

LAPORAN TUGAS AKHIR

REDESAIN KEMASAN BOLU KETAN HITAM IKM A'IM

CAKE MELALUI PENDEKATAN *DESIGN THINKING* UNTUK

MENINGKATKAN ASPEK VISUAL DAN ERGONOMI

BENTUK TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Terapan



Disusun Oleh:

RIZKA YOMAN PUTERI

NIM : 21010024

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI REKAYASA PENGEMASAN

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

POLITEKNIK MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

REDESAIN KEMASAN BOLU KETAN HITAM IKM A'IM

CAKE MELALUI PENDEKATAN *DESIGN THINKING* UNTUK

MENINGKATKAN ASPEK VISUAL DAN ERGONOMI

BENTUK TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Terapan



Disusun Oleh:

RIZKA YOMAN PUTERI

NIM : 21010024

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI REKAYASA PENGEMASAN

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

POLITEKNIK MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : REDESAIN KEMASAN BOLU KETAN HITAM IKM
A'IM CAKE MELALUI PENDEKATAN *DESIGN THINKING* UNTUK MENINGKATKAN ASPEK VISUAL
DAN ERGONOMI
Penulis : Rizka Yoman Puteri
NIM : 21010024
Program Studi : Teknologi Rekayasa Pengemasan
Jurusan : Teknologi Industri
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas
Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa, 14 Juni 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Dr. Arrahmah Aprilia, S.T., M.T.
NIP 198504012015042001

Anggota 1



Angga Dwi Firmanto, S.Si., MT
NIP. 199210102022031015

Anggota 2



Elviana, S.TP., M.Si
NIP.198704242019032016

Mengetahui,
Ketua Jurusan



Ir. Haryadi Satrioso, S.T., M.T.
NIP. 198507282019031007

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : REDESAIN KEMASAN BOLU KETAN HITAM IKM
A'IM CAKE MELALUI PENDEKATAN *DESIGN THINKING* UNTUK MENINGKATKAN ASPEK VISUAL
DAN ERGONOMI

Penulis : Rizka Yoman Puteri

NIM : 21010024

Program Studi : Teknologi Rekayasa Pengemasan

Jurusan : Teknologi Industri

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan

Ditandatangani di Jakarta, tanggal 30 Juni, 2026

Pembimbing 1



Elviana, S.TP., M.Si
NIP.198704242019032016

Pembimbing 2



Fajar Mudzakkir, ST., MT.
NIP. 199706122025061006

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Elviana, S.TP., M.Si
NIP.198704242019032016

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rizka Yoman Puteri
NIM : 21010024
Program Studi : Teknologi Rekayasa Pengemasan
Jurusan : Teknologi Industri
Tahun Akademik : 2022-2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**"REDESAIN KEMASAN BOLU KETAN HITAM IKM A'IM CAKE
MELALUI PENDEKATAN *DESIGN THINKING* UNTUK
MENINGKATKAN ASPEK VISUAL DAN ERGONOMI"**

adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 30 Juni 2026

Yang menyatakan,



Rizka Yoman Puteri
NIM. 21010024

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rizka Yoman Puteri
NIM : 21010024
Program Studi : Teknologi Rekayasa Pengemasan
Jurusan : Teknologi Industri
Tahun Akademik : 2022-2026
Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

"REDESAIN KEMASAN BOLU KETAN HITAM IKM A'IM CAKE MELALUI PENDEKATAN *DESIGN THINKING* UNTUK MENINGKATKAN ASPEK VISUAL DAN ERGONOMI"

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 30 Juni 2026



Rizka Yoman Puteri
NIM. 21010024

ABSTRAK

This study aims to redesign the primary packaging of Black Sticky Rice Cake at IKM A'Im Cake, Cimahi, to resolve issues with the previous packaging, such as its plain white box appearance, minimal food labeling information, and an unsafe stapled closure system. To address these problems, this research applies the Design Thinking method through five stages: Empathize, Define, Ideate, Prototype, and Test. Based on the initial questionnaire distributed to respondents, a packaging design was developed using 310–350 gsm Ivory paper, featuring a classic traditional visual style in dark purple, a diecut window feature, and comprehensive labeling information. During the comparative testing phase via expert validation with 5 panelists, the best dieline structure measuring 22 cm x 22 cm x 7.5 cm was selected, resulting in a staple-free interlocking system. The final results demonstrate that the new packaging is highly ergonomic, easy to assemble, and securely reclosable to protect the product.

