

Perancangan Alat Penghangat Hidangan Elektrik Untuk Usaha Jasa Boga Di Daerah Bandung Dengan Pendekatan Aspek Sistem Dan Visual

Yusuf Abdullah¹, Teuku Zulkarnain Muttaqien², Yoga Pujiraharjo³

Program Studi Desain Produk, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom, Bandung
yusufabdullah@student.telkomuniversity.ac.id, teukuzulkarnain@telkomuniversity.ac.id,
yogapujiraharjo@telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Alat penghangat hidangan atau chafing dish merupakan alat bantu kerja yang digunakan oleh usaha jasa boga dalam penyajian hidangan prasmanan. Selain sebagai fungsi utamanya menjadi wadah hidangan, chafing dish secara khusus digunakan untuk menjaga kehangatan makanan agar dapat meminimalisir perkembangan bakteri. Penggunaan energi listrik pada produk chafing dish merupakan pengembangan produk lebih praktis dan aman. Penggunaan energi listrik tersebut dapat mengurangi limbah buangan yang dihasilkan serta dapat meminimalisir resiko kebakaran. Disisi operasional kerja akan sangat memaksimalkan alur kerja. Melalui dasar inilah penulis mengembangkan produk electric chafing dish sebagai alat penghangat hidangan yang dirancang dengan tampilan produk menyesuaikan konsep prasmanan di daerah Bandung. Aspek sistem dan visual sangat berpengaruh dalam perancangan produk ini karena sangat berpengaruh pada fungsional produk untuk menghangatkan sajian hidangan serta memberikan karakteristik produk juga merupakan hal diperhatikan dari proses perancangan ini.

Kata kunci: penghangat hidangan, catering, prasmanan, sistem dan visual

ABSTRACT

Dish warmers or chafing dishes are working aids used by food service businesses in serving buffet dishes. Aside from being its main function as a dish container, chafing dishes are specifically used to maintain the warmth of food in order to minimize bacterial development. The use of electrical energy in chafing dish products is a more practical and safer product development. The use of electrical energy can reduce the waste produced and can minimize the risk of fire. On the operational side of the work will greatly maximize the workflow. It is through this basis that the writer develops a chafing dish product as a food warmer designed with the appearance of the product adjusting the concept of a buffet in the Bandung area. System and visual aspects are very influential in the design of this product because it is very influential on the functional product to warm the dish and provide product characteristics is also a concern of this design process.

Keywords: chafing dish, catering, buffet, systems and visuals

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Beriringan dengan perkembangan proses pengetahuan terapan dalam bidang industri yang semakin maju dan munculnya permasalahan perubahan iklim yang mengkhawatirkan kondisi global, membuat manusia menyadari pemanfaatan energi harus lebih banyak didatangkan dari sumber-sumber energi rendah karbon. Pemanfaatan energi listrik menjadi harapan utama sebagai sumber energi yang lebih ramah lingkungan, yaitu energi yang tidak menghasilkan limbah berbahaya atau merusak alam. Pada

perkembangannya energi listrik bisa diperoleh melalui potensi alami yang telah tersedia dan melimpah dalam sekitar jangkauan manusia seperti pemanfaatan panas bumi, sel fotovoltaik pada sel surya, pergerakan ombak laut dan pergerakan potensial pada angin. Perkembangan pemanfaatan energi listrik untuk beberapa waktu kedepan akan menjadi lebih dominan, hal ini terjadi karena adanya dasar upaya untuk menciptakan lingkungan yang lebih baik bagi manusia.

