

## PERANCANGAN FURNITUR DAPUR UNTUK MEMBUAT KUE DENGAN KONSEP MODULAR STUDI KASUS PEMBUAT KUE SKALA RUMAHAN

AVELIANI VALENTINE WIDHIYANTO

Desain dan Manajemen Produk / Fakultas Teknik

lianyve@gmail.com

**Abstrak** - Kemudahan untuk membuat kue membuat usaha ini meningkat setiap tahunnya. Para pembuat kue tersebut berasal dari kalangan menengah dan tempat yang mereka gunakan untuk membuat kue adalah dapur mereka yang digunakan sehari - hari. Adapun masalah yang dialami para pembuat kue ini adalah dapur yang kecil dan perabotan yang kurang memadai sehingga alat dan bahan untuk memproduksi kue tempatnya terpisah - pisah dan mengakibatkan banyak waktu terbuang hanya untuk mempersiapkan alat dan bahan.

Metode penelitian yang dilakukan adalah metode kualitatif. Melalui penelitian yang dilakukan, diketahui jika para pembuat kue tersebut menambahkan meja kerja dan lemari penyimpanan secara terpisah. Dapur mereka berukuran  $\pm 13.5 \text{ m}^2$  dengan *layout* dapur yang berbeda - beda. Namun sebagian besar alat dan bahan yang digunakan memiliki jumlah dan ukuran yang sama.

Dari hasil penelitian, akan dirancang satu set furnitur dapur khusus untuk membuat kue, yang terdiri dari meja kerja, lemari penyimpanan, dan sebuah tempat duduk. Dengan adanya tempat khusus untuk alat dan bahan yang tersusun secara teratur, para pembuat kue skala rumahan dapat melakukan proses pembuatan kue dengan lebih nyaman, teratur serta menghemat tempat dan waktu dalam proses persiapan alat dan bahan yang akan digunakan.

Namun furnitur ini belum dapat diaplikasikan di semua tipe dapur. Selain itu perlu ada perbaikan pada bentuk sehingga tidak terkesan kaku dan kuno.

**Kata kunci** : *Furnitur Dapur, Membuat Kue, Perabotan*

**Abstract** - *The easiness to make a cake, makes this effort increase every year. The bakers were come from middle class and they use the same kitchen to make a cake and cook their usuall daily food. The main problem that they experienced is a small kitchen and an inadequate furnishings so that tools and materials that used in cake making process was place apart to other room, and it waste much of their time just to prepare the tools and materials.*

*The research methods that being used is qualitative methods. Through the research, noted that the bakers place a worktable and cabinet separately in addition. Their kitchen dimension is about  $13.5 \text{ m}^2$  with different kitchen layout for every bakers. But the overall number and size of tools and materials that being used are almost the same.*

*From the research, there will be a set of kitchen furniture that designed to specifically cover all the process to make the cake, which consists of a worktable, cabinet and a place to sit. By having a spesific desk to place all the tools and materials, and being arranged on a regular basis, the home-*

*based bakers can do the process of making a cake with more comfortable, organized and save more places and time for the process of preparation tools and materials.*

*However, this furniture has yet to be applied in all types of kitchens. In addition there needs to be improvements on the form so that it does not seem stiff and old-fashioned.*

**Keywords:** *Kitchen Furniture, Cake Making, Furniture*

## **PENDAHULUAN**

Bisnis kue *homemade* memang tak ada habisnya. Setiap saat muncul jenis - jenis roti dan kue baru. Bisnis ini makin merambah di kalangan ibu - ibu rumah tangga yang gemar membuat kue. (Sumber : <https://jpkarya.com/>, diakses : 25 Agustus 2014). Pertumbuhan usaha pembuatan patiseri mencapai 7% - 10% tiap tahunnya. Hingga kini sudah ada 1000 usaha yang terdaftar oleh Asosiasi Pengusaha *Bakery* Indonesia (APEBI), jumlah ini belum termasuk usaha kue kecil lainnya.

Kemunculan mereka didorong oleh meningkatnya konsumsi kue masyarakat serta mudahnya memproduksi dan menjual kue tersebut. Selain itu usaha ini juga digemari oleh ibu - ibu rumah tangga karena dapat dimulai dan dijalankan dengan modal yang relatif terjangkau. Bisnis kue bisa dijalankan dan dikerjakan dirumah, sangat cocok untuk para ibu rumah tangga yang sedang mencari usaha sampingan rumahan. (Sumber : <http://usahakecilku.com>, diakses : 17 Oktober 2014). Mereka menjalankan usaha ini untuk menambah penghasilan. Mereka berasal dari kalangan menengah dengan penghasilan yang tidak terlalu besar, sehingga belum memiliki badan usaha seperti UKM ataupun *home industry*.

