

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan yang sangat padat mengharuskan untuk bekerja, maka dari itu mulai merasa jenuh sehingga mengalami perilaku berpikir secara berlebihan yang menimbulkan rasa cemas, khawatir dan takut (Dr. Rizal Fadli, 2020). Saat ini sudah zaman modern dimana berbagai aktivitas dikerjakan untuk memenuhi gaya hidup seperti rekreasi yang dilakukan oleh anak-anak dan orang dewasa.

Menurut data yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan RI pada tahun 2018 bahwa cara mengatasi rasa jenuh dengan tenang pikiran dan kembangkan hobi melalui rekreasi piknik, salah satunya yaitu kegiatan kemah bersama teman, keluarga dan kerabat dekat lainnya yang dimana kemah menjadi pilihan tepat karena di ruangan terbuka yaitu alam supaya terhindar dari keramaian dan terlepas dengan sirkulasi udara yang buruk (Dr. Issac Wisfuse; pakar kesehatan masyarakat, *Cornell University*).

Kemah bersama keluarga perlengkapan yang dibawa cukup banyak selama 2 hari, salah satunya membawa makanan mentah: karbohidrat, sayuran, daging ayam atau sapi, lauk pauk, serta olahan siap saji (*frozen food*) dan air mineral, makanan yang dibawa merupakan bekal selama kemah yang sehat sesuai dengan anjuran dari seorang ahli gizi yaitu Dr. Tan Shot Yen, M. Hum., serta perlengkapan makan untuk sekeluarga yang diletakkan di dalam kontainer dibawa terpisah menyebabkan beban berlebih yang dipikul sehingga membutuhkan tempat penyimpanan yang cukup banyak menjadi tidak efisien membawa dan merawatnya karena terpisah-pisah. Kontainer yang dibawa dengan cara di jinjing dengan bobot 8kg kontainer makanan dan minuman tidak menunjukkan letak kenyamanan saat dibawa, serta perlengkapan makan dibawa secara terpisah di kontainer lain. Makanan dan minuman dijadikan satu tempat yang tidak adanya tata letak penyimpanan yang memadai, maka terjadinya kontaminasi makanan yang bahaya

jika masuk ke dalam tubuh bagi kesehatan (WHO, 2008). Kontrol suhu yang tidak memadai dianggap sebagai faktor utama terkait dengan penularan penyakit bawaan makanan (NSW Food Authority, 2013). Makanan mentah dan olahan siap saji yang diletakkan tidak rapih akan mengurangi efisiensi dalam hal umur simpan makanan, keamanan pangan dan kontaminasi makanan yang terjadinya kebersihan makanan terganggu, tergantung pada suhu, kelembapan dan nilai pH lingkungan tempat penyimpanannya (Aslı Uçar, Mustafa Volkan Yilmaz and Funda Pınar Çakıroğlu; *Food Safety – Problem and Solutions*, 2016).

Membawa makanan dan minuman, serta perlengkapan makan saat pergi dengan keluarga untuk rekreasi yang sudah disiapkan dari rumah sudah terbukti dan terjamin tingkat kesehatan, kualitas, kebersihan dan hemat biaya. Berdasarkan permasalahan yang tertera, maka diperlukan desain perlengkapan rekreasi untuk keluarga yang efisien, kebersihan dan kestabilan suhu makanan dan minuman yang terdiri penahan panas dan dingin secara terpisah supaya tidak terjadinya kontaminasi makanan serta dilengkapi perlengkapannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas diperlukan suatu desain produk yang *compact* dan fleksibel untuk dapat memenuhi kebutuhan dalam kegiatan berkemah bersama keluarga dalam membawa perlengkapan makan dan persediaan makanan dan minuman supaya tingkat ketahanan suhu tetap stabil supaya tidak terkontaminasi, kebersihan, keamanan yang terjaga, tata letak yang memadai, perlengkapan makan yang ringkas dan tempat penyimpanan yang lebih efisien.

1.3 Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan desain Tugas Akhir ini untuk memenuhi kebutuhan dalam merancang suatu produk inovasi kemah keluarga dalam kebutuhan membawa makanan dan minuman yang sesuai dengan suhu yang tepat, serta perlengkapan makan yang menunjang proses kemudahan dalam menggunakannya khususnya untuk keluarga.

