

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan penting dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi masyarakat, khususnya dalam pengembangan produk lokal dan pelestarian makanan tradisional daerah. Keberadaan UMKM tidak hanya berkontribusi dalam menciptakan lapangan kerja, tetapi juga berperan dalam mempertahankan identitas budaya melalui produk-produk khas daerah yang dihasilkan.

Salah satu produk makanan tradisional khas Aceh yang masih bertahan hingga saat ini adalah keukarah. Keukarah merupakan salah satu jenis kue tradisional yang terbuat dari bahan utama yaitu tepung beras, gula, dan air yang diolah melalui proses penggorengan dengan teknik khusus sehingga menghasilkan bentuk menyerupai jaring. Kue ini umumnya disajikan pada berbagai acara adat, perayaan hari besar keagamaan, serta dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari Aceh.

Salah satu pelaku usaha yang memproduksi keukarah adalah UMKM Dek Ta Manih yang berlokasi di Desa Matang Pasi, Kecamatan Peudada, Kabupaten Bireuen. Usaha ini mulai beroperasi sejak tahun 2015 dan dikelola oleh pasangan suami istri dengan bantuan anggota keluarga lainnya. Pada awalnya, usaha ini hanya memproduksi keukarah untuk memenuhi kebutuhan pesanan pada saat hari raya. Namun, seiring dengan meningkatnya permintaan masyarakat, produksi keukarah terus berkembang dan saat ini telah dipasarkan hingga ke beberapa daerah seperti Banda Aceh, Aceh Timur, dan Aceh Tamiang.

Dalam proses produksinya, UMKM Dek Ta Manih ini menggunakan bahan baku yang berkualitas, terutama dalam pemilihan tepung beras yang digunakan sebagai bahan utama pembuatan keukarah. Pemilihan bahan baku yang baik sangat berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu, usaha ini juga telah memiliki Izin Industri Rumah Tangga (IRT) serta sertifikat halal, sehingga produk yang dihasilkan telah memenuhi standar keamanan dan kelayakan

konsumsi. Bukti SPP-IRT dan sertifikat halal UMKM Dek Ta Manih dapat dilihat pada Lampiran IX no. 1 dan no. 2.

UMKM Dek Ta Manih masih menggunakan wadah plastik transparan sederhana dengan desain yang relatif minimal sebagai kemasan produknya. Berdasarkan hasil pengamatan, sistem penutupan kemasan masih menggunakan penjepit kertas tanpa dilengkapi penyegelan tambahan seperti selotip atau penutup yang lebih rapat. Selain itu, kemasan tersebut belum memiliki sistem perlindungan yang memadai untuk menjaga struktur produk selama proses penyimpanan maupun distribusi. Padahal, keukarah memiliki tekstur yang garing dan rapuh sehingga mudah patah apabila mengalami tekanan atau benturan. Adapun bentuk kemasan produk keukarah yang digunakan oleh UMKM Dek Ta Manih dapat dilihat pada Gambar 1.1 sebagai berikut:



Gambar 1.1 Keukarah

Sumber: Dek Ta Manih, 2026

Kondisi kemasan yang kurang optimal tersebut berpotensi menyebabkan kerusakan pada produk, seperti bentuk kue yang patah, hancur, ataupun berubah bentuk selama proses pengangkutan dan penanganan. Kerusakan fisik pada produk tidak hanya memengaruhi tampilan produk, tetapi juga dapat menurunkan kualitas serta nilai jual produk di mata konsumen. Selain itu, kemasan yang kurang kuat juga berpotensi memengaruhi tingkat keamanan dan kebersihan makanan apabila tidak mampu melindungi produk secara maksimal dari tekanan luar maupun kemungkinan kontaminasi dari lingkungan.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari pemilik usaha, produk keukarah yang dikemas dengan kondisi kemasan tersebut umumnya memiliki daya simpan sekitar 15-20 hari pada kondisi suhu ruang ($\pm 27-30^{\circ}\text{C}$). Keukarah sendiri merupakan makanan tradisional yang memiliki karakteristik kering dan renyah sehingga sangat sensitif terhadap paparan udara. Apabila produk terpapar udara dalam waktu yang lama, terutama setelah mendekati atau melewati masa simpan normal sekitar 15-20 hari pada suhu ruang, maka kualitas kue dapat mengalami penurunan, seperti tekstur yang menjadi lembek, munculnya bau tengik, serta keluarnya minyak dari produk.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kemasan yang digunakan saat ini belum sepenuhnya mampu menjaga kualitas dan daya tahan produk secara maksimal. Produk keukarah yang dipasarkan oleh UMKM Dek Ta Manih saat ini dijual dengan harga Rp. 17.000 per kemasan. Namun, dengan harga tersebut, kemasan yang digunakan masih tergolong sederhana sehingga fungsi perlindungan terhadap produk belum optimal. Oleh karena itu, diperlukan perancangan ulang kemasan yang tidak hanya memperhatikan aspek estetika, tetapi juga mampu memberikan perlindungan yang lebih baik terhadap keukarah yang bersifat rapuh. Dengan kemasan yang lebih optimal, kualitas dan kerenyahan produk diharapkan tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen. Untuk mewujudkan hal tersebut, diperlukan pendekatan yang sistematis dalam proses perancangan ulang kemasan.

