

DP505 – Desain Kemasan

BAHASA KEMASAN

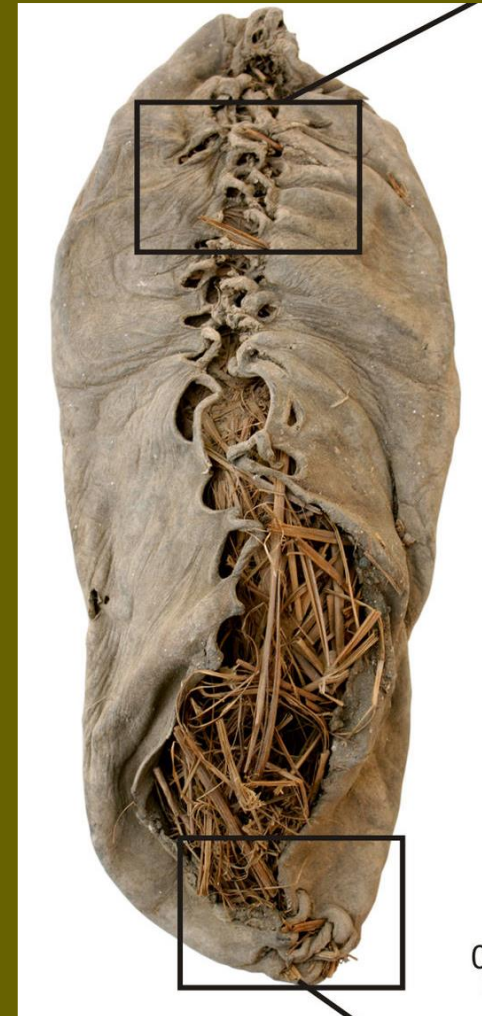
Definisi kemasan

- Desain Kemasan, bisnis kreatif yang mengaitkan bentuk struktur, material, warna, citra typografi, dan elemen desain dengan produk agar produk dapat di pasarkan

(Marriane Rosner Klimchuk and Sandra A. Krasovec)



- Selama berabad-abad, fungsi sebuah kemasan hanyalah sebatas untuk melindungi barang atau mempermudah barang untuk dibawa.
- Seiring dengan perkembangan jaman yang semakin kompleks, terjadi penambahan nilai fungsional kemasan dalam pemasaran.
- Menjelang abad pertengahan, bahan-bahan kemasan terbuat dari kulit, kain, kayu, batu, keramik dan kaca.
- Tetapi pada jaman itu, kemasan masih terkesan seadanya dan lebih berfungsi melindungi barang terhadap cuaca atau proses lainnya yang dapat merusak barang dan sebagai wadah agar barang mudah dibawa selama dalam perjalanan.





Kaca

- 1200 SM kaca dibuat dengan teknik cetak berbentuk cangkir dan mangkuk dimulai dari Mesir.
- Teknik pembuatan dengan tiup dimulai abad 17 memungkinkan bentuknya menjadi beraga



Logam

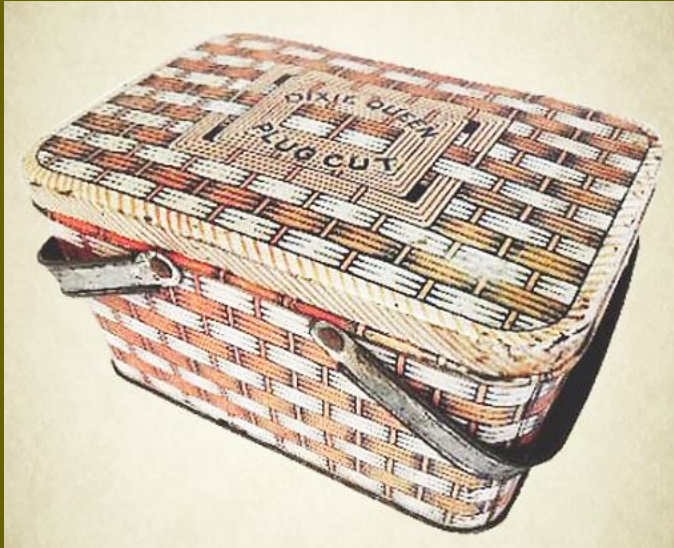
- Abad 13 proses tin-plating ditemukan di Bohemia.
 - 1809 Nicolas Appert menemukan bahwa makanan yang disteril dan dimasukkan ke dalam kaleng bisa lebih awet.
 - 1830 Boks kaleng timah digunakan untuk menjual biskuit, cokelat dan tembakau, Setelah itu soft metal tube diproduksi tahun 1841 digunakan oleh pelukis untuk melukis.
- asan.

