

PERANCANGAN KEMASAN SAYURAN HIJAU UNTUK MEMPERPANJANG UMUR PENYIMPANAN SAYURAN HIJAU

Intan Putri Maitri Liang

180120015

Desain dan Manajemen Produk/Desain produk

Pembimbing:

Guguh Sujatmiko, S.T., M.Ds . dan Hairunnas, S.Ds., M.MT.

ABSTRAK

Sayuran hijau merupakan salah satu bahan makanan yang bisa dikategorikan sebagai *high perishable food* yang artinya makanan yang memiliki resiko tinggi untuk dibuang. hal ini selaras dengan fakta bahwa sekitar 70% sayuran terutama sayuran hijau terbuang secara sia-sia setiap tahunnya. Ada banyak faktor yang menyebabkan sayuran hijau sering terbuang secara sia-sia dan salah satunya adalah sayuran hijau memiliki kadar air yang tinggi sehingga rentan terhadap pertumbuhan mikroorganisme dan pembusukan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang kemasan yang bisa memperpanjang umur penyimpanan sayuran hijau yang menitikberatkan pada penambahan fitur teknologi yang dapat memperlambat proses pembusukan pada sayuran hijau. Dengan menggunakan metode observasi dan studi Pustaka yang berfokus pada pencarian fitur teknologi yang tepat untuk implementasi kontainer makanan yang dirancang, didapatkan bahwa fitur teknologi seperti ventilasi, *silica gel*, dan keranjang mempunyai peran krusial dalam memperpanjang umur penyimpanan sayuran hijau. diharapkan dari penelitian ini bisa membantu konsumen dalam menyimpan sayuran hijau agar bisa lebih awet dan tahan lama serta mengurangi akumulasi sampah yang tercipta dari kerusakan sayuran hijau.

Kata Kunci: Sayuran Hijau, Fitur teknologi, Penyimpanan

GREEN VEGETABLE PACKAGING DESIGN TO EXTEND GREEN VEGETABLE SHELF LIFE

Intan Putri Maitri Liang

180120015

Product and Management Design /Product Design

Mentor:

Guguh Sujatmiko, S.T., M.Ds . dan Hairunnas, S.Ds., M.MT.

ABSTRACT

Green vegetables are one of ingredients that categorized as high perishable food which means food that has high risk to be wasted. This case aligned with the fact which 70% vegetable especially green vegetable wasted every year. There is numerous factor that cause green vegetable to be wasted and one of them is green vegetable has high water content which susceptible to microorganism growth and decomposition. The purpose of this research is to design green vegetable packaging that able to extend its shelf-life emphasizing technology feature addition to delay decaying process. By using observation and literature review method, focusing on proper technology features search such as ventilation, silica gel, and basket which have a crucial role for extending shelf life of green vegetable. It's expected that with this research can help consumer when storing green vegetables to be long lasting and resistant therefore can reduce waste accumulation, created from green vegetables.

Key Word: Green Vegetable, Technology Feature, Storage