

# Penerapan Minimalisme Pada Perancangan *Kitchen Set* Untuk Dapur Rumah Tinggal

(Studi Kasus Unit Tipe 50 *Cluster Crystalina* Perumahan *Cherry Field*)

Putri Nur Fajriani<sup>1</sup>, Sheila Andita Putri<sup>2</sup>, Martiyadi Nurhidayat<sup>3</sup>

Prodi Desain Produk, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom, Bandung

putrinfajriani@student.telkomuniversity.ac.id, chesheila@telkomuniversity.ac.id,  
martiyadi@telkkomuniversity.ac.id

## 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.

## Abstract

The kitchen became the most needed area, and even the cramped kitchen of activities became less than optimal because of the limited range of motion. The background of this study is that kitchen activity is ineffective and optimal because the placement of the components and operational needs has not been appropriate and the storage area is not organized because of inadequate facilities. The aim of this study is to create an ideal kitchen to make cooking more comfortable, more effective and optimal. The methods used for the scaffolding are qualitative methods with a comparative approach. Data collection techniques conducted through interviews and observation. As a result of this discussion, the author designed a suitable kitchen set to promote cooking activities to be more comfortable by applying the concept of minimalism.

Key word: design, kitchen set, ergonomic, minimalism

## 1. Pendahuluan

### 1.1 Latar Belakang

Populasi penduduk di kota-kota besar semakin meningkat setiap tahunnya. Berdasarkan survei penduduk antar sensus (Supas) 2015, jumlah penduduk Indonesia di tahun 2019 mencapai 266,91 juta jiwa

dimana 68% dari total populasi adalah penduduk dengan usia produktif (Data Bappenas, 2018). Peningkatan jumlah penduduk juga bersamaan dengan berkembangnya pertumbuhan kawasan

industri, kompleks perumahan dan gedung-gedung di pusat kota. Kepadatan penduduk berdampak pada permasalahan keterbatasan lahan untuk hunian. Perumahan *cluster* menjadi salah satu solusi dari pertumbuhan populasi yang terus meningkat serta maraknya pembangunan perumahan di perkotaan. Harga pemasaran dan terus meningkatnya perpindahan penduduk ke kota yang mendesak orang-orang untuk tinggal di ruang terbatas. Hal ini pun diiringi dengan kebutuhan dasar manusia semakin besar, ada yang perlu dipertahankan dan dipenuhi guna menciptakan kesejahteraan dalam hidupnya.

Dapur menjadi salah satu area yang dibutuhkan dalam rumah tinggal, meskipun sangat jarang digunakan. Tidak hanya sebagai tempat memasak dan penyimpanan peralatan dapur, namun dapur juga sama berharganya dengan ruangan lain karena dapur juga dapat digunakan sebagai tempat bercengkrama dengan anggota keluarga. *Perabotan* yang digunakan di dapur cukup banyak dan memakan banyak tempat bagi rumah kecil. Sehingga ada keterbatasan ruang gerak saat aktivitas memasak berlangsung, selain itu minimnya tempat juga berpengaruh pada proses persiapan bahan masakan. Oleh karena itu dapur idealnya didesain untuk memfasilitasi

proses memasak secara nyaman, optimal dan lebih ergonomis.

Pada observasi yang dilakukan di perumahan *Cherry Field cluster* Crystalina, Cigaitri, Bojongsoang, Kab. Bandung ditemukan masalah pada luasan dapur yang cenderung sempit membuat penempatan komponen dan kebutuhan operasional belum sesuai, hal ini berpengaruh pada aktivitas di dapur menjadi kurang optimal karena jarak jangkauan setiap komponen dan kebutuhan operasional yang kurang efektif. Kurang efektifnya tempat penyimpanan menjadikan penempatan peralatan masak makan tidak terorganisir, hal ini yang membuat dapur tidak terlihat bersih dan rapi.

Berdasarkan pada penjabaran diatas diperlukan perancangan sarana untuk menciptakan dapur yang ideal untuk rumah sederhana tipe 50 agar aktivitas di dapur menjadi lebih nyaman, optimal dan ergonomis. Aspek ergonomi menjadi aspek utama yang dibutuhkan dalam perancangan sarana untuk hunian kecil seperti area dapur pada rumah ini. Oleh karena itu, desain yang dibuat berupa *kitchen set* ergonomis dengan menerapkan desain minimalis

## 1.2 Identifikasi Masalah

1. Dapur yang sempit menjadikan penempatan komponen dan kebutuhan operasional pada dapur

tidak sesuai yang menyebabkan kenyamanan dalam beraktivitas di dapur tidak optimal.

