

TUGAS AKHIR



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Judul TA :

“Pengembangan Spatula Untuk Memisahkan dan Membalikkan Makanan Yang Lengket Di Wajan Kecil.”

Diusulkan oleh :

Biko Azis Rj

NIM : 41915110069

UNIVERSITAS
MERCU BUANA


Dosen Pembimbing :

Rizky Dinata S.Ds, M.A

BIDANG ILMU DESAIN PRODUK
UNIVERSITAS MERCUBUANA JAKARTA

2020

LEMBAR PERNYATAAN

	LEMBAR PERNYATAAN SIDANG SARJANA KOMPRESIF LOKAL FAKULTAS DESAIN DAN SENI KREATIF UNIVERSITAS MERCU BUANA	Q
---	--	----------

Semester : Genap

Tahun Akademik : 2019/2020

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Biko Azis Rabsanjani
Nomor Induk Mahasiswa : 41915110069
Program Studi : Desain Produk
Fakultas : Fakultas Desain dan Seni Kreatif
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Spatula Untuk Memisahkan
Dan Membalikkan Makan Yang lengket Di
Wajan Kecil

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini menyatakan karya asli, bukan jiplakan (duplikat) dari karya orang lain. Apabila ternyata pernyataan saya ini tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi berupa pembatalan gelar sarjana saya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya untuk dapat dipertanggung jawabkan sepenuhnya.


Jakarta, 30 Juli 2020

Yang memberikan pernyataan,



(Biko Azis Rabsanjani)

LEMBAR PENGESAHAN

	LEMBAR PENGESAHAN SIDANG SARJANA KOMPREHENSIF LOKAL FAKULTAS DESAIN DAN SENI KREATIF UNIVERSITAS MERCU BUANA	Q
---	---	----------

Semester : Genap

Tahun Akademik : 2019/2020

Tugas akhir ini untuk melengkapi tugas-tugas dan memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Desain, jenjang pendidikan Strata 1 (S-1), Program Studi Desain Produk, Fakultas Desain dan Seni Kreatif, Universitas Mercu Buana, Jakarta.

Judul Tugas Akhir : **Pengembangan Spatula Untuk Memisahkan Dan
Membalikkan Makan Yang Lengket Di Wajan Kecil**

Disusun Oleh

Nama : **Biko Azis Rabsanjani**

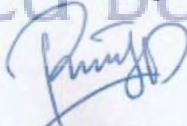
NIM : **41915110069**

Program Studi : **Desain Produk**

Telah diajukan dan dinyatakan **LULUS** pada Sidang Sarjana Tanggal **30 Juli 2020**.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Pembimbing,



Rizky Dinata, S.Ds., M.A.

Jakarta, 15 Agustus 2020

Mengetahui,

Koordinator Tugas Akhir



(Hady Soedarwanto, ST., M.Ds.)

Mengetahui,

Ketua Program Studi Desain Produk



(Hady Soedarwanto, ST., M.Ds.)

“Development of spatula cookware product design to separate sticky foods when frying ”

*Biko Azis Rabsanjani
Mercubuana University
azyesrj@gmail.com*

- **Abstract**

Kitchen utensils such as spatulas can be categorized as kitchen utensils. Kitchen Utensils itself is a portable kitchen tool that can be moved. A spatula is a device for taking, stirring, and turning food on a frying pan. Many types or types of materials that exist in the current spatula depending on their use.

Durable spatula usually uses metal material because in addition to being resistant to rust, it is also easy to clean. The metal material in the spatula is intended for frying at high temperatures so that in the process of frying the heat will be evenly distributed on the food.

