

PERANCANGAN TEMPAT PENYIMPANAN UNTUK MINUMAN TRADISIONAL KHAS BALI DENGAN MENGGUNAKAN MATERIAL STAINLESS STEEL

Dewa Agung Ardhanata Prawira¹, Edwin Buyung Syarif² dan Dandi Yunidar³

^{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*
ardhanata@student.telkomuniversity.ac.id, edwinbuyung@telkomuniversity.ac.id,
dandiyunidar@telkomuniversity.ac.id

Abstrak : Minuman tradisional khas bali khususnya arak bali adalah minuman tradisional yang memiliki banyak fungsi dan kegunaannya yang berhubungan dengan adat tradisi dan budaya dibali, namun terkadang untuk pelaku industri penjual arak bali ini kurang memperhatikan dan menjaga kualitas kadar alkohol dari arak bali ini dan keamanan kemasan yang terkadang mudah pecah jika untuk dijual kepada para konsumen dikarenakan penggunaan kemasan arak bali ini masih menggunakan material yang menyebabkan berubahnya kualitas kadar alkohol dan keamanan kemasan dari arak bali tersebut apabila disimpan didalam material yang berbahan plastic atau kaca. Berkurangnya kadar alkohol arak bali jika disimpan dalam jangka waktu 3 – 4 hari dalam penyimpanan maka kemasan arak bali ini harus dirancang ulang untuk memberikan kepuasan konsumen atau penikmat minuman tradisional khas bali ini khususnya arak agar selalu terjaga kualitas kadar alcohol didalam arak bali ini, dan penggunaan material kemasan jika menggunakan botol kaca jika dijual dan dikirim keluar daerah terkadang mudah rusak atau pecah. Dengan merancang ulang kemasan arak bali ini menggunakan aspek material dan menggunakan metode prototyping agar kedepannya meningkatkan dan tetap menjaga tingkatan kadar alkohol arak bali ini dan tetap memberikan kenikmatan pada para konsumen arak bali.

Kata kunci: Arak bali, fungsi minuman tradisional dalam adat tradisi bali, kemasan arak bali

Abstract : Traditional Balinese drinks, especially Balinese Arak, is a traditional drink that has many functions and uses related to Balinese traditions and culture, but sometimes the Balinese Arak seller industry pays little attention to and maintains the quality of the alcohol content of this Balinese Arak and the safety of the packaging which sometimes it breaks easily if it is for sale to consumers because the use of Balinese wine packaging still uses materials that cause changes in the quality of the alcohol content and the safety of the packaging of the Balinese wine when stored in plastic or glass materials. If it is stored for a period of 3 – 4 days in storage, the Balinese wine packaging must be redesigned to

provide consumer satisfaction or connoisseurs of this typical Balinese traditional drink, especially arak, so that the quality of the alcohol content in this Balinese wine is always maintained, and its use packaging materials when using glass bottles when sold and sent outside the area are sometimes easily damaged or broken. By re-designing the packaging of this Balinese wine using material aspects and using the prototyping method so that in the future it will increase and maintain the level of alcohol content of this Balinese wine and continue to provide pleasure to consumers of Balinese wine.

Keywords: Balinese Arak, the function of a traditional drink in Balinese traditional customs, Balinese Arak packaging.

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata bali secara nasional merupakan penyumbang devisa terbesar. Selain pariwisata, Pulau Bali dikenal sebagai surganya pariwisata dan tujuan utama bagi para pelancong. Banyak jenis produk wisata dan tempat tujuan menarik di Bali yang telah mendapat pengakuan dari komunitas pariwisata global. Keistimewaan kuliner Bali terlihat pada hidangan-hidangan lokal seperti ayam betutu, bebek goreng, babi guling, lawar, dan sate lilit, yang menjadi daya tarik utama bagi para wisatawan yang mengunjungi Bali (Nariani, 2019). Namun, situasinya berbeda dalam hal minuman lokal dan tradisional khas Bali, terutama minuman beralkohol, yang masih kurang dikenal oleh wisatawan. yang sudah banyak dijual dipasaran khususnya pusat toko oleh oleh. Pada pusat toko oleh – oleh banyak dijual arak bali menggunakan botol plastic yang terkadang jika dibawa keluar daerah oleh wisatawan dapat menyebabkan kerusakan kemasan tersebut.