Salah satu metode yang dapat digunakan adalah metode *value engineering*, yaitu suatu pendekatan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai suatu produk melalui analisis fungsi, biaya, dan kinerja sehingga dapat diperoleh alternatif desain yang lebih efektif dan efisien. Melalui penerapan metode *value engineering*, diharapkan dapat dihasilkan rancangan kemasan yang lebih fungsional, mampu melindungi produk dengan lebih baik, serta mengatasi permasalahan pada kemasan sebelumnya seperti sistem penutupan yang kurang rapat dan perlindungan produk yang belum optimal. Dengan kemasan yang lebih baik, diharapkan kualitas dan daya simpan produk tetap terjaga selama proses penyimpanan maupun distribusi, serta dapat meningkatkan nilai jual dan daya saing produk keukarah yang dihasilkan oleh UMKM Dek Ta Manih di pasaran.

Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul “Perancangan Ulang Kemasan Produk Makanan Tradisional Keukarah Khas Aceh Menggunakan Metode *Value engineering* Pada UMKM Keukarah Dek Ta Manih”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana peningkatan nilai (*value*) yang dihasilkan dari perancangan kemasan produk keukarah pada UMKM Dek Ta Manih?
2. Bagaimana perbandingan biaya kemasan produk keukarah sebelum dan sesudah dilakukan perancangan ulang pada UMKM Dek Ta Manih?
3. Bagaimana hasil rancangan ulang kemasan produk pada UMKM Dek Ta Manih yang lebih efektif, fungsional dan memiliki nilai ekonomis yang lebih baik berdasarkan metode *value engineering*?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana peningkatan nilai (*value*) yang dihasilkan dari perancangan kemasan produk keukarah pada UMKM Dek Ta Manih.
2. Untuk mengetahui bagaimana perbandingan biaya kemasan produk keukarah sebelum dan sesudah dilakukan perancangan ulang pada UMKM Dek Ta Manih.
3. Untuk mengetahui bagaimana rancangan ulang kemasan produk keukarah pada UMKM Dek Ta Manih yang lebih efektif, fungsional, dan memiliki nilai ekonomis yang lebih baik berdasarkan metode *value engineering*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang penulis harapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai peningkatan nilai (*value*) yang diperoleh dari hasil perancangan ulang kemasan produk keukarah.

2. Memberikan informasi mengenai perbandingan biaya kemasan sebelum dan sesudah dilakukan perancangan ulang sebagai dasar dalam pengambilan keputusan terkait efisiensi biaya kemasan.
3. Menghasilkan rancangan kemasan yang lebih efektif, fungsional, dan ekonomis sehingga mampu memberikan perlindungan yang lebih baik terhadap produk keukarah.

1.5 Batasan Masalah dan Asumsi

1.5.1 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini bertujuan untuk membatasi agar penelitian tidak menyimpang dari permasalahan yang ada serta menentukan secara spesifik area penelitian. Berikut merupakan batasan tersebut antara lain:

1. Penentuan kriteria dalam perancangan ulang kemasan produk keukarah pada UMKM Dek Ta Manih dilakukan berdasarkan umpan balik yang diperoleh dari hasil penyebaran kuesioner kepada responden.
2. Perancangan ulang kemasan produk dilakukan dengan mengacu pada hasil pengolahan data yang telah diperoleh dari proses penelitian.

1.5.2 Asumsi Penelitian

Adapun asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kondisi tempat penelitian tidak berubah selama penelitian berlangsung.
2. Pengumpulan data yang diperlukan, seperti wawancara dan observasi produk dapat dilakukan dengan mudah dan mendukung penelitian ini.