

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Makanan yang sering dikonsumsi manusia pada umumnya terbagi menjadi dua jenis yaitu makanan berat dan makanan ringan, dimana makanan ringan dapat diartikan dengan jajanan yang sering dimakan di luar waktu makanan berat (makanan utama). Seiring bertambahnya jaman makanan ringan juga ikut berkembang, dari proses pengolahan sampai ke tekstur dan rasa yang beragam [1]. Salah satu makanan ringan yang selalu berkembang adalah keripik kentang, dimana bahan bakunya yaitu kentang yang mudah didapat, dan tentunya di Indonesia memiliki perkebunan kentang yang cukup melimpah, sehingga dapat diolah secara optimum. Kandungan gizi dalam kentang juga banyak, meliputi karbohidrat, sodium, serat diet, protein, vitamin C, kalium, dan zat besi [2].

Keripik kentang saat ini memiliki berbagai macam rasa, yang bisa menarik konsumen dengan penikmat rasa yang beragam. Pada studi ini keripik kentang yang diolah akan memakai rasa rujak, dimana rujak merupakan makanan pedas khas Indonesia dan sering dijumpai di pedagang kaki lima [3]. Proses pengolahan keripik kentang rasa rujak memiliki 6 tahap, yaitu pembersihan kentang, pengecilan ukuran, pencampuran, pencetakan, penggorengan dan pengepakan. Sedangkan bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik kentang rasa rujak terdiri dari kentang, air, tepung maizena, dan bumbu rujak.

Dengan bergai proses dan bahan yang dipakai, dalam meningkatkan penjualan diperlukan salah satunya yaitu desain kemasan untuk menarik konsumen. Dimana konsumen saat membeli produk akan menentukan ketertarikannya melalui visual produk yang terlihat. Sehingga penelitian ini selain merancang proses pembuatan keripik kentang rasa rujak, dilakukan juga rancang desain untuk kemasan, tentunya dengan pemilihan bahan kemasan untuk produk makanan.

I.2. Bentuk Inovasi

Keripik kentang rasa rujak merupakan suatu varian rasa yang belum ada diproduksi keripik kentang yang setara dengan potatos dan chitatos. Penggunaan rasa rujak pada keripik kentang diyakini penikmat rujak di Indonesia sangat banyak. Dengan penggunaan alat modern yang dapat digunakan secara *continue*, diharapkan produk ini dapat memenuhi kebutuhan pasar, dan kebersihan juga lebih terjamin. Bentuk inovasi yang diberikan pada laporan ini adalah produk dan

kemasan keripik kentang dengan varian rasa rujak. Dalam penggunaan kemasan digunakan bahan sebagai berikut :

- Tabung dan tutup kemasan: Dibuat dengan bahan logam dari aluminium foil.
- Visual tabung / luaran tabung: digunakan stiker vinyl yang dilaminasi.

I.3. Bentuk Produk

Produk makanan ringan kripik kentang dengan brand bernama “Potjak – Potato Rujak”. Bahan kemasan dengan bahan logam dari aluminium foil, tebal 1,5 mm, dimana bahan ini tahan terhadap suhu -2°C - 450°C dan label kemasan dari stiker vinyl yang dilaminasi dengan ketebalan total 0,02 mm, hal ini untuk menjaga label agar tidak mudah luntur saat terkena air maupun minyak, sehingga ketebalan kemasan yang digunakan sebesar 1,52 mm. Penggunaan kemasan ini dirancang untuk mempermudah dalam pemakaiannya, dimana untuk membuka kemasan ini hanya dengan menempelkan telapak tangan pada tutup kemasan, dan jari ditempatkan pada sisi luar tutup untuk menarik tutup kemasan.



Gambar 3.1. Produk Keripik Kentang