

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PERANCANGAN TUNGKU MASAK PORTABEL SEBAGAI UPAYA
REVITALISASI PERAPIAN TRADISIONAL MENGGUNAKAN
METODE ATUMICS**



Disusun oleh :

Vincentia Septiana Tri Larasati

62210225

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

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PERANCANGAN TUNGKU MASAK PORTABEL SEBAGAI UPAYA
REVITALISASI PERAPIAN TRADISIONAL MENGGUNAKAN
METODE ATUMICS**



Disusun oleh :

Vincentia Septiana Tri Larasati

62210225

**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 : Vincentia Septiana Tri Larasati
NIM/NIP/NIDN : 62210225
Program Studi : Desain Produk
Judul Karya Ilmiah : Perancangan Tungku Masak Portabel Sebagai Upaya Revitalisasi Perapian Tradisional Menggunakan Metode ATUMICS

dengan ini menyatakan: ✓

- a. bahwa karya yang saya serahkan ini merupakan revisi terakhir yang telah disetujui pembimbing/promotor/reviewer.
- b. 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.
- c. 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.
- d. 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.
- e. 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.
- f. 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.
- g. 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,



Marcellino Aditya, S.Ds., M. Sc.
NIDN/NIDK 0510079102

Yang menyatakan,



Vincentia Septiana Tri Larasati
NIM 62210225

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas akhir dengan judul:

**PERANCANGAN TUNGKU MASAK PORTABEL SEBAGAI UPAYA
REVITALISASI PERAPIAN TRADISIONAL MENGGUNAKAN METODE
ATUMICS**

telah diajukan dan dipertahankan oleh :

VINCENTIA SEPTIANA TRI LARASATI

62210225

dalam Ujian Akhir Program Studi Desain Produk

Fakultas Arsitektur dan Desain

Universitas Kristen duta Wacana

Dan dinyatakan DITERIMA untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana

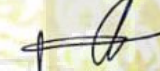
Desain

pada tanggal 01 - Oktober - 2025

Nama Dosen

Tanda Tangan

1. Marcellino Aditya, S.Ds., M. Sc.
(Dosen Pembimbing 1)



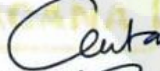
2. Winta Adhitia Guspara, S.T, M.Sn.
(Dosen Pembimbing 2)



3. Dr. R. Tosan Tri Putro, S.Sn. M.Sn.
(Dosen Penguji 1)



4. Centaury Harjani, S.Ds., M.Sn.
(Dosen Penguji 2)



Yogyakarta, 09 Oktober 2025

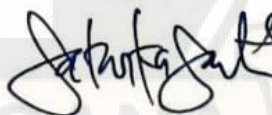
Disahkan oleh :

Dekan Fakultas Arsitektur dan Desain,

Ketua Program Studi Desain Produk,




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



Winta T. Satwikasanti, M. Sc., Ph.D.

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir dengan judul :

PERANCANGAN TUNGKU MASAK PORTABEL SEBAGAI UPAYA REVITALISASI PERAPIAN TRADISIONAL MENGGUNAKAN METODE ATUMICS

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, 09 Oktober 2025.



Vincentia Septiana Tri Larasati

62210225

DUTA WACANA

PRAKATA

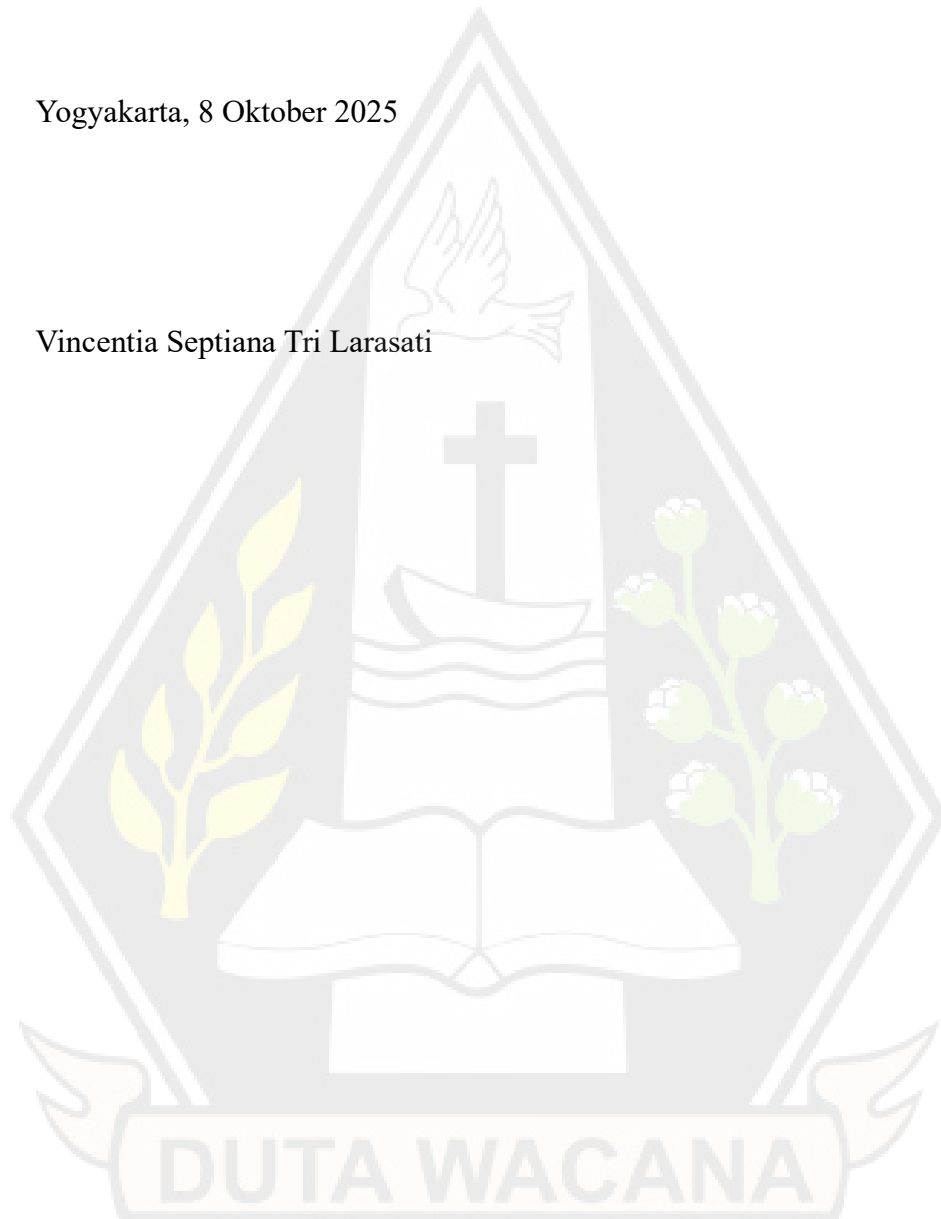
Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia, dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul **“Perancangan Tungku Masak Portabel Sebagai Upaya Revitalisasi Perapian Tradisional Menggunakan Metode ATUMICS”** sebagai bentuk tanggung jawab penulis sebagai mahasiswa untuk terjun secara langsung melakukan penelitian dan menjawab permasalahan yang ditemukan dengan produk yang tercipta. Dalam proses penyusunannya, penulis menyadari bahwa tanpa dukungan, doa, serta bantuan dari berbagai pihak, karya ini tidak akan terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, yang telah memberikan kekuatan, hikmat, dan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
2. Orang tua dan keluarga tercinta, atas segala kasih sayang, doa, dukungan, dan pengorbanan yang tiada henti yang menjadi sumber semangat bagi penulis.
3. Dosen pembimbing, yang telah dengan sabar memberikan bimbingan, arahan, serta masukan berharga selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini.
4. Dosen penguji, atas kritik, saran, dan masukan yang membangun dalam penyempurnaan laporan tugas akhir ini.
5. Teman-teman dan sahabat yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan kebersamaan yang berarti sepanjang perjalanan studi.
6. Teman-teman seperjuangan, yang telah menjadi bagian penting dalam proses belajar, saling mendukung, dan berbagi pengalaman selama masa perkuliahan.
7. Semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan laporan tugas akhir ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis dengan rendah hati menerima segala kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan di masa yang akan datang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menjadi berkat bagi pembaca.