1.4 Manfaat Perancangan

Hasil perancangan ini diharapkan bermanfaat, diantaranya :

- a. Memudahkan dalam membawa perlengkapan rekreasi
- b. Memudahkan dalam membawa makanan dan minuman
- c. Menjaga tingkat ketahanan suhu makanan dan minuman selama berkemah.
- d. Memudahkan pengguna dalam mengemas semua perlengkapan makanan dan minuman

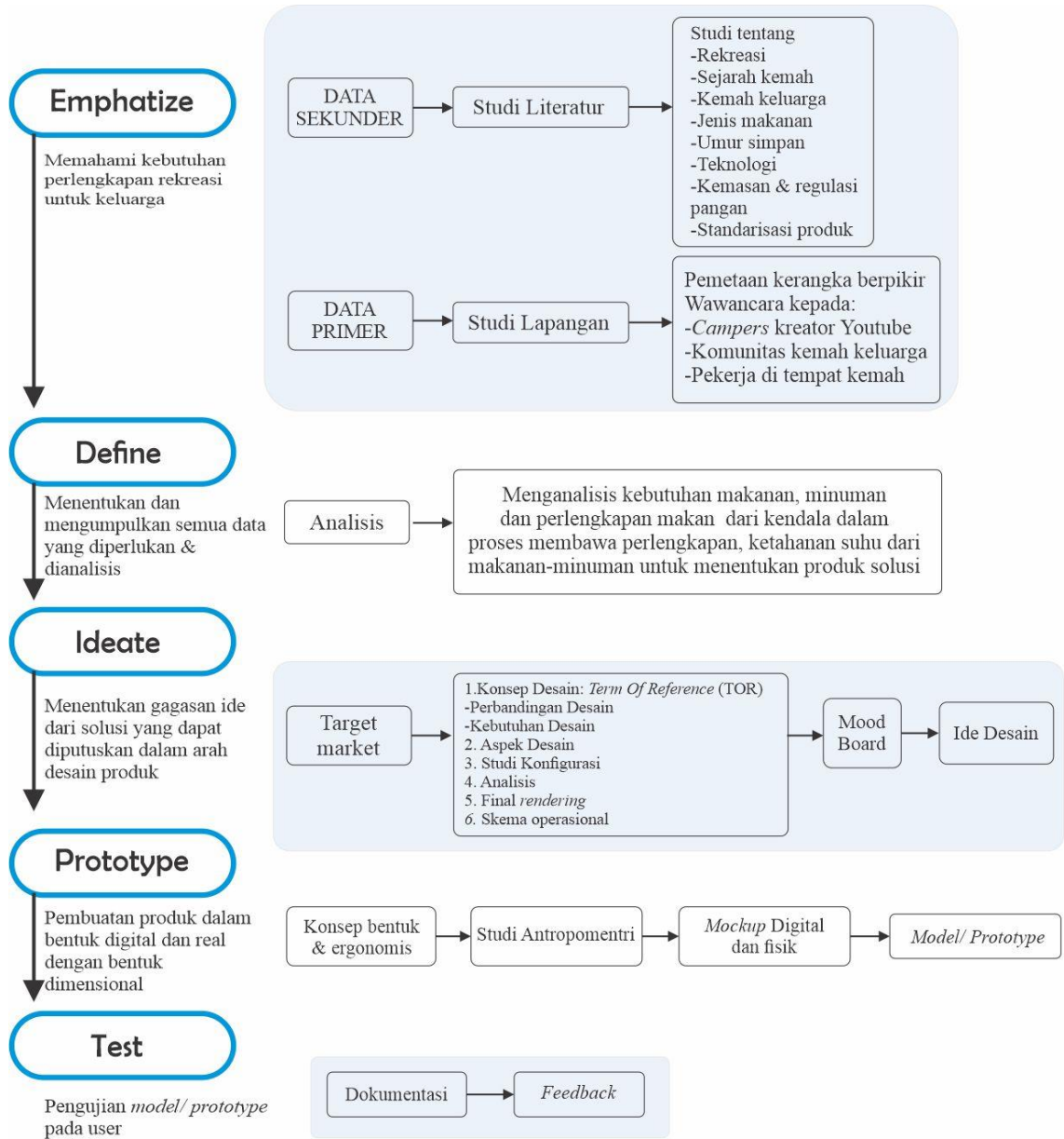
1.5 Batasan Perancangan

Lingkup perancangan desain produk dibatasi, diantaranya :

