

ABSTRAK

Dapur menjadi area yang paling dibutuhkan, pada dapur yang sempit aktivitas pun menjadi tidak optimal karena terbatasnya ruang gerak. Latar belakang dari penelitian ini adalah aktivitas di dapur tidak efektif dan optimal karena penempatan komponen dan kebutuhan operasional belum sesuai dan tempat penyimpanan tidak terorganisir karena fasilitas yang kurang memadai. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan dapur yang ideal agar aktivitas memasak menjadi lebih nyaman, efektif dan optimal. Metode yang digunakan untuk perancangan ini metode kualitatif dengan pendekatan komparasi. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara dan observasi. Hasil dari pembahasan ini penulis merancang *kitchen set* yang sesuai memiliki fungsi menunjang aktivitas memasak menjadi lebih nyaman dengan menerapkan konsep minimalisme.

Kata kunci: perancangan, *kitchen set*, ergonomis, minimalisme.