

Taglio: Produk Kreatif *Cutting Board* untuk Ibu Rumah Tangga

Dewanda Geasantika Gunawan, Maria Silviana Dewi

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra, Surabaya
maria.silvi@live.com
Universitas Kristen Petra, Surabaya

Abstrak

Di era modern ini, Surabaya yang merupakan kota besar memiliki banyak aktivitas keseharian yang dituntut untuk dilakukan dengan praktis dan cepat dalam berbagai aspek kehidupan. Hal ini juga berlaku dalam aktivitas memasak yang sering dikerjakan oleh ibu rumah tangga. Aktivitas memasak yang dilakukan seringkali menggunakan talenan dalam proses memasak. Ide desain ini berangkat dari permasalahan yang sering ditemui ketika menggunakan peralatan dapur untuk memotong yaitu penggunaan talenan. Karena penggunaan talenan yang tidak praktis, maka banyak waktu terbuang untuk memasak bagi ibu rumah tangga masa kini. Hal ini mengakibatkan ibu rumah tangga tidak bisa melakukan aktivitas atau kegiatan lainnya, karena kegiatan hanya terkonsentrasi didapur saja. Dengan adanya perancangan untuk talenan ini diharapkan dapat mengatasi dan mengurasi permasalahan yang terjadi pada saat melakukan kegiatan memasak.

Katakunci : peralatan dapur, talenan

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman yang semakin modern, banyak perubahan sosial, ekonomi, dan juga pandangan hidup dalam masyarakat. Zaman yang semakin berkembang pun membuat kebutuhan manusia juga semakin berkembang. Oleh karena itu, masyarakat juga dituntut untuk mengubah pola pikir dan pandangannya agar mampu mengikuti perkembangan zaman yang semakin moderen guna memenuhi kebutuhannya. Perubahan pola pikir dan pandangan hidup tersebut menuntut masyarakat agar mampu melahirkan inovasi-inovasi baru yang dapat menjawab kebutuhan manusia di masa moderen. Hal inilah yang melatar belakangi terlahirnya bisnis-bisnis kreatif di daerah urban, khususnya kota besar seperti Surabaya yang terus berkembang untuk menjadi lebih baik di zaman moderen ini.

Berbagai aspek bidang terkena dampak baik maupun buruk dari kebiasaan yang baru ini. Dimana pada era saat ini, masyarakat lebih condong untuk melakukan aktivitas-aktivitas yang lebih praktis, efektif dan tidak menghabiskan waktu meningat waktu adalah uang bagi masyarakat moderen.

Salah satu aktivitas yang menjadi perhatian adalah aktivitas rutin yang dilakukan oleh para ibu rumah tangga. Dimana keseharian ibu rumah tangga diisi oleh aktivitas-aktivitas dirumah, salah satu diantaranya yakni di dapur.

Hampir sebagian besar ibu rumah tangga masa kini melakukan aktivitas dapur setiap harinya, baik dipagi, siang, sore ataupun malam hari. Dan tentunya salah satu kegiatan yang paling menjadi prioritas adalah memasak.

Para ibu-ibu rumah tangga dan penggiat bidang ini pun dituntut untuk menghasilkan sebuah masakan dengan waktu yang cepat dan proses memasak yang efektif dan praktis. Cara yang dapat ditempuh agar menjawab kebutuhan adalah dengan meningkatkan kualitas peralatan memasak khususnya pada peralatan cuttingware. Salah satu contoh cuttingware yang selalu digunakan adalah talenan atau cutting board dimana talenan ini dinilai kurang efektif ketika digunakan karena seringkali ketika memotong bahan makanan membutuhkan wadah seperti piring untuk meletakkannya. Selain itu aktifitas memotong juga menghasilkan sampah, yang perlu dibuang dan hal itu menyebabkan aktifitas yang dilakukan kurang praktis karena ketika membersihkan sisa-sisa potongan dari talenan terkadang banyak sisa-sisa yang jatuh ke lantai maupun meja yang menyebabkan dapur menjadi kotor. Masalah lain yang sering dihadapi oleh masyarakat adalah menumpuknya sisa-sisa potongan kayu solid yang seharusnya dapat dimanfaatkan kembali.

