

TUGAS AKHIR

DESAIN NAMPAN UNTUK PENYAJIAN MASAKAN DI RESTORAN ORIENTAL

(Studi Kasus di Rumah Makan Kong-Kong Yogyakarta)



Disusun Oleh:

Meliana Budiman

24090157

PRORAM STUDI DESAIN PRODUK FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN

UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA

YOGYAKARTA

2019

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan Judul:

**DESAIN NAMPAN UNTUK PENYAJIAN MASAKAN DI RESTORAN
ORIENTAL**

Telah diajukan dan dipertahankan oleh:

MELIANA BUDIMAN

24090157

Dalam Ujian Skripsi Program Stud Desain Produk

Fakultas Arsitektur dan Desain

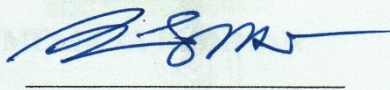
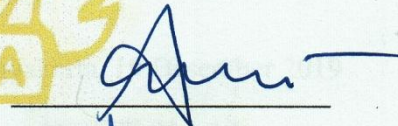
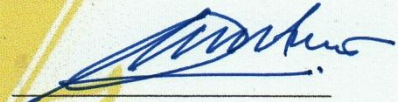
Unisersitas Kristen Duta Wacana

Dan dinyatakan dan DITERIMA untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Desain pada tanggal 29 Februari 2020

Nama Dosen:

1. Kristian Oentoro, S.Ds., M.Ds.
(Dosen Pembimbing 1)
2. Ir. Eddy Christianto, M.T.
(Dosen Pemmbing 2)
3. Drs. Purwanto, S.T., M.T
(Dosen Penguji 1)
4. Christmastuti Nur, S.Ds., M.Ds.
(Dosen Penguji 2)

Tanda Tangan

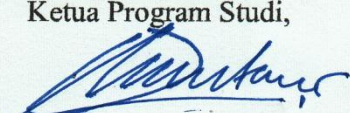


Yogyakarta, 19 Desember 2019



Dekan,

Dr.-Ing. Ir. Winarna, M.A.

Ketua Program Studi,

Kristian Oentoro, S.Ds., M.Ds.

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir dengan judul:

Desain Nampan Untuk Penyajian Masakan di Restoran Oriental

(Studi Kasus di Rumah Makan Kong-Kong Yogyakarta)

Yang saya kerjakan untuk melengkapi sebagian syarat untuk menjadi Sarjana pada Program Studi Desain Produk Fakultas Arsitektur dan Desain Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta adalah bukan hasil tiruan atau duplikasi dari pihak lain di Perguruan Tinggi atau Instansi manapun, kecuali bagian yang sumber informasinya sudah dicantumkan sebagaimana mestinya.

Jika kemudian didapati bahwa hasil Tugas Akhir adalah hasil plagiasi atau tiruan dari karya pihak lain, maka saya bersedia dikenai sanksi yakni pencabutan gelar saya.

Yogyakarta, 19 Desember 2019



MELIANA BUDIMAN

2409 0157

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas pertolongan dan kuasa-Nya telah memampukan saya menyelesaikan proyek Tugas Akhir “Desain Nampan Untuk Penyajian Masakan di Restoran Oriental”. Banyak hal dan hikmah yang saya petik dari semua kejadian, kini saya menyadari jika tidak ada hal yang tidak mungkin selama kita memperjuangkannya, Tuhan pasti akan memberi jalan keluar disetiap masalah yang kita hadapi. Oleh karena itu, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kepada keluarga Mama dan Papa saya sendiri yang menyuruh saya untuk tetap menyelesaikan skripsi hingga lulus dan meraih sarjana.
2. Saya ucapkan terimakasih kepada pembimbing saya Pak Kristian Oentoro, Pak Eddy Christianto dan penguji saya Pak Purwanto dan Ibu Christmastuti Nur yang telah mengarahkan saya hingga akhirnya saya menyelesaikan skripsi saya,
3. Teman-teman dekat seperjuangan Despro 09 yang selalu memberi semangat, membantu, dan memberi motivasi untuk saya supaya jangan putus asa: Yoke, Inge, Keshia, Yuli, Lucy, Sam, Shella, Maretha, Rita, Cie Sherly, Cie Gabby dan yang tidak dapat saya sebutkan satu-satu, saya ucapkan terimakasih.
4. Terimakasih juga untuk Mebel Dino yang berada di Jalan Condongcatur yang sudah dapat mengerjakan proses produksi produk saya.
5. Terimakasih untuk Mbak Sri dan Mbak Uut yang sudah mau menjadi user untuk penelitian saya.
6. Dan pihak-pihak lain yang sudah berjasa dalam karir kuliah saya
Dalam penulisan laporan tentu tidak lepas dari kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan agar dapat menjadi masukan. Demikian laporan ini dibuat, semoga dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta,

