



PRO308 – Desain Kemasan
FUNGSI PENGEMASAN DAN LABELING



PENDAHULUAN

Kemasan pangan sesungguhnya seumur dgn peradaban manusia dan telah tersedia aneka ragam kemasan pangan

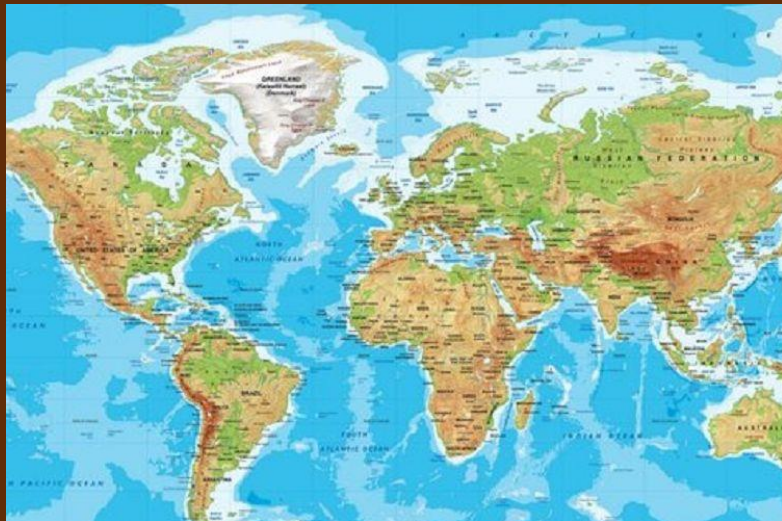
Peran kemasan pangan beragam antara lain sebagai wadah, pelindung, transportasi, promosi, dll

Trend : jenis dan volume penggunaan meningkat dari waktu ke waktu seiring dgn kemajuan IPTEK

Interaksi kemasan dengan pangan (seperti plastisizer, antioksidan, dll) berpotensi menimbulkan risiko terhadap kesehatan



- ❖ Banyak negara telah mengatur kemasan pangan (*positive list* dan *negative list* zat kontak langsung dgn pangan, *food contact substances*)
- ❖ Di tingkat nasional, ketentuan tentang kemasan pangan dimuat dalam UU No. 7/1996 tentang Pangan dan PP No. 28/2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan
- ❖ Telah dikeluarkan regulasi pelaksanaan berupa Peraturan Kepala Badan POM No. 00.05.55.6497/2007 tentang Bahan Kemasan Pangan.



DEFINISI KEMASAN PANGAN

Bahan yg digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan LANGSUNG dengan pangan maupun tidak

(UU No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan)

- Pengemasan selain berfungsi sebagai wadah, juga merupakan salah satu cara pengawetan bahan hasil pertanian, karena dapat memperpanjang umur simpan bahan
- Sebelum dibuat manusia, alam juga menyediakan kemasan untuk bahan pangan, seperti jagung dengan kelobotnya, buah dengan kulitnya, dll
- Manusia juga menggunakan kemasan untuk pelindung tubuh dari gangguan cuaca, serta agar tampak anggun dan menarik



- Sekarang ini pengemasan telah berkembang dengan pesat menjadi bidang ilmu dan teknologi yang makin canggih
- Ruang lingkup bidang pengemasan saat ini juga sudah semakin luas, dari mulai bahan yang sangat bervariasi hingga model atau bentuk dan teknologi pengemasan yang semakin canggih dan menarik.
- Bahan kemasan yang digunakan bervariasi dari bahan kertas, plastik, gelas, logam, fiber hingga bahan-bahan yang dilaminasi



- Industri bahan kemasan di Indonesia juga sudah semakin banyak, seperti industri penghasil kemasan karton, kemasan gelas, kemasan plastik, kemasan laminasi yang produknya sudah mengisi kebutuhan masyarakat dan dunia industri
- Industri kemasan di negara-negara maju telah lama berkembang menjadi perusahaan-perusahaan besar yang bergerak dalam usaha produksi bahan atau produk pengemas seperti kaleng (*American Can Co*), karton (*Pulp and Paper Co*), plastik (*Clearpack*), dll.
- Industri lain yang berkaitan dengan pengemasan adalah industri penutup kemasan seperti penutup botol (*Bericap*), *industri sealer machine* dan industri pembuat label dan kode pada kemasan





FUNGSI PENGEMASAN

Fungsi paling mendasar dari kemasan adalah untuk mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan-kerusakan, sehingga lebih mudah disimpan, diangkut dan dipasarkan