Yogyakarta, 8 Oktober 2025

Vincentia Septiana Tri Larasati

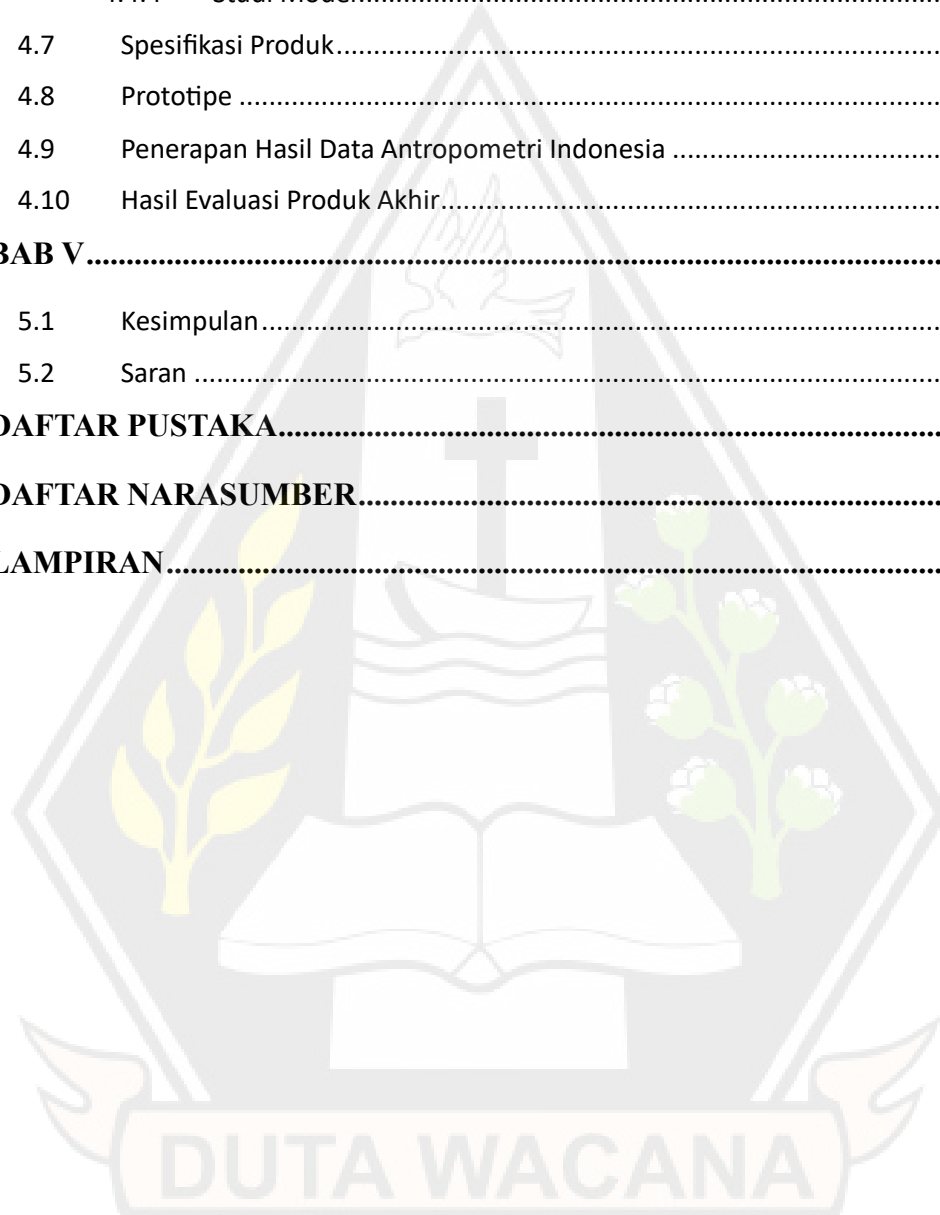


DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	1
PRAKATA.....	4
DAFTAR ISI.....	6
ABSTRAK	9
DAFTAR GAMBAR	10
DAFTAR TABEL	12
GLOSARIUM.....	13
BAB I.....	15
1.1 Latar Belakang	15
1.2 Rumusan Masalah	18
1.3 Tujuan dan Manfaat	18
4.4.1 Tujuan	18
4.4.2 Manfaat.....	18
1.4 Ruang Lingkup	19
1.5 Metode Desain	19
BAB II	23
2.1 Penelitian Terdahulu.....	23
2.2 Tungku Api.....	24
2.2.1 Perapian Tradisional	25
2.2.2 Perapian Modern	26
2.3 Perapian Tradisional	27
2.3.1 Sejarah Perapian Tradisional	27
2.3.2 Fungsi Perapian Tradisional.....	29
2.3.3 Esensi Penggunaan Perapian Tradisional.....	31
2.3.4 Pembuatan Perapian Tradisional	33
2.4 Anglo	37
2.4.1 Karakteristik Anglo	37
2.5 Luweng	39
2.5.1 Karakteristik Luweng	39

2.6	Japanese Hibachi Grill	41
2.7	Gaya Makan Korean BBQ.....	42
2.8	Material Pendukung	43
2.9	Teknik Pengolahan <i>Stainless Steel</i>	47
2.10	Penggabungan Material Tanah Liat dan <i>Stainless Steel</i>	49
2.11	Prinsip Nesting	50
2.12	Briket Arang.....	52
2.13	Antropometri.....	53
2.14	Analisis Produk Sejenis	55
BAB III.....		57
3.1	Data Lapangan.....	57
3.1.1	Pengrajin Kasongan	57
3.1.2	Pengrajin Gunung Lemah	58
3.1.3	Pengguna untuk Kegiatan BBQ.....	59
3.1.4	Pengguna Rumah Tangga	60
3.1.5	Pengguna Usaha Kuliner	61
3.2	Pembahasan Hasil Penelitian.....	63
3.2.1	Pengrajin Kasongan	63
3.2.2	Pengrajin Gunung Lemah	66
3.2.3	Pengguna Untuk Kegiatan BBQ	69
3.2.4	Pengguna Rumah Tangga	71
3.2.5	Pengguna Usaha Kuliner	73
3.3	Hasil Analisis Metode ATUMICS.....	75
3.4	Atribut Dalam ATUMICS	80
3.5	Arah Rekomendasi Desain	81
BAB IV		84
4.1	Problem Statement	84
4.2	Design Brief	85
4.3	Atribut Produk	85
4.4	Image Board	86
4.4.1	<i>Mood Board</i>	86
4.4.2	<i>Lifestyle Board</i>	87
4.4.3	<i>Usage Board</i>	87
4.4.4	<i>Styling Board</i>	88

4.5	Hasil Analisis Metode SCAMPER.....	88
4.6	Iterasi	91
4.4.1	Sketsa Alternatif.....	91
4.4.2	Sketsa Iterasi	94
