

**SAFE DELIVERY PACKAGING DESIGN FOR HEALTHY FOOD  
CATERING SELLING BUSINESSES @slimicious.id (UMKM)**

Muhamad Gibran Yunus

41918010025

**ABSTRACT**

The packaged catering food industry is currently very fast due to the ease of transactions provided by marketplaces for consumers to choose the desired product. Production in large quantities can cause packaging to neglect the safety of the food they serve, especially in terms of presentation. Considering the large number of food service industries such as catering, restaurants and street vendors that exist in Indonesia, every food service industry, both small and large scale, should pay attention to safety for consumption. However, types of packaging such as plastic and Styrofoam do not make the food safe, because packaging such as Styrofoam clips is easily damaged, broken and dented when stacked, causing the food to fall apart easily if the packaging cannot withstand the heat or water contained in the food. The catering packaging concept consists of 3 components, namely the modular coaster, outer packaging, and tent. The concept was created by paying attention to various aspects of packaging. The dimensions designed are optimal, effective and efficient. Shapes, structures, patterns and materials are determined taking into account mechanical, cyclic and clean capabilities. As well as a visual design that is informative and makes it easier for users to operate the packaging. So as to produce catering packaging that is able to answer design problems.

Keywords: shipping packaging, safe packaging, catering packaging, environmentally friendly packaging, packaging user interaction

# DESAIN KEMASAN DELIVERY YANG AMAN UNTUK USAHA PENJUAL KATERING MAKANAN SEHAT @slimicious.id (UMKM)

Muhamad Gibran Yunus

41918010025

## ABSTRAK

Industri makanan katering dalam kemasan saat ini sangat pesat dikarenakan adanya kemudahan dalam transaksi yang disediakan marketplaces untuk konsumen memilih produk yang diinginkan. Produksi dalam jumlah yang banyak dapat menyebabkan kelalaian pada kemasan untuk menerapkan keamanan pangan yang mereka sajikan, terutama dalam hal penyajian. Mengingat banyaknya industri jasa boga seperti katering, restoran, dan penjual kaki limay yang berdiri di Indonesia maka sudah seharusnya setiap industri jasa boga baik skala kecil maupun skala besar memperhatikan keamanan untuk dikonsumsi. Namun jenis kemasan seperti plastic dan Styrofoam tidak membuat makanan tersebut aman, karena kemasan sejenis klip styrofoam mudah rusak, patah, dan penyok ketika tertumpuk, sehingga menyebabkan makanan tersebut akan mudah sekali berantakan apabila kemasan tersebut tidak dapat menahan panas atau air yang terkandung dalam makanan. Konsep kemasan katering terdiri dari 3 komponen, yaitu tatakan modular, kemasan terluar, dan tentengan. Konsep dibuat dengan memperhatikan berbagai aspek dalam kemasan. Dimensi yang dirancang optimal, efektif dan efisien. Bentuk, struktur, pola, dan bahan yang ditentukan dengan memperhatikan kemampuan mekanis, siklik dan bersih. Serta desain visual yang informatif dan memudahkan pengguna dalam mengoperasikan kemasan. Sehingga menghasilkan kemasan katering yang mampu menjawab permasalahan perancangan.

**Kata Kunci** : kemasan pengiriman, kemasan yang aman, kemasan katering, kemasan ramah lingkungan, interaksi pengguna kemasan