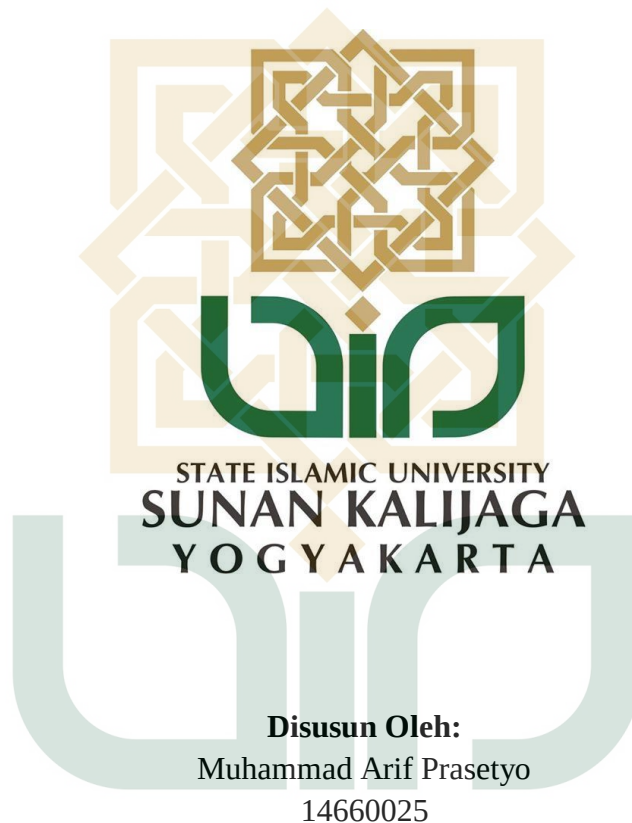


SKRIPSI

**INTRODUKSI PRODUK BARU KERIPIK IKAN LELE PADA SENTRA
INDUSTRI REMPEYEK DUSUN PELEMADU IMOGIRI BANTUL**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik Industri



**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA
2018**



PENGESAHAN SKRIPSI/TUGAS AKHIR

Nomor : B.1288/Un.02/DST/PP.05.3/08/2018

Skripsi/Tugas Akhir dengan judul : Introduksi Produk Baru Keripik Ikan Lele pada Sentra Industri Rempeyek Dusun Pelemadu Imogiri Bantul

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Nama : Muhammad Arif Prasetyo

NIM : 14660025

Telah dimunaqasyahkan pada : 20 Agustus 2018

Nilai Munaqasyah : A

Dan dinyatakan telah diterima oleh Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga

TIM MUNAQASYAH :

Ketua Sidang

Taufiq Aji, M.T.

NIP.19800715 200604 1 002

Penguji I

Kifayah Amar, Ph.D.

NIP.19740621 200604 2 001

Penguji II

Syaeful Arief, M.T.

Yogyakarta, 27 Agustus 2018

UIN Sunan Kalijaga

Fakultas Sains dan Teknologi

Dekan



Dr. Murtono, M.Si.

NIP. 19691212 200003 1 001



SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI/TUGAS AKHIR

Hal : Surat Persetujuan Skripsi/Tugas Akhir

Lamp :-

Kepada

Yth. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

di Yogyakarta

Assalamu'alaikum wr. wb.

Setelah membaca, meneliti, memberikan petunjuk dan mengoreksi serta mengadakan perbaikan seperlunya, maka kami selaku pembimbing berpendapat bahwa skripsi Saudara:

Nama : Muhammad Arif Prasetyo

NIM : 14660025

Judul Skripsi : Introduksi Produk Baru Keripik Ikan Lele pada Sentra Industri Rempeyek Dusun Pelemadu Imogiri Bantul

sudah dapat diajukan kembali kepada Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu dalam Program Studi Teknik Industri

Dengan ini kami mengharap agar skripsi/tugas akhir Saudara tersebut di atas dapat segera dimunaqosyahkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Yogyakarta, 14 Agustus 2018

Pembimbing

Taufiq Aji, S.T., M.T.

NIP. 19800715 200604 1 002

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Arif Prasetyo

NIM : 14660025

Program Studi : Teknik Industri

Fakultas : Sains dan Teknologi

Menyatakan dengan sesungguhnya dan sejujurnya bahwa skripsi saya yang berjudul: **“Introduksi Produk Baru Keripik Ikan Lele pada Sentra Industri Rempeyek Dusun Pelemadu Imogiri Bantul”** adalah asli dari penelitian saya sendiri dan bukan plagiasi hasil karya orang lain, kecuali bagian tertentu yang saya ambil sebagai bahan acuan. Apabila terbukti pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 14 Agustus 2018

Yang menyatakan



Muhammad Arif Prasetyo

NIM. 14660025

MOTTO

“Allah mengangkat orang-orang beriman di antara kamu dan juga orang-orang yang dikaruniai ilmu pengetahuan hingga beberapa derajat.”

(QS. Al-Mujadalah:11)

“Jika kalian berbuat baik, sesungguhnya kalian berbuat baik bagi diri kalian sendiri”

(QS. Al-Isra:7)

“Sebaik-baik manusia adalah yang paling bermanfaat bagi manusia”

(HR. Ahmad, ath-Thabrani, ad-Daruqutni)

“Do the best today, and do better tomorrow”

(Anonim)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk

Ibuku tercinta Tumilah

Ibuku tersayang Tumilah

Ibuku terdahsyat Tumilah

Bapakku terkuat Suratiman

Keluarga Besar Damar Sutrisno

Mbak Asih dan Mas Heri

Bocil satu setengah tahun Nanay Cidut

Keluarga Besar Teknik Industri Angkatan 2014 (GARASI14)

Program Studi Teknik Industri

Fakultas Sains dan Teknologi

Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta

Untuk semua orang-orang yang selalu memberikan energi positif baik secara langsung maupun tidak langsung dalam hidup saya, teman, sahabat, dan seluruh guru yang telah

mendidik saya hingga sampai saat ini

Dan untuk para pembaca hasil karya saya

Terima kasih

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya. Sholawat serta salam semoga selalu tercurahkan untuk Baginda Nabi Agung Muhammad SAW. Alhamdulillah, berkat Rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan judul “Introduksi Produk Baru Keripik Ikan Lele pada Sentra Industri Rempeyek Dusun Pelemadu Imogiri Bantul”.

Tentunya penulis menyadari, dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini bukan atas usaha penulis seorang, namun berkat bantuan, dorongan, doa serta dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis menghaturkan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Drs. Yudian Wahyudi, M.A., Ph.D. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Murtono, M.Si. selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi.
3. Ibu Kifayah Amar, S.T., M.Sc., Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknik Industri.
4. Ibu Dwi Agustina, S.T., M.Eng., Ph.D. selaku dosen pembimbing akademik.
5. Bapak Taufiq Aji, M.T. selaku dosen pembimbing skripsi.
6. Bapak Ibu Dosen Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga yang telah menularkan ilmunya selama perkuliahan.
7. Bapak Sumarji selaku Dukuh Pelemadu, Sriharjo, Imogiri Bantul yang telah membimbing dan mengarahkan penelitian saya di Sentra Industri Rempeyek.
8. Kedua orang tua, Bapak Suratiman dan Ibu Tumilah yang tak henti memberikan doa, dukungan, dorongan, dan segalanya dalam hidup saya.

9. Nayra Putri Azbin keponakan pertama super lucu yang selalu memberikan semangat.
10. Teman-teman seperjuangan, keluarga besar Teknik Industri angkatan 2014 (GARASI14) yang memberikan warna selama menjalani perkuliahan.
11. Semua pihak yang ikut memberikan dukungan dan energi positif dalam hidup saya.

Semoga segala doa, dukungan serta bantuan yang telah diberikan menjadi amal kebaikan dan senantiasa mendapat ridho Allah SWT. Terakhir dalam Tugas Akhir ini tentunya masih terdapat banyak kekurangan, maka penulis memohon kritik dan saran yang membangun demi sempurnanya Tugas Akhir ini.

Yogyakarta, 24 Agustus 2018

Penulis

Muhammad Arif Prasetyo

NIM 14660025

**Introduksi Produk Baru Keripik Ikan Lele pada Sentra Industri Rempeyek
Dusun Pelemadu Imogiri Bantul**

Disusun oleh:

Muhammad Arif Prasetyo

14660025

Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta

ABSTRAK

Sentra industri rempeyek dusun Pelemadu Imogiri Bantul sudah berdiri sejak tahun 1994. Menurut hasil wawancara dengan pelaku usaha rempeyek, mulai terjadi penurunan permintaan produk pada tahun 2017 karena sepi peminat. Keripik ikan lele merupakan salah satu produk alternatif yang dapat digunakan untuk masuk dalam pasar modern dengan mengincar target pasar yang baru. Ditinjau dari aspek teknis, cara produksi rempeyek dan keripik ikan lele relatif sama. Serta kesediaan bahan baku yang melimpah di wilayah D.I. Yogyakarta. Berdasarkan hasil pengolahan data model kano, atribut keinginan konsumen keripik ikan lele yang memberikan pengaruh pada tingkat kepuasan antara lain tingkat keawetan produk, kemudahan dalam membeli, kemasan aman, desain menarik, kemasan bersih, varian rasa yang ditawarkan, kandungan gizi keripik, keripik berwarna terang alami, kelengkapan informasi pada label, renyah, tidak keras, tidak mengandung minyak sisa penggorengan, dan rasa daging ikan lele kuat. Sedangkan berdasarkan hasil pengolahan data Quality Function Deployment (QFD) faktor penting yang harus diperhatikan oleh produsen untuk memenuhi keinginan konsumen antara lain kejernihan minyak yang digunakan dengan nilai kontribusi 17.66%, penirisan minyak dengan mesin spinner dengan nilai kontribusi 16.02%, dan ketebalan potongan daging ikan lele dengan nilai kontribusi 15.22%. Dari total 29 produsen yang tergabung dalam sentra, semuanya telah mendapatkan SPP-IRT dan dua di antaranya telah tersertifikasi halal dari MUI. Maka produsen yang tergabung dalam sentra industri rempeyek telah memenuhi standar untuk masuk dalam pasar modern.

Kata kunci: Model Kano, Quality Function Deployment, Sentra Industri

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
SURAT KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Batasan Penelitian.....	5
1.5. Sistematika Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Posisi Penelitian.....	8
2.2. Tinjauan Pustaka.....	13
2.2.1. Definisi UMKM.....	13
2.2.2. Sentra Industri	14

2.2.3. Introduksi Produk baru.....	14
2.2.4. Dimensi Kualitas Makanan.....	16
2.2.5. Model Kano.....	18
2.2.6. Definisi QFD.....	22
2.2.7. Rumah Kualitas (<i>House of Quality</i>).....	24
2.2.8. Uji Validitas.....	28
2.2.9. Uji Reliabilitas.....	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	30
3.1. Objek Penelitian.....	30
3.2. Data Penelitian.....	30
3.2.1. Data Primer.....	30
3.2.2. Data Sekunder.....	30
3.3. Metode Pengumpulan Data.....	31
3.3.1. Studi Lapangan.....	31
3.3.2. Studi Literatur.....	32
3.4. Metode Analisis Data.....	32
3.4.1. Analisis Faktor Eksternal.....	32
3.4.2. Analisis Faktor Internal.....	33
3.5. Diagram Alir Penelitian.....	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1. Profil Sentra Industri Rempeyek.....	36
4.2. Produk Unggulan dan Proses Produksi.....	37
4.3. Struktur Organisasi.....	38
4.4. Produk Keripik Ikan Lele.....	39

