

LAPORAN TUGAS AKHIR
DESAIN TALENAN MULTIFUNGSI UNTUK MEMUDAHKAN DALAM
PROSES MERACIK MAKANAN NUSANTARA



Disusun Oleh:

Isma Nurul Afifah

62210210

PROGRAM STUDI DESAIN PRODUK
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA

2025

PERNYATAAN PENYERAHAN KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Isma Nurul Afifah
NIM/NIP/NIDN : 62210210
Program Studi : Desain Produk
Judul Karya Ilmiah : Desain Talenan Multifungsi Untuk Memudahkan Dalam Proses Meracik Makanan Nusantara

dengan ini menyatakan:

- bahwa karya yang saya serahkan ini merupakan revisi terakhir yang telah disetujui pembimbing/promotor/*reviewer*.
- bahwa karya saya dengan judul di atas adalah asli dan belum pernah diajukan oleh siapa pun untuk mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Kristen Duta Wacana maupun di universitas/institusi lain.
- bahwa karya saya dengan judul di atas sepenuhnya adalah hasil karya tulis saya sendiri dan bebas dari plagiasi. Karya atau pendapat pihak lain yang digunakan sebagai rujukan dalam naskah ini telah dikutip sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.
- bahwa saya bersedia bertanggung jawab dan menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku berupa pencabutan gelar akademik jika di kemudian hari didapati bahwa saya melakukan tindakan plagiasi dalam karya saya ini.
- bahwa Universitas Kristen Duta Wacana tidak dapat diberi sanksi atau tuntutan hukum atas pelanggaran hak kekayaan intelektual atau jika terjadi pelanggaran lain dalam karya saya ini. Segala tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran dalam karya saya ini akan menjadi tanggung jawab saya pribadi, tanpa melibatkan pihak Universitas Kristen Duta Wacana.
- menyerahkan hak bebas royalti noneksklusif kepada Universitas Kristen Duta Wacana, untuk menyimpan, melestarikan, mengalihkan dalam media/format lain, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), dan mengunggahnya di Repositori UKDW tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan pemilik hak cipta atas karya saya di atas, untuk kepentingan akademis dan pengembangan ilmu pengetahuan.
- bahwa saya bertanggung jawab menyampaikan secara tertulis kepada Universitas Kristen Duta Wacana jika di kemudian hari terdapat perubahan hak cipta atas karya saya ini.

h. bahwa meskipun telah dilakukan pelestarian sebaik-baiknya, Universitas Kristen Duta Wacana tidak bertanggung jawab atas kehilangan atau kerusakan karya atau metadata selama disimpan di Repositori UKDW.

i. mengajukan agar karya saya ini: *(pilih salah satu)*

- ☒ Dapat diakses tanpa embargo.
- ☐ Dapat diakses setelah 2 tahun.*
- ☐ Embargo permanen.*

Embargo: penutupan sementara akses karya ilmiah.

*Halaman judul, abstrak, dan daftar pustaka tetap wajib dibuka.

Alasan embargo *(bisa lebih dari satu)*:

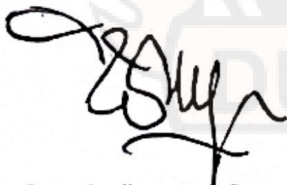
- ☐ dalam proses pengajuan paten.
- ☐ akan dipresentasikan sebagai makalah dalam seminar nasional/internasional.**
- ☐ akan diterbitkan dalam jurnal nasional/internasional.**
- ☐ telah dipresentasikan sebagai makalah dalam seminar nasional/internasional ... dan diterbitkan dalam prosiding pada bulan ... tahun ... dengan DOI/URL ... ***
- ☐ telah diterbitkan dalam jurnal ... dengan DOI/URL artikel ... atau vol./no. ... ***
- ☐ berisi topik sensitif, data perusahaan/pribadi atau informasi yang membahayakan keamanan nasional.
- ☐ berisi materi yang mengandung hak cipta atau hak kekayaan intelektual pihak lain.
- ☐ terikat perjanjian kerahasiaan dengan perusahaan/organisasi lain di luar Universitas Kristen Duta Wacana selama periode tertentu.
- ☐ Lainnya (mohon dijelaskan)

**Setelah diterbitkan, mohon informasikan keterangan publikasinya ke repository@staff.ukdw.ac.id.

***Tuliskan informasi kegiatan atau publikasinya dengan lengkap.

Yogyakarta, 13 Oktober 2025

Mengetahui,



Dr. Dra. Koniherawati, S.Sn., M.A.
NIDN/NIDK 154 E 397

Yang menyatakan,



Isma Nurul Afifah
NIM 62210210

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas akhir dengan judul :

DESAIN TALENAN MULTIFUNGSI UNTUK MEMUDAHKAN DALAM PROSES MERACIK MAKANAN NUSANTARA

telah diajukan dan dipertahankan oleh :

ISMA NURULAFIFAH

62210210

dalam Ujian Tugas Akhir Program Studi Desain Produk
Fakultas Arsitektur dan Desain
Universitas Kristen Duta Wacana
dan dinyatakan DITERIMA untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Desain
pada tanggal 1 - Oktober - 2025

Nama Dosen

Tanda Tangan

1. Dr. Dra. Koniherawati, S.Sn., M.A.
(Dosen Pembimbing 1)
2. Centaury Harjani, S.Ds., M.Sn.
(Dosen Pembimbing 2)
3. Drs. Purwanto, S.T., M.T.
(Dosen Penguji 1)
4. Ir. Henry Feriadi, M.Sc., Ph.D.
(Dosen Penguji 2)

.....
.....
.....
.....

Yogyakarta, 9 Oktober 2025

Disahkan oleh :



Dekan Fakultas Arsitektur dan Desain,

Ketua Program Studi Desain Produk,

Dr. Imelda Irmawati Damanik, S.T.,
M.A (UD).

Winta Tri Ratu Satwikasanti, S.Ds.,
M.Sc., Ph.D.

DUTA WACANA

PERNYATAAN KEASLIAN

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir dengan judul :

DESAIN TALENAN MULTIFUNGSI UNTUK MEMUDAHKAN DALAM PROSES MERACIK MAKANAN NUSANTARA

yang saya kerjakan untuk melengkapi sebagai syarat untuk menjadi Sarjana

Pada Program Studi Desain Produk, Fakultas Arsitektur dan Desain,

Universitas Kristen Duta Wacana

adalah bukan hasil tiruan atau duplikasi dari karya pihak lain di Perguruan

Tinggi dan Instansi manapun

kecuali bagian yang sumber informasinya sudah dicantumkan sebagaimana mestinya.

Jika kemudian hari didapati bahwa hasil Tugas Akhir ini adalah hasil plagiasi atau tiruan dari karya pihak lain, maka saya bersedia dikenai sanksi yakni pencabutan gelar saya.

