

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN DESAIN PRODUK KUE KERING *CRISPY*
BERBASIS *PLEASURABLE DESIGN* MENGGUNAKAN
METODE ANALISIS KONJOIN**



FITRIA

NPM. 20230005

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA

SURABAYA

2024

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN DESAIN PRODUK KUE KERING *CRISPY*
BERBASIS *PLESURABLE DESIGN* MENGGUNAKAN
METODE ANALISIS KONJOIN**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh

Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Program Studi Teknologi Industri Pertanian

Fakultas Teknik

Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

FITRIA

NPM. 20230005

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA

SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : **PENGEMBANGAN DESAIN PRODUK KUE KERING
CRISPY BERBASIS PLEASURABLE DESIGN
MENGUNAKAN METODE ANALISIS KONJOIN**

Nama Mahasiswa : Fitria
NPM : 20230005
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknik
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Surabaya, Juli 2024

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



(Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT)

Diana Puspitasari, S.TP, M.T

NIK : 98679-ET

NIK. 98677-ET

Mengetahui,

Penguji I

Penguji II



(Dr. Ir. Fungki Sri Rejeki, MP)

(Ir. Tri Rahayuningsih M.A)

NIP. 8977-ET

NIK. 91132-ET

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : **PENGEMBANGAN DESAIN PRODUK KUE KERING
CRISPY BERBASIS PLEASURABLE DESIGN
MENGUNAKAN METODE ANALISIS KONJOIN**

Nama Mahasiswa : **Fitria**
NPM : **20230005**
Program Studi : **Teknologi Industri Pertanian**
Fakultas : **Teknik
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya**

Surabaya, Juli 2024

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I

(Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT)

NIK : 98679-ET

Dosen Pembimbing II

Diana Puspitasari, S.TP, M.T

NIK. 98677-ET

Mengetahui,

Dekan

Fakultas Teknik

Endang Paing H. Waskito, ST, MT)

NIP. 196903102005011002

Ketua Program Studi

Teknologi Industri Pertanian

(Ir. Tri Rahayuningsih M.A)

NIK. 91132-ET

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah SKRIPSI ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang terkuip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan pustaka.

Apabila ternyata dalam naskah SKRIPSI ini dan dapat dibuktikan mendapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia SKRIPSI ini digugurkan dan gelar akademik SARJANA yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Surabaya, 12 September 2024



Nama : Fitria
NPM : 20230005
Prodi : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknik

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul Pengembangan desain produk kue kering *crispy* berbasis *Pleasurable Design* Menggunakan Metode Analisis Konjoin.

Penyusunan skripsi menjadi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan gelar Sarjana Strata-1 pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Dengan terselesaikannya skripsi ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih dan rasa hormat kepada semua pihak atas dukungan, bimbingan serta jasa yang diberikan. Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Bapak Johan Paing Heru Waskito, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Ibu Ir. Tri Rahayuningsih M.A., selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian
3. Ibu Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan ini secara menyeluruh.
4. Ibu Diana Puspitasari, S.TP, M.T selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan ini secara menyeluruh.
5. Ibu Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP., Bapak Dr. Eng. Ir. H. Mujianto, MP., Ibu Marina Revitriani, S.TP, MP selaku dosen pengajar di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama masa perkuliahan.
6. Kedua orang tua dan segenap keluarga penulis yang telah memberi dukungan dan do'a.
7. Serta semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis berharap skripsi ini bisa bermanfaat bagi pribadi dan juga bagi masyarakat. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan banyak memiliki kekurangan. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata semoga ini dapat memberi manfaat bagi kita sekalian.

