

**DESAIN KEMASAN DAN PENAMPILAN PRODUK GULA KELAPA
PACITAN UNTUK MENINGKATKAN DAYA TARIK KONSUMEN**

SKRIPSI



Regina Septi Charoline

19/21255/THP/STIPP A

Dosen Pembimbing:

- 1. Herawati Oktavianty, S.T., M.T**
- 2. Ir. Erista Adisetya, MM**

SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2023

SKRIPSI

**DESAIN KEMASAN DAN PENAMPILAN PRODUK GULA KELAPA
PACITAN UNTUK MENINGKATKAN DAYA TARIK KONSUMEN**

Disusun Oleh:

REGINA SEPTI CHAROLINE
19/21255/THP/STIPP A

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

untuk memenuhi sebagian dari persyaratan

Guna memperoleh gelar Derajat Sarjana Strata Satu (S1) pada

Fakultas Teknologi Pertanian

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI
DESAIN KEMASAN DAN PENAMPILAN PRODUK GULA KELAPA
PACITAN UNTUK MENINGKATKAN DAYA TARIK KONSUMEN

Disusun Oleh:

REGINA SEPTI CHAROLINE
19/21255/THP/STIPP A

Telah dipertahankan di hadapan Dosen Pembimbing

pada tanggal 29 mei 2023

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
yang diperlukan untuk memperoleh Gelar Sarjana Strata
Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta.

Yogyakarta, 5 Juni 2023

Disetujui Oleh

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

Dekan Fakultas teknologi pertanian

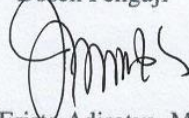


(Herawati Oktavianty, S.T., M.T)



(Dr. I. Adi Ruswanto, MP. IPM)

Dosen Penguji



(Ir. Erista Adisetya, MM)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya skripsi dengan judul **“Desain Kemasan Dan Penampilan Produk Gula Kelapa Pacitan Untuk Meningkatkan Daya Tarik Konsumen”** sehingga dapat berjalan dengan baik dan lancar. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian Di INSTIPER Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan berbagai pihak, maka dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng selaku Rektor Intitut Pertanian STIPER Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Ir. Adi ruswanto, MP.IPM Selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian STIPER Yogyakarta.
3. Bapak Reza Widyasaputra, S.TP.,M.Si. selaku ketua jurusan teknologi hasil petanian STIPER Yogyakarta.
4. Ibu Herawati Oktavianty, S.T., M.T. selaku dosen pembimbing 1 atas segala jasa dan bantuannya sebagai pembimbing skripsi yang telah memberikan arahan dan bimbingan dengan segala kemampuan dengan penuh tanggung jawa, penuh dorongan semangat dan pengharapan sehingga akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan.

5. Bapak Ir. Erista Adisetya, MM selaku dosen pembimbing 2 skripsi yang telah memberikan arahan dalam penyusunan selama penelitian dalam skripsi.
6. Civitas akademik fakultas teknologi pertanian dari dekan serta jajarannya yang telah memberikan fasilitas dan juga dukungan moril serta tenaganya hingga akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan.
7. Kedua orang tua saya, yang selalu memberikan dukungan serta doa agar skripsi ini dapat selesai.
8. Teman-teman seperjuangan organisasi BEM Fakultas teknologi pertanian yang telah memberikan pengalaman dan memeberikan motivasi kepada penulis.
9. Kepada saudara saya Dwi Hendro Pranowo, yang telah membantu dalam penelitian mendesain kemasan penulis.
10. Kepada anak-anak kontrakan sindau yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis.
11. Teman-teman saya Dinda, Putri, Yoli, Salsa, Ledy, Septi, Nita Dan Jessi yang telah banyak memberikan motivasi dalam mengerjakan skripsi ini.