In addition to knowing the technique, cooking must also consider what ingredients will be cooked because this will affect the cooking process later. Usually foods that tend to be wetter like fish, tofu, chicken, various fried foods and so on when the frying process will stick to one another. The cause of stickiness in these foods occurs in the food content itself and also does not rule out the possibility of the frying pan which has small gaps so that it sticks to the pan or other frying tool. Usually an incident like this if you want to separate food or turn the food upside down is certainly necessary to hold the pan. When handling a frying pan, the distance is not too far from hot oil, so there is a risk of being exposed to hot oil in the skin, moreover it is necessary to have enough energy to separate the sticky food in the frying pan under wet food conditions, because it will change the position of the pan in the right way and can cause the pan to fall. .

This obstacle often occurs in the cooking process for the development of this product to minimize such incidents and also facilitate the cooking process

even when serving it.

Keywords: *Spatula, Cooking, Sticky, Clinging*



“Pengembangan Spatula Untuk Memisahkan dan Membalikkan Makanan Yang Lengket Di Wajan Kecil”

Biko Azis Rabsanjani
Universitas Mercubuana
azyesrj@gmail.com

- **Abstrak**

Peralatan dapur seperti spatula dapat dikategorikan sebagai *kitchen utensils*. *Kitchen utensils* sendiri merupakan alat dapur kecil yang dapat dipindah-pindahkan. Spatula adalah alat untuk mengambil, mengaduk, dan membolak-balikkan makanan di atas alat penggorengan. Banyak macam atau jenis material yang ada pada spatula saat ini tergantung pada penggunaannya masing-masing.

Spatula yang awet dan tahan lama biasanya menggunakan material dari logam karena selain tahan terhadap karat, juga mudah dibersihkannya. Material logam pada spatula ditujukan untuk menggoreng pada suhu yang tinggi sehingga pada proses menggoreng panasnya akan merata pada makanan tersebut.

Memasak pun selain mengetahui tekniknya juga harus diperhatikan bahan yang akan dimasak seperti apa karena ini akan mempengaruhi pada proses memasak nanti. Biasanya bahan makanan yang cenderung lebih basah seperti ikan, tahu, ayam, aneka gorengan dan lain sebagainya ketika proses menggoreng akan menempel satu sama lain. Penyebab lengket pada makanan ini terjadi pada kandungan makanan itu sendiri dan juga tidak menutup kemungkinan pada penggorengannya yang memiliki celah-celah kecil sehingga menempel pada wajan ataupun alat penggorengan lainnya. Biasanya kejadian seperti ini jika ingin memisahkan makanan ataupun membolak-balikkan makanan tersebut tentunya perlu memegang wajan tersebut. Saat memegang wajan pun jaraknya tidak terlalu jauh dengan minyak yang panas sehingga beresiko terkena minyak panas dikulit terlebih lagi diperlukan cukup tenaga untuk memisahkan makanan yang lengket di penggorengan dalam kondisi makanan yang masih basah, karena akan merubah

posisi pada wajan yang semestinya dan bisa mengakibatkan jatuhnya penggorengan.

Kendala ini sering terjadi pada proses memasak untuk itu pengembangan produk ini untuk meminimalisir kejadian seperti itu dan juga memudahkan pada saat proses memasak bahkan saat menghidangkannya.

Kata Kunci : *Spatula, Memasak, Lengket, Menempel*



KATA PENGANTAR

Puji beserta syukur penulis ucap kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan rahmat-Nya kepada penulis, sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir ini tepat pada waktunya. Sholawat serta salam semoga tercurah limpahkan kepada Nabi besar yakni Nabi Muhamad SAW beserta keluarga dan sahabatnya.

Ucap terimakasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir ini secara umumnya, Bpk. Rizky Dinata S.Ds, M.A Penulis menyadari dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan karena penulis masih dalam tahap pembelajaran. Namun, penulis tetap berharap agar tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Kritik dan saran penulisan tugas akhir ini sangat penulis harapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan pada tugas akhir ini berikutnya. Untuk itu penulis ucapkan terimakasih.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, 30 Juli 2020

