

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Talenan dan cobek adalah dua piranti masak yang sudah digunakan dari zaman nenek moyang, keduanya pasti dimiliki oleh setiap orang dirumah, khususnya oleh orang Indonesia yang memiliki warisan kuliner dari resep nenek moyang dan sudah mendunia, Kedua benda ini digunakan untuk membantu proses mengolah bahan mentah sebelum dimasak, talenan digunakan menjadi alas potong dan mencincang sayuran, daging, ikan dan bahan makanan lainnya, sedangkan cobek berfungsi sebagai alat yang digunakan untuk menumbuk, menggiling, melumat, mengulek, dan mencampur bahan-bahan tertentu misalnya bumbu masak, rempah-rempah, jamu, atau obat-obatan. Bumbu masakan yang diolah menggunakan cobek, cobek batu khususnya, memiliki cita rasa dan konsistensi hasil yang sangat Indonesia. Seperti contohnya, sambal yang diolah menggunakan *blender* memang terasa sangat lembut. Namun, sambal yang diracik dan diproses menggunakan cobek beserta kekuatan dari tangan manusia mempunyai sebuah kekhasan yang begitu menggoda. Hal mendasar dari opini ini tentunya adalah karena sebagian besar dari bumbu masakan khas Indonesia berupa rempah dan juga biji- bijian. Bahan masakan ini akan mengeluarkan aroma dan cita rasa khas masing- masing apabila dihaluskan dengan cara di ulek dengan tekanan tertentu dan tentu media tertentu. Karena fungsinya yang penting dalam kehidupan sehari-hari ini membuat kedudukan kedua produk ini baik talenan maupun cobek masih bisa kita jumpai dan terus ada hingga zaman modern seperti sekarang. Kemajuan zaman menjadikan kedua produk ini memiliki banyak pilihan di pasaran. Dari banyaknya desain dan jenis yang beredar di pasaran , banyak juga masyarakat yang memilih cobek yang dibuat dengan material batu dan talenan yang dibuat dengan material kayu dan plastik.

Beberapa tahun silam, sebuah penelitian mengejutkan pengguna talenan, studi dari *University Of Winconsin* menemukan bahwa bakteri termasuk bakteri *salmonella* berkembang biak dalam semalam pada talenan plastik, Dean O Clever melakukan penelitian mengenai masalah bahaya menggunakan talenan kayu , ia

menemukan bahwa talenan kayu bisa menyerap bakteri *salmonella* yang terbawa dari makanan mentah, bakteri bisa meresap ke dalam kayu dan mengendap di dalamnya. Selain itu, bakteri dan jamur juga gampang berkembang biak pada pori-pori talenan ini, tidak hanya terjadi pada talenan, masalah ini pun terjadi pada cobek, cobek yang biasanya terbuat dari batu yang memiliki pori-pori dapat terisi oleh sisa-sisa cabai atau sayuran lain merupakan makanan bagi bakteri pembusuk. Tak jarang pula ditemukan bau dan jamur pada cobek batu, kondisi sanitasi yang tidak memenuhi syarat juga dapat menentukan kualitas makanan yang disajikan, karena berbagai penyakit dapat terjadi akibat kondisi sanitasi yang tidak memenuhi syarat. Beberapa penyakit yang diakibatkan dari mengonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli* dan kondisi sanitasi yang buruk adalah kejang perut, diare berdarah, gangguan ginjal pada anak-anak (fatal), gangguan saraf pada lansia, kegagalan ginjal, gastroenteritis, keracunan makanan (Nkere Chukwuemeka, et al, 2010:175). WHO (2005:2) juga melaporkan bahwa sekitar 70% kasus diare yang terjadi di negara berkembang disebabkan oleh makanan yang telah terkontaminasi. Kontaminasi silang terjadi jika sarana, wadah atau alat pengolahan dan penyimpanan digunakan bersama-sama untuk bahan mentah maupun bahan matang. Kontaminasi ulang dapat disebabkan penggunaan air, sarana, wadah, alat pengolahan yang tercemar, serta penjamah yang tidak menjaga kebersihan diri (Purwiyatno Hariyadi dan Ratih Dewayanti Hariyadi, 2009:25). Didasari oleh latar belakang sanitasi yang sama, perancangan ini menginovasikan dua benda dalam satu produk yang mengedepankan aspek sanitasi dan *hygiene* dengan menggunakan material keramik, Material ini dipilih karena proses pembakaran keramik nantinya akan mempengaruhi kerapatan pori-pori dan juga material keramik memiliki sifat tidak bereaksi terhadap semua jenis makanan, dan juga material ini tidak seperti material plastik yang memiliki serpihan yang dapat terbawa ketika proses pemotongan makanan dilakukan, perancangan bentuk desain yang *2 in 1* membuat proses memasak menjadi lebih efisien dan praktis, menjawab permasalahan ergonomis serta menjadi alternatif jawaban atas permasalahan yang terjadi pada produk konvensional yang beredar di masyarakat. Melalui perancangan ini diharapkan eksistensi produk cobek dan talenan tetap ada sebagai alat memasak

