

## RINGKASAN

Ratih Swastika Permata.2018. “Perancangan Gabungan Cobek dan Talenan Dengan Menggunakan Material Keramik”  
Program Studi Desain Produk

Memasak merupakan aktivitas yang telah menjadi rutinitas bagi sebagian orang, untuk mengolah bahan-bahan makanan diperlukan alat memasak salah satunya adalah cobek dan talenan, kedua piranti ini sangat populer khususnya di Indonesia karena sebagian besar dari bumbu masakan khas Indonesia berupa rempah. 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. 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 Cliver 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 mengkonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh bakteri). Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah penggabungan metode kualitatif dan kuantitatif yang dilakukan di Jabodetabek pada bulan Mei-Juni, Metode kualitatif meliputi studi literatur, wawancara dengan ahli serta pengamatan secara fenomenologis, sedangkan metode kuantitatif meliputi analisa kuesioner yang dibagikan pada responden guna mengetahui tata laksana penggunaan produk dan keterkaitannya pada penelitian

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, 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.

Kata Kunci : Cobek, talenan, Sanitasi, Keramik, Desain.

## SUMMARY

Ratih Swastika Permata.2018. Perancangan Gabungan Cobek dan Talenan Dengan Menggunakan Material Keramik” *Design Product Major*

*Cooking is an activity that has become a routine for some people, to process food ingredients needed cooking tools one of which is a cobek and cutting board, these two devices are very popular, especially in Indonesia because most of the spices of Indonesian specialties are spices. The progress of the times made these two products have many choices on the market. Of the many designs and types that are circulating in the market, there are also many people who choose cobek made with stone material and cutting boards made with wood and plastic material. A surprising study of cutting board users, a study from University of Wisconsin found that bacteria including salmonella bacteria multiply overnight on plastic cutting boards, Dean O Cliver conducts research on the dangers of using wood cutting boards, he found that wood cutting boards can absorb salmonella bacteria carried from food raw, bacteria can seep into the wood and settle in it. In addition, bacteria and fungi are also easy to breed in the pores of this cutting board, not only occur on the cutting board, this problem also occurs in the mortar, a mortar that is usually made of stone that has pores can be filled with the remains of chili or vegetables another is food for spoilage bacteria. It is not uncommon to find odors and fungi in stone cobbles, sanitation conditions that do not meet the requirements can also determine the quality of the food served, because various diseases can occur due to sanitation conditions that do not meet the requirements. Some diseases caused by consuming food or drinks contaminated by bacteria). The methodology used in this study is the incorporation of qualitative and quantitative methods conducted in Jabodetabek in May-June, qualitative methods include literature studies, expert interviews and phenomenological observations, while quantitative methods include analyzing questionnaires distributed to respondents to find out the management product use and its relevance to research This design innovates two objects in one product that prioritize sanitation and hygiene aspects by using ceramic material, this material was chosen because the process of burning the ceramic will affect the density of the pores and also the ceramic material has the property of not reacting to all types of food, and also this material unlike plastic material that has debris that can be carried away when the food cutting process is carried out, designing a 2 in 1 design form makes the cooking process more efficient and practical, answering ergonomic problems and an alternative answer to problems that occur in conventional products circulating in the community . Through this design, it is expected that the existence of cobek products and cutting boards remain as a cooking tool for Indonesian ancestors but still prioritizing sanitation according to changes in technology and science.*

*Keyword : Cobek, talenan, Sanitation, ceramic, Design*