4.4.3	Freeze Design	94
4.4.4	Studi Model.....	96
4.7	Spesifikasi Produk.....	97
4.8	Prototipe	99
4.9	Penerapan Hasil Data Antropometri Indonesia	103
4.10	Hasil Evaluasi Produk Akhir.....	104
BAB V		107
5.1	Kesimpulan.....	107
5.2	Saran	108
DAFTAR PUSTAKA		109
DAFTAR NARASUMBER		113
LAMPIRAN		115



ABSTRAK

Perapian tradisional merupakan salah satu warisan budaya Indonesia. Perapian tradisional mempunyai bentuk, material, dan penyebutan yang berbeda di setiap daerah. Perapian atau tungku api tradisional ini mempunyai beberapa sebutan lokal yaitu *luweng*, *anglo*, dan lain sebagainya. Perapian tradisional mempunyai makna simbolik yaitu mencerminkan kehidupan dan kehangatan dalam rumah tangga dan lingkungan masyarakat. Adanya modernisasi ini, pengguna perapian tradisional sebagai sarana memasak mempunyai tantangan besar. Minat masyarakat terutama di daerah perkotaan terhadap penggunaan tungku tradisional mulai menurun. Fenomena ini perlu adanya upaya yang harus dilakukan untuk terus menjaga eksistensi perapian atau tungku tradisional di era modern. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan revitalisasi budaya pada artefak tungku tradisional. Yaitu tungku tradisional anglo. Revitalisasi ini dilakukan sebagai bentuk pelestarian budaya supaya tidak hilang dan punah dengan menjadikan anglo sebagai ide pengembangan produk berupa tungku masak portabel. Fungsi anglo sebagai alat memasak menjadi fokus utama dalam pengembangan produk tungku api portabel. Metode yang digunakan adalah metode desain ATUMICS dan bantuan metode SCAMPER dalam proses perancangan. Yaitu melakukan kegiatan observasi langsung dan tidak langsung, serta melakukan observasi mengenai pengembangan produk dari budaya memasak menggunakan perapian atau tungku api tradisional. Dengan adanya revitalisasi perapian tradisional dalam bentuk tungku masak portabel yang menerapkan prinsip nesting, diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam pelestarian budaya Indonesia.

