

Literatur Review: Pemilihan Kemasan Yang Tepat Untuk Bakpia
Dalam Menjaga Kualitas Dan Daya Tarik Produk Tradisional
Literature Review: Choosing the Right Packaging for Bakpia to
Maintain the Quality and Appeal of Traditional Products

Elin Halimatus Sa`diah^{1a}, Asiah Septianingsih¹, Destila Mukhreza¹, Nawang Wulan¹,
Siti Ledidah Muharromah Putri Rosadi¹, dan Titi Rohmayanti¹

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Jl. Tol
Ciawi No.1, Bogor 16720

^aKorespondensi: b.2210009@unida.ac.id

ABSTRACT

Bakpia is a traditional food product from Yogyakarta that has experienced rapid development, offering various flavors in addition to the original filling. Along with the times, competition in the market is getting tougher, choosing the right packaging is very important to protect the product and increase consumer appeal. The purpose of this review is to determine which type of bakpia packaging is most suitable for maintaining product quality and increasing consumer appeal. The PRISMA method and systematic literature review approach were used in this review. This literature review includes articles published from 2015 to 2025. The results of the review showed that the three most effective types of packaging in maintaining bakpia quality are vacuum packaging, transparent plastic packaging (mica), and cardboard box packaging. These three types of packaging can protect products from damage, retain flavor and texture, and play an important role in supporting marketing strategies. Innovative packaging solutions that reduce environmental impact while maintaining product quality will be the focus of further review.

Kata Kunci: Bakpia, Packaging, Consumer, Quality, Innovation

ABSTRAK

Bakpia merupakan produk makanan tradisional dari Yogyakarta yang telah mengalami perkembangan pesat, dengan menawarkan berbagai varian rasa selain isian asli. Seiring dengan perkembangan zaman maka persaingan di pasar pun semakin ketat, pemilihan kemasan yang tepat sangat penting untuk melindungi produk dan meningkatkan daya tarik konsumen. Tujuan dari review ini adalah untuk menentukan jenis kemasan bakpia mana yang paling cocok untuk mempertahankan kualitas produk dan meningkatkan daya Tarik konsumen. Metode PRISMA dan pendekatan tinjauan literatur sistematis digunakan dalam review ini. Literatur review ini mencakup artikel yang diterbitkan dari tahun 2015 hingga 2025. Hasil review menunjukkan bahwa tiga jenis kemasan yang paling efektif dalam menjaga kualitas bakpia adalah kemasan vakum, kemasan plastik transparan (mika), dan kemasan

kotak kardus. Tiga jenis kemasan ini dapat melindungi produk dari kerusakan, mempertahankan rasa dan tekstur, serta berperan sebagai faktor penting dalam mendukung strategi pemasaran. Solusi kemasan inovatif yang mengurangi dampak lingkungan namun tetap menjaga kualitas produk akan menjadi fokus review lebih lanjut.

Kata Kunci: Bakpia, Kemasan, Konsumen, Kualitas, Inovasi

PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan produk kuliner khas daerah yang dibuat dari bahan lokal dan teknik pengolahan tertentu, memberi cita rasa serta karakteristik yang unik (Harsana *et al.*, 2023). Makanan ini mencerminkan identitas budaya dan menjadi warisan lokal, serta menjadi oleh-oleh favorit bagi wisatawan, khususnya di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Di sini, bakpia menjadi salah satu makanan tradisional yang terkenal, tidak hanya karena nilai kulinernya, tetapi juga karena simbol akulturasi budaya dan daya tarik wisatanya (Kusumawati *et al.*, 2023). Untuk mempertahankan kualitas dan daya saing di pasar modern, penting untuk memilih kemasan yang tepat guna menjaga keamanan pangan dan mencegah kontaminasi selama distribusi. Secara historis, bakpia berasal dari Tiongkok dan dibawa ke Indonesia oleh imigran Tionghoa pada awal abad ke-20 (Kusumawati *et al.*, 2023).