2. Jarak jangkauan setiap zona belum tepat (kurang ergonomis).
3. Kurang efektifnya penyimpanan peralatan masak dan makan kurang terorganisir, sehingga dapur tidak terlihat bersih dan rapi.

### 1.3 Rumusan Masalah

1. Konsep apa yang dapat diterapkan pada dapur untuk menunjang aktivitas di dapur lebih optimal?
2. Mengapa jarak jangkauan pada dapur sangat mempengaruhi aktivitas di dapur?
3. Bagaimana perancangan fasilitas untuk dapur yang ergonomis agar menciptakan aktivitas yang lebih efektif dan efisien dengan menerapkan prinsip minimalisme?

### 1.4 Batasan Masalah

1. Studi kasus dan observasi dilakukan di perumahan Cherry Field, Ciganitri, Buah Batu, Bandung. Pada Cluster Crystalina hunian tipe 50 dengan luas tanah 100 m<sup>2</sup> dan luas bangunan 50 m<sup>2</sup>.
2. Penghuni rumah terdiri dari 4 orang anggota keluarga (2 orang dewasa dan 2 anak-anak).

3. Letak dapur masih sesuai dengan *layout* dari pengembang (belum di renovasi).
4. Produk yang dirancang hanya yang berhubungan dengan aktivitas utama di dapur yaitu memasak, persiapan dan mencuci.

### 1.5 Tujuan Perancangan

1. Mewujudkan desain *kitchen set* yang *compact* dengan konsep minimalis.
2. Mewujudkan desain *kitchen set* yang sesuai standar ergonomic agar aktivitas memasak lebih nyaman.
3. Menciptakan dapur yang ideal agar aktivitas memasak menjadi lebih nyaman, efektif dan ergonomis

### 1.6 Manfaat Perancangan

1. Meningkatkan kenyamanan dalam aktivitas memasak di dapur.
2. Meningkatkan kesejahteraan keluarga dengan terciptanya dapur yang bersih dan rapi.
3. Menambah ilmu mengenai pembendaharaan produk alternative baru *kitchen set* yang ideal untuk dapur kecil.

## 2. Landasan Teoritik

### 2.1 Perumahan *Cluster*

Perumahan *cluster* kini semakin banyak dikembangkan oleh *developer* perumahan khususnya pada kota-kota besar. Salah satu yang menjadi faktor dalam pemilihan lokasi perumahan adalah karakteristik site rumah yang meliputi luas tanah, luas bangunan, jumlah kamar dan biaya pemeliharaan (Bourne dalam Febriyanto, 2016). *Cluster* tipe 50 memiliki luas bangunan 50 m<sup>2</sup> dan luas bangunan 100 m<sup>2</sup>, memiliki 2 kamar tidur, 1 kamar mandi serta ruang tengah dapur yang menyatu dengan ruang makan. Rumah tipe 50 relatif lebih kecil yang cocok untuk ditinggali keluarga kecil 3-4 orang. Ruang yang tidak terlalu luas membuat penghuni lebih pintar dalam penataan dan pemilihan barang-barang yang disimpan di ruangan. Seperti pemilihan furniture yang tidak terlalu besar agar tidak memberi kesan sempit pada rumah.

### 2.2 Furniture

Furniture merupakan benda yang digunakan untuk membuat suatu ruangan atau hunian untuk ditinggali. Atau perlengkapan yang digunakan untuk fungsi tertentu (Postell, 2012). Furniture juga digunakan sebagai sarana untuk menampilkan suatu barang, menyimpan barang atau dapat digunakan sebagai partisi ruang. Perancangan furniture mengacu

pada estetika, prinsip-prinsip desain, sifat-sifat material, masalah desain lingkungan, dll. (Postel, 2012).