Kata kunci : Perapian tradisional, anglo, revitalisasi budaya, tungku masak portabel, prinsip nesting.

ABSTRACT

Traditional fireplaces are one of Indonesia's cultural heritages. These traditional fireplaces vary in form, materials, and local names across different regions. The traditional fireplace, or fire stove, is known by several local terms such as luweng, anglo, and others. Traditional fireplaces hold symbolic meaning, representing life, warmth, and togetherness within the household and community. However, with modernization, the use of traditional fireplaces as cooking tools faces significant challenges. The public's interest—especially in urban areas—in using traditional stoves has begun to decline. This phenomenon calls for efforts to preserve the existence of traditional fireplaces in the modern era. One such effort is through the cultural revitalization of traditional fireplace artifacts, particularly the anglo. This revitalization aims to preserve cultural heritage from extinction by transforming the anglo into a modern portable cooking stove. The main function of the anglo as a cooking tool serves as the primary focus in developing the portable stove design. The methods applied include the ATUMICS design method and the SCAMPER method, which involve both direct and indirect observation, as well as studies on product development inspired by the traditional cooking culture using fire stoves. Through the revitalization of traditional fireplaces in the form of a portable cooking stove that applies the nesting principle, this project is expected to make a tangible contribution to the preservation of Indonesian cultural heritage.

Keywords: *Traditional fireplace, anglo, cultural revitalization, portable cooking stove, nesting principle.*

DUTA WACANA

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perapian atau tungku tradisional merupakan salah satu warisan budaya yang telah digunakan sejak lama dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Pada dapur tradisional, perapian yang digunakan adalah tungku api tradisional yang mempunyai beberapa sebutan lokal yaitu *pawon*, *keren*, *dhingkel*, *luweng*, atau *anglo* (Sumintarsih, 2006). Keunggulan utama dari tungku tradisional adalah kemampuannya dalam menahan panas serta menghasilkan suhu yang stabil, sehingga sering digunakan untuk memasak makanan yang membutuhkan pemanasan secara merata. Material tanah liat biasanya digunakan sebagai bahan dasar pembuatan tungku tradisional memberikan efek pemanasan yang khas, yang sering kali dikaitkan dengan peningkatan cita rasa dalam proses memasak. Perapian tradisional menggunakan bahan bakar arang atau kayu. Perapian Tradisional juga memiliki keunikan dalam teknik pembuatannya yang tetap mengandalkan keterampilan perajin lokal, sehingga berkontribusi pada pelestarian teknik produksi gerabah tradisional. Keberadaannya tidak hanya memiliki nilai fungsional dalam proses memasak, tetapi juga mengandung nilai budaya dan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi. Masyarakat desa kebanyakan masih memegang tradisi penggunaan perapian tradisional dalam mengolah masakan atau hanya sekedar memanaskan air. Penggunaan tungku api tradisional dianggap menjadi simbol kehidupan dan kehangatan terhadap sesama. Seiring perkembangan teknologi yang terjadi, penggunaan tungku masak tradisional dalam kehidupan sehari-hari mulai tergeser dengan adanya modernisasi. Yaitu munculnya kompor gas, kompor listrik, dan kompor induksi yang lebih praktis, efisien dan kemudahan pemakaian.

Perapian tradisional yang diteliti adalah *anglo* dan *luweng*. Hal ini melihat karena di daerah magelang penggunaan *anglo* dan *luweng* lebih *familiar*. *Anglo* dan *luweng* merupakan produk yang memiliki potensi besar

untuk dikembangkan dan disesuaikan dengan kebutuhan modern, baik dari segi desain, ergonomi, maupun fungsionalitasnya. Keduanya memiliki fungsi yang sama yaitu untuk menjadi sumber api untuk proses memasak. Namun artefak yang dipilih adalah anglo karena kesesuaian dengan konsep tungku masak yang akan dirancang. Penggunaan bahan bakar alami pada anglo juga menjadi salah satu faktor utama. Anglo mempunyai karakteristik yang bisa dipindah-pindah dalam penggunaannya, berbeda dengan tungku tradisional lainnya yang biasanya bersifat permanen. Perancangan produk ini menggunakan metode ATUMICS dalam merumuskan konsep gagasan desain dan metode SCAMPER dalam pengembangan ide kreatif dari produk yang sudah ada. Perolehan hasil analisis dari artefak anglo menggunakan metode ATUMICS yaitu elemen kegunaan (*Utility*) tidak boleh berubah dan elemen konsep (*Concept*) juga dipertahankan. Alasan yang memperkuat adalah kegunaan anglo yaitu sumber api sebagai alat memasak dan konsep dari anglo yang memiliki simbol kehidupan dan kehangatan dalam rumah tangga atau dalam lingkup masyarakat. Sehingga dalam perancangan produk ini akan tetap mempertahankan elemen tersebut. Metode SCAMPER terdapat 7 elemen dalam konteks pengembangan tungku masak portabel, namun tidak semua tahap diaplikasikan. Hanya tiga elemen yang dianggap paling sesuai, yaitu *combine*, *adapt*, dan *eliminate*. Pemilihan ketiganya didasarkan pada kebutuhan mendasar dalam merancang tungku yang tidak hanya fungsional, tetapi juga praktis dan tetap memiliki sentuhan tradisional. Esensi memasak menggunakan perapian tradisional memberikan pengalaman memasak yang mengandung nilai sosial dan historis terutama bagi perempuan. Memasak menggunakan perapian atau tungku tradisional mempunyai peran dalam memperkuat identitas budaya dan peran sosial perempuan dalam masyarakat.

