

LAPORAN TUGAS AKHIR

**DESAIN SARANA BAWA ALAT SEDUH KOPI MANUAL V60 DAN
PERLENGKAPAN UNTUK BERAKTIVITAS SEHARI- HARI**



**Disusun oleh
Alexandra Ngaisia Sede
62170035**

**PROGRAM STUDI DESAIN PRODUK
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA**

2021

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
SKRIPSI/TESIS/DISERTASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Kristen Duta Wacana, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alexandra Ngaisia Sede
NIM : 62170035
Program studi : Desain Produk
Fakultas : Arsitektur dan Desain
Jenis Karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*None-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“DESAIN SARANA BAWA ALAT SEDUH KOPI MANUAL V60 DAN
PERLENGKAPAN UNTUK BERAKTIVITAS SEHARI- HARI”**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti/Noneksklusif ini Universitas Kristen Duta Wacana berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama kami sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 24 Januari 2022

Yang menyatakan



Alexandra Ngaisia Sede
NIM. 62170035

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir dengan judul
**DESAIN SARANA BAWA ALAT SEDUH KOPI MANUAL V60 DAN
PERLENGKAPAN UNTUK BERAKTIVITAS SEHARI-HARI**

telah diajukan dan dipertahankan oleh

Nama : Alexandra Ngaisia Sede





NIM : 62170035

dalam ujian Tugas Akhir Program Studi Desain Produk,

Fakultas Arsitektur dan Desain,

Universitas Kristen Duta Wacana

dan dinyatakan DITERIMA untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Desain pada tanggal 21 Januari 2022.

Nama Dosen	Tanda Tangan
1. Christmastuti Nur, S.Ds., M.Ds. (Dosen Pembimbing I)	1. 
2. Drs. Purwanto, ST., M.T. (Dosen Pembimbing II)	2. 
3. Dan Daniel P. S.Ds., M.Ds. (Dosen Penguji I)	3. 
4. R. Tosan Tri Putro, S.Sn., M.Sn. (Dosen Penguji II)	4. 

Yogyakarta, 21 Januari 2022

Disahkan oleh

Dekan
Fakultas Arsitektur dan Desain



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

Ketua Program Studi
Desain Produk



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

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir dengan judul

DESAIN SARANA BAWA ALAT SEDUH KOPI MANUAL V60 DAN PERLENGKAPAN UNTUK BERAKTIVITAS SEHARI- HARI

yang saya kerjakan untuk melengkapi sebagian syarat untuk menjadi Sarjana pada Program Studi Desain Produk, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas

Kristen Duta Wacana

adalah bukan hasil tiruan atau duplikasi dari karya pihak lain di Perguruan Tinggi atau Instansi manapun, kecuali bagian yang sumber informasinya sudah dicantumkan sebagaimana mestinya.

Jika kemudian hari ditemukan bahwa hasil Tugas Akhir ini adalah hasil plagiasi dan tiruan dari karya pihak lain, maka saya bersedia dikenai sanksi yakni pencabutan gelar saya.

Yogyakarta, 21 Januari 2022.



Alexandra Ngaisia Sede

62170035

DUTA WACANA

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul Desain Sarana Bawa Alat Seduh Kopi Manual V60 dan Perlengkapan untuk Beraktifitas Sehari- Hari. Penulisan ini merupakan bentuk tanggung jawab sebagai mahasiswa dalam panggilannya untuk berpartisipasi secara langsung meninjau permasalahan, menganalisis dan membuahakan hasil rancangan produk yang dilaporkan dalam bentuk karya tulis ilmiah. Tidak bisa dipungkiri bahwa banyak sekali kendala, hambatan dan tantangan yang penulis lalui demi menyelesaikan penulisan laporan tugas akhir yang berbobot dan menarik.

