

PERANCANGAN TEMPAT PENYIMPANAN BUMBU DENGAN FITUR KOMPARTEMEN TAMBAHAN UNTUK MENUNJANG KEBUTUHAN IBU RUMAH TANGGA (Studi Kasus Masakan Jawa Timur)

Adzdzaniyah Brenda Kurnia¹, Dandi Yunidar² dan Sheila Andita Putri³

^{1,2,3} Desain Produk, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom, Jl. Telekomunikasi No 1, Terusan Buah Batu
– Bojongsoang, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot, Kabupaten Bandung, Jawa Barat, 40257
brendaakr@student.telkomuniversity.ac.id, dandiyunidar@telkomuniversity.ac.id,
chesheila@telkomuniversity.ac.id

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 prototype 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 sebelum nya 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, Jawa Timur

Abstract: East Javanese cuisine is a type of traditional cuisine originating from East Java. East Java cuisine has a variety of flavors, from savory to sweet and spicy. Spice storage is needed for kitchen needs in cooking activities. This design aims to produce a prototype of the spice storage concept to facilitate cooking activities for East Javanese cuisine. The goal was found because the spice storage has no special product for storing spices in East Java

cuisine and this problem occurs, so a spice storage is designed with a home kitchen. The design of spice storage is designed with additional features as needed such as sachet holders and bottle holders. The design method is made with the UCD (User Centered Design) method with this method carried out thoroughly starting from the target audience to the product test stage and solutions to users based on data that has been collected. Previous data was taken from interviews, observations, and found data from journals and books. Analyze the results of observations and interviews that have been conducted. In the design process from the ideation stage to the product finishing stage. The results and data analysis, obtained that the spice storage case study of East Java cuisine can support the needs of housewives.

Keywords: *article, guide, journal, scientific*

PENDAHULUAN

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. Sebagaimana pendapat (Salim, 2014) kegiatan memasak termasuk kategori pekerjaan yang dapat dinilai setengah berat. 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 & 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 diperlukan 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 & Setyoningrum, 2022). Dalam aktivitas memasak merupakan gaya hidup seperti yang dikatakan oleh (Yunidar et al., 2018) 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. 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 label tempat bumbu mudah luntur. Masalah yang di dapat pada saat memasak keluhan mengalami kesulitan pada saat memasak karena membutuhkan waktu yang sangat cepat untuk berada di dapur. Penulisan label tempat penyimpanan bumbu mengganggu kenyamanan pengguna pada saat memasak karena luntur. 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 di dapur tidak lama. Maka dari itu perlunya dan penambahan aspek fungsi untuk tempat penyimpanan bumbu di Perumahan Graha Semeru.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dipakai pada perancangan tempat penyimpanan bumbu ini menggunakan metode kualitatif, karena pada perancangan ini penelitian kualitatif melatar belakangi pada fenomena yang terjadi, yaitu keterbatasan pada luas ruangan dapur. Pada teknik pengumpulan data penelitian yang dilakukan ada beberapa tahap yaitu observasi langsung dan dokumentasi ke objek yang diteliti yaitu tempat penyimpanan bumbu masakan Jawa Timur.

Pada tahap perancangan, metode yang digunakan yaitu metode user-centered design (UCD). Metode ini cukup umum digunakan dalam berbagai macam proses perancangan, karena mengedepankan calon pengguna atau kelompok tertentu yang dituju. Dalam metode ini, berbagai data mengenai masalah, kebiasaan, kebutuhan, dan

preferensi pengguna akan dikumpulkan dan digunakan sebagai pertimbangan utama dalam mengambil keputusan desain. Hal ini bertujuan agar rancangan yang dihasilkan dapat menjadi solusi yang tepat dan inovatif terhadap permasalahan atau topik yang diangkat.

