

## **FORMULASI DAN DESAIN KEMASAN BUMBU MARINASI BUBUK VARIAN SERAI-DAUN JERUK DI PT GASOL PERTANIAN ORGANIK**

### **INTISARI**

**Oleh:**

**Helena Budi Riani**  
**21/483189/TP/13356**

Dewasa ini, kebutuhan akan kepraktisan dalam memasak semakin meningkat, sehingga produk bumbu instan menjadi solusi yang diminati masyarakat. Bumbu instan, khususnya dalam bentuk bubuk, memiliki keunggulan seperti kepraktisan dalam penggunaan sehingga dapat mempersingkat waktu memasak serta umur simpan produk yang lebih lama. Dalam upaya meningkatkan kebutuhan ini, PT Gasol Pertanian Organik, sebagai produsen bahan baku MP-ASI berbahan organik, meluncurkan inovasi baru berupa bumbu marinasi bubuk varian serai dan daun jeruk. Produk ini menawarkan keunggulan organoleptik, penggunaan bahan alami tanpa MSG, serta kemasan sekali pakai dalam bentuk *sachet* untuk mencegah penggumpalan produk dengan berat bersih 15 gram, yang berbahan aluminium guna menjaga kualitas produk. Dengan memanfaatkan ketersediaan serai dan daun jeruk yang melimpah di Kabupaten Cianjur, produk ini diharapkan menjadi pilihan yang praktis, tahan lama, dan ramah konsumen modern, sekaligus memperluas jangkauan pasar PT Gasol Pertanian Organik.

Hasil penelitian menunjukkan formula terbaik untuk bumbu marinasi bubuk varian serai dan daun jeruk adalah 38,3% serai; 11,5% daun jeruk; 10% bawang putih; 10% *sea salt*; 7% *brown sugar*; 6% paprika; 5% ketumbar; 5% lengkuas; 4% bawang merah; dan 3% cabai merah. Berdasarkan formulasi tersebut, diperoleh analisis kimia berupa kadar air sebesar 7,47%; kadar abu sebesar 14,86%; protein sebesar 13,30%; lemak sebesar 2,24%; dan karbohidrat sebesar 68,77%. Disimpulkan bahwa formulasi terbaik tersebut tidak berbeda signifikan dengan bumbu marinasi bubuk komersial X dari parameter sensoris yang telah diujikan, yang meliputi parameter warna, aroma, rasa, *aftertaste*, dan keseluruhan.

Kata kunci: Bumbu marinasi bubuk, kemasan, uji sensoris

**FORMULATION AND PACKAGING DESIGN OF DRY RUB VARIANT  
OF LEMONGRASS-KAFFIR LIME LEAVES AT PT GASOL PERTANIAN  
ORGANIK**

**ABSTRACT**

**By:**

**Helena Budi Riani**  
**21/483189/TP/13356**

Nowadays, the demand for convenience in cooking has increased, making instant seasoning products a popular solution among consumers. Instant seasonings, especially in powder form, offer advantages such as ease of use, which can shorten cooking time, as well as a longer shelf life. To meet this demand, PT Gasol Pertanian Organik, as a producer of organic MP-ASI raw materials, has launched an innovative new product: a powdered marinade seasoning variant with lemongrass and kaffir lime leaves. This product offers organoleptic benefits, uses natural ingredients without MSG, and comes in single-use sachet packaging to prevent clumping, with a net weight of 15 grams in an aluminum package to maintain product quality. By utilizing the abundance of lemongrass and kaffir lime leaves in Cianjur Regency, this product is expected to be a practical, long-lasting choice that caters to modern consumers, while also expanding the market reach of PT Gasol Pertanian Organik.

The research results indicate the best formulation for the lemongrass and kaffir lime leaf powdered marinade seasoning consists of 38.3% lemongrass, 11.5% kaffir lime leaves, 10% garlic, 10% sea salt, 7% brown sugar, 6% paprika, 5% coriander, 5% galangal, 4% shallots, and 3% red chili. Based on this formulation, chemical analysis showed a moisture content of 7.47%, ash content of 14.86%, protein content of 13.30%, fat content of 2.24%, and carbohydrate content of 68.77%. It was concluded that this formulation was not significantly different from commercial powdered marinade seasoning X in sensory parameters, including color, aroma, taste, aftertaste, and overall impression.

**Keywords:** Dry rub, packaging, sensory evaluation