Yogyakarta, 8 Oktober 2025



Ismi Nurul Afifah

62210210

DUTA WACANA

PRAKATA

Puji syukur saya ucapkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul **“Perancangan Produk Alat Meracik Multifungsi untuk Ibu Rumah Tangga”** sebagai tanggung jawab penulis sebagai mahasiswa untuk terjun secara langsung melakukan penelitian dan menjawab permasalahan yang ditemukan dengan sebuah produk yang tercipta. Atas diselesaikannya laporan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat dalam selesainya laporan ini, khususnya kepada:

1. Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dari awal hingga selesai.
2. Terima kasih yang teramat banyak diucapkan kepada orang tua dan keluarga yang selalu memberikan support kepada penulis dari segi apapun untuk kelancaran laporan ini.
3. Ibu Dr. Dra. Koniherawati, S.Sn., M.A. selaku dosen pembimbing 1. Terima kasih untuk bimbingan, arahan, dan masukan yang telah diberikan selama proses penelitian ini berlangsung.
4. Ibu Centaury Harjani, S.Ds., M.Sn. selaku dosen pembimbing 2. Terima kasih untuk bimbingan, arahan, dan masukan yang telah diberikan selama proses penelitian ini berlangsung.
5. Bapak Drs. Purwanto, S.T., M.T. selaku dosen penguji 1 dan Bapak Ir. Hery Feriadi, M.Sc., Ph.D. selaku dosen penguji 2 yang telah memberi kritik, saran, dan penilaian yang sangat berarti untuk kelancaran proses pembuatan laporan ini.
6. Muamar Khadafi yang telah menjadi penyemangat dan pendukung nomor satu penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
7. PutraCustomFurnitur, selaku pengrajin yang telah membantu mewujudkan karya rancangan penulis.

8. Seluruh responden dan narasumber yang telah bersedia membantu dan menjadi salah satu bagian penting dalam penelitian penulis.

9. Seluruh teman-teman Desain Produk 2021 yang terutama Cia, Dyani, Jenni, dan Karina yang telah kebersamai selama ini dan menjadi salah satu penyemangat bagi penulis.

10. Seluruh teman-teman lain yang selalu kebersamai dan menyemangati penulis yang tidak dapat disebutkan satu-persatu

Yogyakarta, 8 Oktober 2025

Isma Nurul Afifah



ABSTRAK

Memasak memiliki peran penting dalam kehidupan rumah tangga, di mana ibu rumah tangga menjadi pengambil keputusan utama dalam menentukan jenis makanan yang akan disajikan bagi keluarganya. Peran ini tidak hanya mencakup pemilihan bahan makanan, tetapi juga memastikan bahwa hidangan yang disajikan sehat, bergizi, dan sesuai dengan selera keluarga. Pada dasarnya, memasak merupakan proses yang membutuhkan keterampilan, waktu, serta konsentrasi tinggi, terutama pada tahap menyiapkan dan meracik bumbu. Seiring perkembangan zaman, peralatan dapur mengalami kemajuan dari bentuk yang sederhana menjadi alat modern yang lebih praktis, efisien, dan multifungsi untuk memenuhi tuntutan masyarakat masa kini yang menginginkan kemudahan tanpa mengurangi cita rasa masakan, khususnya masakan nusantara yang kaya akan rempah. Penelitian perancangan ini bertujuan untuk menghasilkan inovasi produk yang mampu mengatasi permasalahan ibu rumah tangga pada tahap meracik bahan dan bumbu yang sering dianggap rumit serta memakan waktu lama. Metode yang digunakan meliputi identifikasi kebutuhan pengguna, observasi kegiatan memasak, serta wawancara dengan beberapa ibu rumah tangga guna mengetahui kendala yang sering dihadapi saat proses meracik. Berdasarkan hasil analisis, ditemukan bahwa banyak ibu rumah tangga menggunakan berbagai alat berbeda dalam satu kali kegiatan memasak, sehingga menambah beban kerja dan waktu untuk membersihkan alat setelah digunakan. Hasil dari penelitian ini berupa rancangan produk PAWONIS, yaitu talenan meracik multifungsi yang mengintegrasikan berbagai fungsi dalam satu perangkat. Produk ini dirancang agar proses meracik bahan dan bumbu menjadi lebih cepat, efisien, dan terorganisir, serta dilengkapi dengan fitur penyimpanan alat untuk menciptakan dapur yang lebih rapi dan praktis. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa PAWONIS dapat menjadi solusi fungsional bagi ibu rumah tangga modern dalam menyiapkan masakan nusantara secara efisien tanpa mengurangi cita rasa. Produk ini diharapkan mampu meningkatkan pengalaman memasak yang lebih efektif, nyaman, dan menyenangkan.

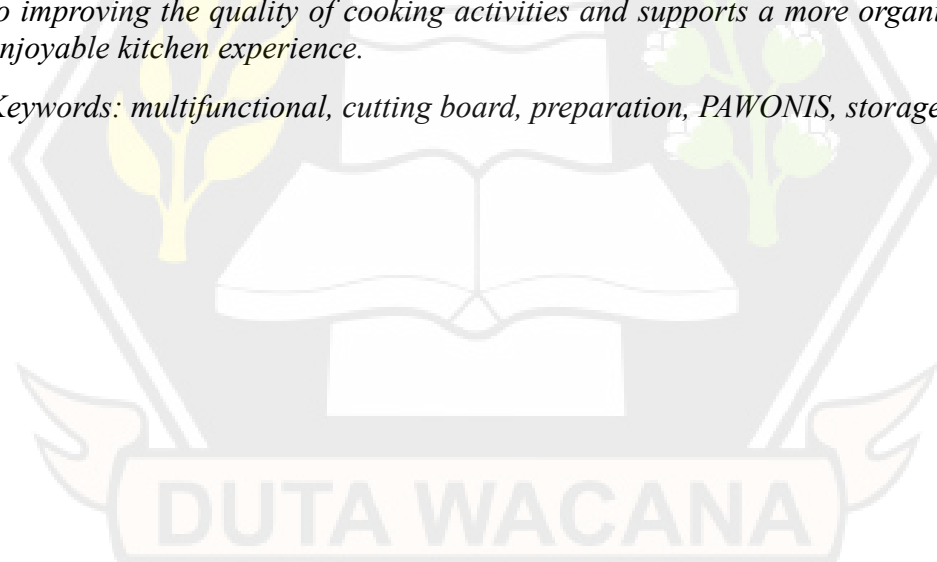
Kata Kunci: multifungsi, talenan, meracik, PAWONIS, penyimpanan

DUTA WACANA

ABSTRACT

Cooking plays an important role in household life, where housewives act as the main decision makers in determining the type of food served to their families. This role not only involves choosing ingredients but also ensuring that meals are healthy, nutritious, and suit the family's taste. Cooking, in essence, is a process that requires skills, time, and focus—especially during the preparation and seasoning stages. Over time, kitchen tools have evolved from simple utensils to modern, practical, and multifunctional equipment that meet today's demands for efficiency without sacrificing flavor, particularly for Indonesian cuisine known for its rich spices. This study aims to design an innovative product that addresses the problems faced by housewives during the seasoning preparation stage, which is often considered complicated and time-consuming. The design process began with identifying users needs and analyzing common cooking habits. Based on field observations and interviews, it was found that many housewives use multiple tools for chopping and seasoning, which increases the workload and time needed for cleaning. The result of this design research is PAWONIS, a multifunctional cutting board that integrates various seasoning preparation tools into one compact unit. PAWONIS enables faster, more organized, and efficient food preparation, while also providing storage compartments to keep the kitchen neat and convenient. In conclusion, PAWONIS offers a practical solution for modern housewives in preparing traditional Indonesian dishes efficiently without compromising flavor. The product contributes to improving the quality of cooking activities and supports a more organized and enjoyable kitchen experience.