Fungsi Pengemasan Pada Bahan Pangan Secara Umum

- *Mewadahi produk selama distribusi dari produsen hingga kekonsumen*
- *Melindungi dan mengawetkan produk*
- *Sebagai identitas produk*
- *Meningkatkan efisiensi*
- *Melindungi pengaruh buruk dari luar*
- *Melindungi pengaruh buruk dari produk di dalamnya*
- *Memperluas pemakaian dan pemasaran produk*
- *Menambah daya tarik calon pembeli*
- *Sarana informasi dan iklan*
- *Memberi kenyamanan bagi pemakai*



Peranan Penting Kemasan dalam Industri Pangan

- *pengenal jatidiri/identitas produk*
- *penghias produk*
- *piranti monitor*
- *media promosi*
- *media penyuluhan atau petunjuk cara penggunaan dan manfaat produk yang ada di dalamnya*
- *bagi pemerintah kemasan dapat digunakan sebagai usaha perlindungan konsumen*
- *bagi konsumen kemasan dapat digunakan sebagai sumber informasi tentang isi/produk, dan ini diperlukan dalam mengambil keputusan untuk membeli produk tersebut atau tidak*



- Kemasan juga mempunyai sisi hitam karena sering disalahgunakan oleh produsen untuk menutupi kekurangan mutu atau kerusakan produk, mempropagandakan produk secara tidak proporsional atau menyesatkan sehingga menjurus kepada penipuan atau pemalsuan.
- Pengemasan bahan pangan juga dapat menambah biaya produksi, dan ada kalanya biaya kemasan dapat jauh lebih tinggi dari harga isinya. Biaya pengemasan utama sekitar 10-15% dari biaya produk dan biaya kemasan tambahan sekitar 5-15% dari biaya produk

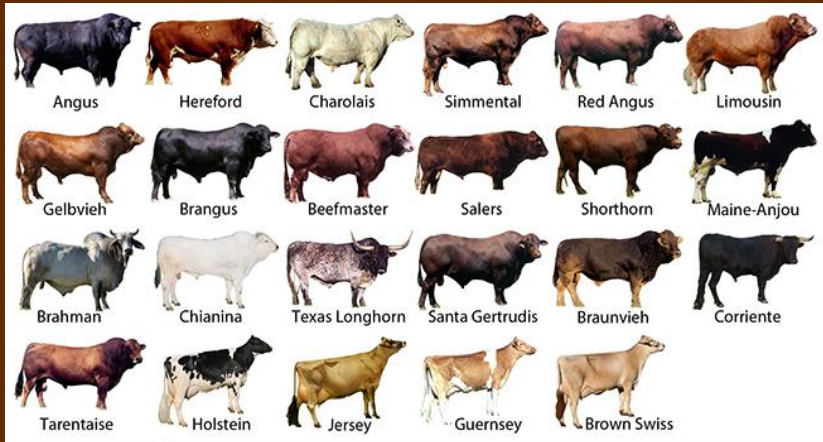


Syarat-syarat yang harus dipenuhi oleh suatu kemasan agar dapat berfungsi dengan baik

1. Harus dapat melindungi produk dari kotoran dan kontaminasi sehingga produk tetap bersih.
2. Harus dapat melindungi dari kerusakan fisik, perubahan kadar air , gas, dan penyinaran (cahaya).
3. Mudah untuk dibuka/ditutup, mudah ditangani serta mudah dalam pengangkutan dan distribusi.
4. Efisien dan ekonomis khususnya selama proses pengisian produk ke dalam kemasan.
5. Harus mempunyai ukuran, bentuk dan bobot yang sesuai dengan norma atau standar yang ada, mudah dibuang dan mudah dibentuk atau dicetak.
6. Dapat menunjukkan identitas, informasi dan penampilan produk yang jelas agar dapat membantu promosi atau penjualan.

Faktor Penyebab Tingginya tuntutan konsumen terhadap produk pangan, termasuk jenis kemasannya

- a. Faktor Demografi (umur), dengan adanya program pengaturan kelahiran dan dengan semakin baiknya tingkat kesehatan maka laju pertumbuhan penduduk semakin kecil tetapi jumlah penduduk yang mencapai usia tua semakin banyak. Hal ini mempengaruhi perubahan permintaan akan pangan.
- b. Pendidikan yang semakin meningkat, termasuk meningkatnya jumlah wanita yang mencapai tingkat pendidikan tinggi (universitas), menyebabkan tuntutan akan produk pangan yang berkualitas semakin meningkat.
- c. Imigrasi dari satu negara ke negara lain akan mempengaruhi permintaan pangan di negara yang dimasuki. Misalnya migrasi kulit hitam dari Afrika dan Asia ke Eropa atau Amerika mempengaruhi jenis produk pangan di Eropa dan Amerika.