- a. Desain produk dirancang untuk memenuhi kebutuhan perbekalan makanan dan minuman untuk 4 anggota keluarga, selama 2 hari berkemah.
- b. Untuk menjaga kondisi kesegaran makanan dan minuman akan menerapkan teknologi pengaturan suhu yang efektif.
- c. Produk yang dirancang merupakan produk untuk kebutuhan keluarga berjumlah 4 anggota keluarga.
- d. Fokus perancangan dalam persoalan membawa perlengkapan makan, makanan dan minuman saat di bawa selama rekreasi.
- e. Rentang waktu tempat penyimpanan makanan panas 4-6 jam (dapat bervariasi sesuai pada musim dan suhu diluar ruangan) dan makanan minuman dingin selama 24 jam.
- f. Ketahanan suhu untuk penahan panas mencapai 65-80°C dan penahan dingin mencapai 0-10°C menyesuaikan makanan dan minuman yang dibawa sebelum dimasukkan ke dalam tempat penyimpanan.

1.6 Metode Perancangan

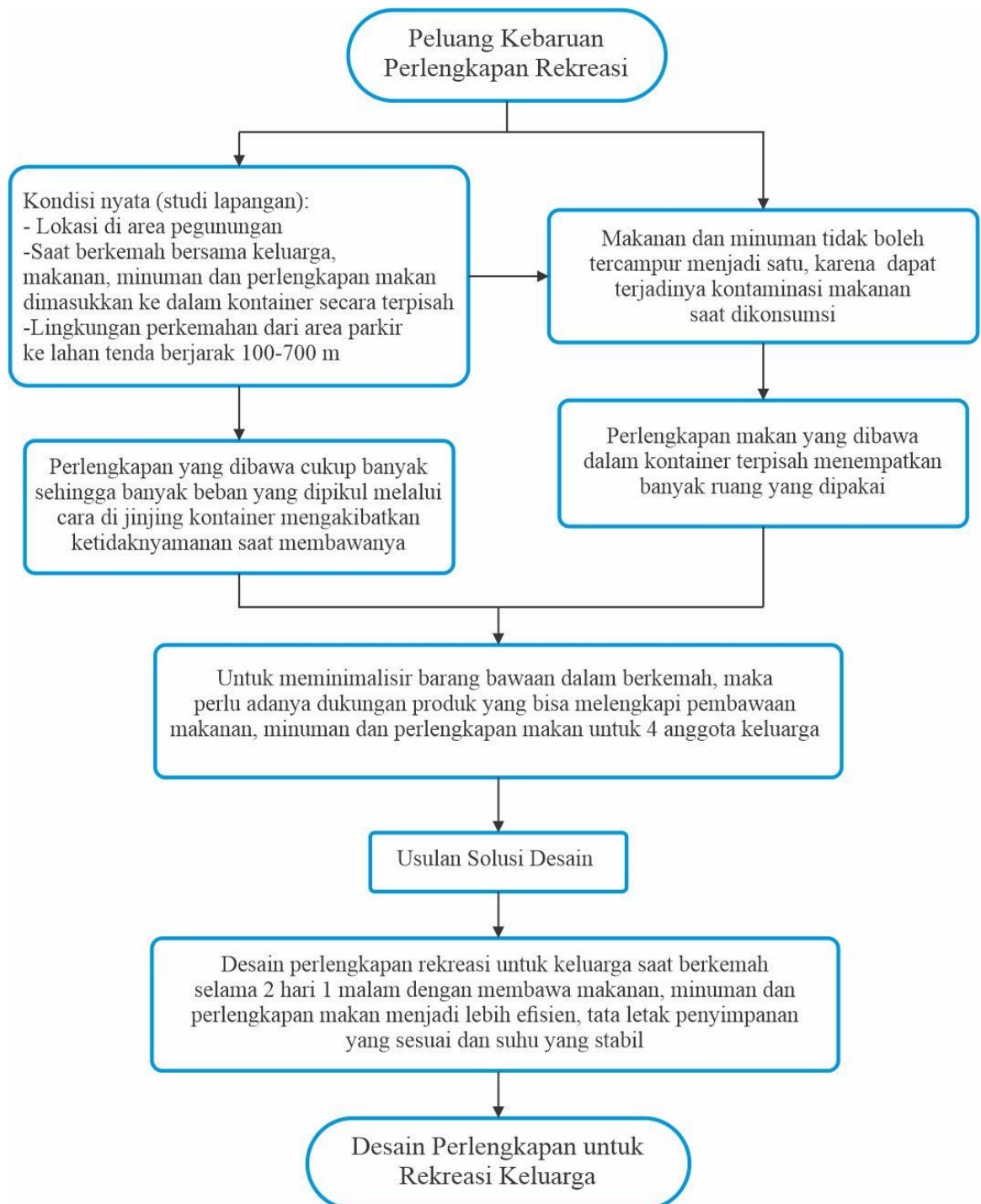
Pendekatan yang dilakukan dalam Tugas Akhir ini adalah pendekatan kualitatif karena perancangan ini merupakan pencarian dan pengumpulan data secara langsung maupun tidak langsung sebagai acuan untuk proses pemecahan masalah. Metode yang digunakan dalam proses desain ialah metode *Design Thinking* yang diuraikan oleh Institut Desain Hasso-Plattner di Stanford (d.school).