Kriteria oleh-oleh makanan khas menurut Kusumawati *et al.* (2023) mencakup: (1) Nilai historis yang berasal dari DIY dan sulit ditemukan di daerah lain, (2) Diproduksi dengan resep asli lokal dan bertahan minimal 50 tahun, serta (3) Memiliki daya tahan lebih dari 24 jam. Kriteria ini menekankan pentingnya kemasan, yang tidak hanya menunjukkan identitas budaya dan daya tarik pasar, tetapi juga berfungsi sebagai pelindung. Kemasan berperan penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan daya tarik makanan selama penyimpanan dan distribusi. Menurut Pratama *et al.* (2023), kemasan melindungi produk dari kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologi, serta berfungsi sebagai media komunikasi dan memberikan kenyamanan kepada konsumen. Dalam konteks bakpia, kemasan harus mencegah penurunan kualitas akibat faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi tekstur, rasa, dan umur simpan produk. Tujuan dari review ini adalah untuk menentukan kemasan

yang paling sesuai untuk mengemas bakpia, guna menjaga kualitas produk serta meningkatkan daya tariknya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain *systematic literature review* dengan pendekatan PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-analyses), sebagaimana digunakan oleh penelitian Permatasari dan Fauziyah (2024) yang meliputi empat bagian diantaranya yaitu identifikasi, skrining, kelayakan, dan hasil dengan kriteria inklusi berikut.

Kriteria inklusi:

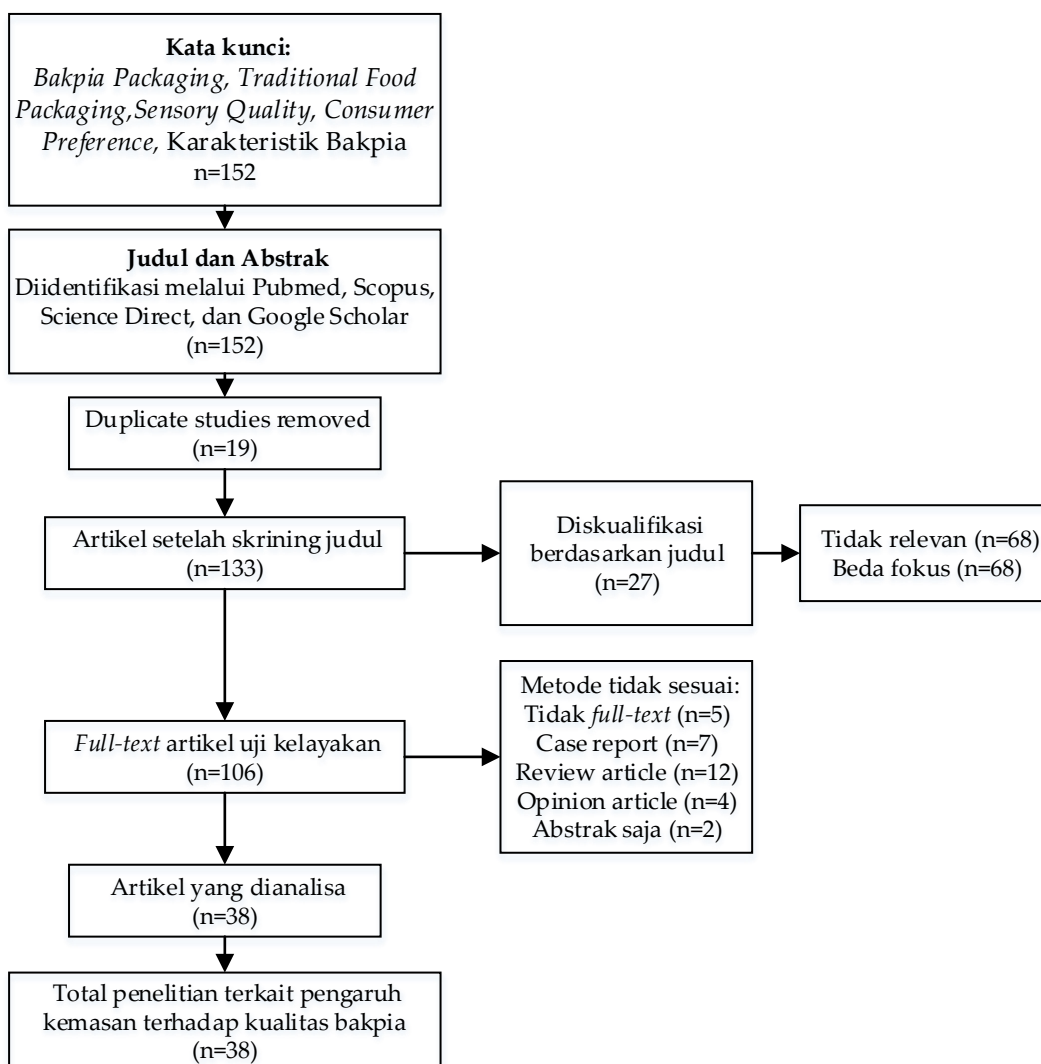
Hanya artikel *full-text* dengan desain eksperimental, uji laboratorium, dan studi kasus yang meneliti tentang pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas dan daya tarik produk bakpia saja yang termasuk ke dalam kriteria inklusi. Sementara artikel yang berupa abstrak, opini, dan artikel populer dikecualikan. Tipe fokus: Penelitian harus melibatkan produk bakpia atau produk makanan tradisional sejenis yang memiliki karakteristik serupa dengan bakpia, tanpa batasan metode pembuatan, variasi isi, dan area produksi yang sesuai dengan persyaratan kriteria inklusi dalam tinjauan ini. Tipe Intervensi: Hanya studi yang menganalisis dampak tipe kemasan, baik kemasan primer, sekunder, maupun tersier pada produk bakpia yang sesuai dengan persyaratan kriteria inklusi. Studi ini harus mengevaluasi dampak kemasan terhadap umur simpan, kualitas organoleptik, atau daya tarik konsumen terhadap produk bakpia. Tipe hasil yang diukur: Hasil yang diukur harus mencakup dampak jenis kemasan terhadap umur simpan, kandungan air, pertumbuhan mikroba, tekstur, aroma, rasa, atau aspek visual yang berkaitan dengan daya tarik produk bakpia di mata konsumen.

