

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

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



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

LEMBAR PERNYATAAN

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

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 Berkueh)

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.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, Januari 2022

Yang memberikan
pernyataan,



(RIZKIA QATRUNNADA RAMADHANTY)

LEMBAR PENGESAHAN

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

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

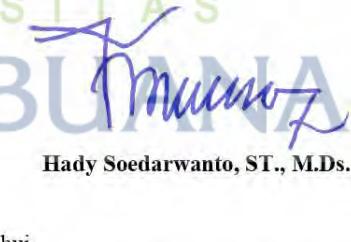
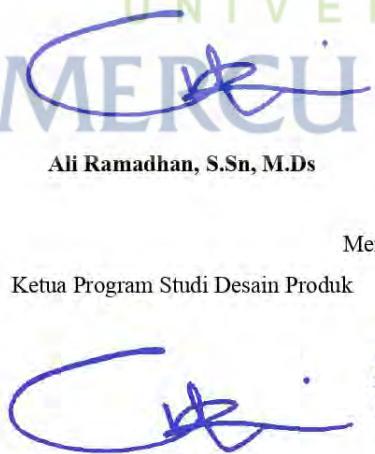
Program Studi : Desain Produk

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 Berkualitas). 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 bagi 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
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. LATAR BELAKANG PERANCANGAN	1
1.2. JUDUL DAN INTEPRETASI JUDUL	4
1.2.1. Judul	4
1.2.2. Interpretasi Judul.....	4
1.3. TUJUAN PERANCANGAN	4
1.4. PERMASALAHAN PERANCANGAN.....	4
1.5. MANFAAT PERANCANGAN	5
II. METODE PERANCANGAN	6
2.1 ORISINALITAS	6
2.1.1. Hot Bowl	6
2.1.2. Dolsot Bowl.....	7
2.1.3. Japanese Style Noodle Bowl.....	7
2.2 KELOMPOK PENGGUNA PRODUK	8
2.2.1 ASPEK DEMOGRAFIS	8
2.2.2. ASPEK GEOGRAFIS.....	8
2.2.3. ASPEK PSIKOGRAFIS	8
2.2.4. ASPEK BEHAVIOUR.....	9
2.3 RELEVANSI DAN KONSEKUENSI STUDI	9
2.3.1 Pengetahuan.....	9
2.3.2. Keterampilan.....	9
2.3.3. Kelengkapan Peralatan	10
2.3.4. Ketersediaan Material.....	10
2.3.5. Kemungkinan Produksi	10
2.4. SKEMA PROSES KERJA	11
2.4.1. Skema Proses Perancangan	11

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. 6 Kayu 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

**UNIVERSITAS
MERCU BUANA**

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