Hormat Saya



Meliana Budiman

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Pernyataan Desain.....	2
1.4 Tujuan	2
1.5 Manfaat	2
1.6 Batasan Produk	2
1.7 Target Inovasi	3
1.8 Metode Desain	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tradisi Membawa Nampan Makanan di China	4
2.2 Macam Bentuk Nampan.....	4
2.3 Perbedaan Nampan.....	5

2.4 Kebersihan Peralatan Chinese Food.....	6
2.5 Kajian Kualitas di Chinese Restorant	7
2.6 Ergonomi.....	8
2.7 Budaya Warna Dalam China.....	8
2.8 Existing Product	9
2.9 Power Grip	10

BAB 3 DATA LAPANGAN

3.1 Profil Rumah Makan	13
3.1.1 Sejarah Singkat Rumah Makan Kong-Kong	13
3.1.2 Analisa Kesimpulan Layout Rumah Makan Kong-Kong	15
3.2 Analisis Pengguna	17
3.3 Analisis Proses Mengantar Masakan	18
3.4 Analisis Kekuatan Tangan	21
3.5 Analisis Jarak Menghidangkan Masakan dari Dapur ke Meja Tamu	22
3.6 Analisis Meja dan kursi Rumah Makan Kong-Kong	22
3.7 Analisis Existing Product.....	23
3.8 Analisis Penggunaan Jari Tangan	25
3.9 Ergonomi Bawa.....	26

BAB 4 KONSEP DESAIN

4.1 Design Problem.....	27
4.2 Design Brief	27
4.3 Tujuan Manfaat	27
4.4 Product Positioning	28

Demografi	28
Psikografi	28
4.5 Pohon Tujuan	29
4.6 Spesifikasi Performa Produk.....	30
4.7 Atribut Produk.....	31
4.8 Blocking	32
4.9 Zoning	33
4.10 Proses Detail Alur Penggunaan Produk	34
4.11 Image Board	35
4.12 Sketsa Gagasan Desain	36
4.13 Studi Model.....	37
4.14 Frezze Design.....	38
4.15 Proses Produksi	38
4.16 Evaluasi Produk Akhir.....	40
BAB 5 PERWUJUDAN KARYA	
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 2.2 Nampan yang Digunakan Diluar Restoran.....	4
Tabel 2.7 Warna yang Kental Dengan Budaya China.....	8
Tabel 2.8 Existing Product.....	9
Tabel 3.1 Peralatan Makan, Minum, dan Menu di Rumah Makan Petruk.....	14
Tabel 3.1.2 Alur melayani.....	16
Tabel 3.2 Alur Pengantaran Makanan Tanpa Nampan.....	17
Tabel 3.3 Alur Pengantaran Makanan Tanpa Nampan.....	17
Tabel 3.3 Proses Mengantar Masakan Oleh Pengguna.....	18
Tabel 3.4 Kekuatan Tangan Pengguna.....	21
Tabel 3.7 Existing Product.....	23
Tabel 4.6 Spesifikasi Performa Produk.....	30
Tabel 4.7 Atribut Produk.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Menyiapkan Makanan Diatas Nampan Panjang	4
Gambar 2.3 Nampan Bulat	6
Gambar 2.4 Nampan Kotak	6
Gambar 2.9 Kekuatan Pegangan.....	10
Gambar 3.1 Furniture Meja dan Kursi di Rumah Makan Petruk.....	13
Gambar 3.2 Suasana Rumah Makan Petruk	14
Gambar 3.3 Rumah Makan Kong-Kong.....	15
Gambar 3.1.2 Layout Rumah Makan Kong-Kong Keseluruhan	15
Gambar 3.13 Alur Melayani Tamu di Rumah Makan Kong-Kong.....	15
Gambar 3.5 Jarak Dapur ke Meja Tamu.....	22
Gambar 3.6 Meja dan Kursi Kong-Kong.....	22
Gambar 3.8 Keseluruhan Ukuran Telapak Tangan.....	25
Gambar 3.8 Pegangan Tangan	25
Gambar 3.9 Posisi Tangan User.....	26
Gambar 4.5 Bagan Pohon Tujuan.....	29
Gambar 4.8 Pelayan Mempersiapkan Masakan.....	32
Gambar 4.9 Pelayan Mengangkat Masakan.....	32
Gambar 4.10 Pelayan Menyajikan Masakan di Meja	32
Gambar 4.9 Alternatif 1	33
Gambar 4.10 Alternatif 2	33
Gambar 4.11 Alternatif 3	33
Gambar 4.12 Alternatif Sketsa 1.....	36