- 1960, pabrik kertas pertama dibangun di Philadelphia, AS. Saat itu Kertas masih dibuat dengan tangan dari perkamen, membuatnya sangat mahal.
- 1769, teknik cetak lithography atau letterpress ditemukan oleh Alois Senfelder di Munich. Cetak berwarna (chromolithography) ditemukan tahun 1837.
- 1817, Thomas Gilpin membuat mesin silinder pembuat Kertas. Biaya pembuatan Kertas menjadi jauh lebih murah ketika Kertas mulai dibuat dari pulp di tahun 1850. Tahun 1852 Francis Wolle menemukan mesin pembuat pap

- 1960, pabrik kertas pertama dibangun di Philadelphia, AS. Saat itu Kertas masih dibuat dengan tangan dari perkamen, membuatnya sangat mahal.
- 1769, teknik cetak lithography atau letterpress ditemukan oleh Alois Senfelder di Munich. Cetak berwarna (chromolithography) ditemukan tahun 1837.
- 1817, Thomas Gilpin membuat mesin silinder pembuat Kertas. Biaya pembuatan Kertas menjadi jauh lebih murah ketika Kertas mulai dibuat dari pulp di tahun 1850. Tahun 1852 Francis Wolle menemukan mesin pembuat pap



Era Kemasan Multi-Guna (1860 – 1880)



Dixie Queen
Kemasan kaleng Dixie Queen memiliki dua pegangan dan pola desain yang bagus sehingga menyerupai keranjang piknik. Kotak timah ini sangat populer sampai tahun 1900-an

Bemis Bro Bag

Bemis Bro Bag Co. adalah produsen karung terbesar. Mereka menjual karung pakan bermotif dan kantong tepung. Tas-tas ini dicetak dengan pola dekoratif yang bisa digunakan untuk menjahit gaun, celemek, piyama, pakaian anak-anak. Bemis terus memasarkan tas cetak berpakaian sampai tahun 1960an.

MONSANTO **MONSANTO**

How To Make
Precious Cotton Cloth

Do Double Work!



Print the cloth with colorful, attractive patterns. (Bemis' exclusive patterns are designed by one of America's leading artists.)

Make the cloth into bags for feed and flour. (Bemis, a leader in the field, makes millions of printed cloth bags every year.)

Distribute that feed and flour to American farms and families. (Bags carry practically all of the nation's feed and flour to market.)

Make the printed cloth from the bag into dresses, aprons, curtains... scores of things. (So the cloth does double work... for a long time.)

GAY as spring flowers, modern as tomorrow, serviceable as the finest... that's what housewives across the country get in the home-sewn clothes made of printed cloth from Bemis Bags. There is always a wide selection of right-up-to-the-minute designs... new ones regularly available.

Ideal for many important uses for cloth from bags are found in the booklet "Bag Magic for Home Sewing," published by the National Cotton Council, Dept. 101, Box 18, Memphis, Tennessee. Write for a free copy!

It's a smart thing—making cotton cloth do double work. First, it carries poultry and livestock feed, as well as flour, to help feed America. And then it helps to clothe countless families and furnish countless homes.

Best part about using cotton cloth this double-value way is that it adds to the nation's clothing material... doesn't diminish the supply of both goods made primarily for clothing, draperies, etc. That's because cotton textiles for bags are specially woven for that purpose... they're really different fabrics.

So, when millers put their feed and flour in Bemis dress-printed cloth bags, it's just like multiplying the output of the nation's cotton mills.

BEMIS BRO. BAG CO.
GENERAL OFFICES • St. Louis 3, Mo.

Burlap, Cotton and Paper Bags

34 PLANTS THROUGHOUT THE COUNTRY

91



Packaging dalam mata rantai komunikasi

- PERAN PACKAGING Sebagai Alat Identifikasi dalam pemasaran
- KEBURUKAN YANG MEMPENGARUHI PACKAGING
- Desain yang terlalu mendetail dan kompleks sehingga produk terkesan mahal, kertasnya, penempelan stiker aluminium yg tidak berguna
- Kesan desain yang rendah dan mengesankan produk murah

Isi produk yang tidak di labelkan dengan tepat. Ex. Halal, expired

- TUJUAN KHUSUS PACKAGING
- TUJUAN UMUM PACKAGING Menampilkan atribut unik produk

Memperkuat penampilan estetika dan nilai produk
Mempertahankan keseragaman dalam kesatuan merek produk
Memperkuat perbedaan antara ragam produk
Mengembangkan bentuk kemasan berbeda yg sesuai dg kategori

- FAKTOR YG MEMPENGARUHI DESAIN PACKAGING

Prinsip –Prinsip Dasar Pengemasan

Protection (including
tamper proof)

An optimal
Overall cost

Identification
and labelling

Containment and
use of product

Prinsip-prinsip pengemasan harus saling mendukung karena akan berpengaruh terhadap biaya .