Tahap identifikasi dan penelusuran pustaka menjadi awal proses *screening* artikel yang dilakukan melalui beberapa database jurnal elektronik seperti Pubmed, Scopus, Science Direct, Google Scholar, dan *Indonesian Journal Database* ditelusuri antara tahun 2015-2025. Dalam tahap ini, pencarian dilakukan menggunakan kata

kunci yang telah ditetapkan seperti "*Bakpia Packaging*" OR "*Traditional Food Packaging*" AND "*Food Quality*" OR "*Shelf Life*" OR "*Sensory Quality*" AND "*Consumer Preference*" OR "*Product Attractiveness*" AND "*Experimental Study*" OR "*Laboratory Testing*". Semua studi eksperimental yang relevan dilibatkan tanpa mempertimbangkan hasil akhir, untuk memperkecil kemungkinan bias publikasi. Artikel yang sama lalu disingkirkan atau dikeluarkan dari analisis kajian untuk menjamin keaslian dan ketepatan informasi yang dikumpulkan untuk tinjauan ini.

Dalam bagian skrining, artikel yang telah teridentifikasi dievaluasi atau disaring berdasarkan judul dan abstrak. Pada tahap ini, artikel yang nyata tidak berkaitan, seperti menitikberatkan pada produk selain bakpia tanpa sifat yang mirip, studi di luar topik yang ditargetkan, dan bukan artikel *full-text*, dipisahkan. Proses skrining atau penyaringan dilaksanakan oleh peneliti secara mandiri untuk mengurangi kemungkinan bias.

Setelah melewati tahap skrining awal, artikel-artikel yang lolos akan diperiksa lebih lanjut pada fase evaluasi kelayakan dengan membaca teks lengkapnya. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa artikel-artikel tersebut memenuhi kriteria inklusi yang telah ditentukan. Pada fase ini, artikel yang tidak memenuhi syarat kriteria inklusi dan tidak menyajikan temuan yang memperlihatkan dampak perbedaan kemasan terhadap mutu atau daya tarik produk bakpia, akan dikeluarkan dari analisis. Artikel yang sesuai dengan semua persyaratan kriteria inklusi berikutnya akan dimasukkan dalam analisis akhir. Dalam proses ini, informasi krusial dari setiap artikel, seperti metode penelitian, tipe bakpia yang diteliti, ragam kemasan yang diujikan, parameter kualitas yang diukur, serta hasil utama, akan diekstraksi dan disintesis.