Penghangat hidangan atau *chafing dish* merupakan alat bantu kerja yang digunakan oleh usaha jasa boga dalam penyajian hidangan prasmanan. Selain fungsi utamanya sebagai wadah hidangan, *chafing dish* secara khusus digunakan untuk menjaga kehangatan makanan. Penggunaan energi listrik pada produk *chafing dish* merupakan pengembangan produk lebih praktis dan aman. Dengan mengubah energi listrik menjadi energi panas yang dapat menggantikan sumber energi pemanas pada proses sebelumnya, yaitu sterno atau spirtus yang memiliki sifat beracun serta memiliki aroma yang cukup menyengat sehingga dapat merusak aroma hidangan. Disisi lain peralihan dari energi sebelumnya yang selanjutnya menggunakan energi listrik tersebut dapat mengurangi limbah buangan yang dihasilkan serta dapat meminimalisir resiko kebakaran dan dapat memaksimalkan alur oprasional kerja lebih efektif dan aman

Aktivitas Jamuan prasmanan oleh usaha katering di daerah Bandung merupakan bagian dari beberapa jenis acara utama antara lain adalah acara pernikahan, pertemuan, reuni dan rapat. Acara yang dilaksanakan dilengkapi dengan dekorasi khas indonesia baik dari adat sunda, jawa, dan sebagainya. Konsep dari *chafing dish* yang selaras dengan tema acara, baik itu berupa bentuk maupun simbol simbol akan menambah nilai keindahan dan membuat tema acara semakin kuat.

Berdasarkan dari dasar ide tersebutlah, maka perlu dilakukan perancangan penghangat hidangan elektrik yang berkonsepkan selaras dengan tema konsep prasmanan di daerah Bandung, selain dapat digunakan secara fungsional serta memiliki karakteristik produk yang kuat. Produk yang dirancang dapat membantu dalam meningkatkan keamanan dan efektifitas kerja pada pekerjaan penyajian makanan. Dalam hal ini perlu dirancang sebuah penghangat hidangan elektrik beriringan dengan konsep prasmanan indonesia melalui aspek desain sistem dan visual. Perancangan dilakukan melalui analisa kebutuhan pengguna dan faktor pendukung lainnya yang sesuai dalam aktifitas penyajian hidangan prasmanan oleh usaha jasa boga di daerah Bandung, Jawa Barat

1.2 Identifikasi Masalah

Berlandaskan dari latar belakang yang telah dipahami, selanjutnya ditentukan sebuah identifikasi masalah yang antara lain adalah :

1. Adanya peluang kebutuhan untuk mengembangkan produk alat penghangat hidangan elektrik untuk usaha jasa boga di daerah Bandung
2. Aspek sistem dan visual dapat menjadi aspek desain yang diperlukan dalam perancangan peralatan kerja ini.

1.3 Rumusan Masalah

Melalui uraian latar belakang yang telah dijabarkan, selanjutnya dapat dirumuskan dalam ide pokok sebagai berikut : Bagaimana merancang penghangat hidangan elektrik untuk usaha jasa boga di daerah Bandung dengan pendekatan aspek sistem dan visual?

1.4 Batasan Masalah

Supaya proses perancangan yang dilakukan tetap pada lingkaran permasalahan yang telah ditentukan, maka batasan yang digunakan pada proses perancangan ini adalah sebagai berikut :

1. Produk penghangat hidangan elektrik dirancang untuk meningkatkan keamanan dan operasional kerja
2. Produk yang dirancang berdasarkan pendekatan dua aspek desain yaitu aspek sistem dan aspek visual

Landasan Teori

2.1 Perancangan Produk

Dalam buku Perancangan Produk yang diterbitkan tahun 2010 memberi gambaran dasar bahwa adanya proses perancangan dan peningkatan kualitas produk terjadi karena munculnya kebutuhan dari pihak produsen untuk terus berupaya memperkuat kualitas produk agar tetap selaras dengan kebutuhan yang diinginkan oleh pihak konsumen. Dari landasan inilah setiap upaya yang dilakukan oleh pihak produsen, baik menggunakan berbagai teknologi dan bidang ilmu pengetahuan yang tersedia, maka akan mendorong terciptanya produk yang bermutu

dan sesuai dengan kebutuhan penggunaanya (Ginting, 2010: 243)

2.2 Alat Penghangat Hidangan

Chafing Dish atau alat penghangat hidangan merupakan peralatan penyajian hidangan prasmanan. Selain fungsi utamanya sebagai wadah hidangan, chafing dish secara khusus digunakan untuk menjaga kehangatan makanan. Kehangatan pada hidangan berfungsi untuk menjaga kebersihan makanan dengan mencegah bakteri untuk berkembang. Hidangan diletakkan di wadah saji yang terletak didalam chafing dish. Pada masa modern ini umumnya material yang digunakan adalah material logam dengan karakteristik kuat, karena kegunaannya sebagai alat penopang hidangan dengan jumlah porsi sedang hingga besar (Lovegren, Sylvia 2013).