Proses penyusunan dan penulisan laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan moral, spiritual dan materi dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis hendak menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ine dan Ema, Surya dan Victoria yang selalu memberikan segala dukungan yang dibutuhkan.
2. Ibu Christmastuti Nur, S.Ds., M.Ds selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan arahan, kritik dan dorongan moral
3. Bapak Drs. Purwanto, ST., M.T selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan panduan dan koreksi
4. Gratia selaku pihak yang selalu dapat diandalkan dalam segala waktu, situasi dan kondisi.
5. Tante Anna dan Om Yunus selaku pihak yang telah banyak membantu untuk bekerja-sama dalam pengembangan dan perwujudan produk
6. Bapak Bhuari selaku pihak yang telah bersedia untuk bekerja-sama dalam perwujudan produk
7. Keluarga Lemon selaku pihak yang selalu menemani hari- hari semenjak tiba di Jogja
8. Grub Orang Dewasa selaku pihak yang telah mengajarkan menjadi dewasa dengan cara yang tidak dewasa.

9. Zhipora Kossay dan warga Mabar Cacing selaku pihak yang telah menemani hari- hari kuliah.
10. Seluruh teman event, teman kerja dan teman seperjuangan selaku pihak yang telah menjadi pemanis hari- hari di perantauan.

Yogyakarta,.....

Alexandra Sede



ABSTRAK

Memiliki dan membawa peralatan menyeduh merupakan sebuah kesempatan untuk menciptakan suasana baru, melakukan kegiatan yang disukai, mengisi waktu luang, dan untuk keperluan pekerjaan. Beberapa masalah yang sering ditemukan saat harus berpindah-pindah membawa peralatan seduh adalah sedikit repot saat harus berkemas terutama membawa peralatan seduh yang terbuat dari kaca. Membawa perlengkapan seduh selama perjalanan juga tidak mudah karena terdiri dari banyak alat dengan bermacam jenis material yang berbeda. Selain itu, mengemas kembali peralatan saat selesai menyeduh juga menjadi sedikit malas terutama karena biasanya sudah kelelahan beraktivitas. Sarana bawa ini sudah sesuai tujuan utamanya yaitu sebagai sarana bawa alat kopi dan kebutuhan harian dari pengguna. Sarana bawa ini didesain menggunakan metode SCAMPER, terdiri atas *substitute, combine, adapt, magnify/modify, put to other uses, eliminate* dan *rearrange/reverse*. Sarana bawa yang didesain mampu melindungi peralatan seduh kopi manual V60 dari benturan dan goncangan sekaligus dapat membawa keperluan harian dari pengguna. Penggunaan material kulit suede pada produk memberikan kesan maskulin dan elegan, selain itu juga material kulit memberikan nilai tambah dari segi estetika dan kualitas. Ruang penyimpanan kebutuhan sehari-hari yang luas memudahkan pengguna untuk membawa keperluan pribadi. Memilih material juga merupakan sebuah tantangan tersendiri dikarenakan bentuk material yang bervariasi dan tidak baku.

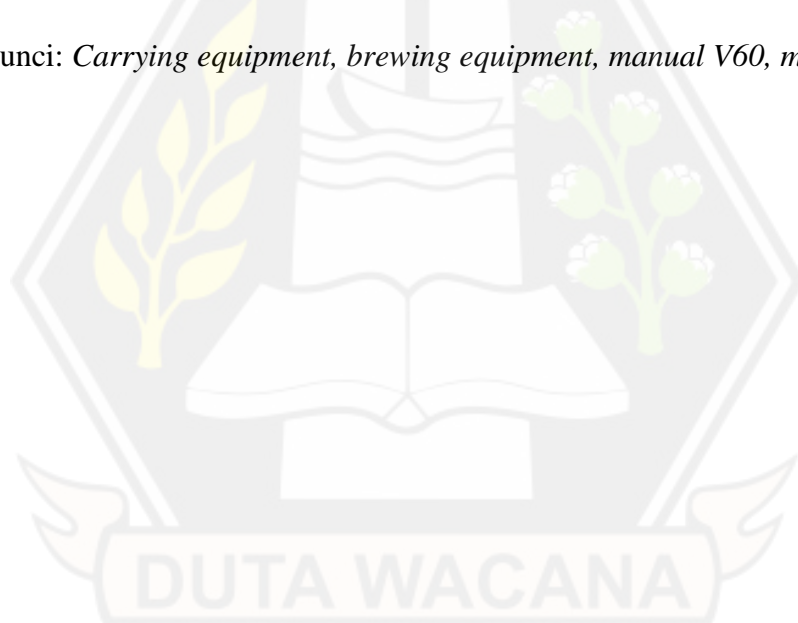
Kata kunci: *Alat seduh, manual V60, mobile, sarana bawa*