Berdasarkan observasi yang dilakukan penulis di area kerja pembuat kue skala rumahan, semua proses pembuatan kue yang akan mereka jual dilakukan di dapur. Selain digunakan untuk memproduksi kue yang akan dijual, dapur mereka juga digunakan untuk memasak makanan yang dimakan sehari - hari. Kendala yang mereka miliki adalah dapur yang relatif kecil ( $\pm 13.5 \text{ m}^2$ ) dan perabotan dapur (*storage*) yang sudah permanen sehingga tidak dapat dipindah ataupun diperbesar sehingga hanya dapat menambah perabotan baru yang tidak permanen. Selain itu perabotan tersebut luasan luarnya besar namun kapasitas muat barangnya kecil. Sekat permanen yang terbuat dari semen tersebut sangat tebal sehingga hanya alat dan bahan untuk memasak makanan sehari - hari saja yang mampu ditampung, sedangkan alat bahan untuk produksi kue diletakkan di ruangan yang berbeda.

Karena letak alat dan bahan yang berjauhan, proses produksi kue menjadi semakin rumit. Mereka harus bolak - balik untuk mengambil bahan dan alat tersebut dan karena banyak peralatan yang diletakan sembarangan sehingga seringkali banyak yang hilang sehingga membuat waktu proses pembuatan kue menjadi lebih lama karena harus mencari alat tersebut. Meja kerja mereka juga digunakan sebagai tempat untuk meletakkan alat dan bahan sehingga jika akan memakai meja tersebut harus memindahkan dan membersihkannya terlebih dahulu.

Maka dari itu, diperlukan sebuah perabotan yang dapat menyimpan baik alat dan bahan yang akan digunakan untuk membuat kue serta sebagai tempat kerja mereka. Perabotan yang diperlukan haruslah sesuai dengan kebutuhan pengguna dan pas dengan ukuran sisa ruangan yang sempit. Dengan begitu kinerja pembuat kue akan lebih maksimal dan tidak akan membuang - buang waktu karena alat dan bahan telah tertata dengan baik dan mudah untuk diambil.

Dari latar belakang permasalahan, didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Usaha pembuatan patiseri meningkat tiap tahunnya.
2. Dapur pembuat kue atau *pastry* skala rumahan yang relatif kecil ( $\pm 13.5 \text{ m}^2$ ).
3. Perabotan (*storage*) yang sudah ada luasan luarnya besar namun bagian dalamnya sempit sehingga kapasitas untuk memuat barang menjadi sedikit.
4. Meja kerja dan lemari penyimpanan yang ada saat ini digunakan untuk menyimpan peralatan dan bahan memasak makanan sehari - hari dan memproduksi kue.
5. Alat dan bahan untuk memproduksi kue tempatnya terpisah - pisah sehingga banyak waktu terbuang hanya untuk mempersiapkan alat dan bahan, jika akan digunakan meja kerja maka harus dipindahkan dan dibersihkan terlebih dahulu.

Dari poin rumusan masalah di atas, maka muncullah pertanyaan penelitian :

Bagaimana merancang furnitur dapur yang dapat digunakan untuk kegiatan memproduksi kue untuk dijual dan memasak makanan sehari - hari pada hunian dengan dapur yang memiliki ukuran terbatas?

Tujuan dari penelitian ini adalah merancang furnitur dapur yang dapat digunakan untuk kegiatan membuat kue skala rumahan pada hunian dengan dapur yang memiliki ukuran terbatas yaitu  $\pm 13.5 \text{ m}^2$ .

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- a. Manfaat Teoritis : Menambah wawasan baru mengenai furnitur untuk pembuat kue skala rumahan dengan dapur yang relatif sempit
- b. Manfaat Praktis : Dapat membuat pengguna merasa nyaman saat bekerja didapur dan dapat menghemat waktu serta lebih praktis dalam menyimpan bahan dan alat membuat kue. Dapat membantu desainer lain untuk melanjutkan penelitian ini, dapat mengetahui secara langsung dan lebih dalam tentang masalah dari perabotan yang sudah ada dan digunakan untuk ruang yang relatif kecil. Dapat menjadi penghasilan tambahan dan dapat diproduksi secara massal.

### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian utama yang digunakan adalah metode kualitatif. Pengumpulan data yang dilakukan meliputi *In-Depth Interview* dengan pembuat kue skala rumahan, dilanjutkan dengan mengobservasi desain *kitchen set* dari dapur yang relatif kecil serta melakukan studi kegiatan dengan melakukan proses pembuatan kue secara langsung untuk mengetahui kesulitan yang dialami saat membuat kue.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sampel : Penelitian dilakukan kepada 3 orang pembuat kue skala rumahan

**Tabel 1. Layout Dapur**

<b>Dapur Ibu Agung</b>	<b>Dapur Ibu Henny</b>	<b>Dapur Ibu Liana</b>










Ibu Agung Bentuk dapur U - Bagian rak piring, <i>sink</i> , dan kompor merupakan bagian yang paten sedangkan yang lain dapat dipindahkan	Ibu Henny Bentuk Dapur L + <i>Island</i> - Bagian yang paten hanya kompor, <i>sink</i> , dan rak piring	Ibu Liana Bentuk Dapur <i>Single Line</i> dan L + <i>Island</i> - Bagian yang paten adalah kompor dan <i>sink</i>
--	---	---



(Sumber : Penulis)

Melalui pemetaan *layout* dapur pembuat rumah kue, dapat diketahui jika ada beberapa bagian dapur yang sudah paten dan ada pula yang masih dapat dipindahkan. Ada beberapa tempat kerja yang letaknya sangat berdekatan dengan benda lain sehingga mengganggu dan mengurangi keleluasaan kerja. Kebanyakan bagian yang sudah paten adalah tempat kompor, *sink*, dan sebagian kecil lemari penyimpanan.