Bali punya beberapa sektor unggulan yang menopang perekonomian Bali yaitu industri olahan hasil pertanian dan industri kreatif. Dari kedua industri inilah penopang perekonomian bali selain dari sektor pariwisata. Karena kedua industri tersebut secara tidak langsung menopang perekonomian agar semakin kuatnya sektor pariwisata dibali, karena selain menyuguhkan keindahan alam, bali juga memiliki sektor kreatif industri dan olahan pertaniannya yang sangat menarik wisatawan salah satunya yaitu olahan dari petani arak bali, proses penyulingan

arak bali ini membutuhkan waktu beberapa hari untuk mendapatkan arak bali ini hingga bisa dikonsumsi.

Arak bali yang asli terbuat dari Tuak Jaka (EKSISTENSI ARAK BALI SEBAGAI WARISAN LOKAL BUDAYA BALI, 2021) Aren dan Tuak Nyuh (kelapa) merupakan jenis minuman yang populer. Arak diyakini memiliki nilai khusus sebagai ramuan obat, menjadi bagian dari tradisi ritual yadnya, terutama dalam rangka upacara tetabuhan. Arak juga dianggap memiliki efek pemanas tubuh dan mampu meningkatkan sirkulasi darah bagi mereka yang kurang berolahraga. Dalam proses pembuatannya, keyakinan memiliki peran sentral, karena proses pembuatan arak melibatkan unsur-unsur Panca Mahabhuta. (lima unsur alam semesta). Tetapi terkadang arak bali ini sering dikatakan sebagai minuman keras oleh beberapa masyarakat khususnya masyarakat luar pulau bali, padahal arak bali sendiri terbuat dari tumbuan atau sering disebut dengan pohon aren kalau di bali sendiri disebutnya dengan pohon jaka.

Pada tahun 2020 gubernur Provinsi Bali mengeluarkan peraturan gubernur bali nomor 1 tahun 2020 tentang tata kelola minuman fermentasi dan destilasi khas bali (Jessica, 2021). Setelah dikeluarkannya surat edaran tentang peraturan tersebut, banyaknya industri kecil menengah yang berlomba-lomba untuk menjual produk minuman tradisional khas bali ini dengan berbagai macam varian rasa arak dan dikemas dengan berbagai macam bentuk kemasan dengan visual yang sangat menarik. Dengan seiring berjalannya waktu para pelaku industri ini banyak yang kurang memperhatikan kadar alkohol itu sendiri jika dikemas dengan menggunakan material yang berbahan plastik, apabila menyimpan arak tersebut lebih dari jangka waktu tiga hari atau lebih yang materialnya menggunakan material plastik atau botol plastik dapat menyebabkan berubahnya kadar alkohol dari arak tersebut. Dimasa sekarang banyak pusat pertokoan oleh – oleh di bali yang menjual minuman tradisional seperti arak ini namun kemasan yang digunakan masih menggunakan kemasan plastik atau kaca, terkadang wisatawan

yang membeli produk tersebut jika dibawa keluar daerah mengalami kerusakan dalam bagian kemasannya. Terkadang pada minuman tradisional khas bali khususnya arak jika disimpan terlalu lama didalam botol plastic dapat menyebabkan berubahnya kualitas kadar alkohol yang ada didalamnya, apalagi jaman sekarang sudah banyak yang menjual minuman ini melalui media online yang membutuhkan waktu pengiriman terkadang terjadi kasus kejadian dimana kemasan itu rusak atau pecah jika menggunakan material kaca. Terkadang juga pihak jasa pengiriman tidak mau bertanggung jawab apa bila ada kerusakan dari material kemasan walaupun dari pihak penjual sudah mengemas produknya dengan sangat aman agar sampai ditempat tujuan produk yang diterima oleh pembeli diterima dengan kondisi baik.

Berdasarkan fenomena diatas maka penelitian ini menekankan pada penggunaan material untuk kemasan arak bali agar kadar alkohol didalam arak bali ini tetap terjaga kualitasnya sehingga pada saat pengiriman untuk daerah luar pulau bali dan dibali sendiri konsumen dapat merasakan kualitas terbaik arak bali yang murni dan kemasannya tetap terjaga dan dengan kadar alkohol yang sama. Adapun teori – teori yang digunakan yaitu, teori visual, teori fungsi, dan material.