### 2.3 *Space Saving Furniture*

Pada perancangan furniture untuk ruangan yang cenderung kecil dibutuhkan furniture yang dapat menjadi solusi untuk menghemat tempat karena furniture mengambil sekiranya 50% dari luas ruangan hal ini yang menyebabkan ruangan terlihat sempit. Sementara itu furniture yang banyak beredar dipasaran saat ini memiliki ukuran yang besar. Beberapa temuan mengungkapkan ada beberapa solusi untuk mengatasi masalah furniture dalam ruang kecil yang lebih inovatif. Disebutkan bahwa furniture multifungsi, modular, dan *transformable* menjadi solusi untuk menghemat ruang dan ruangan menjadi efisien (Thøgersen, 2017).

### 2.4 Minimalisme

Minimalisme merupakan gaya dengan elemen sederhana dan sedikit yang bertujuan untuk menciptakan dampak maksimum (Suerni, 2013:7). Dalam hal ini berarti minimalisme adalah desain yang mereduksi elemen yang tidak diperlukan (Kuntari dalam Suerni, 2013:7). Desain minimalis pada hunian menjadi salah satu solusi dalam permasalahan keterbatasan lahan dan mahalnya harga tanah saat ini, desain minimalis diperlukan sebagai solusi untuk

memanfaatkan ruang pada hunian kecil. Hal ini menjadi tantangan desainer untuk belajar bagaimana memenuhi kebutuhan para penghuni hunian kecil dengan keterbatasan ruang.

Dalam perancangan furniture untuk keterbatasan ruang penerapan minimalisme dapat berupa “*floating furniture*”. *Floating furniture* menjadi salah satu cara untuk mengoptimalkan ruangan, ini juga akan membantu alur kerja pada ruangan menjadi leluasa, penerapan *floating furniture* ini juga membuat ruangan lebih terbuka (blog.modsy.com).

## 2.5 Dapur

Dapur merupakan area yang digunakan untuk menunjang aktivitas memasak dan menyimpan peralatan dapur. Selain itu dapur juga sebagai tempat kerja yang terdapat di dalam rumah sekaligus sebagai tempat istirahat bagi ibu rumah tangga, dapur juga sering digunakan sebagai tempat bertemu antar anggota rumah tangga, ini membuktikan bahwa fungsi dapur dalam suatu hunian tidak kalah pentingnya dengan ruangan lain. (Kohler, 2016). Pada dapur terdapat 3 area kerja utama yaitu area penyimpanan (*storage*), pencucian (*cleaning*) dan memasak (*cooking*).

## 2.6 Aspek Desain

### 2.6.1 Aspek Primer

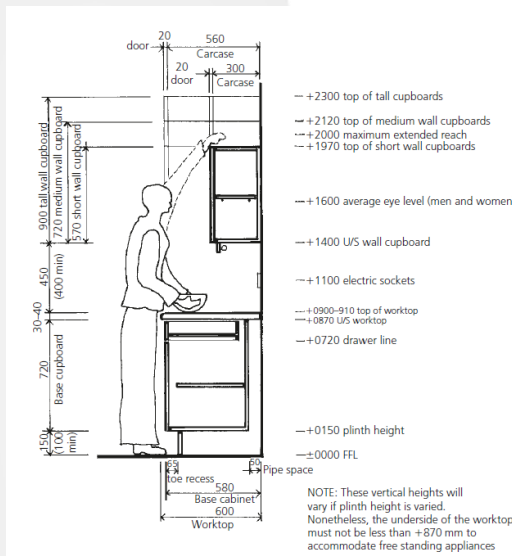
Aspek primer menjadi aspek utama yang dibutuhkan dalam perancangan produk. Pada perancangan ini aspek fungsi dan ergonomi menjadi aspek yang paling dibutuhkan.

Dalam perancangan suatu produk aspek fungsi menjadi pertimbangan aspek yang diutamakan karena untuk membantu menyelesaikan masalah yang ada. Fungsi menjadi aspek utama dalam perancangan agar desain produk yang dihasilkan memiliki fungsi yang jelas. (Sufyan dan Suciati, 2017). Ditinjau dari aspek fungsi, *kitchen set* yang dirancang memiliki fungsi untuk memfasilitasi aktivitas memasak yang nyaman, efektif dan ergonomis meski di dapur yang tidak terlalu luas agar alur aktivitas menjadi lebih terstruktur serta konfigurasi penyimpanan yang dapat memudahkan pengguna untuk menjangkau peralatan yang dibutuhkan.