4.5. Proses Produksi Keripik Ikan Lele	40
4.6. <i>Voice of Customer</i> Keripik Ikan Lele	41
4.7. Kategori Kano	45
4.8. Tingkat Kepentingan Atribut (<i>Weight/Importance</i>).....	48
4.9. Tingkat Kepentingan Atribut Relatif (<i>Relatif Weight</i>).....	51
4.10. Penilaian Produk	52
4.11. <i>Planning Matrix</i>	57
4.12. Karakteristik Teknis.....	63
4.13. Pengaruh Karakteristik Teknis terhadap Keinginan Konsumen	64
4.14. Korelasi Respon Teknis	69
4.15. Prioritas	70
4.16. Rumah Kualitas (HOQ)	71
4.17. Analisis Faktor Internal.....	71
BAB V PENUTUP.....	75
5.1. Kesimpulan	75
5.2. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.	Data <i>Time Series</i> Produksi Pembudidaya Menurut Kabupaten.....	2
Gambar 1.2.	Produksi Ikan Lele Menurut Kabupaten.....	3
Gambar 2.1.	Kategori Model Kano	20
Gambar 2.2.	Matriks <i>House of Quality</i>	26
Gambar 3.1.	Diagram Alir Penelitian.....	35
Gambar 4.1.	Proses Produksi Rempeyek Kacang	38
Gambar 4.2.	Proses Produksi Keripik Ikan Lele	41
Gambar 4.3.	Sampel Produk Keripik Ikan Lele Kuesioner Terbuka	44
Gambar 4.4.	Sampel Produk Usulan dan Produk Pembanding	53
Gambar 4.5.	Sampel Produk untuk Responden.....	54
Gambar 4.6.	Posisi Produk Usulan.....	57
Gambar 4.7.	Peserta <i>Focus Group Discussion</i>	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Penelitian Terkait	10
Tabel 2.2. Penentuan Kategori Kano.....	24
Tabel 4.1. Perkiraan Biaya Produksi Keripik Ikan Lele.....	39
Tabel 4.2. Rekapitulasi Data Keinginan Konsumen	42
Tabel 4.3. Rekapitulasi Kesiediaan Harga Beli Konsumen	43
Tabel 4.4. Kategori Kano Atribut Keinginan Konsumen.....	46
Tabel 4.5. Atribut Utama Keinginan Konsumen.....	48
Tabel 4.6. Tingkat Kepentingan Atribut Keinginan Konsumen	48
Tabel 4.7. Uji Validitas Tingkat Kepentingan Atribut Keinginan Konsumen	49
Tabel 4.8 Uji Validitas Tingkat Kepentingan Atribut Keinginan Konsumen	50
Tabel 4.9. Uji Reliabilitas Tingkat Kepentingan Atribut Keinginan Konsumen	51
Tabel 4.10. Tingkat Kepentingan Atribut Relatif.....	52
Tabel 4.11. Rekapitulasi Penilaian Perbandingan Produk	54
Tabel 4.12. Uji Validitas Data Penilaian Perbandingan Produk	55
Tabel 4.13. Uji Reliabilitas Data Penilaian Perbandingan Produk.....	56
Tabel 4.14. Target Pengembangan Produk	59
Tabel 4.15. <i>Improvement Rasio</i>	60
Tabel 4.16. <i>Sales Point</i>	60
Tabel 4.17. <i>Raw Weight</i>	61
Tabel 4.18. <i>Normalized Raw Weight</i>	62
Tabel 4.19. Karakteristik Teknis	63
Tabel 4.20. Tipe Hubungan Karakteristik Teknis	64

Tabel 4.21. Pengaruh karakteristik Teknis terhadap Keinginan Konsumen	64
Tabel 4.22. Korelasi Respon Teknis	69
Tabel 4.23. Prioritas Karakteristik Teknis.....	70
Tabel 4.24. Daftar Sertifikasi Produsen Sentra Industri Rempyek	73



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

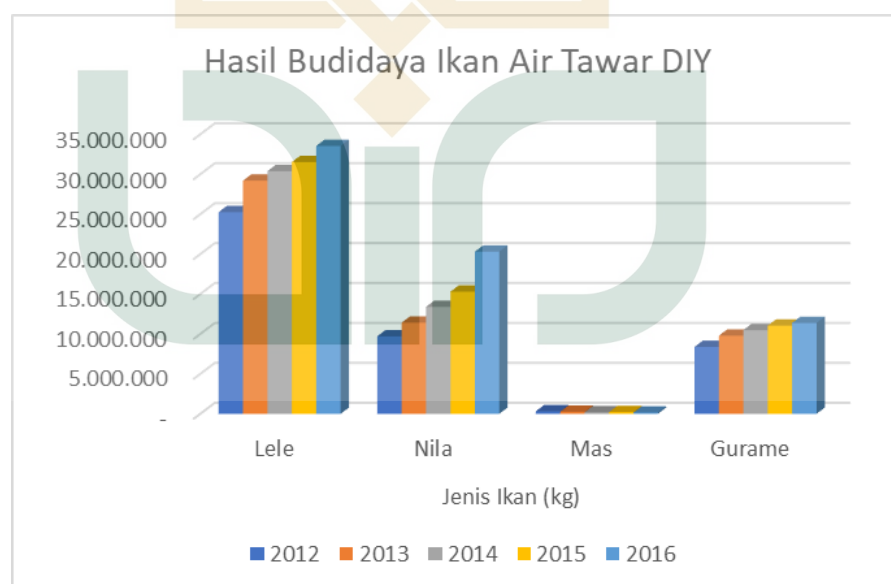
Dusun Pelemadu Imogiri Bantul merupakan salah satu daerah sentra industri rempeyek yang berdiri sejak tahun 1994 dengan produk unggulannya yaitu peyek kacang, kedelai, dan keripik sagu. Sumarji selaku Kepala Dukuh Pelemadu dan produsen rempeyek mengatakan bahwa masalah yang dihadapi saat ini sebagai produsen rempeyek adalah harga bahan baku utama seperti kacang tanah, kedelai, dan minyak goreng yang fluktuatif sedangkan jika harga jual rempeyek dinaikkan banyak agen yang tidak mau dan memilih berhenti untuk menjualkan produk tersebut (wawancara, 27 Februari 2018). Selain itu, faktor menurunnya daya beli produk rempeyek juga disebabkan oleh varian rasa maupun jenis kemasan yang sejak tahun 1994 tidak mengalami perubahan atau inovasi sehingga kalah dalam persaingan pasar modern seperti saat ini.

Sebagai salah satu sentra industri rempeyek yang telah berdiri sejak lama, untuk mengimbangi perkembangan minat pasar dan produk-produk pesaing diperlukan inovasi produk baru yang nantinya dapat dijadikan produk selingan untuk mengincar segmentasi pasar baru.

Indonesia merupakan negara penghasil ikan nomor satu di ASEAN, yaitu sebanyak 13,6 juta ton pada tahun 2011 sedangkan Malaysia hanya dapat menghasilkan ikan sebanyak 1,6 juta ton pada tahun yang sama (Kementerian Kelautan dan Perikanan RI, 2014). Namun hal itu berbanding terbalik dalam hal tingkat konsumsi ikan, Indonesia yang merupakan penghasil ikan nomor

satu di ASEAN memiliki tingkat konsumsi ikan yang rendah yaitu sebesar 32,25 kg/kapita/tahun pada tahun 2011 sedangkan Malaysia memiliki tingkat konsumsi ikan sebesar 58,1 kg/kapita/tahun pada tahun yang sama (Kementerian Kelautan dan Perikanan RI, 2014). Rendahnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia membuat Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia melalui Dirjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan terus mendorong program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) yang telah dicanangkan sejak tanggal 4 April 2004 oleh presiden Megawati.

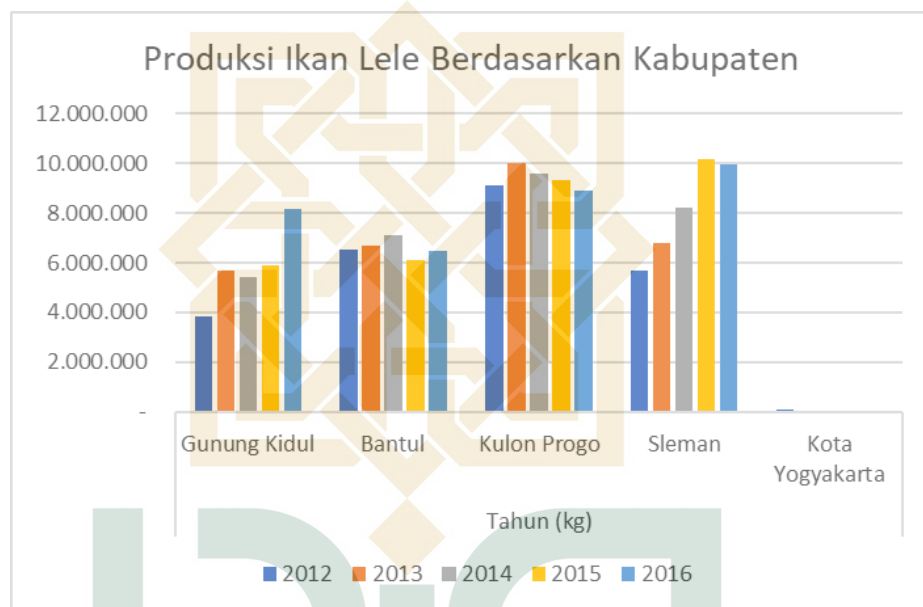
Taufan selaku staf Sub Bagian Program dan Informasi Dinas Kelautan dan Perikanan DIY mengatakan bahwa hasil dari pengolahan data SUSENAS BPS mengenai preferensi ikan air tawar di Indonesia yang paling banyak dikonsumsi adalah ikan lele (wawancara, 18 Mei 2018).



Gambar 1.1. Data *Time Series* Produksi Pembudidaya Menurut Kabupaten

(Sumber: *Time Series* Produksi Pembudidaya 2010-2016 Menurut Kabupaten Sumber Usaha Dinas Kelautan dan Perikanan DIY, 2018)

Dinas Kelautan dan Perikanan DIY menyebutkan bahwa jenis ikan air tawar yang paling banyak dihasilkan oleh petani di wilayah DIY adalah jenis ikan lele dengan total produksi mencapai 33.546,02 ton pada tahun 2016. Sedangkan jika dilihat berdasarkan daerah penghasil ikan, kabupaten Bantul merupakan penghasil ikan lele terbanyak nomor tiga setelah Kulon Progo dan Sleman dengan rata-rata produksi per tahun sebanyak 6.580,99 ton (2012-2016).



Gambar 1.2. Produksi Ikan Lele Menurut Kabupaten

(Sumber: *Time Series* Produksi Pembudidaya 2010-2016 Menurut Kabupaten Sumber Usaha Dinas Kelautan dan Perikanan DIY, 2018)

Keripik ikan lele merupakan salah satu alternatif inovasi produk baru yang dapat diterapkan di sentra industri rempeyek dusun Pelemadu. Selain sejalan dengan program pemerintah, keripik lele merupakan salah satu inovasi makanan ringan bergizi tinggi dan baik untuk kesehatan. Kandungan gizi ikan

lele per 100 gram yaitu protein 17.7%, lemak 4.8%, mineral 1.2%, karbohidrat 0.3%, dan air 76% (Vaaz, 1985 dalam Astawan, 2008).

Ditinjau dari aspek teknis, cara produksi rempeyek dan keripik lele relatif sama. Kemudian ditinjau dari aspek ketersediaan bahan baku, ikan lele termasuk jenis ikan yang banyak dijumpai di wilayah D.I. Yogyakarta. Selain itu ditinjau dari aspek harga bahan baku, harga ikan lele relatif murah dibanding dengan jenis ikan air tawar lainnya. Harga ikan air tawar per tanggal 1 November 2017 untuk jenis ikan lele seharga Rp. 22.000/kg, ikan gurami seharga Rp. 35.000/kg, ikan nila merah seharga Rp. 30.000/kg, dan ikan nila hitam seharga Rp. 28.000/kg (Informasi Harga Ikan Tawar Pasar Bantul, <http://dislautkan.jogjapro.go.id>).

Sehubungan dengan alternatif produk baru, maka sangat diperlukan analisis lebih dalam terhadap introduksi produk baru tersebut. Damanpour (1991) dalam Smith, *et al* (2005) mengatakan bahwa pengenalan/introduksi produk baru adalah faktor penentu kinerja dan kelangsungan hidup perusahaan.

Metode yang digunakan untuk memprediksi kesuksesan introduksi produk baru tersebut adalah Model Kano dan *Quality Function Deployment* (QFD). Dengan menggunakan kombinasi metode tersebut dapat diketahui atribut keinginan konsumen terhadap produk baru, posisi produk baru dibanding dengan produk lain yang relevan dan atribut yang menjadi prioritas untuk dipertahankan dan harus ditingkatkan agar dapat bersaing di pasar. Selain itu penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan produsen yang tergabung dalam sentra industri rempeyek dusun Pelemadu untuk melakukan inovasi produk baru.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang diangkat dalam penelitian ini, maka rumusan masalah yang digunakan antara lain sebagai berikut.

1. Bagaimana penerimaan konsumen terhadap alternatif produk baru keripik ikan lele?
2. Faktor apa saja yang perlu diperhatikan dan ditingkatkan dalam produksi keripik ikan lele?
3. Bagaimana kesiapan produsen sentra industri rempeyek terhadap usulan produk keripik ikan lele?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Mengetahui atribut keinginan konsumen terhadap produk keripik ikan lele.
2. Mengetahui faktor penting yang perlu diperhatikan dalam produksi keripik ikan lele.
3. Mengetahui posisi produk alternatif keripik ikan lele dibandingkan dengan produk sejenis yang berada di pasar.
4. Mengidentifikasi kapabilitas masing-masing produsen sentra industri rempeyek dusun Pelemadu untuk meluncurkan produk baru.

1.4. Batasan Penelitian

Adapun batasan penelitian yang digunakan sebagai berikut.

1. Penentuan harga didasarkan pada data yang diperoleh pada saat periode penelitian.
2. *Quality Function Deployment* yang dilakukan hanya sampai pada tahap *House of Quality I*.

