

# **DESAIN ALAT BANTU PENYAJIAN MAKANAN PANAS ( STUDI KASUS MAKANAN BERKUAH )**

Diajukan Guna Melengkapi Sebagai Syarat dalam  
Mencapai Gelar Sarjana Strata Satu (S1)



Oleh:  
**RIZKIA QATRUNNADA RAMADHANTY**  
NIM 41917110014

Dosen Pembimbing:  
Ali Ramadhan, S.Sn., M.Ds.

UNIVERSITAS  
**MERCU BUANA**

**PROGRAM STUDI DESAIN PRODUK  
FAKULTAS DESAIN DAN SENI KREATIF  
UNIVERSITAS MERCU BUANA JAKARTA  
2021**

# LEMBAR PERNYATAAN

 MERCU BUANA	<b>LEMBAR PERNYATAAN SIDANG SARJANA KOMPREHENSIF LOKAL FAKULTAS DESAIN DAN SENI KREATIF UNIVERSITAS MERCU BUANA</b>	
--	---	---

Semester : 9

Tahun Akademik : 2021/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : RIZKIA QATRUNNADA RAMADHANTY  
Nomor Induk Mahasiswa : 41917110014  
Program Studi : Desain Produk  
Fakultas : Fakultas Desain dan Seni Kreatif  
Judul Tugas Akhir : Desain Alat Bantu Penyajian Makanan Panas  
( Studi Kasus Makanan Berkuah )

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, Januari 2022

Yang memberikan  
pernyataan,



(RIZKIA QATRUNNADA RAMADHANTY)

# LEMBAR PENGESAHAN

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

Semester : Ganjil

Tahun Akademik : 2021/2022

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 : **DESAIN ALAT BANTU PENYAJIAN MAKANAN PANAS ( STUDI KASUS MAKANAN BERKUAH )**

Disusun Oleh

Nama : RIZKIA QATRUNNADA RAMADHANTY

NIM : 41917110014

Program Studi : Desain Produk

Fakultas : Fakultas Desain dan Seni Kreatif

Telah diajukan dan dinyatakan **LULUS** pada Sidang Sarjana Tanggal **29 Januari 2022**.

Jakarta, 05 Februari 2022

Menyetujui

Pembimbing,

Koordinator Tugas Akhir

 

**Ali Ramadhan, S.Sn., M.Ds**

**Hady Soedarwanto, ST., M.Ds.**

Mengetahui,

Ketua Program Studi Desain Produk

Dekan Fakultas Desain dan Seni Kreatif

 

**Ali Ramadhan, S.Sn., M.Ds**

**Dr. Ariani Kusumo Wardhani, M.Ds Cs**

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Penulis panjatkan Kepada Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan KaruniaNya dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul Desain Alat Bantu Penyajian Makanan Panas ( Studi Kasus Makanan Berkuah ). Laporan Tugas Akhir ini di buat sebagai penentuan Kelulusan selama menuntut ilmu di Universitas Mercu Buana.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penulisan dan pembuatan Laporan Tugas Akhir ini, terutama kepada :

1. Universitas Mercu Buana Jakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh studi di Fakultas Desain dan Ilmu Kreatif Jurusan Desain Produk.
2. Bapak Hady Soedarwanto, ST, M.Ds selaku Dosen Koordinator Tugas Akhir
3. Bapak Ali Ramadhan, S.Ds, M.Ds selaku Ketua Program Studi Desain Produk sekaligus sebagai Dosen Pembimbing Tugas akhir yang dengan sabar selalu memberikan arahan kepada Penulis
4. Kepada kedua Orang Tua dan keluarga Ayah, Umi, Ka Firdha, dan Raihan yang telah memberikan doa, kasih sayang, dan dukungannya selama ini.
5. Pada teman-teman di Kampus Firda, Ka Hary, Ka Ankie, Gayatri yang telah memberikan dorongan morilserta informasi selama Penulis melakukan Penulisan Laporan Tugas Akhir
6. Pada teman – teman di rumah dan partner saya Aslam, Nurul, Adam, Ahra yang selalu mendukung dan menyemangati untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini
7. Serta dengan segala hormat Penulis ucapkan banyak terima kasih kepada Para Dosen di Universitas Mercu Buana sehingga Penulis dapat menerapkan ilmu yang telah diberikan.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dengan segala kekurangannya. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari Laporan Tugas Akhir.

Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagirekan-rekan mahasiswa dan pembaca.