1.2 Tujuan

Untuk mengetahui desain peralatan memasak *cutting ware* agar kegiatan memasak lebih efektif dengan produk yang inovatif, praktis & kreatif.

2. Metode

2.1 Metode Pengumpulan Data

Metode ini dilakukan dengan cara *browsing* di internet untuk menemukan permasalahan kegiatan yang terjadi pada penggunaan peralatan memasak di dapur. Selain itu menemukan cara untuk meredesain peralatan memasak yang sesuai dengan yang dibutuhkan selama ini.

2.2 Metode Analisa Data

Menurut W. Gulo (2000) (p.g. 115-123) metode pengumpulan data yang digunakan dalam merancang *cutting board* ini menggunakan observasi atau pengamatan yang dilakukan kepada golongan atau kelompok ibu rumah tangga sebagai pengguna *cutting board* atau talenan. Juga berdasarkan pengamatan dari tim desain sendiri yang memposisikan sebagai partisipan penuh, dimana tim desain juga menjadi pengguna talenan dan mengetahui kebutuhannya apa saja dan melakukan survei kepada ibu rumah tangga sebagai pengguna yang sering menggunakan talenan atau *cutting board*.

2.3 Proses Perancangan

Ide dan sketsa desain mulai muncul pada proses ini dengan mempertimbangkan permasalahan dan kebutuhan yang ada. Desain yang dihasilkan merupakan pengembangan dari ide yang sudah ada sebelumnya. Dari berbagai desain yang ada lalu dipilihlah desain yang paling memungkinkan untuk di realisasikan. Pencarian sumber daya manusia (SDM) juga mulai dilakukan dengan mencari tukang kayu dan tukang besi yang dibutuhkan dalam proses produksi.

2.4 Proses Produksi

Pencarian sumber daya manusia (SDM) mulai dilakukan dengan pertimbangan mencari tukang kayu dan tukang besi yang memiliki bahan material yang dapat digunakan sebagai material dasar. Pada proses produksi ini terjadi proses timbal balik antara SDM dengan desainer karena adanya saran dan masukan dari SDM sehingga desain perlu direvisi beberapa kali

sebelum dilakukan realisasi. Setelah proses realisasi selesai barang yang sudah jadi dikembalikan kepada desainer untuk finishing dan di uji coba.

2.5 Publikasi

Proses publikasi dilakukan ketika barang yang sudah jadi siap untuk dipasarkan. Publikasi dilakukan melalui media sosial seperti instagram, pembuatan email, kartu nama, logo, pembagian brosur saat berlangsungnya bazaar yang diadakan oleh penyelenggara.

3. Pembahasan dan Hasil

3.1 Pencegahan Bakteri pada Talenan

Talenan adalah salah satu alat memasak yang sangat dibutuhkan pada setiap dapur baik dapur yang ada di rumah maupun dapur yang ada di tempat komersial seperti restaurant, café dan lainnya. Talenan punya fungsi sebagai alas untuk memotong agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan yang kita potong menggunakan talenan tersebut. Menurut Sarah Wilmcow (2012) (pg. 57) ada banyak cara menyimpan dan membersihkan talenan agar tidak terjadi kontaminasi yaitu:

- a. Membuang semua hasil potongan yang berupa sampah ke tempat sampah.
- b. Jika tidak dibersihkan pada mesin pencuci piring, maka talenan harus disterilkan pada 3 bak cuci piring.
- c. Pada bak cuci piring yang pertama, rendam talenan pada air panas yang sudah dicampurkan dengan sabun.
- d. Hilangkan semua noda dengan sikat ataupun kain
- e. Pada bak cuci kedua, rendam talenan pada air bersih.
- f. Pada bak ketiga, rendam talenan pada solusi sanitasi yang disarankan oleh pemerintah tentang kesehatan masyarakat.
- g. Setelah perendaman terakhir, angkat kemudian keringkan
- h. Simpan talenan pada area yang kering
- i. Ganti semua talenan yang sudah tampak using dan kotor dengan yang baru
- j. Selalu cuci, bilas dan mensterilkan talenan setelah digunakan.