Gambar 4.13 Alternatif Sketsa 2.....	36
Gambar 4.14 Alternatif Sketsa 3.....	37
Gambar 4.13 Membawa Masakan Alternatif 1.....	37
Gambar 4.14 Membawa Masakan Alternatif 2.....	37
Gambar 4.14 Sketsa Freeze Design	38
Gambar 4.15 Produk Akhir.....	38
Gambar 4.15 Sketsa dan Ukuran	39
Gambar 4.16 Produk yang Sudah Terlihat Bentuknya	39
Gambar 4.17 Produk Jadi Keseluruhan	39
Gambar 4.18 Produk Nampan Bawah	40
Gambar 4.19 Produk Nampan Atas	40

© UKD W

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia negara yang kaya akan sumber daya alam, sehingga menjadikan Indonesia sebagai pusat perdagangan dengan skala Internasional sejak berabad-abad lalu. Melalui hubungan dagang sejak lama dengan Cina, banyak orang Cina menetap di Indonesia dan memiliki keturunan dari Bangsa Indonesia yang disebut Cina Peranakan. Banyak unsur kebudayaan Cina asli yang sudah dipengaruhi oleh kebudayaan Indonesia asli, dan yang paling terlihat adalah makanan. Makanan Cina yang diolah di Indonesia sudah banyak bercampur dari segi rasa dan bahan telah diubah.

Dalam lingkungan orang Cina makan bersama memiliki banyak manfaat dan memiliki makna tersendiri. Tempat perayaan bisa di restoran, gedung pertemuan, atau hotel. Makan bersama dalam satu meja dalam bahasa Tionghoa disebut Cia-Ciu, dimana beberapa orang dapat makan bersama dan berkumpul dalam satu meja, saling mengelilingi (meja bulat) ataupun saling berhadap-hadapan (meja kotak). Makan bersama bisa dilakukan dengan siapapun dan biasanya dilakukan untuk merayakan sesuatu, menjalin keakraban, atau hanya sekedar ingin ditemani makan.

Dalam hal menyajikan makanan di sebuah restoran ada hal yang harus diperhatikan saat pelayan melayani tamu, apalagi saat mengantar makanan ke meja tamu yang bersangkutan, seperti sopan santun, higienitas, hingga cara membawa makanan itu sendiri. Jika tiga hal tersebut dilakukan akan memberikan nilai plus bagi pelayan dan rumah makan dari tamu.

Dilihat dari menyajikan makanan di rumah makan Kong-Kong cara seperti ini belum terlalu diterapkan, tidak ada peraturan khusus yang mengharuskan pelayan mengantar masakan dengan suatu alat, hanya yang terpenting hati-hati. Namun alangkah baiknya jika tiga hal tersebut dapat diterapkan di Rumah Makan Kong-kong. Cara membawa masakan di Rumah Makan Kong-Kong tidak menggunakan alat bawa seperti nampan, karena anggapan pelayan membawa masakan menggunakan nampan terlalu merepotkan dan lebih mudah membawa dengan tangan kosong. Pelayan selalu membawa apa saja yang bisa diraih dengan tangannya saat akan mengantar masakan, seperti dua masakan beserta pelengkap acar sambal yang dibawa, hal ini membuat makanan menjadi terkesan kurang higienis saat dibawa karena

jari tangan mengenai masakan. Oleh karena itu diperlukan alat bantu menghidangkan masakan agar pelayan dapat lebih mudah dalam membawa beberapa masakan sekaligus serta memaksimalkan kebersihan masakan saat dibawa dengan jari tangan guna terciptanya efisiensi waktu dan tenaga.

