

Analisis Desain Kemasan Pada Produk Pangan Tradisional Wajik

Salma Rukhiatul Khafiza¹, Sandra Nurul Aulia², Siti Rahmawati³, Muhamad Iman⁴,
Wildan Saputra⁵, Yurandani Muharrama⁶, Dedi Sunandi⁷, Titi Rohmayanti⁸

¹Universitas Djuanda, salmarukhi04@gmail.com

²Universitas Djuanda, sandranurula05@gmail.com

³Universitas Djuanda, sitierahmawati2801@gmail.com

⁴Universitas Djuanda, muhamadiman256@gmail.com

⁵Universitas Djuanda, wldansptra512@gmail.com

⁶Universitas Djuanda, yurandanimuharrama@gmail.com

⁷Universitas Djuanda, desnan072@gmail.com

⁸Universitas Djuanda, titirohmayanti1@unida.ac.id

ABSTRACT

Wajik is one of Indonesia's traditional foods that still faces packaging challenges, especially in terms of safety, shelf life and visual appeal. This study aims to analyze different diamond packaging innovations that are able to maintain product quality while respecting cultural values. The research method used was a systematic review with the PRISMA approach, which includes four stages: identification, screening, feasibility and inclusion. The results showed that chitosan-PVA and tapioca-based edible films provided better protection than oil paper in maintaining moisture stability and preventing chemical damage such as increase in free fatty acids. Meanwhile, banana leaf packaging is considered to have symbolic and authentic value to the cultural identity of Wajik, but is less optimal in terms of durability and microbiological protection. The combination of modern and traditional packaging is a potential solution to preserve both the quality and cultural heritage of the product. This study acknowledges the limitations of the number of articles specifically discussing diamond packaging and did not include direct consumer perception data. In the future, further studies are recommended to include sensory testing and market acceptance analysis to more comprehensively measure the effectiveness of innovative packaging.

Keywords: *Packaging, Traditional Food, Wajik*

ABSTRAK

Wajik merupakan salah satu produk pangan tradisional Indonesia yang masih menghadapi tantangan dalam hal pengemasan, terutama dari segi keamanan, daya simpan, dan daya tarik visual. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis berbagai inovasi kemasan wajik yang mampu mempertahankan kualitas produk sekaligus memperhatikan nilai budaya. Metode penelitian yang digunakan adalah *systematic review* dengan pendekatan PRISMA, yang mencakup empat tahap: identifikasi,

skrining, kelayakan, dan inklusi. Hasil studi menunjukkan bahwa *edible film* berbasis kitosan-PVA dan tapioka memberikan perlindungan yang lebih baik dibandingkan kertas minyak dalam menjaga stabilitas kadar air dan mencegah kerusakan kimia seperti peningkatan asam lemak bebas. Sementara itu, kemasan daun pisang dinilai memiliki nilai simbolik dan autentik terhadap identitas budaya wajik, namun kurang optimal dari sisi ketahanan dan perlindungan mikrobiologis. Kombinasi kemasan modern dan tradisional menjadi solusi potensial dalam menjaga kualitas sekaligus warisan budaya produk. Penelitian ini menyadari keterbatasan berupa jumlah artikel yang spesifik membahas kemasan wajik dan belum melibatkan data persepsi konsumen secara langsung. Ke depan, studi lanjutan disarankan melibatkan uji sensorik dan analisis penerimaan pasar untuk mengukur efektivitas kemasan inovatif secara lebih komprehensif.

Kata Kunci: Kemasan, Pangan Tradisional, Wajik

PENDAHULUAN

Kemasan memiliki peranan penting dalam produk pangan, tidak hanya sebagai pelindung, tetapi juga sebagai media untuk meningkatkan daya tarik dan memperpanjang umur simpan produk. Produk makanan tradisional Indonesia, seperti wajik, menghadapi permasalahan dalam hal pengemasan yang berpotensi mempengaruhi kualitas produk dan daya saingnya di pasar. Wajik, yang terbuat dari campuran beras ketan, santan dan gula merah, merupakan makanan yang melambangkan nilai-nilai budaya dan tradisi kuliner adat (Wardana & Setiarto, 2024a). Namun, pengemasan wajik secara tradisional cenderung kurang efektif dalam menjaga kesegaran dan daya tarik visual produk tersebut.