Gambar 1. Diagram alur penelusuran dan seleksi literatur menggunakan pendekatan PRISMA

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pentingnya Kemasan Dalam Pangan Tradisional

Perkembangan bakpia dalam era modern, tidak lagi terbatas pada cita rasa tradisional seperti isi kacang hijau. Kini, beberapa produsen bakpia telah menghadirkan variasi baru yang mengikuti selera kekinian seperti cokelat, keju, hingga matcha, yang semakin memperkaya pengalaman menikmati makanan khas ini (Indraswari dan Sarahswasti, 2024). Semakin banyak produsen, maka semakin ketat persaingan di pasaran. Dalam hal ini, diperlukan peran kemasan pangan untuk

meningkatkan daya tarik konsumen, disamping berperan untuk menjaga kualitas mutu produk bakpia tetap terjaga.

Berdasarkan pernyataan Pramesti *et al.* (2024), terdapat 2 jenis daya tarik fungsional dan visual. Perbedaan antara keduanya adalah, pada daya tarik visual, seperti namanya dapat konsumen lihat secara langsung, karena unsur visual ini meliputi tampilan kemasan seperti ilustrasi gambar yang menarik, huruf pada merk dan unsur bahasan sebagai identitas, Adapun daya tarik fungsional dimana kemasan berfungsi sebagai wadah, pelindung produk selama penyimpanan, maupun pendistribusian.

Karakteristik Bakpia Sebagai Produk Pangan

Bakpia memiliki akar sejarah sebagai bagian dari tradisi kuliner masyarakat Tionghoa. Awalnya, varian rasa bakpia hanya terbatas pada kumbu hitam, kacang hijau, cokelat, dan keju. Namun, seiring perkembangan zaman, bakpia mulai hadir dengan cita rasa yang lebih beragam, seperti stroberi, blueberry, hingga kopi. Saat ini, terdapat berbagai merek bakpia yang cukup populer di kalangan wisatawan, seperti Bakpia 75, Bakpia 25, dan Bakpia 35. Meski demikian, masih banyak merek lain yang belum dikenal luas oleh masyarakat. Sebagai pangan tradisional, bakpia memiliki keistimewaan tersendiri karena tidak hanya dikonsumsi sebagai camilan, tetapi juga menjadi oleh-oleh khas dari Yogyakarta (Prathisara dan Masduki, 2023).

Ciri khas bakpia mudah dikenali dari kulitnya yang tipis dan renyah, serta isian manis berbahan dasar kacang hijau. Dalam perkembangannya, berbagai inovasi rasa turut memperkaya pilihan konsumen, menjadikan bakpia sebagai sajian menarik bagi mereka yang ingin menikmati sensasi kuliner yang berbeda. Tak hanya dari segi rasa, daya tarik bakpia juga terletak pada kemasannya yang modern dan praktis. Desain kemasan yang menarik memberikan nilai tambah, terutama bagi kalangan muda yang menginginkan oleh-oleh yang estetik dan mudah dibawa. Keunikan ini menjadi pembeda antara satu merek bakpia dengan yang lain, serta memperkuat

identitas produknya. Selain itu, hal ini mencerminkan upaya pelaku usaha dalam mempertahankan kualitas sekaligus mempromosikan bakpia sebagai representasi budaya Yogyakarta yang terus bertransformasi mengikuti perkembangan zaman (Prathisara dan Masduki, 2023).

Jenis-Jenis Kemasan yang Cocok untuk Bakpia

Kemasan bakpia memiliki peran krusial bukan hanya sebagai pengaman produk namun juga sebagai sarana komunikasi yang menyediakan informasi detail untuk konsumen. Tampilan visual kemasan memengaruhi emosi konsumen sehingga menambah nilai produk (Atiqoh *et al.*, 2022).