Keywords: multifunctional, cutting board, preparation, PAWONIS, storage

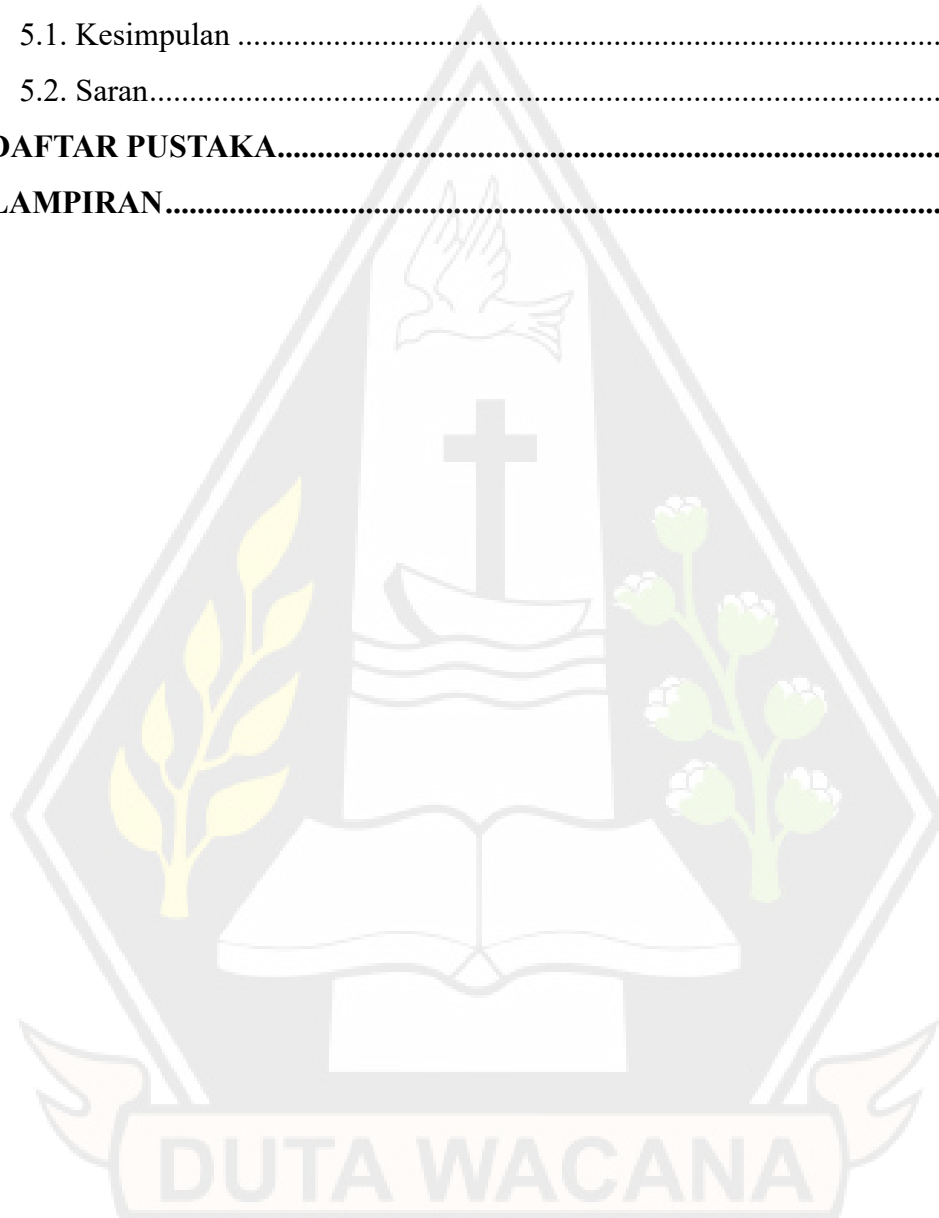


DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR ISTILAH.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan Dan Manfaat	4
1.3.1 Tujuan.....	4
1.3.2 Manfaat	4
1.4 Ruang Lingkup.....	4
1.5 Metode Penelitian dan Desain.....	4
1.5.1 Metode Penelitian.....	4
1.5.2 Metode Desain	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Dapur.....	8
2.1.1 Pengertian Dapur.....	8
2.1.2 Filosofi Dapur	8
2.1.3 Klasifikasi Dapur	8
2.2 Ibu Rumah Tangga	9
2.3 Memasak	10
2.3.1 Sejarah memasak.....	10
2.3.2 Pengertian Memasak	10
2.4 Alat Dapur	11
2.4.1 Perkembangan Alat Dapur	11

2.4.2 Jenis Alat Persiapan Memasak	12
2.4.3 Keamanan Material Alat Masak.....	13
2.4.4 Peralatan kayu paling aman?.....	14
2.4.5 Kelebihan dan kekurangan material alat dapur	15
2.5 Masakan nusantara/indonesia.....	17
2.5.1 Pengertian Masakan Nusantara/Indonesia	17
2.5.2 Jenis Masakan Indonesia/Nusantara	17
2.5.3 Pengelompokan Alat Memasak Makanan Indonesia/Nusantara	18
2.6 Produk Sejenis.....	19
2.7 Pemetaan Teknik Meracik Makanan Nusantara.....	20
2.8 Pengelompokan Berdasarkan Cara Meracik Bumbu.....	26
BAB 3 STUDI LAPANGAN	29
3.1 Observasi.....	29
3.2 Wawancara	49
3.3 Triangulasi Data	51
3.4 Arah Rekomendasi Desain	53
BAB 4 USULAN PERANCANGAN PRODUK	57
4.1 Problem Statement	57
4.2 Design brief.....	58
4.3 Atribut Produk.....	58
4.4 Image Board	59
4.5. Iterasi/Perancangan	62
4.5.1. HTA.....	62
4.5.2. SCAMPER	63
4.5.3 Alternatif Sketsa	64
4.5.4 Freeze Design.....	67
4.5.5 Perbaikan Sketsa Akhir	68
4.5.6 Pembuatan Model.....	69
4.6. Spesifikasi Produk.....	71
4.7. Prototype	71
4.8. Hasil Evaluasi Produk	76

4.9. Produk Akhir	79
4.10. Detail Engineering Design (d.e.d).....	81
4.10. Brand Identitiy	87
BAB 5 PENUTUP.....	88
5.1. Kesimpulan	88
5.2. Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA.....	90
LAMPIRAN.....	92