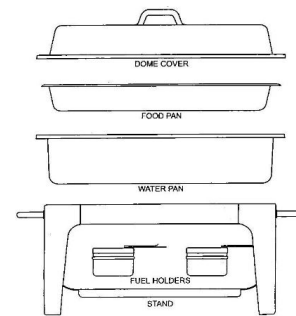
2.3 Jenis – Jenis Alat Penghangat Hidangan

Peralatan penghangat hidangan memiliki empat jenis utama yang masing masing jenis memiliki fungsi yang cukup berbeda, setiap jenis memiliki tujuan dan kegunaan fungsional tertentu.

1. Standar *Chafing Dish*, Digunakan untuk menyajikan hidangan di atas meja saji. Memiliki berbagai ukuran dan bentuk, namun tetap memiliki tujuan yang sama untuk menjaga kehangatan hidangan. Dilengkapi dengan penutup yang dapat diangkat tergantung pada jenis model dan sistem yang digunakan.
2. *Drop in Chafers*, Sangat sesuai digunakan pada acara jamuan hidangan yang memiliki tempat permanen dengan kebutuhan mobilisasi yang cukup rendah sebab penghangat hidangan jenis ini dipasang secara permanen pada meja saji
3. *Coffee Chafer Urn*, Sangat cocok untuk penyajian minuman hangat. Dapat berupa kopi, teh, dan minuman panas lainnya
4. *Chafer Griddle*, Jenis penghangat hidangan ini menjaga makanan tetap beraroma dan panas saat disajikan.

2.4 Komponen Alat Penghangat Hidangan

Alat penghangat hidangan memiliki lima bagian utama: komponen dome cover, komponen food pan, komponen water pan, komponen stand dan komponen fuel holder sebagai sumber energi penghangat hidangan. Komponen food pan terbuat dari bahan yang aman untuk makanan seperti stainless steel atau keramik. (Jamie Bertolini, 2019)



Gambar 2. 1 Komponen Alat Penghangat Hidangan
(Sumber : pacificpartycanopies.com)

2.5 Jasa Boga dan Klasifikasi

Berdasarkan PERMENKES RI Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga pasal 1 ayat 1 “Jasa boga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan”. Sedangkan jangkauan pelayanan usaha jasa boga dikelompokkan dalam tiga klasifikasi yaitu Golongan A, Golongan B dan Golongan C. Pengklasifikasian ditentukan atas kelayakan dan kemampuan fasilitas serta layanan. Klasifikasi usaha jasa boga tersebut adalah sebagai berikut:

No.	Klasifikasi		
	Golongan A : Kebutuhan penyajian hidangan yang skalanya relatif kecil hingga sedang		
	Golongan A1	Golongan A2	Golongan A3
	• Nilai 65 -70 • Kurang dari 100 porsi per hari • Dapur rumah tangga • Tidak mempekerjakan tenaga kerja	• Nilai 70 -74 • Kurang dari 100 – 500 porsi per hari • Dapur rumah tangga • Mempekerjakan tenaga kerja	• Nilai 74 -83 • Lebih dari 500 porsi per hari • Dapur khusus • Mempekerjakan tenaga kerja
2	Golongan B : Memiliki nilai 83 – 92. Harus mempunyai fasilitas dapur khusus dengan kemampuan di atas kelompok A. Dengan kebutuhan porsi perhari besar		
3	Golongan C : Memiliki nilai 92 - 100. Harus mempunyai fasilitas dapur sangat khusus dan modern dengan kemampuan di atas kelompok B. Untuk kebutuhan internasional		