Umumnya, wajik yang ada di pasaran dikemas menggunakan kertas minyak. Penggunaan kertas minyak sebagai pengemas makanan mempunyai kelemahan yaitu mengandung bahan pewarna sintetik yang dapat bermigrasi ke dalam produk (Novitasari et al., 2019a). Sehingga, inovasi kemasan untuk produk makanan tradisional, termasuk wajik, menjadi sangat penting guna meningkatkan kualitas dan keberlanjutan produk. Kemasan yang tepat dapat melindungi produk dari kerusakan, meminimalkan kontaminasi, serta menjaga kesegaran dan tekstur makanan. Selain

itu, dengan perkembangan tren konsumen yang semakin peduli terhadap aspek lingkungan dan keberlanjutan, kemasan yang ramah lingkungan menjadi aspek yang semakin diperhitungkan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi inovasi kemasan pada produk wajik, dengan fokus pada bagaimana teknologi kemasan yang lebih modern dan berkelanjutan dapat meningkatkan kualitas serta daya saing wajik di pasar. Penelitian ini menggunakan metode PRISMA untuk meninjau dan menganalisis berbagai studi yang relevan mengenai inovasi kemasan untuk produk makanan tradisional, khususnya wajik. Dengan analisis ini, diharapkan dapat ditemukan solusi kemasan yang lebih efisien, ramah lingkungan, dan mampu memenuhi tuntutan konsumen masa kini.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif melalui studi literatur berdasarkan metode PRISMA (*Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses*). Metode ini terdiri dari empat tahapan yaitu identifikasi, skrining, kelayakan, dan inklusi hasil, dengan kriteria inklusi sebagai berikut:

1. Identifikasi (*Identification*)

Pada tahap ini, penelusuran literatur dilakukan melalui beberapa database jurnal elektronik yang hanya berupa artikel *full-text* yang memuat hasil penelitian yang berkaitan dengan inovasi kemasan pada produk makanan tradisional, khususnya makanan berbasis ketan seperti wajik. Artikel berupa abstrak, *case reports*, artikel review, dan penelitian observasional dikecualikan. Rentang waktu publikasi artikel dibatasi lima tahun terakhir untuk memastikan kebaruan dan relevansi data.

2. Skrining (*Screening*)

Artikel yang telah teridentifikasi kemudian disaring berdasarkan judul dan abstrak. Tujuannya adalah untuk mengevaluasi apakah topik penelitian sesuai dengan fokus kajian, yaitu inovasi kemasan pada wajik. Artikel yang secara jelas tidak

relevan, seperti yang membahas topik non-kemasan, non-pangan, atau tidak berhubungan dengan makanan tradisional, langsung dikeluarkan pada tahap ini.

3. Kelayakan (*Eligibility*)

Artikel yang lolos tahap skrining selanjutnya ditinjau secara *full-text* untuk mengevaluasi apakah mereka memenuhi kriteria inklusi. Artikel harus memuat data empiris, membahas topik kemasan makanan tradisional (khususnya wajik atau produk sejenis), dan menyajikan hasil yang relevan dengan kualitas atau daya saing produk. Artikel yang ternyata berupa tinjauan pustaka (review), tidak tersedia dalam *full-text*, atau tidak relevan setelah dianalisis isi lengkapnya akan dikeluarkan dari tahap ini.

4. Inklusi (*Inclusion*)

Artikel yang telah melalui tiga tahap sebelumnya dan memenuhi semua kriteria inklusi, kemudian dimasukkan dalam analisis akhir. Artikel-artikel ini digunakan sebagai sumber utama dalam menyusun sintesis hasil penelitian secara kualitatif. Setiap artikel dikodekan berdasarkan jenis inovasi kemasan, teknologi yang digunakan, bahan kemasan, serta dampak terhadap kualitas dan daya saing produk.

Partisipan dalam penelitian ini tidak melibatkan responden secara langsung, melainkan menggunakan artikel ilmiah sebagai unit analisis. Jumlah sampel terdiri dari sejumlah artikel yang dipilih berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditentukan, seperti topik relevan dengan kemasan makanan tradisional, publikasi dalam lima tahun terakhir, serta telah melalui proses peer-review.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tahapan dari *Systematic Review* menggunakan metode PRISMA dengan empat tahapan, yaitu identifikasi, skrining, penilaian kelayakan, dan pemilihan hasil akhir, proses penelusuran literatur dilakukan secara sistematis dengan tujuan untuk mengumpulkan studi yang secara spesifik membahas mengenai inovasi dan efektivitas kemasan pada produk pangan tradisional wajik. Kriteria

inklusi yang diterapkan dalam seleksi meliputi: (1) artikel yang secara eksplisit membahas tentang jenis kemasan yang digunakan untuk produk wajik, (2) memiliki data empiris hasil penelitian, dan (3) ditulis dalam bahasa Indonesia atau Inggris dalam kurun waktu lima tahun terakhir. Sebaliknya, artikel yang tidak fokus pada kemasan, bersifat naratif tanpa data eksperimen, serta yang tidak relevan dengan konteks produk wajik secara langsung, dikeluarkan dari analisis. Dimana artikel yang tersedia kemudian dikaji secara menyeluruh pada bagian teks lengkap (*full-text reading*) untuk menilai apakah sesuai dengan kriteria kelayakan yang telah ditetapkan.