Kemasan Vacuum

Pada review ini kemasan *vacuum* termasuk jenis kemasan primer, kemasan ini sangat efektif untuk menjaga kualitas bakpia karena mampu mengeluarkan udara dari dalam kemasan, sehingga menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan proses oksidasi. Kemasan ini cocok untuk produk seperti bakpia yang sensitif terhadap kelembaban dan udara. Dengan *vacuum*, tekstur dan rasa bakpia tetap terjaga, menjadikannya pilihan tepat sebagai oleh-oleh yang harus tahan lama dalam perjalanan jauh (Atiqoh *et al.*, 2022).

Kemasan Plastik Transparan (Mika)

Menggunakan plastik transparan seperti mika yang termasuk jenis kemasan tersier memungkinkan konsumen melihat isi kemasan tanpa membukanya, meningkatkan daya tarik visual dan rasa percaya terhadap kualitas produk. Dalam Bakpia Kukus Tugu Jogja, kemasan ini digunakan untuk membungkus tiap potong bakpia di dalam kotak kardus, menjaga kebersihan, dan mempertahankan kesegaran masing-masing unit secara optimal. Kepraktisannya juga memberikan kenyamanan bagi konsumen saat mengambil bakpia satu per satu tanpa merusak kemasan utama. Mika transparan memberikan kesan bersih dan higienis, sekaligus menampilkan tampilan bakpia yang menggugah selera. Hal ini menambah nilai estetika

keseluruhan kemasan dan memperkuat citra produk sebagai makanan khas yang berkualitas dan otentik (Atiqoh *et al.*, 2022).

Kemasan Kotak Kardus

Kemasan kardus termasuk jenis kemasan sekunder dibuat dari bahan karton, biasanya dihias dengan tampilan visual yang menarik. Kardus memiliki fungsi utama sebagai pelindung fisik bakpia dari kerusakan selama proses distribusi dan penyimpanan. Selain itu, kardus juga berperan sebagai media promosi visual yang ampuh dalam membentuk citra merek dan menarik perhatian konsumen. Contohnya, pada produk Bakpia Kukus Tugu Jogja, desain kotak kardusnya tampil beda dari kemasan bakpia tradisional. Bentuknya lebih panjang dan elegan, memberikan kesan modern dan eksklusif. Elemen visual seperti logo, ilustrasi produk, serta cap kualitas disusun dengan prinsip simetri yang menciptakan tampilan yang rapi dan kokoh. Pemilihan warna coklat tua bukan hanya menambah nilai estetika, tetapi juga mengandung makna filosofis dalam budaya Jawa sebagai lambang kebijaksanaan dan kesetaraan. Hal ini memperkuat identitas produk sebagai oleh-oleh khas Yogyakarta yang memiliki akar budaya kuat. Dengan demikian, kemasan kardus tidak hanya berfungsi secara praktis, tetapi juga sebagai alat strategis dalam membangun persepsi produk yang bernilai tinggi dan autentik (Atiqoh *et al.*, 2022).

Desain Kemasan yang Menarik

Desain kemasan merupakan perancangan kemasan sebuah produk sebagai strategi untuk menunjang kegiatan penjualan. Hal ini mencakup aspek bentuk, struktur atau konstruksi, material, warna gambar, serta keterangan yang dilengkapi dengan komponen desain pelengkap guna menciptakan kemasan yang tepat bagi pemasaran (Iznillillah *et al.*, 2022). Desain kemasan yang menarik memegang peranan penting dalam menarik perhatian konsumen serta meningkatkan penjualan produk. Kemasan yang dirancang dengan baik tidak hanya berfungsi sebagai pelindung, tetapi juga menjadi alat komunikasi visual yang merepresentasikan identitas dan nilai

produk. Kemasan yang efektif merupakan hasil kolaborasi antara strategi pemasaran dan kreativitas desain. Kemasan yang didesain dengan baik dan direncanakan secara matang dapat menciptakan persepsi di benak konsumen bahwa produk yang disajikan mempunyai mutu yang tinggi (Ermawati, 2019).