warisan leluhur Indonesia namun tetap mengedepankan sanitasi sesuai perubahan teknologi dan ilmu pengetahuan.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Dari latar belakang yang telah dipaparkan dapat dirumuskan beberapa masalah yang timbul, diantaranya sebagai berikut :

1. Cobek dan Talenan yang menjadi piranti penting dalam proses memasak yang dibutuhkan oleh semua orang, khususnya orang Indonesia.
2. Penelitian menemukan Cobek dan talenan konvensional yang terbuat dari batu, plastik dan kayu mengandung lebih banyak bakteri dibandingkan kloset (Delish, 12/06/2017)
3. Material yang digunakan pada cobek dan talenan konvensional memungkinkan serpihan masuk dan ikut bersama makanan dalam proses pemotongan dan penumbukkan makanan, dan ini merugikan kesehatan pengguna.
4. Kebiasaan manusia modern yang ingin segalanya lebih praktis, menuntut produk-produk dwifungsi lahir untuk memudahkan pekerjaan mereka, terutama aktivitas memasak
5. WHO (2005:2) juga melaporkan bahwa sekitar 70% kasus diare yang terjadi di negara berkembang disebabkan oleh makanan yang telah terkontaminasi oleh patogen asal pangan dan asal air (waterborne) dengan penyebab yang dipindahkan melalui perantara pangan
6. Berdasarkan studi pendahuluan yang telah diuji identifikasi E.coli pada alat pengolah gado-gado (cobek) pada tanggal 10 September 2012 di Balai Laboratorium Kesehatan pada 5 sampel alat pengolah makanan gado-gado (cobek), diketahui bahwa 40% positif E.coli tidak memenuhi syarat pada alat pengolah makanan gado-gado.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Mengacu pada identifikasi permasalahan yang ada, maka rumusan masalah yang didapat adalah :

1. Bagaimana merancang cobek dan talenan dalam satu produk yang praktis dan efisien?
2. Bagaimana merancang cobek dan talenan yang dapat menyelesaikan permasalahan sanitasi?
3. Bagaimana merancang cobek dan talenan menggunakan material keramik?

#### **1.4 Batasan Masalah**

Dalam merancang produk ini ada beberapa batasan yang dibuat yaitu :

1. Cobek dan talenan yang didesain di khususnya untuk mengolah menu makanan rumahan, dari segi pengaplikasian material ke dalam desain melalui pendekatan kesehatan.
2. Perancangan dwifungsi meliputi dua hal, sebagai landasan potong (talenan) dan juga sebagai penghancur makanan (cobek)
3. Perancangan desain cobek dan talenan yang dapat menyelesaikan permasalahan sanitasi jika dibandingkan produk konvensional.
4. Perancangan dwifungsi efisiensi waktu meliputi, perancangan desain yang mengedepankan aspek bentuk dalam efisiensi waktu memasak

#### **1.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan**

Tujuan dan manfaat Perancangan Cobek Dengan Fungsi Ganda Sebagai Alat Landasan Pemotong (Talenan) Menggunakan Material Keramik”adalah :

##### **1) Tujuan umum**

1. Menjadi alat masak yang dapat digunakan untuk target universal, segala usia, semua jenis kelamin.
2. Perancangan produk ini, mendukung pola hidup masyarakat modern yang semakin sadar akan kesehatan
3. Mendukung inovasi desain dalam pemanfaatan material keramik sebagai produk pakai dalam rumah tangga terutama dalam produk untuk memasak.