Observasi ini dilakukan untuk mengetahui jumlah dan ukuran dari alat dan bahan yang sering digunakan oleh pembuat kue skala rumahan.

**Tabel 2. Jumlah Alat, Bahan, dan Ukurannya**

Gambar	Nama Benda	Jumlah Terbanyak
 <p><i>Plastic Container</i> (11 pcs, ±30 cm)</p>	 <p>Loyang (27 pcs, ±30 cm)</p>	 <p><i>Cheese Gratters</i> (3 pcs, 21 cm)                      Spatula (5 pcs, 21 cm)                      Pisau (5 pcs, 32cm)  <i>Cake Holder</i> (2 pcs, 22 cm)</p>
 <p>Timbangan (2 pcs, 35 cm)</p>	 <p>Mentega 1 <i>pack</i> (5 - 10 kg)</p>	 <p>Telur (±2 <i>egg tray</i>)</p>
 <p><i>Hand Mixer</i> (2 pcs, ±16 x 20(cm))</p>	 <p>Tepung (±5 kg)</p>	 <p>Gula (4 kg)</p>

 <p>Baskom (6 pcs, <math>\varnothing</math>30 cm) Panci (3 pcs, 32 cm)</p>	 <p>Bahan Campuran Kue dalam Kemasan Botol (&gt; 20 pcs, 20 cm)</p>
---	---

(Sumber : Penulis)

Responden diminta untuk membuat satu jenis kue yang sama, yaitu *sponge cake*.

**Tabel 3. Kegiatan dan Masalah di Dapur**

No.	Kegiatan		Masalah	Keterangan	
1	Menyiapkan Alat dan Bahan	Menimbang Bahan Mentah	Terigu	√	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terigu diletakkan di ruangan berbeda dan masih berada di dalam karung</li> <li>• Tempat terigu ditumpuk dengan barang lain</li> </ul>
			Telur	-	
			Mentega	√	• Tempat mentega di tumpuk dengan benda lain
			Gula	-	
		Mengambil Wadah	Tempat Mencampur Bahan	√	• Baskon, mangkok, loyang, atau wadah lain diletakkan di dalam lemari dan tertumpuk benda lain
			Loyang	√	
		Mengambil Alat Peracik	<i>Hand Mixer</i>	√	• Mata pengocok terselip di tempat lain
			Spatula	-	
Menyiapkan Alat Lain	Menyiapkan Kertas Roti	√	• Kertas roti diletakkan di ruangan lain		
2	Proses Pembuatan	Meletakkan Oven ke Atas Kompor	√	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven berada di ruangan lain</li> <li>• Saat akan menaikan kompor, jalan terhalang oleh alat dan bahan yang disediakan</li> <li>• Kompor berdekatan dengan tempat penyimpanan alat lain sehingga sulit menaikan oven</li> </ul>	
		Menyalakan Kompor	√		
		Mencampurkan adonan	√	• Keterbatasan meja kerja	
Proses Pematangan Kue					
3	Proses Pendinginan Kue	Mengeluarkan Loyang dari Oven	√	• Loyang diletakkan di lantai karena meja penuh dan tidak tahan panas	

(Sumber : Penulis)

Waktu yang dibutuhkan untuk proses pembuatan satu *sponge cake* ini adalah 1 jam 45 menit.

**Sintesa Keseluruhan** - Berdasarkan hasil wawancara dan observasi lingkungan kerja yang telah dilakukan kepada tiga orang responden, diketahui bahwa bentuk dapur yang dimiliki tiap responden berbeda - beda. Responden menambahkan perabotan tambahan seperti meja ataupun lemari penyimpanan ke dalam dapur.

Namun bukannya malah membantu kinerja mereka, perabotan tersebut malah tidak difungsikan secara maksimal. Beberapa bahan yang sering digunakan untuk membuat kue malah diletakkan di ruangan yang berbeda, dan ditumpuk dengan benda yang lain. Alat - alat yang digunakan diletakkan sembarangan sehingga alat tersebut sering hilang. Bagian terpenting dapur seperti kompor dan *sink* jalannya terhalang oleh benda - benda yang tidak dapat dimasukkan ke dalam lemari penyimpanan. Hal ini mengakibatkan terhambatnya aktivitas membuat kue.

Perlu ada kedekatan dan kemudahan dalam menjangkau alat dan bahan yang sering digunakan untuk membuat kue. Dengan begitu responden tidak perlu bolak - balik ke ruangan lain untuk mengambil bahan yang kurang. Selain itu sebagian besar responden menggunakan desain minimalis dengan warna kombinasi gelap dan cerah pada *kitchen set* mereka karena sesuai dengan desain interior dan tidak mudah terlihat kotor.

**Proses Desain** - Hasil desain didapatkan melalui pertimbangan aspek - aspek yang berhubungan dengan produk yang akan dirancang.