Yogyakarta, Mei 2023

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	i
Kata Pengantar.....	ii
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel.....	vii
Daftar Gambar	viii
Abstrak	ix
Abstract	x
I. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
II. Tinjauan Pustaka	6
A. Gula Kelapa	6
B. Umkm Gula Kelapa Sajeng Manis Pacitan	7
C. Kemasan Bahan Pangan	9
D. Desain Kemasan.....	10
E. Atribut Kemasan	11
F. Standarisasi Produk Pangan.....	13
G. Syarat Mutu Gula Kelapa(Sni 01-3743-1995), Kemasan Polipropilen (Sni 0594:2011), Karton (Sni 8218:2015), Alumunium Foil (Sni 8424:2017)14	
H. Perubahan Fisik-Kimia Gula Kelapa Selama Penyimpanan	20
I. <i>Kansei Engineering</i>	20
J. Pengemasan Vakum	25
III. Metodologi Penelitian	27
A. Bahan Dan Alat	27
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	27
C. Metodepenelitian.....	27
D. Prosedur Penelitian.....	29

E. Diagram Alir Penelitian.....	32
IV. Hasil Dan Pembahasan.....	33
A Analisis Kimia.....	33
1. Kadar Air.....	33
2. Uji Kekerasan/Tekstur	38
2. Uji Ketahanan Banting.....	42
C Kuesioner.....	45
1. Proses Perancangan Desain Kemasan.....	45
2. Skor Daya Tarik Responden	51
3. Uji Validitas	55
4. Uji Reliabilitas.....	57
V. Kesimpulan Dan Saran.....	59
A Kesimpulan.....	59
B Saran.....	59
Daftar Pustaka	60
Lampiran	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1. syarat mutu gula kelapa (SNI 01-3743-1995).....	16
Tabel 2. Syarat mutu polipropilena (SNI 0594:2011)	17
Tabel 3. Syarat mutu kertas karton (SNI 8218:2015)	18
Tabel 4. Syarat mutu alumunium foil (SNI 8424:2017)	19
Tabel 5. rerata mutu gula kelapa sebelum penyimpanan	33
Tabel 6. Data Primer Kadar Air Gula Kelapa(%)	34
Tabel 7. Hasil Analisis Keragaman Kadar Air Gula Kelapa.....	35
Tabel 8. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Analisis Kadar Air	36
Tabel 9. Data Primer Analisis Kekerasan/Tekstur Gula Kelapa.....	38
Tabel 10. Hasil Analisis Keragaman Kekerasan Gula Kelapa	39
Tabel 11. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Kekerasan/Tekstur Gula Kelapa(Mm/Gr/Dt)	40
Tabel 12. Uji Ketahanan Banting	43
Tabel 13. Skor daya Tarik Pada Faktor Fungsional	52
Tabel 14. Skor Daya Tarik Pada Faktor Estetika	54
Tabel 15. Hasil Uji Validitas Faktor Fungsional.....	56
Tabel 16. Hasil Uji Validitas Faktor Estetika.....	57
Tabel 17. Hasil Uji Nilai Reliabilitas Faktor Fungsional dan estetika	57
Tabel 18. data primer analisis kadar air	66
Tabel 19. analisis keragaman uji kadar air	68
Tabel 20. data primer analisis kekerasan/tekstur.....	68
Tabel 21. analisis keragaman uji kekerasan/tekstur	70
Tabel 22. Uji Validitas Faktor Fungsional	70
Tabel 23. Uji Validitas Faktor Estetika.....	71
Tabel 24. Uji Validitas Menggunakan IBM SPSS 23	71
Tabel 25. Uji Releabilitas Menggunakan IBM SPSS 23	77
Tabel 26. R-Hitung	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. kemasan gula kelapa saat ini	2
Gambar 2. kemasan box (kemasan sekunder)	3
Gambar 3. kemasan vakum (kemasan primer)	3
Gambar 4. Gula Kelapa Sajen Manis Pacitan	7
Gambar 5. hybrid kensei engineering	24
Gambar 6. diagram alir penelitian	32
Gambar 7. uji banting dengan ketinggian 1 meter.....	43
Gambar 8. uji banting dengan ketinggian 2 meter.....	43
Gambar 9. Sesudah dibanting ketinggian 1 meter.....	44
Gambar 10. Sesudah dibanting dengan ketinggian 2 meter (vertikal).....	44
Gambar 11. kemasan gula kelapa sebelum didesain.....	49
Gambar 12. kemasan baru gula kelapa(bagian belakang).....	50
Gambar 13. kemasan baru gula kelapa (bagian depan)	50
Gambar 14. Garfik daya tarik faktor fungsional.....	52
Gambar 15. Grafik daya tarik faktor estetika	54
Gambar 16. Analisis Kadar Air	78
Gambar 17. Analisis Kekerasa/Tekstur	78
Gambar 18. Penyimpanan Selama 10,20,30 Hari.....	79
Gambar 19. Proses Mendesain Kemasan	79
Gambar 20. Uji Banting Pada Kemasan	79
Gambar 21. Kemasan Bagian Belakang.....	79
Gambar 22. Gambar Kemasan Bagian Depan.....	79

