

**PRODUK *READY MEAL TO EAT* SEBAGAI ALTERNATIF
SOLUSI TERHADAP PEMENUHAN KEBUTUHAN LOGISTIK
PADA MASA TANGGAP DARURAT BENCANA**

TUGAS AKHIR

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Sarjana Pada Jurusan
Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas*



Oleh:

FANNY NABILLA

1610931015

Pembimbing:

Reinny Patrisina, Ph.D

Wisnel, M.Sc

JURUSAN TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2021

ABSTRAK

Indonesia terletak pada lingkaran api pasifik yang memiliki puluhan patahan aktif, sehingga menjadikan Indonesia rawan terhadap bencana alam. Salah satu bantuan yang diperoleh pada saat bencana yaitu bantuan bahan makanan seperti beras, mie, telur, dan sardine yang perlu diolah terlebih dahulu, sedangkan pada awal bencana alam hal ini kurang efektif karena keterbatasan alat dan ketersediaan air bersih, serta dapur umum yang baru bisa berfungsi beberapa hari setelah kejadian bencana. Untuk mengatasi hal ini, dibutuhkan bantuan makanan yang dapat langsung dimakan tanpa perlu melalui proses pengolahan terlebih dahulu (ready meal to eat). Agar ready meal to eat dapat tahan lama dilakukan pemilihan kemasan yang tepat agar memperpanjang umur simpan yang cocok pada masa tanggap darurat.

Oleh sebab itu, penelitian bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh kemasan produk ready meal to eat terhadap ketahanan produk ready meal to eat masih dapat diterima dan aman untuk dikonsumsi. Objek penelitian ini adalah produk ready meal to eat nasi dan rendang. Metode yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) merupakan metode penelitian dengan kondisi percobaan dan faktor bersifat homogen. Perlakuan yang diberikan pada penelitian yaitu proses pengemasan (P) dan jenis kemasan (K).

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan dari kedua faktor suhu pengemasan tidak memiliki pengaruh terhadap umur simpan produk RME dan jenis kemasan berpengaruh terhadap umur simpan produk RME. Jenis kemasan yang memiliki umur simpan terlama pada produk nasi maupun produk rendang yaitu kemasan boilpack, dengan proses pengemasan pemvakuman dan dilakukan sterilisasi dengan merebus pada suhu 100°C selama 15 menit, masa simpan kemasan boilpack produk nasi 14 hari dan produk rendang selama 40 hari. Harga pokok produksi kemasan boilpack produk nasi Rp 3.084 dan produk rendang Rp 25.935. Urutan kemasan dari terlama yaitu boilpack, retort, aluminium foil, dan plastik vakum.

Kata kunci: bencana, kemasan, ready meal to eat

ABSTRACT

Indonesia lies in the Pacific Ring of Fire which has dozens of active faults, making Indonesia vulnerable to natural disasters. One of the assistance obtained at the time of the disaster was food aid such as rice, noodles, eggs, and sardine that needed to be processed first, whereas at the beginning of the natural disaster this was less effective because of the limited tools and availability of clean water, as well as a new public kitchen. functioning a few days after the disaster. To overcome this, we need help food that can be eaten immediately without the need to go through a process of processing in advance (ready meal to eat). So that ready meal to eat can be durable, the selection of the right packaging is carried out to extend suitable shelf life during the emergency response period.

Therefore, this study aims to evaluate the effect of ready meal to eat product packaging on the resistance of ready meal to eat products that are still acceptable and safe for consumption. The object of this research is the ready meal to eat rice and rendang products. The method used is Completely Randomized Design (CRD) is a research method with experimental conditions and homogeneous factors. The treatment given to the research is the packaging process (P) and the type of packaging (K).

Based on the research results, it was concluded that the two packaging temperature factors had no effect on the shelf life of the RME product and the type of packaging had an effect on the shelf life of the RME product. The type of packaging that has the longest shelf life for rice and rendang products is boilpack, with a vacuum packaging process and sterilization by boiling at 100°C for 15 minutes, the Shelf life of the boilpack packaging for rice products is 14 days and rendang products for 40 days. The cost of production for the boilpack packaging for rice products is Rp. 3.084 and rendang products is Rp. 25.935. The order of packaging from the oldest is boilpack, retort, aluminum foil, and vacuum plastic.

Keywords: *disaster, packaging, ready meal to eat*