HASIL DAN DISKUSI

User Pesona

Hasil penelitian observasi dan wawancara, didapatkan kriteria pada user pesoan ibu rumah tangga yang mengelola masakan Jawa Timur. (1) Ibu 1, Ibu Bella usia 29 tahun merupakan salah satu ibu rumah tangga yang membutuhkan produk yang mudah disimpan dan tertata rapi di dalam dapur. Ibu lintang ini suka mengoleksi bumbu dapur dan sering memasak makanan di dapur pada setiap pagi dan malam untuk makan keluarga. Kebutuhan ibu lintang kesehariannya adalah suka menyimpan bumbu dapur jika habis memerlukan waktu untuk mengisi kembali bumbu yang habis. Ibu lintang juga menyimpan beberapa botol untuk bumbu makanan dan menyimpannya di lemari. (2) Ibu 2, Ibu Vani usia 30 tahun keperluan dapur yang paling utama di dapur adalah membuat kopi dan sarapan suami dan anak saya. Ibu Vani juga suka mengoleksi bumbu masakan mulai dari bumbu saset dan memasak masakan yang mudah dimasak dan cepat disajikan. (3) Ibu 3, Ibu Yunda usia 27 baru menikah dan belum mempunyai anak. Yang dilakukan di dapur pagi dan malam tetapi Ibu Yunda melakukan aktivitas di dapur tidak lama lama, memasak makanan dan menyiapkan untuk suami. Kebutuhan di dapur untuk memasak juga memasak masakan yang mudah dimasak dan cepat disajikan hanya saja makanan yang sering dimasak dengan bumbu yang sangat sedikit karena tidak mengoleksi bumbu masakan yang banyak, hanya beberapa bumbu masakan yang sering dipakai.

Target ibu rumah tangga diatas seperti Ibu Bella karena merupakan salah satu ibu rumah tangga yang membutuhkan produk yang mudah disimpan dan tertata rapi di dalam dapur. Ibu Bella ini suka mengoleksi bumbu dapur dan sering memasak makanan di dapur pada setiap pagi dan malam untuk makan keluarga. Kebutuhan ibu lintang kesehariannya adalah suka menyimpan bumbu dapur jika habis memerlukan waktu untuk mengisi kembali bumbu yang habis. Ibu Bella juga menyimpan beberapa botol untuk bumbu makanan dan menyimpannya di lemari.

Studi Kebutuhan

Pada perancangan ini terdapat beberapa parameter yang harus dipenuhi agar desain sesuai dengan kebutuhan dan tujuan, antara lain sebagai berikut: (1) Desain minimalis pada pemilihan desain minimalis yang digunakan pada perancangan tempat penyimpanan bumbu utama khas jawa timur sudah mempunyai berbagai bentuk yang mengacu pada produk seperti Tupperware, Ikea, Pinmoo dan Youware. (2) Diperlukan penambahan fitur pada tempat penyimpanan bumbu utama khas jawa timur untuk menunjang kebutuhan pengguna. (3) Kebutuhan user dibutuhkan untuk menyimpan tempat bumbu dapur masak yang sering digunakan pada masakan Jawa Timur. (4) Bumbu yang sering digunakan pada masakan Jawa Timur ada 6 bumbu yaitu bawang merah, bawang putih, gula kelapa, gula pasir, cabai merah, dan ketumbar.

Demografi

- Wanita
- 27 - 30 tahun
- Belum menikah
- Income 2-4 Juta/bulan
- Domisili kota Lumajang
- Status tempat tinggal sewa

Interest

- Sosial media
- Mengikuti trend

Perilaku

- Hobi memasak
- Suka kerapihan
- Menjaga kebersihan



Bella

Gambar 1 User Pesona
sumber: dokumentasi penulis

Kebutuhan

- Peralatan dapur yang praktis
- tempat bumbu yang mudah dibersihkan
- tempat bumbu yang bisa diatur

Pain Point

- kesulitan dalam membersihkan dapur
- kesulitan dalam mengatur barang

Goals

- menerapkan gaya hidup yang sehat
- dapat memasak dengan tempat bumbu tertata dengan rapi
- kebersihan dapur selalu terjaga
- penempatan tempat bumbu tidak berantakan

5W+1H

Who (Siapa)

Pengguna utama dalam perancangan ini adalah ibu rumah tangga yang mempunyai dapur (Perumahan Graha Semeru, Lumajang, Jawa Timur).

What (Apa)

Penambahan aspek fungsional pada tempat penyimpanan bumbu utama khas jawa timur untuk menunjang kebutuhan pengguna.

Why (Kenapa)

Perancangan produk ini yang dimiliki tidak memiliki fitur yang dibutuhkan pengguna sebagai nilai tambah bagi pengguna.

Where (Dimana)

Produk tempat penyimpanan bumbu dapat digunakan di dapur rumah (Perumahan Graha Semeru, Lumajang, Jawa Timur).