ABSTRACT

Owning and carrying a personal brewing equipment is an opportunity to create a new atmosphere, do preferred activities, spend the spare time, and for work purposes. The problem with moving around with brewing equipment is that it's troublesome to pack, especially in this case carrying brewing equipment made of glass. Carrying brewing equipment during the trip is also complicated since it consists of many tools with various types of different materials. In addition, repackaging the equipment after brewing also becomes a little tricky, because usually users are already tired from activities. This product is designed using SCAMPER method which consists of substitute, combine, adapt, magnify/modify, put to other uses, eliminate and rearrange/reverse. The designed carrying tool has a main purpose to carry coffee brewing tools and daily goods of users. This carrying tool is designed to protect V60 manual coffee brewing equipment from impact and shock while also being able to carry the daily necessities of the user. The use of suede leather material in the product gives a masculine and elegant impression, besides that the leather material provides added value in terms of aesthetics and quality. The spacious storage room for daily necessities makes it easy for users to carry personal necessities. Choosing a material is also a challenge due to the varied and non-standard forms of the material.

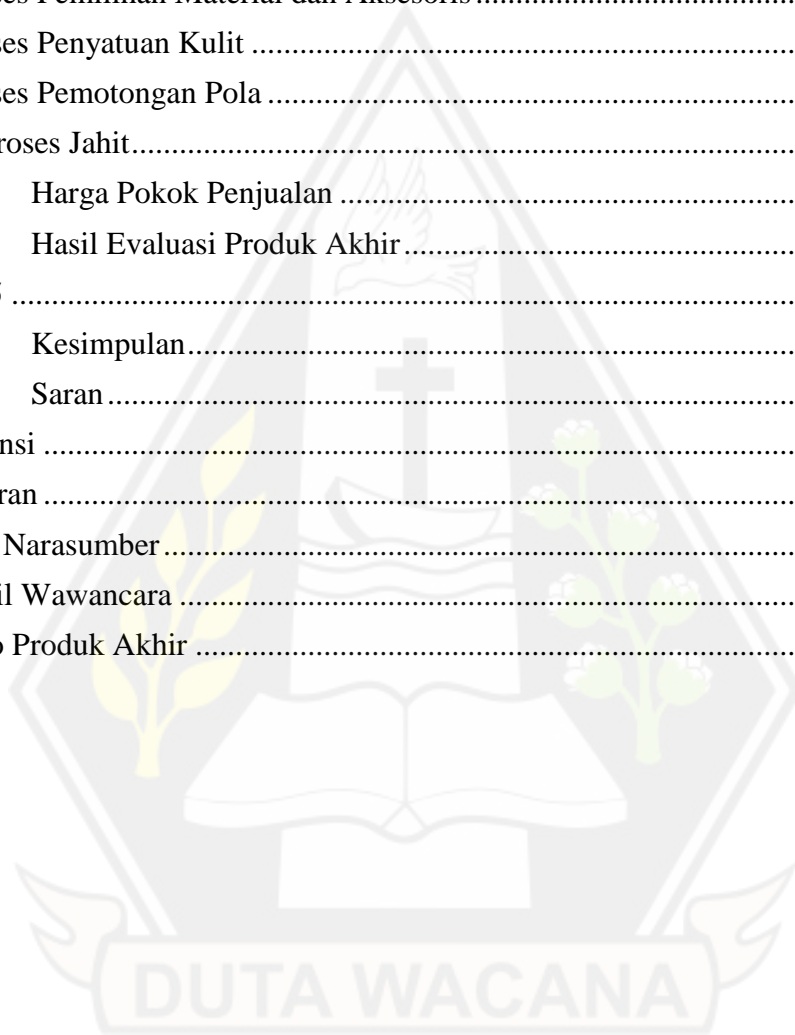
Kata kunci: *Carrying equipment, brewing equipment, manual V60, mobile,*



