

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan zaman yang semakin modern membuat kebutuhan dan keinginan manusia terhadap makanan semakin bervariasi. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut berbagai perusahaan berusaha membuat berbagai macam makanan berat dan makanan alternatif lainnya. Semakin berkembangnya industri pangan menyebabkan banyak produksi makanan yang serba praktis, ekonomis, menarik serta tahan lama misalnya makanan yang dikemas dalam kaleng. Hal ini menyebabkan banyak konsumen tertarik untuk mengkonsumsinya sehingga produksi makanan kaleng semakin meningkat. Saat ini produk makanan kaleng telah banyak beredar di pasaran bebas, termasuk dapat dijumpai di pasar swalayan dan pasar tradisional. Tak hanya industri besar bahkan industri rumah tangga juga telah memproduksi makanan kaleng.

Perancangan ulang merupakan proses memodifikasi, memperbaiki, atau mengubah suatu produk yang sudah ada untuk meningkatkan kinerja, fungsionalitas, keamanan, keindahan, dan efisiensi. Perancangan ulang dapat dilakukan untuk memperbaiki kekurangan dan masalah yang ditemukan pada produk yang sudah ada, atau untuk menyesuaikan produk dengan perubahan kebutuhan konsumen atau pasar. Tujuan dari perancangan ulang adalah untuk memperbaiki produk yang sudah ada agar menjadi lebih baik, lebih efisien, lebih ramah lingkungan, dan lebih sesuai dengan kebutuhan konsumen dan pasar (Khasannu, 2020).

Produk secara dapat diartikan “sebagai sekumpulan atribut fisik yang secara nyata terkait dalam sebuah bentuk dapat diidentifikasi.” Secara luas, produk merupakan sekumpulan atribut yang nyata dan tidak nyata yang didalamnya mencakup warna, kemasan, harga, presise pengencer, dan pelayanan dari pabrik dan pengencer yang mungkin diterima oleh pembeli sebagai sebuah hal yang dapat memberikan kepuasan atas keinginannya (Faisal, Fathimahhayati, & Sitania, 2021).

Pada era saat ini sudah banyak ragam jenis kemasan makanan yang beredar dikalangan masyarakat, mulai dari bentuk, jenis, hingga keunikan dari kemasan itu sendiri. Namun, kemasan kaleng merupakan jenis kemasan yang paling sering bahkan sudah umum digunakan untuk dijadikan kemasan makanan. Kaleng kemasan makanan adalah kemasan yang terbuat dari logam atau aluminium yang digunakan untuk mengemas makanan dalam jumlah besar. Kaleng makanan digunakan untuk mengemas berbagai jenis makanan seperti kacang-kacangan, buah-buahan, sayuran, daging, ikan dan lain sebagainya. Kaleng kemasan makanan mampu menjaga kualitas makanan yang disimpan dalam waktu tertentu, sehingga makanan yang terkemas masih layak untuk di konsumsi meski sudah tersimpan dalam beberapa waktu. Selain mampu menjaga kualitas makanan dalam kemasan, kemasan kaleng juga mampu menjaga keamanan dan kenyamanan pengguna pada saat menggunakan kemasan. Kemasan kaleng yang aman merupakan kemasan yang tahan terhadap benturan, mampu mencegah kebocoran, memiliki stpenelitisasi keamanan, mudah dibuka dan mampu menjaga keutuhan produk.

Penelitian dengan judul Perancangan Alat Bantu Menggunakan Metode NIDA pada Stasiun Pengeleman Industri Sendal Kulit Magetan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada dua opsi untuk fasilitas kerja. Satu opsi memiliki alat bantu meja kerja yang dapat dilipat dan dihubungkan ke mesin jahit, sedangkan opsi kedua memiliki alat bantu pengeleman di atas meja yang dilengkapi dengan roll perata lem. Berdasarkan analisis hasil kedua opsi, opsi ke-2 dipilih sebagai opsi terbaik (Al-kautsar et al., 2022).

Penelitian tersebut penulis jadikan referensi sekaligus pembanding dengan penelitian saat ini. Yang menjadi pembeda pada penelitian saat ini adalah produk yang akan diteliti, dimana peneliti sebelumnya melakukan penelitian terhadap Fasilitas kerja dengan menggunakan metode *NIDA*. Namun pada penelitian saat ini dilakukan terhadap tutup kaleng makanan dengan menggunakan metode yang sama

Tutup kaleng makanan merupakan bagian yang menutupi bagian atas kaleng kemasan makanan dan berfungsi untuk menjaga kebersihan dan kualitas makanan di dalamnya. Tutup kaleng makanan memiliki peran penting dalam menjaga kebersihan dan kualitas makanan yang dikemas di dalam kaleng. Tutup kaleng

makanan dapat menjaga kesegaran makanan dengan mencegah masuknya udara dan kelembaban ke dalam kaleng. Dengan demikian, makanan yang dikemas dalam kaleng dapat bertahan lebih lama dan tetap terjaga kualitasnya. Tutup kaleng makanan juga dapat memudahkan penyimpanan karena kaleng dapat ditumpuk dan disimpan secara rapi dan mudah diakses. Semua jenis tutup kaleng makanan dirancang untuk menjaga keamanan dan kualitas makanan di dalam kaleng serta memudahkan konsumen dalam membuka dan menutup kaleng kemasan makanan.