When (Kapan)

Produk tempat penyimpanan bumbu dapur digunakan pada saat memasak di dapur.

How (Bagaimana)

Pada penggunaan tempat penyimpanan bumbu ini sama seperti penggunaan tempat penyimpanan bumbu yang lain, hanya saja ada beberapa tambahan fitur baru sebagai pelengkap

Parameter

Tabel 1 Parameter		
Parameter	Kebutuhan	Kelebihan
Fungsi	Laci bumbu saet	Diharapkan menjadi tempat penyimpanan untuk bumbu saset serta penempatan tidak mengambil banyak waktu karena menggunakan sistem laci. Yang diisi sesuai dengan kebutuhan bumbu saset
	Tempat toples bumbu	Ruang penyimpanan untuk toples bumbu yang sudah di sediakan dengan ukuran toples pada umumnya
	Tempat botol saus	Ruang penyimpanan botol bisa disesuaikan dengan kebutuhan. Agar terlihat rapi tidak berantakan.
Desain	Modern	Desain modern yang membuat produk terlihat simpel namun fungsional
Sponsor event	Minimalis	Desain minimalis yang membuat produk menjadi sederhana dan hanya menggunakan komponen yang dibutuhkan
Material	Kayu Jati Belanda	- Kuat - Ringan - Mudah dibentuk
	 Gambar 2 Kayu Jati belanda	

	Sumber: Artikelrumah.com  Gambar 3 Finishing Kayu Sumber: Artikelrumah.com	Daya tahan cukup tinggi Warna lebih mengkilap
--	---	--

sumber: dokumentasi penulis

Aspek Fungsi

Analisis Material

Dalam menentukan material yang akan digunakan dalam tempat penyimpanan bumbu yang harus dipenuhi antara lain mudah dibersihkan jika terkena bumbu dapur. Pada material yang digunakan sebagai tempat penyimpanan bumbu menggunakan kayu jati belanda dan diberikan finishing agar mudah di bersihkan. Dan material untuk penutup laci menggunakan tripplek.

Tabel 2 Parameter

No.	Kayu	Parameter	
		Jenis Kayu	Bobot
	Kayu Jati Belanda  Gambar 4 Kayu Jati belanda Sumber: Artikelrumah.com	Keras	Berat
	 Gambar 5 Finishing Kayu Sumber: Artikelrumah.com	Lunak	Ringan

sumber: dokumentasi penulis

Kayu jati memang sering dipakai di Jawa Timur dan penghasil terbesar berada di Bojonegoro. Diketahui kayu jati mahal dan bobot kayu lebih berat maka

material yang akan digunakan untuk diterapkan di tempat penyimpanan bumbu adalah kayu jati belanda.

Analisis Sistem Konstruksi

Sistem konstruksi (Fitur)

Dalam menentukan bentuk kompartemen bumbu yang harus dipenuhi adalah operasional dalam mengambil bumbu. Dengan pertimbangan yang harus dipenuhi dengan user sebagai berikut:

1. Sistem konstruksi bumbu di buat miring untuk memudahkan dalam mengambil toples bumbu didalam rak.
2. Sistem konstruksi pada laci dibuat dengan sliding door.

Analisis Komponen Produk

1. Dalam menentukan item yang digunakan untuk wadah tempat bumbu adalah toples yang terbuat dari kaca.
2. Ukuran wadah bumbu yang digunakan 8cm x 8cm x 12cm untuk ukuran yang besar sedangkan untuk ukuran yang kecil 6cm x 6cm x 10cm. ukuran ini didapat pada ukuran tempat penyimpanan yang sesuai zoning dan blocking.

Analisis Operasional

- a. Tempat bumbu yang miring karena untuk memudahkan mengambil bumbu ketika sedang memasak
- b. Operasional laci seperti laci pada umumnya.

Analisis Penempatan Produk

Penempatan produk tempat penyimpanan bumbu menggunakan zoning dan blocking. Produk ini akan ditempatkan di daerah zona kerja pada memasak.

Aspek Visual

Warna yang mencirikan ukiran kayu khas Jawa Timur warna coklat kekuning-kuningan. Ukiran yang terkenal di Jawa Timur berasal dari Mojokerto ukiran Majapahit.