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
PRAKATA	iv
<u>SABSTRAK</u>	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
BAB 1	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat	2
1.4 Ruang Lingkup	3
1.5 Metode Kreatif	3
1.5.1 Metode Penelitian	3
1.5.2 Metode Desain	3
BAB II	5
2.1 Tas Sebagai Sarana Bawa	5
2.2 Jenis- Jenis Tas	5
2.3 Kopi Sebagai Minuman	10
2.4 Metode Seduh V60	11
2.4.1 Peralatan yang Dibutuhkan	11
2.4.2 Cara Menyeduh	14
BAB III	15
3.1 <i>Existing</i> Produk	15
3.2 Pembahasan Hasil Penelitian	17
3.3 Arah Rekomendasi Desain	19
BAB IV	20
4.1 <i>Problem Statement</i>	20
4.2 <i>Desain Brief</i>	20
4.3 <i>Atribut Produk</i>	20
4.4 <i>Image Board</i>	21

4.5	Iterasi	23
4.5.1	<i>Decision Matrix</i>	25
4.5.2	Studi Model.....	26
4.6	Spesifikasi Produk.....	26
4.6.1	Gambar Teknik.....	27
4.6.2	Gambar Pecah Pola	27
4.7	Proses Perwujudan	27
	Proses Pemilihan Material dan Aksesoris	27
	Proses Penyatuan Kulit	28
	Proses Pemotongan Pola	29
	Proses Jahit.....	30
4.8	Harga Pokok Penjualan	31
4.9	Hasil Evaluasi Produk Akhir.....	31
BAB 5	34
5.1	Kesimpulan.....	34
5.2	Saran.....	34
Referensi	35
Lampiran	36
Daftar Narasumber	38
	Hasil Wawancara	40
	Foto Produk Akhir	49



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 <i>Backpack</i>	5
Gambar 2.2 <i>Briefcase</i>	6
Gambar 2.3 <i>Carryall</i> atau <i>Holdal</i>	6
Gambar 2.4 <i>Totae Bag</i>	7
Gambar 2.5 <i>Satchel Bag</i>	7
Gambar 2.6 <i>Messenger Bag</i>	8
Gambar 2.7 <i>Shoulder Bag</i>	8
Gambar 2.8 <i>Laptop Bag</i>	9
Gambar 2.9 <i>Sling Bag</i>	9
Gambar 2.10 <i>Clutch Bag</i>	10
Gambar 2.11 <i>Timbangan</i>	11
Gambar 2.12 <i>Filter Kain</i>	12
Gambar 2.14 <i>Filter Kertas</i>	12
Gambar 2.13 <i>Filter Kertas</i>	12
Gambar 2.16 b) <i>Alat penggiling listrik</i>	12
Gambar 2.15 a) <i>Alat penggiling manual</i>	12
Gambar 2.17 <i>Server</i>	13
Gambar 2.20 c) <i>Dripper</i> bahan kaca	13
Gambar 2.19 b) <i>Dripper</i> bahan keramik	13
Gambar 2.18 a) <i>Dripper</i> bahan plastik	13
Gambar 2.21 <i>Termometer</i>	14
Gambar 3.1 <i>Mobile barista bag</i>	15
Gambar 3.2 <i>Mobile barista bag</i>	16
Gambar 3.3 <i>Mobile barista bag</i>	16
Gambar 4.1 <i>Lifestyle Board</i>	21
Gambar 4.2 <i>Mood Board</i>	22
Gambar 4.3 <i>Styling Board</i>	22
Gambar 4.4 <i>Usage Board</i>	23
Gambar 4.5 <i>Sketsa 1</i>	23
Gambar 4.6 <i>Sketsa 2</i>	24
Gambar 4.7 <i>Sketsa 3</i>	24

Gambar 4.8 Studi Model 1	26
Gambar 4.9 Studi model 2	26
Gambar 4.10 Material kulit sued warna coklat muda dan coklat tua.....	27
Gambar 4.11 Aksesoris gesper dan ring	27
Gambar 4.12 Proses penempelan kulit.....	28
Gambar 4.13 Proses pemotongan kulit	29
Gambar 4.14 Proses jahit	30



DAFTAR TABEL

Tabel 1: <i>Existing</i> Produk.....	15
Tabel 2: Hasil Wawancara	17
Tabel 3: Perlengkapan dan Ukuran Peralatan Menyeduh	18
Tabel 4: <i>Decision matrix</i>	25
Tabel 5: Harga Pokok Penjualan.....	31