**MELINDUNGI
PRODUK**



**MEMBANGUN
KEPERCAYAAN
KONSUMEN**



**MENAMBAH
DAYA TARIK**

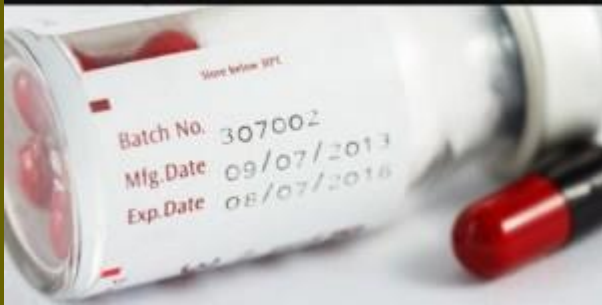


**MEMPROMOSIKAN
PRODUK**



**MEMPERKUAT
KARAKTERISTIK
PRODUK**

Kemasan produk secara tidak langsung dapat meningkatkan kepuasan konsumen. Bagi bisnis online, konsumen Anda akan puas jika produk telah sampai ke tangannya dengan kondisi yang baik. Nah, disinilah fungsi packaging produk untuk melindungi seluruh bagian produk agar tidak mudah rusak. Jika konsumen puas, maka kepercayaan konsumen terhadap produk secara otomatis akan terbangun.



- Desain tidak berfungsi dengan baik, produk tidak dapat keluar, atau kemasan mudah sobek
- Aplikasi Typografi sukar dibaca
- Desain Mengkomunikasikan keunggulan Kompetitor / Mirip sehingga menimbulkan kebingungan
- Visual yang tidak sesuai, misalnya visual yang menggugah selera akan tetapi tidak mewakili keunggulan sesungguhnya.
- Desain yang terlalu mendetail dan kompleks sehingga produk terkesan mahal, kertasnya, penempelan stiker aluminium yg tidak berguna

PERAN PACKAGING

- Sebagai Alat Identifikasi dalam pemasaran
- Mencapai Target Pasar
- Fitur yang khas / Differensiasi Brand
- Evolusi Merk
- Identitas Merk



TUJUAN KHUSUS PACKAGING

- Siapa Konsumennya
- Di Lingkungan mana produk akan bersaing
- Pada harga jual berapa produk akan di jual
- Berapa Biaya produksinya
- Berapa lama kerangka waktu dari saat pembuatan desain sampai pemasaran
- Apa metode distribusi yang direncanakan



Desain dan gaya kemasan, ide awal . metode



PENGEMASAN MAKANAN

KEMASASAN TERHADAP BAHAN PANGAN DIMAKSUDKAN :

- Untuk membatasi antara bahan pangan dan keadaan normal disekelilingnya.
- Untuk menunda proses kerusakan dalam jangka waktu yang diinginkan.
- Proses kerusakan dan pembusukan produk pangan selama penyimpanan merupakan masalah utama yang berkaitan dengan pengemasan pangan itu sendiri



1.FUNSI KEMASAN :

1. Harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memeberikan perlindungan pada bahan pangan terhadap kotoran dan pencemaran lainnya.
2. Harus memberikan perlindungan pada bahan pangan terhadap kerusakan fisik, air, oksigen, dan sinar.
3. Harus berfungsi secara benar, efisien, dan ekonomis, dalam proses pengepakan yaitu selama selama pemasukan bahan pangan dalam kemasan.
4. Harus mempunyai suatu tingkat kemudahan untuk dibentuk menurut rancangan, dan bukan saja memberi kemudahan pada konsumen.
5. Harus memberikan pengenalan, keterangan dan daya tarik penjualan. Unit- unit pengepakan yang dijual harus dapat menjual apa yang dilindunginya dan melindungi apa yang dijual.

RISIKO PENGEMASAN :



1. Sebelum teknik pengepakan dan bahan- bahan pengemas dapat dipergunakan secara efisien maka perlu menentukan mutu standart yang baik bagi bahan maupun prosesnya.
2. Hal ini dapat dilakukan dengan baik, jika manajemen tertinggi mendesak untuk melaksanakan proses dengan mutu yang tinggi.
3. Standart pengemasan dibuat sehubungan dengan standart yang telah diatur oleh perusahaan untuk mutu dan hyigienis dari bahan pangan itu sendiri, bila standart kebersihan, keamanan dan memungkinkan kontaminasi yang rendah dari mikroorganisme telah diatur untuk bahan pangan, sehingga untuk bahan pengemas dan proses pengemasanpun dilakukan sama.
4. Kondisi penyimpanan, harus diperhatikan sehingga dapat menekan kemungkinan yang terjadi serendah mungkin.
5. Wadah yang digunakan telah disterilkan sebelum digunakan,atau setelah wadah diisi.
6. Risiko lain kemungkinanan masuknya racun dari bahan pengemas kedalam bahan makanan atau pemindahan bau dari bahan pengemas ke produk pangan tersebut.