Analisa SWOT

Dalam perancangan desain pada tempat penyimpanan bumbu dibutuhkan rincian S.W.O.T untuk mengetahui kualitas pada produk ini. Berikut S.W.O.T pada produk tempat penyimpanan bumbu:

Strength (Kekuatan)

Tempat penyimpanan bumbu untuk masakan Jawa Timur dan memiliki fungsi tambahan. Komponen yang terdapat pada tempat penyimpanan bumbu ini memiliki bahan utama jati Belanda dengan finishing untuk mencegah jamur pada kayu.

Weaknes (Kelemahan)

Dikarenakan tempat penyimpanan bumbu memiliki target khusus pada ibu rumah tangga Jawa Timur.

Opportunity (Kesempatan)

Tempat bumbu yang dirancang untuk masakan Jawa Timur dengan tempat khusus untuk bumbu yang sering digunakan di Jawa Timur.

Threats (Ancaman)

Penjualan produk ini bersifat sementara karena sesuai kebutuhan yang diinginkan sekarang.

Hasil Validasi Perancangan

Deskripsi Desain

Produk yang dirancang merupakan tempat penyimpanan bumbu atau bisa disebut dengan rak penyimpanan bumbu dapur. Tempat penyimpanan bumbu dapur ini menambahkan beberapa fitur untuk memudahkan pengguna untuk

menggunakan tempat penyimpanan bumbu. Dalam bersamaan pengguna juga bisa menggunakan fitur yang memang belum ada dari beberapa produk yang sudah ada. Selain itu, produk ini juga memiliki fitur yang bisa ditambahkan sendiri aksesoris oleh pengguna. Warna yang digunakan adalah warna monokrom yaitu terdiri dari warna hitam, putih, abu abu dan coklat. Kombinasi warna tersebut memiliki kesan elegan, modern dan dinamis. Produk ini ditujukan untuk ibu.

Dimensi Produk

P x L x T: 4750mm x 90mm x 320mm

Material Produk

Kayu, sebagai material utama dalam pembuatan frame. Kaca, sebagai material untuk toples bumbu. Triplek, pada bagian laci menggunakan sliding door.

Referensi Produk

Ukuran tempat penyimpanan bumbu mengikuti ukuran ergonomis dapur. Warna tempat penyimpanan bumbu sesuai dengan warna khas Jawa Timur.

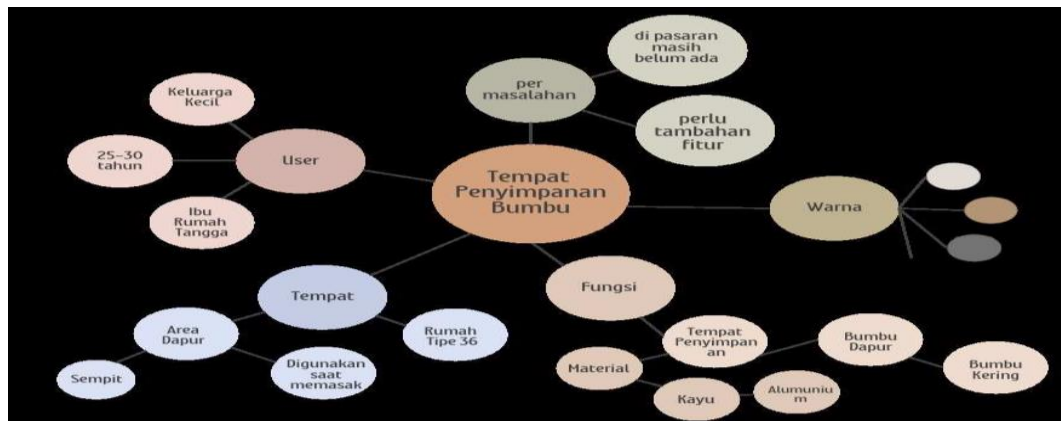
Mekanisme Produk

Menggunakan sistem sliding door pada laci bumbu.

Fungsi Produk

Untuk menunjang kebutuhan ibu rumah tangga di Jawa Timur dengan menggunakan tempat bumbu dapur yang akan diisi dengan kebutuhan bumbu yang sering digunakan di Jawa Timur.

