

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
DAFTAR ISTILAH	xx
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Perancangan	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Metode Perancangan.....	3
1.5 Sistematika Penulisan.....	4
BAB II DATA & ANALISA	6
2.1 Data Sekunder.....	6
2.1.1 Data Budaya Jamu.....	8
2.1.1.1 Asal dan Arti Kata Jamu.....	8

2.1.1.2	Bukti Sejarah Keberadaan Jamu dan Wadah Minum Jamu di Masa Lampau.....	9
2.1.1.3	Ritual dan Budaya Peracikan Jamu di Masa Lampau.....	9
2.1.1.4	Budaya Penyebaran dan Penjualan Jamu di Masa Lampau.....	10
2.1.1.5	Jamu Gendong.....	10
2.1.1.6	Peran Perempuan sebagai Penjual Jamu dan Filosofi Menggendong Barang Dagangan.....	11
2.1.1.7	Makna Filosofis Delapan Jenis Jamu pada Masa Majapahit.....	11
2.1.1.8	Ragam Pemanfaatan Jamu.....	12
2.1.1.9	Konsep Khasiat dan Dosis dalam Mengonsumsi Jamu.....	13
2.1.1.10	Konsep Pengobatan Jamu.....	14
2.1.1.11	Bahan-bahan yang Digunakan dan Kebiasaan Konsumsi Jamu Tradisional.....	14
2.1.1.12	Penjualan dan Variasi Jamu di Era Modern.....	16
2.1.1.13	Eksistensi Kebudayaan Minum Jamu pada Masyarakat Modern di Indonesia.....	16
2.1.2	Jenis-jenis Tanah Liat dan Pemanfaatannya di Masa Lampau.....	16
2.1.2.1	Jenis-jenis Tanah Liat.....	16
2.1.2.2	Filosofi dan Pemanfaatan Terakota pada Zaman Majapahit.....	17
2.1.2.3	Teknik Pembuatan dan Jenis Produk Terakota pada Zaman Majapahit.....	17
2.1.3	Rekap Poin Penting Data-data Budaya dan Identifikasi Elemen Desain Budaya dengan Metode IMO (<i>Inner, Middle, Outer</i>).....	18
2.1.4	Analisa Tren.....	20
2.1.4.1	Peran Generasi Muda dalam Pelestarian Kebudayaan di Era Globalisasi.....	20
2.1.4.2	Prediksi Perkembangan Industri Keramik di Indonesia.....	21
2.1.4.3	Statistik Perkembangan Industri Kreatif di Indonesia.....	22

2.1.4.4	Ketersediaan SDA pada Industri Keramik Indonesia.....	23
2.2	Data Primer.....	24
2.2.1	Observasi.....	24
2.2.1.1	Jamu Gendong Ibu Tuminem.....	24
2.2.1.2	Jamu Gerobak Ibu Risa.....	26
2.2.1.3	Acaraki Jamu.....	29
2.2.1.4	Suwe Ora Jamu.....	32
2.2.1.5	IBOE Griya Herba <i>Store & Cafe</i>	34
2.2.1.6	Akar Sari.....	36
2.2.1.7	Rentang Harga Jual Jamu Tradisional dan Modern.....	37
2.2.1.8	Bahan Baku Jamu.....	38
2.2.1.9	Poin Penting Hasil Observasi.....	39
2.2.2	Wawancara.....	40
2.3	Alternatif Pemecahan Masalah.....	43
2.3.1	Alur Pemecahan Masalah.....	43
2.4	Quality Function Deployment.....	45
2.4.1	QFD Material.....	45
2.4.2	QFD Desain.....	45
BAB III KONSEP DESAIN.....		49
3.1	Kriteria Desain.....	49
3.2	<i>Lifestyle</i>	50
3.3	Tema.....	51
BAB IV PROSES PERANCANGAN.....		52
4.1	Sketsa Ide.....	52

