

ABSTRAK

Masakan Jawa Timur merupakan salah satu jenis masakan tradisional yang berasal dari Jawa Timur. Masakan Jawa Timur memiliki cita rasa dan beragam, dari gurih hingga manis dan pedas. Tempat penyimpanan bumbu dibutuhkan untuk kebutuhan dapur dalam kegiatan memasak. Perancangan ini bertujuan untuk menghasilkan prototipe dari konsep tempat penyimpanan bumbu dapur untuk memudahkan kegiatan memasak masakan Jawa Timur. Tujuan ditemukan karena tempat penyimpanan bumbu belum ada produk khusus untuk penyimpanan bumbu masakan Jawa Timur dan permasalahan ini terjadi maka di rancanglah tempat penyimpanan bumbu dengan dapur rumah. Perancangan tempat penyimpanan bumbu di rancangan dengan fitur tambahan sesuai kebutuhan seperti tempat saset dan tempat botol. Metode perancangan dibuat dengan metode UCD (User Centered Design) dengan metode ini dilakukan secara menyeluruh mulai dari target dari audiens sampai tahap test produk dan solusi kepada pengguna yang berdasarkan data yang sudah dikumpulkan. Data sebelumnya diambil dari wawancara, observasi, dan menemukan data dari jurnal dan buku. Menganalisa hasil observasi dan hasil wawancara yang telah dilakukan. Pada proses perancangan mulai tahap ideasi sampai tahap *finishing* produk. Hasil dari analisa data, diperoleh bahwa tempat penyimpanan bumbu studi kasus masakan Jawa Timur dapat menunjang kebutuhan ibu rumah tangga.

Kata kunci: Perancangan, Tempat Bumbu, Masakan, dan Jawa Timur.