

ABSTRAK

Alat penghangat hidangan atau *chafing dish* merupakan alat bantu kerja yang digunakan oleh usaha jasa boga dalam penyajian hidangan prasmanan. Selain sebagai fungsi utamanya menjadi wadah hidangan, *chafing dish* secara khusus digunakan untuk menjaga kehangatan makanan agar dapat meminimalisir perkembangan bakteri. Penggunaan energi listrik pada produk *chafing dish* merupakan pengembangan produk lebih praktis dan aman. Penggunaan energi listrik tersebut dapat mengurangi limbah buangan yang dihasilkan serta dapat meminimalisir resiko kebakaran. Disisi operasional kerja akan sangat memaksimalkan alur kerja. Melalui dasar inilah penulis mengembangkan produk *electric chafing dish* sebagai alat penghangat hidangan yang dirancang dengan tampilan produk menyesuaikan konsep prasmanan di daerah Bandung. Aspek sistem dan visual sangat berpengaruh dalam perancangan produk ini karena sangat berpengaruh pada fungsional produk untuk menghangatkan sajian hidangan serta memberikan karakteristik produk juga merupakan hal diperhatikan dari proses perancangan ini.

Kata Kunci: penghangat hidangan, *catering*, prasmanan, sistem dan visual.