Pada aspek ergonomi perlu diperhatikan dalam penataan dapur yang perlu diperhatikan adalah penghematan jalan, usaha untuk memungkinkan proses kerja yang lancar, keleluasaan gerak yang cukup, mengurangi pekerjaan yang dilakukan sambil berdiri, sikap tubuh yang menguntungkan, penyesuaian tinggi alat-

alat kerja dengan ukuran badan dan pencahayaan yang cukup di tempat kerja.

Jarak yang dibutuhkan antar konter adalah 167 cm, dengan jarak tersebut sudah dapat memuat tubuh manusia saat berpapasan jika aktivitas memasak dilakukan lebih dari satu orang. Serta jarak bersih untuk mengakses laci atau lemari kabinet bawah dalam posisi membungkuk atau berlutut. Pada kabinet dasar yang berfungsi sebagai meja racik umumnya memiliki panjang 40-60 cm untuk kabinet dengan satu pintu, sedangkan pada kabinet satu pintu memiliki panjang 60-100 cm (Panero dan Zelnik, Martin, 1979).



Gambar 1. Ergonomi Kitchen Set

(Sumber: Architect's Pocket Book of Kitchen Design, 2005))

### 2.6.2 Aspek Sekunder

Aspek sekunder adalah aspek pendukung dari aspek primer agar aspek primer dapat terwujud dengan baik. Aspek




sekunder pada perancangan ini adalah aspek material dan aspek meknisme.

Material yang dibutuhkan untuk kitchen set dibagi menjadi 3 yaitu material kabinet, worktop, dan finishing.

No	Produk Kompetitor	Kelebihan	Kekurangan
1.		Fleksibel sehingga mudah dibentuk, tahan pada kelembabab, tahan air, kokoh untuk rangka furniture.	Terkadang permukaannya beglombang. Kurang presisi, tidak bisa langsung dilapisi cat, harganya lebih mahal dibanding particleboard dan MDF.
2.		Cocok untuk pembuatan modular furniture karena presisi, memiliki kepadatan dan kekuatan yang setara dengan plywood, ramah lingkungan, ringan dan harganya terjangkau.	Rentan lembab sehingga hanya digunakan untuk furniture dan aplikasi interior.
3.		Miliki permukaan halus dan rata, fleksibel	Dibanding 2 material diatas, MDF

	dan ukurannya presisi, kekuatannya lebih tinggi dibanding particleboard.	lebih berat. Tidak tahan air.
---	--	-------------------------------

		dan sulit dibersihkan. Harga cenderung mahal.
--	--	---

No	Produk Kompetitor	Kelebihan	Kekurangan
1.		Tahan lama, memiliki tekstur kayu alami dan memancarkan <i>natural beauty</i> sehingga memberikan nuansa yang hangat.	Tidak cocok untuk dapur basah karena jika terkena air kayu akan rentan lembab dan akan berubah warna, bahkan berjamur.
2.		Terlihat elegan dan mewah, cenderung ringan, tahan gores, tahan panas, tahan air dan tahan lama. Terbuat dari resin sehingga tidak memiliki pori-pori, tersedia dalam berbagai warna.	Ada kemungkinan berpori jika memakai solid surface buatan tukang local, harga cenderung mahal dari granit yang paling murah.
3.		Memberi kesan kokoh dan mewah, tahan lama, tahan gores, tahan panas.	Memiliki pori-pori yang dapat menyerap cairan, jika menyerap maka akan membekas

No	Produk Kompetitor	Kelebihan	Kekurangan
1.		Memiliki ketahanan yang lama, pengerjaan lebih cepat dan rapi, anti air dan anti gores, memberikan tampilan modern dan minimalis.	Pengerjaan harus memerhatikan ketelitian, warna yang dihasilkan kurang natural.
2.		Terbuat dari melamine sheet yang sudah dipress pada particleboard, hasil yang dihasilkan lebih rapi dan konsisten karena menggunakan mesin. memiliki ketahanan yang baik terhadap air dan goresan ringan serta mudah pemeliharaannya	Hanya dapat digunakan untuk pengerjaan dengan mesin karena adanya perbedaan proses dan spesifikasi mesin yang digunakan.
3.		Memampikan warna solid yang beragam, memberi kesan elegan	Pengerjaan lama, harus diaplikasikan pada permukaan yang halus seperti

			plywood dan MDF, budget lebih besar.
--	--	--	--------------------------------------