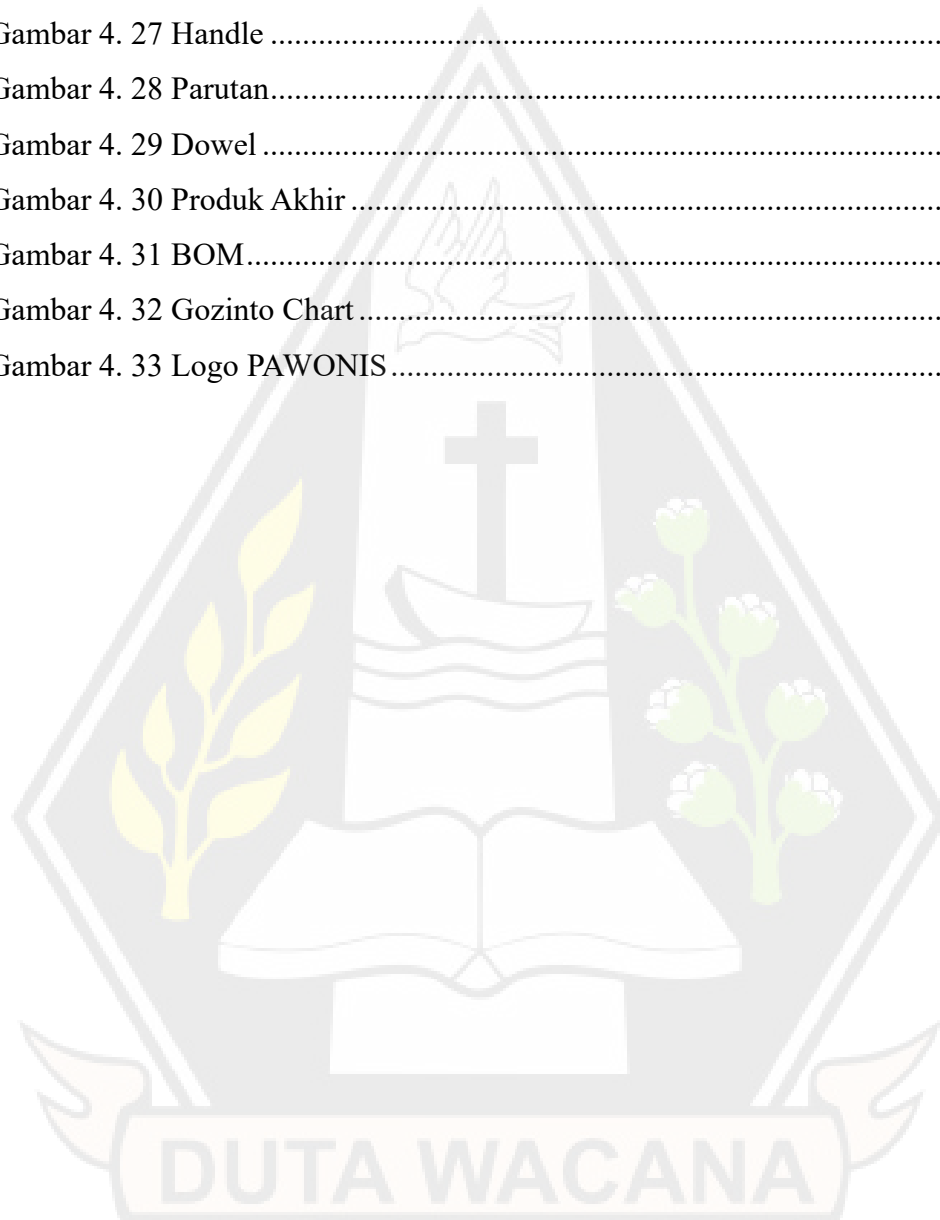


DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Double Diamond	5
Gambar 1. 3 Alur Penelitian.....	7
Gambar 2. 1 Alat Tradisional	11
Gambar 2. 2 Alat Masak Modern.....	12
Gambar 3. 1 HTA Ibu Sri 1	29
Gambar 3. 2 Tampak Dapur 1	29
Gambar 3. 3 Tampak Dapur 2	29
Gambar 3. 4 Meracik Tepung dan Bumbu Bandeng.....	30
Gambar 3. 5 Menggoreng Bandeng	30
Gambar 3. 6 Meracik Bumbu Urap.....	30
Gambar 3. 7 Merebus Sayuran dan Kelapa Parut	30
Gambar 3. 8 HTA Ibu Sri 2	34
Gambar 3. 9 Mengiris Pakcoy.....	34
Gambar 3. 10 Mengupas Bumbu	35
Gambar 3. 11 Meng-uleg Bumbu.....	35
Gambar 3. 12 Membuat Adonan Tepung	35
Gambar 3. 13 Memotong Tempe.....	36
Gambar 3. 14 Menggoreng Tempe.....	36
Gambar 3. 15 Merebus Pakcoy	36
Gambar 3. 16 HTA Ibu Handayani	40
Gambar 3. 17 Mengupas Bumbu Bakwan	40
Gambar 3. 18 Meng-uleg Bumbu Bakwan	41
Gambar 3. 19 Meracik Tepung Bakwan.....	41
Gambar 3. 20 Meracik Sayuran Untuk Bakwan	41
Gambar 3. 21 Mengupas Sayuran Untuk Sup.....	41
Gambar 3. 22 Menyiapkan Menggoreng Bakwan Sambil Memotong Sup	42
Gambar 3. 23 Menyiapkan Bumbu Sup.....	42
Gambar 3. 24 Kegiatan Memasak Sup dan Bakwan Bersamaan	42

Gambar 3. 25 Letak Tempat Mencuci Alat dan Bahan	43
Gambar 3. 26 HTA Ibu Yuni	46
Gambar 3. 27 Mengupas Bumbu	46
Gambar 3. 28 Memotong Sayuran	47
Gambar 3. 29 Memotong Bumbu	47
Gambar 3. 30 Menggoreng Stok Ayam Ungkep	47
Gambar 3. 31 Merebus Sayur Asem	48
Gambar 3. 32 Triangulasi Data	51
Gambar 3. 33 HTA	53
Gambar 4. 1 Mood Board.....	60
Gambar 4. 2 Styling Board.....	61
Gambar 4. 3 Usage Board	61
Gambar 4. 4 Lifestyle Board.....	62
Gambar 4. 5 Sketsa 1	64
Gambar 4. 6 Sketsa 2	64
Gambar 4. 7 Sketsa 3	65
Gambar 4. 8 Sketsa 4	66
Gambar 4. 9 Sketsa 5	67
Gambar 4. 10 Freeze Design.....	68
Gambar 4. 11 Perbaikan Sketsa Akhir	68
Gambar 4. 12 Model 1	69
Gambar 4. 13 Model 2	70
Gambar 4. 14 Model 3	70
Gambar 4. 15 Prototype Pertama	72
Gambar 4. 16 Uji Coba	72
Gambar 4. 17 Penemuan masalah	73
Gambar 4. 18 Uji Coba	73
Gambar 4. 19 Penemuan Masalah.....	74
Gambar 4. 20 Uji Coba	74
Gambar 4. 21 Uji Coba	75
Gambar 4. 22 Uji Coba	76

Gambar 4. 23 Amplas.....	76
Gambar 4. 24 Gantungan Sampah	77
Gambar 4. 25 Penguncian	77
Gambar 4. 26 Sudut	78
Gambar 4. 27 Handle	78
Gambar 4. 28 Parutan.....	78
Gambar 4. 29 Dowel	79
Gambar 4. 30 Produk Akhir	79
Gambar 4. 31 BOM.....	85
Gambar 4. 32 Gozinto Chart	85
Gambar 4. 33 Logo PAWONIS	87