Sudah dijelaskan sebelumnya bagaimana cara menyimpan dan membersihkan talenan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan yang menggunakan alat talenan. Talenan memiliki

berbagai jenis dan keunggulan berikut jenis-jenisnya:

a. Talenan Berbahan Plastik

Memiliki kelebihan lebih mudah dibersihkan dari pada jenis talenan lainnya, tapi Menurut penelitian Universitas of Michigan menyatakan bahwa bakteri yang terdapat dalam talenan plastik berjumlah lebih banyak dari pada bakteri pada talenan berbahan kayu dan goresan-goresan hasil pemotongan menyebabkan sulit dibersihkan dan serpihan plastik akan ikut tercampur pada makanan yang dipotong menggunakan talenan tersebut.



Gambar 1. Talenan Plastik

(docs. <http://inacookies.co.id/macam-macam-talenan-yang-wajib-anda-tahu/>)

b. Talenan Berbahan Bambu

Bambu memiliki kelebihan yaitu mudah tumbuh dalam dan lebih sedikit menyerap air dari pada kayu, Namun karena bambu memiliki sifat yang keras dari pada kayu sehingga akan lebih sulit ketika digunakan untuk memotong.



Gambar 2. Talenan Bambu

(docs. <http://inacookies.co.id/macam-macam-talenan-yang-wajib-anda-tahu/>)

c. Talenan Berbahan Kayu



Gambar 3. Talenan Kayu

(docs. <http://inacookies.co.id/macam-macam-talenan-yang-wajib-anda-tahu/>)

Talenan berbahan kayu sudah sangat umum digunakan karena sifatnya yang ramah terhadap pisau dan tidak mudah tergores seperti talenan yang berbahan plastik, bukan hanya itu talenan berbahan kayu memiliki kelebihan dapat dengan mudah dirawat dengan menggunakan minyak mineral untuk melapisi bagian atas talenan yang merupakan area untuk memotong dan minyak mineral ini aman untuk makanan. Kayu yang digunakan bukan hanya kayu batangan saja tapi dapat juga dibuat dari kayu hasil dari limbah.

Talenan yang tidak disimpan dengan baik akan menyebabkan munculnya jamur, karena sifat kayu yang mudah menyerap air sehingga perlu diperhatikan dalam penyimpanannya. Berikut ini cara penyimpanan talenan berbahan kayu:

- Mencuci talenan dengan air mengalir sehingga sabun yang tersisa tidak tertinggal pada talenan yang menyebabkan bakteri
- Rendam talenan pada air cuka agar baid an bakteri yang tertinggal pada talenan dapat hilang
- Keringkan talenan dengan diangin-anginkan atau dibiarkan berada dibawah sinar matahari hindari ruang lembap sebagai tempat penyimpanannya
- Bila tidak digunakan untuk waktu lama sebaiknya talenan disimpan dalam kantong plastik dan ditutup rapat sehingga jamur tidak masuk.

Menurut Sarah Wilmcow (2012) (p.g. 8-10) banyak sekali tips dalam menyimpan talenan karena talenan yang berbahan kayu memiliki sifat yang sensitif sehingga perlu dipikirkan apakah bahan-bahan yang kita gunakan untuk membersihkan berbahaya atau tidak, berikut

merupakan faktor yang mempengaruhi tumbuhnya bakteri pada talenan yang terbuat dari kayu:

- Suhu, suhu yang tidak sesuai dapat menyebabkan talenan yang awalnya untuk memotong makanan menjadi sumber bakteri, contohnya bila disimpan pada ruang lembap.
- Kebutuhan oksigen, makin banyaknya oksigen dapat mempercepat pertumbuhan bakteri sehingga bila talenan tidak digunakan lebih baik dimasukkan ke dalam plastik dan ditutup rapat untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan jamur.
- pH, pH juga mempengaruhi tumbuhnya bakteri sehingga juga kita perlu mengetahui apakah zat-zat yang kita gunakan untuk membersihkan talenan aman untuk peralatan makan.
- Osmosis.