Jakarta, 29 Oktober 2021

Rizkia Qatrunnada Ramadhanty

# DAFTAR ISI

COVER.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
ABSTRACT.....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. <b>LATAR BELAKANG PERANCANGAN .....</b>	<b>1</b>
1.2. <b>JUDUL DAN INTEPRETASI JUDUL .....</b>	<b>4</b>
1.2.1. <b>Judul .....</b>	<b>4</b>
1.2.2. <b>Intepretasi Judul.....</b>	<b>4</b>
1.3. <b>TUJUAN PERANCANGAN .....</b>	<b>4</b>
1.4. <b>PERMASALAHAN PERANCANGAN.....</b>	<b>4</b>
1.5. <b>MANFAAT PERANCANGAN .....</b>	<b>5</b>
<b>II. METODE PERANCANGAN .....</b>	<b>6</b>
2.1 <b>ORISINALITAS .....</b>	<b>6</b>
2.1.1. <b>Hot Bowl .....</b>	<b>6</b>
2.1.2. <b>Dolsot Bowl.....</b>	<b>7</b>
2.1.3. <b>Japanese Style Noodle Bowl.....</b>	<b>7</b>
2.2. <b>KELOMPOK PENGGUNA PRODUK .....</b>	<b>8</b>
2.2.1 <b>ASPEK DEMOGRAFIS .....</b>	<b>8</b>
2.2.2. <b>ASPEK GEOGRAFIS.....</b>	<b>8</b>
2.2.3. <b>ASPEK PSIKOGRAFIS .....</b>	<b>8</b>
2.2.4. <b>ASPEK BEHAVIOUR.....</b>	<b>9</b>
2.3. <b>RELEVANSI DAN KONSEKUENSI STUDI .....</b>	<b>9</b>
2.3.1 <b>Pengetahuan.....</b>	<b>9</b>
2.3.2. <b>Keterampilan.....</b>	<b>9</b>
2.3.3. <b>Kelengkapan Peralatan .....</b>	<b>10</b>
2.3.4. <b>Ketersediaan Material.....</b>	<b>10</b>
2.3.5. <b>Kemungkinan Produksi .....</b>	<b>10</b>
2.4. <b>SKEMA PROSES KERJA .....</b>	<b>11</b>
2.4.1. <b>Skema Proses Perancangan .....</b>	<b>11</b>

2.4.2.	Skema Proses Produksi.....	12
III.	DATA DAN ANALISA PERANCANGAN .....	13
3.1.	DATA DAN ANALISA BERKAITAN DENGAN ASPEK FUNGSI PRODUK RANCANGAN.....	13
3.1.1	Table Manner .....	13
3.1.2.	Ergonomi .....	16
3.2	DATA DAN ANALISA BERKAITAN DENGAN ASPEK ESTETIKA PRODUK RANCANGAN.....	19
3.2.1	Warna.....	19
3.3	KELOMPOK DATA DAN ANALISA BERKAITAN DENGAN ASPEK SISTEM PRODUK PERANCANGAN .....	23
3.3.1	Material .....	23
3.3.2.	Sistem.....	29
3.4.	KELOMPOK DATA BERKAITAN DENGAN ASPEK PEMBIAYAAN PRODUK RANCANGAN.....	31
IV.	KONSEP PERANCANGAN.....	32
4.1.	KONSEP DASAR.....	32
4.2.	KONSEP UKURAN.....	32
4.3.	KONSEP BENTUK .....	33
4.4.	KONSEP MATERIAL.....	34
4.5.	KONSEP WARNA .....	34
4.6	KONSEP MEKANIK.....	35
V.	DESAIN FINAL DAN KEGIATAN PAMERAN.....	37
5.1	DESAIN FINAL .....	37
5.2.	KONSEP PAMERAN.....	41
5.3 .	RESPON PENGUNJUNG .....	43
VI.	KESIMPULAN.....	48
6.1	KESIMPULAN .....	48
	DAFTAR PUSTAKA .....	50
	LAMPIRAN 1.....	52
	LAMPIRAN 2.....	53
	Kartu Asistensi.....	53



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Hot Bowl. sumber:www.tokopedia.com .....	6
Gambar 2. 2 Dolsot Bowl. sumber:ww.amazon.com .....	7
Gambar 2. 3 Japanese style noodle bowl.....	7
Gambar 3. 1 Format place setting.....	14
Gambar 3. 2 Pelayan Resto Padang. sumber: www.itiakladomudo.com.....	18
Gambar 3. 3 waiter. sumber: google.....	18
Gambar 3. 4 Tanah liat earthenware. sumber: www.99.co .....	23
Gambar 3. 5 Tanah liat kaolin (porcelain) clays.....	23
Gambar 3. 6Kayu jati belanda. sumber: www.dekoruma.com .....	26
Gambar 3. 7 Kayu jati unggul. sumber:tehdanubi.blogspot.com.....	27
Gambar 3. 8 Meja lipat. sumber: mejatatarias.blogspot.com .....	29
Gambar 3. 9 Sistem Rakit. sumber: google .....	30
Gambar 4. 1 Sketsa awal. sumber: pribadi.....	33
Gambar 4. 2 Sketsa terpilih. sumber: pribadi.....	33
Gambar 4. 3 Warna pada alat makan. sumber: www.pinterest.com.....	34
Gambar 4. 4 Sketsa render. sumber: pribadi.....	35
Gambar 4. 5 Sketsa sistem lipat. sumber: pribadi .....	35
Gambar 5. 1 Gambar tampak samping, depan, dan atas .....	36
Gambar 5. 2Gambar potongan A dan B .....	37
Gambar 5. 3 Gambar desain final .....	37
Gambar 5. 4 Foto Produk jadi .....	38
Gambar 5. 5 Foto cara penggunaan produk.....	39
Gambar 5. 6. Konsep pameran.....	41

## DAFTAR TABEL

tabel 3. 1 Analisa wrna pengaruhi nafsu makan.....	21
tabel 3. 2 Ukuran tangan orang dewasa .....	22
tabel 3. 3 Tabel Biaya .....	31