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kelebihan dan kekurangan material	15
Tabel 2. 2 Produk Sejenis	19
Tabel 2. 3 Pemetaan Teknik Meracik	20
Tabel 2. 4 Pengelompokan Berdasarkan Cara Meracik Bumbu	26
Tabel 3. 1 Observasi 1 menu ikan bandeng tepung dan urap sayuran	29
Tabel 3. 2 Perbandingan dengan youtube galeri rasa channel	32
Tabel 3. 3 Perbandingan dengan youtube	32
Tabel 3. 4 Observasi 2 menu pecel pakcoy dan mendoan.....	34
Tabel 3. 5 Perbandingan dengan youtube	37
Tabel 3. 6 Perbandingan dengan youtube	38
Tabel 3. 7 Ibu Handayani menu sup dan bakwan jagung.....	40
Tabel 3. 8 Perbandingan dengan youtube.....	44
Tabel 3. 9 Perbandingan dengan youtube	45
Tabel 3. 10 Observasi Ibu Yuni menu sayur asem dan ayam goreng.....	46
Tabel 3. 11 Perbandingan dengan youtube.....	49
Tabel 3. 12 Triangulasi data	51
Tabel 3. 13 Arah Rekomendasi Desain	53
Tabel 4. 1 Atribut Produk	58
Tabel 4. 2 Peta Alur Produksi Body Utama	81
Tabel 4. 3 Peta Alur Produksi Talenan Sayuran	82
Tabel 4. 4 Peta Alur Produksi Talenan Amis.....	83
Tabel 4. 5 Peta Alur Produksi Tatakan	84
Tabel 4. 6 HPP.....	86

DAFTAR ISTILAH

<i>Double Diamond</i>	Metode penelitian dengan proses yang terstruktur dan sistematis.
<i>Hierarchy Task Analysis (HTA)</i>	Metode untuk menghasilkan konsep produk melalui analisis perilaku berkaitan dengan proses desain.
<i>SCAMPER</i>	Teknik ideasi untuk menghasilkan suatu rancangan yang lebih kreatif.
Meracik	Proses mengkombinasi bahan dengan takaran dan urutan tertentu.
<i>Triangulasi Data</i>	Teknik mengambil kesimpulan dalam penelitian dari 3 sumber.
<i>Mise En Place</i>	Prinsip dalam memasak mengenai proses persiapan semua bahan makanan dan peralatan dapur sebelum memasak dimulai.
<i>Prototype</i>	Model percobaan untuk menguji konsep, fungsi, dan ide.
PAWONIS	Nama brand alat masak multifungsi yang sedang dikembangkan oleh penulis.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ibu rumah tangga menurut Merriam Webster adalah seorang wanita yang memiliki tanggung jawab atas seluruh kebutuhan rumah tangganya dan wanita tersebut sudah menikah. Tugas yang sehari-hari dilakukan ibu rumah tangga membersihkan, mencuci, mengurus anak-anak, dan memasak.

Memasak adalah salah satu aktivitas utama di dapur yang melibatkan berbagai langkah mulai dari persiapan hingga penyajian makanan. Meski sering dianggap sederhana, kegiatan ini memerlukan konsentrasi, tenaga, dan waktu yang tidak sedikit. Wardayanti (dalam Prabowo, 2014) mencatat bahwa tugas-tugas rumah tangga seperti memasak dapat menyebabkan ketegangan fisik dan mental akibat gerakan yang berulang dan waktu pengerjaan yang panjang.

Tugas memasak tidak selalu berjalan mulus, menurut survei yang dilakukan oleh Welch's pada tahun 2018 terhadap 2.000 ibu rumah tangga di Amerika Serikat menunjukkan bahwa mereka menghabiskan rata-rata 98 jam per minggu untuk berbagai tugas rumah tangga. Para ibu memiliki waktu yang terbatas, yaitu hanya memiliki sekitar 1 jam 7 menit per hari untuk merawat diri. Kondisi ini diperparah oleh rutinitas monoton dan minimnya aktivitas di luar rumah, yang menurut penelitian Dewi dan Gunawan (2017), dapat meningkatkan kadar stres. Selain itu, studi oleh Ghosh (2019) di Kolkata menunjukkan bahwa ibu bekerja cenderung memiliki kualitas hidup yang lebih baik dibandingkan ibu rumah tangga karena mereka lebih banyak terlibat dalam interaksi sosial dan aktivitas di luar rumah. Berdasarkan alasan tersebut dapat ditegaskan bahwa ibu rumah tangga minim waktu untuk merawat diri dan ibu yang bekerja lebih Bahagia dibandingkan ibu rumah tangga murni.

Ibu rumah tangga memiliki masalah utama saat memasak yaitu pada saat meracik bahan untuk makanan nusantara (sayur dan lauk) karena pada menu makanan nusantara alat dan bahan yang digunakan lebih banyak dan prosesnya

lebih rumit. Hal-hal tersebut juga disebabkan oleh ketidakefektifan peralatan yang tersedia untuk melakukan kegiatan secara teratur, karena alat yang dimiliki hanya alat sederhana. Kriteria alat memasak yang paling ideal adalah aman, nyaman digunakan, dan tidak mengandung zat yang dapat mencemari makanan, material kayu adalah material yang paling mendekati ideal tidak lupa dengan finishing food grade.

Rata-rata dapur rumahan adalah dapur *konvensional* yaitu ruang dimana berbagai aktivitas memasak, mulai dari persiapan, produksi, hingga pengolahan makanan, dilakukan dalam satu area tanpa pemisahan fungsi yang jelas. Peralatan yang digunakan umumnya bersifat manual dan standar, seperti kompor gas, oven biasa, serta peralatan memasak tradisional lainnya. Selain itu, dapur konvensional memiliki tata letak yang fleksibel dengan desain yang sering digunakan, seperti linear, bentuk L (L-shape), atau bentuk U (U-shape). Calon responden pengguna termasuk dalam dapur konvensional yang berdasarkan ukurannya termasuk dalam dapur kecil yaitu 2-4 meter persegi.

Ukuran kecil dengan tata letaknya, sering kali menyebabkan pergerakan tidak efektif. Masalah seperti penempatan alat dan bahan yang kurang strategis serta kurangnya persiapan sebelumnya dapat meningkatkan beban kerja, salah satu penyebabnya adalah habit memasak yang tidak teratur (kurangnya persiapan). Pada saat memasak, kebanyakan ibu rumah tangga kurang bisa menempatkan alat dan bahan yang teratur yang menyebabkan ibu harus mengeluarkan tenaga lebih dan cenderung membuat rumit pekerjaannya. Contohnya, hal ini membuat ibu rumah tangga melakukan gerakan bolak-balik untuk menyiapkan dan mengambil alat-alatnya. Dari masalah-masalah tersebut dapat ditambahkan referensi mengenai konsep memasak yang tepat yaitu konsep *mise en place* dan *work triangle* yang dapat diterapkan.