4.2 Alternatif Desain.....	53
4.3 Studi Ergonomi.....	54
4.4 Studi Konstruksi.....	55
4.5 Studi Model.....	56
4.6 Studi Material.....	58
4.7 Studi Warna.....	59
4.8 Studi Proses Produksi.....	60
4.9 Studi Pasar.....	64
4.9.1 Analisa Kompetitor.....	64
4.9.2 <i>Product Positioning</i>	65
4.10 Studi Produk dan Lingkungan.....	65
4.11 Studi Sosial dan Budaya.....	66
4.12 Studi Biaya.....	66
BAB V ANALISA HASIL RANCANGAN.....	68
5.1 Desain Final.....	68
5.1.1 <i>Mock Up/</i> Prototipe.....	68
5.1.2 <i>User Review</i>	69
5.2 Gambar Teknik.....	71
5.2.1 Isometri.....	71
5.2.2 Gambar Tampak.....	73
5.3 Kesimpulan.....	75
5.3.1 Analisa SWOT.....	75
5.3.2 Keterbatasan Penelitian dan Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Alur dan Metode Perancangan Karya Tulis sesuai Topik.....	4
Gambar 2.1	Relief Batu Candi Borobudur yang Menggambarkan Aktivitas Minum Jamu.....	9
Gambar 2.2	Statistik Prediksi Pasar Keramik.....	21
Gambar 2.3	Infografis Sektor Ekonomi Kreatif Tahun 2015.....	22
Gambar 2.4	Infografis Kontribusi Subsektor Ekonomi Kreatif Tahun 2015.....	22
Gambar 2.5	Infografis Peningkatan Produk Domestik Bruto Sektor Ekonomi Kreatif.....	23
Gambar 2.6	Infografis Distribusi Tenaga Kerja Subsektor Ekonomi Kreatif Tahun 2019.....	23
Gambar 2.7	Atribut Pembuatan dan Penyajian Jamu Gendong Ibu Tuminem.....	25
Gambar 2.8	Alur Pembelian dan Penyajian Jamu Gendong Ibu Tuminem jika Minum di Tempat.....	25
Gambar 2.9	Alur Pembelian dan Penyajian Jamu Gendong Ibu Tuminem jika Dibawa Pulang.....	26
Gambar 2.10	Alur Pembelian dan Penyajian Jamu Seduh Ibu Tuminem....	26
Gambar 2.11	Atribut Pembuatan dan Penyajian Jamu Gerobak Ibu Risa...	27
Gambar 2.12	Alur Pembelian dan Penyajian Jamu Gerobak Ibu Risa jika Minum di Tempat.....	28
Gambar 2.13	Alur Pembelian dan Penyajian Jamu Gerobak Ibu Risa jika Dibawa Pulang.....	28