PT HASSANI CAN PACKAGING merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang produk kaleng makanan. PT HASSANI CAN PACKAGING sudah berdiri sejak tahun 2015 sampai sekarang yang beralamat di Kawasan Tunas Industrial Estate, Belian, Kec. Batam Kota, Kota Batam, Kepulauan Riau 29444. Produk yang dihasilkan oleh PT HASSANI CAN PACKAGING merupakan kemasan kaleng yang terdiri dari berbagai model produk, mulai dari model 200 hingga model 502.

Namun saat ini terdapat beberapa masalah yang dihadapi oleh konsumen terhadap beberapa produk yang dihasilkan oleh PT HASSANI CAN PACKAGING, yaitu pada produk dengan model 502. Model tersebut merupakan kemasan makanan dengan ukuran besar yang biasa digunakan untuk kemasan makanan siap saji dengan volume besar. Namun dengan ukuran produk yang besar ini pula, tutup kaleng sering kali sulit dibuka sehingga sering sekali konsumen mengalami masalah pada saat membuka tutup kaleng. Masalah yang dihadapi oleh konsumen adalah timbulnya rasa sakit pada jari saat membuka pengungkit yang terdapat pada tutup kaleng. Masalah lain yang dirasakan oleh konsumen yaitu timbulnya luka akibat sayatan dari bekas tutup kaleng. Luka tersebut timbul pada saat mengambil produk dari kaleng, yang mana saat mengambil makanan langsung menggunakan tangan, tangan konsumen akan tersayat pinggiran kaleng bekas sobekan dari penutup kaleng sehingga konsumen mengalami kesulitan untuk mengambil makanan dari dalam kaleng. Hal tersebut mengakibatkan konsumen mengalami kesulitan untuk mengkonsumsi langsung makanan yang dikemas dalam kaleng tersebut. Masalah-masalah yang dihadapi konsumen saat ini timbul akibat desain dari tutup kaleng saat ini yang kurang aman, khususnya untuk kemasan

makanan siap saji berukuran besar.

Berdasarkan uraian tersebut penulis akan melakukan penelitian perancangan ulang tutup kaleng yang aman sehingga masalah-masalah seperti yang telah diuraikan diatas dapat teratasi dan tidak terjadi kembali pada konsumen dikemudian hari. Untuk itu penulis menuangkan penelitian ini kedalam skripsi berjudul **“PERANCANGAN ULANG TUTUP KALENG MAKANAN YANG AMAN”**.

### **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka penulis mengidentifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Timbulnya rasa sakit pada jari saat membuka tutup kaleng.
2. Timbulnya luka sayat pada tangan saat mengambil makanan dari dalam kaleng.

### **1.3. Batasan Masalah**

Agar penelitian ini sesuai dengan yang direncanakan, serta lebih jelas dan terarah kerangka analisisnya, maka perlu adanya pembatasan permasalahan. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini hanya membahas mengenai timbulnya rasa sakit dan luka yang dialami oleh konsumen pada saat membuka tutup kaleng dan saat mengambil makanan dari kaleng.
2. Penelitian ini hanya membahas produk dengan model 502.

### **1.4. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka perumusan masalah pada penelitian ini yaitu Bagaimana merancang tutup kaleng makanan yang aman?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah Merancang ulang tutup kaleng makanan yang aman.

## **1.6. Manfaat Penelitian**

### **1.6.1. Manfaat Teoritis**

#### 1. Bagi Pembaca

Penelitian ini dapat dijadikan rujukan dan acuan untuk menambah pengetahuan mengenai perancangan produk khususnya perancangan kemasan makanan.

#### 2. Bagi Penulis

Penelitian ini bermanfaat untuk memperdalam kemampuan dalam perancangan produk serta menjadikan sarana pengetahuan tambahan yang secara teori sudah didapatkan dari dunia pendidikan.

### **1.6.2. Manfaat Praktis**

#### 1. Bagi perusahaan

Diharapkan dengan adanya perancangan produk ini mampu memberikan nilai tambah dan memperbaiki kualitas produk sehingga perusahaan mampu bersaing dengan perusahaan kompetitor.

#### 2. Bagi Universitas Putera Batam

Penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi dan acuan bagi mahasiswa Universitas Putera Batam yang memiliki kepentingan dan minat serta bakat di bidang Teknik Industri dan dapat menjadi referensi serta memberikan nilai yang lebih dalam pengembangan penelitian selanjutnya dimasa yang akan datang.