

PENGEMBANGAN DESAIN KEMASAN BUMBU RENDANG BUBUK UD SERBA GUNA ABADI DENGAN METODE VALUE ANALYSIS

Zahra Faradisyi¹, Guntarti Tatik Mulyati², Arita Dewi Nugrahini²

INTISARI

Indonesia merupakan negara terbesar ke 4 sebagai penghasil rempah-rempah dengan total produksi mencapai 113.649 ton. Menurut Survei Sosial Ekonomi Nasional, di dapati bahwa konsumsi per tahun untuk bumbu masak kemasan selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya dengan rata-rata pertumbuhan 9,13%. Dengan besarnya rata-rata pertumbuhan konsumsi untuk bumbu masak kemasan, maka perlu diperhatikan pengemasan dan mutu dari produk yang dikemas. Bumbu rendang bubuk adalah salah satu produk yang memiliki banyak peminat dengan kendala yang sering ditemui diantaranya kemasan primer yang mudah pecah, pengemasan yang kurang baik serta tidak lengkapnya atribut label kemasan. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, perlu dilakukannya pengembangan desain kemasan yang bertujuan untuk mendapatkan konsep desain kemasan produk Bumbu Rendang Bubuk yang memiliki *value* tertinggi.

Pengembangan desain kemasan Bumbu Rendang Bubuk dilakukan dengan metode *value analysis*. Metode ini dilakukan dalam lima tahap, diantaranya tahap informasi, tahap kreatif, tahap analisis, tahap pengembangan serta tahap rekomendasi. Metode ini akan memberikan hasil akhir berupa konsep kemasan yang memiliki *value*. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dari 5 konsep kemasan yang diuji di dapati bahwa konsep kemasan 2 memiliki *value* tertinggi sebesar 1,31 dengan spesifikasi kemasan menggunakan bahan kemasan aluminium foil kombinasi plastik, berbentuk *standing pouch* dengan bagian transparan persegi panjang, terdapat *notch*/titik pembuka kemasan dan *ziplock* serta pelabelan kemasan yang sudah lengkap. Berdasarkan evaluasi kemasan terhadap 5 kemasan dan 1 kemasan kontrol, kemasan 2 memiliki umur simpan terlama yakni selama 131 hari serta berdasarkan hasil uji proksimat yang dilakukan, kemasan 2 merupakan kemasan yang dapat menyimpan sampel dengan hasil yang tidak berbeda signifikan ($p\text{ value} > 0,05$) dengan sampel kontrol.

Kata kunci: bumbu, kemasan, proksimat, SNI, *value analysis*

¹ Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

² Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

DEVELOPMENT OF PACKAGING DESIGN OF RENDANG POWDER SEASONING AT UD SERBA GUNA ABADI WITH VALUE ANALYSIS METHOD

Zahra Faradisyyi¹, Guntarti Tatik Mulyati², Arita Dewi Nugrahini²

ABSTRACT

Indonesia is the 4th largest producer of spices with a total production of 113,649 tons. According to the National Socio-Economic Survey, per capita consumption of packaged condiments is increasing every year, with an average increase of 9.13%. In connection with the increase in the average consumption of packaged foods, it is worth paying attention to the packaging and quality of packaged products. Rendang powder seasoning is one of those products that many enthusiasts often encounter obstacles, such as easily broken main packaging, lack of packaging and incomplete packaging labels on the product packaging. To solve these problems, it is necessary to develop packaging designs that aim to achieve the design concept of Rendang powder seasoning product packaging, which is the most valuable.

Rendang powder seasoning packaging design can be developed using value analysis method. This method is implemented in five phases, including the information phase, the creation phase, the analysis phase, the development phase and the recommendation phase. This method results in a packaging concept with the highest value. Based on the research conducted, out of the five packaging concepts tested, packaging concept 2 was found to have the highest value of 1.31 with packaging specifications using composite plastic aluminum foil packaging material. A stand up bag with a rectangular clear section, the package has a notch/opening and zipper and full package labeling. Based on the evaluation of packaging from 5 new packaging and 1 control packaging, packaging 2 has the longest shelf life of 131 days and based on the results of the proximate test conducted, packaging 2 is packaging with a sample that does not differ significantly (p value>0.05) with the control sample.

Keywords: packaging, proximate, seasoning, SNI, value analysis

¹Student of Agroindustrial Technology Department, Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada

²Lecturer of Agroindustrial Technology Department, Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada