

PERANCANGAN INOVASI KEMASAN MAKANAN TAKEAWAY ECO-FRIENDLY UNTUK YEObI CAFE BALI

Yuvike Renatha Santoso¹, Elisabeth Christine Yuwono², Bing Bedjo Tanudjaja³

Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra,

Siwalankerto 121-131, Surabaya

Email: e12170156@john.petra.ac.id

Abstrak

Yeobi Cafe adalah sebuah kafe yang berada di Denpasar, Bali yang menyediakan makanan rumahan khas Korea dan memiliki menu berbagai macam varian toast juga hidangan nasi dan mie. Dengan kemajuan teknologi sekarang, makanan dari Yeobi Cafe dapat dipesan dengan cara takeaway maupun pesan antar melalui ojek online. Mengingat adanya larangan penggunaan plastik sekali pakai yang diberlakukan di daerah Bali, maka dilakukan perancangan inovasi kemasan makanan untuk Yeobi Cafe sehingga akan mengurangi penggunaan plastik untuk kemasan makanan Yeobi Cafe.

Kata kunci: Kemasan, Yeobi Cafe, Kemasan Inovatif, Eco-Friendly

Abstract

Title: *Eco-Friendly Takeaway Food Packaging Design Innovation for Yeobi Cafe Bali*

Yeobi Cafe is a cafe located in Denpasar, Bali that provides Korean home-cooked food and has a menu of many variants of toast as well as rice and noodle dishes. With current technological advances, food from Yeobi Cafe can be ordered by takeaway or delivery via online transportation service. Considering the ban on the use of single-use plastics in Bali, a food packaging innovation design for Yeobi Cafe was carried out so that it would reduce the use of plastic for Yeobi Cafe food packaging.

Keywords: *Packaging, Yeobi Cafe, Innovative Packaging, Eco-Friendly*

Pendahuluan

Era modern sekarang ditandai dengan majunya teknologi dan inovasi secara pesat di segala aspek kehidupan. Kebutuhan masyarakat akan sandang, pangan, papan dapat terpenuhi dengan berbagai cara yang mudah. Kebutuhan manusia akan pangan pun dapat dipenuhi dengan cara yang cukup praktis seperti cara memesan makan *online* atau *takeaway*. Banyak tempat makan mulai dari depot, warung, sampai restoran mewah pun menawarkan cara ini agar orang-orang dapat menikmati makanannya dari rumah. Makanan ini biasanya dikemas dengan rapi dalam kemasan makanan tertentu.

Sesuai dengan fungsinya, kemasan makanan dibuat untuk dapat melindungi produk dari kerusakan saat dalam perjalanan, menjaga kualitas makanan, dan juga bisa sebagai media informasi tentang produk kepada konsumen. Makanan yang dikemas pun menyesuaikan dengan kemasannya seperti misalnya untuk mengemas sup dipisah dalam tempat tersendiri dan tidak dicampur dengan isian sup, sampai di rumah konsumen dapat

mencampurkan isian dan supnya untuk dikonsumsi. Untuk membuat konsumen tertarik dan meninggalkan kesan tersendiri, kemasan makanan ini pun perlu dibuat desain kemasan.

Desain kemasan atau juga biasa disebut *packaging design* kini sangat banyak ditemukan di setiap kemasan makanan *takeaway*. Dari desain ini, konsumen dapat melihat visual yang menarik yang menggambarkan restoran atau depot tempat asal makanan. Desain kemasan menampilkan daya tarik visual dengan memanfaatkan warna, *brand*, bentuk, ilustrasi, bahan, hingga inovasi kemasan yang unik seperti kemasan 3 in 1. Hal ini cukup penting karena desain kemasan menggambarkan dan membentuk citra dari produk dan restoran itu sendiri.

Salah satu bahan kemasan makanan yang saat ini sangat sering digunakan adalah plastik. Bahan plastik secara bertahap mulai menggantikan kaca, kayu, dan logam. Hal ini dikarenakan bahan plastik mempunyai beberapa keunggulan seperti ringan, kuat, mudah dibentuk, kedap cairan dan cukup tahan terhadap bahan

kimia, dan terlebih lagi harganya relatif lebih murah dan mudah untuk didapatkan. Namun, seluruh dunia telah menggunakan plastik dan sayangnya tidak dapat ditangani dengan baik sehingga plastik-plastik ini menimbulkan masalah yang serius kepada lingkungan. Dampak negatif yang ditimbulkan oleh plastik ini terutama pada kesehatan manusia serta mencemari lingkungan. Untuk membantu mengatasi masalah ini, pemerintah kini telah mengeluarkan aturan khusus tentang masalah plastik sehingga penggunaan plastik dapat dibatasi dan diproses dengan daur ulang sampah plastik yang tujuannya untuk memulihkan kembali lingkungan hidup.

Mulai 2018, Gubernur Bali I Wayan Koster mengajak kepala daerah lain membuat peraturan pengurangan timbulan plastik sekali pakai di Bali. Regulasi tersebut tertulis dalam Peraturan Walikota Denpasar No.36/2018 tentang Pengurangan Penggunaan Kantong Plastik dan Peraturan Gubernur Bali No.97/2018 tentang Pembatasan Timbulan Sampah Plastik Sekali Pakai. Isi Peraturan Gubernur Pembatasan Timbulan Sampah Plastik Sekali Pakai ini bertujuan pengurangan limbah plastik sekali pakai dan mencegah kerusakan lingkungan.

Plastik Sekali Pakai (PSP), adalah segala bentuk alat/bahan yang terbuat dari atau mengandung bahan dasar plastik, lateks sintesis atau polyethylene, thermoplastic synthetic polymeric dan diperuntukkan untuk penggunaan sekali pakai. Namun hanya tiga jenis PSP yang dilarang dalam Pergub ini yakni kantong plastik, *polystyrene* (styrofoam), dan sedotan plastik. Aturan ini mewajibkan setiap orang dan lembaga baik pemasok, distributor, produsen, penjual menyediakan pengganti atau substitusi PSP. Juga melarang peredaran, distribusi, dan penyediaan PSP baik oleh masyarakat, pelaku usaha, desa adat, dan lainnya.

Yeobi Cafe, sebuah kafe di Denpasar dengan menyajikan makanan khas Korea menghadirkan cara *dine-in* atau makan di tempat, Yeobi Cafe juga bermitra dengan pihak Grab untuk GrabFood, yaitu sebuah fitur pesan antar online dalam aplikasi Grab dimana konsumen dapat memesan makanan Yeobi Cafe dari rumah dan diantarkan ke tempat tujuan, juga cara *takeaway* atau disebut juga membungkus makanan dari kafe langsung. Dalam pengemasan makanan tersebut, makanan dari Yeobi Cafe diletakkan didalam kemasan makanan berbahan kertas dengan logo *sticker* Yeobi di bagian depan atau atas, setelah itu kemasan makanan dimasukkan kedalam kantong kresek plastik bening dan diikat dengan cable ties. Hal ini dilakukan untuk menjaga kebersihan dan higienitas makanan saat diantarkan hingga sampai ke tangan konsumen. Namun terkait dengan Pergub Bali, hal ini cukup tidak efektif karena penggunaan plastik sekali pakai tetap digunakan dalam pengantaran makanan *takeaway* ini.

Metode Perancangan

Proses pengumpulan data yang dilakukan ada dua yaitu mengumpulkan data primer dan data sekunder. Metode yang digunakan untuk proses pengumpulan data perancangan antara lain adalah metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati langsung subjek atau objek penelitian untuk perancangan. Metode ini membutuhkan pengamatan secara cermat untuk mendapatkan informasi pada perancangan dan mengukur suatu objek dengan menggunakan penginderaan. Yang kedua adalah metode studi literasi ini adalah metode dimana pengumpulan data dilakukan dengan cara penelitian melalui kasus yang sedang atau telah dipelajari. Metode ini bertujuan untuk menjelaskan sebuah peristiwa yang sedang terjadi pada masa sekarang dan masa lampau. Dalam penelitian ini, peneliti mengumpulkan data seperti kemasan makanan yang sekarang sedang digunakan oleh Yeobi Cafe dan jenis alternatif pengganti plastik yang ditemukan di lapangan.

Metode Analisis Data

Data Literatur

1. Kemasan

Kemasan merupakan salah satu cara dari desain kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, bahan material, warna, citra, merek dagang, tipografi dan elemen-elemen visual dengan informasi produk supaya produk dapat dikenal di pasaran (Klimchuk dan Krasovec, 2006). Kemasan adalah salah satu cara yang sering dipakai oleh manusia untuk membungkus dan melindungi sesuatu untuk membawa barang dari satu tempat ke tempat lain.

2. Kemasan *Eco-Friendly*

Kemasan *eco-friendly* adalah kemasan yang menggunakan bahan-bahan yang mudah terurai baik alami maupun bantuan manusia, dapat didaur ulang, dan tidak membahayakan lingkungan maupun manusia. Kemasan ini tidak akan berdampak buruk bagi lingkungan dan aman digunakan untuk manusia dan makhluk lainnya

3. Roti Panggang Korea (*Korean Toast*)

Roti panggang (*toast*) menurut KBBI adalah irisan roti tawar yang dipanggang sebelum disantap. Roti panggang bukan hanya dapat dipanggang tetapi juga dapat dibakar dengan dengan teknik yang melalui proses radiasi termal supaya roti dapat menjadi renyah dan matang merata. Dengan teknik ini, roti dapat menjadi kecoklatan dan rasa roti dapat menjadi lebih kering sehingga sangat pas untuk ditambahkan isian atau topping pada roti tersebut. Roti panggang Korea sendiri adalah roti panggang yang dipopulerkan di Korea Selatan yang sekarang tengah menjadi salah satu makanan atau camilan pilihan anak muda di Korea. Di Korea sendiri, roti panggang ini disebut dengan

gilgeori-toast. Perbedaan roti ini ada pada isiannya yang biasanya mengandung daging, ham, keju, sayuran, saus mayonaise, saus tomat dan yang tidak boleh lupa dari bahan ini adalah telur.

4. Makanan Rumahan Korea (*Korean Comfort Food*) Makanan rumahan atau (*comfort food*) adalah makanan yang saat dimakan memunculkan perasaan yang hangat dan nyaman sehingga dapat mengingat masa kecil seseorang seperti nostalgia atau memiliki kenangan tersendiri bagi seseorang tentang makanan itu sendiri. Makanan ini bisa berupa berbagai rangkaian makanan yang biasa disajikan di rumah. Makanan rumahan Korea bagi warga Korea sendiri banyak jenisnya. Orang Korea dikenal sangat menyukai kimchi, yaitu sejenis sayuran fermentasi dari kubis yang memiliki rasa asam dan pedas. Bagi orang Korea sendiri rasanya belum lengkap jika saat makan tidak ditemani kimchi yang juga hampir selalu disajikan dengan berbagai makanan di restoran-restoran yang ada di Korea.

5. Makanan ringan Korea (*Korean Snacks*) Makanan ringan dilansir dari KBBI artinya adalah makanan yang bukan berupa nasi, bisa jadi seperti semacam kue atau jajanan yang dipakai sebagai makanan selingan di antara waktu-waktu makan atau disebut juga kudapan maupun camilan. Makanan ringan Korea atau *Korean Snacks* yang sering juga berasal dari atau jajanan kaki lima khas Korea atau Korean Street Food. Makanan ini banyak ditemukan di sekitar jalanan dengan pedagang kaki lima atau disebut *pojangmacha*. Makanan ini disiapkan dalam tenda-tenda semi-permanen dimana konsumen bisa memilih langsung makanan apa yang ingin disantap.

Data Objek Penelitian

Yeobi Cafe Bali adalah kafe yang mengusung tema Korean *comfort food* atau makanan rumahan bercita rasa Korea yang tidak memakai penyedap rasa buatan dalam masakannya. Kafe ini adalah didirikan di Bali pada Agustus 2020, tepatnya di Jalan Gunung Lempuyang no.88a, Denpasar. Meskipun berukuran cukup kecil, tapi tempat ini sangat cocok untuk bersantai dan berbincang dimana pengunjung dapat memesan minuman dan makanan ala Korea dengan harga bersahabat. Menu yang disajikan oleh Yeobi Cafe secara garis besar adalah produk makanan dan minuman yang memiliki cita rasa makanan Korean comfort food dan minuman segar yang dingin atau hangat yang sudah diolah sehingga cocok dinikmati di iklim tropis terutama di Bali. Menu yang dihadirkan berupa toast atau roti panggang dengan berbagai isian, topokki yaitu sejenis kue beras dengan saus pedas gochu, rabokki (mie dan topokki yang dihidangkan dengan sedikit kuah), dan gimchap yaitu sejenis sushi khas Korea.

Data Kompetitor

Kompetitor dari Yeobi Cafe adalah Bibimbap Restaurant. Ragam jenis makanan yang dihadirkan

oleh Bibimbap Restaurant adalah *Korean comfort* dan *traditional food*. Makanan disini dihidangkan layaknya hidangan rumah sesungguhnya di Korea, mengingat budaya di Korea adalah sangat menyukai makan tengah atau makan dengan porsi besar beramai-ramai. Menu makanan di Bibimbap Restaurant pun lebih banyak dan lebih terfokus kepada makanan berat.

Hasil Analisis Data

Data yang diperoleh setelah melakukan analisa secara observasi terutama pada desain kemasan *takeaway* dan *delivery* Yeobi Cafe, dan setelah mencoba sendiri pengalaman memesan makanan *takeaway* dan via *delivery*, didapati bahwa konsumen yang sering melakukan *takeaway* dan *delivery* via Grab Food makanan di Yeobi Cafe cukup ramai pada jam makan siang yaitu pukul 12.00-13.30 dan saat jam pulang kerja yaitu pukul 17.00-18.30. Makanan yang paling banyak dipesan adalah Myeongdong Toast untuk K-Toast, Kimchi Fried Rice untuk K-Rice, dan Gimchap dan Obi's Chikin untuk K-Snacks. Maka perancang mengambil keputusan untuk mempersempit perancangan kemasan makanan hanya pada makanan K-Toast, K-Snacks, dan K-Rice atau K-Noodle kering (yang tidak mengandung kuah). Juga dalam pengemasan kemasan sekunder Yeobi Cafe masih ditemui penggunaan plastik pembungkus makanan dari Yeobi Cafe ini masih cukup banyak serta kadang konsumen meminta dibungkus lagi dua kali supaya lebih aman.

Melalui metode analisa yang telah dilakukan oleh perancang yaitu observasi dan studi literasi, perancang menggali untuk menemukan cara yang dianggap cocok untuk dapat diterapkan menjadi kemasan eco-friendly untuk Yeobi Cafe. Didapati cara yang cukup sesuai dengan kemasan makanan kering Yeobi Cafe adalah dengan perancangan kemasan primer yang langsung dapat dibawa tanpa perlu kemasan sekunder, sehingga konsumen lebih praktis dalam mobilitas untuk dibawa ke tempat lain. Hal ini tidak menutup kemungkinan juga bahwa nantinya makanan berkuah dari Yeobi Cafe juga akan membuat kemasan eco-friendly dan untuk kemasan minuman juga.

Konsep Perancangan

Strategi Kreatif

Melalui perancangan kemasan baru untuk Yeobi Cafe yang mengangkat konsep *eco-friendly*, diharapkan dapat meningkatkan citra Yeobi Cafe yang turut peduli dengan lingkungan dan patuh larangan pemerintah daerah Bali. Pesan utama yang ingin disampaikan yakni kita dapat membantu merawat lingkungan meskipun dari hal yang terlihat sederhana seperti mengganti plastik sekali pakai ke bahan lain.

Logo

Logo kemasan menggunakan logo asli Yeobi Cafe. Fungsi logo dalam kemasan adalah sebagai simbol

peringat bagi konsumen dan memberi identitas. Penggunaan logo membantu konsumen lebih mudah mengingat produk.

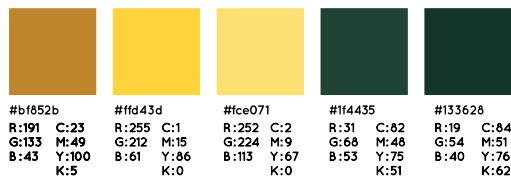


Sumber: Yeobi Cafe

Gambar 1. Logo Yeobi Cafe

Color Palette

Penggunaan color palette pada kemasan ini mengikuti color palette yang telah digunakan Yeobi Cafe pada kemasan sebelumnya dengan pengembangan. Pemilihan warna dominan menggunakan warna kuning agar terlihat cerah dan *fun* juga hijau untuk memberi aksent. Fungsi color palette ini supaya konsumen memiliki ikatan psikologis terhadap sebuah *brand* dan secara tidak langsung menunjukkan karakter *brand*.



Sumber: Yeobi Cafe

Gambar 2. Color Palette Yeobi Cafe

Typografi

Typeface yang digunakan mengikuti yang telah digunakan oleh Yeobi Cafe. *Typeface* ini menggunakan sans-serif untuk menunjukkan kesan *modern*, geometris, dan *simple*, dan bersih. Tipografi berguna untuk mempertajam pesan, mengatur mood, dan merepresentasikan *brand*.



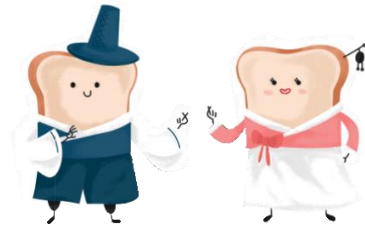
Sumber: upfonts, 2019

Gambar 3. Typeface Yeobi Cafe

Ilustrasi

Untuk menonjolkan keunikan produk dapat ditambahkan ilustrasi yang menggambarkan citra brand. Penggunaan ilustrasi maskot Yeobi Cafe yaitu Mr. Park dan Ms. Kim, ilustrasi dari roti yang

menggunakan baju adat Korea adalah maskot asli Yeobi Cafe untuk mencerminkan kepribadian merek.



Sumber: Yeobi Cafe

Gambar 4. Maskot Yeobi Cafe

Strategi Media

Untuk memperkenalkan kemasan baru dari Yeobi Cafe yang mulai menerapkan konsep *eco-friendly* perlu dilakukan pengenalan atau *awareness* kepada masyarakat untuk dapat menarik minat konsumen. Strategi media yang direncanakan adalah melalui media sosial Instagram. Melalui Instagram Yeobi Cafe, akan menunjukkan wajah baru dari kemasan *Eco-Friendly*nya dalam bentuk post Instagram feeds dan juga story. Pemilihan Instagram ini dilakukan setelah observasi *target market* Yeobi Cafe yang kebanyakan memiliki aplikasi media sosial yang satu ini. Selain itu media Instagram juga dianggap cukup informatif untuk menyampaikan topik yang memiliki konten gambar dan tulisan. *Tone & Manner* konten yang ingin dibawakan adalah fun, playful, bright, dan natural, mengingat Yeobi Cafe sendiri memang memiliki *tone & manner* yang juga *fun*.



Sumber: Dokumentasi pribadi

Gambar 5. Post Instagram Pengenalan

Visualisasi

Kemasan Primer 1 (Kemasan K-Toast)

Pemilihan perancangan kemasan untuk menu K-Toast menggabungkan 2 bentuk yakni kemasan *toast* yang memiliki penutup langsung yang dapat di tear saat akan dikonsumsi dan kemasan yang memiliki pegangan sehingga memudahkan untuk dibawa. Kemasan ini fokus pada makanan K-toast saja karena biasanya orang-orang cukup memesan 1 *toast* setiap pesanan.

Final desain kemasan K-Toast ini dicetak dengan kertas ivory 300 gr, dengan laminasi glossy, bagian tengah kemasan pun dibuat *tear up* sehingga mempermudah saat membuka dan mengonsumsi kemasan



Sumber: Dokumentasi pribadi
Gambar 6. Desain final kemasan K-Toast



Sumber: Dokumentasi pribadi
Gambar 7. Penjaringan final kemasan K-Toast

Kemasan Primer 2 (Kemasan K-Rice, K-Noodle, K-Snacks)

Pemilihan perancangan kemasan tersebut dianggap cocok karena praktis untuk menu K-Rice dan K-Noodle serta beberapa menu K-snacks. Menu yang diharapkan dapat dikemas dengan kemasan ini ada kimchi *fried rice*, jajangmyeon, rabokki, *honey butter* chicken, *spicy* bulgogi, *beef* bulgogi, *chicken* bulgogi, obi's chicken, mandu, dubuchi, taehyung's eomuk dan gochu chicken. Bentuk kemasan ini juga cocok dipakai karena langsung dapat dibuka menjadi bentuk datar seperti piring dan dapat dinikmati bersama atau *sharing*. Final desain kemasan K-Rice, K-Noodle, K-Snacks ini dicetak dengan kertas ivory 300 gr, dengan laminasi glossy, dan ditambahkan pegangan tali *twisted paper* yang diséal dengan selotip kertas yang diaktifkan dengan air.



Sumber: Dokumentasi pribadi

Gambar 8. Desain final kemasan K-Rice, K-Noodle, K-Snacks



Sumber: Dokumentasi pribadi

Gambar 9. Penjaringan final kemasan K-Rice, K-Noodle, K-Snacks

Kesimpulan

Perancangan inovasi kemasan makanan untuk Yeobi Cafe yang digunakan untuk kemasan *takeaway* maupun *delivery* ini bertujuan untuk membantu mengurangi sampah plastik sekali pakai di Bali mengingat isu plastik sekarang juga sedang ramai disuarakan di khalayak. Dalam perancangan ini, desain kemasan dibuat dengan menerapkan visual dari Yeobi Cafe yang sudah ada dengan menambahkan beberapa pengembangan, namun fokus utama perancangan ini adalah pada inovasi bentuk kemasannya. Kemasan yang dirancang berupa dua kemasan primer baru untuk mengemas beberapa makanan dari Yeobi Cafe. Kemasan primer pertama fokus pada kemasan untuk K-Toast, menu roti panggang yang dihadirkan Yeobi Cafe. Kemasan primer kedua untuk mengemas makanan berupa K-Rice dan K-Noodle dan beberapa K-Snacks. Kemasan ini dibuat dengan bahan kertas ivory dan dengan menerapkan konsep mudah dibawa sehingga tidak ada lagi kantong plastik yang terpakai dalam mengemas makanan Yeobi Cafe. Hal ini pun diharapkan dapat menjadi daya tarik bagi Yeobi Cafe agar menarik konsumen untuk sama-sama peduli pada alam.

Dapat disimpulkan bahwa kemasan memegang peranan penting bagi suatu produk, bagaimana cara produk tersebut dilihat oleh orang lain dari kesan pertama yang diberikan, bagaimana kemasan tersebut dapat menunjukkan informasi penting bagi produk, dan bagaimana kemasan dapat meningkatkan minat beli dari konsumennya. Kemasan juga penting bagi suatu produk untuk melindungi dan menjaga produk itu sendiri. Dengan adanya inovasi dalam kemasan tersebut maka juga dapat menambah nilai jual produk kepada konsumen. Inovasi kemasan makanan *eco-friendly* kedepannya berpotensi meningkat jika kepedulian orang-orang akan lingkungan juga disadarkan. Oleh karena itu mulai mengganti bahan

yang tidak ramah lingkungan dengan bahan *eco-friendly* pada kemasan dapat menjadi pilihan yang tepat untuk bumi.