2.6 Aspek Desain

2.6.1 Aspek Sistem

A. Temperatur Hidangan

Penyajian hidangan yang baik agar tetap kualitas kandungan hidangan tetap baik adalah menjaga suhunya harus sesuai dengan ketentuan tingkat temperature yang baik. Setiap jenis makanan terdapat ukuran ketentuan temperatur yang ditetapkan untuk mencegah bakteri untuk berkembang maka perlu dilakukan pengaturan suhu makanan tetap dibawah 5 derajat celcius Atau tetap diatas 60 derajat celcius pada saat penyajian hidangan (Adams dan Moss, 2006)

B. Electric Chafer Heater

Pengembangan pemanas alat penghangat hidangan lebih lanjut adalah menggunakan rakitan pemanas listrik. Beberapa kelebihan dalam menggunakan pemanas jenis ini adalah memiliki pengaturan daya variabel seperti pengaturan daya rendah dan tinggi. Juga bermanfaat untuk digunakan dalam durasi pemakaian yang tinggi. Selain itu dengan mengisntalasi elemen electric heater di rangka bawah alat penghangat hidangan dapat berfungsi sebagai pemberat untuk meningkatkan stabilitas produk, pada fitur selanjutnya rakitan sakelar untuk memutus aliran listrik dapat diatur dalam kondisi yang diinginkan oleh pengguna. Lebih lanjut, akan lebih menguntungkan untuk menyediakan pemanas chafer listrik yang memberikan indikasi ketika permukaan pemanas mencapai suhu yang telah ditentukan sebelumnya.

2.6.2 Aspek Visual

Dalam mewujudkan perancangan produk menjadi karya yang berbentuk dan memiliki aspek visual, maka perlu adanya tujuan spesifik yang dicapai dalam proses pengolahan konsep. Menurut Bambang Irawan dan Priscilla Tamara dalam bukunya “Dasar dasar Desain : Untuk Arsitektur Interior-Arsitektur, Seni Rupa, Desain Produk

Industri, dan Desain Komunikasi Visual”, (2013) Ada beberapa teori visual, yaitu:

A. Garis

B. Bentuk

C. Semantika Dan Semiotika

D. Warna

Landasan Empirik

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan terhitung mulai bulan September 2019 hingga Januari 2020 dilakukan di beberapa tempat di daerah Bandung, Jawa Barat. Dimulai dengan melakukan observasi kepada pihak Minity Catering, kemudian Rumah Makan Riung Panyaungan serta Fortune Catering. Penelitian menggunakan metode wawancara dan observasi lapangan terhadap objek penelitian. Metode tersebut dipilih untuk mengetahui kebutuhan dan kondisi aktual dari objek penelitian.

Linimasa Tempat dan Waktu Penelitian		
Tanggal	Tempat Penelitian	Metode Penelitian
27/9/2019	Café Two Cent : Jl. Cimanuk No.2, Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat 40115	Wawancara : Kevin Putra Sinatrya Minity Catering
28/9/2019	Sudirman Grand Ballroom Jl. Jend. Sudirman No.620, Dungus Cariang, Kec. Andir, Kota Bandung, Jawa Barat 40183	Observasi Lapangan : Acara Resepsi Pernikahan 18:00 – 20:00
20/12/2019	RM. Riung Panyaungan Jl. Raya Soreang - Banjaran Ciherang No.KM.2, Kiangroke, Kec. Banjaran, Bandung, Jawa Barat 40377	Wawancara : Heni Hendayani Rumah Makan Riung Panyaungan
31/1/2020	Fortune Catering Jl. Bakti No.35 Pasteur, Kec. Sukajadi, Kota Bandung, Jawa Barat 40161	Wawancara dan Observasi : Teddy Hamonangan Daba Fortune Catering
2/2/2020	RM. Riung Panyaungan Jl. Raya Soreang - Banjaran Ciherang No.KM.2, Kiangroke, Kec. Banjaran, Bandung, Jawa Barat 40377	Wawancara dan Observasi Lapangan : Acara Resepsi Pernikahan 10:00 – 12:00

3.2. Gagasan Awal Perancangan

Melihat dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan di Minity Katering, RM. Riung Panyaungan, dan Fortune Catering yang bertempat di daerah Bandung, Jawa Barat. Maka peluang yang dapat penulis ambil yaitu merancang produk penghangat hidangan elektrik yang dapat meningkatkan oprasional kerja usaha catering dengan penyesuaian tampilan selaras dengan konsep prasmanan di Bandung. Berdasarkan hasil tersebut, maka dihasilkan suatu gagasan awal perancangan sebagai berikut :

