

TUGAS AKHIR
KEMASAN MAKANAN TAKE AWAY
YANG BISA DIJADIKAN WADAH UNTUK MAKAN

Diajukan Guna Melengkapi Sebagian Syarat
Dalam Mencapai Gelar Sarjana Strata Satu (S1)



Oleh :

U Diandra Rachmalia Syafitri

41918010036

Jurusan Desain Produk

Dosen Pembimbing :
Nurlela, S.Sn., M.Ds

Fakultas Desain dan Seni Kreatif
Program Studi Desain Produk
Universitas Mercu Buana
Jakarta
2022

	LEMBAR PENGESAHAN SIDANG SARJANA KOMPREHENSIF LOKAL FAKULTAS DESAIN DAN SENI KREATIF UNIVERSITAS MERCU BUANA	
---	---	---

Semester : Genap

Tahun Akademik : 2021/2022

Tugas akhir ini untuk melengkapi tugas-tugas dan memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Desain, jenjang pendidikan Strata I (S-1), Program Studi Desain Produk, Fakultas Desain dan Seni Kreatif, Universitas Mercu Buana, Jakarta.

Judul Tugas Akhir : **KEMASAN MAKANAN TAKE AWAY YANG BISA
DIJADIKAN WADAH UNTUK MAKAN**

Disusun Oleh

Nama : DIANDRA RACHMALIA SYAFITRI

NIM : 41918010036

Program Studi : Desain Produk

Fakultas : Fakultas Desain dan Seni Kreatif

Telah diajukan dan dinyatakan **LULUS** pada Sidang Sarjana Tanggal 07 JULI 2022.

Pembimbing,
UNIVERSITAS
MERCU BUANA



Nurtela, S.Sn., M.Ds

Jakarta, 20 Juli 2022

**Mengetahui,
Koordinator Tugas Akhir**



Junaidi Salam, S.Ds., M.Ds

**Mengetahui,
Ketua Program Studi Desain Produk**



Ali Ramadhan, S.Sn., M.Ds

	LEMBAR PERNYATAAN SIDANG SARJANA KOMPREHENSIF LOKAL FAKULTAS DESAIN DAN SENI KREATIF UNIVERSITAS MERCU BUANA	
---	---	---

Semester : Genap

Tahun Akademik : 2021/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : **DIANDRA RACHMALIA SYAFITRI**
 Nomor Induk Mahasiswa : **41918010036**
 Program Studi : **Desain Produk**
 Fakultas : **Fakultas Desain dan Seni Kreatif**
 Judul Tugas Akhir : **KEMASAN MAKANAN TAKE AWAY YANG BISA
DIJADIKAN WADAH UNTUK MAKAN**

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini menyatakan karya asli, bukan jiplakan (duplikat) dari karya orang lain. Apabila ternyata pernyataan saya ini tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi berupa pembatalan gelar sarjana saya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya untuk dapat dipertanggung jawabkan sepenuhnya.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, 18 Juli 2022

Yang memberikan pernyataan,



(Diandra Rachmalia Syafitri)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah ﷻ karena atas segala Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “*KEMASAN MAKANAN TAKE AWAY YANG BISA DIJADIKAN WADAH UNTUK MAKANAN*” merupakan tugas akhir dan merupakan salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana S1 Desain Produk - Fakultas Desain Dan Seni Kreatif, Universitas Mercu Buana.

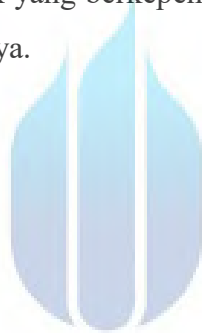
Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, akan sangat sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Junaidi Salam, S.Ds., M.Ds, sebagai Koordinator Tugas Akhir.
2. Bapak Ali Ramadhan, S.Sn., M.Ds., sebagai Ketua Program Studi Desain Produk.
3. Ibu Nurlela, S.Sn., M.Ds, selaku Dosen pembimbing yang telah berkenan memberikan bantuan, bimbingan dan dorongan diantara banyaknya kesibukan dalam membimbing penulis.
4. Semua dosen dan staff di Universitas Mercu Buana yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan banyak pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Terima Kasih untuk Orang Tua, Kakak – Adik sepupu, dan seluruh keluarga yang selalu penuh kasih sayang dan cinta untuk terus memberikan nasehat, bantuan, doa serta dukungan yang tidak pernah berhenti.
6. Terima Kasih untuk teman-teman seperjuangan Desain Produk atas segala bentuk dukungan, motivasi, serta canda tawa yang selama ini diberikan sehingga penulis selalu memiliki semangat dan motivasi selama menjalani masa perkuliahan hingga terselesainya penyusunan tesis ini.

7. Terima kasih untuk semua pihak yang telah membantu yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
8. *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for never quitting, for just being me at all times.*

Penulis juga berharap tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian berikutnya dalam rangka pengembangan ilmu pengetahuan yang lebih kompleks.

Akhir kata, dengan segala kerendahan hati penulis mempersembahkan tugas akhir ini kepada semua pihak yang berkepentingan dengan harapan semoga dapat berguna sebagaimana mestinya.