Biko Azis Rabsanjani

DAFTAR ISI

PENGEMBANGAN SPATULA UNTUK MEMISAHKAN DAN MEMBALIKKAN MAKANAN YANG LENGKET DI WAJAN KECIL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
<i>Abstract</i>	iv
Abstrak	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Judul dan intepretasi	2
1.2.1. Judul.....	2
1.2.2. Intrepetasi Judul	2
1.3 Tujuan Perancangan.....	3
1.4 Permasalahan Perancangan	3
1.5 Manfaat Perancangan.....	3
BAB II	4
METODE PERANCANGAN	4
2.1 Orisinalitas	4
2.1.1. Studi Karya Sejenis.....	4
2.2. Kelompok Pengguna Produk	8
2.2.1. Target Primer	8
2.2.2. Target Sekunder	8
2.3. Skema Proses Kerja	8
2.3.1. Skema Proses Perancangan.....	8

2.3.2. Skema Proses Produksi	9
BAB III.....	12
DATA DAN ANALISA PERANCANGAN	12
3.1 Data Dan Analisa Berkaitan Dengan Aspek Fungsi Produk Rancangan	12
3.1.1. Beberapa faktor yang sering membuat kesulitan ketika proses memasak dengan cara menggoreng didapur.	12
3.2 Rancangan Produk	14
3.3 Kelompok Data Berkaitan Dengan Aspek Sistem Produk Rancangan	20
3.3.1. Data dan Analisa material	20
3.3.2. Data Analisa Aspek Sistem Makna.....	26
BAB IV.....	31
KONSEP PERANCANGAN DAN HASIL DESAIN.....	31
4.1 Konsep Dasar	31
4.2 Konsep Ukuran	32
4.4 Konsep Material.....	39
BAB V	43
KEGIATAN PAMERAN	43
5.1 Desain Final	43
5.1.1. Desain spatula.....	43
5.2 Konsep Pameran	47
BAB VI.....	48
PENUTUP.....	48
6.1 Kesimpulan	48
6.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Cara Menggoreng Bakwan	12
Gambar 3.2 Proses Menggoreng.....	15
Gambar 3.3 Sketsa Gambar Pertama.....	16
Gambar 3.4 Sketsa Gambar Digital 1.....	17
Gambar 3.5 Sketsa Gambar Digital 2.....	17
Gambar 3.6 Sketsa Gambar Digital 3.....	18
Gambar 3.7 Sketsa Gambar Digital 4.....	19
Gambar 3.8 Sketsa Gambar Digital 5.....	19
Gambar 3.9 Plat Stainless Steel	20
Gambar 3.10 Butiran Plastik	22
Gambar 3.11 Simbol Plastik	24
Gambar 3.12 Skema Sistem Mekanik.....	24
Gambar 3.13 Ilustrasi Sistem Mekanik	26
Gambar 3.14 Mesin Punch.....	27
Gambar 3.15 Skema Mesin Molding.....	28
Gambar 3.16 Mesin Molding.....	29
Gambar 3.17 Polishing.....	30
Gambar 4.1 Tampak Samping.....	31
Gambar 4.2 Daun Spatula.....	32
Gambar 4.3 Proses Menggoreng.....	33
Gambar 4.4 Ikan Goreng.....	34
Gambar 4.5 Gambar Kerja.....	35
Gambar 4.6 Detail 1.....	36
Gambar 4.7 Detail 2.....	37
Gambar 4.8 Detail 3.....	37
Gambar 4.9 Sistem Mekanik.....	38
Gambar 4.10 Ilustrasi Mekanik.....	39

Gambar 4.11 Tampak Atas.....	40
Gambar 4.12 Simbol Polypropylene.....	41
Gambar 5.1 Perspektif.....	43
Gambar 5.2 Spatula 3D tampak samping.....	44
Gambar 5.3 Daun Spatula pemisah makanan lengket3D	45
Gambar 5.4 Explode 3D	46
Gambar 5.5 Ilustrasi Spatula	46
Gambar 5.6 Situs Pameran.....	47



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Studi Karya Sejenis	4
-------------------------------------	---