3.2 Konsep Perancangan

Taglio *cuttingware* beride dari gagasan-gagasan yang muncul dari alasan atas setiap realitas permasalahan lingkungan, sosial dan ekonomi yang telah diamati sebelumnya, dan juga yang berpeluang untuk bisa dimanfaatkan sebagai gagasan ide produk kewirausahaan.



Gambar 4. Desain logo Cutting Board
Desain oleh : Dewanda Geasantika, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono, Mia Arianti.

Penggunaan nama Taglio ini dipilih karena memiliki arti *cut* atau potong dalam bahasa Italia. Desainer mengkhususkan desain pada talenan atau *cutting board* ini karena untuk memenuhi kebutuhan yang diperlukan oleh ibu rumah tangga sehingga pekerjaan memasak lebih efektif dan praktis.

3.3 Proses Transformasi

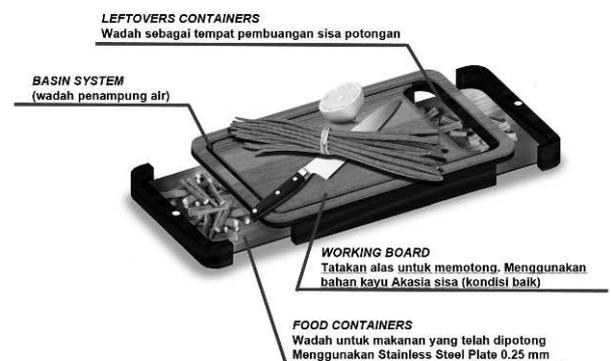
Desain talenan ini memiliki proses transformasi yang merupakan hasil dari kesepakatan

kelompok untuk merubah desain dan juga berdasarkan saran dan masukan dari SDM.



Gambar 5. Desain awal cutting board
Desain oleh : Dewanda Geasantika, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono, Mia Arianti.

Pada desain awal, talenan ini menggunakan material yang sepenuhnya dari kayu sisa produksi. Penggunaan material ini dimaksudkan agar dapat memaksimalkan penggunaan material sisa dengan baik sehingga menghasilkan produk yang bermanfaat.



Gambar 6. Transformasi desain cutting board
Desain oleh : Dewanda Geasantika, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono, Mia Arianti.

Pada proses transformasi yang pertama ini terjadi perubahan material pada *food containers*. Material yang digunakan menjadi stainless steel agar dapat dengan mudah dibentuk dan memiliki bentuk yang lebih tipis.



Gambar 7. Transformasi desain tahap kedua
Desain oleh : Dewanda Geasantika, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono, Mia Arianti.

Pada tahap kedua proses transformasi ini merupakan proses penyempurnaan desain talenan sebelum masuk pada tahap produksi. Pada bagian *food containers* yang menggunakan material stainless steel diberi sekat samping agar bahan makanan atau sisa potongan yang diletakkan tidak jatuh mengotori area kerja atau lantai. Selain itu *basin system* juga dihilangkan.

3.4 Desain Akhir

3.4.1 Hasil Produk



Gambar 9. Hasil produk
Desain oleh : Dewanda Geasantika, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono, Mia Arianti.

Gambar diatas merupakan desain akhir yang terpilih untuk direalisasikan dan diproduksi. Desain ini sangat memungkinkan untuk direalisasikan karena menggunakan bentuk yang tidak terlalu rumit. Material yang digunakan adalah kayu pinus sisa produksi dan stainless steel.



Gambar 10. Hasil produk
Desain oleh: Dewanda Geasantika, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono, Mia Arianti.

