

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kajian terhadap Penelitian Terdahulu	4
2.2 Landasan Teori	5
2.2.1 Pengemasan produk makanan	5
2.2.2 Pengemasan vakum	6
2.2.3 Ketahanan makanan ringan	6
2.2.4 Umur simpan makanan	6
2.2.5 Produk oleh-oleh	7
2.2.6 Makanan ringan	7
2.2.7 Faktor-faktor kerusakan pada makanan	7
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	9
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	9
3.2 Metode Penelitian	9
3.2.1 Teknik pengumpulan data	9
3.2.2 Teknik penentuan informan	10
3.2.3 Teknik analisis data	11
3.2.4 Teknik penyajian data	11
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Pelaksanaan Penelitian	13
4.2 Periode Pengamatan	15
4.3 Hasil Penelitian	23
4.3.1 Hasil pengamatan selama periode pertama: 05 Maret 2025 - 05 April 2025	23
4.3.2 Hasil pengamatan selama periode kedua: 05 April - 05 Mei 2025	24
4.4 Analisa Hasil Penelitian	25
4.5 Kelebihan dan Kekurangan Penelitian Ini	27
BAB V PENUTUP	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	33

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Kondisi produk menggunakan pengemasan vakum (plastik tebal) pada 05 April 2025	15
Tabel 4.2	Kondisi produk menggunakan pengemasan vakum (plastik tipis) pada 05 April 2025	16
Tabel 4.3	Kondisi produk menggunakan pengemasan non-vakum (plastik tebal) pada 05 April 2025	17
Tabel 4.4	Kondisi produk menggunakan pengemasan non-vakum (plastik tipis) pada 05 April 2025	18
Tabel 4.5	Kondisi produk menggunakan pengemasan vakum (plastik tebal) pada 05 Mei 2025	19
Tabel 4.6	Kondisi produk menggunakan pengemasan vakum (plastik tipis) pada 05 Mei 2025	20
Tabel 4.7	Kondisi produk menggunakan pengemasan non-vakum (plastik tebal) pada 05 Mei 2025	21
Tabel 4.8	Kondisi produk menggunakan pengemasan non-vakum (plastik tipis) pada 05 Mei 2025	22
Tabel 4.9	Pengaruh pengemasan vakum terhadap ketahanan produk berdasarkan tanya jawab	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1	Pengemasan vakum dengan plastik tebal.....	13
Gambar 4.2	Pengemasan vakum dengan plastik tipis.....	13
Gambar 4.3	Pengemasan non-vakum dengan plastik tebal.....	14
Gambar 4.4	Pengemasan non-vakum dengan plastik tipis	14
Gambar 4.5	Alat vakum yang digunakan.....	14
Gambar 4.6	Kondisi produk menggunakan pengemasan vakum (plastik tebal) pada 05 April 2025	15
Gambar 4.7	Kondisi produk menggunakan pengemasan vakum (plastik tipis) pada 05 April 2025	16
Gambar 4.8	Kondisi produk menggunakan pengemasan non-vakum (plastik tebal) pada 05 April 2025	17
Gambar 4.9	Kondisi produk menggunakan pengemasan non-vakum (plastik tipis) pada 05 April 2025	18
Gambar 4.10	Kondisi produk menggunakan pengemasan vakum (plastik tebal) pada 05 Mei 2025	19
Gambar 4.11	Kondisi produk menggunakan pengemasan vakum (plastik tipis) pada 05 Mei 2025	20
Gambar 4.12	Kondisi produk menggunakan pengemasan non-vakum (plastik tebal) pada 05 Mei 2025	21
Gambar 4.13	Kondisi produk menggunakan pengemasan non-vakum (plastik tipis) pada 05 Mei 2025	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Gambar Produk yang Diambil pada Awal Penelitian dengan 4 Jenis Kemasan yang Berbeda.....	33
Lampiran 2	Gambar Produk yang Diambil pada Bulan Pertama (05 April 2025).....	34
Lampiran 3	Gambar Produk yang Diambil pada Bulan Kedua (05 Mei 2025).....	35
Lampiran 4	Bukti <i>Screenshot</i> dari Tanya Jawab Penulis dengan Narasumber melalui Aplikasi <i>WhatsApp</i>	36
Lampiran 5	Lembar Bimbingan <i>Final Project</i>	37