Setelah melalui proses kajian dan seleksi, diperoleh tiga artikel penelitian yang dinilai paling relevan dengan topik kajian. Tabel 1 berikut menyajikan ringkasan karakteristik utama dari ketiga studi terpilih, yang mencakup informasi penting sesuai dengan tujuan utama penelitian ini.

Judul Artikel	Penulis	Jenis Kemasan yang Digunakan	Metode Penelitian	Fokus Evaluasi Produk	Hasil Penelitian
Pengujian Asam Lemak Bebas pada Wajik yang Dilapisi Edible Film Khitosan-PVA	Fitria et al. (2022)	Edible film kombinasi kitosan dan PVA (Polyvinyl Alcohol)	Eksperimen laboratorium; analisis asam lemak bebas selama masa simpan	Efektivitas kemasan dalam mencegah kerusakan kimia (rancidity) pada wajik	Edible film mampu memperlambat peningkatan asam lemak bebas. Wajik tanpa pelapis mengalami peningkatan 100% lebih tinggi dalam kadar asam lemak bebas dibandingkan yang dilapisi film kitosan-PVA setelah 6 hari penyimpanan.
Pendugaan Umur Simpan Wajik yang Dikemas dengan Kertas Minyak dan Edible Film Tapioka Menggunakan Metode Akselerasi	Novitasari et al. (2019)	Kertas minyak dan edible film berbasis tapioka	Uji akselerasi metode Arrhenius; pengamatan kadar air dan water activity (aw)	Menentukan umur simpan dan stabilitas kelembaban produk	Edible film tapioka menjaga kadar air lebih stabil dibandingkan kertas minyak. Umur simpan wajik dengan edible film diperkirakan mencapai 9 hari pada suhu ruang, sedangkan kemasan kertas minyak hanya 6 hari.

Unveiling the Cultural Significance and Development of "Wajik", a Traditional Javanese Food	Wardana & Setiarto. (2024)	Kemasan tradisional dari daun pisang dan bahan alami	Studi kualitatif dan etnografi	Menilai aspek budaya dan persepsi masyarakat terhadap kemasan tradisional	Kemasan daun pisang dinilai memberi nilai autentik dan simbolis tinggi. Namun memiliki keterbatasan dalam masa simpan dan perlindungan terhadap kontaminasi. Penggabungan kemasan modern dengan desain tradisional direkomendasikan.
---	----------------------------	--	--------------------------------	---	--

Kemasan dapat diartikan sebagai media atau alat yang berfungsi untuk melindungi produk. Tujuan utama kemasan adalah memberikan keamanan bagi produk tersebut. Kemasan juga berperan penting dalam menjaga kebersihan produk dari kotoran serta dapat menambah nilai estetika sehingga produk terlihat lebih menarik dan memiliki nilai tersendiri. Secara umum, kemasan merupakan lapisan terluar yang membungkus sebuah produk dengan tujuan utama melindungi produk dari berbagai faktor seperti cuaca, benturan, dan guncangan. Segala bentuk benda yang digunakan untuk membungkus produk dapat disebut sebagai kemasan, selama memiliki fungsi melindungi produk di dalamnya (Raharjo, 2022).

Menurut Wianto & Hartanti (2022), kemasan yang dibuat menarik dapat menarik minat konsumen. Tampilan kemasan yang paling menonjol dapat meningkatkan daya tarik suatu produk, sehingga dapat mendorong minat beli konsumen. Oleh karena itu, fungsi kemasan kini tidak hanya sebatas pembungkus atau pelindung produk saja, melainkan juga sebagai alat untuk meningkatkan peluang penjualan di pasar.

Wajik tradisional biasanya menggunakan daun jagung sebagai kemasannya. Selain karena ketersediaannya yang melimpah, daun jagung dipercaya memiliki manfaat sebagai pengawet alami serta dapat memberikan cita rasa khas pada wajik. Daun jagung mengandung antioksidan, penggunaan daun jagung juga dapat membuat wajik lebih awet dan tahan lama tanpa perlu menggunakan bahan pengawet kimia (Nursani, 2021). Wajik biasanya dikemas menggunakan kertas

minyak, kertas ini sudah umum digunakan karena mudah di temukan serta harga nya yang terjangkau.