Melihat kebiasaan masyarakat yang kini marak dilakukan terkhusus anak muda saat ini yaitu melakukan kegiatan bakar-bakar atau grill sebagai sarana berkumpul dengan teman sebaya atau keluarga. Lalu penggunaan tungku tradisional lumayan jarang digunakan karena beberapa alasan yaitu karena keterbatasan pemakaian. Keterbatasan ini dapat dijabarkan yaitu

membutuhkan ruang terbuka dan tempat yang luas untuk menggunakan tungku tradisional. Hal ini karena tidak bisa digunakan misalnya diatas meja secara langsung di sebuah ruangan.

Revitalisasi perapian tradisional dapat menjadi solusi yang tidak hanya mempertahankan nilai-nilai tradisional, tetapi juga mengadaptasinya ke dalam konteks kehidupan. Salah satu cara untuk menghidupkan kembali penggunaan tungku api tradisional adalah dengan melakukan revitalisasi ke dalam perancangan produk peralatan memasak. Elemen yang di revitalisasi adalah penambahan fungsi dari tungku tradisional yang tidak portabel menjadi portabel. Konsep portabel bertujuan supaya tungku tradisional mudah dipindahkan dari satu tempat ke tempat lainnya dalam kondisi panas sekalipun, namun tetap memperhatikan fungsi dari tungku itu sendiri. tungku masak portabel ini digunakan di lingkup rumah. Sehingga portabel yang dimaksudkan yaitu, penempatan produk digunakan yang bisa di dalam rumah. Beberapa hal yang berubah termasuk bentuk, penambahan fitur, adanya kombinasi material, serta bahan bakar yang digunakan berbeda dengan anglo pada umumnya yang menggunakan arang biasa. Konsep ini dapat menciptakan produk yang tidak hanya berfungsi sebagai alat memasak, tetapi juga sebagai elemen estetika dalam pengalaman kuliner. Perapian tradisional dapat dikembangkan menjadi bagian dari alat penyajian makanan yang memberikan kesan autentik.

Pendekatan desain produk akan digunakan dalam perancangan untuk mengeksplorasi bagaimana anglo dapat dimodifikasi dan disesuaikan dengan kebutuhan peralatan makan yang lebih modern. Dengan adanya revitalisasi perapian tradisional dalam bentuk peralatan memasak, diharapkan produk yang dirancang ini dapat memberikan kontribusi nyata dalam pelestarian warisan budaya sekaligus menciptakan produk inovatif yang memiliki nilai fungsional, estetika, dan ekonomis. Selain itu, inovasi ini juga dapat membuka peluang pasar baru bagi produk berbasis kerajinan tradisional serta meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya penggunaan produk yang ramah lingkungan dan berbasis kearifan lokal.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah, yaitu sebagai berikut :

- a. Bagaimana tungku masak portabel mudah dibersihkan setelah digunakan?
- b. Bagaimana penyimpanan tungku masak portabel agar praktis?

1.3 Tujuan dan Manfaat

4.4.1 Tujuan

Dari rumusan masalah diatas, maka tujuan yang akan dicapai pada perancangan ini yaitu sebagai berikut :

- a. Menciptakan pengembangan produk tungku masak portabel melalui aspek budaya yang ada pada artefak perapian atau tungku tradisional tanpa menghilangkan unsur pentingnya.
- b. Memberikan esensi memasak dengan metode memasak yang tradisional

4.4.2 Manfaat

Dari rumusan masalah dan tujuan tersebut, maka diperoleh manfaat, yaitu sebagai berikut :

- a. Terciptanya inovasi produk tungku masak portabel yang terinspirasi dari artefak perapian atau tungku tradisional tanpa menghilangkan unsur budayanya.
- b. Melestarikan budaya memasak menggunakan sarana tradisional pada konteks modern.
- c. Meningkatkan apresiasi terhadap metode memasak tradisional di tengah perkembangan teknologi.

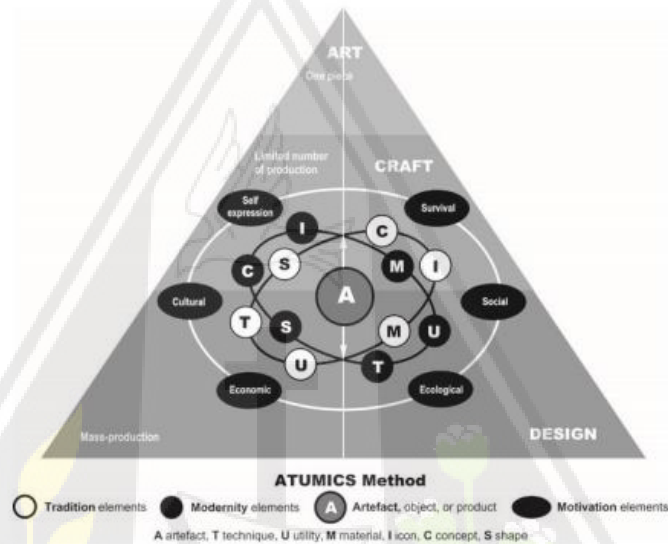
1.4 Ruang Lingkup

Proses pencarian data dilakukan di Magelang, Jawa Tengah dan Yogyakarta. Pencarian data ini dilakukan terhadap perapian tradisional. Anglo dan luweng adalah tungku tradisional yang biasanya terbuat dari tanah liat dan digunakan untuk memasak dengan bahan bakar arang atau kayu. Perapian tradisional ini merupakan alat masak sederhana sebelum adanya kompor modern. Perapian atau tungku tradisional banyak digunakan di rumah tangga tradisional di Indonesia dan beberapa negara lain karena kemampuannya menahan panas dengan baik serta memberikan cita rasa yang khas. Hal yang telah diteliti adalah bentuk, cirikhas, fungsi, cara pembuatan dan ide perancangan produk sebagai bentuk revitalisasi perapian tradisional. Teknik pengumpulan data yang akan dilakukan adalah observasi langsung dan tidak langsung, serta wawancara terhadap pengguna perapian atau tungku tradisional.