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budaya minum kopi pada kenyataannya telah mengalami pergeseran (Solikaton et al., 2015). Sekarang ini minum kopi kebanyakan dilakukan oleh anak muda untuk bersantai. Minum kopi bukan lagi sekadar pemenuhan kebutuhan tubuh akan kafein melainkan menjadi bagian dari gaya hidup (Solikaton et al., 2015). Tingginya permintaan pasar akan tempat untuk menikmati kopi membuat meningkatnya pertumbuhan kedai kopi. Pada tahun 2014 jumlah kedai kopi di Yogyakarta hanya sebanyak 350 kedai namun pada tahun 2015 berkembang menjadi 600 kedai dan berkembang terus hingga di tahun 2018 mencapai 1.100 kedai kopi yang terdaftar diseluruh wilayah DIY, sementara yang belum terdaftar bisa lebih dari itu (Saragih, 2021).

Secara umum ada dua jenis minuman kopi yaitu minuman kopi berbahan espresso dan minuman kopi *manual brew coffee* (Afriyanti & Rasmikayati, 2017). Belakangan ini peminat minuman *manual brew coffee* semakin banyak. Hal ini dapat dilihat dari bertambah banyaknya tempat penggorengan kopi yang bermunculan.

Bagi pencinta kopi *manual brew*, memiliki peralatan seduh V60 sederhana sendiri merupakan sebuah keistimewaan. Memiliki alat seduh dan menyeduh sendiri tanpa harus ke café memiliki banyak manfaat. Beberapa manfaat di antaranya adalah menjadi lebih hemat karena penyeduh bisa menentukan sendiri harga biji kopi yang ingin digunakan tanpa harus mengeluarkan biaya untuk pelayanan, tempat dan lain- lain. Penyeduh tidak harus berada di tempat umum terutama di saat pandemi seperti ini, tidak perlu mencocokkan jadwal pribadi dengan jam operasional café karena di masa pandemi ini pemerintah membatasi jam operasional beserta jumlah pelanggan yang *ngopi* di tempat.

Memiliki alat seduh sendiri juga memberikan kesempatan bagi penikmat kopi untuk memutuskan aspek yang akan diterapkan untuk menyeduh. Selain

itu, penikmat dapat menyeduh sendiri tanpa keterbatasan ruang seperti contohnya di alam terbuka. Selain mendukung upaya pemerintah untuk melakukan *social distancing*, *ngopi* di alam juga merupakan solusi untuk rehat sejenak dari aktivitas sehari-hari di perkotaan.

Memiliki dan membawa peralatan menyeduh merupakan sebuah kesempatan untuk menciptakan suasana baru, melakukan kegiatan yang disukai, mengisi waktu luang, dan untuk keperluan pekerjaan. Kegiatan menyeduh yang biasanya dilakukan di dalam ruangan akan menjadi kegiatan yang menarik saat dilakukan di alam terbuka. Menyeduh di luar ruangan juga dapat dilakukan untuk mengisi waktu luang dimana proses menyeduh dapat dilakukan dengan santai tanpa ada tuntutan waktu dan lain-lain. Selain untuk bersenang-senang, menyeduh diluar ruangan juga sering dilakukan untuk memenuhi kebutuhan pekerjaan seperti untuk membuat konten.

Beberapa masalah yang sering ditemukan saat harus berpindah-pindah membawa peralatan seduh adalah sedikit repot saat harus berkemas terutama membawa peralatan seduh yang terbuat dari kaca. Membawa perlengkapan seduh selama perjalanan juga tidak mudah karena terdiri dari banyak alat dengan bermacam jenis material yang berbeda. Selain itu, mengemas kembali peralatan saat selesai menyeduh juga menjadi sedikit malas terutama karena biasanya sudah kelelahan beraktivitas

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas ditemukan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah cara penikmat kopi membawa peralatan seduh manual V60 untuk beraktivitas sehari-hari?
2. Bagaimanakah cara agar pemikmat kopi dapat membawa peralatan seduh V60 sekaligus keperluan untuk beraktivitas sehari-hari dengan mudah?

1.3. Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari diwujudkannya produk ini adalah:

1. Mengembangkan desain sarana bawa peralatan seduh manual V60 untuk aktivitas sehari- hari.
2. Mendesain sarana bawa dengan bentuk dan ukuran yang cocok untuk digunakan membawa peralatan seduh manual sekaligus perlengkapan untuk beraktivitas sehari- hari.