Keywords: *Packaging Redesign, Black Sticky Rice Cake, Design Thinking, Visual, Lock Ergonomics.*

Penelitian ini bertujuan merancang ulang kemasan primer produk Bolu Ketan Hitam pada IKM A'Im Cake, Cimahi guna menyelesaikan kendala pada kemasan lama seperti visualnya yang berupa kotak putih polos, informasi label pangan yang minim, serta sistem penutupan yang masih menggunakan staples sehingga kurang aman. Untuk mengatasi masalah tersebut, penelitian ini menerapkan metode pendekatan *Methods* dengan *Design Thinking* melalui lima tahapan, yaitu *Empathize, Define, Ideate, Prototype, dan Test*. Berdasarkan hasil kuesioner awal terhadap responden, dirancang kemasan berbasis kertas *Ivory* 310–350 gsm dengan gaya visual tradisional klasik berwarna ungu gelap, lengkap dengan fitur jendela (*diecut window*) serta informasi label yang ada. Pada tahap pengujian komparatif melalui uji validasi ahli bersama 5 panelis, dipilih struktur *dieline* terbaik berukuran 22 cm x 22 cm x 7,5 cm yang menghasilkan kunci lipatan (*interlocking system*) bebas staples. Hasil akhir membuktikan bahwa kemasan baru ini dinilai sangat ergonomis, mudah dirakit, serta dapat ditutup kembali secara rapat guna menjaga produk.

Kata Kunci: *Redesain Kemasan, Bolu Ketan Hitam, Design Thinking, Visual, Ergonomi Kunci.*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Program Studi Teknologi Rekayasa Pengemasan di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai editor telah menyusun laporan TA berjudul ***REDESAIN KEMASAN BOLU KETAN HITAM IKM A'IM CAKE MELALUI PENDEKATAN DESIGN THINKING UNTUK MENINGKATKAN ASPEK VISUAL DAN ERGONOMI***

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Dwi Riyono, ST., M.AK., Ph.D. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Mawan Nugraha, S.Si., M.Acc., Ph.D. Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Bapak Habibi Santoso, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Politeknik Negeri Media Kreatif.
4. Ibu Elviana, S.TP., M.Si Selaku Koordinator Program Studi Teknologi Rekayasa Pengemasan Politeknik Negeri Media Kreatif serta Pembimbing pertama saya

5. Bapak Fajar Mudzakkir, ST., MT. Selaku Pembimbing kedua saya
6. Kepada Ibu Ai Marwati, pemilik IKM A'Im Cake yang telah mengizinkan penulis untuk mengangkat permasalahan yang ada sebagai topik dalam Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen Jurusan Teknologi Industri Program Studi Teknologi Rekayasa Pengemasan Politeknik Negeri Media kreatif yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan dukungannya selama melaksanakan penelitian.
8. Kepada orang tua serta keluarga yang telah menjadi penyemangat penulis untuk menyelesaikan serangkaian persyaratan kelulusan dalam perkuliahan ini, serta tak lupa dukungan dan doa yang selalu dipanjatkan nya.
9. Serta untuk mengenang adik tercinta, yang kehadirannya selama satu bulan di dunia telah memberikan arti mendalam tentang keikhlasan dan perjuangan bagi penulis.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 30 Juni 2026

Penulis



Rizka Yoman Puteri

(21010024)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
ABSTRAK	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
1. Bagi Industri Kecil Menengah	8
2. Bagi Penulis	9
3. Bagi Instansi	9
BAB II	10
A. Kajian Teori	10
1. Konsep Desain Kemasan.....	10
2. Aspek visual Kemasan	14
3. Aspek Ergonomi Kemasan.....	18
4. Rekayasa struktur dan mekanisme penguncian.....	19
5. Pendekatan <i>Design Thinking</i>	19

