

**PERANCANGAN PERANGKAT MAKAN BERSAMA
BERTOLAK DARI TRADISI BAJAMBA MINANGKABAU**

TUGAS AKHIR

**RAISA SHOFIA
NIM: 131.18.007**



**PROGRAM STUDI DESAIN PRODUK
FAKULTAS TEKNIK DAN DESAIN
INSTITUT TEKNOLOGI SAINS BANDUNGG
BEKASI
FEBRUARI 2023**

**PERANCANGAN PERANGKAT MAKAN BERSAMA
BERTOLAK DARI TRADISI BAJAMBA MINANGKABAU**

TUGAS AKHIR

**RAISA SHOFIA
131.18.007**


Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapat Gelar Sarjana Desain
Pada Program Studi Desain Produk



**PROGRAM STUDI DESAIN PRODUK
FAKULTAS TEKNIK DAN DESAIN
INSTITUT TEKNOLOGI SAINS BANDUNG
BEKASI
FEBRUARI 2023**

HALAMAN PERNYATAAN ORSINILITAS

Tugas akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun di rujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Raisa Shofia
NIM : 131.18.007
Tanda Tangan : 
Tanggal : 9 Februari 2023

LEMBAR PENGESAHAN

PERANCANGAN PERANGKAT MAKAN BERSAMA BERTOLAK DARI TRADISI BAJAMBA MINANGKABAU

TUGAS AKHIR

**RAISA SHOFIA
131.18.007**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Desain
Pada Program Studi Desain Produk

Menyetujui,

Bekasi, 9 Februari 2023

Pembimbing



Wildan Aulia, S.sn., M.Ds.

Mengetahui,

Ketua Program Studi Desain Produk



Ir. Oemar Handoyo, M.Sn.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim.

Alhamdulillah, Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya. Salawat serta salam senantiasa terlimpah curah kepada nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul, “Perancangan Perangkat Makan Bersama Bertolak Dari Tradisi Bajamba Minangkabau” yang disusun untuk memperoleh gelar Sarjana Program Studi Desain Produk, Institut Teknologi Sains Bandung.

Dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis ingin berterima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Wildan Aulia, S.Sn., M.Ds. selaku dosen wali dan dosen pembimbing TA yang dengan sabar selalu memberi arahan dan masukan yang bermanfaat hingga tugas akhir ini selesai serta dukungan dan bantuannya selama masa perkuliahan.
2. Bapak Ir. Oemar Handojo, M.Sn. selaku ketua Prodi Desain Produk, yang telah banyak memberikan bimbingan dan dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Yayasan Eka Tjipta Foundation yang telah memberikan program beasiswa sehingga saya dapat dukungan materiil selama empat tahun atau delapan semester lamanya.
4. Staf produksi Studio Pedamaran, Elina Keramik dan Pak Hadi yang telah membantu penulis dalam proses produksi Tugas Akhir.
5. Seluruh Staff dosen terutama pada program studi Desain Produk yang membimbing selama masa perkuliahan.
6. Bapak (Tonny Kurtis Solihin) dan Mamah (Oom Rohmah Suhaestin) selaku orang tua penulis yang selalu memberikan doa dan semangat sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

7. Iklima Amalia dan suami Fajar Budiyanto, selaku kakak dan kakak ipar penulis yang selalu membantu dalam bentuk moril dan materiil dikehidupan, dimasa perkuliahan, serta dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
8. Nadzar Mujtahidah, Ateung Permana dan Najwa Hapipah selaku adik-adik penulis yang selalu mendoakan yang terbaik untuk kakaknya.
9. Gilang Ramdhani Katulistiwa yang selalu membantu dan memberikan dukungan serta semangat dalam penyusunan tugas akhir ini.
10. Rekan DP 2018 yang berjuang berjuang bersama: Fakhri Rozan Naufal, Adira Raigita Ilaik Sudarnanto, Sayef Ali Furqan, Nuryani dan Linda Damayanti.
11. Rekan PRODESSIO Angkatan 2015, 2016 dan 2017.
12. Rekan penulis selama di Bandung, (Kang Angga, Kang Ojan dan Kang Singgih) yang mengisi hari penulis selama masa pengerjaan Tugas Akhir.
13. Pihak-pihak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu namanya, yang telah memberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan mata kuliah Tugas Akhir ini.