**Tabel 5. Aspek Desain**

Aspek Teknis	Aspek Kegiatan, Aspek Fungsi, Aspek Ergonomi, Aspek Operasional, Aspek Konfigurasi, Aspek Antropometri, Aspek Keamanan, Aspek Konstruksi, Aspek Material, Aspek Produksi, Aspek Pengguna, Aspek Sosial Budaya
Aspek Rupa	Aspek Bentuk, Aspek Tekstur, Aspek Komposisi Material, Aspek Warna

(Sumber : Penulis)

**Konsep Desain** - Kata kunci yang digunakan dalam perancangan dan pengembangan furnitur dapur ini adalah "*Well Organized and Efficient Modular Work Table and Cabinets*".

- *Well Organized and Efficient* : perabotan ini akan mengcover lemari dan penyimpanan sehingga dapat lebih hemat tempat dan waktu. Selain itu akan ada lemari/rak penyimpanan sesuai dengan alat dan bahan yang sering digunakan untuk membuat kue.

- *Modular* : perabotan yang akan dirancang akan terdiri dari 3 bagian yang saling melengkapi satu sama lain dan memiliki fungsi yang sama. Modul juga dapat ditambah sesuai dengan kebutuhan pengguna.

- *Work Table and Cabinets* : perabotan yang akan dirancang akan terdiri dari 1 meja kerja dan 1 lemari penyimpanan serta 1 kursi yang dapat dijadikan lemari penyimpanan.

Nama / Sebutan : Furnitur dapur untuk membuat kue studi kasus pembuat kue skala rumahan / Bécora

Fungsi : Sebagai meja kerja dan lemari penyimpanan alat serta bahan untuk membuat kue

Klasifikasi Produk : *Storage Furniture* (perabot/alat - alat penyimpanan)

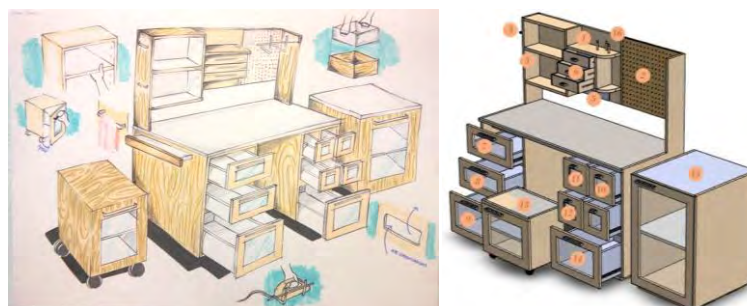
### Alternatif Desain, Final desain, 3D Rendering



**Gambar 1. 3 Alternatif Deain dan Studi Model**

(Sumber : Penulis)

Setelah *In-Depth Interview*, didapat desain akhir yang diwujudkan dalam bentuk *prototype*. Di bawah ini akan disajikan gambar dari *Rendering Fotorealis* dan 3D rendering, kemudian dilanjutkan dengan foto produk jadi.







**Gambar 4. Render Fotorealis dan 3D Rendering**

(Sumber : Penulis)



**Tabel IV.14. Hasil Produk Jadi**

			
<i>Bécora Full Set</i>	<i>Work Table and Cabinets</i>	<i>Rolling Cabinet Seat</i>	<i>Cabinet</i>

(Sumber : Penulis)

## SWOT

- **Strength**

1. Digunakan khusus untuk membuat kue dan operasional yang mudah untuk setiap bagian furnitur
2. Lebih menghemat tempat karena lemari penyimpanan dan meja kerja dijadikan satu dan bagian - bagiannya mudah dibersihkan
3. Konfigurasi rak dan laci yang teratur, dan bagian dalamnya dapat dilepas pasang, selain itu bagian atas *worktable* dan kabinet tahan panas
4. Terdapat stop kontak di bagian bawah kanan meja kerja untuk mengantisipasi tertutupnya stop kontak
5. Mempercepat waktu persiapan dan pengerjaan pembuatan kue hingga 25%

- **Weakness**

1. Perabotan memiliki bobot yang berat sehingga sulit untuk dipindahkan
2. Tidak dapat diaplikasikan di semua tipe dapur dan ukuran dapur. Ukuran dapur minimal  $\pm 13.5 \text{ m}^2$  dengan dimensi 2.75m x 4.5m.

- **Opportunity**

1. Semakin banyak pembuat kue skala rumahan yang muncul dan kebutuhan akan perabotan yang makin meningkat
2. Belum banyak produk eksisting yang meja kerja dan lemari penyimpanannya dijadikan satu

- **Threat**

1. Adanya produk meja/lemari yang difungsikan sebagai *worktable* untuk membuat kue
2. Perabotan dapat ditiru oleh pengrajin furnitur yang lain

## **STPD**

### **• Segmentation**

1. Demografis : Wanita, berusia 25 - 50 tahun, Ibu rumah tangga, wiraswasta dengan penghasilan antara Rp 700.000,00 - Rp 6.000.000
2. Geografis : Kota - kota di Indonesia seperti Madiun, Jombang, Surabaya, Jogjakarta, Bondowoso, dll
3. Psikografis : SES : *Lower - Middle Class (B) to Lower - Upper Class (A)*
  - a) Gaya Hidup : Orang yang memiliki masalah di dapurnya dalam ukuran tempat penyimpanan dan ukuran meja kerja, orang yang suka membuat kue