Desain kemasan yang menarik secara visual dapat menambah nilai keunikan serta memberikan keunggulan tersendiri bagi produk bakpia. Kemasan yang efektif memungkinkan produsen membangun citra merek yang khas dan membedakan produknya dari kompetitor. Strategi ini berpotensi meningkatkan kepuasan pelanggan dan mendorong peningkatan penjualan produk (Hartono dan Harjani, 2023). Kemasan bukan sekadar memiliki nilai keindahan yang tinggi, namun juga memperkuat citra ramah lingkungan dan membedakan produk dari kompetitor. Untuk produk minuman, desain botol yang simpel dan modern mampu memperkuat identitas merek sekaligus menarik perhatian konsumen dengan warna dan bentuk yang segar. Secara umum, desain kemasan yang sukses memiliki prinsip kesederhanaan, kejujuran, dan kesesuaian dengan karakter produk serta identitas merek. Desain yang tepat tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga fungsional, informatif, dan sesuai dengan target pasar. Dengan demikian, produk akan lebih mudah dikenali, memiliki keunggulan dibanding pesaing, serta meningkatkan daya tarik di pasaran.

Pertimbangan Lingkungan dalam Pemilihan Kemasan

Pemilihan kemasan yang ramah lingkungan memiliki peranan penting dalam menopang kesinambungan industri sekaligus meminimalkan efek merugikan bagi lingkungan. Kemasan konvensional, khususnya yang terbuat dari plastik, telah menjadi sumber permasalahan serius bagi lingkungan global. Plastik kemasan yang sulit terurai berperan dalam pencemaran laut, kerusakan ekosistem, serta menimbulkan potensi risiko kesehatan bagi manusia. Pengelolaan sampah plastik

yang tidak optimal turut memperparah penumpukan limbah, baik di daratan maupun di lautan (Sarlin, 2023).

Penggunaan kemasan ramah lingkungan masih menghadapi sejumlah tantangan, seperti tingginya biaya produksi, ketidakpastian terkait manfaat ekonomi, serta perlunya investasi yang lebih besar dibandingkan dengan kemasan konvensional (Operato *et al.*, 2025). Namun, bertambahnya kepedulian konsumen tentang masalah lingkungan menggerakkan perusahaan untuk merancang strategi diversifikasi produk kemasan yang lebih ramah lingkungan guna menjaga daya saing di pasar.

Pada penelitian Alifathullah *et al.* (2024), pemanfaatan limbah kayu sebagai kemasan produk bakpia dilakukan sebagai bentuk inovasi untuk mengurangi limbah dan mendukung pelestarian lingkungan. Adapun pada *review* ini, penggunaan kemasan *vacuum*, mika plastik dan kardus digunakan sebagai bentuk inovasi untuk mengurangi limbah dan mendukung pelestarian lingkungan. Penggunaan kardus dinilai lebih sesuai dengan upaya pelestarian lingkungan. Sementara itu, kemasan vakum dan mika plastik memerlukan inovasi tambahan, seperti penerapan bahan ramah lingkungan atau sistem daur ulang, agar benar-benar dapat mendukung pengurangan limbah.