- d. Pola konsumsi di tiap negara, misalnya konsumsi daging sapi di Amerika lebih tinggi daripada di negara-negara Asia.
- e. Kehidupan pribadi (*lifestyle*). Saat ini jumlah wanita yang bekerja sudah lebih banyak, sehingga kebutuhan akan makanan siap saji semakin tinggi, dan ini berkembang ke arah tuntutan bagaimana menemukan kemasan yang langsung dapat dimasukkan ke oven tanpa harus memindahkan ke wadah lain, serta permintaan akan *single serve packaging* juga menjadi meningkat karena dianggap lebih praktis.

Kemasan Makanan Alami

Kemasan makanan alami adalah kemasan makanan yang terbuat dari bahan dari alam, biasanya kemasan makanan ini tidak mengandung bahan kimia dan sangat mudah untuk di daur ulang. Sebelum kita mengenal **kemasan makanan** modern, **packaging makanan** alami inilah yang bisa dijadikan pembungkus makanan. **Kemasan makanan** alami ini termasuk **kemasan makanan murah** dan sangat mudah didapatkan. Contoh beberapa **packaging makanan** yang akan kita bahas pada artikel ini, adalah :

Daun Pisang

Daun pisang dapat digunakan untuk **kemasan makanan**. Cara penggunaannya dapat secara langsung atau melalui proses pelayuan terlebih dahulu, hal ini untuk lebih melenturkan daun sehingga mudah untuk dilipat dan tidak sobek atau pecah. Keuntungan memakai daun pisang untuk **kemasan makanan** ini yaitu :

- Banyak mengandung air, sehingga dengan permukaan yang licin
- Rendah menyerap panas, kedap air dan udara, maka cocok untuk digunakan untuk mengemas. Caranya ialah dengan menempatkan produk di bagian dalam daun, kemudian dilipat dengan menarik keempat bagian ujung daun ke atas, lalu dikunci dengan semat yang terbuat dari bambu. Untuk menjaga kebocoran bagian tengah kemasan, biasanya dilapisi lagi dengan daun pisang.

Daun Aren

Daun aren sebagai **kemasan makanan** biasanya hanya dipakai untuk hasil pertanian atau hasil olahan yang berbentuk padatan dan ukurannya relatif besar sebagai contoh, pengemasan pada buah durian atau gula merah dari aren.

Keuntungan **kemasan makanan** ini yaitu ukurannya yang relatif besar. Kekurangannya yaitu keadaannya yang mudah pecah, sobek, patah atau belah, oleh sebab itu daun aren yang digunakan untuk mengemas biasanya daun yang masih hijau, dan belum tua, sehingga mudah untuk dilipat.

Untuk jenis hasil olahan, penggunaan daun aren sebagai pengemas, harus mampu menutupi keseluruhan bagian produk, oleh karena itu daun yang digunakannya harus disusun secara berlapis sehingga produk yang dikemasnya dapat terlindungi dari air maupun panas.

Penggunaan daun sebagai bahan **kemasan makanan** alami sudah lazim dipakai di seluruh masyarakat Indonesia, selain murah dan praktis cara pemakaiannya, daun ini juga masih mudah didapat, akan tetapi **packaging makanan** ini bukan merupakan **kemasan makanan** yang bersifat representatif, sehingga pada saat penanganannya harus ekstra hati-hati. Karena sifatnya yang opak, **kemasan makanan** ini dapat melindungi penguraian produk yang dikemasnya dari pengaruh cahaya. Akan tetapi kelemahannya mudah robek atau pecah, dan tidak dapat mempertahankan mutu produk dalam jangka waktu yang lama.

3. Bambu dan Rotan

Kemasan makanan dari bambu dan rotan merupakan kemasan tradisional yang biasanya ditampilkan dalam bentuk anyaman. Perhatikan pula apakah **kemasan makanan** tersebut primer atau sekunder, adakah cat atau vernis yang digunakan untuk lebih menarik.

Pemakaian keranjang dari anyaman bambu untuk pengemasan, biasanya digunakan untuk buah-buahan dengan permukaan yang halus, dengan bobot yang terbatas, atau untuk hasil olahan dengan dilapisi daun, kertas dan plastik yang bertujuan agar produk yang dikemas tidak keluar dari jalinan anyaman, dan tidak terkontaminasi oleh kotoran dan air dari luar.