1.5. Sistematika Penulisan

Model sistematika penulisan terdiri dari lima bab. Kelima bab tersebut antara lain sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan latar belakang sejarah timbulnya pokok permasalahan, rumusan masalah, tujuan hasil akhir penelitian yang hendak dicapai, asumsi-asumsi yang digunakan, dan deskripsi sistematika penulisan laporan penelitian secara singkat.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tentang dasar teori yang dijadikan bahan pedoman untuk pengolahan dan analisis data penelitian, seperti definisi studi kelayakan, aspek produk, aspek pasar, aspek teknis, aspek finansial dan lain sebagainya. Tujuan yang terpenting dari landasan teori adalah sebagai referensi untuk menyelesaikan permasalahan yang ada.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan mengenai kerangka alur penyelesaian masalah yang ada dari mulai objek penelitian, data yang digunakan dan

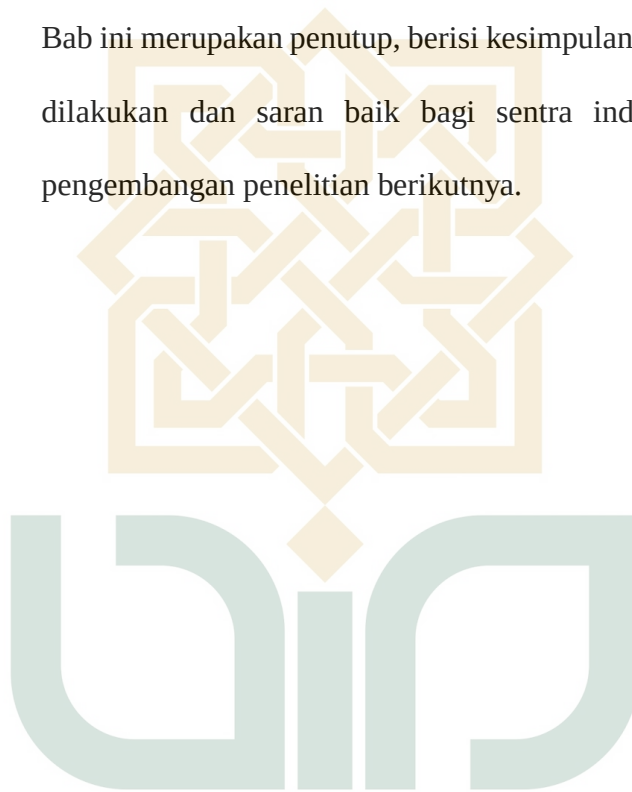
metode pengumpulannya, metode analisis, hingga diagram alir penelitian.

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang penjabaran hasil penelitian dan pembahasan atas permasalahan yang diangkat sehingga mencapai tujuan penelitian.

BAB V : KESIMPULAN

Bab ini merupakan penutup, berisi kesimpulan dari penelitian yang dilakukan dan saran baik bagi sentra industri maupun bagi pengembangan penelitian berikutnya.



BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang dilakukan oleh peneliti maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Atribut keinginan konsumen terhadap produk keripik ikan lele yang mempunyai pengaruh positif pada kepuasan konsumen yaitu tingkat keawetan produk, kemudahan dalam membeli, kemasan aman, desain kemasan menarik, varian rasa yang ditawarkan, kandungan gizi keripik ikan lele, gorengan keripik berwarna terang alami, kemasan bersih, kelengkapan informasi pada label kemasan, keripik ikan lele renyah, keripik tidak keras, tidak mengandung minyak sisa penggorengan, dan rasa daging ikan lele kuat.
2. Faktor penting yang harus diperhatikan dan dilakukan oleh produsen yang pertama adalah kejernihan minyak goreng yang digunakan dengan nilai *normalize contribution* 17.66%, yang kedua adalah penirisan minyak dengan *spinner* dengan nilai *normalize contribution* 16.02%, dan ketiga adalah ketebalan potongan daging ikan lele dengan nilai *normalize contribution* 15,22%.
3. Pada beberapa atribut, posisi produk usulan masih berada di bawah produk kompetitor, yaitu kemudahan dalam membeli produk, warna hasil gorengan keripik, tingkat kerenyahan keripik, dan rasa daging ikan lele dalam keripik.

4. Semua produsen yang tergabung dalam sentra industri rempeyek telah memiliki SPP-IRT dan dua diantara produsen sentra telah memiliki sertifikasi halal MUI, maka dari itu semua produsen telah memenuhi standar yang dibutuhkan untuk memproduksi alternatif produk keripik ikan lele dan masuk dalam pasar modern.

5.2. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya adalah penambahan analisis biaya dan simulasi finansial pada objek penelitian yang digunakan.

Sedangkan saran bagi produsen Sentra Industri Rempeyek Dusun Pelemadu untuk memenuhi karakteristik teknis yang menjadi prioritas utama dalam produksi keripik ikan lele.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisandi, Y. (2015). Preferensi Masyarakat terhadap Rencana Angkutan Ka Monorel di Kota Malang. *Jurnal Penelitian Transportasi Darat*. 17(3):137-146.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Ginting, Rosnani. 2010. *Perancangan Produk*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hamid, E. S., & Susilo, Y. (2011). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi Pembangunan (1)*: 45-55.
- Hariandja, E. S., & Kautsar, A. W. (2007). Strategi Perusahaan dalam Pengembangan Produk Baru: Penelitian Kasus Perusahaan Manufaktur di Indonesia. *INASEA*, 8(1), 58-68.
- Kotler, P. 2000. *Marketing Management Millenium Edition*. Upper Saddle River,, N.J.: Prentice Hall, Inc.
- Margaretha, F. S., & Japariato, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1), 1-6.
- Matzler, K., Bailom, F., Hinterhuber, H. H., Renzl, B., & Pichler, J. (2004). The asymmetric relationship between attribute-level performance and overall customer satisfaction: a reconsideration of the importance–performance analysis. *Industrial Marketing Management*, 33(4), 271-277.
- Matzler, K., & Hinterhuber, H. H. (1998). How to Make Product Development Projects More Successful by Integrating Kano's Model of Customer Satisfaction into Quality Function Deployment. *Technovation*, 18(1), 25-38.
- Munthe, W. H. B., Suhendra, A. A., & Ma'ali El Hadi, R. (2017). Analisis Kebutuhan Pelanggan Menggunakan Aplikasi Emma Smart Home Menggunakan Integrasi Product Quality Dan Model Kano. *eProceedings of Engineering*, 4(2), 2767-2772.
- Padukuhan Pelemadu. 2017. *Daftar Pengolahan Hasil Pertanian Dusun Pelemadu*. Yogyakarta: Padukuhan Pelemadu.
- Priyatno, Duwi. (2010). *Teknik Mudah dan Cepat Melakukan Analisis Data Penelitian dengan SPSS*. Yogyakarta: Gava Media
- Resmiwaty, R. (2010). Degradasi Kultural dalam Kehidupan Remaja. *Academica*, 2(1).
- Smith, K. G., Collins, C. J., & Clark, K. D. (2005). Existing knowledge, knowledge creation capability, and the rate of new product introduction in high-technology firms. *Academy of management Journal*, 48(2), 346-357.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. 4 Juli 2008. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 93. Jakarta.
- Wijaya, T. 2011. *Manajemen Kualitas Jasa: Desain Servqual, QFD, dan Kano Disertai Contoh Aplikasi dalam Kasus Penelitian*. Jakarta: PT Indeks.
- Yulismatun, F., & Singgih, M. L. (2012). Pengembangan Model Integrasi Kano-QFD Untuk Optimalisasi Kepuasan Konsumen. *Jurusan Teknik Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) Surabaya*.
- <https://bps.go.id/subject/170/industri-mikro-dan-kecil.html> 13 Juni 2018

<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/introduksi> 13 Juni 2018
http://ppi.kemenperin.go.id/datainformasi/sentraikm_detail 13 Juni 2018
<http://spssstatistik.com/uji-validitas-dan-reliabilitas-dengan-spss/> 29 Juni 2018
http://dislautkan.jogjaprov.go.id/web/hargaikan_tawar 10 Agustus 2018
<http://statistikian.com/2012/10/uji-reliabilitas-instrumen.html> 10 Agustus 2018





LAMPIRAN



DATA PENGRAJIN REMPEYEK DAN KRIPIK DUSUN PELEMADU TAHUN 2013 (JUNI)

No	Nama Pengrajin	Alamat RT	Jenis Produksi per Hari	Produksi per Hari per Bungkus	KEBUTUHAN BAHAN BAKU/HARI					Jumlah Tenaga Kerja
					Beras Kg	Kacang Kg	Kedelai Kg	Bawang Kg	Minyak Kg	
1	Tubilah	RT 03	Peyek Kacang	3200	150	350	-	8	144	24
2	Sutarsih	RT 03	Peyek Kacang Peyek Kedelai	1600 170	95	130	10	3	72	14
3	Marni	RT 03	Peyek Kacang	2100	115	200	-	6	108	18
4	Tubiyatmi	RT 03	Peyek Kacang Peyek Kedelai	280 120	15	25	6	0,5	0,8	3
5	Tri Ningsih	RT 03	Peyek Kacang	450	18	37	-	0,5	18	3
6	Jariyah	RT 03	Peyek Kacang	1200	60	120	-	3,5	54	9
7	Sahesni/Eny	RT 03	Peyek Kacang Peyek Kedelai	1200 400	90	125	18	5	72	13
8	Bargiyem	RT 03	Peyek Kacang	2000	110	200	-	6	108	16
9	Ponilah	RT 03	Peyek Kacang	200	10	20	-	0,5	0,8	1
10	Giyatmi	RT 03	Peyek Kacang	1800	100	160	-	2,5	72	16
11	Marudi/Umiyan	RT 04	Peyek Kacang	1500	75	120	-	3	72	13
12	Sumarmi	RT 04	Peyek Kacang	2000	140	150	-	10	120	20
13	Sumesti/Bu Etik	RT 04	Peyek Kacang Peyek Kedelai	3300 300	150	250	20	7	162	24
14	Sahirman	RT 04	Peyek Kacang	300	10	25	-	1	15	2
15	Sujiman	RT 04	Peyek Kacang	400	15	35	-	1,5	20	3
16	Kustinah	RT 04	Peyek Kacang	4500	190	490	-	9	255	30
17	Nazula Fatimah	RT 04	Peyek Kacang	1400	55	150	-	2,5	60	11
18	Semi	RT 04	Peyek Kacang	2000	90	200	-	3	100	19
19	Rohmadi	RT 05	Peyek Kacang	1500	80	120	-	2,5	72	12
20	Suparmi	RT 05	Peyek Kacang	740	55	60	-	2	40	5
21	Karyanto	RT 05	Peyek Kacang	800	60	70	-	2,5	40	6
22	Sri Lindarsih	RT 05	Peyek Kacang	400	15	35	-	1	20	3
23	Sumani	RT 05	Peyek Kacang	500	21	70	-	1,2	30	5
24	Sukamto	RT 05	Peyek Kacang	800	35	70	-	2	36	7
25	Tumeno	RT 05	Peyek Kedelai	600	30	-	35	1,5	40	5
26	Agus Sabar N	RT 05	Peyek Kacang	450	20	32	-	0,5	20	3
27	Ngadiman	RT 06	Peyek Kacang	800	40	75	-	1,5	36	8
28	Muhari	RT 06	Peyek Kacang	800	40	75	-	1	40	6
29	Ari Widiyanto	RT 06	Peyek Kacang	1200	53	105	-	2	60	9
30	Marjo	RT 06	Peyek Kacang	800	35	80	-	1,8	40	4
31	Jumiran	RT 06	Peyek Kacang Peyek Kedelai	1600 600	90	150	30	2	60	11
32	Wahtono	RT 06	Peyek Kacang	1200	45	100	-	1,6	72	12
33	Tukiran	RT 06	Peyek Kacang	1000	36	85	-	1,2	36	6
34	Muryadi	RT 06	Peyek Kacang	800	35	75	-	2	36	6
35	Ponijo	RT 06	Peyek Kacang	1200	75	100	-	1,2	54	10
36	Sastro Wiharjo	RT 06	Peyek Kacang	1200	75	100	-	1,2	54	10
37	Sumanto	RT 06	Peyek Kacang	1600	100	200	-	3	95	19
38	Sumaryono	RT 06	Peyek Kacang	1000	60	100	-	2	45	8
39	Widyo S	RT 06	Kripik Tempe	500	10	-	-	0,5	10	2
40	Paijem	RT 06	Kripik Sagu	20	-	-	10	0,5	15	2
Jumlah			Peyek Kacang	47820	2498	4489	129	95,7	2403	398
			Peyek Kedelai	2190						
			Kripik Tempe	500						
			Kripik Sagu	20						
			TOTAL	50530						

DAFTAR PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Dusun : Pelemadu
Desa : Sriharjo
Kecamatan : Imogiri

