

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman dan inovasi teknologi, saat ini masyarakat semakin dihadapkan pada banyak pilihan makanan dan minuman yang dijual diberbagai gerai. Untuk menarik perhatian masyarakat, tidak cukup hanya dengan adanya cita rasa makanan atau minuman yang dijual tetapi juga harus ada daya tarik kemasan yang berfungsi sebagai nilai jual yang lebih baik bagi produk tersebut. Oleh karena itu, diperlukan desain yang dapat berfungsi sebagai wadah dan pelindung bagi produk, serta meningkatkan harga jual produk tersebut (Thabrany et al., 2023).

Kemasan pada dasarnya adalah sebuah konsep yang berfungsi untuk melindungi barang dan memudahkan proses pengangkutannya, meskipun seringkali tampil seadanya. Namun, seiring dengan pesatnya perkembangan zaman yang semakin kompleks, nilai fungsional kemasan mulai mengalami evolusi. Terutama pada perkembangan zaman pada saat ini, di mana persaingan di dunia usaha semakin ketat dan produsen berlomba-lomba untuk menarik perhatian calon konsumen. Oleh karena itu, konsep fungsional kemasan kini telah menjadi elemen penting yang harus mencakup seluruh proses pemasaran, mulai dari perencanaan produk hingga penyampaian kepada konsumen akhir. (Firman et al., 2023).

Salah satu usaha pembuatan roti yang ada di kota Lhokseumawe yaitu “UD. Zia Bakery” yang terletak di Jalan perikanan, Desa Moungeudong, Lorong 1, Kecamatan Muara Dua, Kota Lhokseumawe yang sudah ada sejak tahun 1990 dan merupakan usaha turun temurun keluarga. Usaha ini memiliki 8 varian roti yang terbuat dari bahan alami dan tanpa pengawet. Adapun varian roti yang ada di UD. Zia Bakery yaitu roti bantal 1000 pcs/ hari, roti wijen 1.600 pcs/ hari, roti burger 600 pcs/ hari, roti srikaya 1800 pcs/ hari, roti kelapa 2.400 pcs/ hari, roti sobek 500 pcs/ hari, roti pia kacang 600 pcs/ hari dan roti coklat lezat 500 pcs/ hari. Sistem penjualan di UD. Zia Bakery ini bisa di beli langsung di tempat pembuatan roti, secara *Online*, dan pengantaran roti ke berbagai gerai yang ada di aceh utara seperti

Kota Lhokseumawe, Kreung geukeh, Kreung Mane, Batuphat, Puntet, Bayu, Gedong, Lhoksukon, Matang kuli, Alue Ie Puteh, Sampoi init, dan Panton Labu. UD. Zia Bakery menyediakan varian roti coklat lezat yang terbaru dengan coklat dan susu melimpah, menjadi produk yang paling laris dan paling banyak diminati oleh konsumen. Namun, meskipun roti coklat lezat ini memiliki permintaan yang tinggi, jumlah produksi yang terbatas hanya mencapai 500 pcs/ hari jauh lebih sedikit dibandingkan dengan varian roti lainnya yang bisa diproduksi dalam jumlah lebih besar. Hal ini disebabkan oleh kendala pada kemasan roti coklat lezat yang belum cukup kokoh dan kuat untuk menjaga kualitas dan kesegaran produk selama distribusi. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan kepada pengunjung roti coklat lezat didapatkan informasi bahwa kemasan belum menarik dikarenakan belum memuat informasi produk yang seharusnya dan berdasarkan hasil wawancara konsumen sulit mendapatkan produk ini karena produk terbatas. Oleh karena itu tanpa kemasan yang tepat produk ini rentan terhadap kerusakan dan penurunan kualitas, sehingga jumlah produksinya pun dibatasi untuk memastikan setiap roti yang sampai ke konsumen tetap dalam keadaan sempurna.

Kemasan merupakan salah satu elemen penting dalam menarik perhatian konsumen, khususnya pada produk makanan seperti roti coklat lezat yang diproduksi oleh UD. Zia Bakery. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, kemasan yang digunakan saat ini berupa plastik bening yang disablon dengan label “Lezat Bakery”. Meskipun kemasan tersebut sudah mencantumkan nama merek, namun kemasan ini belum memenuhi kriteria kemasan yang baik sebagaimana yang dijelaskan oleh Sutanto (2021), kriteria desain kemasan yang baik yaitu kemasan yang sederhana, fungsional, dan mampu menciptakan respon emosional positif bagi konsumen. Kemasan yang efektif seharusnya tidak hanya menarik secara visual tetapi juga informatif, mencakup hal-hal penting seperti tanggal kedaluwarsa dan cara penyimpanan produk. Sayangnya, kemasan roti coklat lezat ini masih terkesan sederhana dan tidak memiliki informasi yang lengkap, sehingga membuatnya kurang menarik dibandingkan dengan produk pesaing yang menggunakan kemasan lebih kreatif dan menarik perhatian. Selain itu, metode pengemasan yang hanya di

press dan di lem pada salah satu sisi menyebabkan udara mudah masuk, yang berisiko menurunkan kualitas produk.

