

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Setiap tahun populasi penduduk terus meningkat terutama pada kota-kota besar. Semakin meningkatnya penduduk akan berdampak pada permasalahan keterbatasan lahan untuk tempat tinggal penduduk. Tempat tinggal berfungsi sebagai berlindung dan tempat tinggal untuk hidup. Tempat tinggal sangatlah penting untuk melindungi pengguna dari bahaya. Karena setiap manusia mempunyai kebutuhan masing-masing akan tempat tinggal dalam kehidupan untuk kegiatan sehari-hari.

Ruangan yang penting di dalam tempat tinggal adalah dapur yang fungsinya untuk memenuhi kebutuhan pangan. Dapur merupakan salah satu ruangan yang gunanya untuk mempersiapkan makanan dan memasak. Memasak termasuk rutinitas yang dilakukan setiap hari. Kegiatan memasak termasuk kategori pekerjaan yang dapat dinilai setengah berat (Salim, 2014). Dapur merupakan sebuah ruangan yang pasti ada pada setiap rumah untuk memenuhi kebutuhan pangan.

Makanan tradisional sering disebut sebagai makanan yang menunjukkan karakter dari daerah masing masing dan nilai yang ada dalam daerah (Adiasih dan Brahmana, 2017). Masakan lokal juga mencerminkan sejarah dan budaya yang menjadi gaya tarik bagi para wisatawan. Salah satu daerah yang memiliki destinasi wisata kuliner yang potensial adalah Jawa Timur (Ayuningsih, 2017). Masakan Jawa Timur memiliki banyak khas makanan yang terkenal di Indonesia, seperti rawon, sate madura, soto ayam, lontong balap, rujak cingur, tahu tek, dan masih banyak lagi. Masakan Jawa Timur memiliki cita rasa yang kaya dan beragam, mulai dari yang gurih hingga manis dan pedas. Bumbu yang digunakan untuk masakan Jawa Timur antara lain seperti bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar, lengkuas, jahe, cabai, dan beberapa jenis rempah lainnya.

Fasilitas utama yang terdapat pada dapur dalam memasak dengan bumbu utama ciri khas masakan jawa timur mempunyai tujuan untuk menunjang kenyamanan penggunaannya. Salah satu alat yang dibahas di sini adalah tempat penyimpanan bumbu. Secara umum, desain tempat penyimpanan bumbu didasarkan pada kebutuhan pengguna saat ini. Namun, dengan perkembangan teknologi dan gaya hidup menjadi lebih beragam. Oleh karena itu, keragaman ini mungkin menjadi latar belakang pengembangan desain

tempat penyimpanan bumbu saat ini. Fasilitas utama yang terdapat pada dapur adalah tempat penyimpanan bumbu, yang tentunya berfungsi sebagai penyimpanan untuk bumbu bahan masak yang akan digunakan oleh ibu pada saat memasak di dapur. Dalam melakukan kegiatan memasak di perlukan tempat penyimpanan bumbu untuk mengambil bumbu yang dibutuhkan. Contoh aktivitas memasak lainnya yaitu mencari bumbu yang dibutuhkan dalam proses memasak. Dalam kegiatan memasak mulai dari mempersiapkan bahan makanan sampai membersihkan peralatan memasak (Eka Darmayanti dan Setyoningrum, 2022). Dalam aktivitas memasak merupakan gaya hidup seperti yang dilakukan oleh manusia yang menjadikan pengguna yang menentukan keinginan pengguna, keinginan terhadap tujuan mereka untuk membentuk gaya hidup mulai dari cara hidup, cara berpikir, dll (Yunidar et al., 2018).

Menurut hasil observasi, dalam kegiatan memasak membutuhkan bumbu dengan bahan utama ciri khas masakan jawa timur. Tempat penyimpanan bumbu penting untuk menyimpan bumbu dapur agar dapur menjadi tertata rapi juga memudahkan untuk mencari bumbu yang dibutuhkan. Salah satunya dapur yang terdapat di Perumahan Graha Semeru, Lumajang, Kec Lumajang, Kota Lumajang, Jawa Timur.

Studi kasus pada penelitian ini adalah perancangan tempat penyimpanan bumbu di dapur di Perumahan Graha Semeru. Dari studi kasus ini terdapat permasalahan tempat penyimpanan bumbu tidak ada tempat untuk penyimpanan bumbu saset dan tempat botol bumbu. Masalah yang di dapat pada saat memasak keluhan mengalami kesulitan pada saat memasak karena membutuhkan waktu yang sangat cepat untuk berada di dapur. Rata-rata pengguna yang mempunyai rumah di Perumahan Graha Semeru ini sering membeli bumbu saset maupun renceng masih berserakan atau bisa langsung dimasukkan kedalam toples. Hal ini sedikit memakan waktu karena dengan kebutuhan yang ada didapur tidak lama. Maka dari itu perlunya dan penambahan aspek fungsi untuk tempat penyimpanan bumbu di Perumahan Graha Semeru.