DESEMBER 2017

No	Nama Pelaku Usaha	Alamat	No.Telepon	Kapasitas Produksi Bks/ Hari	Volume	Kebutuhan Bahan Baku/Kg	Keterangan
01	WAGIYEM	Pelemadu Rt 003		540	Isi 6	18	
02	TUBIYATMI	Pelemadu Rt 003		450	Isi 6	20	
03	SAHESNI	Pelemadu Rt 003	081804115604	1.350	Isi 6	61.5	
04	MARNI	Pelemadu Rt 003	087738513296	1.620	Isi 6	74	
05	BARGIYEM	Pelemadu Rt 003	087836324173	1.080	Isi 6	49.5	
06	GIYATMI	Pelemadu Rt 003	087838162155	1.080	Isi 6	49.5	
07	NURDAYATI	Pelemadu Rt 004	087738234780	1.080	Isi 6	36	
08	KUSTINAH	Pelemadu Rt 004	08170410245	4.320	Isi 6	197	
09	SUJIMAN	Pelemadu Rt 004		450	Isi 6	20	
10	SAHIRMAN	Pelemadu Rt 004		630	Isi 6	28.7	
11	TUBILAH	Pelemadu Rt 004		1.620	Isi 6	74	
12	SUMESTI	Pelemadu Rt 004	087839296197	1.080	Isi 6	49.5	
13	MARUDI	Pelemadu Rt 004	087700510995	2.160	Isi 6	98.5	
14	SUMARMI	Pelemadu Rt 004		1.080	Isi 6	49.5	
15	SEMI	Pelemadu Rt 004		450	Isi 6	20	

No	Nama Pelaku Usaha	Alamat	No.Telepon	Kapasitas Produksi Bks/ Hari	Volume	Kebutuhan Bahan Baku/Kg	Keterangan
16	JARIYAH	Pelemadu Rt 004		1.080	Isi 6	49.5	
17	ROHMADI	Pelemadu Rt 005	085228326960	1.080	Isi 6	49.5	
18	SUPARDI	Pelemadu Rt 005		1.080	Isi 6	49.5	
19	KARYANTO	Pelemadu Rt 005		540	Isi 6	25	
20	SUKAMTO	Pelemadu Rt 005		1.080	Isi 6	49.5	
21	NGADIMAN	Pelemadu Rt 006	085643839692	1.080	Isi 6	49.5	
22	WAHTONO	Pelemadu Rt 006	087838190002	1.080	Isi 6	49.5	
23	TUKIRAN	Pelemadu Rt 006		1.080	Isi 6	49.5	
24	MURYADI	Pelemadu Rt 006	085101676419	540	Isi 6	25	
25	JUMIRAN	Pelemadu Rt 006	087839998951	1.620	Isi 6	74	
26	PONIJO	Pelemadu Rt 006		1.080	Isi 6	49.5	
27	SASTRO	Pelemadu Rt 006		540	Isi 6	25	
28	MANTO	Pelemadu Rt 006		1.080	Isi 6	49.5	
29	ARI. W	Pelemadu Rt 006		1.080	Isi 6	49.5	
TOTAL KAPASITAS PRODUKSI				33030		1568	

KUESIONER PENELITIAN

“INTRODUKSI PRODUK BARU KERIPIK IKAN LELE PADA SENTRA INDUSTRI
REMPEYEK DUSUN PELEMADU IMOGIRI BANTUL”

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian tugas akhir (skripsi), saya Muhammad Arif Prasetyo, mahasiswa Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. Dengan segala kerendahan hati memohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/i mengisi kuesioner sesuai dengan keadaan yang dirasakan dan dipikirkan. Data pribadi dan jawaban Bapak/Ibu/Saudara/i hanya digunakan untuk kepentingan penelitian semata dan terjaga kerahasiaannya.

Hormat Saya,

Muhammad Arif Prasetyo

Petunjuk Pengisian

Dimohon mengisi jawaban pada kotak yang telah disediakan. Isi berdasarkan keinginan dan selera Bapak/Ibu/Saudara/i. Boleh mengisi lebih dari satu point.

Kategori

Warna : Keripik dan Kemasannya (gelap, terang, mencolok, kusam, atau sesuai selera)

Penampilan : Keripik dan Kemasannya (desain, kerapian, tatanan, atau sesuai selera)



Plastik Sealer



Plastik Standing Pouch



Plastik-Alumunium Standing Pouch



Standing Pouch Tertutup - Full Color

Porsi : Porsi Ideal Keripik per Sajian/Kemasan

Bentuk : Keripik danKemasannya (besar, kecil, tipis, tebal, pipih, atau sesuai selera)

Tekstur : Keripik (keras, lembut, kasar, halus, renyah, atau sesuai selera)

Rasa : Keripik (tingkat keasinan, kerenyahan, atau sesuai selera)

Harga : Range (rentang) harga produk keripik lele

A. DATA RESPONDEN

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin : L / P
Pekerjaan : ☐ Pelajar/Mahasiswa
☐ Karyawan Swasta
☐ Wiraswasta
☐ PNS
☐ IRT
☐ (lainnya)

B. PERTANYAAN

1. Menurut Anda, apa yang menjadi **pertimbangan utama** dalam memilih jenis cemilan/makanan ringan yang ada di pasaran?

2. Menurut Anda, **warna** hasil gorengan keripik ikan lele yang baik dan menarik seperti apa? (*gelap, terang, mencolok, kusam, atau sesuai selera*)

3. Menurut Anda, **penampilan** dari makanan ringan keripik ikan lele yang baik dan menarik seperti apa? (*desain, kerapian, tatanan, atau sesuai selera*)

4. Menurut Anda, berapa **porsi** ideal untuk makanan ringan keripik ikan lele?

5. Menurut Anda, bagaimana **bentuk** dari gorengan keripik ikan lele yang baik dan menarik? (*besar, kecil, tipis, tebal, pipih, atau sesuai selera*)

6. Menurut Anda, **tekstur** dari gorengan keripik ikan lele yang cocok dan enak seperti apa? (*keras, lembut, kasar, halus, renyah, atau sesuai selera*)

7. Menurut Anda, **rasa** dari gorengan keripik ikan lele yang enak dan tidak mudah membuat bosan seperti apa? (*tingkat keasinan, kerenyahan, atau sesuai selera*)

8. Menurut Anda pribadi, **harga** yang layak untuk makanan ringan keripik ikan lele berapa? (*boleh angka rupiah, kisaran harga, atau ±*)

a. Keripik Ikan Lele **30 gram**

b. Keripik Ikan Lele **40 gram**

c. Keripik Ikan Lele **75 gram**

d. Keripik Ikan Lele **100 gram**

KUESIONER PENELITIAN

**“INTRODUKSI PRODUK BARU KERIPIK IKAN LELE PADA SENTRA INDUSTRI
REMPEYEK DUSUN PELEMADU IMOGIRI BANTUL”**

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian tugas akhir (skripsi), saya Muhammad Arif Prasetyo, mahasiswa Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. Dengan segala kerendahan hati memohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/i mengisi kuesioner sesuai dengan keadaan yang dirasakan dan dipikirkan. Data pribadi dan jawaban Bapak/Ibu/Saudara/i hanya digunakan untuk kepentingan penelitian semata.

Hormat Saya,

Muhammad Arif Prasetyo

NIM. 14660025

PETUNJUK PENGISIAN:

- a. **Pertanyaan Fungsional:** pertanyaan yang menyatakan kondisi responden jika atribut suatu produk tersebut terpenuhi/tersedia.
- b. **Pertanyaan Disfungsional:** pertanyaan yang menyatakan kondisi responden jika atribut suatu produk tersebut tidak terpenuhi/tersedia.
- c. Berilah tanda centang (✓) pada jawaban yang Anda anggap sesuai.

KETERANGAN:

- S : Suka (Saya menyukai hal seperti itu)
- H : Harap (Saya mengharapkan hal seperti itu)
- N : Netral (Saya netral, biasa saja)
- T : Toleran (Saya tidak suka tapi saya dapat mentoleransi/dapat menerima hal seperti itu)
- TS : Tidak Suka (Saya tidak suka dan tidak dapat menerima hal seperti itu)

IDENTITAS RESPONDEN:

- Nama :
- Umur :
- Jenis Kelamin : L / P
- Pekerjaan : ☐ Pelajar/Mahasiswa
☐ Karyawan Swasta
☐ Wiraswasta
☐ PNS
☐ IRT
☐ (lainnya)

PERTANYAAN FUNGSIONAL

No.	ATRIBUT	S	H	N	T	TS
ASPEK UMUM						
1	Bahan dasar makanan ringan/keripik bergizi					
2	Produk makanan ringan tahan lama atau tanggal kadaluarsa masih relatif lama					
3	Brand makanan ringan tersebut terkenal/mempunyai reputasi baik					
4	Makanan ringan tersebut dijual di toko besar/mempunyai reputasi baik					
5	Produk makanan ringan mudah ditemui di berbagai toko terdekat					
6	Transparansi proses pengolahan produk dijelaskan di media sosial yang dapat diakses oleh konsumen					
7	Produk makanan ringan direkomendasikan oleh orang lain untuk dikonsumsi					
ASPEK WARNA						
1	Keripik berwarna coklat keemasan alami, tidak mencolok ataupun cenderung tidak gelap					
ASPEK PENAMPILAN						
1	Kemasan keripik bersih dan rapi					
2	Bahan kemasan tebal dan terdapat plastik klip, sehingga mudah disimpan kembali dan aman					
3	Desain kemasan unik dan menarik					
4	Terdapat informasi yang lengkap. Seperti merek, tgl produksi & kadaluarsa, komposisi, dan produsen makanan ringan					
5	Kemasan bersifat transparan sehingga isi makanan ringan dapat terlihat secara langsung					
ASPEK BENTUK						
1	Keripik berbentuk kecil, pipih dan tipis					
2	Ukuran keripik seragam					
ASPEK TEKSTUR						
1	Keripik bertekstur renyah					
2	Keripik bertekstur tidak keras					
3	Keripik bertekstur kering, tidak mengandung sisa minyak penggorengan					
4	Lapisan tepung tipis sehingga tekstur daging lele terlihat					
ASPEK RASA						
1	Keripik lele mempunyai banyak varian rasa seperti <i>original</i> , pedas, balado, dan lain sebagainya					
2	Rasa keripik tidak menutupi rasa asli daging lele					

PERTANYAAN DISFUNGSIONAL

No.	ATRIBUT	S	H	N	T	TS
ASPEK UMUM						
1	Bahan dasar makanan ringan/keripik tidak bergizi					
2	Produk makanan ringan tidak tahan lama atau tanggal kadaluarsa relatif singkat					
3	Brand makanan ringan tersebut tidak terkenal/belum mempunyai reputasi baik					
4	Makanan ringan tersebut dijual di toko kecil/toko yang belum mempunyai reputasi baik					
5	Produk makanan ringan sulit ditemui di berbagai toko terdekat					
6	Transparansi proses pengolahan produk tidak dijelaskan di media sosial manapun dan tidak dapat diakses oleh konsumen					
7	Produk makanan ringan belum direkomendasikan oleh orang lain untuk dikonsumsi					
ASPEK WARNA						
1	Keripik berwarna tidak alami, mencolok ataupun cenderung gelap					
ASPEK PENAMPILAN						
1	Kemasan keripik tidak bersih dan tidak rapi					
2	Bahan kemasan kurang tebal dan tidak terdapat plastik klip, sehingga sulit disimpan kembali dan kurang aman					
3	Desain kemasan biasa saja atau tidak menarik					
4	Tidak terdapat informasi yang lengkap. Seperti merek, tgl produksi & kadaluarsa, komposisi, dan produsen makanan ringan					
5	Kemasan tidak bersifat transparan sehingga isi makanan ringan tidak terlihat secara langsung					
ASPEK BENTUK						
1	Keripik berbentuk besar dan tebal					
2	Ukuran keripik tidak seragam					
ASPEK TEKSTUR						
1	Keripik bertekstur kurang/tidak renyah					
2	Keripik bertekstur keras					
3	Keripik berminyak/mengandung sisa minyak penggorengan					
4	Lapisan tepung tebal, sehingga tekstur daging lele tidak terlihat					
ASPEK RASA						
1	Keripik lele tidak mempunyai banyak varian rasa, hanya terdapat rasa <i>original</i>					
2	Rasa keripik menutupi rasa asli daging lele					

KUESIONER

PENILAIAN TINGKAT KEPENTINGAN RESPONDEN

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian tugas akhir (skripsi), saya Muhammad Arif Prasetyo, mahasiswa Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. Dengan segala kerendahan hati memohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/i mengisi kuesioner sesuai dengan keadaan yang dirasakan dan dipikirkan.

Keripik ikan lele merupakan makanan ringan sehat yang dibuat dari daging ikan lele segar hasil budidaya. Dari beberapa jenis keripik ikan lele yang disajikan, responden dimohon untuk memberikan penilaian terhadap masing-masing keripik tersebut.