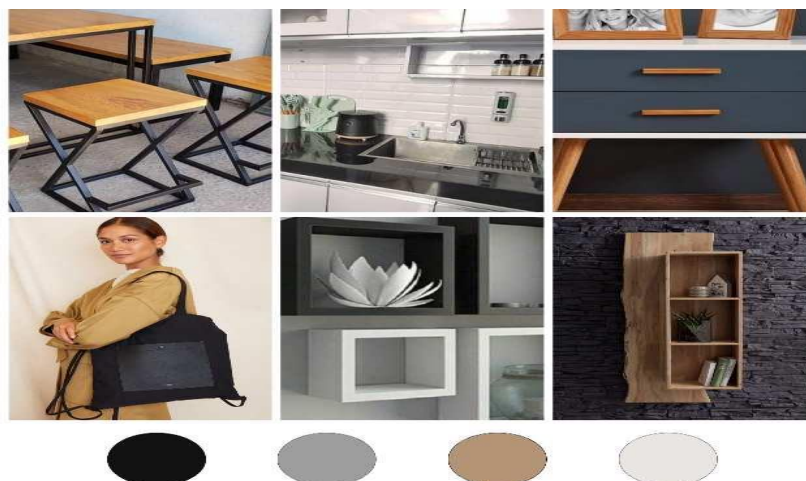
Mind Mapping



Gambar 6 Mind Mapping
sumber: dokumentasi penulis

Mood Board

Berikut adalah Mood Board yang dibuat sesuai dengan tema perancangan produk tempat penyimpanan bumbu.



Gambar 7 Mood Board
sumber: dokumentasi penulis

User Board



Gambar 8 User Board
sumber: dokumentasi penulis

TOR (Term of Reference)

Beberapa aspek desain yang telah ada di bab sebelumnya, maka selanjutnya akan dibuat T.O.R (*Term of Reference*). Ada beberapa komponen didalam T.O.R, yaitu pertimbangan desain, batasan desain dan deskripsi desain. Hal ini ditentukan sebagai tolak ukur perancangan desain tempat penyimpanan bumbu dapur agar produk yang dihasilkan dapat menjadi sebuah pemecahan masalah yang baik.

Deskripsi Produk

Tempat penyimpanan bumbu dalam perancangan ini ditujukan untuk ibu rumah tangga yang mengolah makanan khas Jawa Timur. Dilengkapi dengan beberapa penambahan fitur agar memudahkan pada saat memasak di dapur. Produk menggunakan kayu dan tetap memperlihatkan serat.

Pertimbangan Desain

Produk ini dibuat dengan target market ibu rumah tangga yang mengolah makanan Jawa Timur. Memudahkan untuk menyimpan bumbu saset pada laci bumbu. Memiliki desain khusus untuk bumbu yang sering digunakan pada masakan Jawa Timur. Bentuk yang digunakan sesuai dengan bentuk toples yang disimpan.

Batasan Desain

Perancangan tempat penyimpanan bumbu ini dirancang untuk bumbu masakan yang sering digunakan di Jawa Timur yaitu gula kelapa, garam, ketumbar, cabai merah, bawang merah, bawang putih, keluak dan petis. Fungsi yang diterapkan yaitu penambahan fungsi untuk penambahan laci saset, tempat botol dapur. Material yang digunakan memiliki karakter jenis kayu yang ringan, dan lunak seperti kayu jati belanda. Finishing yang digunakan lapisan kayu untuk melindungi kayu. Warna kayu yang mencirikan Jawa Timur coklat kekuning-kuningan. Produk yang akan dibuat adalah produk tempat bumbu dengan ukuran tidak melebihi panjang 50cm x lebar 30cm x tinggi 60cm dengan masing masing kompartemen harus dapat memuat minimal 4 jenis bumbu. Masing masing toples kecil memiliki ukuran 6cm x 6cm x 10cm dan toples ukuran lebih besar memiliki ukuran 8cm x 8cm x 12cm.