### **• Targeting**

1. Demografis : Wanita, berusia 30 - 45 tahun, pembuat kue skala rumahan dengan penghasilan antara Rp 2.000.000,00 - Rp 4.000.000,00
2. Geografis : Seluruh kota besar di Jawa dan sekitarnya
3. Psikografis : SES : *Middle Class (B+)*
  - a) Gaya Hidup : Pembuat kue skala rumahan yang memiliki masalah di dapurnya dalam ukuran tempat penyimpanan dan ukuran meja kerja

### **• Positioning**

Produk diposisikan sebagai furnitur dapur untuk membuat kue yang memiliki konfigurasi yang baik dan efisien sehingga semua bahan dan alat telah tersedia, teratur dan nyaman digunakan. *Tagline* dari produk ini adalah “*Enjoy Baking Time*”. Aktivitas membuat kue diharapkan dapat menjadi lebih mudah dan menghemat waktu bagi para pembuat kue. Produk yang nyaman, menarik, teratur, dan aman sangat mendukung berjalannya aktivitas pembuatan kue.

### **• Differentiation**

Diferensiasi dari produk yang membedakan dengan produk lain adalah:

- Memiliki tempat duduk yang sekaligus digunakan sebagai lemari penyimpanan
- Rak dapat *diadjust* ketinggiannya dan dilengkapi dengan *hanger spot* yang dapat dipindah - pindah untuk spatula dan alat lain dan dapat dipindah - pindahkan
- Memiliki rak khusus untuk telur, terigu, gula, dan mentega yang bagian dalamnya dapat dilepas pasang
- Konfigurasi laci dan rak yang sesuai dengan frekuensi pemakaian alat dan bahan sehingga memudahkan pembuat kue untuk mengambil alat dan bahan tersebut

- Memiliki rak untuk buku dan *book holder*, *magnet spot* untuk menempelkan resep atau daftar pesanan, *mixer hanger* untuk meletakkan *mixer* dan terdapat *stopcontact* dan kabel di bagian samping kanan meja kerja

#### 4P

##### • **Product (Produk)**

- a) *Core Benefit* : untuk menampung semua alat dan bahan pembuatan kue serta mendukung aktivitas pembuatan kue sehingga lebih teratur dan dapat menghemat waktu serta tempat penyimpanan dalam proses pembuatan kue.
- b) *Actual Product*, produk dilengkapi dengan beberapa fitur, yaitu:
  - *Hanger spot* : tempat untuk menggantungkan alat - alat kecil, penggantung dapat dipindah maupun ditambahkan sesuai kebutuhan pengguna.
  - *Magnet spot* : untuk menempelkan pesanan atau resep - resep kecil menggunakan magnet.
  - *Book holder* : bagian rak untuk menahan buku agar tetap berdiri dan terbuka.
  - *Rolling cabinet seat* : lemari penyimpanan sekaligus tempat duduk.
  - *Rolling Rack* : rak tambahan yang dapat ditarik keluar dan terdapat di bagian samping kanan meja kerja
  - *Adjustable Rack* : rak yang tidak dipasang secara permanen pada produk sehingga dapat di pindah - pindahkan sesuai dengan kebutuhan pengguna.

*Brand name* yang dipilih untuk produk adalah "*Bécora*". *Bécora* merupakan singkatan dari *baking and well organized*, yang merupakan konsep dari produk ini. Dari hasil pengembangan logo tersebut didapatkan desain logo final sebagai berikut:



**Gambar 5. Desain Logo Terpilih**

(Sumber: Penulis)

##### c) *Augmented Product*

Terdapat garansi selama 1 bulan untuk fitur pelengkap seperti, rel laci, stop kontak, dan kunci laci. Dijual pula beberapa *spare part* produk secara terpisah,

seperti *hanging rack* beserta *hangernya*, *magnet spot*, *inner rack*, beserta laci, rak, dan *adjustable rack*. Untuk setiap pembelian, akan diberikan *delivery service* (biaya ditanggung oleh pembeli). Saat pengiriman, produk akan di lapisi dengan *bubble wrap*, dan bagian tepi - tepinya akan dilapisi dengan *cardboard*. Untuk pengiriman dalam pulau, akan dikirim menggunakan mobil *pick up*. Untuk pengiriman ke luar pulau, akan tetap menggunakan mobil *pick up* dan untuk penyeberangannya akan menggunakan kapal.

- **Price (Harga)**

- a) *Market penetration pricing strategy*, adalah strategi di mana harga yang digunakan ketika awal memasuki pasar tidak terlalu tinggi.
- b) *Price adjustment strategy*, yaitu dengan memberikan *discount* atau potongan harga dalam event-event tertentu, misalnya pameran atau *workshop*.
- c) *Psychological pricing*, yaitu dengan menampilkan nominal harga yang dapat mempengaruhi psikologi calon konsumen yang melihatnya. Contohnya seperti Rp 299.999,00, Rp 999.999,00, dan sebagainya.

