

# PENGEMBANGAN PRODUK RENDANG LOKAN TITIK HABIBIE MENGGUNAKAN METODE RASIONAL

Yuli Marni<sup>1)</sup>, Aidil Ikhsan<sup>1)</sup>

Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri dan UNIVERSITAS BUNG HATTA

Email: ymarniputri49@gmail.com

## ABSTRAK

Usaha rendang lokan Titik Habibie merupakan usaha rumahan yang bergerak dibidang kuliner khas Pesisir Selatan yaitu rendang lokan yang berbahan dari kerang lokan (*geliona erosa*). Tujuan penelitian yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah pengembangan produk rendang lokan Titik Habibie untuk memperpanjang jangka masa produk dan desain ulang kemasan rendang lokan dengan fungsi pemanas (*self heating*). Sehingga peneliti akan melakukan studi lebih lanjut untuk melakukan proses pengembangan produk dengan menggunakan metode rasional karena metode ini memiliki suatu urutan yang sistematis dalam setiap tahapannya. Sehingga didapatkan hasil evaluasi alternatif rancangan pengembangan produk dengan mempertimbangkan faktor bentuk kemasan, ukuran, keterangan informatif dan keamanan konsumen dalam aspek ergonomis.

Kata kunci: rendang lokan, pengembangan produk, metode rasional.

## PENDAHULUAN

Usaha rendang lokan Titik Habibie merupakan usaha rumahan yang bergerak dibidang kuliner khas Pesisir Selatan yaitu rendang lokan yang berbahan dari kerang lokan (*geliona erosa*) yang berada di Lakitan Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan. Pada usaha rendang lokan Titik Habibie dalam pengemasan rendang lokan menggunakan plastik bening (*polypropylene*) dan belum ada keterangan/informasi yang jelas pada kemasan seperti label halal, alamat usaha, logo dan komposisi dari produk.

Rendang pada umumnya lebih nikmat jika dimakan dalam keadaan hangat dan nasi hangat sebagai pelengkap makan, sehingga dibutuhkan inovasi baru pada produk ini untuk memanaskan rendang lokan dan nasi dengan menggabungkan antara produk rendang lokan, nasi, kemasan dan pemanas makanan (*self heating*). Dengan menggunakan *self heating* ini maka kita tidak perlu lagi menggunakan api, kompor dan listrik dalam memanaskan makanan sehingga lebih praktis dibawa dalam perjalanan, memudahkan dalam penggunaannya dan merupakan inovasi baru dalam dunia usaha. Maka, dalam penelitian ini dilakukan pengembangan Produk rendang lokan Titik Habibie dengan penambahan fungsi pemanas makanan

sehingga rendang lokan dan nasi bisa dinikmati saat panas, penambahan nasi sebagai pelengkap makanan pada saat perjalanan dan kemasan bukan hanya sebagai wadah atau pembungkus tapi memiliki fungsi lainnya yaitu sebagai pemanas makanan instan dan praktis.

## METODE

### 1. Pengembangan Produk

Pengembangan produk adalah produk asli (*original products*), produk yang disempurnakan (*improved products*), produk yang dimodifikasi (*modified products*) dan merek-merek baru yang dikembangkan sendiri oleh bagian penelitian dan pengembangan perusahaan. [1]

### 2. Metode Rasional

Metode rasional merupakan metode yang digunakan untuk perancangan produk. Tujuan dari metode rasional adalah untuk mendapatkan konsep atau desain terbaik yang dapat memenuhi kebutuhan pelanggan dengan menggunakan tahapan proses rancangan yang ada. Untuk menggunakan metode rasional, terdapat 7 langkah pengerjaan yang harus dilakukan. Langkah pertama adalah *clarifying objective*, tahap kedua *establishing function*, ketiga *setting requirement*, keempat *determining characteristic*, kelima *generating alternative*, keenam

*evaluating alternative*, dan ketujuh *improving details*. [2]

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Identifikasi Tujuan Perancangan

Perancangan kemasan ini dirancang berdasarkan aspek ergonomis yaitu efektif, nyaman, aman, sehat dan efisien.

### 2. Analisis Fungsi

Adapun sub-sub fungsi dasar dari bahagian pengembangan produk rendang lokan Titik Habibie ini yaitu kemasan yang presisi dan tahan terhadap suhu panas, item-item penjelas, bentuk dan tampilan.

### 3. Menyusun Kebutuhan

Pada tahap ini didapatkan 7 fungsi dalam proses perancangan yaitu mesin vakum, plastik emboss, *self heating*, box, bag dan pengembangan produk.

### 4. Penetapan Karakteristik Produk

Atribut kemasan produk yaitu kemasan bisa memanaskan makanan, kemasan tahan panas, tidak menimbulkan gangguan kesehatan, *brand* yang mudah diingat, ramah lingkungan, tidak mudah sobek, tidak mudah bocor, tidak mudah terkontaminasi, desain kemasan menarik, mudah dibawa saat bepergian, memiliki bentuk yang khas, warna kemasan sesuai dengan karakteristik produk, rendang bisa bertahan 2 minggu dan keterangan informasi produk lengkap seperti cara menggunakan produk, komposisi dll.

### 5. Penetapan Alternatif

Pada tahap ini dilakukan evaluasi hasil rancangan pemanas makanan yaitu mengetahui alternatif rancangan yang sudah dibuat dengan *morfologi chart* menggunakan cara mencari tahu apa saja yang menjadi solusi pada ketiga alternatif yang tersedia.

### 6. Evaluasi Alternatif

Tujuan dari evaluasi alternatif sendiri adalah untuk memperoleh solusi-solusi yang lebih tepat untuk diterapkan pada perancangan. Setelah dilakukan evaluasi maka alternatif yang dipilih adalah alternatif 1 dengan nilai total yaitu 411,32.

### 7. Penyempurnaan Rancangan Produk

Tahap akhir dari perancangan adalah proses penyempurnaan hasil rancangan yaitu bentuk kemasan rendang lokan, pengembangan produk dan logo usaha Titik Habibie. Setelah dirancang pemanas makanan rendang lokan dan nasi maka dibutuhkan waktu selama 15 menit untuk memanaskan makanan tanpa menggunakan api, kompor dan listrik.



Gambar 1. Kemasan Rendang Lokan Sebelum Didesain



Gambar 2. Kemasan Rendang Lokan Titik Habibie Setelah Didesain



Gambar 3. Desain kemasan Rendang Lokan dan Nasi Setelah Didesain

## KESIMPULAN DAN SARAN

Dari kondisi awal dalam memanaskan rendang lokan maka dilakukan perancangan pengembangan alat pemanas makanan, perancangan pengembangan alat pemanas makanan menggunakan metode rasional untuk mendapatkan hasil rancangan yang dapat memanaskan rendang tanpa menggunakan api, kompor dan listrik yang sehingga dapat mempermudah kita dalam mengkonsumsi rendang dan nasi dalam keadaan panas. Dalam memanaskan rendang lokan dan nasi hanya dibutuhkan waktu 15 menit.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1]Saladin, D. (2006). Manajemen pemasaran. Edisi Keempat, Bandung: Linda Karya.
- [2]Tsalatsagusta, N. C. (2019). Perancangan Ulang Kemasan Frozen Siomay Dengan Metode Rasional (Doctoral Dissertation, Universitas Atma Jaya Yogyakarta).