Gambar 1. 1 Rancangan Proses Desain

(Sumber: Hasil olahan pribadi)

1.7 Kerangka Berpikir



Gambar 1. 2 Kerangka Berpikir

(Sumber: Hasil olahan pribadi)

1.8 Tahapan Perancangan

Tahapan perancangan yang akan dilakukan secara garis besar adalah sebagai berikut :

- a. Menentukan tema yang berkaitan dengan latar belakang penelitian dalam menjelajahi persoalan yang dianggap berpeluang dalam berkemah bersama keluarga dengan cara membawa perlengkapan makan, makanan dan minuman sesuai dengan sudut pandang desain.
- b. Melakukan studi data literatur sebagai informasi dari berbagai sumber sebagai dasar penelitian untuk mendukung argumen signifikan yang diperoleh dari penelitian.
- c. Melakukan studi data lapangan dengan metode observasi langsung mengenai masalah yang diteliti. Lalu, wawancara dengan narasumber yang sudah menjadi sumber akurat dan terpercaya, serta dokumentasi.
- d. Setelah itu, penyajian data yang dapat dijadikan sebagai suatu kumpulan informasi yang sudah diperinci agar lebih mudah untuk masuk ke tahap perancangan desain.
- e. Pada tahap perancangan konsep desain yang terdapat, seperti batasan desain, pertimbangan desain, kebutuhan desain, aspek desain dan *mood board* yang sesuai dengan desainnya.
- f. Setelah menyusun konsep desain, melakukan studi eksperimen, mulai dari alternatif sketsa, studi model dengan skala dan studi pendukung lainnya sampai pemilihan desain terpilih.
- g. Desain sudah terpilih, dilengkapi dengan gambar tampak 2D, gambar kerja dan presentasi dengan membuat model 3D, serta gambar ilustrasi untuk kebutuhan produksi supaya terlihat informatif.
- h. Melakukan uji *prototype* dengan evaluasi yang sesuai dengan hasil studi penelitian agar produk yang sudah di produksi mendapatkan kualitas yang sesuai dan tidak ada kesalahan yang terjadi jika produknya dipakai dan memudahkan permasalahan yang di alami oleh pengguna.

1.9 Sistematika Penulisan

Penulisan laporan penelitian ini terbagi menjadi lima bab, diantaranya:

- a. Bab 1 berisi tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah, tujuan perancangan, rumusan masalah, manfaat perancangan, batasan perancangan, metode perancangan, kerangka berpikir, tahapan perancangan dan sistematika pembahasan.
- b. Bab 2 berisi tentang tinjauan umum dari studi data literature mengenai persoalan rekreasi piknik, sejarah kemah, manfaat dan kebutuhan berkemah, jenis makanan, umur simpan, teknologi, kemasan dan regulasi pangan, regulasi dan standarisasi tentang produk pangan, serta landasan teori yang menjadi dasar dalam penulisan yang berhubungan dengan perancangan.
- c. Bab 3 berisi tentang studi data lapangan yang dilakukan melalui hasil observasi di Bumi Perkemahan Mandawalangi Cibodas sebagai tempat studi kasus dan hasil wawancara kepada narasumber, konsep desain dan semua aspek desain yang terkait serta analisa data dari permasalahan dalam penelitian untuk mendapatkan alternatif solusi desain yang akan dirancang.
- d. Bab 4 berisi mengenai pembuatan proses desain dari permasalahan yang ada dan dapat dipecahkan dengan solusi desain sehingga memuat perancangan produk yang sesuai.
- e. Bab 5 berisi tentang simpulan serta usulan dan saran yang berkaitan dengan penelitian dan perancangan atas desain yang telah dibuat.