Desain akhir produk talenan ini memiliki beberapa fungsi yaitu fungsi utama untuk memotong bahan makanan, serta terdapat *food containers* dikedua sisi yang berfungsi untuk menyimpan bahan makanan yang sudah dipotong dan sebagai tempat pembuangan sisa potongan bahan makanan. Selain itu juga terdapat lubang pada permukaan talenan yang digunakan sebagai lubang untuk saluran menuju *food container*.

Selain itu juga sebagai media untuk mengajarkan teknik pembuatan talenan ini kepada SDM sehingga semakin banyak orang yang dapat membuat talenan yang sedang dibutuhkan masyarakat. Hal ini secara tidak langsung menciptakan sebuah lapangan pekerjaan bagi orang lain.

3.4.3 Proses Pembuatan dengan SDM



Gambar 13. Proses pembuatan pada tukang kayu
 Foto : Penulis, 2017

Pada proses pembuatan dibutuhkan SDM tukang kayu dan stainless steel yang juga memiliki material yang dibutuhkan. Tahap awal yaitu dimulai untuk membuat bagian *food containers* dari stainless steel agar bagian atas talenan dapat menyesuaikan dengan ukuran stainless steelnya. Setelah *food containers* dari stainless steel sudah jadi maka pengerjaan kayu untuk bagian talenan lainnya dimulai. Pada proses ini desainer banyak melakukan interaksi

dengan SDM untuk menjelaskan desain yang telah dirancang. Finishing dilakukan sendiri oleh desainer setelah pengerjaan tukang kayu sudah selesai.

3.4.4 Proses Publikasi



Gambar 14. Desain brosur
 Desain oleh : Dewanda Geasantika, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono, Mia Arianti.



Gambar 15. Desain kartu nama
 Desain oleh : Dewanda Geasantika, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono, Mia Arianti.

Proses publikasi dilakukan dengan dua cara yaitu publikasi melalui media online dan bazaar. Pada publikasi media online dilakukan dengan membuat akun email, instagram, line, kartu nama dan brosur. Proses ini dilakukan seminggu sebelum bazaar untuk menarik perhatian pengunjung untuk datang ke bazaar langsung. Sedangkan bazaar sendiri dilakukan selama tiga hari dan diselenggarakan di gedung P lantai 1 Universitas Kristen Petra. Selain itu pengunjung dapat melakukan pembelian langsung di booth.



Gambar 16. Pengunjung pada bazaar
Foto : Penulis, 2017

4. Kesimpulan

Dengan melakukan perancangan desain untuk merealisasikan ide produk dari *cutting board* ini, maka permasalahan yang sering terjadi pada penggunaannya dapat dikurangi. Kegiatan memasak dengan menggunakan *Taglio cutting board* menjadi lebih praktis dan efektif. Ide ini mendapat respon yang cukup baik karena dapat memenuhi kebutuhan yang saat ini masih jarang ditemui. Selain itu dapat menciptakan sebuah lapangan kerja kreatif dengan menggunakan material sisa yang dapat digunakan kembali.



Gambar 17. Desain booth
Desain booth oleh : Dewanda Geasantika, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono, Mia Arianti.
Foto : Penulis, 2017

5. Ucapan terima kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada tim desain yang terdiri dari: Dewanda Geasantika Gunawan, Maria Silviana Dewi, David Ardi Laksono dan Mia Arianti Nuriman. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing mata kuliah *Creativepreneurship*

dan dosen pembimbing pembuatan jurnal yaitu, Dr. Yusita Kusumarini, S.Sn., M. Ds. dan Dr. Laksmi Kusuma Wardani, S.Sn., M. Ds.. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada SDM yaitu Bapak Mukhsin dan Bapak Arik Pudji selaku sumber daya manusia yang membantu proses realisasi produk.

6. Pustaka

- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higienis dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wilmcow, Sarah. 2012. *Food Safety in Manufacturing vol. 2*. England: HACCEuropa Publications 2012.
- W. Gulo. 2000. *Metodologi Penelitian*. Indonesia: Grasindo.