Manfaat dari diwujudkannya produk ini adalah:

1. Mendukung hobi dan pekerjaan para penikmat kopi untuk bepergian dengan membawa alat seduh manual V60.
2. Dapat menghemat pengeluaran dengan cara menyeduh kopi sendiri

1.4. Ruang Lingkup

Menciptakan desain sarana bawa dengan ukuran yang cukup untuk digunakan membawa perlengkapan seduh V60 beserta kebutuhan sehari- hari pengguna sehingga mudah untuk dibawa bepergian. Memiliki desain dengan sistem sekat sehingga menghindari alat kopi dari berbenturan satu sama lain selama perjalanan. Menggunakan material yang ringan untuk mengurangi beban selama penggunaan.

1.5. Metode Kreatif

Berikut ini metode penelitian dan metode kreatif yang digunakan

1.5.1. Metode Penelitian

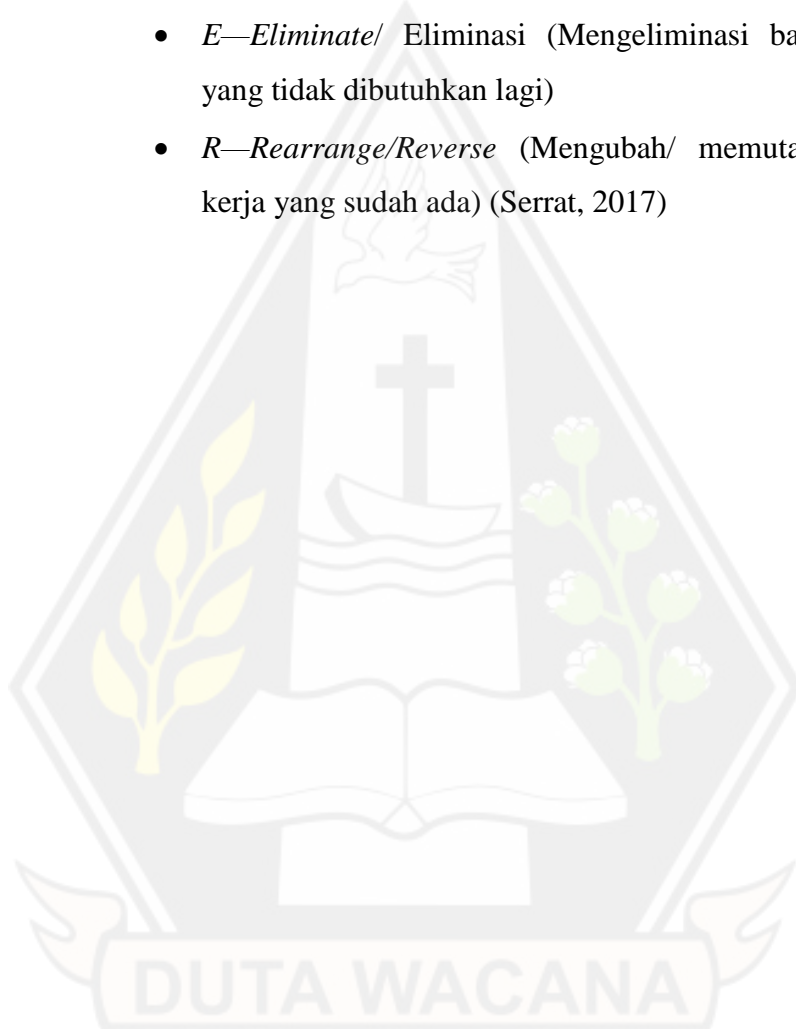
Penelitian dilakukan secara kualitatif dengan melakukan wawancara terhadap 7 responden dengan kriteria sebagai berikut, laki- laki berusia 20- 25 tahun dan sudah pernah bepergian dengan membawa peralatan seduh kopi manual V60.