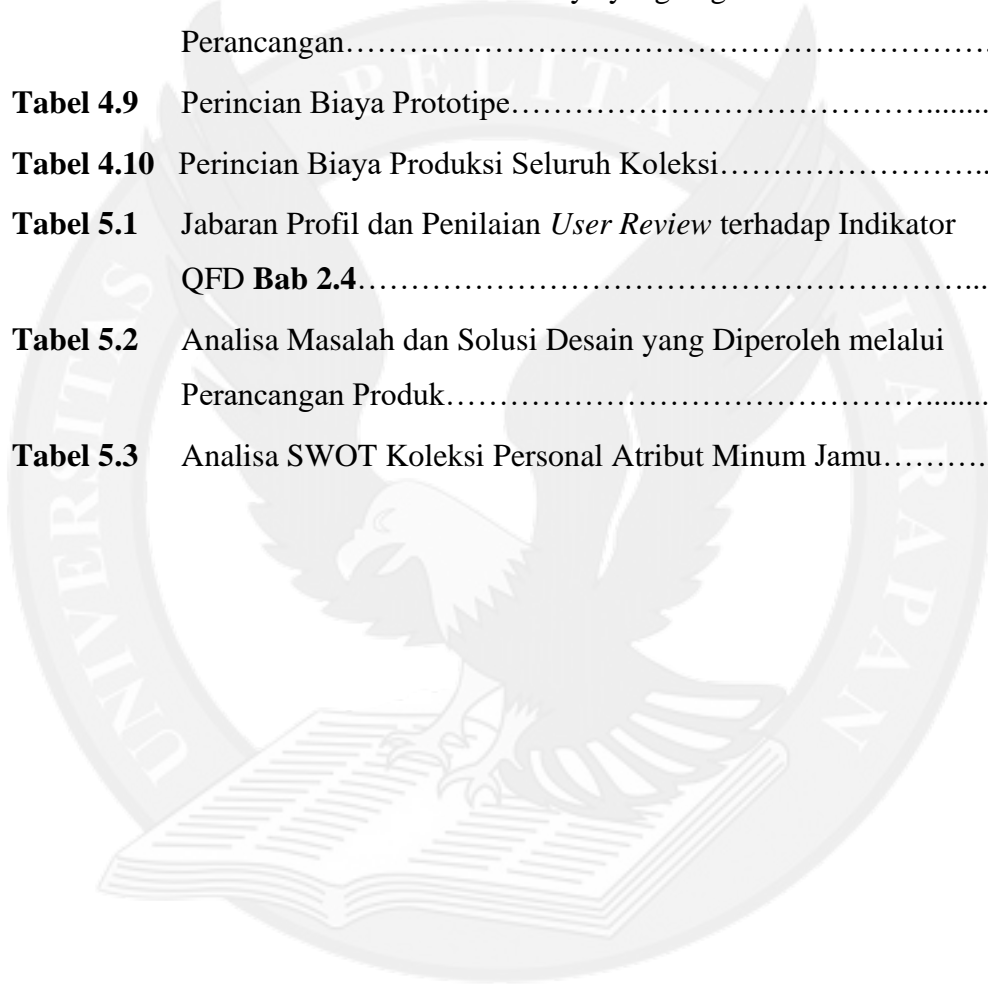
Gambar 2.14	Alur Pembelian dan Penyajian Jamu Seduh Ibu Risa.....	28
Gambar 2.15	Pilihan Menu Jamu Tradisional dan Modern <i>Cafe</i> “Acaraki Jamu”.....	30
Gambar 2.16	Atribut Pembuatan dan Penyajian Jamu oleh <i>Cafe</i> “Acaraki Jamu”.....	30
Gambar 2.17	Alur Pembelian dan Penyajian Menu <i>Cold</i> Jamu oleh <i>Cafe</i> “Acaraki Jamu”.....	31
Gambar 2.18	Alur Pembelian dan Penyajian Menu <i>Warm</i> Jamu oleh <i>Cafe</i> “Acaraki Jamu”.....	32
Gambar 2.19	Alur Pembelian dan Penyajian oleh <i>Cafe</i> “Acaraki Jamu” untuk Jamu yang Dibawa Pulang.....	32
Gambar 2.20	Atribut Pembuatan dan Penyajian Jamu oleh <i>Store</i> “Suwe Ora Jamu”.....	33
Gambar 2.21	Alur Pembelian dan Penyajian Menu Jamu Racik oleh <i>Store</i> “Suwe Ora Jamu”.....	33
Gambar 2.22	Alur Pembelian dan Penyajian Jamu <i>House Blend</i> oleh <i>Store</i> “Suwe Ora Jamu”.....	34
Gambar 2.23	Kemasan Jamu Dingin Siap Saji <i>Store</i> “Suwe Ora Jamu”.....	34
Gambar 2.24	Kemasan Jamu Seduh <i>Store</i> “Suwe Ora Jamu”.....	34
Gambar 2.25	Atribut Pembuatan dan Penyajian Jamu oleh <i>Cafe</i> “IBOE Griya Herba”.....	35
Gambar 2.26	Alur Pembelian dan Penyajian Menu Jamu dengan Telur Racikan <i>Cafe</i> “IBOE Griya Herba”.....	35
Gambar 2.27	Alur Pembelian dan Penyajian Menu Jamu dengan Sari Buah Racikan <i>Cafe</i> “IBOE Griya Herba”.....	36
Gambar 2.28	Atribut Pembuatan dan Penyajian Jamu oleh Toko “Akar Sari”.....	36
Gambar 2.29	Alur Pembelian dan Penyajian Menu Jamu dengan Telur	