METODE PENELITIAN

Pendekatan perancangan yang digunakan dalam proses pengembangan produk ini adalah metode prototyping, yang digunakan untuk merubah ide menjadi bentuk fisik yang lebih konkret, sehingga dapat dijamah, dimainkan, dan diuji. Melalui pembuatan prototipe, umpan balik yang berharga dapat diperoleh dari berbagai pihak, termasuk masyarakat umum dan para pengembang/desainer. Hal ini membantu mengurangi risiko kegagalan dan kesalahan dalam perancangan. Menurut Darmawan dan Fauzi (2013), prototype adalah suatu versi

potensi dari sistem yang memberikan gambaran tentang bagaimana sistem akan berfungsi dalam bentuk akhir. Proses pembuatan prototipe ini dikenal sebagai prototyping. Terdapat beberapa tahapan dalam metode prototyping. Berbagai sumber mengidentifikasi prototyping memiliki berbagai jumlah tahapan, seperti 3, 4, 5, 6, atau 7. Berdasarkan sumber dari guru99, model prototyping umumnya terdiri dari setidaknya 6 tahapan (GURU 99, 2023) yang melibatkan langkah-langkah berikut:

Tahap 1: Tahapan awal dari model prototyping adalah Pengumpulan dan Analisis Kebutuhan. Pada tahap ini, kebutuhan sistem diidentifikasi secara terperinci. Proses ini melibatkan pertemuan antara klien dan tim pengembang, di mana detail sistem yang diharapkan oleh pengguna akan didiskusikan dan ditentukan.

Tahap 2: Tahap berikutnya adalah Desain Cepat, di mana desain awal yang sederhana dibuat untuk memberikan gambaran kilas tentang sistem yang akan dikembangkan. Desain ini tentu didasarkan pada hasil diskusi dari tahap sebelumnya.

Tahap 3: Melanjutkan dari desain cepat yang telah disetujui, langkah berikutnya adalah membangun prototipe aktual yang akan menjadi acuan bagi tim pengembang untuk membuat program atau aplikasi.

Tahap 4: Pada langkah ini, sistem yang telah dibangun dalam bentuk prototipe disajikan kepada klien untuk dievaluasi. Kemudian, klien akan memberikan masukan dan rekomendasi mengenai apa yang telah dihasilkan

Tahap 5: Jika klien tidak memiliki saran perbaikan terhadap prototipe yang telah dibuat, tim dapat melanjutkan ke tahap 6. Namun, jika klien memberikan catatan untuk memperbaiki sistem, maka langkah 4 dan 5 akan diulang berulang kali sampai klien menyetujui sistem yang akan dikembangkan.

Tahap 6: Dalam tahap akhir ini, produk akan segera dihasilkan oleh tim pengembang berdasarkan prototipe akhir. Kemudian, sistem akan diuji dan

diserahkan kepada klien. Setelah itu, tahapan pemeliharaan akan dilakukan untuk memastikan sistem berjalan tanpa hambatan.

HASIL DAN DISKUSI

Konsep umum tempat penyimpanan untuk minuman tradisional khas Bali dengan menggunakan aspek material ini pada khususnya bertujuan untuk menjaga kualitas kadar alkohol arak Bali tersebut, dan ditujukan kepada penjual atau pedagang arak Bali dan pusat perbelanjaan oleh – oleh khas Bali yang menjual arak Bali. Dengan kapasitas 500ml dan menggunakan material stainless steel diharapkan dapat menjaga kualitas kadar alkohol arak Bali dalam jangka waktu lebih dari 3 – 4 hari dan menjaga kemasan agar terhindar dari kerusakan atau pecah sehingga menjadikan arak Bali ini lebih Mempunyai kualitas cita rasa yang superior sebagai potensi industri yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

TOR

(Deskripsi Produk) Botol merupakan tempat penyimpanan atau wadah yang memiliki fungsi sebagai kemasan atau pelindung produk yang ada didalamnya. Pada perancangan ini botol tersebut dikembangkan dan dimodifikasi dari segi bahan material yang telah digunakan menjadi menggunakan material stainless steel agar mendapatkan kekuatan kemasan yang diinginkan.

(Pertimbangan Desain) Bahan yang memiliki kemampuan untuk mencegah kerusakan produk dan mempertahankan kualitasnya di dalamnya serta wadah tempat penyimpanan ini memiliki volume sebesar 500ml yang akan difungsikan sebagai wadah untuk minuman tradisional khas Bali.

(Fungsi Produk) Fungsi utama dari perancangan ini adalah untuk menjaga kualitas kadar alkohol dari minuman tradisional khas Bali dan menjaga kemasan

tersebut terhindar dari kerusakan dan menarik minat beli anak muda kepada produk arak yang bermutu tinggi.

(Material) Material yang digunakan pada perancangan tempat penyimpanan untuk minuman tradisional khas bali ini adalah stainless steel untuk bagian seluruh bagian perancangan ini.