Surabaya, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

No.	Teks	Halaman
	HALAMAN JUDUL.....	i
	LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
	LEMBAR PENGESAHAN REVISI.....	iii
	PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iv
	KATA PENGANTAR.....	v
	DAFTAR ISI	vi
	DAFTAR TABEL.....	vii
	DAFTAR GAMBAR.....	viii
	DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
	BAB I PENDAHULUAN	1
1.1	Latar Belakang	1
1.2	Rumusan Masalah	3
1.2	Tujuan	3
	BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1	Kue Kering.....	4
2.2	Bahan Pangan Lokal	5
2.2.1	Jahe	5
2.2.2	Kacang Merah	7
2.2.3	Kelor.....	8
2.3	Pengembangan Produk.....	9

2.4 <i>Pleasurable Design</i>	10
2.5 Analisis Konjoin.....	11
2.6 Penelitian Terdahulu.....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.2 Penentuan Sampel Responden	14
3.2.1 Populasi.....	14
3.2.2 Sampel.....	14
3.2.3 Penentuan dan Pengambilan Sampel	15
3.2.4 Jenis dan Sumber Data.....	15
3.3 Teknik Pengumpulan Data	16
3.4 Tahap Penelitian.....	16
3.5.1 Tahap Penentuan Atribut Produk.....	17
3.5.2 Tahap Desain Produk.....	19
3.6 Teknik Analisis Data	19
3.6.1 Analisis Deskriptif.....	19
3.6.2 <i>Orthogonal Design</i>	20
3.6.3 Analisis Konjoin.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Analisis Karakteristik Responden	21
4.1.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	21
4.1.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Kesukaan	22
4.1.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	23
4.1.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	24

4.1.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	25
4.1.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	26
4.1.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan Per Bulan.....	27
4.2 <i>Plesurable Design</i>	28
4.2.1 Aspek <i>Functionality</i>	28
4.2.2 Aspek <i>Usability</i>	30
4.2.3 Aspek <i>Pleasure</i>	35
4.3 <i>Orthogonal Design</i>	37
4.4 Analisis Konjoin.....	40
4.4.1 Nilai Utilitas	40
4.4.2 Tingkat Kepentingan Atribut.....	43
4.4.3 Uji Korelasi	45
4.4.4 Variasi Produk Terpilih.....	46
4.5 Perwujudan Desain Produk	48
4.5.2 Proses Pengolahan.....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
5.1 Kesimpulan	53
5.2 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

No.	Teks	Halaman
Tabel 2. 1	Syarat Mutu Kue Kering	5
Tabel 2. 2	Komposisi Gizi Jahe Segar per 100 g	6
Tabel 2.3	Komposisi Gizi Tepung Kacang Merah per 100 g	8
Tabel 2.4	Kandungan Nutrisi pada Tepung Daun Kelor	9
Tabel 3.1	Jumlah Penduduk Kota Surabaya yang Berumur 20-59 Tahun	14
Tabel 3.2	Atribut dan Level Produk Kue Kering <i>Crispy</i>	18
Tabel 4.1	Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	22
Tabel 4.2	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Kesukaan	23
Tabel 4.3	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	23
Tabel 4.4	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	25
Tabel 4.5	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	25
Tabel 4.6	Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	26
Tabel 4.7	Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan Per Bulan	27
Tabel 4.8	Distribusi Frekuensi Atribut Flavor.....	29
Tabel 4.9	Distribusi Frekuensi Atribut Tingkat Kemanisan.....	30
Tabel 4. 10	Distribusi Frekuensi Atribut Tekstur	30
Tabel 4.11	Distribusi Frekuensi Atribut Bentuk.....	31
Tabel 4.12	Distribusi Frekuensi Atribut Ukuran	32
Tabel 4.13	Distribusi Frekuensi Atribut Berat Netto Per Biji	32
Tabel 4.14	Distribusi Frekuensi Atribut Berat Produk.....	33
Tabel 4. 15	Distribusi Frekuensi Atribut Bahan Kemasan.....	33