Berilah tanda (✓) pada setiap pertanyaan yang sesuai dengan tingkat kepentingan menurut Anda.

IDENTITAS RESPONDEN:

Nama : _____

Umur : _____

Jenis Kelamin : L / P

Pekerjaan : ☐ Pelajar/Mahasiswa ☐ PNS

☐ Karyawan Swasta ☐ IRT

☐ Wiraswasta ☐ (lainnya)

KETERANGAN:

TP : Tidak Penting CP : Cukup Penting

KP : Kurang Penting SP : Sangat Penting

P : Penting

No.	Pertanyaan	Penilaian				
		TP	KP	P	CP	SP
1	Produk keripik ikan lele bertahan lama (tingkat keawetan)					
2	Kemudahan dalam membeli produk keripik ikan lele					
3	Keamanan kemasan keripik ikan lele					
4	Desain kemasan unik dan menarik					
5	Varian rasa yang ditawarkan					
6	Kandungan gizi keripik ikan lele					
7	Gorengan keripik berwarna terang alami					
8	Kebersihan kemasan					
9	Kelengkapan informasi pada label kemasan					
10	Tingkat kerenyahan keripik ikan lele					
11	Tingkat kekerasan keripik ikan lele					
12	Keripik ikan lele tidak mengandung minyak sisa penggorengan					
13	Rasa keripik ikan lele					

PENILAIAN PRODUK

KRITERIA PENILAIAN:

- 1 : Tidak Bagus
- 2 : Kurang Bagus
- 3 : Bagus
- 4 : Cukup Bagus
- 5 : Sangat Bagus

Berikan Penilaian terhadap ketiga produk keripik ikan lele yang telah disediakan dengan memberikan Nilai 1 s/d 5 berdasarkan kriteria penilaian di atas.

No.	Pertanyaan	Produk		
		A	B	C
1	Tingkat keawetan produk keripik ikan lele			
2	Kemudahan dalam membeli produk keripik ikan lele			
3	Keamanan kemasan keripik ikan lele			
4	Keunikan desain kemasan keripik ikan lele			
5	Varian rasa yang ditawarkan			
6	Kandungan gizi keripik ikan lele			
7	Warna hasil gorengan keripik ikan lele			
8	Kebersihan kemasan			
9	Kelengkapan informasi pada label kemasan			
10	Tingkat kerenyahan keripik ikan lele			
11	Tingkat kekerasan keripik ikan lele			
12	Keripik ikan lele tidak mengandung minyak sisa penggorengan			
13	Rasa keripik ikan lele			

REKAPITULASI KUESIONER KANO PERTANYAAN FUNGSIONAL

RESPONDEN	PERTANYAAN FUNGSIONAL																				
	QF1	QF2	QF3	QF4	QF5	QF6	QF7	QF8	QF9	QF10	QF11	QF12	QF13	QF14	QF15	QF16	QF17	QF18	QF19	QF20	QF21
R1	H	N	S	H	H	S	H	H	S	H	S	H	S	S	N	S	S	H	H	S	S
R2	S	N	H	H	H	N	S	S	S	N	H	S	S	N	N	S	N	S	N	S	S
R3	S	T	H	S	S	S	H	S	S	S	S	S	S	H	S	S	H	S	S	S	H
R4	N	H	S	S	S	N	N	S	N	H	N	H	S	N	N	S	N	N	N	H	H
R5	S	S	H	H	H	H	N	N	S	S	S	S	N	S	H	S	S	S	N	H	N
R6	H	H	N	S	H	H	N	S	S	S	S	S	N	S	H	S	S	S	S	H	S
R7	H	S	N	H	H	H	N	S	S	H	S	H	S	N	H	S	S	H	H	H	H
R8	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	S
R9	S	S	H	N	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
R10	S	S	H	H	H	S	N	T	S	H	S	S	S	S	H	S	N	S	S	N	S
R11	N	S	N	N	S	N	N	H	H	S	N	S	N	N	N	H	H	S	N	S	H
R12	H	H	S	S	S	H	S	H	S	S	S	S	S	S	T	T	S	S	S	S	H
R13	S	H	N	N	H	H	H	H	S	H	S	H	H	H	H	S	S	H	H	H	H
R14	H	S	H	N	H	S	N	H	S	H	H	H	N	S	N	H	H	S	N	S	S
R15	H	S	N	H	H	H	S	S	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S
R16	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	H	S	S	S	S	S	S
R17	S	H	H	N	S	S	H	S	S	S	H	S	H	H	H	S	S	S	H	S	H
R18	S	S	N	N	H	H	N	N	S	S	S	S	S	N	N	S	S	S	N	S	S
R19	H	H	S	N	S	N	S	N	N	T	N	H	N	S	S	S	S	S	N	H	H
R20	H	S	N	N	S	N	N	S	H	S	N	H	S	H	N	H	S	H	T	N	H
R21	S	N	N	N	H	S	S	N	S	S	S	S	N	N	N	S	H	S	S	S	H
R22	S	H	T	N	H	H	H	S	S	H	S	H	N	N	N	H	T	H	H	S	S
R23	S	S	H	H	H	S	S	H	S	S	S	S	S	H	H	S	S	S	S	S	S
R24	S	S	S	S	S	H	S	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	N
R25	S	S	N	N	S	S	H	S	S	S	H	S	H	H	N	S	H	S	S	S	H
R26	H	H	N	S	S	H	N	H	S	H	N	S	H	N	H	H	H	S	H	N	H
R27	H	H	S	S	S	H	N	S	S	H	S	S	S	S	N	S	S	S	H	S	S
R28	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	N	S	N	S	S	S	S	S	S
R29	H	S	H	H	S	S	S	S	H	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	H	S
R30	S	H	N	N	S	S	N	H	S	H	H	S	S	S	N	S	S	S	H	S	S

RESPONDEN	PERTANYAAN FUNGSIONAL																				
	QF1	QF2	QF3	QF4	QF5	QF6	QF7	QF8	QF9	QF10	QF11	QF12	QF13	QF14	QF15	QF16	QF17	QF18	QF19	QF20	QF21
R31	S	S	H	H	H	H	S	H	H	S	H	H	H	H	N	H	H	S	T	S	H
R32	S	N	N	N	H	H	N	S	S	H	N	H	S	S	N	S	S	S	S	S	S
R33	N	H	H	N	N	H	T	TS	N	T	H	S	N	N	N	H	N	N	T	H	T
R34	H	H	N	N	N	H	N	N	H	H	N	H	S	S	S	H	H	S	H	N	N
R35	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	T	S	S	S	S	S	H	S	S
R36	N	H	H	H	T	T	H	S	T	T	H	S	T	H	H	S	S	S	H	H	N
R37	S	H	N	H	S	S	N	H	S	S	H	S	N	N	H	S	S	S	H	H	T
R38	S	N	S	S	S	H	H	S	S	H	S	H	N	S	S	S	H	S	S	H	S
R39	S	S	S	N	S	S	N	N	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	H
R40	N	N	H	N	N	S	N	T	S	S	N	S	N	S	N	S	H	S	T	S	S
R41	H	T	N	N	H	H	S	S	H	H	H	H	H	N	S	S	S	H	S	H	H
R42	S	S	H	H	S	S	H	H	S	S	H	S	N	N	N	H	H	S	H	N	S
R43	H	S	S	N	S	N	H	S	S	H	S	S	N	H	N	S	H	S	N	N	H
R44	S	H	N	H	S	H	N	N	S	H	N	S	T	N	T	S	S	S	N	H	N
R45	H	H	S	N	S	T	N	H	S	N	H	S	S	S	N	S	T	S	H	S	H
R46	H	S	H	N	H	S	H	H	S	S	S	S	H	H	H	S	S	S	H	H	S
R47	H	S	N	N	H	N	N	S	H	S	N	S	N	T	T	H	S	N	N	N	H
R48	H	H	S	S	H	N	N	N	S	N	H	H	T	N	H	S	S	N	H	S	H
R49	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
R50	S	N	S	T	S	N	H	S	S	H	S	S	S	T	T	S	S	S	S	S	S
R51	H	S	N	N	T	N	H	S	H	N	N	T	H	N	H	H	N	N	N	S	N
R52	N	H	N	N	N	T	N	N	S	H	N	H	N	H	T	H	N	H	N	H	N
R53	S	S	S	S	H	S	S	H	S	S	H	S	S	S	H	S	S	S	T	N	N
R54	S	H	N	N	T	H	N	N	S	S	N	S	S	N	N	N	T	N	N	H	N
R55	S	H	S	H	H	H	H	H	S	S	S	S	S	H	H	H	H	S	N	S	T
R56	S	H	S	H	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	H	H	S
R57	S	N	S	H	H	H	H	H	S	S	H	H	H	N	N	H	H	S	H	H	H
R58	S	N	S	S	S	H	H	S	S	S	S	S	S	S	H	S	S	S	S	H	S
R59	S	S	H	N	S	S	S	S	S	S	H	S	H	H	S	S	S	S	S	H	H
R60	T	N	N	N	H	H	N	N	S	S	S	S	N	N	N	H	H	S	N	S	S

REKAPITULASI KUESIONER KANO PERTANYAAN DISFUNGSIONAL

RESPONDEN	PERTANYAAN DISFUNGSIONAL																				
	QF1	QF2	QF3	QF4	QF5	QF6	QF7	QF8	QF9	QF10	QF11	QF12	QF13	QF14	QF15	QF16	QF17	QF18	QF19	QF20	QF21
R1	N	T	N	N	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	T	N	TS	TS	TS	TS	TS	TS
R2	T	N	N	N	N	N	N	T	TS	T	N	TS	T	N	T	T	T	TS	T	N	TS
R3	TS	H	N	N	T	T	N	T	TS	T	N	TS	T	T	T	T	T	T	T	N	T
R4	N	T	N	N	T	N	N	T	N	N	N	TS	TS	S	N	T	TS	TS	N	N	T
R5	TS	T	T	T	TS	T	N	T	TS	TS	T	TS	H	T	T	TS	TS	TS	N	T	N
R6	T	TS	N	T	TS	T	N	TS	T	T	T	TS	N	TS	T	TS	TS	TS	T	N	TS
R7	H	T	N	S	TS	TS	TS	T	TS	TS	N	T	T	N	N	TS	TS	TS	T	N	N
R8	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
R9	TS	T	N	N	TS	TS	T	TS	TS	TS	TS	TS	T	TS	N	TS	TS	TS	T	N	TS
R10	TS	TS	T	T	TS	TS	N	T	TS	TS	TS	TS	T	T	T	TS	T	TS	TS	N	TS
R11	TS	N	N	N	T	N	N	T	TS	T	N	TS	N	N	N	T	TS	T	N	T	T
R12	TS	TS	T	N	N	TS	T	T	TS	TS	TS	TS	TS	T	T	T	T	TS	T	TS	T
R13	N	N	N	N	T	T	N	T	TS	T	N	T	N	T	T	T	T	T	T	N	T
R14	T	TS	N	N	T	T	N	TS	TS	N	T	TS	N	T	T	T	TS	TS	T	T	T
R15	TS	TS	N	N	N	N	N	T	TS	TS	N	TS	T	T	T	TS	TS	TS	TS	T	TS
R16	N	TS	T	H	N	N	N	N	TS	N	N	TS	N	H	H	T	T	T	T	T	T
R17	TS	N	N	N	T	TS	N	TS	TS	T	N	TS	N	T	N	T	TS	TS	T	T	TS
R18	H	N	N	N	N	T	N	T	TS	T	N	T	TS	N	N	T	N	TS	T	T	TS
R19	T	T	T	N	TS	N	T	N	T	T	N	T	N	TS	TS	TS	TS	TS	N	T	N
R20	T	TS	N	N	T	N	N	TS	T	T	N	T	TS	T	N	T	TS	TS	N	N	T
R21	N	H	N	N	T	T	N	N	TS	T	T	TS	H	N	N	T	N	T	N	T	N
R22	TS	T	T	N	N	T	T	N	TS	T	N	TS	N	N	N	T	T	T	T	N	T
R23	T	N	N	T	T	TS	N	TS	TS	TS	T	TS	T	T	T	TS	TS	TS	TS	TS	TS
R24	T	T	N	N	TS	TS	N	TS	TS	TS	N	TS	TS	T	T	TS	TS	TS	TS	TS	TS
R25	T	T	N	N	T	T	N	TS	TS	N	TS	TS	N	TS	N	TS	TS	TS	T	T	T
R26	T	T	N	N	T	N	N	TS	TS	T	N	TS	T	N	N	T	T	TS	T	N	N
R27	TS	T	T	N	T	TS	T	TS	TS	TS	TS	TS	T	TS	T	TS	TS	TS	T	TS	TS
R28	TS	TS	T	N	N	TS	N	TS	TS	T	T	TS	N	TS	N	TS	TS	TS	TS	TS	TS
R29	TS	TS	T	T	N	TS	T	TS	TS	TS	T	TS	TS	T	T	TS	TS	TS	T	T	T
R30	T	T	N	N	T	T	N	TS	TS	T	N	TS	T	T	N	T	TS	TS	T	T	T