Mise en place, yang berasal dari bahasa Prancis, berarti persiapan atau penataan. Konsep ini menekankan pentingnya mempersiapkan bahan dan peralatan sebelum mulai memasak, termasuk membersihkan, memotong, dan menata bahan agar proses memasak menjadi lebih efisien. Di sisi lain, *work triangle* adalah konsep tata letak dapur yang menghubungkan tiga area utama,

yaitu pencucian, penyimpanan, dan memasak, dengan tujuan mengoptimalkan pergerakan di dalam dapur. Dengan menerapkan konsep-konsep tersebut, dapur dapat dirancang menjadi lebih fungsional dan nyaman.

Mempertimbangkan ukuran dapur kecil dan jenis dapur konvensional, didapatkan solusi masalah bentuk produk yaitu bersudut dan tidak terlalu besar untuk memudahkan penempatan. Lalu dalam kegiatan memasak terdapat tujuan untuk menciptakan makanan dengan aman dan mendapatkan hasil yang aman bagi Kesehatan, dari kriteria tersebut tersapat material yang paling mendekati yaitu material kayu. Terdapat temuan bahwa masakan nusantara memerlukan alat dan bahan yang lebih banyak, dengan itu disimpulkan bahwa terdapat banyak kegiatan yang dilakukan saat meracik, dengan ini akan difasilitasi dengan produk multifungsi yang dapat menampung kegiatan-kegiatan sekaligus. Setelah memasak, alat yang digunakan harus dibersihkan, maka dari itu untuk mempermudah pembersihan akan diterapkan fitur untuk bisa melepas pasang setiap bagian agar bisa mengambil bagian kotor saja untuk dibersihkan.

Produk PAWONIS menjadi solusi produk dari masalah-masalah yang ditemukan, adalah alat meracik multifungsi yang dalam satu alat dapat memfasilitasi kegiatan saat meracik masakan nusantara (sayur dan lauk) dan juga menunjang penyimpanan alat-alat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan hasil temuan penulis menghasilkan rumusan masalah berikut ini:

1. Perancangan alat meracik multifungsi untuk kepraktisan membuat masakan nusantara (sayur dan lauk) di dapur konvensional ukuran kecil bagi ibu rumah tangga.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Perancangan ini bertujuan untuk:

1. Menciptakan solusi organisir peralatan dan bahan makanan yang dibutuhkan ibu rumah tangga dalam meracik sebelum memasak makanan nusantara.
2. Menciptakan peralatan persiapan memasak yang terorganisir.

1.3.2 Manfaat

Perancangan ini diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Bagaimana peralatan yang memenuhi kebutuhan ibu rumah tangga dalam persiapan memasak makanan nusantara.
2. Bagaimana mengorganisir alat dan bahan untuk memasak makanan nusantara agar lebih praktis.

1.4 Ruang Lingkup

Penelitian ini akan berfokus pada ibu rumah tangga dengan 2-5 orang anggota keluarga yang memiliki rutinitas memasak sebanyak 3 hingga 7 kali dalam seminggu dan memasak berbagai jenis masakan Indonesia, terutama sayur dan lauk. Selain itu, ibu rumah tangga yang menggunakan peralatan dapur sederhana yang cenderung menggunakan alat yang umum, mencerminkan kondisi rumah tangga sehari-hari di Indonesia.

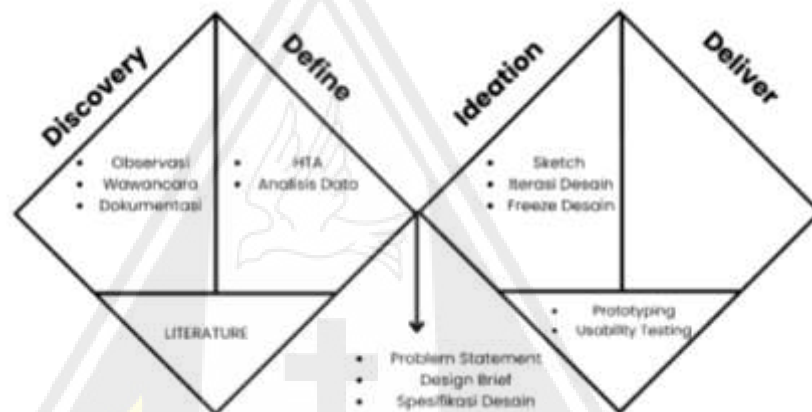
1.5 Metode Penelitian dan Desain

1.5.1 Metode Penelitian

Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif yang dilakukan dengan cara:

1. Studi literatur dengan mencari permasalahan-permasalahan dan fakta fakta seputar topik yang diteliti.
2. Observasi kegiatan ibu sehari-hari saat di dapur, lalu mengambil data dari objek yang diamati.

3. Wawancara untuk mendapatkan data tambahan sehingga data tidak hanya dari yang dilihat, tetapi juga dari yang didengar dan juga lebih mempertegas data pengamatan.
4. Selain itu juga dokumentasi dengan foto dan video guna melengkapi data-data yang sudah ada.



Gambar 1. 1 Double Diamond

(Sumber: Penulis, 2024)

Dalam penelitian ini, menggunakan *Double Diamond Design Thinking Method*. Pendekatan ini membantu peneliti untuk menyusun langkah-langkah yang terperinci dalam memahami tantangan yang dihadapi, mengidentifikasi kebutuhan yang tepat, dan mengembangkan solusi yang kreatif dan berkelanjutan.