Dalam memilih kemasan untuk produk bakpia yang ramah lingkungan, terdapat sejumlah kriteria penting yang harus diperhatikan guna mendukung keberlanjutan dan menjaga kualitas produk. Salah satu pertimbangan utama adalah pemilihan bahan kemasan yang dapat didaur ulang, bersifat biodegradable, atau berbasis bio. Bahan-bahan ini mampu membantu mengurangi jejak karbon serta menekan akumulasi limbah plastik yang selama ini menjadi masalah lingkungan. Bahan kemasan yang digunakan harus memenuhi standar keamanan makanan, sehingga tidak membahayakan konsumen, namun tetap memperhatikan tanggung jawab terhadap lingkungan.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, review ini menunjukkan bahwa dalam pasar yang semakin kompetitif, memilih kemasan yang tepat sangat berpengaruh pada kualitas dan daya Tarik konsumen terhadap bakpia. Kemasan vakum, plastik transparan (mika), dan kemasan kotak kardus dapat menjaga kualitas bakpia dan mempertahankan tekstur, rasa, dan aroma produk, selain meningkatkan daya tarik visualnya. Selain aspek fungsionalnya, desain kemasan sangat penting untuk menciptakan citra produk dan membedakannya dari kompetitor. Sebaliknya, kesadaran akan pentingnya keberlanjutan mendorong penggunaan kemasan ramah lingkungan. Tantangan seperti tuntutan inovasi dan biaya produksi masih perlu ditangani. Oleh karena itu, produsen harus mempertimbangkan aspek perlindungan, estetika, dan dampak lingkungan saat memilih kemasan bakpia yang tepat. Review ini menyarankan agar produsen menerapkan kemasan yang tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga kemasan yang ramah lingkungan, sambil terus berinovasi untuk memperkuat daya saing produk di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Alifathullah, N., Rakhsan, M. Q. N., Riyan, A., dan Almubarri, I. (2024). Pemanfaatan Limbah Kayu sebagai Bahan Baku Kemasan Bakpia: Analisis Potensi Lingkungan dan Keberlanjutan. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(4), 874-882.
- Atiqoh, N. A., Turrohmah, N., dan Habibi, M. L. (2022). Analisis semiotika Ferdinand de Saussure desain kemasan Bakpia Kukus Tugu Jogja. *PIKMA: Publikasi Media dan Cinema*, 5(1), 103-113.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan peranan dan fungsi kemasan produk dalam dunia pemasaran desa yosowilangun lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15-22.
- Harsana, M., Rinawati, W., dan Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPI (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81-86.

- Hartono, V. A., dan Harjani, C. (2023). Implementasi Generative Method pada Pengembangan Desain Kemasan Bakpia Khas Yogyakarta. In *SERENADE: Seminar on Research and Innovation of Art and Design* (Vol. 2, No. 1, pp. 266-273).
- Indraswari, I. G. A. A. P., dan Sarahswati, M. D. K. (2024). Inovasi Produk dan Branding dalam Ekonomi Kreatif Serta Transformasi Bisnis Tradisional: Studi Kasus Kunjungan ke Bakpia Juwara Satoe Yogyakarta. *Abdi Satya Dharma*, 2(2).
- Iznillillah, W., Kardaya, D., dan Haris, H. (2022). Pendampingan Desain Kemasan Produk Keripik Moring di UMKM Banjarwangi-Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 40-46.
- Kusumawati, P., Tyas, D. W., Fitriana, F., dan Kusumaningrum, H. (2023). Oleh-oleh makanan khas daerah istimewa yogyakarta sebagai daya tarik wisata gastronomi. *Pringgitan*, 4(2), 40-56.
- Operato, L., Panzeri, A., Masoero, G., Gallo, A., Gomes, L., dan Hamd, W. (2025). Food packaging use and post-consumer plastic waste management: a comprehensive review. *Frontiers in Food Science and Technology*, 5, 1520532.
- Permatasari, T., dan Fauziyah, A. I. (2024). Literature review dari randomized controlled trials (RCTs): Pengaruh prebiotik terhadap sistem kekebalan usus penderita diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(3B), 990-997.
- Pramesti, R. D., Anggarini, A., Salma, L., dan Postha, A. K. R. (2024). Model penggunaan kombinasi warna pada desain kemasan makanan ringan terhadap minat konsumen. *Jurnal Desain*, 12(1).
- Pratama, S. D., Adityawan, O., dan Fathurrizky, A. (2023). Perancangan Desain Kemasan Sebagai Media Promosi Produk Kuliner Tradisional. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(1).

- Prathisara, G., dan Masduki, A. (2023). Marketing strategy in "Bakpiapia Djogja" food product packaging design. *COMMICAST: Journal of Communication Studies*, 4(1), 48-63.
- Sarlin. (2023). Sistematis Review: Kemasan Ramah Lingkungan dalam Mendukung Keberlanjutan Industri dan Mengurangi Dampak Lingkungan. *Jurnal Sains dan Pendidikan Biologi*, 3(1), 122-130.