FAKTOR- FAKTOR YANG MEMPENGARUHI DAYA AWET BAHAN PANGAN YANG DIKEMAS. :

1. Sifat alamiah dari bahan pangan dan mekanisme bahan tersebut mengalami kerusakan.
2. Ukuran bahan pengemas sehubungan dengan volumenya.
3. Kondisi atmosphere (suhu & kelembaban) kemasan dibutuhkan untuk melindungi selama pengangkutan dan sebelum digunakan.
4. Ketahanan bahan pengemas secara keseluruhan terhadap air, gas, bau, termasuk ketahanan dari tutup, penutup, dan lipatan.

Sudah bukan rahasia lagi bahwa setiap makanan kemasan yang dijual dipasaran memiliki kandungan bahan pengawet makanan di dalamnya.



Kadar dari bahan pengawet ini biasanya dicetak dan dimasukkan dalam daftar bahan-bahan yang digunakan di kemasan pembungkus makanan tersebut.

Kadar ini disebutkan dalam persen, agar pembeli mengetahui berapa banyak bahan pengawet tersebut mendominasi makanan. Meskipun kebanyakan kadarnya kecil, tapi tetap saja setiap bahan pengawet memiliki bahaya atau risiko bagi kesehatan

1. Sodium benzoate

Sodium benzoate merupakan suatu bahan pengawet yang digunakan dalam berbagai tahap pemrosesan produk makanan serta minuman kemasan. Biasanya, bahan kimia ini dimasukkan sebagai salah satu bahan makanan di label kemasan.

Suatu studi yang dilakukan pada 2007 menunjukkan bahwa pengawet sodium benzoate berpengaruh pada tingkah hiperaktif anak-anak yang mengonsumsinya. Tak hanya itu, [bahaya pengawet makanan](#) ini juga termasuk reaksi zatnya terhadap vitamin C.

Saat ditambahkan vitamin C, sodium benzoate diketahui dapat menghasilkan zat yang dapat menyebabkan kanker.

2. Sodium nitrite

Bahan pengawet yang satu ini biasa digunakan untuk mengawetkan daging, dan biasanya ditemukan pada produk daging kalengan, kornet, dan sosis.

Meskipun belum ada kesepakatan dan bukti pasti mengenai hal ini, tapi banyak yang mengatakan bahwa bahaya pengawet makanan ini menyebabkan kanker lambung.

Banyak kalangan percaya bahwa mengonsumsi sodium nitrate atau produk daging yang memiliki kandungan tersebut dalam jumlah banyak dapat menyebabkan kanker lambung.

3. Silicon dioxide

Bahan pengawet yang satu ini biasanya digunakan pada makanan kemasan dan suplemen untuk mencegah bahan-bahannya tidak menggumpal dan tercampur, meskipun sudah lama di dalam kemasan.

4. Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)

TBHQ merupakan suatu bahan pengawet yang digunakan untuk memperpanjang usia penyimpanan makanan, menjaganya tetap awet dalam jangka waktu lama, serta mencegah bau tengik.

TBHQ memiliki bau yang khas, dan biasanya ditemukan pada makanan kalengan, makanan beku, dan camilan kering dalam kemasan. Seperti sodium benzoate, salah satu bahaya pengawet makanan yang satu ini juga dikatakan dapat membuat anak-anak dewasa menjadi hiperaktif.

Karenanya, penggunaan TBHQ dalam proses pembuatan makanan sangat disarankan untuk tidak berlebihan, begitu pula pengonsumsian.



PENGERTIAN BAHAN PENGAWET

- Bahan pengawet adalah zat kimia yang dapat menghambat kerusakan pada makanan, karena serangan bakteri, ragi, cendawan. Reaksi-reaksi kimia yang sering harus dikendalikan adalah reaksi oksidasi, pencoklatan (*browning*) dan reaksi enzimatis lainnya.

Nama Bahan Pengawet	Batasan Permenkes Per Kg Makanan
Asam Benzoat	600 mg – 1000 mg
Asam Sorbat	500 mg – 3000 mg
Asam Propionat	2 g – 3 g
Natrium Nitrit	50 mg – 125 mg
Natrium Nitrat	50 mg 500 mg

TIPE WADAH DAN BAHAN KEMASAN :

- Wadah luar (wadah pengangkutan).— berfungsi melindungi isi selama pengangkutan.
- Wadah untuk konsumen (wadah penjualan)— memberikan sejumlah tertentu barang satu unit yang akan dibeli oleh konsumen dari toko pengencer



Berdasarkan bahanya, kemasan untuk pangan dikelompokkan menjadi:

1. Kemasan logam.
2. Kemasan gelas.
3. Kemasan plastik.
4. Kemasan kertas.
5. Kemasan lapisan



Sekian
td 01-2021