1.5.2 Metode Desain

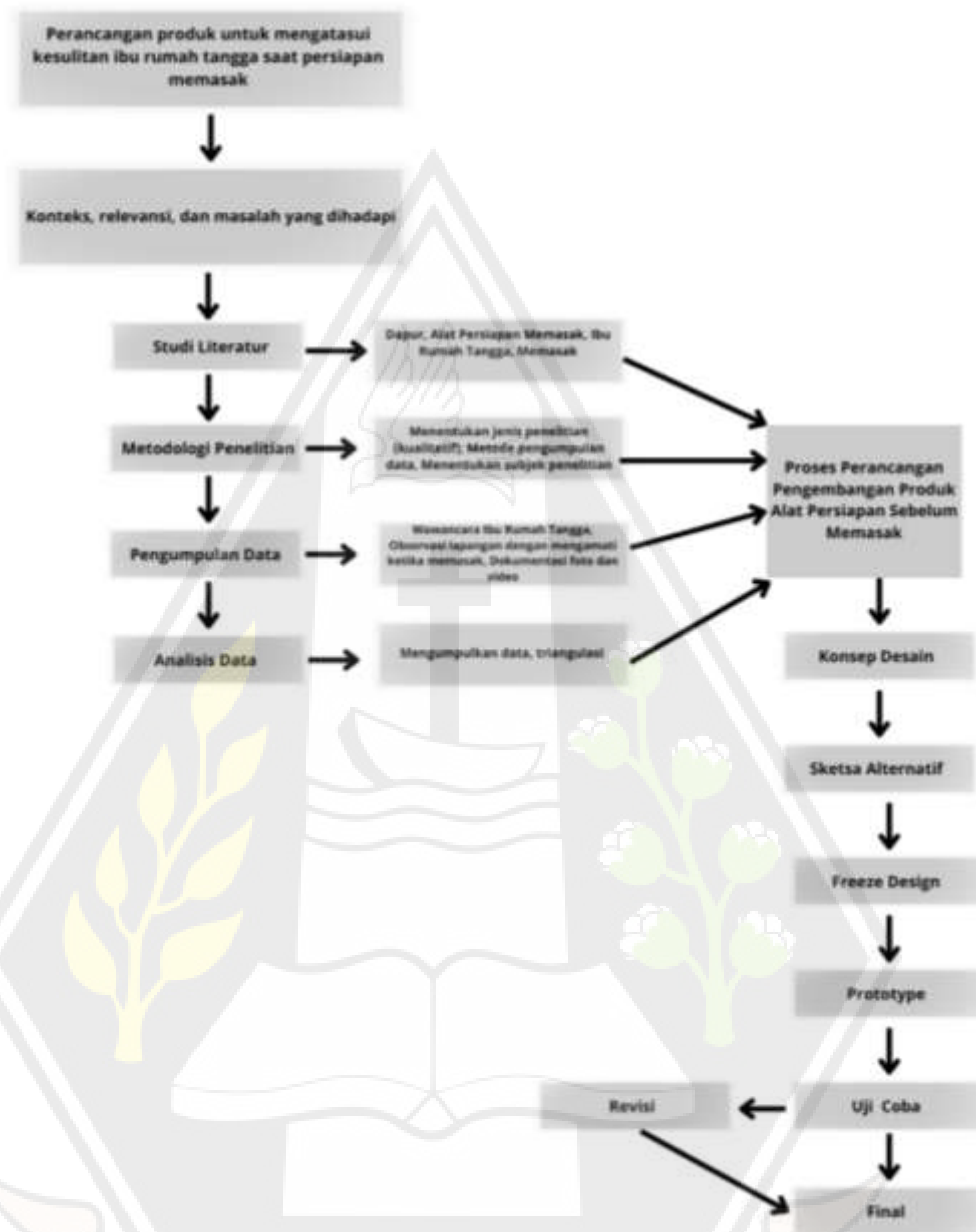
- a. Metode desain yang digunakan adalah *Hierarchy Task Analysis*, atau *HTA*. Penulis menggunakan *Hierarchy Task Analysis (HTA)* untuk menghasilkan konsep produk melalui analisis perilaku yang merupakan salah satu langkah dalam proses pengembangan proses desain. HTA harus mengatasi hambatan yang berkaitan dengan proses desain untuk membuat item konsep. Sebagai seorang desainer akan lebih mudah untuk memahami bagaimana konsep berkembang, perilaku manusia, bagaimana

kita menggunakannya, jenis masalah apa yang mungkin terjadi, dan bagaimana hal itu menekankan kontak pengguna dengan produk.

b. Selain HTA, penulis mengkombinasikan metode SCAMPER, fungsinya adalah untuk mengembangkan ide gagasan menjadi produk yang inovatif. Ide gagasan dapat terinspirasi dari benda-benda di sekitar/produk yang sudah ada sebagai pertimbangan ketika mendesain. SCAMPER terdiri dari Substitute, Combine, Adapt, Modify, Put to another use, Eliminate, dan Rearrange. Substitute artinya mengganti, Combine artinya mengkombinasi, Adapt artinya mengadaptasi, Modify artinya memodifikasi, Put to another use artinya digunakan untuk fungsi yang berbeda, Eliminate artinya menghilangkan bagian tertentu, sedangkan Rearrange artinya menata kembali komponen.



Berikut adalah alur penelitian untuk memperjelas arah penelitian:



Gambar 1. 2 Alur Penelitian

(Sumber: Penulis, 2024)

BAB 5

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

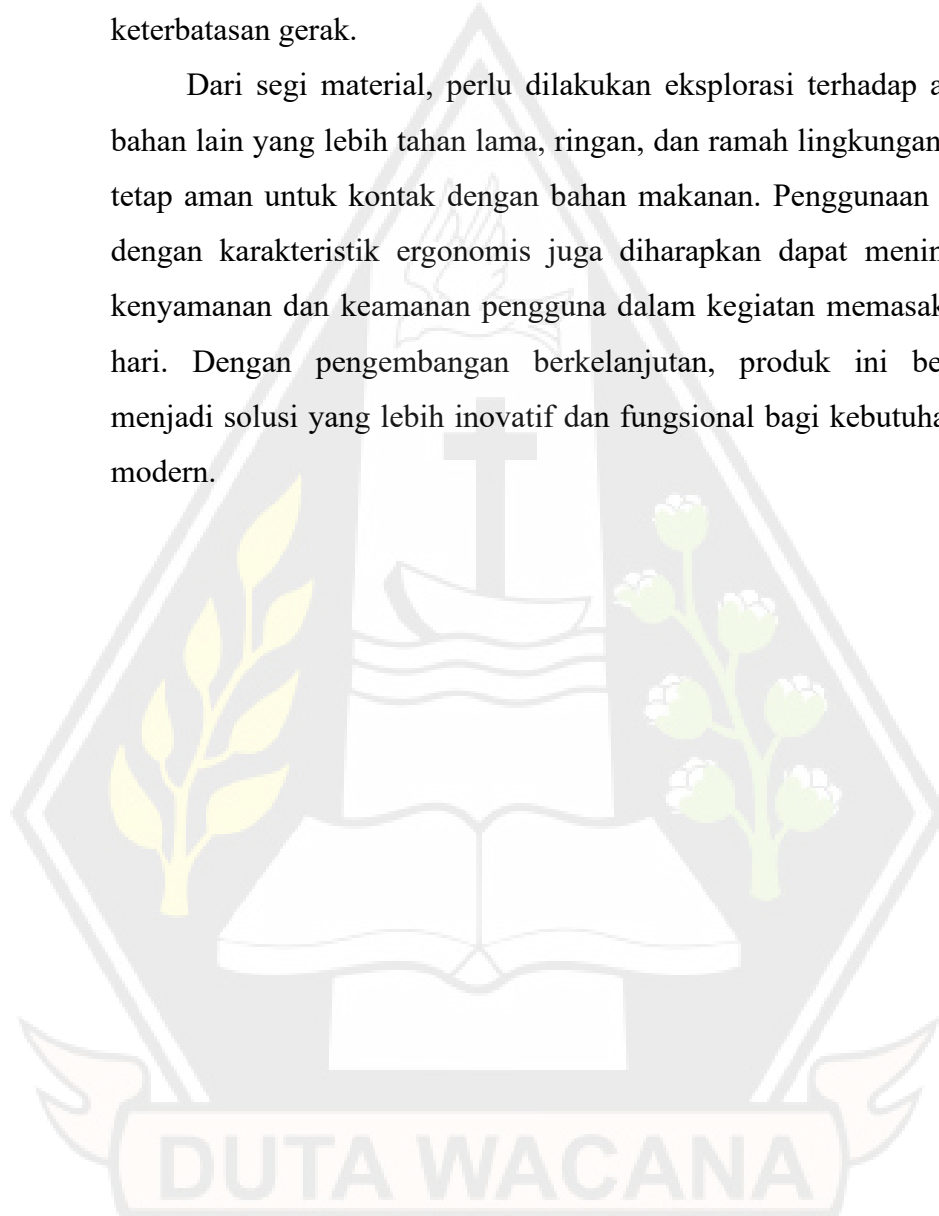
Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, yaitu mengenai ketidakefisienan aktivitas ibu rumah tangga dalam proses persiapan memasak karena penggunaan banyak alat yang tidak terorganisir, dan ukuran dapur konvensional kecil. Setelah dilakukan penelitian maka perancangan produk ini menghasilkan alat meracik multifungsi yang mampu memusatkan berbagai aktivitas meracik dalam satu wadah terintegrasi dan ukurannya pas untuk dapur konvensional ukuran kecil. Produk ini menjadi solusi dari permasalahan yang ditemukan pada tahap problem statement, dengan menghadirkan rancangan yang menggabungkan beberapa fungsi sekaligus mulai dari menyiapkan bahan, memotong, meniriskan, mencampur, menyimpan alat meracik, hingga menyimpan hasil racikan. Desain ini dilengkapi dengan dua talenan terpisah untuk bahan amis dan tidak amis, wadah berlubang, penampung sampah sementara, ventilasi udara, serta tempat pisau khusus. Material kayu jati Belanda dengan finishing food grade natural oil dipilih untuk memastikan keamanan, kemudahan pembersihan, serta tampilan estetik yang natural. Ciri khas utama produk ini adalah adanya parutan kelapa, yang mempertegas bahwa alat ini diperuntukkan bagi aktivitas memasak makanan nusantara, di mana kelapa parut menjadi bahan penting dalam makanan nusantara. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa alat meracik multifungsi ini mampu menjawab rumusan masalah penelitian, yakni menciptakan solusi yang efisien, higienis, dan praktis bagi ibu rumah tangga dalam kegiatan memasak, khususnya pada tahap meracik bahan masakan.

