

The results showed that the best formula chosen by expert panelists in packaging function testing was sate 1 packaging concept.

Researcher find out that packaging concept of satay is pass on consumer acceptance test, the result is obtained from consumer acceptance test on 100 consumer panelists with a various range of aspect such as containment, protection, convenience and communication. The result showed that packaging concept of satay can be accepted by consumers, this is based on the assessment given for packaging concept of satay is 4,142 in the class interval 3,400 - 4,199 or as desired consumer. For prices that have been considered by consumers is Rp. 1,000 for concept packaging of satay.

Keywords: Packaging Design, Satay Packaging, Packaging Functions Test, and Consumer Acceptance Test.