Pada aspek mekanisme, Mekanisme yang akan diaplikasikan pada perancangan *kitchen set* ini adalah knockdown dan modular. Knockdown sendiri merupakan istilah untuk furniture yang dapat dibongkar pasang dengan mudah. Furniture dengan mekanisme *knockdown* terdiri dari beberapa rangka yang nantinya diikat dengan menggunakan baut dan sekrup. Furniture knockdown biasanya dijual dalam bentuk *flatpack* dari komponen-komponen pembentuk furniture beserta dengan buku petunjuk pemasangan komponen-komponen yang baik dan benar. Keuntungan dari pengaplikasian mekanisme knockdown ini adalah pengguna dapat merakit sendiri furniture.

### 2.6.3 Aspek Tersier

Aspek tersier adalah aspek pendukung untuk aspek sekunder dan sebagai pelengkap akhir dalam sebuah perancangan produk. Pada perancangan ini yang menjadi aspek tersier adalah aspek rupa yang Ditinjau dari visual produk yang akan ditampilkan dan mengeluarkan karakteristik dari pengguna. Visual yang ditampilkan harus menampilkan bahwa produk ini adalah produk minimalis yang

ditujukan untuk hunian kecil dengan konsep modern minimalis. Konsep ini memiliki gaya desain geometris dengan garis horizontal dan detail gagang kabinet menggunakan material logam. *Polished granite countertops* dapat digunakan untuk menarik tampilan visual serta memberi kesan tenang. Warna putih pada dapur dinilai sangat ideal terutama untuk memberi kesan luas pada ruangan, karena warna putih dapat menambah dimensi sehingga ruangan terasa sedikit lebih luas. Selain itu penambahan aksesoris warna abu-abu dan material metal dapat memberi kesan hangat pada ruangan. Namun warna putih diperlukan perawatan yang rutin karena noda mudah terlihat.

### 3. Metode Penelitian

- Observasi  
Observasi yang dilakukan oleh peneliti adalah mengamati secara langsung keadaan rumah tipe 50 cluster Crystalina perumahan Cherry Field terutama pada area dapur. Hal ini dilakukan dengan tujuan mengetahui karakteristik penghuni.
- Wawancara  
Wawancara dilakukan untuk mengetahui aktivitas penghuni yang dilakukan di dapur, kendala-kendala yang dihadapi saat



beraktivitas di dapur, dan harapan produk yang diinginkan untuk memfasilitasi aktivitas memasak lebih nyaman, efektif dan ergonomis.

- Dokumentasi

Studi dokumen dilakukan sebagai pelengkap dari metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif. Maka dari itu hasil observasi atau wawancara akan lebih kredibel jika didukung oleh dokumentasi yang ada sebelumnya. Studi dokumen juga dilakukan untuk mendukung hasil data-data dari lapangan. Kelengkapan data diambil dari buku, jurnal, karya ilmiah dan berbagai data dari internet.

### 3.1 T.O.R

#### A. Pertimbangan Desain

- Memiliki bentuk dan struktur yang ideal untuk hunian kecil dengan konsep minimalis.
- Produk dirancang *compact* agar aktivitas memasak tidak melebar ke tempat lain.
- Produk memiliki kapasitas penyimpanan yang besar dan terintegrasi untuk memudahkan menjangkau peralatan dapur yang dibutuhkan

- Produk dapat memfasilitasi aktivitas memasak secara nyaman, efektif dan ergonomis.

#### B. Batasan Desain

- Tempat penggunaan produk adalah di rumah, tepatnya area dapur.
- Memberi keleluasaan ruang gerak saat aktivitas memasak.
- Produk merupakan furniture modular dengan mekanisme *knockdown*.
- Produk terdiri dari *base cabinet*, *wall cabinet*, dan *full height (utility) cabinet*.