	oleh Toko “Akar Sari”.....	37
Gambar 2.30	Alur dan Metode Pemecahan Masalah dalam Karya Tulis sesuai Topik.....	44
Gambar 3.1	<i>Mood Board Lifestyle</i> Calon Konsumen.....	51
Gambar 3.2	<i>Mood Board</i> Tema.....	51
Gambar 4.1	Sketsa Ide Bentuk Dasar.....	52
Gambar 4.2	Sketsa Ide Motif Dasar.....	53
Gambar 4.3	Alternatif Sketsa Bentuk Dasar.....	54
Gambar 4.4	Alternatif Sketsa Koleksi.....	54
Gambar 4.5	<i>Dummy</i> Bentuk dan Ukuran Dasar Wadah <i>Personal</i> <i>Serving Shot Glass (Cold Jamu)</i>	57
Gambar 4.6	<i>Dummy</i> Bentuk dan Ukuran Dasar Wadah Minuman Dingin (<i>Cold Jamu</i>).....	58
Gambar 4.7	Ilustrasi <i>Product Positioning</i> sesuai <i>Color-Coding</i> Kompetitor Bab 4.9.1	65
Gambar 5.1	Prototipe Final.....	68
Gambar 5.2	Gambar Isometri Bentuk Dasar Wadah <i>Personal Serving</i> Jamu Hangat.....	71
Gambar 5.3	Gambar Isometri Bentuk Dasar Wadah <i>Personal Serving</i> Jamu Dingin.....	72
Gambar 5.4	Gambar Isometri Bentuk Dasar Wadah Jamu Dingin.....	72
Gambar 5.5	Gambar Tampak Wadah <i>Personal Serving</i> Jamu Hangat.....	73
Gambar 5.6	Gambar Tampak Wadah Jamu Hangat.....	73
Gambar 5.7	Gambar Tampak Wadah <i>Personal Serving</i> Jamu Dingin.....	74
Gambar 5.8	Gambar Tampak Wadah Jamu Dingin.....	74

DAFTAR TABEL

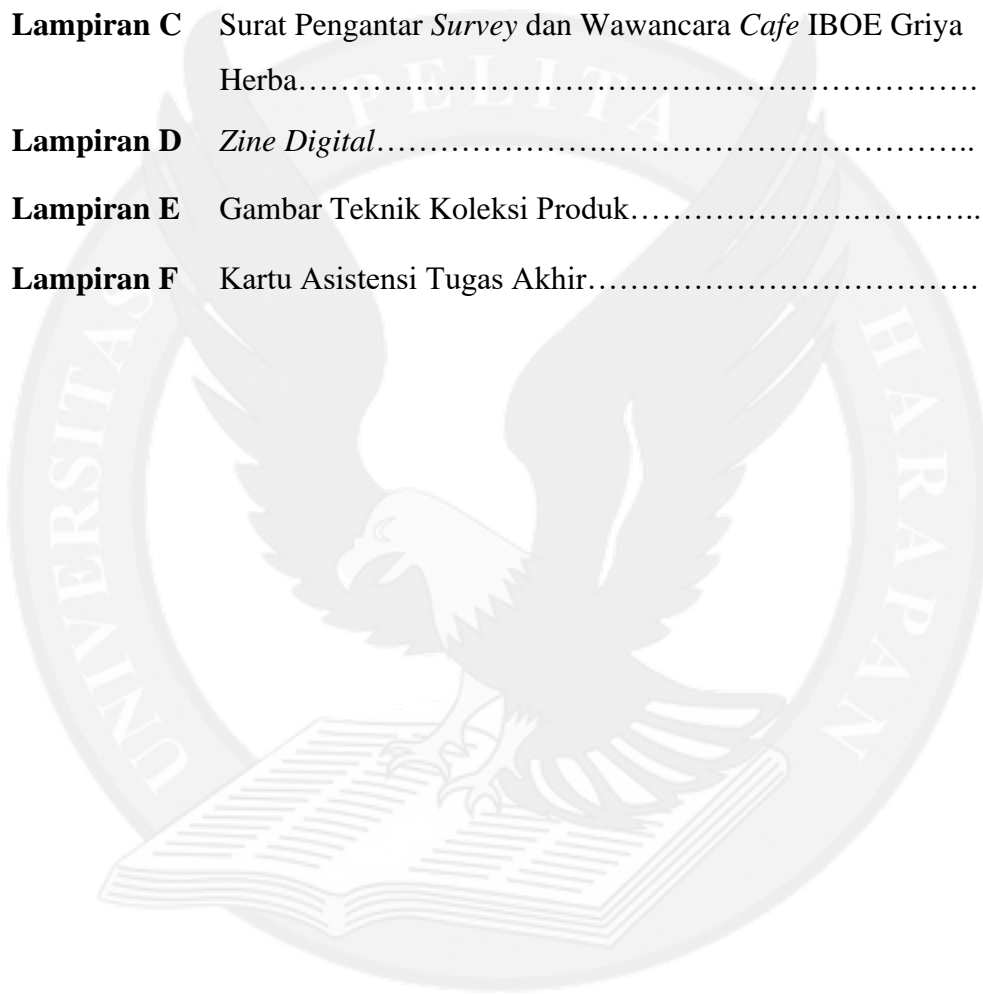
Tabel 2.1	Alur Pencarian Data Sekunder.....	6
Tabel 2.2	Jenis Jamu dan Maknanya sesuai Daur Kehidupan Manusia.....	11
Tabel 2.3	Khasiat Jamu Berdasarkan Motivasi Mengkonsumsinya.....	13
Tabel 2.4	Jenis-jenis Tanah Liat dan Karakteristiknya.....	17
Tabel 2.5	Rangkuman Poin-poin Pertimbangan Perancangan.....	18
Tabel 2.6	Pembedahan Elemen Desain dan Budaya Berdasarkan IMO.....	19
Tabel 2.7	Metode <i>Restocking</i> dan Pencucian Gelas oleh Ibu Tuminem....	26
Tabel 2.8	Metode <i>Restocking</i> dan Pencucian Gelas oleh Ibu Risa.....	29
Tabel 2.9	Koleksi Atribut Keramik Acaraki Jamu.....	31
Tabel 2.10	Rentang Harga Jual Segelas Jamu.....	37
Tabel 2.11	Ragam Bahan Baku dan Pelengkap Sajian Jamu.....	38
Tabel 2.12	Kesimpulan Hasil Observasi pada Pelaku Jamu Tradisional dan Modern.....	39
Tabel 2.13	Profil Narasumber dan Keterangan Pengambilan Data.....	40
Tabel 2.14	Kesimpulan Hasil Wawancara pada Pelaku, Pemasok Bahan Baku, serta Konsumen Jamu Tradisional dan Modern.....	41
Tabel 2.15	QFD Material Perancangan.....	45
Tabel 2.16	QFD Perancangan Bentuk Dasar.....	46
Tabel 3.1	Konsep Desain sesuai Rumus $5W + 1H$	49
Tabel 4.1	Rerata Studi Ergonomi Usia 20-35 Tahun.....	55
Tabel 4.2	Analisa Jenis Konstruksi dalam Pembuatan Produk.....	55
Tabel 4.3	Penggolongan Material sesuai Jenis Komponen dalam Perancangan Koleksi.....	58