5.2. Saran

Disarankan agar pengembangan produk ini dilakukan lebih lanjut dengan menambahkan variasi fungsi yang dapat menyesuaikan berbagai

jenis masakan atau tahapan proses memasak lainnya, seperti menggoreng, mengukus, atau memanggang. Selain itu, rancangan dapat dikembangkan dengan memperhatikan kebutuhan pengguna dari berbagai kelompok, seperti keluarga besar, pengguna profesional, atau pengguna dengan keterbatasan gerak.

Dari segi material, perlu dilakukan eksplorasi terhadap alternatif bahan lain yang lebih tahan lama, ringan, dan ramah lingkungan, namun tetap aman untuk kontak dengan bahan makanan. Penggunaan material dengan karakteristik ergonomis juga diharapkan dapat meningkatkan kenyamanan dan keamanan pengguna dalam kegiatan memasak sehari-hari. Dengan pengembangan berkelanjutan, produk ini berpotensi menjadi solusi yang lebih inovatif dan fungsional bagi kebutuhan dapur modern.



DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningtyas, C. E., Gz, S., Nurul, M. P. H., & Utami, P. (2020). Modul Praktik Kuliner Dasar.
- cimahikota.go.id. (2018). Sudah Amankah Alat Masak yang Ada di Dapur Anda? <https://cimahikota.go.id/index.php/artikel/detail/967-sudah-amankah-alat-masak-yang-ada-di-dapur-anda?utm>
- detikHealth. (n.d.). Penelitian: Urusan Masak Paling Memicu Stres Pada Ibu-Ibu.
- Gunawan, D. G., & Dewi, M. S. (2017). Taglio: Produk Kreatif Cutting Board untuk Ibu Rumah Tangga. Seminar Nasional Seni dan Desain, 226–233. <http://inacookies.co.id/macam-macam-talenan->
- Guspara, W. A., Satwikasanti, W. T., & Jiyan, L. (2018). Hierarchical Task Analysis dalam Pengembangan Gagasan Produk. *Productum: Jurnal Desain Produk (Pengetahuan dan Perancangan Produk)*, 3(4), 133–140. <https://doi.org/10.24821/productum.v3i4.2239>
- Irham, & Wahid, D. H. (2021). Perbandingan Kualitas Hidup antara Ibu Bekerja dan Ibu Rumah Tangga. *Legitima: Jurnal Hukum Keluarga Islam*, 4(1), 1–13. <https://doi.org/10.33367/legitima.v4i1.1939>
- Khairunnisa, S. (2014). Resep Masakan Thailand.
- Kompas.com. (2023). 3 Keunggulan Alat Masak Kayu, Lebih Aman untuk Kesehatan.
- Kompasiana.com. (2021). Mengenal Istilah Mise En Place dalam Industri Kitchen Profesional. <https://www.kompasiana.com/lasgamx1503764/61223a1731a2875d64576ce2/mengenal-istilah-mise-en-place-dalam-industri-kitchen-profesional>
- kumparan.com. (2023). 16 Contoh Alat-Alat Persiapan Masak Lengkap dengan Jenisnya. <https://kumparan.com/berita-update/16-contoh-alat-alat-persiapan-masak-lengkap-dengan-jenisnya-21IehQJ9X3K/full>
- Latif, A. (2023). Ibu Rumah Tangga: Dipandang Sebelah Mata Namun Mencetak Generasi Luar Biasa. <https://m.kumparan.com/amp/abdul-latif-1693365620312894538/ibu-rumah-tangga-dipandang-sebelah-mata-namun-mencetak-generasi-luar-biasa-21OdVCSRJhb>
- Pradana, D. A. (2020). Pusat Wisata Kuliner Jawa Tengah di Semarang dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual (Bab V), 72–82. <http://repository.unika.ac.id/25242/>

- Putri, K. A. K., & Sudhana, H. (2013). Perbedaan Tingkat Stres pada Ibu Rumah Tangga yang Menggunakan dan Tidak Menggunakan Pembantu Rumah Tangga. *Jurnal Psikologi Udayana*, 1(1), 94–105. <https://doi.org/10.24843/jpu.2013.v01.i01.p10>
- Reka, D. (n.d.). Ibu Rumah Tangga Adalah Salah Satu Pekerjaan yang Rentan Menimbulkan Stres, Ini Faktanya! (12 September 2023). <https://haloibu.id/2023/09/ibu-rumah-tangga-adalah-salah-satu-pekerjaan-yang-rentan-menimbulkan-stres-ini-faktanya/>
- Schmidt, A. H., & Alterman, I. (1984). *Computing for Profits*.
- Setyowati, E. (2020). Memasak Bersama Tumbuhkan Karakter Anak (pp. 451–456).
- Soekarno. (1960). *Mustika Rasa: Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno*.
- Susanti, D., & Gaguk, S. (2019). Dapur Sebagai Dasar Penataan Ruang. *PAWON: Jurnal Arsitektur*, 3(1), 11–24. <https://ejournal.itn.ac.id/index.php/pawon/article/view/120>
- Wisnubrata, & Anggraini, A. P. (2018). Ibu Rumah Tangga Adalah Profesi “Terberat” Dibanding Pekerjaan Lainnya. *Kompas.com*. <https://lifestyle.kompas.com/read/2018/03/17/075000420/ibu-rumah-tangga-adalah-profesi-terberat-dibanding-pekerjaan-lainnya>
- 90 Resep Masakan Menu Praktis Untuk Sebulan – Laras Kinanthi. (n.d.).

