

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul "PERANCANGAN ULANG SARANA BERJUALAN MIE AYAM" ini dengan baik.

Penulis menyadari tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak tugas akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Elya Kurniawan Wibowo, S.Sn., M.A selaku Dekan Fakultas Desain dan Teknik Perencanaan;
2. Rio Ferdinand, S.Sn., M.T, selaku Kepala Jurusan Desain Produk serta Pembimbing utama untuk membantu penulis dan banyak memberikan masukan dalam tugas akhir ini.;
3. Michael Limahelu, S.Sn, selaku Dosen Pembimbing II yang juga memberi bimbingan dan masukan kepada penulis;
4. Susi Hartanto, S.Sn., MM., selaku koordinator tugas akhir yang telah meluangkan waktu untuk membantu;
5. Bapak/Ibu dosen lain yang telah mengajar penulis selama berkuliah di Universitas Pelita Harapan;
6. Staf karyawan Fakultas Desain dan Teknik Perencanaan;

7. Orang tua, kakak, adik, dan Sabrina yang terus memberikan dukungan moral, moril, tenaga, dan waktu selama masa kuliah dan selama pembuatan tugas akhir;
8. Jessy, Katherine, Ivan, Irene, Piponk, dan teman-teman lain sebagai pemberi semangat dan dorongan motivasi;
9. Semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa hasil ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis dengan rendah hati memohon maaf atas segala kekurangan yang terdapat pada tugas akhir ini. Penulis dengan senang hati menerima segala masukan, kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan tugas akhir ini. Penulis juga berharap bahwa tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Karawaci, 25 Mei 2015

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR Error! Bookmark not defined.

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIRError! Bookmark not defined.

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR..... Error! Bookmark not defined.

DAFTAR ISI..... ix

DAFTAR GAMBAR..... xi

DAFTAR TABEL xv

BAB I PENDAHULUAN..... 1

1.1 Terminologi Judul..... 1

1.2 Latar Belakang Perancangan..... 2

1.3 Tujuan 4

1.4 Batasan Masalah Perancangan 4

1.5 Metode Perancangan 5

1.6 Sistematika Penulisan 5

BAB II DATA DAN ANALISA 7

2.1 Data Primer 7

2.1.1 Observasi aktivitas, Wawancara dan Kuisisioner..... 7

2.1.2 Analisa Penulis..... 30

2.2 Data Sekunder 38

2.2.1 Landasan Teori TA dan data-data pendukung 38

2.2.2 Analisa Penulis..... 54

2.3 Analisa Permasalahan 55

2.4 Alternatif Pemecahan Masalah 57

2.5 *Quality Function Deployment* 58

BAB III KONSEP DESAIN 60

3.1 Kriteria Desain 60

3.2 Konsep Bisnis 62

3.3 Struktur Produk..... 64

3.3.1 *Basic Structure* 64

3.3.2 *Quantified Structure*..... 65

3.4 *Lifestyle* 67

3.5 Tema	68
BAB IV PROSES PERANCANGAN	70
4.1 Sketsa Ide	70
4.2 Alternatif Desain	74
4.3 Studi Ergonomi	76
4.4 Studi Dummy	77
4.5 Studi Material.....	80
4.6 Studi Kontruksi	83
4.7 Studi Warna	84
4.8 Studi <i>Prototype</i>	84
4.9 Studi Biaya.....	87
BAB V ANALISA HASIL RANCANGAN	88
5.1 Final Desain	88
5.1.1 Rendering	88
5.1.2 Ilustrasi Penggunaan Produk.....	93
5.1.3 Review Produk dari User	95
5.2 Spesifikasi	96
5.3 Gambar Teknik	97
5.3.1 Isometri	97
5.3.2 Exploded View.....	98
5.3.3 Gambar Tampak.....	99
5.3.4 Komponen.....	100
5.4 Kesimpulan	101
5.4.1 <i>SWOT Analysis</i>	101
5.4.2 Masalah yang belum terpecahkan	101
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN.....	102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses pemasakan mie ayam.....	8
Gambar 2.2 Gerobak Mie Ayam Gajah Mungkur Wonogiri.....	9
Gambar 2.3 Pengambilan mie.....	10
Gambar 2.4 Pemisahan mie	10
Gambar 2.5 Pengambilan sayuran	11
Gambar 2.6 Memotong sayuran.....	11
Gambar 2.7 Pembersihan mangkuk	12
Gambar 2.8 Pemberian bawang	12
Gambar 2.9 Pemberian kecap asin.....	12
Gambar 2.10 Pemberian minyak.....	13
Gambar 2.11 Pengadukan	13
Gambar 2.12 Pengambilan rebusan mie dan sayuran	13
Gambar 2.13 Pemberian potongan daging	14
Gambar 2.14 Pemberian kecap manis, sambel dan kerupuk	14
Gambar 2.15 Penuangan sabun.....	15
Gambar 2.16 Penyabunan peralatan makan.....	15
Gambar 2.17 Pembilasan peralatan makan	16
Gambar 2.18 Perendaman pertama.....	16
Gambar 2.19 Perendaman kedua	16
Gambar 2.20 Pengeringan peralatan makan	17
Gambar 2.21 Eksperimen pemotongan sayuran	18
Gambar 2.22 Eksperimen pengambilan mie mentah I.....	18
Gambar 2.23 Eksperimen pengambilan mie mentah II.....	18
Gambar 2.24 Eksperimen perebusan mie mentah.....	19
Gambar 2.25 Eksperimen pemberian garam.....	19
Gambar 2.26 Eksperimen pemberian lada	19
Gambar 2.27 Eksperimen pemberian kecap asin.....	20
Gambar 2.28 Eksperimen pengambilan mie	20
Gambar 2.29 Eksperimen perebusan sayuran	20
Gambar 2.30 Eksperimen pemberian daging ayam	21
Gambar 2.31 Eksperimen peletakan wadah daging ayam	21
Gambar 2.32 Eksperimen pemberian bawang	21