RESPONDEN	PERTANYAAN DISFUNGSIONAL																				
	QF1	QF2	QF3	QF4	QF5	QF6	QF7	QF8	QF9	QF10	QF11	QF12	QF13	QF14	QF15	QF16	QF17	QF18	QF19	QF20	QF21
R31	T	H	N	N	T	TS	T	T	TS	T	T	TS	T	T	T	TS	TS	TS	T	T	T
R32	T	N	N	N	T	T	N	TS	TS	T	N	TS	T	T	N	TS	TS	TS	T	T	T
R33	N	N	S	H	N	N	H	N	T	H	T	T	N	N	T	H	N	N	N	N	T
R34	N	T	N	N	T	N	N	N	TS	T	N	T	N	N	N	T	T	N	T	N	N
R35	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	S	TS	TS	TS	TS	TS	T	TS	TS
R36	T	N	N	T	T	T	N	TS	TS	N	TS	TS	N	T	T	TS	TS	TS	TS	T	T
R37	T	T	N	N	T	TS	T	T	TS	T	N	TS	N	T	T	TS	TS	TS	T	T	T
R38	TS	N	N	T	TS	TS	TS	TS	TS	T	T	TS	N	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS	TS
R39	TS	T	N	N	T	T	T	TS	TS	T	N	TS	T	TS	N	T	TS	TS	N	N	T
R40	T	N	N	N	N	T	N	T	T	T	S	TS	N	TS	N	TS	T	TS	N	N	N
R41	TS	S	N	N	TS	T	N	TS	TS	T	T	TS	T	N	N	N	N	TS	T	T	T
R42	TS	TS	T	TS	T	TS	T	TS	TS	TS	T	TS	T	TS	T	TS	TS	TS	TS	T	TS
R43	TS	T	T	N	N	T	N	N	TS	TS	T	TS	N	N	N	T	T	TS	TS	T	TS
R44	TS	T	N	T	TS	T	N	N	TS	T	N	TS	T	N	T	TS	TS	TS	N	T	N
R45	T	N	H	T	TS	H	N	TS	TS	T	N	TS	T	T	H	T	H	TS	T	T	N
R46	T	T	N	N	T	T	T	N	TS	T	N	TS	T	T	N	T	TS	TS	T	T	T
R47	TS	TS	N	N	T	N	N	T	TS	T	N	TS	N	N	N	T	T	TS	T	N	N
R48	T	N	N	T	N	N	N	T	TS	N	T	T	T	N	N	TS	T	T	T	T	T
R49	TS	T	T	T	TS	TS	T	T	TS	TS	TS	TS	T	T	T	T	TS	TS	T	T	TS
R50	TS	N	T	H	TS	T	TS	TS	TS	TS	TS	TS	N	T	T	T	T	TS	TS	TS	TS
R51	N	T	N	N	H	N	T	T	N	N	H	H	N	H	S	N	N	S	S	H	S
R52	N	N	N	N	N	T	T	N	TS	T	N	T	N	N	T	TS	TS	T	N	N	T
R53	T	T	T	N	T	TS	T	TS	TS	T	T	TS	T	N	N	T	TS	TS	N	N	S
R54	TS	T	N	N	H	T	N	N	TS	TS	N	TS	TS	N	N	N	H	N	N	T	N
R55	T	TS	T	N	N	T	N	TS	TS	T	N	T	N	TS	N	TS	TS	TS	T	N	N
R56	TS	N	N	H	T	T	N	T	TS	TS	T	TS	N	T	T	TS	TS	T	T	T	T
R57	TS	N	N	N	N	N	N	TS	TS	T	T	TS	TS	N	N	TS	TS	TS	TS	N	TS
R58	TS	T	N	T	T	T	T	TS	TS	TS	TS	TS	TS	T	T	TS	TS	TS	TS	TS	TS
R59	TS	TS	TS	T	TS	TS	N	TS	TS	T	T	TS	T	TS	T	TS	T	TS	T	T	T
R60	TS	TS	T	N	N	T	N	N	TS	T	TS	TS	T	T	N	N	T	TS	T	T	N

REKAPITULASI KUESIONER
PENILAIAN TINGKAT KEPENTINGAN RESPONDEN

Responden	Pertanyaan													Total Skor
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	Q13	
R1	5	4	5	4	3	5	4	5	5	5	5	5	5	60
R2	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	62
R3	3	3	4	4	2	3	2	3	4	3	2	5	4	42
R4	5	4	4	3	4	3	4	4	4	5	3	5	5	53
R5	3	3	5	3	4	5	3	5	2	5	3	3	3	47
R6	2	3	3	4	5	4	2	4	3	5	5	5	5	50
R7	3	3	3	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	54
R8	4	4	5	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	60
R9	4	5	5	4	4	4	3	5	3	3	3	5	5	53
R10	4	5	3	5	2	4	4	3	2	4	2	3	5	46
R11	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	58
R12	4	4	3	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	52
R13	4	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	61
R14	3	3	2	3	4	4	5	4	4	5	3	5	5	50
R15	4	3	3	3	4	5	3	5	3	4	3	5	5	50
R16	4	5	5	5	4	3	3	5	5	5	2	4	5	55
R17	5	3	3	2	3	5	2	3	3	5	3	4	5	46
R18	3	1	3	3	4	5	3	5	3	4	3	4	5	46
R19	4	3	5	5	5	5	3	4	4	3	3	5	3	52
R20	5	4	4	2	5	3	3	4	3	5	2	4	5	49
R21	5	3	3	2	3	3	3	3	4	4	2	5	3	43
R22	3	3	4	3	2	4	4	4	3	4	2	4	5	45
R23	5	3	4	3	2	5	3	4	4	4	2	5	4	48
R24	4	3	5	2	3	5	5	4	4	5	3	4	5	52
R25	3	5	5	4	4	3	2	5	4	4	4	5	5	53
R26	5	3	4	1	1	5	3	3	3	3	4	4	3	42
R27	5	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	5	4	52
R28	4	4	5	5	1	3	4	5	5	3	3	5	4	51
R29	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	62
R30	3	2	3	4	4	4	3	5	3	3	3	4	3	44
R31	4	5	5	4	3	5	3	5	5	4	3	3	3	52
R32	5	4	5	3	3	4	3	5	3	3	2	5	4	49
R33	5	1	3	4	4	4	5	4	4	5	3	5	4	51
R34	4	3	3	2	4	4	3	4	3	4	3	3	4	44
R35	4	2	4	4	3	3	3	5	4	5	4	4	3	48
R36	5	3	3	3	4	4	4	5	3	4	3	3	4	48
R37	4	1	5	4	2	5	5	5	3	3	3	4	3	47
R38	5	2	4	4	4	5	4	4	2	4	4	4	3	49
R39	5	3	3	5	3	5	3	4	3	4	5	5	5	53
R40	4	4	4	5	2	3	4	5	4	3	3	4	4	49
R41	5	2	5	3	3	5	5	4	2	4	4	4	4	50
R42	5	3	3	4	4	3	5	4	3	5	3	3	5	50
R43	4	4	4	5	2	5	5	5	4	4	2	4	3	51

Responden	Pertanyaan													Total Skor
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	Q13	
R44	5	4	4	2	3	3	3	4	5	3	3	4	4	47
R45	4	4	4	3	2	2	5	5	4	4	4	4	3	48
R46	5	3	5	4	4	3	4	4	5	3	3	5	4	52
R47	4	2	5	4	5	3	3	4	3	5	3	4	4	49
R48	5	2	4	3	4	3	4	4	2	3	3	4	3	44
R49	5	1	4	2	2	2	3	5	5	4	4	5	3	45
R50	4	2	5	3	3	3	5	3	4	3	4	5	4	48
R51	5	3	4	4	3	5	4	5	3	4	3	4	3	50
R52	5	4	5	4	3	3	4	4	4	5	4	5	4	54
R53	5	3	5	4	3	3	5	4	5	3	5	3	4	52
R54	4	4	4	3	4	5	3	3	4	4	4	4	3	49
R55	3	2	4	3	2	3	4	4	4	5	3	4	4	45
R56	5	3	5	4	4	4	5	5	3	4	4	3	5	54
R57	4	1	5	3	2	3	5	3	3	4	4	5	4	46
R58	5	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4	48
R59	4	2	5	5	4	3	4	4	2	4	5	5	5	52
R60	4	2	4	2	3	3	5	5	4	5	5	5	4	51

UJI VALIDITAS KUESIONER
PENILAIAN TINGKAT KEPENTINGAN ATRIBUT

		Correlations												
		Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	TOTAL
Q1	Pearson	1	,174	,268*	,092	,073	-,178	,133	,265*	-,015	-,146	-,022	,284*	,409**
	Sig. (2-tailed)		,183	,038	,487	,581	,173	,312	,040	,910	,267	,870	,028	,001
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q2	Pearson	,174	1	,255*	-,011	-,034	,207	,232	,221	-,152	,176	,172	-,005	,419**
	Sig. (2-tailed)	,183		,049	,931	,798	,112	,074	,090	,248	,178	,190	,969	,001
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q3	Pearson	,268*	,255*	1	,218	,125	,164	,312*	,149	-,022	,173	,121	,177	,582**
	Sig. (2-tailed)	,038	,049		,094	,342	,209	,015	,256	,866	,187	,358	,177	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q4	Pearson	,092	-,011	,218	1	,210	-,054	,195	-,017	,355**	,234	,068	,339**	,518**
	Sig. (2-tailed)	,487	,931	,094		,107	,684	,135	,895	,005	,072	,606	,008	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q5	Pearson	,073	-,034	,125	,210	1	-,011	,099	-,160	,078	,065	-,078	,055	,286*
	Sig. (2-tailed)	,581	,798	,342	,107		,931	,452	,223	,556	,622	,555	,674	,026
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q6	Pearson	-,178	,207	,164	-,054	-,011	1	,188	,136	,139	,291*	-,025	,081	,362**
	Sig. (2-tailed)	,173	,112	,209	,684	,931		,151	,300	,288	,024	,848	,539	,004
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q7	Pearson	,133	,232	,312*	,195	,099	,188	1	,232	,138	,157	,000	,048	,499**
	Sig. (2-tailed)	,312	,074	,015	,135	,452	,151		,075	,292	,230	1,000	,718	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q8	Pearson	,265*	,221	,149	-,017	-,160	,136	,232	1	,065	,173	,280*	,039	,448**
	Sig. (2-tailed)	,040	,090	,256	,895	,223	,300	,075		,624	,186	,030	,767	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q9	Pearson	-,015	-,152	-,022	,355**	,078	,139	,138	,065	1	,211	,010	,373**	,390**
	Sig. (2-tailed)	,910	,248	,866	,005	,556	,288	,292	,624		,106	,937	,003	,002
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q10	Pearson	-,146	,176	,173	,234	,065	,291*	,157	,173	,211	1	,216	,128	,500**
	Sig. (2-tailed)	,267	,178	,187	,072	,622	,024	,230	,186	,106		,097	,330	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q11	Pearson	-,022	,172	,121	,068	-,078	-,025	,000	,280*	,010	,216	1	,223	,331**
	Sig. (2-tailed)	,870	,190	,358	,606	,555	,848	1,000	,030	,937	,097		,087	,010
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Q12	Pearson	,284*	-,005	,177	,339**	,055	,081	,048	,039	,373**	,128	,223	1	,509**
	Sig. (2-tailed)	,028	,969	,177	,008	,674	,539	,718	,767	,003	,330	,087		,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
TOTAL	Pearson	,409**	,419**	,582**	,518**	,286*	,362**	,499**	,448**	,390**	,500**	,331**	,509**	1
	Sig. (2-tailed)	,001	,001	,000	,000	,026	,004	,000	,000	,002	,000	,010	,000	
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

UJI RELIABILITAS **PENILAIAN TINGKAT KEPENTINGAN ATRIBUT**

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	60	100,0
	Excluded ^a	0	0,0
	Total	60	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,612	12

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Q1	42,85	19,181	,185	,612
Q2	41,85	19,621	,257	,592
Q3	42,40	17,769	,415	,557
Q4	42,60	18,176	,325	,577
Q5	42,05	20,591	,093	,624
Q6	42,20	19,892	,169	,610
Q7	41,70	19,366	,371	,575
Q8	42,33	19,209	,273	,589
Q9	41,92	20,010	,240	,595
Q10	42,57	18,724	,331	,577
Q11	41,67	20,531	,189	,604
Q12	41,87	19,067	,368	,573