Benchmarking Product

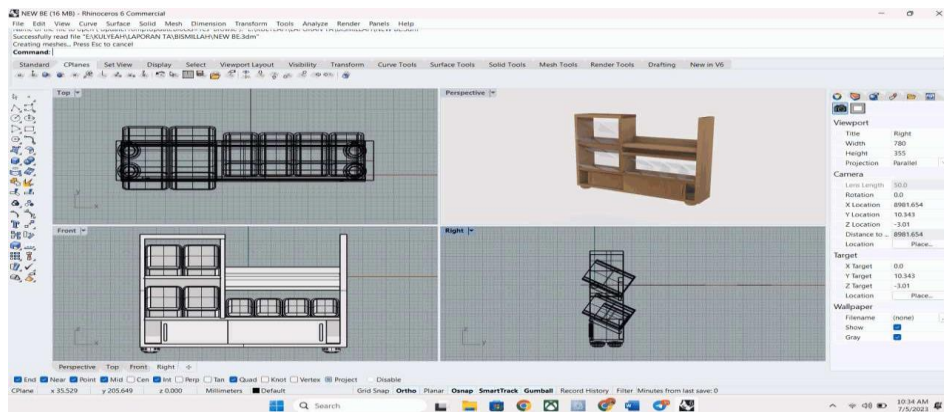
Sebelum proses pembuatan tempat penyimpanan bumbu, terdapat riset mengenai produk-produk tempat penyimpanan bumbu yang telah ada dipasaran. Mempertimbangkan dari segi ukuran, bentuk dan desain *main frame*.



Gambar 9 Benchmarking Product
sumber: dokumentasi penulis

Proses Perancangan

Sketsa 3D



Gambar 10 Sketsa 3D
sumber: dokumentasi penulis

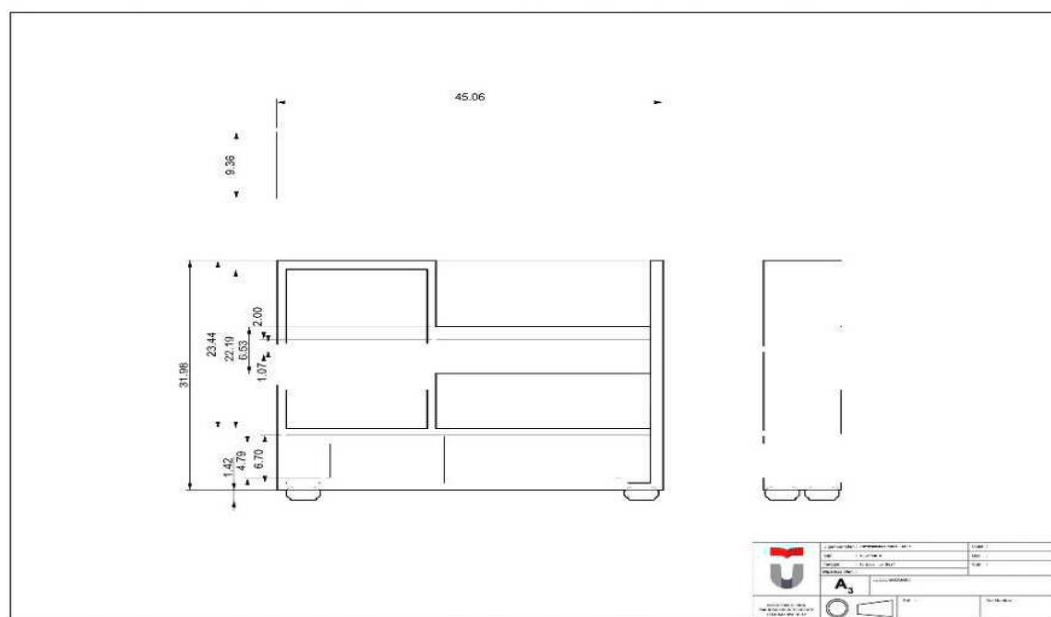
Sketsa Final





Gambar 11 Sketsa Final
sumber: dokumentasi penulis

Gambar Teknik



Gambar 12 Gambar Teknik
sumber: dokumentasi penulis

Gambar Exploded View



Gambar 13 Gambar Teknik
sumber: dokumentasi penulis

Final Product



Gambar 14 Tempat bumbu dapur
sumber: dokumentasi penulis

Hasil Validasi

Hasil Validasi Literatur

Berikut merupakan hasil validasi dari beberapa aspek peracnngan berdasarakan studi literatur:

Hasil Validasi User

Metode validasi user yang sudah dilakukan dengan cara menguji-cobakan tempat penyimpanan bumbu dapur yang sering digunakan oleh pengguna Jawa Timur, berikut merupakan hasil dari uji coba yang disajikan dalam 3 poin:

1. Fitur sudah sesuai dengan kebutuhan user pengguna, akan tetapi pengguna mengalami keluhan pada *sliding door* karena untuk membukanya butuh dengan dua tangan dan agak keras untuk membukanya.
2. Sistem pada tempat botol sudah cukup memudahkan pengguna dalam menyimpan botol kebutuhan pengguna tidak terlalu besar maupun kecil. Hanya saja tempat botol ini ada beberapa yang memang menyimpan tidak dengan botol melainkan saset yang besar yang berisi 1liter.
3. Pada penempatan toples cukup memudahkan pengguna untuk mengambil toples bumbu dan sudah dilengkapi sendok didalam toples bumbu dapur.