##### **2) Tujuan khusus**

1. Menjadi alternatif peralatan masak yang lebih sehat jika dibandingkan dengan produk cobek dan talenan konvensional yang terbuat dari material kayu, plastik dan batu.

2. Untuk mengurangi kontaminasi material dalam proses memasak makanan, meningkatkan kualitas makanan. .
3. Desain dirancang lebih efisien ruang dan waktu yang digunakan untuk membersihkan alat memasak karena dua produk menjadi satu
4. Perancangan mengedepankan aspek ergonomis
5. Desain multifungsi, perancangan yang efisien dapat digunakan sebagai wadah penyajian makanan.

### **1.6 Pendekatan Solusi**

Pendekatan solusi yang peneliti lakukan diantaranya sebagai berikut:

- 1 Melakukan kunjungan studi ke beberapa rumah dengan tujuan mendapatkan data dari pengguna cobek dan talenan mengenai pengetahuan mereka alat memasak yang biasa digunakan
- 2 Konsultasi atau melakukan wawancara dengan pengguna mengenai hambatan yang ditemui pada desain cobek dan talenan konvensional yang sering mereka gunakan.
- 3 Melakukan wawancara dengan pengguna mengenai pengetahuan sanitasi pada desain cobek dan talenan konvensional yang sering mereka gunakan.
- 4 Mengumpulkan data tentang karakter material dan sifat keramik dari berbagai sumber
- 5 Studi ke bengkel keramik untuk mendapatkan informasi lapangan mengenai keramik

### **1.7 Manfaat Penelitian**

#### **1) Manfaat umum**

Manfaat dari penelitian ini adalah membuat cobek dan talenan sebagai piranti memasak yang sehat dengan penggunaan material keramik yang dirancang dengan desain memiliki fungsi ganda sesuai dengan kebutuhan *user*.

#### **2) Manfaat bagi masyarakat**

Perancangan produk ini diharapkan dapat menjadi produk inovatif yang bersifat solutif khususnya dalam piranti masak

#### **3) Manfaat bagi Peneliti**

Manfaat bagi jurusan desain produk, dapat memberikan informasi dan sebagai bahan masukan, dokumen data ilmiah yang bermanfaat dalam pengembangan ilmu serta dapat digunakan bahan perbandingan penelitian selanjutnya terutama untuk penelitian serupa di daerah lain.

### **1.8 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut :

#### **Pendahuluan**

Membahas tentang Latar belakang, Identifikasi masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

#### **Tinjauan pustaka**

Berisis Teori-teori yang dipilih penulis dalam membedah masalah untuk mendapatkan analisis nantinya, selain itu dalam bab ini berisikan dengan kerangka berpikir dan hipotesa.

#### **Metode penelitian**

Menjelaskan bagaimana kita mendapatkan pengetahuan, dengan sifat deskriptif. Dengan pendekatan kualitatif. Maka penelitian merupakan penelitian lapangan. Namun sebelum hal itu dilakukan dibutuhkan data sekunder/ dokumen sebagai bekal untuk terjun kelapangan guna mendapatkan data primer.

#### **Hasil & pembahasan**

Fakta apa yang ada dilapangan, lalu fakta tersebut dianalisis menggunakan teori-teori yang terkait sebagai pisuanalisis untuk membedah sebuah permasalahan untuk mengetahui kelemahan atau kelebihan dari desain yang akan dibuat nantinya.

#### **Kesimpulan**

Kesimpulan adalah jawaban dari permasalahan setelah dilakukan dianalisis sedangkan saran merupakan sebuah solusi atau *alternative* pemecahan masalah.