REKAPITULASI KUESIONER PENILAIAN PRODUK A

RESPONDEN	PRODUK A												TOTAL
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	
R1	2	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	44
R2	1	3	3	3	3	2	4	4	3	3	4	3	36
R3	2	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	40
R4	3	5	5	5	4	3	4	4	4	3	4	4	48
R5	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3	4	4	38
R6	1	5	5	3	3	2	5	5	4	3	4	2	42
R7	4	5	4	4	4	3	4	5	5	5	4	4	51
R8	2	5	2	2	2	3	4	1	5	2	5	1	34
R9	2	3	3	3	3	2	4	3	3	2	3	3	34
R10	2	3	4	5	4	4	4	5	4	5	4	3	47
R11	2	4	3	4	4	2	4	4	4	4	4	3	42
R12	2	4	4	1	5	4	5	5	3	4	5	5	47
R13	1	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	52
R14	1	4	3	2	4	3	4	5	4	5	4	4	43
R15	4	3	4	3	3	3	4	4	5	3	3	3	42
R16	2	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	41
R17	2	5	3	2	3	3	3	3	4	4	3	5	40
R18	1	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	43
R19	1	4	4	2	4	2	4	4	4	3	4	5	41
R20	3	5	4	1	3	3	5	4	5	4	5	4	46
R21	3	5	3	3	5	3	5	2	3	5	5	4	46
R22	1	4	3	2	4	3	5	5	4	1	3	3	38
R23	2	3	3	3	4	2	4	3	3	3	4	3	37
R24	2	5	4	2	4	2	3	4	3	4	4	3	40
R25	2	4	4	3	3	2	3	2	3	3	4	3	36
R26	2	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	39
R27	2	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	41
R28	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	57
R29	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	47
R30	3	3	4	3	3	5	4	3	4	5	5	4	46
R31	1	3	3	2	5	2	4	2	3	3	3	3	34
R32	1	3	3	2	4	2	4	3	2	2	4	5	35
R33	2	4	5	2	3	2	4	4	4	4	4	5	43
R34	1	5	3	4	4	3	4	5	4	4	4	3	44
R35	2	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	39
R36	2	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	5	41
R37	1	4	3	2	4	3	5	5	2	2	4	5	40
R38	2	5	2	2	2	3	5	4	4	4	5	5	43
R39	1	4	3	3	3	2	4	3	3	2	3	3	34
R40	2	5	4	2	4	2	3	4	3	4	4	3	40
R41	2	3	5	5	5	3	5	3	3	5	5	4	48
R42	2	4	4	1	5	4	5	4	3	4	3	3	42
R43	1	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	42
R44	2	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	43
R45	1	3	4	3	2	3	4	1	5	2	5	2	35
R46	2	4	3	4	3	3	4	4	3	4	5	5	44
R47	3	5	5	5	4	3	4	5	4	3	4	5	50
R48	3	5	5	5	4	3	4	4	4	3	4	4	48
R49	2	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	42

R50	2	5	4	2	3	2	5	5	4	3	4	2	41
R51	2	4	3	3	4	3	4	3	4	5	4	4	43
R52	1	4	3	2	4	3	4	1	5	2	5	1	35
R53	2	4	4	1	5	4	5	3	3	2	3	3	39
R54	3	5	5	5	4	3	4	4	4	5	4	3	49
R55	4	5	4	4	4	3	4	5	4	4	4	3	48
R56	2	4	4	3	4	2	4	3	3	2	3	4	38
R57	2	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	40
R58	3	3	4	3	3	2	4	3	3	2	3	3	36
R59	3	5	5	5	4	3	3	3	4	3	4	3	45
R60	2	3	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	48
Modus	2	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	
Rata-rata	2,1	4,1	3,7	3,2	3,7	3	4,1	3,7	3,7	3,5	3,9	3,6	
Max	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Min	1	3	2	1	2	2	3	1	2	1	3	1	



REKAPITULASI KUESIONER PENILAIAN PRODUK B

RESPONDEN	PRODUK B												TOTAL
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	
R1	4	4	3	3	4	5	2	4	5	4	2	5	45
R2	1	3	2	3	3	3	3	4	4	3	2	4	35
R3	2	4	3	2	3	4	3	4	5	3	2	3	38
R4	3	2	5	4	4	5	4	4	4	3	2	3	43
R5	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	4	35
R6	1	4	3	3	3	3	4	5	3	2	1	2	34
R7	3	4	4	4	3	4	4	3	4	5	2	5	45
R8	2	5	2	2	2	4	2	3	4	4	3	3	36
R9	2	3	3	3	2	4	2	3	3	2	2	2	31
R10	2	3	4	5	5	5	4	4	5	3	2	5	47
R11	2	4	3	4	4	4	4	4	3	3	2	3	40
R12	2	4	4	1	4	5	5	5	5	5	3	5	48
R13	1	5	4	4	4	3	2	5	5	3	2	5	43
R14	1	4	3	2	1	4	3	3	4	2	1	4	32
R15	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3	2	3	39
R16	2	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	39
R17	2	5	3	2	3	4	3	3	4	3	3	4	39
R18	1	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	41
R19	1	4	3	2	4	3	4	3	5	3	4	4	40
R20	2	5	4	1	3	5	5	4	4	4	5	5	47
R21	2	5	2	3	4	4	5	4	4	4	3	5	45
R22	1	4	3	2	4	3	5	5	4	1	3	4	39
R23	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	33
R24	2	5	3	2	4	4	2	4	4	4	2	5	41
R25	2	4	4	3	3	3	3	2	4	3	3	3	37
R26	2	4	3	3	4	4	3	3	4	3	2	3	38
R27	2	2	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	41
R28	5	5	5	3	5	5	5	4	3	4	5	3	52
R29	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	46
R30	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	39
R31	1	2	2	2	5	4	4	2	4	4	4	3	37
R32	1	3	3	2	3	3	2	3	3	3	1	4	31
R33	1	5	4	4	4	3	2	3	4	2	1	4	37
R34	1	4	3	2	3	4	3	3	4	3	3	4	37
R35	1	5	4	4	4	4	4	3	4	5	2	5	45
R36	1	3	2	3	3	3	3	4	4	3	1	4	34
R37	2	4	3	2	3	4	3	4	4	2	1	5	37
R38	2	3	4	4	3	4	4	3	4	5	2	5	43
R39	2	3	3	3	3	4	4	4	3	3	2	3	37
R40	1	3	3	2	3	3	2	5	4	1	3	4	34
R41	1	4	2	2	2	4	2	3	4	4	3	3	34
R42	2	4	3	3	3	3	4	5	3	2	1	4	37
R43	1	4	3	2	4	3	4	4	5	3	2	3	38
R44	2	3	3	2	3	4	3	4	4	4	3	4	39
R45	2	3	3	2	1	4	3	3	4	2	1	4	32
R46	2	5	2	1	3	5	5	4	4	4	2	5	42
R47	3	4	2	4	4	5	4	4	4	3	2	3	42
R48	2	4	3	2	3	4	3	4	4	4	2	4	39
R49	1	3	3	2	3	3	4	3	3	4	3	3	35

R50	3	4	3	2	1	4	3	3	4	2	1	4	34
R51	2	3	4	5	5	5	4	4	5	3	2	5	47
R52	2	4	3	3	3	4	2	4	4	4	2	4	39
R53	2	5	2	2	2	4	2	3	4	3	3	3	35
R54	1	3	3	2	3	3	2	5	4	4	2	5	37
R55	1	4	3	2	4	3	4	3	4	4	2	4	38
R56	2	4	3	2	3	4	3	4	5	5	2	5	42
R57	2	3	2	2	2	4	2	3	4	4	3	3	34
R58	2	4	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	34
R59	1	3	2	4	4	5	4	4	4	3	2	3	39
R60	2	5	4	1	3	5	5	4	4	4	3	5	45
Modus	2	4	3	2	3	4	4	4	4	3	2	4	
Rata-rata	1,9	3,8	3,1	2,7	3,3	3,8	3,4	3,7	3,9	3,3	2,4	3,9	
Max	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Min	1	2	2	1	1	3	2	2	3	1	1	2	



REKAPITULASI KUESIONER PENILAIAN PRODUK C

RESPONDEN	PRODUK C												TOTAL
	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	Q13	
R1	4	3	2	3	4	5	3	4	3	4	3	4	42
R2	1	3	4	3	3	4	4	2	4	3	4	2	37
R3	2	2	3	3	3	5	5	4	4	3	3	5	42
R4	3	3	3	3	4	4	4	2	4	3	4	4	41
R5	3	2	2	3	3	4	3	2	3	4	4	4	37
R6	1	1	2	3	3	5	2	1	4	3	5	5	35
R7	3	2	4	3	3	4	3	2	3	5	4	5	41
R8	2	2	1	2	2	5	3	3	3	5	4	2	34
R9	2	2	3	3	3	4	4	3	2	2	2	4	34
R10	2	3	3	4	5	5	4	3	5	3	4	4	45
R11	2	4	3	4	4	5	4	4	4	4	5	4	47
R12	2	4	2	1	3	5	3	4	3	5	4	4	40
R13	1	3	2	4	3	5	5	2	2	3	5	3	38
R14	1	4	2	2	1	4	2	3	4	2	4	4	33
R15	3	4	2	3	3	4	2	2	3	3	4	4	37
R16	2	3	2	3	3	3	3	2	3	4	4	3	35
R17	2	2	2	2	3	4	3	3	3	3	3	4	34
R18	1	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	41
R19	1	3	1	2	4	4	4	3	4	3	4	3	36
R20	1	3	2	1	3	4	3	2	3	4	5	4	35
R21	2	5	2	3	3	5	5	3	5	5	5	5	48
R22	1	4	3	2	4	3	5	5	4	1	3	3	38
R23	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	35
R24	3	3	3	2	4	5	4	3	4	4	4	4	43
R25	2	3	3	3	3	4	3	2	3	3	4	4	37
R26	2	4	1	3	4	4	3	3	4	3	4	3	38
R27	2	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	38
R28	5	2	2	2	5	2	5	4	2	4	5	2	40
R29	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	44
R30	3	2	2	3	3	4	4	3	3	4	5	3	39
R31	1	2	2	2	5	3	4	2	3	2	2	3	31
R32	1	3	3	2	2	4	3	3	3	3	4	4	35
R33	2	2	3	3	3	5	2	2	4	3	5	3	37
R34	2	4	2	2	3	4	3	2	3	5	4	4	38
R35	3	2	3	3	2	5	3	3	3	5	4	5	41
R36	4	2	3	2	3	4	4	3	2	2	2	4	35
R37	3	2	3	3	5	5	4	3	5	3	4	4	44
R38	4	3	1	4	4	5	4	4	4	4	5	5	47
R39	4	4	3	4	3	5	3	4	3	5	4	4	46
R40	2	4	3	5	4	5	4	2	4	3	4	4	44
R41	4	3	2	4	3	5	5	2	2	3	4	4	41
R42	2	3	2	3	3	3	3	3	4	2	4	5	37
R43	3	3	2	3	3	3	3	2	3	4	4	3	36
R44	4	3	1	3	3	3	3	2	3	4	5	5	39
R45	3	2	2	2	3	4	3	3	3	3	4	3	35
R46	4	3	2	4	4	4	4	4	4	3	5	5	46
R47	3	4	2	4	3	5	5	2	2	3	5	5	43
R48	3	3	2	2	2	4	2	3	4	2	4	4	35
R49	2	5	2	3	3	4	2	2	3	3	4	4	37

R50	5	2	2	2	5	2	5	4	3	4	4	5	43
R51	3	4	2	2	3	4	5	4	4	3	3	4	41
R52	3	4	2	3	3	4	5	4	4	3	3	4	42
R53	2	3	2	3	3	3	4	2	4	3	4	4	37
R54	2	3	2	2	3	4	3	2	3	4	4	5	37
R55	2	3	3	4	4	4	2	2	4	3	3	4	38
R56	3	3	2	2	4	4	3	2	3	5	4	4	39
R57	2	3	1	2	3	4	3	3	3	5	4	4	37
R58	2	4	2	3	3	5	4	3	2	2	2	5	37
R59	3	4	3	2	4	3	4	3	5	3	4	4	42
R60	4	4	2	2	2	4	2	2	4	3	4	4	37
Modus	2	3	2	3	3	4	3	2	3	3	4	4	
Rata-rata	2,5	3,1	2,5	2,9	3,3	4,1	3,5	2,8	3,4	3,4	3,9	3,9	
Max	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Min	1	1	1	1	1	2	2	1	2	1	2	2	