Tabel 4.4	Analisa Psikologi Warna dalam Perancangan Produk.....	59
Tabel 4.5	Rincian Proses Produksi Koleksi Wadah Minum Jamu.....	60
Tabel 4.6	Analisa Kompetitor Menurut Konsep 4P.....	64
Tabel 4.7	Analisa Dampak Material yang Digunakan dalam Proses Produksi terhadap Lingkungan.....	65
Tabel 4.8	Analisa Studi Sosial dan Budaya yang Digunakan dalam Perancangan.....	66
Tabel 4.9	Perincian Biaya Prototipe.....	67
Tabel 4.10	Perincian Biaya Produksi Seluruh Koleksi.....	67
Tabel 5.1	Jabaran Profil dan Penilaian <i>User Review</i> terhadap Indikator QFD Bab 2.4	69
Tabel 5.2	Analisa Masalah dan Solusi Desain yang Diperoleh melalui Perancangan Produk.....	75
Tabel 5.3	Analisa SWOT Koleksi Personal Atribut Minum Jamu.....	76



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Pelaksanaan <i>Interview</i> dengan Ibu Tuminem.....	80
Lampiran B	Pelaksanaan <i>interview</i> dengan Kak Ridho dari <i>Cafe</i> Acaraki Jamu.....	81
Lampiran C	Surat Pengantar <i>Survey</i> dan Wawancara <i>Cafe</i> IBOE Griya Herba.....	86
Lampiran D	<i>Zine Digital</i>	87
Lampiran E	Gambar Teknik Koleksi Produk.....	103
Lampiran F	Kartu Asistensi Tugas Akhir.....	110