#### C. Deskripsi Produk

- Pengguna: Penghuni hunian kecil minimalis dengan jumlah anggota keluarga 3-4 orang.
- Produk memiliki sembilan modul yang terdiri dari lima kabinet dasar, tiga kabinet dinding dan satu kabinet tinggi
- Ukuran: Secara umum ukuran produk menyesuaikan dengan ukuran dapur dan ukuran antropometri manusia dewasa yang mencakup bagian tubuh yang digunakan dalam aktivitas memasak.
  - Kabinet dasar: 60 x 60 x 87 cm, 100 x 60 x 87 cm, 40 x

60 x 87 cm (kabinet terbuka dan tertutup).

- Kabinet *sink*: 120 x 60 x 87 cm
  - Kabinet dinding: 60 x 30 x 72 cm (rak terbuka, tertutup dan semi terbuka).
  - Kabinet tinggi: 60 x 60 x 180 cm
- Material dasar: Plywood
    - Material *finishing*: High Pleasure Laminate (HPL)
    - Material *worktop*: Solid surface
    - *Handle*: *Stainless*
    - Kaki: Pipa *stainless*

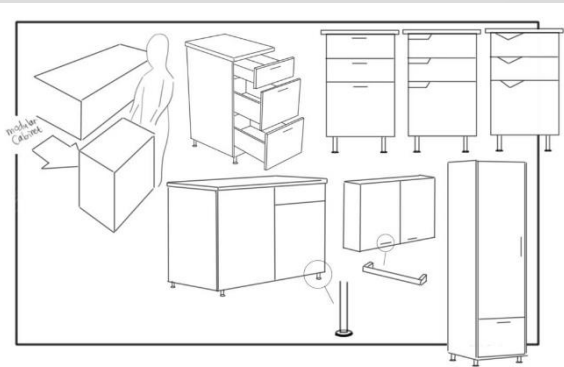
- Sistem: *pull-out trays* dan *deep drawer*
- Warna: Warna yang digunakan adalah warna cerah dan netral seperti putih dan *light grey* untuk memberi kesan ruangan terasa lebih lega serta memberi kesan *warm and cozy*.
- Bentuk: Geometris (*boxy*).

## 4. Hasil dan Pembahasan

### 4.1 Sketsa Desain

Desain awal adalah merancang bentuk dasar dari kabinet dilanjutkan dengan mendesain fitur-fitur yang akan diaplikasikan pada *kitche set*.. Gagasan

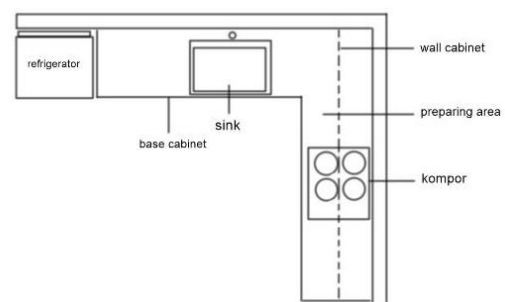
desain diakhiri dengan sketsa desain pada perancangan *kitchen set* yang berisikan beberapa alternatif sketsa berdasarkan pertimbangan aspek desain dan aktifitas produk. Berikut desain awal yang telah dibuat



**Gambar 2.** Sketsa Desain

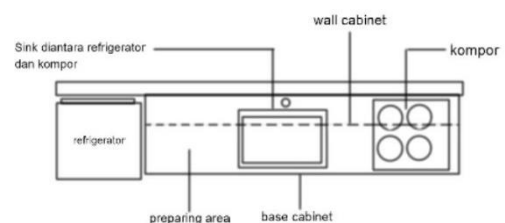
(Sumber: Dokumen pribadi)

### 4.2 Blocking System



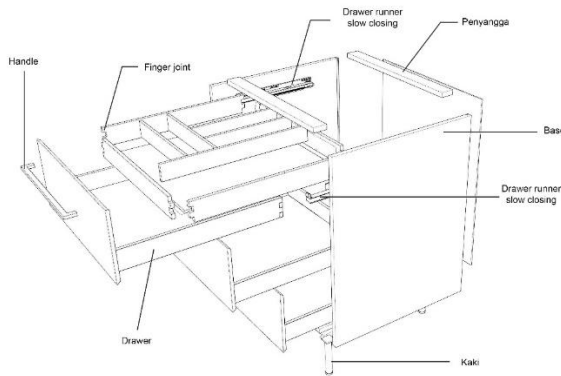
**Gambar 3.** Blocking one wall kitchen

(Sumber: Dokumen pribadi)