1.2 Rumusan Masalah

1. Pelayan tidak menggunakan nampan untuk mengantar / menyajikan masakan karena merepotkan.
2. Pelayan terpaksa membawa beberapa masakan sekaligus agar meminimalisir waktu.
3. Penyajian masakan panas tanpa menggunakan nampan meningkatkan risiko terjatuh dan melukai anggota tubuh.

1.3 Pernyataan Desain

Sarana bawa hidangan masakan panas dan berkuah dengan bahan pelengkap seperti acar dan sambal yang dibawa oleh pelayan secara bersamaan agar masakan cepat disajikan dimeja tamu. Dengan demikian pekerja di Rumah Makan Kong-Kong dapat bekerja secara lebih efektif.

1.4 Tujuan

1. Merancang alat untuk pelayan saat membawa dan menyajikan masakan kepada tamu.
2. Merancang alat untuk membawa masakan banyak yang memudahkan pekerjaan sehingga lebih efisien.
3. Mengurangi risiko terjatuh dan melukai anggota tubuh.

1.5 Manfaat

1. Tamu akan memberikan respon positif akan kinerja pelayan yang melayaninya.
2. Tamu dapat merasa puas akan pelayanan di rumah makan dengan layanan yang bagus.

1.6 Batasan Produk

Batasan produk ditentukan oleh performa produk yang dimiliki:

1. Produk digunakan di rumah makan Kong-kong saja dan dapat digunakan oleh semua kalangan.
2. Mudah digunakan.

3. Beberapa masakan atau pelengkap seperti acar sambal dapat dibawa bersamaan dengan mudah.

1.7 Target Inovasi

Menghasilkan sebuah produk untuk kenyamanan dalam mengantarkan masakan yang akan dihidangkan ke tamu yang lebih efisien dan efektif.

1.8 Metode Desain

- **Observasi**
Melakukan pengamatan pada saat pelayan mengambil, membawa, hingga meletakkan masakan tersebut di meja tamu.
- **Studi Kasus**
Mempelajari bentuk-bentuk yang sesuai guna alat bawa seperti apa yang cocok digunakan nantinya untuk user saat diterapkannya.
- **Wawancara**
Wawancara dilakukan kepada dua pelayan yang melayani tamu dan segala persoalan yang ada didepan dapur masak.

BAB 5

PERWUJUDAN KARYA

5.1 Kesimpulan

Dari seluruh proses mendesain yang didapat, pelayan di Rumah Kong-Kong lebih menyukai sesuatu yang simple dan cepat. Dengan sesuatu yang simple dan cepat semua pekerjaan dapat terselesaikan dan tamu akan merasa senang.

Hasil dari uji coba dari prototype bisa disimpulkan:

- Pelayan membutuhkan nampan berbentuk kotak karena nampan akan membawa dua masakan panas yang tidak bisa dibawa dengan satu tangan melainkan dua tangan, ada pegangan di kanan dan dikiri, ada pinggiran pembatas masakan agar masakan tidak tumpah dan masakan tidak bersentuhan langsung dengan tangan.

Hasil dari produk dapat disimpulkan:

- Pelayan di Rumah Makan Kong-Kong menyukai cara menggunakan nampan yang dibuat. Dengan nampan yang dibuat pekerjaan pelayan menjadi lebih cepat dan memberikan kesenangan dan kepuasan bagi tamu.

5.2 Saran

Saran untuk keseluruhan adalah:

- Produk dapat dibuat lebih ringan dengan menipiskan setiap ketebalan kayu yang digunakan pada produk.
- Dengan lebih ringan lagi dapat memotong bagian yang tidak diperlukan.
- Memberikan bentuk ornamen atau ukiran pada produk agar nuansa China terasa.
- Bahan yang digunakan kayu mahoni, karena kuat dan kokoh.

