

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam teori kebutuhan Maslow (Prasetijo, 2005 : 28), mengatakan bahwa setiap manusia mempunyai kebutuhan dasar yang bertingkat-tingkat, mulai dari kebutuhan dasar (fisik) hingga kebutuhan psikologis yang paling tinggi dalam bentuk beraktualisasi diri. Dalam hal ini kebutuhan yang harus terpenuhi dahulu ialah kebutuhan fisiologis dimana seseorang membutuhkan makanan, minuman, tempat tinggal dan kebutuhan fisik lainnya.

Dikutip dari buku *Eat, Drink, and Be Mindful* yang ditulis oleh Susan Albers, ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menerapkan mindful eating dalam kehidupan sehari-hari :

1. Suhu Makanan, *Mindful eating* akan membuat lebih peka terhadap suhu makanan yang dimakan. Hal ini juga memberikan pemahaman waktu yang tepat untuk memakan suatu jenis makanan, misalnya sup hangat waktu hujan atau es krim waktu cuaca panas.
2. Aroma, aroma jadi satu poin penting yang paling dirasakan orang ketika hendak menyantap makanan. Aroma yang baik tentu akan membuat lebih puas menikmati suatu makanan. Sebaliknya, aroma yang kurang enak akan membuat Anda kurang enak dalam mengonsumsi suatu makanan, sehingga rasa puas ketika makan akan berkurang.
3. Tekstur, Dalam mengonsumsi makana, disarankan untuk mengenali tekstur dari makanan terlebih dahulu, apakah teksturnya renyah, lembut, kenyal, ataupun berminyak. Makan makanan yang sesuai teksturnya dengan keinginan konsumen tentu akan lebih puas ketika mengonsumsinya. (sumber : www.lemonilo.com)

Makanan merupakan zat yang mengandung nutrisi dan diolah oleh tubuh manusia menjadi energi. Terdapat karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan

mineral pada makanan. Manusia membutuhkan makanan untuk bertahan hidup dan menjalankan aktifitas sehari-hari seperti bekerja, belajar, berolahraga, dan kegiatan-kegiatan yang membutuhkan energi yang diolah dari makanan sehat yang seimbang.

Roti merupakan makanan yang berbahan dasar tepung terigu dan air. Roti merupakan salah satu makanan tertua yang ada di dunia. Roti termasuk makanan pokok di banyak negara barat sebagai bahan dasar pizza. Roti masuk ke Indonesia sejak zaman Belanda sekitar tahun 1930an, budaya konsumsi roti yang biasa dilakukan orang-orang barat mulai ditularkan pada masyarakat Indonesia dengan cara diperjual belikan, dengan berkeliling menggunakan gerobak dan ada juga yang berkeliling menggunakan sepeda, untuk menjual roti-roti tersebut. Tekstur roti pada saat itu masih kasar dan agak keras.

Piza atau Pizza merupakan salah satu makanan dari Itali yang menggunakan bahan dasar Roti, dengan bentuk bundar dan pipih pizza mempunyai tekstur yang renyah. Jenis bahan lain juga dapat ditaruh sebagai *topping*, seperti daging, saus, pepperoni hingga sayur dan buah-buahan, sehingga membuat pizza mempunyai sensasi rasa yang unik dan enak.

Sepeda motor adalah alat transportasi roda dua yang memudahkan produktifitas sehari-hari. Sepeda motor dianggap lebih efisien dibanding alat transport lainnya karena sepeda motor dapat melewati masalah seperti kemacetan. Dengan keefisienan sepeda motor ini banyak dimanfaatkan menjadi alat transportasi pengantar.

Delivery atau jasa pengantar merupakan pelayanan pengiriman karena adanya suatu kebutuhan untuk memindahkan atau mengirim barang dari satu tempat ke suatu tempat lain. Banyak yang menggunakan jasa ini karena keterbatasan penyewa jasa dikarenakan aktifitas-aktifitas yang tidak bisa ditinggalkan.

Dalam penyimpanan barang, diperlukan kotak untuk digunakan sebagai wadah menjaga ketahanan dan keawetan barang yang disimpan. Kotak penyimpanan dibuat dengan berbagai macam material dan umumnya material yang dipakai seperti plastik, kayu, kaca, dan besi. Kotak penyimpanan ini awalnya dipakai

untuk menyimpan barang-barang penting seperti perhiasan atau aset berharga, sampai saat ini kotak penyimpanan digunakan dengan berbagai fungsi, salah satunya untuk penyimpanan makanan yang sudah siap untuk dihidangkan.