Kelebihan dari **kemasan makanan** yang terbuat dari anyaman bambu, adalah mampu menjaga kelembaban udara, dan dengan sifatnya yang opak, dapat melindungi bahan yang dikemasnya terhindar dari reaksi penguraian yang diakibatkan oleh sinar atau cahaya.

Akan tetapi kelemahannya **kemasan makanan** ini bila tertarik anyamannya akan terbuka dan sulit menutup kembali. Produk yang dapat dikemas antara lain; tape singkong, tahu, brem, bunga, mangga dan sebagainya. Bakul yang terbuat dari anyaman bambu biasanya digunakan untuk pengemasan sekunder, sekaligus berfungsi sebagai tempat pewadahan /penyimpanan, mendistribusikan barang. Pada acara-acara tertentu, bakul ini juga berfungsi sebagai tempat menyimpan nasi. Kelebihan dari bakul ini, selain ringan untuk dipikul juga sangat fleksibel, karena kapasitasnya dapat diatur sesuai kebutuhan. Di sebagian tempat bakul ini dipergunakan untuk menjajakan makanan oleh kaum ibu. Selain terbuat dari anyaman bambu, bakul ini dapat dibuat dari anyaman rotan, kulit sisal.

4. Kayu

Kemasan makanan kayu biasanya berbagai jenis peti yang merupakan **kemasan makanan** sekunder dan merupakan wadah yang paling tua digunakan orang sebagai bahan kemas. Perhatikan jenis kayu yang digunakan : terbuat dari bahan lunak (kayu jengjeng atau albizia). Dapat juga dari '*polywood*' atau '*veneer*'. Amati ukuran kotak, letak paku, cara mengikat simpai (lempengan atau plat logam) dan cara menutup. Wadah kayu yang dibuat dari bahan yang lebih keras (kayu keras) jarang digunakan untuk hasil pertanian.

Perhatikan **kemasan makanan** kayu yang digunakan untuk ikan asin, sayuran (kol) dan buah-buahan (apel, mangga). Bandingkan dengan **kemasan makanan** kayu yang digunakan untuk teh kering. Pada peti kayu untuk teh perlu dilapisi dengan bahan yang kedap air pada dinding bagian dalam. Hal ini diperlukan untuk mencegah penyerapan air dari luar atau penguapan dari dalam. Umumnya bentuk **kemasan makanan** kayu persegi atau persegi panjang, hal ini untuk memudahkan penataan bahan atau barang yang dikemas.

Besek Bambu, Wadah Ramah Lingkungan Yang Mulai Ditinggalkan

kata “besek” bunyinya seperti ketika membaca “bebek”. Besek bambu berbentuk kotak dengan ukuran biasanya 25×25 cm. Ada juga yang berbentuk persegi panjang, sesuai kebutuhan. Warna alaminya yaitu putih kekuningan.



Besek bambu merupakan kemasan tradisional yang sudah lama menjadi ciri khas bangsa Indonesia. Jauh sebelum munculnya kantong plastik, sudah ada besek bambu sebagai wadah apapun. Bahannya tentu berasal dari bambu yang telah dipotong dan dibelah menjadi irisan super tipis. Proses berikutnya, bambu direndam dan dibersihkan. Kemudian dianyam membentuk pola yang diinginkan. Diperlukan keahlian khusus untuk dapat memproduksi besek bambu.

besek bambu dijadikan sebagai kemasan makanan ringan oleh masyarakat Yogyakarta.





Besek memiliki celah sehingga dapat menjadi sirkulasi udara, sehingga pertumbuhan bakteri tidak mudah terpancing.

Adanya isu pemanasan global, membuat produk-produk ramah lingkungan kembali disukai konsumen. Tak hanya di pasar dalam negeri, isu pemanasan global yang menjadi permasalahan dunia membuat pasar produk kerajinan bambu semakin luas hingga seluruh dunia.

Jenis-Jenis Bambu untuk Produk Kerajinan Bambu

Tak sembarangan pohon bambu rupanya bisa menjadi produk kerajinan bambu. Terdapat beberapa jenis pohon bambu yang sering digunakan sebagai bahan dasar produk kerajinan bambu. Tentu saja pohon bambu tersebut telah terbukti secara kualitasnya untuk menjadi produk kreatif ramah lingkungan. Dikutip Titipku dalam Bappenas.go.id berikut dua jenis bambu untuk produk kerajinan bambu:



Sekian
td 01-2021