DAFTAR ISTILAH

Acaraki	: gelar untuk orang yang mahir meracik jamu
Abdi dalem	: individu-individu yang setia mempersembahkan hidupnya kepada Keraton
Adonan slip (keramik)	: adonan dengan kekentalan menyerupai pasta yang dibuat dari campuran tanah liat dan air, berfungsi sebagai “lem” atau perekat pada objek tanah liat
Air dry clay	: clay bermuatan air yang mengeras melalui proses pengeringan alami, tanpa pembakaran
Antropometri	: <i>bagian keilmuan yang mendalami</i> dimensi tubuh manusia
Arca	: patung yang dijadikan sebagai media berkomunikasi dengan Tuhan atau para dewa maupun dewi
Artefak	: benda-benda yang menjadi bagian dari peninggalan sejarah peradaban manusia
ASI	: Air Susu Ibu, mulai diproduksi oleh tubuh wanita saat kehamilan hingga pasca melahirkan
Bahasa Jawa Kuno	: <i>bahasa yang beredar di Pulau Jawa pada saat kerajaan Hindu-Budha berkuasa</i>
Bakul	: wadah hasil anyaman serat tumbuhan
Beras kencur	: minuman tradisional berbahan utama beras dan kencur yang dapat meningkatkan nafsu makan
Cabe puyang	: minuman tradisional berbahan utama cabai dan lempuyang yang dapat melancarkan darah
French press	: alat untuk menyeduh minuman secara manual, dilengkapi plunger yang perlu ditekan agar ampas minuman dapat tersaring
Jamu new wave	: Julukan untuk menu-menu jamu modern hasil modifikasi dari ‘specialty jamu’ milik café Acaraki Jamu
Specialty jamu	: Julukan untuk menu-menu jamu tradisional (beras kencur dan kunyit asam) yang dikreasikan melalui atribut pembuatan kopi milik café Acaraki Jamu
Teknik cubit/ pinching	: Proses membentuk tanah liat secara manual dengan cara menekan permukaannya menggunakan jemari tangan

Teknik <i>double firing</i>	: Pembakaran tanah liat melalui dua kali proses; proses pertama bertujuan mengurangi kadar air (<i>bisque firing</i>), dilanjutkan proses kedua yaitu mengglasir permukaan (<i>glaze firing</i>) untuk menutup pori-pori benda
Teknik pilin/ <i>coiling</i>	: Proses membentuk tanah liat secara manual dengan cara memilin sejumlah adonan secara berulang untuk disatukan menjadi sebuah benda
Teknik <i>scoring</i>	: Proses menggores permukaan tanah liat dengan barisan ujung kawat secara vertikal dan horizontal (pola menyilang); proses ini dilakukan pada dua atau lebih permukaan benda yang hendak direkatkan dan dilakukan sebelum membubuhkan adonan slip diatas permukaan tersebut
Teknik <i>slab</i>	: Proses membentuk tanah liat secara manual dengan cara menekan permukaannya menggunakan jemari tangan
Teknik <i>slow-wheel throwing</i>	: Proses membentuk tanah liat secara manual dengan cara menekan permukaannya menggunakan jemari tangan
Teknik tatap landas/ <i>paddle-anvil</i>	: Proses menepuk-nepuk permukaan tanah liat secara manual menggunakan sebilah kayu, bambu, atau sebuah batu kali yang memiliki permukaan rata diatas meja putar; meja tersebut diputar secara manual kearah yang berbeda dari arah menepuk
Teknik toreh/ cukit/ <i>excised</i>	: Proses mengurangi volume tanah liat menggunakan alat bantu hingga mencapai bentuk yang diinginkan
Teknik <i>trimming</i>	: Proses mengurangi atau mengikis tanah liat yang berada pada fase <i>leather hard</i> dengan bantuan alat diatas meja putar; dilakukan untuk menegaskan profil atau memberi 'kaki' pada benda
Teknik <i>wedging</i>	: Proses menghomogenisasi kadar air dan mineral pada tanah liat dengan cara menguleni tanah tersebut hingga kalis
Teknik <i>wheel-throwing</i>	: Proses membentuk tanah liat dengan bantuan meja putar manual maupun listrik
Teko angsa	: Teko dengan bibir mungil dan bentuk leher menyerupai angsa yang digunakan untuk menuangkan air panas dalam metode seduh <i>pour over</i> ; digunakan bersama alat V60 + <i>server</i> , dan filter kopi
V60	: Alat bantu proses menyeduh dan menyaring kopi yang berbentuk mengerucut pada bagian bawah