1.5 Metode Desain

Pada perancangan produk tungku masak portabel metode penelitian yang digunakan yaitu ATUMICS yang merupakan singkatan dari *Artefact, Technique, Utility, Material, Icon, Concept*, dan *Shape* (Adhi Nugraha, 2012). Metode ATUMICS dapat membantu para pelaku seni, kriya dan desain merumuskan konsep gagasan mereka secara sistematis, dengan memfasilitasi skema dan panduan proses penciptaan karya yang jelas (Nugraha, 2018, 152). ATUMICS yaitu metode yang mengatur, menggabungkan, mengintegrasikan, atau mencampurkan unsur-unsur dasar tradisi (Edward et al., 2022). Metode ini digunakan sebagai penuntun dalam proses perancangan sebuah produk baru berdasarkan tradisi terdahulu. Metode ini diterapkan dengan mengidentifikasi ke 7 elemen yang ada pada ATUMICS, yaitu berupa *Artefact* yang merupakan tradisi atau simbol yang akan dikembangkan, *Technique* berupa teknik yang digunakan pada artefak tersebut, *Utility* yang merupakan kegunaan dari artefak tersebut dalam sebuah tradisi, *Material* yang digunakan pada artefak, *Icon* yang berupa

simbol atau hal khas yang ada pada artefak, *Concept* atau konsep dari artefak tersebut dalam tradisi yang ada, serta terakhir *Shape* yang merupakan bentuk dari artefak yang ada. Penerapan dilakukan dengan menganalisis artefak yang ada dengan 7 elemen ATUMICS ini kemudian dari ke tujuh elemen tersebut di lakukan penerapan ke produk produk baru yang akan dibuat.



Gambar 1. 1 Metode ATUMICS

(Sumber : https://www.researchgate.net/figure/Gambar-1-ATUMICS-by-Adhi-Nugraha-Sumber_fig1_372318646)

Metode ATUMICS (*Artefact, Technique, Utility, Material, Icon, Concept, Shape*) dapat diterapkan sebagai kerangka berpikir menyeluruh dalam proses perancangan produk agar hasil desain menjadi lebih terarah. Langkah awal dimulai dengan mengidentifikasi artefak, yaitu objek utama yang menjadi fokus desain, baik berupa benda, sistem, maupun layanan. Kemudian, analisis teknik yang digunakan, mencakup proses pembuatan atau cara penggunaan produk tersebut. Meninjau kegunaannya (*utility*) tentang fungsi utama produk dan manfaatnya bagi pengguna. Pada tahap material, pilih dan nilai bahan yang digunakan berdasarkan ketahanan, keberlanjutan, dan relevansi terhadap fungsi. Aspek ikon (*icon*) menyangkut unsur simbolik atau estetika visual yang memberi identitas dan daya tarik

pada produk. Selanjutnya, rumuskan konsep inti sebagai dasar ide dan nilai yang ingin disampaikan melalui desain. Terakhir, evaluasi bentuk fisik (*shape*) dari produk, termasuk keergonomisan dan tampilan visualnya. Dengan mengikuti alur ini, desainer dapat mengembangkan solusi yang tidak hanya fungsional, tetapi juga bernilai secara estetis, simbolik, dan kontekstual.

Metode perancangan desain yang digunakan dalam perancangan produk ini adalah metode SCAMPER. SCAMPER merupakan singkatan dari *substitute, combine, adapt, modify, put another use, eliminate, dan reserve*. Metode ini dikembangkan dari gagasan Alex Faickney Osborn yang kemudian disusun secara sistematis oleh Bob Eberle. Metode SCAMPER membantu individu, terutama pelajar dan profesional kreatif, untuk mengembangkan imajinasi dan menyusun solusi kreatif terhadap suatu masalah. Ia menekankan bahwa ide-ide baru sering kali merupakan hasil modifikasi dari ide yang sudah ada (Bob Eberle, 1971). SCAMPER merupakan teknik berpikir kreatif yang digunakan untuk memodifikasi dan mengembangkan ide, produk, dan solusi yang baru. Metode ini diterapkan dengan mengidentifikasi ke 7 elemen yang ada pada SCAMPER, yaitu S merupakan *Substitute* yang artinya mengganti bagian produk, proses atau ide dengan sesuatu yang lain. C yaitu *Combine* yang artinya menggabungkan dua atau lebih elemen untuk menciptakan sesuatu yang baru. A adalah *Adapt* artinya menyesuaikan atau mengubah sesuatu agar sesuai dengan kebutuhan. M yaitu *Modify* mengubah bentuk, ukuran, warna, atau karakteristik pada suatu elemen tertentu. P yaitu *Put to other use* yang artinya menggunakan ide, produk, atau proses untuk fungsi yang berbeda dari tujuan awal. E yaitu *Eliminate* artinya menghilangkan atau menghapus bagian yang tidak perlu. Dan yang terakhir R yaitu *Reverse* yang artinya mengubah urutan, arah, atau proses elemen-elemen yang ada dalam suatu sistem atau produk tertentu.