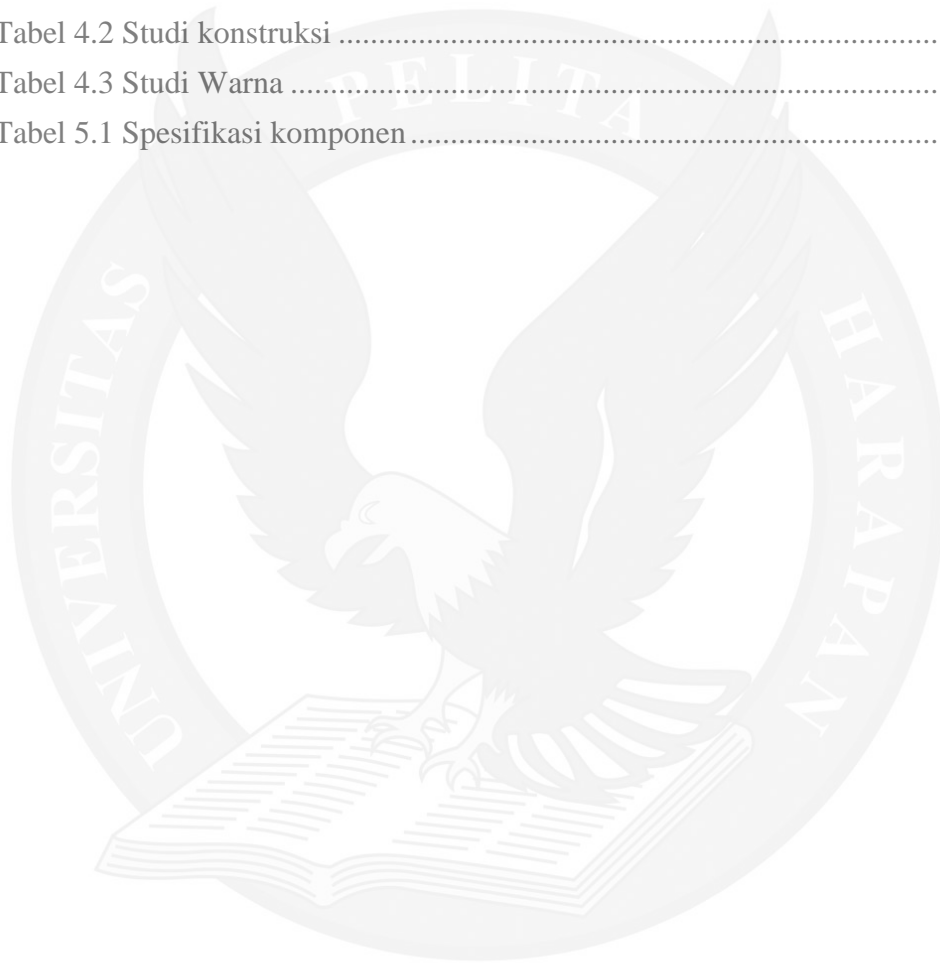
Gambar 2.33 Mie ayam hasil eksperimen.....	22
Gambar 2.34 Penuangan air bilasan.....	22
Gambar 2.35 Pembuangan sisa makanan.....	22
Gambar 2.36 Kantong plastik yang digunakan sebagai pembersih	23
Gambar 2.37 Pembersihan mangkuk dengan kantong plastik	23
Gambar 2.38 Perendaman peralatan makan pada ember 1	23
Gambar 2.39 Pembilasan peralatan makan dengan ember 2 dan direndam.....	24
Gambar 2.40 Penjualan mie ayam samping sekolah citra kasih cimone	25
Gambar 2.41 Penjualan mie ayam di pinggir jalan menteng jakarta	25
Gambar 2.42 Penjualan mie ayam di pinggir jalan gajah mada.....	26
Gambar 2.43 Penjualan mie ayam dengan mobil keliling di Bogor	26
Gambar 2.44 Persentase jenis kelamin koresponden	28
Gambar 2.45 Persentase tempat makan mie ayam.....	28
Gambar 2.46 Persentase porsi mie ayam	29
Gambar 2.47 Persentase alasan kurangnya peminat mie ayam gerobak.....	29
Gambar 2.48 Mangkuk mie dan mangkuk kuah	31
Gambar 2.49 Tempat peralatan makan dan <i>seasoning</i>	31
Gambar 2.50 Kompor gas	32
Gambar 2.51 Tabung gas LPG 3kg.....	32
Gambar 2.52 Tong air	33
Gambar 2.53 Panci kuah	33
Gambar 2.54 Panci rebus mie	34
Gambar 2.55 Saringan mie.....	34
Gambar 2.56 Panci masak air	34
Gambar 2.57 <i>Layout Compartment</i> tampak atas.....	35
Gambar 2.58 <i>Layout Compartment</i> tampak bidang kerja.....	35
Gambar 2.59 Tempat sayuran, kantong plastik, wadah <i>Styrofoam</i> , bawang, dll..	36
Gambar 2.60 Tempat mie mentah dan daging ayam	36
Gambar 2.61 Laci uang dan rokok.....	37
Gambar 2.62 Peralatan cuci yang ideal.....	44
Gambar 2.63 Penuangan sabun cuci pada wadah	44
Gambar 2.64 Pembilasan awal.....	45
Gambar 2.65 Penggosokan sabun dengan spons	45
Gambar 2.66 Pembilasan akhir	45