Makanan yang disimpan terlalu lama dapat terjadi penurunan kualitas sampai terjadi proses pembusukan, ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadi proses pembusukan ini, diantaranya adalah :

1. Suhu
Suhu salah satu faktor yang mengakibatkan reaksi enzimatis (makanan yang sudah dikonsumsi dan disimpan kembali), reaksi enzimatis maupun pertumbuhan bakteri biasanya berlangsung optimal pada suhu hangat.
2. Kelembaban
Kelembaban erat kaitannya dengan pertumbuhan mikroorganisme (organisme pengurai yang merubah molekul makanan), mikroorganisme yang membuat terjadinya proses pembusukan membutuhkan lingkungan yang lembab atau substrat dengan kadar air yang tinggi.
3. Keberadaan Udara
Untuk proses oksidasi, faktor utamanya adalah oksigen, serta sebagian mikroorganisme ada yang membutuhkan oksigen untuk bertahan hidup
4. Kandungan makanan itu sendiri
Dalam kandungan makanan seperti susu yang kaya protein rentan terkena bakteri, dan makanan yang mengandung karbohidrat tinggi rentan terhadap pertumbuhan jamur.

Faktor-faktor tersebut sering terjadi dikarenakan pengabaian konsumen terhadap makanan, maka diperlukannya mekanisme penyimpanan yang baik dalam menjaga kualitas makanan.

Pengaplikasian kotak penyimpanan makanan merupakan hal yang

diterapkan untuk menjaga kualitas makanan, biasanya kotak penyimpanan makanan ini dapat kita temui di restoran, kedai makanan, toko roti, dan warung-warung makanan khas, dengan cepatnya teknologi yang berkembang tempat penyimpanan saat ini sudah mempunyai penambahan fungsi seperti penghangat (*food warmer*) agar makanan bisa disimpan lebih lama tanpa menghiraukan penurunan kualitas, serta sering bertambahnya kapasitas pelanggan, adanya kotak penghangat makanan ini penyajian makanan akan lebih praktis.

Banyak restoran dan kedai-kedai sudah memanfaatkan penjualan makanan dengan jasa pengantar, banyak masyarakat yang menggunakan jasa pengantar.

“*Executive Director of Consumer Insights Nielsen* Singapura Garick Kea menyampaikan, GoFood dan GrabFood menjadi layanan yang kian digemari konsumen di Indonesia, khususnya di perkotaan. Nielsen Singapura pun melakukan survei terhadap 1.000 responden di Jakarta, Yogyakarta, Bandung, Surabaya, Balikpapan, Medan dan Makassar. Sebanyak 95% di antaranya membeli makanan siap santap dalam tiga bulan terakhir. Dari jumlah tersebut, 58% di antaranya menggunakan layanan pesan-antar makanan via aplikasi seperti GoFood dan GrabFood. Rerata mereka memesan 2,6 kali lipat per minggu. Berkaca dari data ini, menurutnya layanan pesan-antar makanan sangat potensial.”. (sumber : katadata.co.id)

Dengan data ini dapat menjadi bukti jasa pengantar makanan sudah dipakai oleh masyarakat untuk keperluan dan tingkat efisiensi waktu.

Kotak penyimpan makanan dengan *food warmer* sudah banyak ditemukan di restoran dan kedai-kedai, serta kotak penyimpanan untuk pengantaran sudah dipakai oleh penyedia jasa. Masih banyak masyarakat yang kecewa dikarenakan makanan yang sudah dingin sehingga menurunkan kualitas makanan, turunnya suhu makanan bisa diakibatkan oleh jauhnya jarak.

“Prof. Dr. Ir. Nuri Andarwulan, Direktur *Southeast Asian Food & Agricultural Science & Technology* (SEAFEST) mengatakan jarak yang terlalu jauh dapat menurunkan kualitas makanan. Karena pengemudi menghabiskan waktu lebih lama untuk mengantarkan makanan ke rumah pelanggan.” (sumber : tirto.id).