Saran

Dalam perancangan desain kemasan makanan inovatif ini diperlukan lagi riset mendalam tentang tingkat kecocokan produk dengan kemasannya. Karena banyaknya variasi makanan yang dihadirkan Yeobi Cafe, maka tidak semua makanan dapat cocok dengan kemasan baru yang dirancang. Saran untuk perancangan selanjutnya dapat diperhatikan lagi mengenai inovasi kemasan yang dapat digunakan sehingga dapat mengganti semua kemasan yang masih menggunakan bahan yang tidak bisa di daur ulang menjadi kemasan *eco-friendly* yang dapat baik. Selain itu juga diperlukan pengembangan pada segi estetika kemasan sehingga tetap dapat menarik perhatian dari visualnya.

Daftar Pustaka

- 6 Macam Bahan Kemasan Untuk Setiap Kemasan. FlexyPack. (2021, January 18). <https://flexypack.com/6-macam-bahan-kemasan-untuk-setiap-kemasan/>.
- AD, F. (2021, January 16). Kemasan: Pengertian, Fungsi, dan Jenis-jenisnya. Jojonomic. <https://www.jojonomic.com/blog/fungsi-kemasan/>
- De Suryani, L. (2018, December 29). Bali Larang Plastik Sekali Pakai Mulai 2019. Mongabay. <https://www.mongabay.co.id/2018/12/29/bali-larang-plastik-sekali-pakai-mulai-2019/>
- Kompasiana.com. (2020, January 27). Klasifikasi Kemasan Produk dan Tujuan Pengemasan Produk. KOMPASIANA. <https://www.kompasiana.com/difashopcom/5e2e6d0bd541df72fb2cb5c2/klasifikasi-kemasan-produk-dan-tujuan-pengemasan-produk>.
- Maksud / Arti Kata makanan ringan di Kamus Besar Bahasa Indonesia. jagokata.com. (n.d.). <https://jagokata.com/arti-kata/makanan+ringan.html>.
- Mengenal Jenis Kertas yang di Gunakan dalam Kemasan makanan. Digibook Promotion. (2021, May 1). <https://digibook.id/blog/mengenal-jenis-kertas-yang-di-gunakan-dalam-kemasan-makanan/>.
- Ubay, F. (2017, May 12). Seberapa pentingnya Maskot bagi promosi produk? klopidea. <http://klopidea.com/seberapa-pentingnya-maskot-bagi-promosi-produk/>.
- Ucentrepreneurshiponline. (2016, February 25). Metode Pengumpulan Data dalam Penelitian. Universitas Ciputra Entrepreneurship Online. <http://ciputrauceo.net/blog/2016/2/18/metode-pengumpulan-data-dalam-penelitian>.
- Pentingnya Color Palette dalam Menentukan Brand Identity. Teamwork Indonesia. (2020, January 27). <https://www.teamwork.id/id/article/pentingnya-color-palette-dalam-menentukan-brand-identity>.
- Pentingnya Logo Produk Pada Kemasan Untuk Memenangkan Pangsa Pasar Desain Logo Design Elegan Perusahaan. Akarapi Online Indonesia. (2020, December 23). <https://desainlogodesign.com/pentingnya-logo-pada-kemasan-produk-dalam-memenangkan-pangsa-pasar?amp>.
- Putra. (2020, May 27). PENGERTIAN KEMASAN: Fungsi, Tujuan & Jenis Kemasan Produk (Packaging). Salamadian. <https://salamadian.com/kemasan/>.
- Ranah Research. (2020, September 23). Pengertian Metode Penelitian Dan Jenis-jenis Metode Penelitian. Ranah Research. <https://ranahresearch.com/metode-penelitian-dan-jenis-metode-penelitian/>.
- Riadi, M. (2020, April 06). Pengertian, Fungsi, Tujuan Dan Jenis-jenis Kemasan. Retrieved April 17, 2021, from <https://www.kajianpustaka.com/2016/10/pengertian-fungsi-tujuan-dan-jenis-kemasan.html>
- Wijayanti, E. (2021, February 05). Kemasan: PENGERTIAN, Jenis, Fungsi/tujuan Manfaat Gambar. Retrieved April 17, 2021, from <https://www.twinpackindonesia.com/kemasan/>