- **Place (Tempat)**

Penjualan dilakukan di tempat - tempat yang berhubungan dengan proses pembuatan kue ataupun di toko yang menjual furnitur, seperti misalnya toko - toko perlengkapan untuk membuat kue, toko *kitchen set*, toko mebel, dan juga toko - toko yang menjual aneka *home appliance*, seperti misalnya Informa, Toeng Market, UFO, dll. Penjualan secara *online* juga diharapkan mampu meningkatkan permintaan dilihat dari tingginya penggunaan internet saat ini.

- **Promotion (Promosi)**

- a) *Advertising*

- 1) Brosur : Dengan brosur, calon konsumen dapat mengetahui kelebihan-kelebihan dan fitur-fitur produk. Brosur akan dibagikan saat pameran dan *workshop*. Calon pembeli dapat mengambil brosur tersebut di *booth Bécora*. Brosur akan berukuran A4 dan terdiri dari bagian dalam dan bagian luar.



**Gambar 6. Brosur**

Keterangan : Bagian dalam (kiri) dan bagian luar (kanan)

(Sumber : Penulis)

- 2) *Flyer* : Digunakan untuk memberi informasi tentang waktu dan tempat *launching*. *Flyer* akan disebar di jalan - jalan di sekitar area pameran pada hari sebelum pameran dan selama pameran berlangsung.



**Gambar 7. Flyer**

(Sumber : Penulis)

- 3) *X-Banner*

*X-banner* berisi informasi produk secara singkat sehingga pengunjung dapat mengetahui produk secara garis besar sebelum memutuskan untuk mendatangi stand produk tersebut. *X-banner* ini akan diletakkan di sebelah *booth* dan di dekat pintu masuk lokasi pameran.

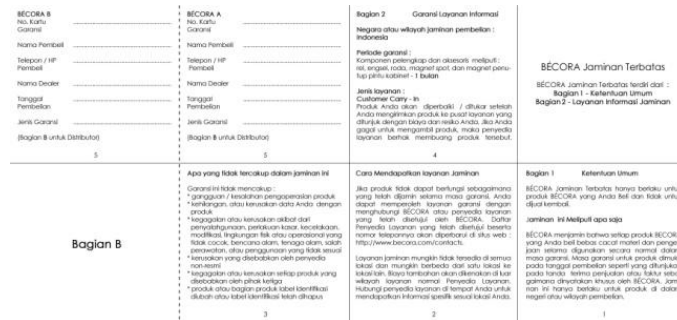


**Gambar IV.32. X-Banner**

(Sumber : Penulis)

#### 4) Kartu Garansi

Selain sebagai proteksi produk, juga sebagai media promosi dan menjadi bagian dari *CPM (Customer Relationship Management)*. Dengan adanya kartu garansi, konsumen akan menjadi lebih percaya kepada produsen. Kartu garansi akan terdiri dari 2 sisi, satu sisi untuk pembeli, dan satu sisi akan dibawa oleh penjual.



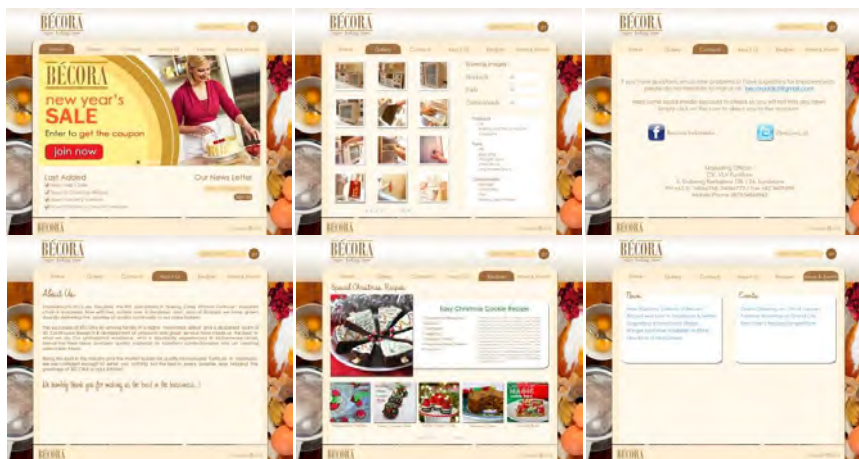
**Gambar IV.33. Kartu Garansi**

Keterangan : Bagian luar (atas) dan bagian dalam (bawah)

(Sumber : Penulis)

#### 5) Jejaring sosial

Banyaknya pengguna internet membuat pengguna media sosial juga menjadi semakin banyak. Media sosial adalah media yang sedang populer saat ini. Media ini memiliki biaya yang sangat terjangkau untuk promosi namun tetap dapat menjangkau banyak kalangan.



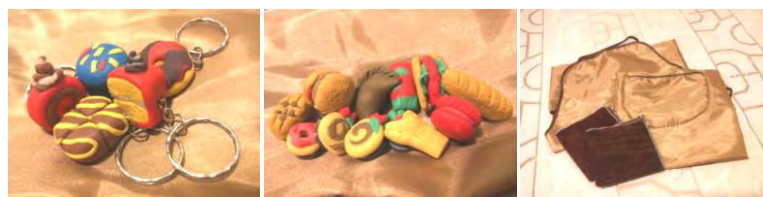
**Gambar IV.34. Layout Website**

(Sumber : Penulis)

Promosi melalui jejaring sosial seperti *Facebook, Twitter, Website*, diharapkan dapat meningkatkan *awareness* dan menarik perhatian masyarakat.