1. Produk menggunakan energi listrik sebagai sumber penghangat utama hidangan melalui pemanfaatan komponen papan pemanas elektrik dan sub komponen pengatur temperatur hidangan dengan maksud untuk meningkatkan efektifitas dan keamanan operasional pada usaha catering.
2. Tampilan produk lebih menyesuaikan konsep pernikahan yang diusung yaitu tema tradisional agar konsep tema dan produk memiliki keselarasan. Upaya yang digunakan adalah dengan memanfaatkan ornamen atau motif hiasan tradisional yang diaplikasikan pada produk.
3. Alat penghangat hidangan memiliki kapasitas daya tampung hidangan sebesar 9 liter dengan dimensi food pan sebesar w 55,5 x d 35 x h 6.5 cm
4. Jenis sistem penutup hidangan yang dipilih harus mendukung kondisi untuk mengambil hidangan dari 2 arah khususnya mempertimbangkan sistem antrian dua sisi atau operasional yang dilakukan oleh pihak pramusaji baik ketika mensuplai hidangan maupun mengatur hidangan

4. Metode Penelitian Dan Perancangan

Dalam proses penelitian ini, metode ilmiah yang digunakan ialah bersifat deskriptif menggunakan metode penelitian kualitatif, selanjutnya diolah melalui analisis lebih lanjut tentang aspek sistem dan visual serta mencakup pendekatan, teknik pengumpulan data, dan

teknik analisis data. Sedangkan metode perancangan yang digunakan adalah terstruktur dengan berlandaskan data penelitian yang ada kemudian diolah menjadi data kebutuhan perancangan produk yang selanjutnya diaplikasikan pada rancangan produk.

Pembahasan Analisis Aspek

4.1 Keputusan Desain Aspek Sistem

Hasil dari analisis produk yang sudah ada maka diputuskan pertimbangan aspek sistem yang akan digunakan untuk merancang produk ini adalah sebagai berikut : Bahwa dalam perancangan ini mengambil sistem elektrik sebagai sumber energi utama. Hal ini adalah upaya penyesuaian menggunakan energi yang lebih baik tanpa limbah buangan. Dari sisi operasional kerja akan cukup meringkas dan meningkatkan efektifitas keamanan kerja. Jenis penutup hidangan yang dipilih adalah jenis lift-off dilengkapi gantungan atau dudukan penutup hidangan sehingga dapat disimpan dengan nyaman saat disajikan., hal ini dimaksudkan untuk meningkatkan fleksibilitas produk melalui dua sisi hidangan sehingga pramusaji dapat dengan mudah ikut menyesuaikan kondisi saat mengatur hidangan terutama saat mengisi ulang persediaan makanan dengan mudah tanpa terhalang penutup hidangan.

4.2 Keputusan Desain Aspek Visual

Bentuk dasar dan pola rangka produk yang digunakan adalah simetris geometris dengan bentuk persegi panjang untuk memberi kesan kokoh, stabil, dan aman. Dilengkapi dengan aksesoris dengan perpaduan yang padat dan kokoh sehingga menambah kesan dapat diandalkan serta memiliki daya tahan kuat. Bentuk handle pengangakut produk menggunakan bentuk geometris adaptif menyesuaikan posisi tangan dan komponen rangka atas untuk gantungan tempat peletakan tutup hidangan saat sedang dibuka. Pemilihan warna dasar produk menggunakan warna kuning keemasan-emasan yang diambil dari material kuningan dilengkapi dengan ukiran ornamen tradisional untuk memberi kesan hangat, mewah dan megah berfungsi sebagai penyeleras dengan konsep acara tradisional yang diselenggarakan.