Saat ini, kemasan roti coklat lezat yang digunakan oleh UD. Zia Bakery masih jauh dari kriteria yang diharapkan, sehingga citra produk yang dihasilkan kurang mencerminkan kualitas dan daya tarik yang maksimal. Meskipun usaha ini memiliki pelanggan tetap yang setia, pemilik UD. Zia Bakery mengungkapkan keinginannya untuk meningkatkan penjualan dan memperluas pasar, tidak hanya di gerai-gerai biasa, tetapi juga di toko-toko perbelanjaan seperti swalayan, serta melalui *platform online shop*. Untuk mencapai tujuan tersebut, diperlukan upaya perbaikan dalam desain kemasan produk yang lebih inovatif dan kreatif. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk merancang ulang kemasan adalah dengan metode *Quality Function Deployment* (QFD). Metode *Quality Function Deployment* (QFD) ini bertujuan untuk merancang ulang kemasan roti coklat lezat agar sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Dalam metode ini, kuesioner dan matriks *House of Quality* (HOQ) akan digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan konsumen ke dalam karakteristik teknis kemasan yang lebih efektif dan menarik.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Rancangan Usulan Kemasan Roti Coklat lezat Dengan Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Pada UD. Zia Bakery “**

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan asalah berdasarkan latar belakang masalah adalah sebagai berikut ini :

1. Bagaimana karakteristik teknis pada desain ulang kemasan produk roti coklat lezat dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) pada UD. Zia Bakery ?
2. Bagaimana rancangan usulan desain kemasan yang tepat untuk kemasan roti coklat lezat pada UD. Zia Bakery ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di uraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut ?

1. Untuk mengetahui karakteristik teknis pada desain ulang kemasan produk roti coklat lezat dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) pada UD. Zia Bakery.
2. Untuk mengetahui rancangan usulan desain kemasan yang tepat untuk kemasan roti coklat lezat pada UD. Zia Bakery.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan oleh penulis pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat bagi peneliti
Menambah wawasan dan pemahaman yang lebih dalam mengenai penerapan metode *Quality Function Deployment* (QFD) dalam desain kemasan produk. Ini memberikan wawasan yang lebih luas terkait dengan manajemen kualitas dan desain produk.
2. Manfaat bagi akademisi
Diharapkan penelitian ini dapat membantu mengembangkan teori-teori terkait desain kemasan dan kualitas produk, dengan fokus pada aspek kepuasan konsumen. Hal ini juga dapat membuka diskusi lebih lanjut tentang bagaimana teori-teori tersebut diterapkan dalam dunia industri.
3. Manfaat bagi Perusahaan
Penelitian ini diharapkan dapat membantu Perusahaan dalam memberikan informasi tentang desain produk yang dapat menarik perhatian konsumen dan dapat meningkatkan penjualan.
4. Manfaat bagi konsumen
Penelitian ini di harapkan dapat memberikan informasi kepada konsumen, dengan rancangan desain kemasan yang baik aman, efesien dan berkualitas bagi produk. Dengan adanya kemasan yang tepat dan menarik akan memudahkan konsumen dalam menemukan informasi yang tepat tentang

produk yang di beli sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk.

1.5 Batasan Masalah Dan Asumsi

1.5.1 Batasan Masalah

Adapun Batasan masalah yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut ?

1. Penelitian ini hanya berfokus pada desain kemasan produk roti coklat lezat, tidak memperhitungkan aspek biaya produksi atau implementasi kemasan yang di usulkan.
2. Metode yang digunakan adalah metode *Quality Function Deployment* (QFD).
3. Pengambilan data dilakukan pada pelanggan dan Masyarakat umum atau calon pembeli yang berupa kuisisioner.

1.5.2 Asumsi

Adapun asumsi yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Kondisi usaha tidak ada perubahan selama masa penelitian.
2. Pada saat penelitian berlangsung kegiatan dan aktivitas usaha tetap berjalan dengan normal.
3. Kebutuhan dan keinginan konsumen roti dapat diidentifikasi dengan jelas melalui wawancara dan survei.