**Gambar 4.** Blocking L-shaped kitchen

(Sumber: Dokumen pribadi)



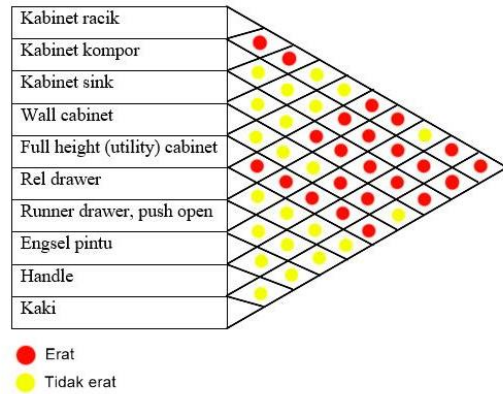
Gambar 5. Blocking Komponen  
(Sumber: Dokumen pribadi)

4.4 Tabel Kebutuhan Desain

No	Komponen	Kebutuhan Sistem	Status Komponen	Ket
1.	Kabinet racik	-	Perlu di desain	Dimensi sesuai dengan ergonomi
2.	Kabinet kompor	-	Perlu di desain	Dimensi sesuai dengan ergonomi
3.	Kabinet Sink	-	Perlu di desain	Dimensi sesuai dengan ergonomi
4.	Wall Cabinet	-	Perlu di desain	Dimensi sesuai dengan ergonomi
5.	Full Height (utility) Cabinet	-	Perlu di desain	Dimensi sesuai dengan ergonomi
6.		<i>Drawer runner soft closing</i>	Tidak perlu di desain	Memfaatkan yang sudah ada dipasaran
8.		<i>Engsel pintu, soft closing/push-open hinge</i>	Tidak perlu di desain	Memfaatkan yang sudah ada dipasaran

9.		Engsel hidrolik	Tidak perlu di desain	Memfaatkan yang sudah ada dipasaran
9.		Handle	Tidak perlu di desain	Memfaatkan yang sudah ada dipasaran
10.	Kaki	Kaki	Perlu di desain	Menyesuaikan dengan dimensi kabinet

4.4 Grafik Kedekatan Komponen



Gambar 6. Grafik Kedekatan Komponen  
(Sumber: Dokumen pribadi)

#### 4.5 Final Design



**Gambar 7. Final Design**

(Sumber: Dokumen pribadi)



**Gambar 8. Final Design**

(Sumber: Dokumen pribadi)



**Gambar 9. Modul Kitchen Set**

(Sumber: Dokumen pribadi)

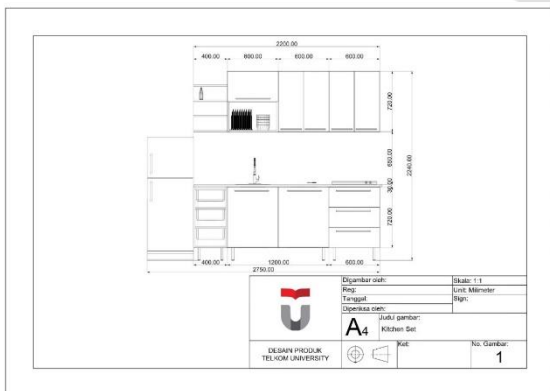
Produk *kitchen set* ini memiliki sembilan modul yang terdiri dari lima kabinet dasar, tiga kabinet dinding dan satu kabinet tinggi. Pada kabinet dasar digunakan sistem *pull-out tray* dan *deep drawer* dengan menggunakan *drawer runner soft closing*, sistem ini diaplikasikan agar penyimpanan pada laci berkapasitas besar serta bukaan pada pintu kabinet tidak terlalu banyak mengambil ruang. Pada masing-masing laci terdapat kompartemen agar alat-alat dapur dan ala-alat makan dapat terorganisir atau tersimpan dengan rapi.

Pada kabinet *sink* terdapat *clean waste separation* yang berguna untuk pengguna melakukan pemisahan sampah-sampah dapur seperti sisa makanan, bungkus makan, dll.