Gambar 1. 2 Metode SCAMPER

(Sumber : <https://bigbangpartnership.co.uk/scamper/>)

Cara penerapan metode SCAMPER dimulai dengan mengajukan pertanyaan kritis pada setiap tahap. Pada tahap *Substitute*, desainer mencoba mencari elemen, bahan, atau proses alternatif yang dapat menggantikan bagian yang ada agar lebih efisien atau efektif. Tahap *Combine*, ide atau komponen yang berbeda digabungkan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan lebih baik. *Adapt* yaitu mendorong penyesuaian produk agar sesuai dengan kondisi atau kebutuhan yang berbeda. *Modify* yaitu untuk mengubah aspek seperti ukuran, bentuk, warna, atau fitur demi meningkatkan fungsi atau daya tarik. Pada langkah *Put another use*, untuk mencari peluang agar produk dapat dimanfaatkan untuk fungsi lain yang belum dipikirkan sebelumnya. Tahap *Eliminate* mengarah pada pemikiran tentang bagian mana yang bisa dihilangkan untuk menyederhanakan desain dan meningkatkan efisiensi. Terakhir, *Reverse* yaitu untuk membalik urutan, proses, atau sudut pandang demi menemukan inovasi yang tidak terduga. Dengan mengeksplorasi setiap elemen SCAMPER secara sistematis, metode ini membantu memicu kreativitas dan menghasilkan solusi desain yang inovatif dan efektif.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Tungku tradisional anglo merupakan salah satu warisan budaya Indonesia yang perlu di lestarikan keberadaannya. Seiring perkembangan teknologi yang ada, minat masyarakat dalam menggunakan tungku tradisional anglo cenderung menurun. Alasan dari permasalahan tersebut karena banyak bermunculan produk tungku masak yang semakin canggih dan praktis. Jika permasalahan ini tidak direspon dengan baik, maka keberadaan dan eksistensi dari tungku tradisional anglo bisa hilang tergerus jaman. Revitalisasi perlu dilakukan sebagai bentuk pelestarian anglo sebagai inspirasi untuk menciptakan produk baru. Produk tungku masak portabel “Sambhara” yang dirancang merupakan salah satu upaya yang dilakukan. Perancangan tungku masak portabel berhasil menghadirkan inovasi yang menggabungkan nilai tradisional dengan kebutuhan modern. Desain tungku memanfaatkan kombinasi material tanah liat sebagai penyimpan panas dan *stainless steel* yang ringan serta tahan lama, sehingga produk memiliki performa optimal. Bentuknya yang ringkas serta adanya penutup membuat tungku lebih praktis digunakan baik di dalam maupun luar ruangan. Penerapan prinsip *nesting* pada produk tungku masak portabel bertujuan untuk menyelesaikan permasalahan keterbatasan ruang dan penyimpanan tungku masak. Prinsip *nesting* pada suatu produk dapat diartikan sebagai metode desain di mana komponen atau bagian dari produk disusun sedemikian rupa sehingga dapat dimasukkan ke dalam satu sama lain secara ringkas. Tujuannya adalah untuk mengoptimalkan ruang dan memudahkan penyimpanan. Menyambung pada keterbatasan ruang, penerapan prinsip *nesting* menunjang proses efektivitas dalam proses pembersihan atau mencuci tungku masak portabel karena dapat dibongkar pasang secara mudah. Penggunaan atau pemilihan kombinasi material tanah liat yaitu dengan *stainless steel* karena melihat faktor kemudahan dalam

pembersihan dan berat pada tungku masak portabel. Secara keseluruhan, tungku masak portabel yang dikembangkan tidak hanya menjawab permasalahan keterbatasan ruang dan mobilitas, tetapi juga tetap mempertahankan esensi tradisional dalam penggunaan bahan bakar alami sebagai warisan budaya yang relevan dengan gaya hidup masa kini.

5.2 Saran

Adapun beberapa saran agar pengembangan produk dapat terus berlanjut dan dapat memenuhi kebutuhan pengguna dengan tujuan revitalisasi budaya :

1. Mengintegrasikan nilai budaya dari tungku tradisional anglo maupun tungku tradisional lainnya dengan menganalisis bentuk, fungsi, serta filosofi yang terkandung. Hasil analisis tersebut dapat dijadikan dasar dalam mengusulkan produk baru yang lebih inovatif tanpa menghilangkan unsur budaya, sehingga nilai kearifan lokal tetap terjaga namun dikemas dengan teknologi dan desain modern.
2. Meneliti kemungkinan penggunaan material lain atau melakukan eksplorasi material lebih lanjut yang lebih ringan, tahan panas, dan ramah lingkungan. Sehingga daya tahan dan efisiensi produk semakin optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Nugraha, A. (2019, September 19). *Perkembangan pengetahuan dan metodologi seni dan desain berbasis kenusantaraan: Aplikasi metoda ATUMICS dalam pengembangan kekayaan seni dan desain nusantara*. Retrieved from Neliti: <https://media.neliti.com/media/publications/289171-perkembangan-pengetahuan-dan-metodologi-be89c59d.pdf>
- Arsetyasmoro, D. (2022). *Pengembangan desain asesoris interior dengan metode Atumics di Sentra Batik Kayu Krebet Bantul, Yogyakarta*. Retrieved from Institut Seni Indonesia Yogyakarta: <https://journal.isi.ac.id/index.php/lintas/article/view/7197>
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. *Dapur dan alat-alat memasak tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta*. Retrieved from Direktorat Jenderal Kebudayaan, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan.
- Kwon, D. Y. (2023, Juli). *Science and philosophy of Korea traditional foods (K-food)*. *BMC Journal of Ethnic Foods*. Retrieved from <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-023-00194-3>
- El Amar, M. F. (2021). *Perancangan ulang alat tungku bahan bakar kayu yang ramah lingkungan dan ekonomis menggunakan metode TRIZ (Theory of Inventive Problem Solving)*. Retrieved from Academia.edu: https://www.academia.edu/78518681/Perancangan_Ulang_Alattungku_Bahan_Bakar_Kayu_yang_Ramah_Lingkungan_dan_Ekonomis_Menggunakan_Metode_TRIZ_Theory_of_Inventive_Problem_Solving?nav_from=49abd6b1-85ec-4ebf-96d4-a253cb6309ed
- Fine Dining Lovers. (2022, Februari). *All you need to know about the Hibachi grill*. Retrieved from Fine Dining Lovers by Spellegrino:

<https://translate.google.com/translate?u=https://www.finedininglovers.com/explore/articles/all-you-need-know-about-hibachi-grill>

Farida, U. (2017). *Istilah peralatan hidup tradisional masyarakat Jawa di daerah Temanggung*. Retrieved from Repositori Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan: <https://repositori.kemdikbud.go.id/6069/1/Istilah%20Peralatan%20Hidup%20Tradisional.Oke.pdf>

Guspara, W. A., Octavia, L., & Mahatmanto. (2016). *Revitalisasi desain tungku masak (Desa merupakan rajutan kecerdasan bagi masa depan)*. Retrieved from ADPII.