#### 6) *Merchandise*

*Merchandise* yang diberikan untuk setiap pembelian produk ini adalah satu set perlengkapan pakaian memasak yang berupa *apron*, sarung tangan, serbet, dan magnet untuk *magnet spot*. *Merchandise* berupa tempat *tissue*, stiker, dan gantungan kunci akan diberikan sebagai hadiah saat *workshop* atau saat acara - acara tertentu. Pada saat pameran, magnet akan dibagikan untuk pengunjung yang mendatangi *booth Bécora*.



**Gambar IV.36. Merchandise**

Keterangan : (Dari kiri ke kanan) Gantungan Kunci, Magnet, Apron dan Lap (bawah)

(Sumber : Penulis)

#### b) *Sales Promotion*

Strategi lain yang dapat digunakan untuk mempromosikan produk ini adalah *sales promotion*. *Sales promotion* dapat dilakukan dengan memberikan demonstrasi penggunaan produk dan juga potongan harga pada *event* tertentu.

### ***LAUNCHING PRODUCT***

Pemberitahuan mengenai produk *launching* dilakukan dengan menyebarkan *flyer* dan brosur ke beberapa tempat yang telah ditentukan, dan juga melalui *social network service* yang telah dibuat oleh Becora.

Produk *launching kitchenware set* Becora ini akan dilakukan pada saat pameran *Furniture & Wood Machinery "IFMAC"* yang akan dilaksanakan pada bulan September 2015. Pameran ini merupakan salah satu acara yang mendapat dukungan dari badan pemerintah, dimana acara tahunan tersebut cukup banyak diminati mengingat lokasi yang selalu digunakan adalah JIExpo Jakarta yang memiliki lokasi strategis yakni pada kawasan keluar masuk kendaraan dari luar kota Jakarta dan merupakan tempat yang selalu mengadakan pameran - pameran furnitur.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

**Kesimpulan** - Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada bab sebelumnya, maka dapat diketahui bahwa pembuat kue rumahan memiliki dapur yang relatif sempit, yaitu 13.5 m<sup>2</sup>. Selain itu mereka selalu menambahkan meja kerja dan lemari penyimpanan untuk menyimpan alat dan bahan mereka. Oleh karena itu, dirancang sebuah furnitur dengan konsep "*well organized and efficient modular work table and cabinets*". Pada furnitur akan memiliki tempat khusus untuk alat dan bahan, yang penyusunannya sesuai dengan proses pembuatan kue, dan frekuensi pemakaian tertinggi yang dapat digunakan sebagai meja kerja sekaligus menjadi lemari penyimpanan. Produk akan bersifat modular sehingga dapat dipindah - pindahkan serta dapat disusun sesuai dengan kebutuhan pengguna. Dengan dihasilkannya produk ini, pengguna dapat lebih menghemat tempat untuk menyimpan alat dan bahan. Selain itu waktu persiapan menjadi lebih singkat hingga 25%, karena tidak perlu bolak - balik ke ruangan lain untuk mengambil alat dan bahan. Karena memiliki tempat khusus untuk telur, terigu, gula dan mentega, pengguna tidak perlu menumpuk atau menurunkan bahan dalam proses persiapan. Selain itu area dan jalan yang biasanya tertutup oleh alat dan bahan yang menumpuk akan menjadi lebih lenggang dan memudahkan pembuat kue untuk mengakses area pencucian kompor. Keseluruhan produk yang dihasilkan sudah dapat menyelesaikan masalah yang dialami oleh pembuat kue skala rumahan tersebut.

**Saran** - Berdasarkan keseluruhan proses yang telah dilalui, maka saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut :

1. Produk furnitur yang dihasilkan belum dapat diaplikasikan di semua tipe dan ukuran dapur sehingga perlu dilakukan perbaikan agar dapat di bongkar pasang sehingga akan dapat disesuaikan dengan semua ukuran dan tipe dapur.
2. Sebaiknya tempat mentega lebih didekatkan dengan posisi timbangan, karena ditempatkan di laci paling bawah, pembuat kue harus membawa timbangan ke bawah saat menimbang mentega.
3. Untuk mengantisipasi masuknya semut ke dalam laci terigu dan tepung, akan ditambahkan penutup berbentuk *sliding* yang dapat dilepas pasang.



