



PENGEMBANGAN KEMASAN PRIMER PRODUK STIK BAWANG MENGUNAKAN METODE *VALUE ANALYSIS* (VA)

INTISARI

Oleh:

NURIANI YULI PUJI ASTUTI

20/463694/TP/12972

Kemasan berfungsi sebagai pelindung dan alat komunikasi bagi produk. Pengembangan kemasan primer pada produk stik bawang UMKM milik Ibu Yuli diperlukan untuk mengatasi kelemahan dari kemasan saat ini. Kemasan produk stik bawang UMKM milik Ibu Yuli menggunakan plastik berbahan *polypropylene* (PP) ketebalan 0,04 mm ditutup dengan *stapler* sehingga kurang efektif melindungi produk, serta belum memiliki label sesuai Peraturan BPOM Pasal 5 No. 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan. Tujuan dari penelitian ini adalah memperoleh konsep kemasan primer produk stik bawang dengan *value* tertinggi yang mampu melindungi produk, memberikan informasi, serta sesuai kebutuhan konsumen.

Penelitian ini menggunakan metode *value analysis* yang terdiri dari 5 tahap, yaitu tahap informasi (identifikasi atribut mutu kemasan sesuai kebutuhan konsumen), tahap kreatif (pemetaan atribut mutu kemasan dengan diagram FAST dan pembuatan prototipe kemasan), tahap analisis (pengujian kemasan dan produk), tahap evaluasi (perhitungan performansi, biaya, dan *value* kemasan), serta tahap rekomendasi (penentuan dan penyampaian konsep kemasan terbaik berdasarkan *value* tertinggi kepada pemilik UMKM). Dalam penelitian ini, digunakan 3 alternatif konsep kemasan yang terdiri dari kemasan konsep 1 (*standing pouch* transparan bahan *polypropylene*), kemasan konsep 2 (*standing pouch* transparan sebagian dengan bahan kombinasi *craft paper* dan laminasi *polyethylene*), serta kemasan konsep 3 (*standing pouch* transparan bahan *oriented polypropylene*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemasan konsep 2 memiliki *value* tertinggi. Kemasan berupa *standing pouch* transparan sebagian dengan bahan kombinasi *craft paper* dan laminasi *polyethylene* (PE) ketebalan 0,12 mm, dilengkapi *ziplock*, *notch*, serta label produk. Kemasan ini memiliki nilai permeabilitas sebesar 0,002228 gH₂O/m²/hari, dan mampu menjaga keutuhan stik bawang berdasarkan uji jatuh produk pada ketinggian 50, 100, dan 150 cm dengan persentase jumlah bagian utuh masing-masing sebesar 81,7%, 78,3%, dan 75% dari jumlah produk utuh awal sebanyak 60 pcs. Kemasan ini paling baik dalam meminimalkan nilai kadar air dan nilai kadar asam lemak bebas produk setelah 15 hari masa penyimpanan produk, dengan nilai kadar air produk sebesar 1,17%, nilai kadar asam lemak bebas produk sebesar 0,593% (masih sesuai batas SNI 2602-2018), serta memiliki nilai rata-rata F_{max} terkecil pada uji tekstur produk menggunakan UTM sebesar 8,3172 N, yang menunjukkan kerenyahan tertinggi di antara konsep kemasan lainnya.

Kata kunci: stik bawang, kemasan, *value analysis*

***DEVELOPMENT OF PRIMARY PACKAGING FOR STIK BAWANG
PRODUCT USING THE VALUE ANALYSIS (VA) METHOD***

ABSTRACT

By:

NURIANI YULI PUJI ASTUTI

20/463694/TP/12972

Packaging functions as a protection and communication tool for the product. Development of primary packaging for stik bawang product by Ibu Yuli's small-medium enterprise is needed to overcome the weaknesses of the current packaging. Stik bawang product by Ibu Yuli's small-medium enterprise are packaged using 0,04 mm-thick polypropylene (PP) plastic and sealed using a stapler. This packaging is less effective in protecting the product and lacks a label according to BPOM Regulation Article 5 No. 31 of 2018 on processed food labeling. The research aims to develop the concept of primary packaging for the stik bawang product with the highest value that can protect the product, provide information, and meet consumer needs.

This research used value analysis method consisting of 5 stages: information stage (identifying packaging quality attributes based on consumer needs), creative stage (mapping of packaging quality attributes with FAST diagram and creating packaging prototypes), analysis stage (packaging and product testing), evaluation stage (calculating performance, cost, and packaging value), and recommendation stage (determining and delivering the best packaging concept based on the highest value to Ibu Yuli's small-medium enterprise). In this research, 3 alternative packaging concepts were used, consisting of packaging concept 1 (transparent standing pouch made from polypropylene), packaging concept 2 (partially transparent standing pouch made from craft paper combined with polyethylene lamination), and packaging concept 3 (transparent standing pouch made from oriented polypropylene).

The results show that packaging concept 2 has the highest value. The packaging is standing pouch made of 0,12 mm-thick craft paper combined with polyethylene (PE) lamination, with a ziplock, notch, and product label. It has a permeability of 0,002228 gH₂O/m²/day and maintains product integrity in the drop test from heights of 50,100, and 150 cm with the percentage of intact parts being 81,7%, 78,3%, and 75%, respectively, from an initial total of 60 intact pieces. It is the best packaging concept in minimizing the product's water content and free fatty acid content after 15 days of product storage. The product's water content is 1,17%, free fatty acid content is 0,593% (within SNI 2602-2018 limits) and has the lowest average F_{max} value in the texture test using UTM at 8,3172 N, indicates the highest crispness among the other packaging concepts.

Keywords: stik bawang, packaging, value analysis