Konsep Perancangan

5.1 Term Of Reference

TOR merupakan kerangka acuan yang berisi gambaran umum penjelasan mengenai produk yang dirancang oleh penulis. Analisis ini dibuat agar produk yang dirancang tepat dan dapat berfungsi dengan baik. Berikut adalah analisis dari penghangat hidangan elektrik untuk jamuan prasmanan:

A. Rekomendasi Desain

- 1) Memperhatikan alur operasional kerja penjamuan hidangan yang dilakukan oleh pihak catering
- 2) Dapat menampung 9 liter takaran hidangan
- 3) Mengikutsertakan peran pramusaji dan konsumen dalam proses penyajian hidangan

B. Pertimbangan Desain

- 1) Meningkatkan operasional kinerja aktifitas penyajian hidangan prasmanan melalui pemilihan sistem yang fungsional dan tepat guna
- 2) Menggunakan material produk yang tahan panas, memiliki daya tahan tinggi dan mudah dibersihkan
- 3) Menerapkan konsep pengggayaan tradisional Indonesia pada produk sebagai upaya untuk memperkuat karakteristik produk.

C. Batasan Desain

- 1) Produk menggunakan komponen electric heating board sebagai sumber panas produk.
- 2) Pemilihan sistem penutup hidangan lift-off dipilih untuk memudahkan sistem antrian prasmanan dari dua sisi.
- 3) Produk dilengkapi dengan rangka gantungan penutup hidangan untuk memudahkan operasional kerja
- 4) Produk menggunakan logam kuningan sebagai material utama produk.

D. Deskripsi Desain

Produk yang dihasilkan dari proses perancangan ini adalah alat penghangat hidangan untuk usaha jasa boga dengan pertimbangan peningkatan keamanan dan efektifitas operasional kerja. Produk didesain dengan memanfaatkan energi listrik sebagai sumber energi pemanas, melalui komponen pendukung electric heating board yang digunakan untuk memanaskan air pada unit water pan.

Sistem pendukung lainnya juga dipilih untuk meningkatkan kenyamanan baik dari sudut pandang pramusaji maupun pihak tamu pada saat proses penyajian hidangan, seperti sistem penutup hidangan lift-off hingga rangka gantungan penutup hidangan.

Pemilihan material yang mudah dalam perawatan tanpa mengurangi tingkat keamanan dan kenyamanan produk pada aktifitas penyajian hidangan. Pemilihan bentuk dan warna yang disesuaikan dengan pengayaan tradisional hingga akhirnya mampu untuk menyelaraskan dan memperkuat konsep pesta pernikahan yang dilaksanakan.

Visualisasi Produk



Gambar 6. 1 Visualisasi Produk
(Sumber : Data Penulis)

Kesimpulan Dan Saran

7.1 Kesimpulan

Berlandaskan dari keseluruhan proses yang telah ditempu dalam merancang produk alat penghangat hidangan elektrik ini, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

- a) Produk yang dirancang adalah alat penghangat hidangan dengan menggunakan sistem pemanas induksi dengan memanfaatkan komponen electric heating board heater. Jenis pemanas yang digunakan adalah berupa rangkaian sub komponen yang mampu menghasilkan panas dengan memanfaatkan energi listrik. Alat penyaji hidangan makanan yang dirancang ikut menyesuaikan dengan konsep usaha jasa boga klasifikasi menengah keatas di daerah Bandung seperti Minity Catering, RM. Riung Panyaungan dan Fortune Catering
- b) Perancangan produk ini dimaksudkan untuk meningkatkan keamanan dan efektifitas oprasional kerja pada kegiatan penyajian hidangan prasmanan pada acara pernikahan dengan cara memperkecil potensi kelalaian manusia melalui pemanfaatan pengembangan produk penghangat hidangan dengan menggunakan sistem elektrik.
- c) Proses perancangan produk menggunakan aspek sistem sebagai alat bantu dalam mencapai tujuan untuk memudahkan penyesuaian produk dengan kondisi aktual yang ada pada aktifitas penyajian hidangan prasmanan. Disamping itu aspek visual juga digunakan dalam proses perancangan, aspek ini berguna untuk menentukan tampilan bentuk, warna maupun memperkuat karakteristik produk sehingga rancangan produk dapat selaras dengan jenis konsep acara pernikahan tradisional yang diselenggarakan di daerah Bandung.