KESIMPULAN

Pada perancangan ini, penulis merancang sebuah desain pada tempat penyimpanan bumbu yang ditujukan untuk ibu rumah tangga dengan masakan khas Jawa Timur. Berikut beberapa pemecahan masalah dalam desain yang dilakukan, diantaranya perancangan produk yang berupa tempat penyimpanan bumbu dapur untuk masakan jawa timur, di produksi dengan material kayu dengan finishing untuk melindungi kayu. Desain tempat penyimpanan bumbu dapur memiliki tambahan beberapa fitur tambahan untuk memudahkan

penggunaan sebagai menyimpan bumbu dapur khususnya pada khas masakan Jawa Timur. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai pengembangan desain tempat penyimpanan bumbu, terdapat beberapa saran yang bisa dilakukan oleh peneliti selanjutnya agar produk dapat dirancang lebih baik, yaitu penggunaan tempat bumbu untuk masakan Jawa Timur. Penambahan fitur tambahan agar mudah digunakan oleh penggunanya. Pemilihan komponen yang digunakan lebih mengutamakan kenyamanan produk. Seperti penggunaan pada fitur tambahan paling utama.

DAFTAR PUSTAKA

- A, Y., & Gunarsa, D. (2011). *Cerdas Mengemas Produk Makanan & Minuman*. In *Agromedia*. PT AgroMedia Pustaka.
- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. M. R. (2017). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 114–127. <https://doi.org/10.24002/kinerja.v19i2.538>
- Akay, Y. V., Santoso, A. J., & Rahayu, F. L. S. (2015). *Metode User Centered Design (UCD) Dalam Perancangan Sistem Informasi Geografis Pemetaan Tindak Kriminalitas (Studi Kasus : Kota Manado)*. *Amborowati*, 1–6.
- Alfons, Goni, Pongoh, & Hendrik. (2017). PERAN IBU RUMAH TANGGA DALAM MENINGKATKAN STATUS SOSIAL KELUARGA DI KELURAHAN KAROMBASAN SELATAN KOTA MANADO. *Jurnal Acta Diurna*. <https://onsearch.id/Record/IOS1228.article-16572>
- Andreana, C. R., Zulaikha, E., Teknologi, I., Nopember, S., Despro, G., & Despro, J. (2019). *ANALISIS PERLAKUAN TERHADAP MATERIAL KAYU DALAM ALTERNATIF PEMBUATAN TAS WANITA Analysis of Treatment on Wood Materials in Alternative Making of Wooden Bag*.

- Astawan, M. (2016). *Sehat dengan rempah dan bumbu dapur*. Kompas.
- Ayuningsih, S. F. (2017). Pelestarian dan Pengembangan Wisata Kuliner Kualitas makanan Keunikan makanan. *Majalah Ilmiah Institut STIAMl*, 14(01), 108–126.
- Bagastira, & Harjani. (2022). Pengembangan Anyaman Serat Resam Menjadi Wadah Simpan Bumbu Dapur. *SERENADE: Seminar on Research and Innovation of Art and Design*, 1, 68–75. <https://doi.org/10.21460/serenade.v1i1.15>
- Berdaya Saing Ekspor, Bojonegoro jadi pusat kerajinan kayu jati jawa timur. (2023). Agroniaga.Com.<https://www.agroniaga.com/pusat-kerajinan-kayu-jati-jawa-timur/>
- Darmawati. (2013). *20 Keajaiban Bumbu Dapur*. Tibbun Media.
- Dinas Kominfo. (2023). *Makanan Khas Jawa Timur Menggoyang Lidah Nusantara*. <https://kominfo.jatimprov.go.id/read/laporan-utama/makanan-khas-jawa-timur-menggoyang-lidah-nusantara>
- Dumanauw, J. F. (1990). Mengenal Kayu. *Kanisius*.
- Eka Darmayanti, T., & Setyoningrum, Y. (2022). Pengaruh Ergonomi Dapur Terhadap Kenyamanan Pengguna: Perumahan Alexsandria, Palembang. *Jurnal Pengetahuan & Perancangan Desain Interior* |, 10(1), 32–42.
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2017). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Handhayani, I. P., & Rahardjo, S. (2019). Perbandingan Penyelesain Ruang Pada Kamar Hotel Yang Berdimensi Kecil. *Jurnal Dimensi Seni Rupa Dan Desain*, 16(1), 43–58. <https://doi.org/10.25105/dim.v16i1.6158>
- Hasanah, N., Utami, C. W., & Vidyanata, D. (2021). Faktor-Faktor Prefrensi Konsumen Dalam Memilih Produk Furnitur Geometric Cretion. *Performa*, 4(3), 491–500. <https://doi.org/10.37715/jp.v4i3.1662>
- Prabowo, H., & Santoso, D. (2018). PEMBUATAN PROTOTYPE SISTEM KEAMANAN