DESAIN KEMASAN DAN PENAMPILAN PRODUK GULA KELAPA PACITAN UNTUK MENINGKATKAN DAYA TARIK KONSUMEN

Regina Septi Charoline¹⁾, Herawati Oktaviany²⁾, Erista Adisetya²⁾

¹⁾*Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,
INSTIPER Yogyakarta*

²⁾*Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,
INSTIPER Yogyakarta*

Email: ¹⁾reginaoline46@gmail.com, ²⁾thp_instiper_jogja@yahoo.co.id

Abstrak

Pengemasan adalah pembungkusan atau pengepakan bahan pangan atau kuliner dan termasuk keliru satu upaya pengawetan makanan, karena pengemasan bisa memperpanjang umur simpannya. Kemasan juga merupakan hal pertama yang dilihat pembeli dari sebuah produk. Gula kelapa adalah gula yg dihasilkan asal penguapan nira kelapa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap jenis dan bentuk kemasan serta untuk mengetahui apakah kemasan mempengaruhi daya tarik konsumen. Metode yang digunakan yaitu rancangan blok lengkap dengan 2 faktor. Adapun alat utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah aplikasi *corel draw*, aplikasi SPSS, desicator, gelas proslen, penetrometer, oven, *vacuum sealer*. Bahan yang digunakan yaitu gula kelapa, kemasan box kardus/karton, kemasan plastik PP, alumunium foil. Dilakukan analisis fisik, kimia dan hasil dari kuesioner. Hasil Uji analisis kadar air menghasilkan kadar air terendah terjadi pada jenis kemasan alumunium foil dengan rerata 6,5568%, dan pada uji analisis tekstur rerata terendah terjadi pada kemasan alumunium foil dengan rerata 9,1667 mm/gr/dt. Hasil dari kuesioner yang terbagi menjadi 2 faktor yaitu fungsional dan estetika, kedua faktor tersebut jumlah skor tertinggi terdapat pada kategori pernyataan S dan SS. Dengan demikian daya tarik perbaikan kemasan produk gula kelapa pacitan dalam kondisi baik. Hasil uji validitas dan reliabilitas menunjukkan nilai valid dan reliabilitas yang baik.

Kata Kunci : Pengemasan, Gula kelapa, Kadar Air, Tektur, Validitas, Dan Reliabilitas.

PACKAGING DESIGN AND APPEARANCE OF PACITAN COCONUT SUGAR PRODUCTS TO IMPROVE CONSUMER ATTRACTION

Regina Septi Charoline¹⁾, Herawati Oktavianty²⁾, Distinguish Adisetya²⁾

¹⁾Student of the Department of Agricultural Product Technology, Faculty of Agricultural Technology, INSTIPER Yogyakarta

²⁾Lecturer in the Department of Agricultural Product Technology, Faculty of Agricultural Technology, INSTIPER Yogyakarta

Email: ¹⁾reginaoline46@gmail.com , ²⁾thp_instiper_jogja@yahoo.co.id

Abstract

Packaging is the packaging or packing of food or culinary materials and is one of the food preservation efforts, because packaging can extend its shelf life. Packaging is also the first thing buyers see from a product. Coconut sugar is sugar produced from the evaporation of coconut sap. This study aims to find out how the level of preference of panelists for the type and form of packaging and to find out whether packaging affects consumer attractiveness. The method used is a complete block design with 2 factors. The main tool used in this research is the application corel draw, SPSS applications, desiccators, glass proslen, penetrometer, oven, vacuum sealer. The materials used are coconut sugar, cardboard/carton box packaging, PP plastic packaging, aluminum foil. Physical, chemical analysis and results of the questionnaire were carried out. The results of the water content analysis test resulted in the lowest water content occurring in the type of aluminum foil packaging with an average of 6.5568%, and in the texture analysis test the lowest average occurred in aluminum foil packaging with an average of 9.1667 mm/gr/s. The results of the questionnaire are divided into 2 factors, namely functional and aesthetic, these two factors have the highest number of scores in the S and SS statement categories. Thus the attractiveness of improving the packaging of Pacitan coconut sugar products is in good condition. The results of the validity and reliability tests show a good value of valid and reliability.

Keywords: Packaging, coconut sugar, water content, texture, validity and reliability.