1.5.2. Metode Desain

Metode desain yang digunakan adalah metode SCAMPER yang terdiri dari terdiri dari:

- *S—Substitute/* Substitusi (komponen, material, pengguna)
- *C—Combine/* Kombinasi (menggabungkan beberapa bagian atau fungsi dari produk yang sudah ada)

- *A—Adapt/* Adaptasi (Mengubah fungsi atau cara kerja dari produk terdahulu)
- *M—Magnify/Modify* (memodifikasi bagian seperti memperbesar atau memperkecil skala, merubah bentuk dan atribut).
- *P—Put to other uses* (menggunakan bagian sudah ada untuk fungsi yang lain)
- *E—Eliminate/* Eliminasi (Mengeliminasi bagian- bagian yang tidak dibutuhkan lagi)
- *R—Rearrange/Reverse* (Mengubah/ memutar balik alur kerja yang sudah ada) (Serrat, 2017)



BAB 5

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Sarana bawa yang didesain mampu melindungi peralatan seduh kopi manual V60 dari benturan dan guncangan sekaligus dapat membawa keperluan harian dari pengguna.
2. Penggunaan material kulit suede pada produk memberikan kesan maskulin dan elegan, selain itu juga material kulit memberikan nilai tambah dari segi estetika dan kualitas.
3. Ruang penyimpanan kebutuhan sehari-hari yang luas memudahkan pengguna untuk membawa keperluan pribadi.
4. Material yang digunakan terbuat dari kulit asli yang harganya lebih mahal dari material pilihan lain sehingga harga tas tersebut menjadi lebih mahal pula.
5. Memilih material merupakan sebuah tantangan tersendiri dikarenakan bentuk material yang bervariasi dan tidak baku.

5.2 Saran

Berikut ini adalah beberapa upaya yang dapat dilakukan guna mengembangkan sarana bawa ini ke arah yang lebih baik

1. Dapat memproduksi tas dalam jumlah yang besar sehingga dapat menekan harga beli bahan baku dan biaya pengrajin
2. Dapat memproduksi sarana bawa dengan material pengganti yang lebih murah
3. Perlunya menyesuaikan pola sarana bawa dengan material yang akan digunakan agar mendapatkan hasil akhir yang lebih baik.
4. Posisi dan ukuran sekat dapat diterapkan pada sarana bawa model lainnya.

Referensi

- Afriyanti, S., & Rasmikayati, E. (2017). Studi Strategi Pemasaran Terbaik Berdasarkan Perilaku Konsumen Dalam Menghadapi Persaingan Antar Kedai Kopi Di Jatinangor. *Studi Strategi Pemasaran Terbaik Berdasarkan Perilaku Konsumen Dalam Menghadapi Persaingan Antar Kedai Kopi Di Jatinangor*, 3(3), 480–497. <https://doi.org/10.25157/jimag.v4i3.818>
- E.S.E. (2018). Coffee Pod Technology. *E.S.E*, 1–52.
- Fibrianto, K., Wulandari, E. S., Jovino, A., Rahmawati, M. A., Wandani, N. C., Fibrianti, S., Waziroh, E., & Yuwono, S. S. (2019). Brewing time and temperature optimization of Robusta Dampit Coffee on several drip techniques. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 230(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/230/1/012035>
- Ramadhan, M. F. A. (2019). *Inovasi Pembuatan Minuman Dengan Metode Manual Brew Coffee Beraroma Jeruk Sunkist. 1*, 1–14. h
- Riyanto, D. Y., Budiarjo, H., Mahmud, F. F., Teknologi, F., Bisnis, I., & Surabaya, S. (2019). *Pengembangan Desain Produk Tas Kuliah Bagi Mahasiswa Di Stikom Surabaya. 1*, 7–14.
- Saragih, H. E. (2021). UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta. *Perancangan Buku Panduan Wisata Kedai Kopi Yang Mendukung Gerakan Ramah Lingkungan Di Yogyakarta Perancangan*, 63(May), 9–57. <http://dx.doi.org/10.1016/j.chb.2016.05.008>
- Serrat, O. (2017). Knowledge Solutions: Tools, Methods, and Approaches to Drive Organizational Performance. *Knowledge Solutions: Tools, Methods, and Approaches to Drive Organizational Performance*, 1–1140. <https://doi.org/10.1007/978-981-10-0983-9>
- Solikatun, S., Kartono, D. T., & Demartoto, A. (2015). Perilaku Konsumsi Kopi Sebagai Budaya Masyarakat Konsumsi (Studi Fenomenologi Pada Peminum Kopi Di Kedai Kopi Kota Semarang). *Jurnal Analisa Sosiologi*, 4(1), 60–74.