

## **ABSTRAK**

Indonesia dikenal dengan keberagaman makanan khas dengan racikan bumbu yang unik di setiap daerah. Hal ini karena kelimpahan sumber daya alam yang tidak lepas dari budaya setempat. Salah satu yang menjadi ciri khas Indonesia dengan keunikan racikan bumbu adalah makanan khas Sumatera Barat, yaitu olahan daging seperti gulai dan rendang. Olahan daging ini dijadikan sebuah ide kreatif oleh pelaku usaha untuk berinovasi dalam dunia kuliner, yaitu dengan cara membuat racikan daging olah yang khas menjadi bumbu instan. Hal ini dapat mempermudah masyarakat dalam memasak karena tidak perlu lagi meracik bumbu. Sakato merupakan salah satu bumbu instan olahan daging khas Sumatera Barat yang menggunakan rempah-rempah kering yang dihaluskan. Walaupun keunggulannya dapat disajikan dengan cepat dan sederhana, namun Sakato memiliki aspek yang kurang diperhatikan yaitu dalam penggunaan kemasan yang kurang menjelaskan identitas aslinya sedangkan pada era ini kemasan telah memiliki fungsi penting seiring berkembangnya teknologi karena dapat memicu daya tarik dalam pengambilan keputusan untuk memilih sebuah produk. Dengan adanya penelitian ini, penulis menawarkan sebuah solusi berupa perancangan ulang identitas produk Sakato dengan lebih membawa nuansa Sumatera Barat kedalam perancangan identitas produk sehingga masyarakat dapat dengan mudah mengenal produk Sakato.