Gambar 2.67 Perebusan peralatan.....	46
Gambar 2.68 Kayu Solid.....	48
Gambar 2.69 Kayu <i>non-solid</i>	48
Gambar 2.70 Kaca	49
Gambar 2.71 Aluminium	49
Gambar 2.72 Cat Duco	50
Gambar 2.73 Ergonomi Ukuran Perputaran Badan	52
Gambar 2.74 Ergonomi Ukuran Tinggi P50 Pria	52
Gambar 2.75 Ergonomi Ukuran Jangkauan Tangan P50 Pria	53
Gambar 2.76 Genggaman Tangan	53
Gambar 2.77 <i>Mind mapping</i> permasalahan	57
Gambar 3.1 <i>moodboard lifestyle</i>	68
Gambar 3.2 <i>moodboard</i> tema	69
Gambar 4.1 Sketsa ide 1	70
Gambar 4.2 Sketsa ide 2	70
Gambar 4.3 Sketsa ide 3	71
Gambar 4.4 Sketsa ide 4	71
Gambar 4.5 Sketsa ide 5	72
Gambar 4.6 Sketsa ide 6	72
Gambar 4.7 Sketsa ide 7	73
Gambar 4.8 Sketsa ide 8	73
Gambar 4.9 Sketsa ide 9	74
Gambar 4.10 Alternatif desain 1	74
Gambar 4.11 Alternatif desain 2	75
Gambar 4.12 Alternatif desain 3	75
Gambar 4.13 Proses dummy 1	77
Gambar 4.14 Proses dummy 2	78
Gambar 4.15 Proses dummy 3	78
Gambar 4.16 Proses dummy 4	79
Gambar 4.17 Proses dummy 5	79
Gambar 4.18 <i>Polywood</i>	80
Gambar 4.19 Aluminium	81
Gambar 4.20 Kaca	81
Gambar 4.21 Besi.....	82

Gambar 4.22 Proses pembuatan <i>prototype 1</i>	84
Gambar 4.23 Proses pembuatan <i>prototype 2</i>	85
Gambar 4.24 Proses pembuatan <i>prototype 3</i>	85
Gambar 4.25 Proses pembuatan <i>prototype 4</i>	86
Gambar 4.26 <i>Prototype</i> tampak bidang kerja	86
Gambar 4.27 <i>Prototype</i> tampak depan.....	87
Gambar 5.1 Render produk.....	88
Gambar 5.2 Render atap.....	88
Gambar 5.3 Render ventilasi.....	89
Gambar 5.4 Render saringan mie.....	89
Gambar 5.5 Render wastafel.....	90
Gambar 5.6 Render lemari mangkuk	90
Gambar 5.7 Render ventilasi dari bagian dalam	91
Gambar 5.8 Render pintu kompor.....	91
Gambar 5.9 Render pintu lemari.....	92
Gambar 5.10 Render interior	92
Gambar 5.11 Render saat	93
Gambar 5.12 Ilustrasi mendorong gerobak.....	93
Gambar 5.13 Ilustrasi menahan atap gerobak	94
Gambar 5.14 Ilustrasi memasak mie.....	94
Gambar 5.15 Ilustrasi mencuci peralatan makan	95

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Definisi Warna.....	50
Tabel 2.2 Ergonomi <i>User</i>	51
Tabel 2.3 <i>Quality function deployment I</i>	59
Tabel 4.2 Studi konstruksi	83
Tabel 4.3 Studi Warna	84
Tabel 5.1 Spesifikasi komponen.....	96



DAFTAR LAMPIRAN

Kuesioner	A-1
Lembar Asistensi Tugas Akhir Pembimbing 1	B-1
Lembar Asistensi Tugas Akhir Pembimbing 2	B-3