DAFTAR PUSTAKA

- Blengini, Gian Andrea. 2009. The life cycle of rice: LCA of alternative agri-food chain management systems in Vercelli (Italy). *Journal of Environmental Management*, 90(3): 1512– 1522.
- Essinger, James & Wylie, Helen. 2003. Customer loyalty: *Devising successful strategies in food and drink*.
- Gilbert ,G.R., C. Veloutsou, M.M.M Goode, and L. MoutinHo. 2004. Measuring customer satisfaction in the fast food industry: A cross national approach. *The Journal of Service Marketing* 18, no 5 : 371-383.
- Humantech. 1995. Applied Ergonomics Training Manual. Berkeley Australia: Humantech, Inc. 2nd edition.
- Johns and Howard. 1998. Customer expectation versus perception of service performance in the food industry. *International Journal of Service Industry Management* 9, no 3 : 248-256.
- Lim, Hoon. 2010. *Understanding American Customer Perception Of Japanese Food And Services in the U.S.* University of Las Vegas.
- Mulyana, Dedy. 2007. Ilmu Komunikasi suatu Pengantar. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Panero, Julius and Zelnik, Martin. 1979. *Human Dimension Interior Space*. New York: Whitney Library of Design.
- Regattieri, A. 2007. Traceability of food products: General framework and experimental evidence. *Journal of Food Engineering*, 81(2): 347–356.
- Roy, Poritosh. 2009. A Review of Life Cycle Assessment (LCA) on Some Food Products. *Journal of Food Engineering*, 90(1): 1–10.
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.

Wahyuningsih, D. 2006. *Relasi Sosial Antara Etnik Tionghoa Dan Etnik Jawa (Studi Kasus Siswa SMA N I Purbalingga)*. Semarang: Fakultas Ilmu Sosial.

Website :

<http://bursadapur.co.id/nampan-kayu/929-baki-kayu-bulat-round-30-cm-8996597042009.html>

<http://chindonews.blogspot.com/2017/02/tradisi-membawa-nampan-makanan-di-atas.html>

<https://depositphotos.com/156639308/stock-photo-white-wine-glasses-on-a.html>

<https://foodspot.co.id/sari-munik/tumpeng-tampah-20-porsi-1589.html>

<https://goodminds.id/arti-warna/>

<https://hot.liputan6.com/read/3999133/7-makanan-india-yang-mendunia-cocok-di-lidah-orang-indonesia>

<https://huselda.com/produk/hot-plate-steak-murah-besi-cor/>

<https://id.aliexpress.com/item/32359201522.html>

<https://id.wikihow.com/Menghindari-Menumpahkan-Minuman>

<https://indonesiainside.id/lifestyle1/2019/07/05/cara-cermat-memilih-catering-pernikahan>

<https://jagad.id/pengertian-ergonomi-tujuan-prinsip-manfaat-dan-contoh/#Ahli>

<https://kosakatania.wordpress.com/arts/teapot-cha-bei-antara-kriya-dan-koleksi/>

<https://nationalgeographic.grid.id/read/13968500/5-penyakit-ini-dapat-diketahui-melalui-tangan-salah-satunya-penyakit-jantung?page=all>

<https://radarbali.jawapos.com/read/2018/03/20/58532/restoran-chinese-food-yang-harus-dikunjungi-di-bali>

https://repository.maranatha.edu/5238/2/0723006_Appendices.pdf

<https://venuemagz.com/resto/yan-palace-chinese-restaurant-kini-sajikan-makanan-chinese-halal/>

http://www.academia.edu/8507242/Handout_Peralatan_Restoran

<https://www.alamy.com/stock-photo-a-fully-opposable-thumb-gives-the-human-hand-its-unique-power-grip-24072111.html>

<http://www.ellane.net/products13indo.php>

<https://www.picburn.com/jurru.collection/>

<http://www.shutupandeat.ca/2014/02/25/chinese-restaurant-dos-and-donts/>

https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g298658-d1138984-Reviews-or30-Red_Dragon_Chinese_Restaurant-Bodrum_City_Bodrum_Mugla_Province_Turkish_Aege.html

© UKDW