

Kamilia Nuriya NPM 19.03.3.1.1.00015. Analisis Desain Kemasan Produk Black Garlic Dengan Menggunakan Metode Value Engineering. Dibawah bimbingan **Dr.Ir. Raden Faridz, M.P. dan Dian Farida Asfan, S.T.,M.T.**

ABSTRAK

Black garlic merupakan produk fermentasi dari bawang putih yang dipanaskan pada suhu 65- 80°C dengan kelembapan 70-80% dari suhu kamar selama satu bulan. Black garlic memiliki warna hitam dan ringan karena kadar airnya berkurang serta memiliki aroma dan rasa yang tidak terlalu menyengat seperti bawang putih. Lama pemanasan pada black garlic terdapat perbedaan munculnya aktivitas antioksidan, sehingga pada pemanasan 21 hari black garlic memiliki aktivitas antioksidan paling tinggi dibandingkan dengan pemanasan hari ke-0 dan ke-7. Karena adanya peningkatan polifenol, flavonoid, dan kandungan asam askorbat selama pemanasan. Tahapan value engineering ada 5 yaitu, tahap informasi, tahap kreatif, tahap analisis, tahap pengembangan dan tahap rekomendasi. Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk menentukan atribut terpenting dalam desain kemasan Black Garlic, Untuk menentukan alternatif terbaik yang dipilih untuk kemasan Black Garlic. Desain kemasan produk Black Garlic di Sampang berdasarkan hasil penelitian menggunakan metode value engineering diperoleh atribut terpenting atau terbaik adalah bentuk kemasan dengan nilai 0,332, warna label dengan nilai 0,356 dan netto/ukuran dengan nilai 0,312 dan alternatif terbaik kemasan produk Black Garlic adalah bentuk kemasan pet jar kombinasi aluminium, dengan warna label gelap dan netto/ukuran 100 g.

Kata Kunci : Black Garlic, Desain Kemasan, Value Engineering

Kamilia Nuriya NPM 19.03.3.1.1.00015. Analysis of Black Garlic Product Packaging Design Using the Value Engineering Method. Under the guidance of **Dr.Ir. Raden Faridz, M.P. and Dian Farida Asfan, S.T.,M.T.**

ABSTRACT

Black garlic is a fermented product of garlic which is heated at a temperature of 65-80°C with humidity of 70-80% of room temperature for one month. Black garlic has a black and light color because the water content is reduced and has an aroma and taste that is not too strong like garlic. The duration of heating on black garlic has a difference in the emergence of antioxidant activity, so that at 21 days heating black garlic has the highest antioxidant activity compared to heating on days 0 and 7. Due to the increase in polyphenols, flavonoids, and ascorbic acid content during heating. There are 5 stages of value engineering, namely, the information stage, the creative stage, the analysis stage, the development stage and the recommendation stage. The purpose of this study is to determine the most important attributes in Black Garlic packaging design, to determine the best alternative chosen for Black Garlic packaging. The packaging design for Black Garlic products in Sampang based on the results of research using the value engineering method obtained the most important or best attributes, namely packaging form with a value of 0.332, label color with a value of 0.356 and net/size with a value of 0.312 and the best alternative for Black Garlic product packaging is the form of pet jar packaging. aluminum combination, with dark label color and net/size 100 g.

Keywords : Black Garlic. Packaging Desain, Value Engineering