Pada penulisan Tugas Akhir ini penulis mempersembahkan hasil penulisan terbaiknya. Penulis memohon maaf apabila dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini memiliki banyak kekurangan. Semoga laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 9 Februari 2023



Penulis

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMISI**


Sebagai sivitas akademik Institut Teknologi Sains Bandung, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Raisa Shofia
NIM : 131.18.007
Program Studi : Desain Produk
Fakultas : Teknik dan Desain
Jenis Karya : Tugas Akhir

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Institut Teknologi Sains Bandung **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya saya yang berjudul : **Perancangan Perangkat Makan Bersama Bertolak Dari Tradisi Bajamba Minangkabau** Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Institut Teknologi Sains Bandung berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.
Demikian Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Dibuat di : Bandung
Pada Tanggal : 9 Februari 2023

Yang menyatakan


(Raisa Shofia)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Perancangan	3
1.4 Manfaat Perancangan	3
1.5 Asumsi Awal Perancangan	3
1.6 Batasan Perancangan	4
1.7 Metode Perancangan	4
1.8 Kerangka Berpikir	5
1.9 Metode Perancangan	6
1.10 Sistematika Penulisan	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Selintas mengenai Tradisi Minangkabau	7
2.2 Tradisi Bajamba	8
2.3 Aktivitas Tradisi Bajamba	10
BAB 3 DATA LAPANGAN DAN ANALISA DATA	
3.1 Kegiatan Makan Bajamba	12
3.2 Hidangan Bajamba	12
3.3 Peralatan yang biasa digunakan Tradisi Bajamba	14
3.4 Analisa Kebutuhan terhadap Perangkat Makan Bersama	15
3.5 Perangkat Makan yang Digunakan untuk Makan Bajamba	21
3.6 Peluang Penggunaan Desain	22
3.7 Studi Produk Pesaing	22
BAB 4 KONSEP DESAIN	
4.1 Konsep Desain	23
4.2 Term of Reference (TOR)	23

4.3 Image Board.....	25
4.4 Studi Desain	25
4.5 Pengembangan Desain	27
4.6 Argumen Desain Terpilih	28
4.7 Proses Produksi.....	29
4.8 Prototype	31
4.9 Umpan Balik	34

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran	36

DAFTAR PUSTAKA

37

LAMPIRAN.....

38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Tradisi Makan Bajamba	2
Gambar 1.2	Skema Kerangka Berpikir	5
Gambar 1.3	Metode Perancangan	6
Gambar 2.1	Makan Bajamba.....	9
Gambar 2.2	Dalamak.....	10
Gambar 2.3	Tikuluak	11
Gambar 2.4	Baju Kuruang.....	11
Gambar 3.2	Hidangan Bajamba	13
Gambar 3.3	Acara Bajamba Maulid Nabi	13
Gambar 3.4	Dulang	15
Gambar 3.5	Diagram pie chart mengenai kesukaan terhadap masakan padang	16
Gambar 3.6	Diagram pie chart mengenai kegiatan makan masakan Padang.....	16
Gambar 3.7	Diagram pie chart mengenai pengetahuan tradisi Bajamba dan pengalaman makan bersama.....	17
Gambar 3.8	Diagram pie chart mengenai jenis makanan dalam kegiatan makan bersama.....	17
Gambar 3.9	Diagram pie chart mengenai pengalaman makan bersama di satu alas	18
Gambar 3.10	Diagram pie chart mengenai preferensi tempat makan bersama....	18
Gambar 3.11	Diagram pie chart mengenai preferensi momen makan bersama...	19
Gambar 3.12	Diagram pie chart mengenai preferensi momen makan bersama ..	19
Gambar 3.13	Diagram pie chart mengenai preferensi konsep makan bersama ..	20
Gambar 3.14	Diagram pie chart mengenai preferensi konsep makan bersama ..	20
Gambar 4.1	Skema konsep 5W+1H	22
Gambar 4.2	Image board	24
Gambar 4.3	Ekstraksi Visual	26
Gambar 4.4	Terapan Unsur Visual	26
Gambar 4.5	Alternatif Desain	27
Gambar 4.6	Desain Terpilih	28
Gambar 4.7	Piring	31
Gambar 4.8	Piring Kuah (berlidah).....	32
Gambar 4.9	Detail Motif dan Aksen	32
Gambar 4.10	Delapan Set Piring Dan Piring Kuah (berlidah).....	33
Gambar 4.11	Piring Besar/dulang	33
Gambar 4.12	Keretakan yang terjadi pada piring besar saat proses produksi.....	34
Gambar 4.13	Ilustrasi penggunaan produk.....	35

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Perangkat Makan yang digunakan untuk Makan Bajamba	21
Tabel 3.2	Komparasi Produk Pesaing.....	22
Tabel 4.1	Proses Produksi	29