Kabinet dinding memiliki tiga model, rak terbuka, rak tertutup dan rak semi tertutup. Pada rak semi tertutup, diletakkan tepat diatas *sink*. Bagian atas rak menggunakan engsel hidrolis, sementara itu pada bagian bawah dapat digunakan sebagai rak piring untuk piring yang sudah dicuci.

#### 4.6 Gambar Kerja

Gambar kerja digunakan sebagai acuan untuk produksi *kitchen set* nantinya. Ukuran yang tertera merupakan ukuran standar *kitchen set* dengan memperhatikan daya jangkau pengguna, selain itu ukuran juga mengacu pada area kerja yang harus memberi keleluasaan gerak pada pengguna.



**Gambar 10.** Gambar Kerja

(Sumber: Dokumen pribadi)

#### 4.7 Standar Operasional Produk



**Gambar 11.** Operasional Penyusunan Produk

(Sumber: Dokumen pribadi)

Pada perancangan ini terdapat tiga tahap operasional yaitu proses perakitan, proses penyusunan dan proses penggunaan produk saat melakukan aktivitas memasak.

*Kitchen set* ini dirancang dalam mekanisme *knockdown* maka dari itu dibutuhkan perakitan terlebih dahulu karena produk ini terdiri dari banyak komponen yang dikemas secara *flat pack*.



**Gambar 12.** Operasional Penggunaan Produk

(Sumber: Dokumen pribadi)

### 5. Kesimpulan dan Saran

#### 5.1 Kesimpulan

Desain yang dihasilkan berupa *kitchen set* dengan modul-modul yang dapat dikonfigurasi sesuai dengan alur aktivitas di dapur serta penyimpanan yang terintegrasi untuk mempermudah dalam menjangkau peralatan yang dibutuhkan karena penempatan komponen, kebutuhan operasional dan peralatan sangat berpengaruh dalam aktivitas di dapur agar tidak melebar ke tempat lain serta menciptakan aktivitas yang lebih ringkas dan rapih.

Maka dari itu optimalisasi *kitchen set* dalam segi *layout* dibutuhkan dalam

perancangan ini untuk memaksimalkan fungsi *kitchen set* dan mengoptimalkan aktivitas yang dilakukan di dapur. Desain yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi solusi dari permasalahan tersebut. Pengaplikasian sistem modular dan konsep minimalisme pada *kitchen set* diharapkan dapat digunakan pada semua ukuran dapur untuk mengoptimalkan ruang yang tersedia pada *layout* rumah dengan dapur sederhana sehingga dapat meningkatkan efisiensi dalam aktivitas di dapur.

## 5.2 Saran

Hasil dari penelitian dan perancangan produk *kitchen set* ini masih banyak kekurangan, diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat lebih mendalami kebutuhan pengguna dan pemecahan masalah yang lebih inovatif dan kreatif. Selain itu juga dibutuhkan pemahaman lebih mendalam mengenai konsep minimalisme untuk diterapkan pada desain produk.

penerapan lainnya seperti gaya desain, bentuk yang digunakan dan material yang akan digunakan.

## 6. Daftar Pustaka

- Baden-Powell, Charlotte. (2005). *Architect's Pocket Book of Kitchen Design*. London. Elsevier.
- Panero, Julius dan Martin, Zelnik., (1979). *Human Dimension & Interior Space*. United States. Watson-Guption Publications
- Tjahjadi, Sunarto. (1996). *Data Arsitek*. Jakarta. Erlangga.
- Thøgersen, Kristoffer. (2017). *Small Spaces Need Smart Solution*. Norwegia. Department of Design Norwegian University of Science and Technology.
- Suerni, Tri. (2013). *Desain Interior Rumah Tinggal Minimalis*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Sufyan, Asep. dan Ari Suciati. (2017). "Perancangan Sarana Pendukung Lesehan Aktivitas Rumah Tangga". *Idealog: Ide dan Dialog Desain Indonesia 2.2: 178-192*.
- Home Stratosphere. (2020). *16 Different Types of Kitchen Styles*. <https://www.homestratosphere.com/types-of-kitchen-styles/> <diakses pada 14 April 2020>
- Modsy, (2019). *Floating Furniture 101: The Ultimate Layout Hack You Can Use In Every Room*. <https://blog.modsy.com/2019/11/floating-furniture-ideas/> <diakses pada 28 Februari 2020>