- PINTU GUDANG PENYIMPANAN MENGGUNAKAN BARCODE DAN SMS BERBASIS MIKROKONTROLER ARDUINO UNO. *Jurnal Elektronik Pendidikan Teknik Elektronika*, 87(1,2), 61–70.
- Pribadi, S. R. (2013). *PENGEMBANGAN DESAIN PRODUK KRIYA BAMBU DI DESA JAMBUKULON CEPER KLATEN*. 1–23.
- Putri, S. A., Mawarn, G. C. P., Bahri, N. F., & Pambudi, T. S. (2023). *PENGEMBANGAN DESAIN BRAND IDENTITY DAN*. 6(1), 45–50.
- Rachmani, E. P. N., Sunarto, Choironi, N. A., & Rahab. (2020). Pengolahan Sirup Rempah Sebagai Minuman Tradisional. *Jurnal Pasopati*, 2(1), 31–35.
- Salim, P. (2014). Intervensi Ergonomi Terhadap Kenyamanan Bekerja di Dapur Rumah Tinggal. *Humaniora*, 5(1), 238.
<https://doi.org/10.21512/humaniora.v5i1.3015>
- Suharjo, E. (2010). *Bertanam Jamur Merang Di Media Kardus, Limbah Kapas, Dan Limbah Pertanian*. PT AgroMedia Pustaka.
- Sukrama, U. (2009). *Aneka Ragam Khas Jawa Timur* (Suryaningsih (Ed.)). PT Sarana Panca Karya Nusa.
- Supatmo. (2016). Keragaman Seni Hias Bangunan Bersejarah Masjid Agung Demak. *Jurnal Imajinasi*, X(2)(2), 107–120.
- Sutanto, J., Gede P, C., & E.D. Tedjokoesoemo, P. (2019). Upcycle Limbah Kayu Palet Jati Belanda Menjadi Wadah Modular Serbaguna untuk Anak-Anak (Studi Kasus: Kota Surabaya). *Dimensi Interior*, 15(1), 26–34.
<https://doi.org/10.9744/interior.15.1.26-34>
- Syadiah, E. A., Riska, R., & Saleh, R. (2021). Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga Kelurahan Sabilambo melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Patin sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, 2(3), 125–133.
<https://doi.org/10.37295/jpdw.v2i3.236>
- Tahulending, & Guspara. (2022). Pemanfaatan Batok Kelapa Pada Produk

- Sarana Bumbu Dapur. *SERENADE : Seminar on Research and Innovation of Art and Design*, 1, 76–83. <https://doi.org/10.21460/serenade.v1i1.16>
- Yuba, Z. (2020). *TA: Pengembangan Desain Produk Packaging Tanaman Hias Mini yang dapat Menjadi Display Portabel*.
- Yudha, E. P., Nugraha, A., & Nurislaminnigsih, R. (2022). PEMANFAATAN LAHAN DI LINGKUNGAN SEKITAR. *Abdimas Galuh*, 4(2), 779–788.
- Yunidar, D., Majid, A. Z. A., & Adiluhung, H. (2018). *Users That Do Personalizing Activity Toward Their Belonging*. 41(Bcm 2017), 223–225. <https://doi.org/10.2991/bcm-17.2018.42>