(Warna Produk) Warna yang digunakan pada perancangan ini menggunakan warna monokrom. Tipe warna tersebut dipilih karena memberikan kesan elegan pada perancangan produk ini bertujuan pada user yang dituju memiliki kelas standar minat yang menengah keatas

SKETSA DAN FINAL PRODUK





KESIMPULAN

Perancangan Tempat Penyimpanan Untuk Minuman Tradisional Khas Bali Dengan Menggunakan Material Stainless Steel ini tujuan utamanya adalah untuk senantiasa menjaga kualitas kadar alkoholnya dan menjaga ketahanan kemasan agar terhindar dari kerusakan. minuman tradisional khas bali ini khususnya arak

bali agar para penikmat arak bali selalu mendapatkan cita rasa yang terbaik dari arak bali tersebut. Maka perancangan Tempat Penyimpanan Untuk Minuman Tradisional Khas Bali Dengan Menggunakan Material Stainless Steel ini kedepannya menjadi sesuatu yang penting dan ide baru untuk mengemas minuman tradisional khas bali khususnya arak bagi para usaha kecil atau penjual arak bali untuk mengemas produknya, karena 62 responden dari sebaran kuisioner mendukung penulis untuk merancang produk ini. Perancangan produk ini menggunakan bahan material stainless steel karena kemasan pada umumnya menggunakan material plastic yang dapat merubah cita rasa dari arak bali jika disimpan dalam jangka waktu 3 – 4 hari, dan rentan terhadap perubahan suhu didalamnya. Diharapkan dengan perancangan ini yang menggunakan material stainless steel kedepannya dapat menjaga kualitas kadar alkoholnya dan menjaga kekuatan kemasan dari minuman tradisional tersebut, dan kedepannya diharapkan semakin banyak inovasi terhadap kemasan arak bali ini.

DAFTAR PUSTAKA

Dr. Didit Widiatmoko Soewardikoen. (2020). Metodologi penelitian desain komunikasi visual. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=1355648>

EKSISTENSI ARAK BALI SEBAGAI WARISAN LOKAL BUDAYA BALI. (2021). <https://uhnsugriwa.ac.id/berita-ihdn/eksistensi-arak-bali-sebagai-warisan-lokal-budaya-bali/>

ESTETIKA_BENTUK_JOLANDA_SRISUSANA_ATMADJ. (1999). GURU 99. (2023). Prototype Model in Software Engineering. <https://www.guru99.com/software-engineering-prototyping-model.html>.

Hasanuddin, D. N. A., Atamtajani, A. S. M., & Azhar, A. (2021). TANRU OGI JEWELRY (Explorasi Motif & Design Perhiasan Yang Mengadaptasi Budaya Suku

Bugis).

Ilham, F., Azhas, H., & Yunidar, D. (2023). PERANCANGAN TAS RANSEL DENGAN PENDEKATAN FUNGSIONAL DAN ESTETIKA UNTUK MEMATUHI PROTOKOL KESEHATAN BAGI PELAJAR SEKOLAH DASAR. JDIH Pemerintah Provinsi Bali. (2020). Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020

tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi Dan/atau Destilasi Khas Bali. <https://jdih.baliprov.go.id/produk-hukum/peraturan-perundang-undangan/pergub/28647>

Jessica. (2021). KAJIAN POLITIK HUKUM TERHADAP UPAYA LEGALISASI ARAK BALI. Jurnal Kertha Negara, 9(11), 904–915.

<https://www.who.int/data/gho/data/themes/global-information-system-> Peralatan Rumah Tangga dari Stainless Steel Lebih Higienis dan Tahan Lama.

(2021). Ranti, S. (2021). FUNGSI STAINLESS STEEL. [https://blog.indonetwork.co.id/macam-](https://blog.indonetwork.co.id/macam-macam-stainless-steel/#Kebutuhan_industri_makanan_dan_katering)

macam-stainless-steel/#Kebutuhan_industri_makanan_dan_katering Susan, M. Y. (2017, June 8). MONOCHROME.

<https://www.uc.ac.id/library/monochrome/>

Syarif, E. B., & Sumardjo, J. (2021). PENGANTAR STUDI SENI RUPA .

https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=oL5FEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=edwin+buyung+syarif&ots=abAVkMeXIA&sig=GJttHZE5_i5tl9edssvx9YrSH64&redir_esc=y#v=onepage&q=edwin%20buyung%20syarif&f=true

T.Sofyan, B. (2011). Klasifikasi dan Jenis Material Teknik. <https://www.etsworlds.id/2017/10/klasifikasi-dan-jenis-material-teknik.html>

Vandrask. (2021). Food Grade Stainless Steel Pada Tumbler.