4. Perlu ditambahkan *list* kayu pada sudut - sudut laci dan lemari sehingga lapisan HPL tidak akan mudah terkelupas.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Akmal, Imelda. 2005. *"DAPUR - Seni Menata Rumah"*. Gramedia: Jakarta.
- Aryanto, Yunus. 2010. *46 Inspirasi Desain Kitchen Set*. Griya Kreasi (Penebar Swadaya Group): Jakarta.
- Bryan, Susan. 1978. *The Good Cook "The Well-Equiped Kitchen"*. The Time-Life Books Inc.: USA.
- Hartono, Markus. 2010. *International Journal of Industrial Ergonomics "Anthropometry of the Singaporean and Indonesian Populations"*. National University of Singapore: Singapore.
- Hetreed, Jonathan and Ross, Ann. *Architect's Pocket Book "Third Edition"*. Elsevier Ltd. : Oxford.
- Irawan, Bambang dan Priscilla Tamara. 2013. *Dasar - Dasar Desain*. Griya Kreasi (Penebar Swadaya Group): Jakarta.
- Love, Gilly. 2005. *The Habitat Home Decorator "Storage Solutions"*. Conran Octopus Limited: Italia.
- Neufert, Peter dan Ernst. 2005. *Architects' Data*. Oxford Brooke University: Brooklyn.
- Panero, Julius. 1979. *Human Dimension and Interior Space*. Watson - Guptill Publication : New York.
- Postell, Jim. 2012. *Furniture Design*. Wiley : New Jersey.
- Palgunadi, Bram. 2008. *Disain Produk 1*. ITB : Bandung.
- Sekaresti, Rara. 2011. *Mendesain Dapur Idaman "Inspirasi Desain Dapur untuk Rumah Tipe 36, 45, 54, 72, dan 90"*. Transmedia: Jakarta.
- Stewart, Matt. 2004. *The Other Office : Creative Workplace Design*. Birkhäuser Architecture : Swiss.
- Suryani, Ani. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Admin. (2013, 7, 25). *14 Ide Warna Cat Ruang Dapur yang Elegan*. diakses : Oktober 2014, 17, from Desainic "Inspiration Around Us": <http://desainic.com/14-ide-warna-cat-ruang-dapur-yang-elegan/>
- Admin. (n.d.). *Kitchen Set Minimalis*. diakses : Maret 19, 2014, from Desain Rumah Minimalis: <http://desainrumahminimalis.co>
- Aini, A. Q. (2013, 10 18). *Membuat Desain Dapur yang Ergonomis*. diakses : Maret 25, 2014, from Idea Online: <http://www.ideaonline.co.id/iDEA2013/Interior/Dapur/Membuat-Desain-Dapur-yang-Ergonomis>
- ASP. (2010, 9 12). *Alat - Alat Membuat Kue*. diakses : Maret 9, 2014, from Bimbingan Gratis Tuk Semua: <http://bimbingan.org/2010/09/Alat-Alat-Membuat-Kue.html>
- Bintang Bara. (2012, 10 4). *Pusat Pembuatan Produk Stainless Steel*. diakses : 4 9, 2014, from Biba Stainless Steel: [http:// bibastainlesssteel.com/wp-content/uploads/2012/10/pemasangan-kitchen-set](http://bibastainlesssteel.com/wp-content/uploads/2012/10/pemasangan-kitchen-set)

- Daddy, G. (2014, 10 4). *Desain Rumah Minimalis Tipe 54*. diakses : Maret 25, 2014, from Rumah Idaman: <http://www.rumahwiki.com/2014/01/desain-umah-minimalis-tipe-54-115.html>
- Galeri Kayu. (2012, 5 28). *Kayu untuk Furnitur*. diakses : Maret 9, 2014, from GaleriKayu: [http://galerikayu.com/?page\\_id=118](http://galerikayu.com/?page_id=118)
- Imania Desain. (2010, 10 17). *Aksesoris Engsel, Handle, rel*. diakses : April 15, 2014, from Imania Desain: <http://imaniadesain.com/aksesoris-engsel-handle-rel>
- Museum Furniture. (n.d.). *Bauhaus Style Furniture*. diakses : Maret 2014, 16, from Museum of Antique Furniture Styles: <http://www.museumfurniture.com/bauhaus/>
- Nindya. (2012, 12 20). *Apakah Pengertian Dapur*. diakses : April 25, 2014, from Sahabat Kesehatan: [blogkesehatan.net/apakah-pengertian-dapur/](http://blogkesehatan.net/apakah-pengertian-dapur/)
- Nova Tabloid. (2013, 12 2). *Kiat Tepat Menciptakan Dapur Sehat*. diakses : Maret 25, 2014, from Nova "Mingguan Berita Wanita": <http://nostalgia.tabloidnova.co./articles.asp?id=1960>
- Ridwan. (2002, 8 15). *Semangat Berbagi Ilmu Pengetahuan*.diakses : 3 23, 2014, from Semangatku.com: <http://semangatku.com/1528/kesehatan/wanita/apakah-pengertian-dapur-klasifikasi-dan-jenis-jenis-dapur-wanita-harus-tahu-ini/>
- Sabran, N. (200, 3 10). *Tekstur Adalah Salah Satu Elemen Seni*. diakses : Maret 19, 2014, from I Learn Basic: <http://noorizamsabran.com/?s=tekstur>
- Wijanarko, M. (2013, 12 17). *Cara Membuat Interior dan Kitchen Set Murah tapi Mewah*. diakses : April 9, 2014, from Kompasiana Urban: <http://m.kompasiana.com/post/read/617379/1/cara-membuat-kitchen-set-dan-interior-murah.html>