Gambar 1.1 Dapur Rumah
(Sumber: Dokumen Pribadi 2023)

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah:

1. Dapur yang terdapat di Perumahan Graha Semeru tidak tersedia tempat penyimpanan bumbu yang memungkinkan pengguna untuk penyimpanan botol dan tempat bumbu saset ketika beraktivitas didapur.
2. Tempat penyimpanan bumbu yang dibutuhkan seperti bumbu utama khas jawa timur.

1.3 Rumusan Masalah

Karena dibutuhkannya untuk bumbu masakan Jawa Timur dan fasilitas penunjang kebutuhan pengguna, kebutuhan tempat bumbu untuk saset dan penyimpanan botol tidak tersedia, dengan itu dibutuhkan tempat penyimpanan bumbu berdasarkan pendekatan fungsi pada tempat penyimpanan bumbu untuk kenyamanan pengguna.

1.4 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana konsep perancangan tempat penyimpanan bumbu utama khas jawa timur guna menunjang kenyamanan pengguna untuk kegiatan memasak?

1.5 Tujuan penelitian

1. Untuk melaksanakan konsep perancangan tempat penyimpanan bumbu utama khas jawa timur guna menunjang kenyamanan pengguna untuk kegiatan memasak.

1.6 Batasan Masalah

Batasan penelitian ini akan berfokus pada tempat penyimpanan bumbu dapur diterapkan pada :

1. Produk dirancang untuk bumbu yang sering masakan yang sering digunakan di Jawa Timur.

2. Fungsi yang diterapkan yaitu penambahan fungsi guna menunjang kenyamanan pengguna dalam kegiatan memasak.
3. Dimensi produk tidak lebih dari panjang 60cm x lebar 10cm x tinggi 60cm.

1.7 Ruang Lingkup Penelitian

Perancangan ini akan berfokus kepada perancangan tempat penyimpanan bumbu masakan jawa timur dan menambahkan kompartemen yang dibutuhkan yaitu *storage* untuk tempat bumbu saset dan penambahan label bumbu yang tidak mudah luntur sebagai penunjang kemudahan dalam melakukan kegiatan memasak. Material tempat penyimpanan bumbu menggunakan kayu jati belanda agar mudah diproduksi. Dimensi ukuran tidak melebihi dari panjang 50cm x lebar 30cm x tinggi 60cm.

1.8 Manfaat Penelitian

- A. Ilmu Pengetahuan yaitu untuk memberikan kontribusi dalam menambah pengetahuan dalam bidang desain produk yang dirancang dan memberikan hasil rancangan
- B. Bagi Masyarakat yaitu dapat memberikan produk tempat penyimpanan bumbu dengan penambahan aspek fungsi untuk memudahkan dalam kegiatan memasak.
- C. Bagi Industri yaitu perancangan ini dapat memberikan inspirasi industri untuk membuat lebih inovasi dan sesuai kebutuhan pengguna tempat penyimpanan bumbu dapur.

1.9 Sistematika Penulisan

Tujuan dari penulisan sistematika ini adalah untuk memudahkan pemahaman selama penyusunan tugas akhir. Dalam penulisan tugas akhir ini, sistem penulisan terdiri dari beberapa bab, masing-masing bab secara garis besar dapat digambarkan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, batasan masalah, ruang lingkup penelitian, keterbatasan penelitian/perancangan, manfaat penelitian, dan sistematika penelitian.

BAB II KAJIAN

Bab ini menjelaskan tentang kajian pustaka dari hasil penelitian, kajian lapangan dari kondisi lapangan, dan pengantar bab berikutnya.

BAB III METODE PENELITIAN

Dalam bab ini terdapat rancangan penelitian, metode penggalan data, metode pengolahan data / proses perancangan, dan metode validasi.

BAB IV PEMBAHASAN

Bab ini memiliki proses desain dengan data kebutuhan pengguna juga membahas aspek pendukung pada perancangan produk yang dikembangkan oleh peneliti sebagai acuan. Hasil pengolahan data dari proses perancangan dan Hasil validasi.

BAB V KESIMPULAN

Bab ini berisi kesimpulan dan saran yang dapat ditarik dari perancangan penelitian dan observasi.