

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pihak catering pada umumnya menghadiri acara-acara yang bersifat massal seperti acara prasmanan, pernikahan, instansi, sukuran, arisan, dan lain-lain. Acara-acara tersebut pada umumnya memiliki tamu yang bersifat massal yang bisa mencapai 5000 orang atau bahkan lebih. Tentu acara-acara merupakan hal-hal yang akan sering diadakan oleh pihak konsumen dari pihak catering, bahkan mungkin tiap harinya pasti ada acara yang membutuhkan pihak catering, dalam hal ini pihak catering maka memiliki jadwal yang padat yang dapat memungkinkan pihak catering untuk menghadiri 2 atau bahkan 3 acara dalam sehari. Dalam hal ini untuk bagian kegiatan pengeringan piring, dari 3 tempat observasi yang penulis kunjungi. Belum ada yang memiliki alat khusus untuk mengeringkan piring, sehingga masih menggunakan sistem manual dan alami yaitu dengan menjemur piring-piring bersih di rak piring, hal ini tentu akan memakan waktu yang lama untuk mengeringkan piring ditambah dengan jadwal padat yang dimiliki oleh pihak catering. Selain dengan menjemur, pihak catering ini tidak menggunakan kain lap untuk mengeringkan piring dikarenakan apabila kain lap dipakai dalam banyak piring, khawatir kain lap akan tidak higienis setelah beberapa kali pakai, untuk pihak catering yang sudah berdiri lama biasanya menggunakan kain lap saja untuk mengeringkan piring tanpa memikirkan ke higienisannya, hal ini terus dilakukan lantaran semenjak pihak catering ini berdiri merasa tidak ada masalah dengan mengelap piring dengan kain lap, sehingga hal ini digunakan hingga sekarang.

Perkembangan produk alat pengering ini untuk saat ini berdasarkan hasil observasi yang penulis kunjungi ke pihak catering ini, belum terlalu dikenali. Untuk saat ini, alat pengering piring yang beredar dipasaran kebanyakan

memiliki kapasitas piring yang sedikit, biasanya untuk di perumahan. Sulit untuk mencari alat pengering piring yang memiliki skala besar untuk kegiatan pengering piring pada pihak catering. Sehingga akhirnya pihak catering lebih memilih ke proses pengeringan piring secara manual ataupun alami.

Berdasarkan masalah tersebut, maka dibutuhkan alat pengering untuk mempercepat proses pengeringan tersebut dengan memperhatikan ke higienisan piring tersebut untuk diantarkan dari acara pertama ke acara lainnya dalam sehari apabila jadwal dari pihak catering tersebut padat. Maka sebagai seorang desainer diharapkan dapat membantu memecahkan permasalahan yang ada di pihak catering dengan kebutuhan produk yang sesuai dengan merancang alat pengering untuk piring di kegiatan catering dengan pendekatan aspek sistem dan material.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi permasalahan diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut :

1. Belum adanya alat pengering untuk mempercepat proses pengeringan piring basah setelah selesai dicuci di kegiatan catering (Minity Katering, RM Riung Panyaungan, dan Fortune Katering)
2. Pengeringan piring menggunakan kain lap berisiko menimbulkan bakteri
3. Pengeringan piring dengan udara alami membutuhkan waktu yang lama
4. Aspek sistem dan material menjadi aspek desain yang penting dalam perancangan alat pengering ini untuk memaksimalkan proses pengeringan dan ke higienisan piring di kegiatan catering.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang dijelaskan diatas, maka dapat dirumuskan bahwa:

1. Bagaimana merancang alat pengering untuk piring yang sesuai dengan kebutuhan pihak catering yang diobservasi oleh penulis?
2. Bagaimana merancang alat pengering untuk piring dalam kegiatan catering dengan pendekatan aspek sistem dan material untuk memaksimalkan proses pengeringan piring?

1.4 Batasan Masalah

Agar perancangan tidak keluar dari pokok permasalahan yang dirumuskan, maka ruang lingkup perancangan dibatasi pada :

1. Studi kasus dan observasi dilakukan di Minity Katering yang berlokasi di Jalan Karang Anyar No. 47A, Karanganyar, Bandung
2. Studi kasus dan observasi dilakukan di Rumah Makan Riung Panyaungan yang berlokasi di Jalan Raya Soreang, Bandung
3. Studi kasus dan observasi dilakukan di Fortune Catering yang berlokasi di Jalan Bakti No.35, Pasteur, Bandung
4. Alat pengering piring dapat mempercepat proses efisiensi waktu pengeringan piring yang basah dalam kegiatan catering
5. Alat pengering piring dapat memusnahkan bakteri
6. Produk alat pengering untuk piring dirancang dalam dua aspek yaitu aspek sistem dan material.