7.2 Saran

Menyadari proses pengembangan produk harus terus dilakukan, maka produk yang telah dirancang perlu untuk terus dievaluasi. Masukan dan saran yang

didapat dalam diskusi dan evaluasi yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut, walaupun segmentasi produk ini digunakan khusus untuk pernikahan tradisional sunda yang dominan digunakan oleh masyarakat Bandung, akan lebih baik jika produk dapat digunakan dalam segala konsep tema pernikahan yang ada, karena perkembangan trend maupun tema pernikahan yang terus berlangsung pada daerah Bandung sendiri memiliki karakteristik yang sangat beragam dan akan terus mengalami perkembangan. Adapun solusi dari ide tersebut adalah pengembangan dapat dilakukan pada lapisan badan luar dari produk, khususnya bagian hiasan ukiran ornamen yang selanjutnya dapat diganti menyesuaikan dengan menggunakan sistem modular, sehingga bagian dekorasi hiasan ornamen tersebut dapat menyesuaikan kebutuhan dari segala kalangan baik itu adat jawa, adat betawi, adat padang, modern dan sebagainya. Sehingga potensi produk dapat memenuhi kebutuhan pasar akan semakin lengkap dengan cakupan yang sangat luas. Dari proses evaluasi tersebut sangat berguna sebagai usaha untuk meningkatkan kualitas rancangan produk semakin baik dengan menjadi produk yang semakin tepat guna dan dapat dimanfaatkan secara maksimal sesuai fungsinya.

5. Daftar Pustaka

- Atamtajani, Asep Sufyan Muhakik. "Filigree Jewelry Product Differentiation (Case Study Filigree Kota Gede Yogyakarta)." Bandung Creative Movement (BCM) Journal 4.2 (2018).
- Atamtajani, Asep Sufyan Muhakik, Eki Juni Hartono, and Prafca Daniel Sadiva. "Creativity of Kelom Geulis Artisans of Tasikmalaya." Bandung Creative Movement (BCM) Journal 3.1 (2016).
- Asro Sastroatmodjo dan Wasit Aulawi, Hukum Perkawinan di Indonesia, Jakarta, Bulan Bintang
- Aprimadhany, Nathasja Tiffany "Wedding Center Di Yogyakarta" 2010
- Baroto T, (2002), Perencanaan dan Pengendalian Produksi, Ghalia Indonesia, Jakarta.