**UJI VALIDITAS KUESIONER
PENILAIAN PRODUK A**

		Correlations												
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	TOTAL
P1	Pearson	1	,284*	,384**	,357**	,068	,208	-,019	,091	,199	,297*	,123	,159	,562**
	Sig. (2-tailed)		,028	,002	,005	,607	,111	,883	,489	,127	,021	,348	,225	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P2	Pearson	,284*	1	,185	,027	,064	0,000	,063	,246	,286*	,203	,179	,060	,422**
	Sig. (2-tailed)	,028		,158	,836	,625	1,000	,635	,058	,027	,120	,172	,651	,001
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P3	Pearson	,384**	,185	1	,383**	,333**	,109	,080	,308*	,154	,181	,086	,103	,571**
	Sig. (2-tailed)	,002	,158		,003	,009	,408	,544	,017	,240	,165	,514	,435	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P4	Pearson	,357**	,027	,383**	1	,091	,221	-,204	,187	,156	,276*	,058	,100	,526**
	Sig. (2-tailed)	,005	,836	,003		,491	,090	,119	,152	,234	,033	,659	,448	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P5	Pearson	,068	,064	,333**	,091	1	,248	,262*	,249	-,189	,264*	-,040	,222	,432**
	Sig. (2-tailed)	,607	,625	,009	,491		,056	,043	,055	,149	,042	,760	,088	,001
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P6	Pearson	,208	0,000	,109	,221	,248	1	,258*	,142	,295*	,354**	,192	,194	,538**
	Sig. (2-tailed)	,111	1,000	,408	,090	,056		,047	,278	,022	,006	,142	,137	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P7	Pearson	-,019	,063	,080	-,204	,262*	,258*	1	,287*	-,012	,009	,242	,103	,278*
	Sig. (2-tailed)	,883	,635	,544	,119	,043	,047		,026	,925	,947	,063	,435	,031
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P8	Pearson	,091	,246	,308*	,187	,249	,142	,287*	1	,024	,313*	-,084	,361**	,570**
	Sig. (2-tailed)	,489	,058	,017	,152	,055	,278	,026		,856	,015	,523	,005	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P9	Pearson	,199	,286*	,154	,156	-,189	,295*	-,012	,024	1	,225	,246	-,189	,344**
	Sig. (2-tailed)	,127	,027	,240	,234	,149	,022	,925	,856		,084	,058	,148	,007
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P10	Pearson	,297*	,203	,181	,276*	,264*	,354**	,009	,313*	,225	1	,298*	,355**	,681**
	Sig. (2-tailed)	,021	,120	,165	,033	,042	,006	,947	,015	,084		,021	,005	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P11	Pearson	,123	,179	,086	,058	-,040	,192	,242	-,084	,246	,298*	1	,037	,345**
	Sig. (2-tailed)	,348	,172	,514	,659	,760	,142	,063	,523	,058	,021		,780	,007
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P12	Pearson	,159	,060	,103	,100	,222	,194	,103	,361**	-,189	,355**	,037	1	,472**
	Sig. (2-tailed)	,225	,651	,435	,448	,088	,137	,435	,005	,148	,005	,780		,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
TOTAL	Pearson	,562**	,422**	,571**	,526**	,432**	,538**	,278*	,570**	,344**	,681**	,345**	,472**	1
	Sig. (2-tailed)	,000	,001	,000	,000	,001	,000	,031	,000	,007	,000	,007	,000	
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

UJI VALIDITAS KUESIONER **PENILAIAN PRODUK B**

		Correlations												
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	TOTAL
P1	Pearson	1	,065	,325*	,191	,071	,318*	,147	,007	-,075	,217	,161	-,039	,443**
	Sig. (2-tailed)		,621	,011	,144	,591	,013	,262	,961	,572	,096	,219	,768	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P2	Pearson	,065	1	,045	-,233	-,029	,125	,059	,058	,159	,119	,131	,258*	,301*
	Sig. (2-tailed)	,621		,732	,073	,828	,342	,655	,657	,224	,364	,318	,046	,019
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P3	Pearson	,325*	,045	1	,335**	,335**	,136	,286*	,108	,022	,118	,139	,241	,555**
	Sig. (2-tailed)	,011	,732		,009	,009	,301	,027	,411	,870	,369	,290	,063	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P4	Pearson	,191	-,233	,335**	1	,443**	,022	,034	,025	-,069	-,050	-,232	-,052	,277*
	Sig. (2-tailed)	,144	,073	,009		,000	,870	,795	,848	,600	,706	,074	,691	,032
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P5	Pearson	,071	-,029	,335**	,443**	1	,180	,420**	,273*	,223	,201	,275*	,184	,659**
	Sig. (2-tailed)	,591	,828	,009	,000		,168	,001	,035	,086	,123	,033	,159	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P6	Pearson	,318*	,125	,136	,022	,180	1	,322*	,101	,306*	,289*	,175	,254*	,559**
	Sig. (2-tailed)	,013	,342	,301	,870	,168		,012	,444	,018	,025	,182	,050	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P7	Pearson	,147	,059	,286*	,034	,420**	,322*	1	,238	,020	,206	,343**	,140	,607**
	Sig. (2-tailed)	,262	,655	,027	,795	,001	,012		,067	,877	,115	,007	,286	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P8	Pearson	,007	,058	,108	,025	,273*	,101	,238	1	,196	-,158	-,117	,292*	,333**
	Sig. (2-tailed)	,961	,657	,411	,848	,035	,444	,067		,133	,228	,372	,024	,009
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P9	Pearson	-,075	,159	,022	-,069	,223	,306*	,020	,196	1	,165	-,007	,486**	,379**
	Sig. (2-tailed)	,572	,224	,870	,600	,086	,018	,877	,133		,209	,955	,000	,003
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P10	Pearson	,217	,119	,118	-,050	,201	,289*	,206	-,158	,165	1	,365**	,315*	,521**
	Sig. (2-tailed)	,096	,364	,369	,706	,123	,025	,115	,228	,209		,004	,014	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P11	Pearson	,161	,131	,139	-,232	,275*	,175	,343**	-,117	-,007	,365**	1	-,083	,414**
	Sig. (2-tailed)	,219	,318	,290	,074	,033	,182	,007	,372	,955	,004		,530	,001
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P12	Pearson	-,039	,258*	,241	-,052	,184	,254*	,140	,292*	,486**	,315*	-,083	1	,508**
	Sig. (2-tailed)	,768	,046	,063	,691	,159	,050	,286	,024	,000	,014	,530		,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
TOTAL	Pearson	,443**	,301*	,555**	,277*	,659**	,559**	,607**	,333**	,379**	,521**	,414**	,508**	1
	Sig. (2-tailed)	,000	,019	,000	,032	,000	,000	,000	,009	,003	,000	,001	,000	
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

UJI VALIDITAS KUESIONER **PENILAIAN PRODUK C**

		Correlations												
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	TOTAL
P1	Pearson	1	-,086	-,025	,121	,198	-,134	,151	,223	-,180	,268*	,113	,245	,451**
	Sig. (2-tailed)		,515	,852	,357	,129	,309	,251	,087	,170	,038	,391	,059	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P2	Pearson	-,086	1	-,072	,080	-,097	,095	,051	,132	,223	-,004	,057	,107	,306*
	Sig. (2-tailed)	,515		,584	,545	,463	,472	,697	,313	,087	,974	,666	,414	,017
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P3	Pearson	-,025	-,072	1	,360**	,179	,050	,068	,130	,236	-,069	-,114	,091	,336**
	Sig. (2-tailed)	,852	,584		,005	,170	,702	,604	,323	,069	,600	,386	,488	,009
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P4	Pearson	,121	,080	,360**	1	,215	,294*	,208	-,086	,115	-,050	,206	,126	,527**
	Sig. (2-tailed)	,357	,545	,005		,100	,023	,111	,512	,380	,703	,114	,337	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P5	Pearson	,198	-,097	,179	,215	1	-,201	,446**	,237	,223	-,013	-,038	-,107	,431**
	Sig. (2-tailed)	,129	,463	,170	,100		,124	,000	,068	,087	,920	,776	,414	,001
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P6	Pearson	-,134	,095	,050	,294*	-,201	1	-,039	-,028	,110	,160	,148	,257*	,334**
	Sig. (2-tailed)	,309	,472	,702	,023	,124		,770	,832	,404	,222	,259	,048	,009
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P7	Pearson	,151	,051	,068	,208	,446**	-,039	1	,435**	-,019	-,093	-,077	-,018	,463**
	Sig. (2-tailed)	,251	,697	,604	,111	,000	,770		,001	,888	,480	,558	,889	,000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P8	Pearson	,223	,132	,130	-,086	,237	-,028	,435**	1	,166	-,035	-,179	-,028	,420**
	Sig. (2-tailed)	,087	,313	,323	,512	,068	,832	,001		,206	,793	,172	,831	,001
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P9	Pearson	-,180	,223	,236	,115	,223	,110	-,019	,166	1	-,105	,192	,092	,386**
	Sig. (2-tailed)	,170	,087	,069	,380	,087	,404	,888	,206		,423	,142	,484	,002
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P10	Pearson	,268*	-,004	-,069	-,050	-,013	,160	-,093	-,035	-,105	1	,411**	,077	,353**
	Sig. (2-tailed)	,038	,974	,600	,703	,920	,222	,480	,793	,423		,001	,560	,006
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P11	Pearson	,113	,057	-,114	,206	-,038	,148	-,077	-,179	,192	,411**	1	,068	,373**
	Sig. (2-tailed)	,391	,666	,386	,114	,776	,259	,558	,172	,142	,001		,608	,003
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
P12	Pearson	,245	,107	,091	,126	-,107	,257*	-,018	-,028	,092	,077	,068	1	,392**
	Sig. (2-tailed)	,059	,414	,488	,337	,414	,048	,889	,831	,484	,560	,608		,002
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
TOTAL	Pearson	,451**	,306*	,336**	,527**	,431**	,334**	,463**	,420**	,386**	,353**	,373**	,392**	1
	Sig. (2-tailed)	,000	,017	,009	,000	,001	,009	,000	,001	,002	,006	,003	,002	
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

UJI RELIABILITAS **KUESIONER PENILAIAN PRODUK A**

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	60	100,0
	Excluded ^a	0	0,0
	Total	60	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,706	12

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
P1	40,02	20,898	,417	,675
P2	38,05	22,591	,287	,694
P3	38,47	21,372	,452	,673
P4	38,97	20,473	,331	,692
P5	38,42	22,484	,296	,693
P6	39,12	21,529	,410	,678
P7	38,02	23,949	,169	,706
P8	38,47	20,355	,404	,677
P9	38,40	23,261	,210	,703
P10	38,67	19,311	,547	,652
P11	38,18	23,373	,222	,702
P12	38,52	21,542	,300	,694

UJI RELIABILITAS KUESIONER PENILAIAN PRODUK B

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	60	100,0
	Excluded ^a	0	0,0
	Total	60	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,664	12

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
P1	37,12	19,223	,272	,650
P2	35,27	20,470	,130	,672
P3	35,92	18,823	,432	,626
P4	36,32	20,559	,076	,686
P5	35,77	17,368	,528	,603
P6	35,22	18,851	,438	,626
P7	35,68	17,406	,443	,617
P8	35,38	20,376	,185	,662
P9	35,12	20,308	,259	,652
P10	35,72	18,444	,354	,635
P11	36,68	19,406	,233	,657
P12	35,18	18,762	,353	,636

UJI RELIABILITAS KUESIONER PENILAIAN PRODUK C

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	60	100,0
	Excluded ^a	0	0,0
	Total	60	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,518	12

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
P1	36,75	13,648	,214	,494
P2	36,18	14,966	,100	,522
P3	36,75	14,970	,177	,503
P4	36,38	13,427	,347	,457
P5	35,92	14,179	,247	,485
P6	35,15	14,842	,147	,509
P7	35,70	13,739	,254	,481
P8	36,42	14,213	,230	,489
P9	35,83	14,514	,204	,496
P10	35,83	14,548	,127	,518
P11	35,32	14,593	,189	,499
P12	35,33	14,463	,207	,495



Data Pribadi

Tmp, Tgl Lahir : Bantul, 19 - 12 - 96
Jenis Kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Warga Negara : Indonesia
Alamat : Jl. Imogiri Barat
km.12, Trimulyo,
Jetis, Bantul,
Yogyakarta 55781

Kontak

Telepon : 083877809290
Email : arifprasetyo19@gmail.com
Instagram : @aririfprasetyo
Facebook : facebook.com/prasetyo19

Kemampuan

Komputerisasi

MS Word	★★★★★
MS Exel	★★★★★
MS Power Point	★★★★★
Internet	★★★★★
Photoshop	★★★★★
CorelDraw	★★★★★
SolidWork	★★★★★
AutoCAD	★★★★★

Kecakapan

Bhs Indonesia	★★★★★
Bhs Inggris	★★★★★

CURRICULUM VITAE

Pengalaman Organisasi

Study Club Jumat Preneur

Sebuah salah satu kelompok studi jurusan Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

» Ketua 2016 - 2017

Asisten Praktikum

Sebuah tim pelaksana praktikum jurusan Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

» Praktikum Gambar Teknik	TA 2015/2016
» Praktikum Proses Manufaktur	TA 2016/2017
» Praktikum Proses Manufaktur	TA 2017/2018

Pendidikan

SD N Kowang

» Angkatan tahun 2002

SMP N 1 Jetis

» Angkatan tahun 2008

SMK N 1 Bantul

» Jurusan Teknik Komputer dan Jaringan
» Angkatan tahun 2011

UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

» Jurusan Teknik Industri
» Angkatan tahun 2014