B.	Hasil Penelitian yang Relevan	22
C.	Kerangka Berpikir	23
BAB III		25
A.	Jenis dan Desain Penelitian	25
1.	Jenis Penelitian	25
B.	Tempat dan Waktu Penelitian	26
1.	Tempat Penelitian	26
2.	Waktu Penelitian	27
C.	Populasi dan Sampel Penelitian	27
1.	Populasi Penelitian	27
2.	Sampel Penelitian	28
D.	Definisi Operasional Variabel	29
E.	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	30
BAB IV		34
A.	Merancang Ulang Bolu Ketan Hitam	34
1.	Empathize	34
2.	Define	48
3.	Ideate	49
4.	Prototype	59
B.	Hasil Pengujian dan Analisis Kelayakan Struktur Kunci Kemasan	
	63	
1.	Testing	64
BAB V		80
A.	Kesimpulan	80
B.	Keterbatasan Penelitian	81
C.	Saran	82
DAFTAR PUSTAKA		84
LAMPIRAN		88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kemasan Bolu Ketan Hitam	3
Gambar 2 Kerangka Berpikir	24
Gambar 3 Data pengajuan IKM	35
Gambar 4 Foto produk Bolu Ketan Hitam	37
Gambar 5 Hasil Diagram usia responden	38
Gambar 6 Hasil Diagram Pekerjaan responden.....	39
Gambar 7 Kemasan lama IKM A'im Cake	41
Gambar 8 Hasil Diagram permasalahan Kemasan lama	42
Gambar 9 Hasil Diagram Bahan yang dipakai	42
Gambar 10 Hasil Diagram tampilan kemasan lama	44
Gambar 11 Hasil Diagram informasi label pada kemasan	45
Gambar 12 Hasil Diagram <i>Diecut window</i>	45
Gambar 13 Moodboard.....	50
Gambar 14 Sketsa.....	51
Gambar 15 <i>Die cut</i> Desain A.....	52
Gambar 16 <i>Die cut</i> Desain B.....	53
Gambar 17 <i>Die Cut</i> Desain C.....	54
Gambar 18 <i>Font Victorian Serif</i>	56
Gambar 19 <i>Font San Serif</i>	56
Gambar 20 Logo.....	57
Gambar 21 Warna.....	58
Gambar 22 Contoh Pattern	59
Gambar 23 Referensi Pattern.....	59
Gambar 24 <i>Artboard</i>	60
Gambar 25 <i>Setting Bleed</i>	61
Gambar 26 Desain kemasan A	64
Gambar 27 Desain kemasan B	66
Gambar 28 Desain kemasan C	67
Gambar 29 Final Desain.....	77

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian yang Relevan	22
Tabel 2 Definisi Operasional Variabel.....	30
Tabel 3 Ringkasan masalah Ergonomi kemasan lama.....	42
Tabel 4 Ringkasan masalah visual kemasan lama	46
Tabel 5 Komponen penyusunan POV Desain Kemasan.....	48
Tabel 6 Komparasi model fisik 3 Alternatif kemasan	62
Tabel 7 Operasional Desain Kemasan (Desain Die-Cut A).....	64
Tabel 8 Operasional Desain Kemasan (Die-Cut B).....	66
Tabel 9 Operasional Desain Kemasan (Die-Cut C).....	68
Tabel 10 Instrumen Uji Validasi Akhir (Expert Judgement) Desain Kemasan Bolu Ketan Hitam IKM A'im Cake	69
Tabel 7 Skor penilaian 5 ahli terhadap 3 alternatif redesain.....	72
Tabel 8 Perbandingan Kemasan Lama dan Kemasan Baru	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis	88
Lampiran 2 Lembar bimbingan.....	89
Lampiran 3 Surat keterangan magang.....	91
Lampiran 4 Surat pernyataan kesediaan IKM.....	92
Lampiran 5 Transkripsi Wawancara.....	93
Lampiran 6 Surat Lembar Validasi.....	95
Lampiran 7 Pengolahan Data Kuesioner.....	99
Lampiran 8 Desain Alternatif kemasan.....	106
Lampiran 9 Expert Judgement	109
Lampiran 10 Final Desain kemasan	159