

## **PENGEMBANGAN PRODUK DAN DESAIN KEMASAN BERAS ANALOG BERBAHAN SAGU BERDASARKAN PENERIMAAN KONSUMEN**

Yanuarga Lalita Dwiutami <sup>1</sup>, Suharno <sup>2</sup>, Mohammad Affan Fajar Falah<sup>2</sup>

### **INTISARI**

Beras analog merupakan tiruan beras yang dibuat dari bahan-bahan non padi seperti umbi-umbian dan sereal yang bentuk maupun komposisi gizinya mendekati beras padi dan menjadi salah satu alternatif pangan sehat. Namun, beras analog belum sepenuhnya dikenal dan diterima oleh masyarakat akibat ketersediaan produk yang kurang memenuhi selera masyarakat karena karakteristik fisik beras analog belum menyerupai beras padi pada umumnya, kurangnya pengetahuan masyarakat terkait pemenuhan gizi beras analog, serta terdapat beberapa atribut beras yang mengganggu penerimaan saat dikonsumsi. Selain produk, peran desain kemasan juga sangat penting untuk membantu memperkenalkan produk ke konsumen serta mempertahankan kualitas produk mengingat kurangnya kreativitas beberapa UMKM lokal dalam mendesain kemasan beras analog. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui prioritas atribut kebutuhan konsumen dalam pengembangan produk dan desain kemasan beras analog, menghasilkan konsep terpilih beras dan nasi analog, serta desain kemasannya berdasarkan *value* akhir tertinggi yang dihitung dari nilai performansi produk dan biaya produksi.

Penelitian ini menggunakan metode pengembangan produk yaitu *Value Engineering* yang terdiri dari 5 tahap yaitu tahap informasi, kreatif, analisis, pengembangan, dan rekomendasi. Penelitian diawali dengan mengidentifikasi informasi terkait kebutuhan konsumen terhadap produk dan desain kemasan beras analog melalui penyebaran kuesioner. Selanjutnya akan dilakukan pengembangan produk dan analisis terkait sifat fungsional produk serta desain kemasan dengan mempertimbangkan aspek performansi, biaya, dan *value*.

Hasil penelitian ini berupa urutan prioritas atribut dalam pengembangan beras, nasi, dan desain kemasan analog berdasarkan tingkat kepentingan konsumen dari nilai tertinggi ke terendah yaitu tekstur, aroma, warna, dan bentuk untuk beras analog mentah; rasa, tekstur, aroma, dan warna untuk nasi analog matang; pelabelan, utilitas, bahan, desain kemasan, dan bentuk untuk desain kemasan beras analog. Selain itu, dihasilkan konsep beras dan nasi analog terpilih yaitu konsep 4 dengan formulasi bahan dasar sagu dengan penambahan tepung glukomanan 0,07 gram dan pandan *essence oil* 7 ml. Dari segi desain kemasan, konsep 1 terpilih menjadi konsep terpilih dengan spesifikasi berupa bahan kemasan kombinasi aluminium foil – plastik berbentuk *standing pouch*, terdapat bagian transparan, fitur *resealable ziplock* dan *notch*, serta memiliki kombinasi warna putih, hijau, dan kuning.

Kata kunci : beras analog, desain kemasan, pengembangan produk, *value engineering*

---

<sup>1</sup>Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP UGM

<sup>2</sup>Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP UGM

## **DEVELOPMENT PRODUCT AND PACKAGING-DESIGN OF ANALOG RICE FORM SAGOO BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE**

Yanuarga Lalita Dwiutami <sup>1</sup>, Suharno <sup>2</sup>, M. Affan Fajar Falah<sup>2</sup>

### **ABSTRACT**

Analog rice is rice made from non-rice ingredients such as tubers and cereals which are similar in shape and nutritional composition to rice and are used as a healthy food alternative. However, analog rice has not been fully accepted by public due to the availability of products don't meet people's taste because the physical characteristics of analog rice have not resembled rice, lack of knowledge of community nutrition fulfillment, and rice analog still have several attributes that interfere with consumer acceptance. In addition to product characteristics, the role of packaging is also very important to help introduce products to consumers and maintain product quality considering the lack of creativity of some local MSME in designing analog rice packaging. The purpose of this study are to determine the priority attributes of consumer needs for product and packaging-design development of analog rice, produce the best concept of analog rice products, and make packaging-design best concepts with the highest final value based on performance and cost.

This research uses Value Engineering as a product development method which consists of 5 stages: information, creativity, analysis, development, and recommendation stages. The research starting with identifying consumer needs of analog rice products and packaging-design through the distribution of questionnaires. The next stage is develop and analysis related to the functional properties of the product and packaging-design considering aspects of performance, cost, and value.

The priority of developing of raw rice, cooked rice, and packaging-design attributes is based on the level of consumer interest from high to lowest are texture aroma, color, and shape for raw rice; taste, texture, aroma, and color for cooked rice; and labels, utilities, materials, packaging graphic design, and shape for packaging-design. At the end of the study, the best raw and cooked rice were concept 4 with sago flour followed by the addition of 0.07 grams glucomannan flour and 7 ml pandan essence oil. In terms of packaging-design, the best concept is concept 1 with a combination of aluminum foil – plastic packaging material, in the form of a standing pouch with transparent section, features a resealable ziplock and notch, has a color combination of white, green, and yellow.

**Keywords:** rice analog, packaging-design, product development, value engineering

---

<sup>1</sup>Student Departement of Agroindustrial Technology FTP UGM

<sup>2</sup>Lecturer Departement of Agroindustrial Technology FTP UGM