

## **PENGEMBANGAN KEMASAN RAMAH LINGKUNGAN PRODUK SAMBAL DENGAN METODE *VALUE ANALYSIS***

Adiatma Kurniawan Priambodo<sup>1</sup>, Mohammad Affan Fajar Falah<sup>2\*</sup>, Guntarti Tatik Mulyati<sup>2\*</sup>

### **ABSTRAK**

Kemasan makanan saat ini banyak menggunakan plastik. Plastik ini berdampak negatif bagi lingkungan seperti limbahnya yang sulit terurai, padahal penggunaannya yang terus meningkat tiap tahunnya. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk memberikan solusi kemasan makanan yang mudah terurai dan berasal dari bahan terbarukan.

Pengembangan kemasan yang ramah lingkungan menggunakan metode *Value Analysis* yang terdiri dari tahap informasi, kreativitas, analisis, evaluasi dan rekomendasi. Kemasan yang diteliti akan digunakan untuk mengemas sambal oseng mercon dengan komposisi utamanya cabai merah dan ditambah daging. Pemilihan desain kemasan melibatkan responden yang terdiri dari konsumen, pakar, dan pemilik warung makan Kiken Soup. Pengujian kemasan rancangan yang digunakan yakni uji kebocoran dan uji biodegradabilitas

Hasil penelitian ini adalah kemasan ramah lingkungan yang dibuat dengan material *Polylactic acid* (PLA) untuk sambal oseng mercon. Kemasan ini mampu mempertahankan kualitas sambal sama seperti kemasan yang saat ini digunakan, Polietilen tereflatat (PET), hingga hari keempat penyimpanan. Desain tutup kemasan yang belum presisi menyebabkan kebocoran pada posisi terbalik. Kemasan mengalami kehilangan massa 0,29% setelah dipendam selama tujuh hari dalam komposter. Terpilih dari delapan konsep kemasan rancangan yang memiliki spesifikasi sesuai kebutuhan konsumen yakni Konsep 2 dengan bentuk stoples berwarna putih pada bagian badan dan merah pada bagian tutup kemasan. Kombinasi warna dari Konsep 2 adalah merah, jingga, putih, dan hitam. Ilustrasi produk pada label kemasan yang dipakai adalah gambar daging ayam dan sambal.

Kata kunci: *kemasan ramah lingkungan, polylactic acid, value analysis*

---

<sup>1</sup> Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian

<sup>2</sup> Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian

## **DEVELOPMENT OF ENVIRONMENTALLY FRIENDLY PACKAGING FOR CONDIMENT THROUGH VALUE ANALYSIS METHOD**

Adiatma Kurniawan Priambodo<sup>1</sup>, Mohammad Affan Fajar Falah<sup>2\*</sup>, Guntarti Tatik Mulyati<sup>2\*</sup>

### **ABSTRACT**

Food packagings nowadays are mostly made of plastic. This material gives negative impact on environment for instance due to its waste which is hardly to decompose remembering the fact that it is increasing every year. Thus, the research study was conducted to give solution for food packaging to be decomposed and made of renewable material.

Development of environmentally-friendly packaging used value analysis method consisting of information, creativity, analysis, evaluation and recommendation stages. The packaging studied would be used to pack *sambal oseng mercon* with its main composition red chili and meat. Selection process of packaging design involved respondent consisting of consumer, expert and Kiken Soup owner. Test of packaging design used was leak and biodegradability tests.

Result of the study was environmental friendly packaging which was made of Polylactic acid (PLA) material for *sambal oseng mercon*. This packaging was able to maintain quality of condiment just the same as the packaging which is currently being used Polietilen tereflatat (PET), until the fourth day of storage. Design of packaging cap which had not yet in precise shape may cause leak in an upside down position.

The packaging mass loss was 0.29% after buried for seven days in composter. It was selected from eight concepts of packaging design with specification in accordance with the need of consumer. That was Concept 2 with shape of jar was white on the chest part and red for the packaging. Color combination of the Concept 2 was red, orange, white and black. Illustration of product on the packaging label used was the figure of chicken meat and condiment.

*Keywords:* enviromentally friendly packaging, Polylactic acid, value analysis

---

<sup>1</sup> Student at Departement of Agroindustrial Technology

<sup>2</sup> Lecturer at Departement of Agroindustrial Technology