Jakarta, 20 Juli 2022

Penulis

Diandra Rachmalia Syafitri

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Perancangan	1
1.2 Judul & Interpretasi Judul	4
1.3 Tinjauan Perancangan	5
1.4 Permasalahan Perancangan	5
1.5 Manfaat Perancangan	5
BAB II. METODE PERANCANGAN	
2.1 Orisinalitas	6
2.2 Kelompok Pengguna Produk	8
2.3 Skema Proses Kerja	9
2.3.1 Skema Proses Perancangan	9
2.3.2 Skema Proses Produksi	11
BAB III. DATA & ANALISIS PERANCANGAN	
3.1 Data dan Analisa Berkaitan Dengan Aspek Fungsi Produk Perancangan.....	12
3.1.1 Data dan Analisis Kemasan Makanan yang juga berfungsi penggunaan kemasan makanan yang dijadikan wadah makan.....	12
3.1.2 Data dan Analisis Ukuran Kemasan Makanan Untuk Wadah Makan Yang Aman dan Nyaman Pada saat Dibawa dalam Perjalanan.....	21
3.1.3 Data dan Analisis Cara Memegang Kemasan Makanan Untuk Wadah Makan Pada saat Perjalanan.....	24
3.2 Data dan Analisa Berkaitan Dengan Estetika Produk Rancangan.....	27
3.2.1 Data dan Analisis Aspek Bentuk Kemasan Makanan Yang Dapat Mencitrakan Aman Untuk Dijadikan Wadah Makanan Pada saat Perjalanan	27
3.2.2 Data dan Analisa Aspek Material Kemasan Makanan yang Mencitrakan	28

Aman Bagi Pengguna dan Lingkungan Bonggol Jagung	
3.3 Data dan Analisa Berkaitan Dengan Aspek Sistem Produk Rancangan ...	29
3.3.1 Data dan Analisis Aspek Material yang Aman Untuk Digunakan Untuk Kemasan Makanan	29
3.3.2 Data dan Analisis Sistem Kunci Kemasan Makanan Yang Aman Untuk Take Away	36
3.3.3 Data dan Analisis Sistem Lapisan Dalam Kemasan Makanan Yang Aman untuk Digunakan	40
3.3.4 Data dan Analisa Sistem Stacking Yang aman saat Perjalanan	41
3.4 Data Berkaitan Dengan Aspek Pembiayaan Produk Perancangan	42
 BAB IV. KONSEP PERANCANGAN	
4.1 Konsep Dasar	43
4.2 Konsep Ukuran	44
4.3 Konsep Bentuk	45
4.4 Konsep Material	46
4.5 Konsep Warna.....	46
 BAB V. DESAIN & FINAL PAMERAN	
5.1 Desain Final	49
5.1.1 Gambar Teknik	49
5.1.2 Gambar Detail	49
5.1.3 Gambar Rendering	51
5.1.4 Hasil Akhir	52
5.1.5 Konsep Pameran	53
5.1.6 Komentar Responden	53
 BAB VI. KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	
Kesimpulan	57
 DAFTAR PUSTAKA	58
 LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

	<u>Hlmn</u>
Tabel 2.1	Produksi Sejenis 8
Tabel 3.1	Ukuran Berat Per Porsi..... 23
Tabel 3.2	Kandungan Material..... 30
Tabel 3.3	Proses Pembuatan... .. 34
Tabel 3.4	Bahan Perlengkapan..... 35
Tabel 3.5	Pembuatan Kemasan 36
Tabel 3.6	Pembiayaan Produk Perancangan 42



DAFTAR GAMBAR

	<u>Hlmn</u>
Gambar 2.1 Skema Proses Perancangan	12
Gambar 2.2 Skema Proses Produksi	14
Gambar 3.1 Pedagang Kaki Lima	12
Gambar 3.2 Kemasan Makanan Plastik	15
Gambar 3.3 Kemasan Makanan Dengan Kerusakan	16
Gambar 3.4 Persiapan Pengantaran Makanan.....	16
Gambar 3.5 Proses Pengantaran Makanan.....	17
Gambar 3.6 Sketsa Pengantaran.....	18
Gambar 3.7 Data Antropometri Tangan	22
Gambar 3.8 Sketsa Gambar	23
Gambar 3.9 Cara Memegang Pertama	24
Gambar 3.10 Cara Memegang Kedua.....	24
Gambar 3.11 Cara Memegang Ketiga.....	25
Gambar 3.12 Sketsa Memegang Pertama	26
Gambar 3.13 Sketsa Memegang Kedua.....	26
Gambar 3.14 Sketsa Pertama Aspek Bentuk	27
Gambar 3.15 Sketsa Kedua Aspek Bentuk.....	28
Gambar 3.16 Bonggol Jagung.....	30
Gambar 3.17 Kemasan Ziplock	37
Gambar 3.18 Kemasan Peel	38
Gambar 3.19 Kemasan Flip	38
Gambar 3.20 Sketsa Sistem Kunci.....	39
Gambar 3.21 Sketsa Sistem Kunci.....	40
Gambar 3.22 Kemasan Dengan Susunan Aman.....	41
Gambar 3.23 Sketsa Tumpukan Susunan Kemasan.....	42
Gambar 3.24 Sketsa Tumpukan Susunan Kemasan.....	42
Gambar 4.1 Bentuk Terpilih	45
Gambar 4.2 Material Bonggol Jagung	46
Gambar 4.3 Warna Alami Bonggol	46
Gambar 5.1 Gambar Tampak.....	49
Gambar 5.2 Gambar Potongan.....	50
Gambar 5.3 Gambar Isometri.....	50
Gambar 5.4 Gambar Detail	51
Gambar 5.4.1 Rendering Produk	52
Gambar 5.5 Hasil Akhir	52

DAFTAR LAMPIRAN

	<u>Hlmn</u>
Lampiran 1	Kartu Asistensi 60
Lampiran 2	Surat Keterangan Hasil Sidang Tugas Akhir 61