Selain kemasan utama yang bersentuhan langsung dengan produk atau yang biasa dikenal dengan kemasan primer, wajak juga biasanya menggunakan kemasan sekunder pada saat penjualan. Kemasan sekunder sendiri merupakan kemasan tambahan yang berisikan beberapa kemasan primer. Kemasan sekunder tidak bersentuhan langsung dengan produk, melainkan mengemas beberapa kemasan primer agar dapat melindungi, mempermudah proses distribusi, dan terkadang digunakan sebagai media promosi (Gurning, 2023). Biasanya, kemasan sekunder yang digunakan adalah plastik jenis PP (Polypropylene).

Hasil review dari 3 artikel menunjukkan bahwa masing-masing peneliti membahas inovasi dalam kemasan produk wajak dengan pendekatan dan fokus yang berbeda, masing-masing memiliki keunggulan dan kekurangan tersendiri. Pada penelitian (Fitria et al., 2022), membahas mengenai pemanfaatan edible film berbahan dasar kombinasi kitosan dan PVA (Polyvinyl Alcohol) sebagai kemasan inovatif untuk wajak. Kitosan merupakan biopolimer turunan kitin yang dikenal memiliki sifat antimikroba dan antioksidan. Sementara itu, PVA merupakan bahan sintetik yang fleksibel dan tahan lama, sehingga cocok digunakan sebagai pelapis makanan.

Penggunaan edible film berbahan dasar kitosan dan PVA terbukti efektif dalam menghambat oksidasi dan memperlambat peningkatan kadar asam lemak bebas, yang merupakan indikator utama kerusakan makanan. Kombinasi kitosan dan PVA menjadikan kemasan ini memiliki potensi untuk memperpanjang umur simpan wajak tanpa mengurangi kualitas rasa dan teksturnya. Namun, biaya produksi kemasan ini dikatakan cukup tinggi serta penerimaan konsumen yang masih rendah terhadap bahan-bahan seperti kitosan.

Sementara itu, penelitian oleh (Novitasari et al., 2019) membandingkan efektivitas dua jenis kemasan yang masih banyak digunakan untuk produk

tradisional wajik, yaitu kertas minyak dan edible film berbasis tapioka. Kertas minyak dikenal sebagai pembungkus tradisional yang mampu menahan kelembaban dan memberikan perlindungan fisik, namun memiliki keterbatasan dalam mengatur kadar air dan kestabilan kelembaban, yang sangat penting dalam menjaga kualitas rasa produk. Edible film dari tapioka bersifat ramah lingkungan dan mudah terurai, serta mampu membentuk pelapis yang fleksibel dan tahan lama.

Dengan menggunakan metode akselerasi Arrhenius, ditemukan bahwa edible film tapioka lebih efektif dalam mempertahankan kelembaban wajik, menghasilkan umur simpan hingga 45 hari, dibandingkan dengan kertas minyak yang hanya mampu menjaga kualitas produk selama 30 hari. Hal ini dikarenakan perbedaan kerapatan pori-pori antara dua kertas tersebut. Keunggulan edible film tapioka adalah kemampuannya dalam mengontrol kadar air dan mencegah kerusakan mikrobiologis. Namun, dalam skala produksi besar, edible film ini masih memiliki kendala seperti proses pembuatan yang harus presisi dan biaya bahan baku yang perlu diperhitungkan agar layak diterapkan secara luas di industri makanan.

Berbeda dengan kedua penelitian sebelumnya, penelitian oleh (Wardana & Setiarto, 2024) membahas mengenai kemasan daun pisang dalam konteks tradisi dan budaya. Kemasan daun pisang telah digunakan secara turun-temurun di berbagai daerah di Indonesia. Selain melindungi produk, daun pisang juga memiliki nilai budaya yang tinggi dan aroma yang khas. Dalam konteks budaya, penggunaan daun pisang sering kali dikaitkan dengan identitas lokal, tradisi, dan keaslian produk. Namun, dari segi fungsional, kemasan daun pisang memiliki banyak kekurangan mulai dari mudah rusak, tidak mampu menahan kelembaban dan oksigen dalam jangka panjang, serta kurang efektif dalam melindungi dari kontaminasi mikroorganisme. Oleh karena itu, peneliti menyarankan penggunaan kombinasi kemasan dengan cara menggabungkan daun pisang dengan teknologi pelapisan modern guna mempertahankan nilai budaya tetapi dapat meningkatkan ketahanan produk terhadap faktor lingkungan. Dengan begitu, kemasan kombinasi dianggap

dapat menjawab kebutuhan akan kemasan yang fungsional namun tetap menjaga warisan tradisional.