Tabel 4.16 Distribusi Frekuensi Atribut Desain Kemasan	34
Tabel 4.17 Distribusi Frekuensi Atribut Label	35
Tabel 4.18 Distribusi Frekuensi Atribut <i>Topping</i>	36
Tabel 4.19 Distribusi Frekuensi Atribut Aspek Kesehatan	37
Tabel 4.20 Hasil Luaran <i>Design Orthogonal</i>	39
Tabel 4.21 Nilai Utilitas dari Level Atribut Kue Kering <i>Crispy</i>	41
Tabel 4.22 Tingkat Kepentingan Atribut Produk Kue Kering <i>Crispy</i>	44
Tabel 4.23 Uji Korelasi Kue Kering <i>Crispy</i>	45
Tabel 4.24 Hasil Nilai Total Utilitas Konfigurasi Produk Kue Kering <i>Crispy</i>	47
Tabel 4.25 Peringkat Konfigurasi Produk Kue Kering <i>Crispy</i>	48

DAFTAR GAMBAR

No.	Teks	Halaman
	Gambar 3. 1 Tahapan Penelitian	17
	Gambar 4.1 Diagram Responden Berdasarkan Domisili	22
	Gambar 4.2 Diagram Responden Berdasarkan Tingkat Kesukaan	23
	Gambar 4.3 Diagram <i>Pie</i> Responden Berdasarkan Usia	24
	Gambar 4.4 Diagram <i>Pie</i> Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	25
	Gambar 4.5 Diagram <i>Pie</i> Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	25
	Gambar 4.6 Diagram <i>Pie</i> Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	26
	Gambar 4.7 Diagram <i>Pie</i> Responden Berdasarkan Penghasilan Per Bulan.....	27
	Gambar 4.8 Aspek <i>Functionality</i> yang Diinginkan Responden.....	28
	Gambar 4.9 Aspek <i>Usability</i> yang Diinginkan Responden.....	31
	Gambar 4.10 Aspek <i>Pleasure</i> yang Diinginkan Responden	35
	Gambar 4.11 Logo Produk Kue Kering <i>Crispy</i>	49
	Gambar 4.12 Label Produk Kue Kering <i>Crispy</i>	50
	Gambar 4.13 Desain Kemasan Produk Kue Kering <i>Crispy</i>	51
	Gambar 4.14 Produk Kue Kering <i>Crispy</i>	52

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Teks	Halaman
Lampiran 1	Sebaran Kuesioner ke-1.....	57
Lampiran 2	Sebaran Kuesioner ke-2.....	60
Lampiran 3	Tampilan <i>Syntax</i> Analisis Konjoin.....	63
Lampiran 4	Perhitungan Nilai Total <i>Utility</i>	64
Lampiran 5	Desain Kemasan Produk.....	66
Lampiran 6	Proses Pengolahan Kue Kering <i>Crispy</i>	67

**PENGEMBANGAN DESAIN PRODUK KUE KERING *CRISPY* BERBASIS *PLEASURABLE*
DESIGN MENGGUNAKAN ANALISIS KONJOIN**

***DEVELOPMENT OF CRISPY DRY CAKE PRODUCT DESIGN BASED ON PLEASURABLE
DESIGN USING CONJOINT ANALYSIS***

Fitria, Endang Retno Wedowati*, Diana Puspitasari. Teknologi Industri Pertanian, Universitas
Wijaya Kusuma Surabaya * Penulis Korespondensi: Wedowati@uwks.ac.id

ABSTRACT

The food industry which is developing along with technological developments can increase market competition so that business people are required to improve the quality of their products and develop product innovations to meet consumer needs and desires. This research aims to analyze consumer preferences for the attributes of crispy dry cake products and obtain the best configuration of the attributes used in the process of making crispy dry cake products that suit consumer needs and desires using the Pleasurable Design-based conjoint analysis method. This research uses quantitative methods and obtains data obtained from distributing questionnaires and literature studies. The data processing techniques used are descriptive analysis, orthogonal design, conjoint analysis. The research results show that the crispy cookie product configuration chosen by consumers is product configuration number 6, namely ginger flavor, soft texture, circle shape, size 8 cm, simple packaging design, label printed directly on the packaging, cheese topping, low fat.

Keywords: *Conjoint analysis, Product design, Kue kering crispy, Pleasurable design*