- Bahar, G. 2018. Gambaran Manajemen Pendistribusian Makanan Di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Pendidikan Diploma III Gizi, Politeknik Kesehatan Kendari
- Bambang Irawan, Priscilla Tamara (2013) Dasar dasar Desain : Untuk Arsitektur Interior-Arsitektur, Seni Rupa, Desain Produk Industri, dan Desain Komunikasi Visual” Griya Kreasi, Jakarta
- Buyung, Edwin. 2017 “Makna Estetik Pada Situs Karangkamulyan Di Kabupaten Ciamis”. Jurnal Desain Interior & Desain Produk Universitas Telkom Bandung Vol II No-1:34
- Callister Jr, W.D. Material Science and Engineering: An Introduction. New York: John Wiley&Sons: 2004.
- Dharsono. 2004 . Seni Rupa Modern, Rekayasa Sains, Bandung.
- Direktorat P2PTM Kemenkes RI 2017. Menu Katering Sehat. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
- Gazalba, Sidi. (1975), Menghadapi Soal-soal Perkawinan, PT Pustaka Antara, Jakarta.
- Ginting, Rosnani. Perancangan Produk, Graha Ilmu, 2010
- H. J. Tumelap, 2011, “Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado”, J. Kesehat. Lingkung., vol. I, pp. 20–27.
- Herlambang, Y. (2014). Participatory Culture dalam Komunitas Online sebagai Representasi Kebutuhan Manusia, Jurnal Teknologi Informasi dan Komunikasi (Tematik), 2(1), 61-71.
- Herlambang, Y., Sriwarno, A. B., & DRSAS, M. I. (2015). Penerapan Micromotion Study Dalam Analisis Produktivitas Desain Peralatan Kerja Cetak Saring. Jurnal Teknologi Informasi dan Komunikasi (Tematik), 2(2), 26-34.
- Herlambang, Y. (2015). Peran Kreativitas Generasi Muda Dalam Industri Kreatif Terhadap Kemajuan Bangsa. Jurnal Teknologi Informasi dan Komunikasi (Tematik), 2(1), 61-71.
- Herlambang, Y. (2018). Designing Participatory Based Online Media for Product Design Creative Community in Indonesia. Bandung Creative Movement (BCM) Journal, 4(2).
- Irawan, Bambang dan Tamara, Priscilla. 2013. Dasar-dasar Desain.. Jakarta: Griya Kreasi
- Idris Ramulyo, Hukum Perkawinan Islam, Jakarta: PT. Bumi Aksara,1996
- Irfana Thahirah Putri, 2018, Perancangan Drinking Fountain dalam Perspektif Visual, Bandung : Tugas Akhir
- Kardigantara, S. 2006 Diklat: Operasional Katering. Bandung
- Lovegren, Sylvia (2013). The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America. Oxford University Press USA. p. 103. ISBN 9780199734962.
- MA, Asep Sufyan. "Tinjauan Proses Pembuatan Perhiasan dari Desain ke Produksi (Studi Rancangan Aplikasi Logo STISI Telkom pada Liontin)." Jurnal Seni Rupa & Desain Mei-Agustus 2013 5.2013 (2013).
- M Nurhidayat, Y Herlambang. (2018). Visual Analysis of Ornament Kereta Paksi Naga Liman Cirebon. Bandung Creative Movement (BCM) Journal Vol 4, No 2.
- Mehta, Anil N, Francis, Ralph M. Universal Electric Chafer Heater. U.S. Patent 5,977,521. 1999
- Muchlis S.Sn., M.Ds, Sheila Andita Putri, S.Ds., M.Ds Utilizing of Nylon Material as Personak Luggage Protector for Biker. Proceeding of the 4th BCM. 2017,
- Muttaqien Teuku Zulkarnain. (2015). Rekonstruksi Visual Golok Walahir oleh Pak Awa Sebagai Upaya Pelestarian Identitas Budaya Masyarakat Desa Sindangkerta Kabupaten Tasikmalaya. ISBI.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Pambudi, Terbit Setya. 2013. Penerapan Konsep Komunitas Berkelanjutan Pada Masyarakat Kampung Kota. Studi Kasus Komunitas Masyarakat Kampung Margorukun RW.X Surabaya. Tesis. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (Perubahan Atas Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga).
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan.
- Peraturan Kepala Badan Pom Nomor 14 Tahun 2014 Tentang Tata Cara Sertifikasi Produk Pangan Olahan Yang Baik

Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1974

Sadika, Fajar. 2017 Analysis of Product Design Development Process (Study Case Ministry of Trade Republic of Indonesia Strategic Plan). BCM 2017 Proceedings

Sufyan, Asep. "The Design Of Kelom Kasep (Differentiation Strategy In Exploring The Form Design Of Kelom Geulis as Hallmark Of Tasikmalaya)." Balong International Journal of Design 1.1 (2018).

Sufyan, Asep, and Ari Suciati. "PERANCANGAN SARANA PENDUKUNG LESEHAN AKTIVITAS RUMAH TANGGA." Idealog: Ide dan Dialog Desain Indonesia 2.2 (2017): 178-192.

Sheila Andita Putri, Arif Rahman Fauzi, Vena Melinda Putri, 2018, Application of Branding Canvas Method in Mechanical Modified Hoe. Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 197; 5th Bandung Creative Movement International Conference on Creative Industries 2018 (5th BCM 2018)

Sofiandri, M. "Analisis Strategi Bisnis Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing Pada CV. Wina Decoration" Manajemen 2014

Yani, A. B. R., Syarif, E. B., & Herlambang, Y. (2017). Abr, Tali Jam Tangan Yang Mudah Dilepas Pasang. eProceedings of Art & Design, 4(3).

Yudiarti, D., Lantu, D.C. 2017. Implementation Creative Thinking for Undergraduate Student: A Case Study of First Year Student in Business School. Advanced Science Letters, 23 (8), 7254-7257