Kemasan kombinasi ini tidak hanya menghadirkan perlindungan fisik dan kimia yang lebih baik, tetapi juga tetap mempertahankan aspek estetika dan nilai simbolis dari kemasan tradisional. Misalnya, pelapisan edible film berbahan kitosan atau tapioka pada bagian dalam daun pisang dapat memperkuat ketahanan terhadap kelembaban dan kontaminasi mikrobiologis, tanpa menghilangkan tampilan khas dan aroma alami yang menjadi ciri khas wajik. Pendekatan ini dinilai mampu menjembatani kebutuhan pasar modern akan keamanan dan mutu pangan, sekaligus menjawab ekspektasi konsumen yang masih mengedepankan unsur keaslian (Vegasty et al., 2025). Dengan demikian, inovasi kemasan kombinasi menjadi solusi strategis yang potensial dalam pengembangan produk pangan tradisional yang berdaya saing namun tetap berakar pada identitas budaya lokal.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi kemasan berperan penting dalam meningkatkan kualitas, keamanan, dan daya saing produk pangan tradisional seperti wajik. Berdasarkan hasil review dari tiga artikel terpilih, penggunaan *edible film* berbahan kitosan-PVA dan tapioka terbukti efektif dalam memperpanjang umur simpan dan menjaga kualitas wajik dibandingkan kemasan konvensional seperti kertas minyak. Sementara itu, kemasan tradisional berbahan daun pisang tetap memiliki nilai budaya tinggi meski kurang dalam perlindungan produk. Oleh karena itu, pendekatan kemasan kombinasi antara bahan alami (daun pisang) dengan teknologi pelapisan modern dinilai sebagai solusi yang mampu menjawab kebutuhan fungsional sekaligus menjaga identitas budaya produk. Batasan dalam penelitian ini adalah keterbatasan jumlah artikel relevan yang secara spesifik membahas kemasan wajik, serta tidak tersedianya data persepsi konsumen secara langsung terhadap

kemasan inovatif. Penelitian ini berkontribusi dalam memberikan gambaran awal mengenai potensi kemasan kombinasi sebagai strategi peningkatan mutu dan keberterimaan produk tradisional di pasar modern. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan uji sensorik dan persepsi konsumen guna menilai tingkat penerimaan pasar terhadap kemasan inovatif yang diusulkan.

REFERENSI

- Fitria, E. A., Budaraga, I. K., & Zebua, S. (2022). *Pengujian Asam Lemak Bebas Pada Wajik Yang Dilapisi Edible Film Khitosan-Pva*.
- Gurning, L. R. M. (2023). *Desain Struktur Kemasan Produk Makanan Berbahan Dasar Kertas Karton sebagai Oleh-oleh Guna Meningkatkan Penjualan* (Vol. 7, Issue 2).
- Novitasari, E., Restuhadi, F., & Efendi, R. (2019a). Pendugaan Umur Simpan Wajik yang Dikemas dengan Kertas Minyak dan Edible Film Tapioka Menggunakan Metode Akselerasi. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 6(1), 1–15.
- Novitasari, E., Restuhadi, F., & Efendi, R. (2019b). Pendugaan Umur Simpan Wajik yang Dikemas dengan Kertas Minyak dan Edible Film Tapioka Menggunakan Metode Akselerasi. In *Universitas Riau JOM FAPERTA* (Vol. 6).
- Nursani, G. G. F. (2021). *Konsep “Wajit” Dalam Perspektif Masyarakat Sunda (Kajian Antropolinguistik Di Kecamatan Cililin, Kabupaten Bandung Barat)*.
- Raharjo, S. (2022). Dampak Model Kemasan dan Harga Produk terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Riset Mahasiswa Ekonomi (RITMIK)*, 4(1), 51–61.
- Vegasty, S., Kusumaningsih, T., Firdaus, M., & Istiqomah, A. (2025). Karakterisasi, Aplikasi, dan Bioaktivitas Edible Film Kitosan dengan Bahan Aktif Minyak Atsiri. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 21(1), 1.
- Wardana, A. A., & Setiarto, R. H. B. (2024a). Unveiling the cultural significance and development of “wajik”, a traditional Javanese food. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1), 22.

- Wardana, A. A., & Setiarto, R. H. B. (2024b). Unveiling the cultural significance and development of “wajik”, a traditional Javanese food. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1).
- Wianto, E., & Hartanti, M. (2022). The Role of Sustainable Packaging Design for West Java Local Products. *International Conference on Emerging Issues in Humanity Studies and Social Sciences*, 198–204.