Hal ini sudah menjadi hal yang sering terjadi. Kotak penyimpanan yang dipakai saat pengiriman makanan masih menggunakan kotak penyimpanan biasa, dimana kotak ini belum dapat menjaga kualitas makanan. Sedangkan kotak penghangat makanan yang terdapat pada restoran dapat diterapkan kedalam desain

kotak penghangat makanan untuk pengiriman.

Dari penjelasan tersebut, penulis akan melakukan penelitian dibidang desain mengenai “PERANCANGAN KOTAK PENGHANGAT MAKANAN (*DELIVERY*) PADA SEPEDA MOTOR (Studi Kasus : Restoran Pizza Hut di Indonesia)”. Membuat desain kotak penghangat makanan untuk sepeda motor dengan menggabungkan desain kotak penghangat makanan untuk *display* makanan terhadap kotak makanan untuk *delivery*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, masih ada kekurangan pada hal-hal berikut :

1. Desain kotak pengiriman makanan yang ada, masih mengunggulkan ruang yang lebar agar dapat membawa makanan dengan jumlah banyak.
2. Saat ini makanan yang dikirim dengan jarak yang jauh terjadi penurunan kualitas yang disebabkan suhu makanan menjadi dingin.

1.3 Batasan Masalah

Dalam kajian batasan masalah, penulis akan membahas penelitian dibidang desain, yang beracuan pada pengembangan desain kotak penghangat makanan untuk sepeda motor dengan memasukan fungsi untuk menjaga kualitas makanan sehingga tidak terjadi penurunan kualitas saat sampai ditangan konsumen.

1.4 Rumusan Masalah

Melalui batasan masalah tersebut, maka masalah yang disimpulkan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara mendesain kotak penghangat makanan untuk *delivery* yang baik dengan memanfaatkan fungsi yang akan ditambahkan ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai tugas akhir program studi Desain Produk di Universitas Esa Unggul.
2. Dengan adanya fungsi penghangat makanan pada kotak pengiriman akan membuat konsumen lebih nyaman dan tidak ragu akan penurunan kualitas makanan saat melakukan pemesanan.

1.6 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini terdapat beberapa bagian yang terdiri dari sebagai berikut :

1. Desainer
Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi bagi desainer untuk mengetahui perancangan kotak penghangat makanan untuk *delivery* dalam menjaga kualitas makanan.
2. Masyarakat
Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi bagi masyarakat akan pentingnya menjaga kualitas makanan.
3. Pendidikan
Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai ilmu dalam perancangan kotak penghangat makan untuk *delivery* untuk menjaga kualitas makanan.

1.7 Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan penulis untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini adalah:

1. Observasi
Metode ini dilakukan dengan cara penulis mengamati secara langsung dan mendalam terhadap proses serta sejauh mana pemanfaatannya.
2. Wawancara
Dalam metode ini, penulis mengajukan beberapa pertanyaan yang akan diberikan kepada beberapa sumber sehingga produknya dapat

disesuaikan dengan target pasar.

3. Studi Pustaka

Penulis mengumpulkan data dan informasi yang diperlukan dari buku, artikel, ataupun media lainnya sebagai landasan untuk penelitian yang bersangkutan.

1.8 Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah penulisan perancangan karya ini, digunakan sistematika penulisan yang telah disesuaikan dengan metode pembahasan dan dikelompokkan dalam beberapa bab, masing-masing bab akan dibagi kedalam sub bab. Dengan demikian, sistematika penulisan adalah sebagai berikut :

1. BAB I PENDAHULUAN

Membahas tentang latar belakang, identifikasi masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan perancangan, manfaat penelitian, sistematika penulisan.

2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Berisi teori-teori yang dipergunakan penulis dalam membedah masalah untuk mendapatkan hasil analisis, menggunakan beberapa sumber yang ada di media cetak dan internet.

3. BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Berisikan metode, proses atau tahapan-tahapan dalam penelitian untuk mencapai tujuan yang diharapkan dalam laporan tugas akhir.

4. BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Berisi konsep desain, proses desain, *brainstorming*, 3D dan final produk.

5. BAB V PENUTUP

Berisi kesimpulan dari hasil permasalahan yang telah dianalisis, dan saran yang merupakan sebuah solusi atau alternatif dalam pemecahan masalah.