Hardiyati, & Dianingrum, A. (2021, Januari). *Pawon pada rumah tinggal Jawa. Senthong: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Arsitektur*. Retrieved from <https://jurnal.ft.uns.ac.id/index.php/senthong/article/view/1328/656>

Interaction Design Foundation. (n.d.). *Apa itu SCAMPER*. Retrieved from The Interaction Design Foundation: <https://www.interaction-design.org/literature/topics/scamper>

Jo North. (n.d.). *Teknik SCAMPER untuk pemecahan masalah secara kreatif*. Retrieved from The Big Bang Partnership: <https://bigbangpartnership.co.uk/scamper/>

Astri, L. (2020). *Satu tungku tiga batu: Simbol perdamaian di bumi Cendrawasih*. Retrieved from Etnis.id: <https://etnis.id/satu-tungku-tiga-batu-simbol-perdamaian-di-bumi-cendrawasih>

Machmud, S. (2011, April). *Kajian ekonomis industri briket arang tempurung kelapa. Jurnal Ekonomi, Bisnis, & Entrepreneurship*. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/41346-ID-kajian-ekonomis-industri-briket-arang-tempurung-kelapa.pdf>

Maulidia, Z. U. (2023). *Persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional dan dapur baru pada rumah di Desa Wisata Lubok*

- Sukon*. Retrieved from Repositori UIN: <https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/33915/>
- Mulyana, H. (2021, Juni). *Proses pembuatan anglo, si kompor tradisional*. Retrieved from OSC: <https://osc.medcom.id/community/proses-pembuatan-anglo-si-kompor-tradisional-1944>
- Mulyana, H. (2021, Juni 30). *Mengenal anglo, si kompor tungku*. Retrieved from OSC: <https://osc.medcom.id/community/mengenal-anglo-si-kompor-tungku-1943>
- Mulyati, S. T., & M. T. (n.d.). *Kayu sebagai bahan konstruksi*. Retrieved from Institut Teknologi Padang: <https://sisfo.itp.ac.id/bahanajar/BahanAjar/Mulyati/Struktur%20Kayu/Materi%20Pertemuan%20I%2CII%2CIII.pdf>
- Tessar, N. (2018, Februari). *Arang Binchotan, arang putih dengan segudang manfaat kesehatan*. Retrieved from Liputan6: <https://www.liputan6.com/health/read/3265527/arang-binchotan-arang-putih-dengan-segudang-manfaat-kesehatan>
- Nurulita, N. H. (2024, Juli 15). *Kelebihan bahan bakar briket yang jarang diketahui*. Retrieved from Rumah Sabut: <https://rumahsabut.com/kelebihan-bahan-bakar-briket/>
- Oase. (2018). *Luweng - Bantul - DI Yogyakarta - Peralatan masak*. Retrieved from Perpustakaan Digital Budaya Indonesia: <https://budaya-indonesia.org/Luweng-Bantul-DI-Yogyakarta-Peralatan-Masak>
- One Machinery. (n.d.). *Panduan terbaik untuk potong plat stainless steel*. Retrieved from <https://onemachinery.id/panduan-terbaik-potong-plat-stainless-steel/>
- PT Boga Kreasi Indah. (2025, Februari 5). *Fakta singkat sejarah Korean BBQ*. Retrieved from UKI PT Boga Kreasi Indah: <https://www.bogakreasi.id/article/sejarah-korean-bbq>

- Rajawali Parquet. (n.d.). *Mengenal briket kayu dan panduan A–Z cara membuatnya*. Retrieved from Rajawali Parquet: <https://www.rajawaliparquet.com/membuat-briket-kayu/>
- Alfian, R. (2022). *Geliat bisnis tungku tradisional*. Retrieved from Kanaldesa: <https://kanaldesa.com/artikel/geliat-bisnis-tungku-tradisional>
- Roimansyah, H. (2014). *Material plastik*. Retrieved from Scribd: <https://www.scribd.com/doc/231279555/Material-Plastik>
- Setyaji, E. F. (2012). *Bab II dasar teori*. Retrieved from UNDIP Institutional Repository: http://eprints.undip.ac.id/41571/12/BAB_II_.pdf
- Sumintarsih. (2006, Juni). *Pawon dalam budaya Jawa*. Retrieved from Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan: <http://jantra.kemdikbud.go.id/index.php/jantra/article/download/6/5>
- Apriyani, T., & Isnaini, S. N. (2021, Oktober). *Yuk cari tahu tentang pawon, tungku tradisional yang kini ditinggalkan*. Retrieved from Yoursay.id: <https://yoursay.suara.com/ulasan/2021/10/05/104838/yuk-cari-tahu-tentang-pawon-tungku-tradisional-yang-kini-ditinggalkan>
- Uliel, W. (2020, November). *Mengenal budaya rewang di Klaten*. Retrieved from Atma Go: https://www.atmago.com/berita-warga/mengenal-budaya-rewang-di-klaten_063faaa9-e272-4f0d-839c-39f983cb663c
- Yunianto, B., & Sinaga, N. (2011). *Peningkatan efisiensi pembakaran tungku tradisional dengan modifikasi disain*. Retrieved from Academia.edu: https://www.academia.edu/88300312/Peningkatan_efisiensi_pembakaran_tungku_tradisional_dengan_modifikasi_disain