DESAIN MEJA BARISTA UKM TEKO KOPI SURABAYA

Febrianto Nur Taufik[1], dan Faza Wahmuda,ST., MT[2].
Desain Produk, Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya[1], [2]
e-mail: febriantonurt@gmail.com

ABSTRACT

In the era of globalization that is happening at this time business development raises intense competition. This makes business actors must act quickly and appropriately in determining and implementing competitive strategies. One way is to increase customer satisfaction for business continuity. This is no exception in the food and beverage business that starts from small to large scale. At this time coffee shops are developing in various places in Indonesia, ranging from villages to cities. This is due to the growing trend of drinking coffee in coffee shops. Drinking coffee is now not only synonymous with activities carried out by parents, but has become a lifestyle for young people and as a means of showing their existence. With a variety of tools needed, a coffee shop must be able to maximize the place and space so that the coffee making process can be maximized and not make customers wait too long so that it can reduce customer satisfaction. However, the Small and Medium Enterprises Teko Kopi in Surabaya still use a table with makeshift space so as to make the space of Barista limited and cause the coffee brewing process to take longer than it should. By designing a special Barista table so that it has a sufficient work area when brewing coffee with the placement of brewing tools arranged on the table.

The type of research that will be used is qualitative and quantitative research. To get data needs using observations and surveys as a method of collecting data such as interviews and case studies of people who pursue the Barista field at the small and medium enterprises coffee shops. The analysis phase includes Work Requirement Analysis, Storage Requirement Analysis, Storage Dimension Analysis, Product Dimension Analysis, Equipment Placement and Storage Analysis, Material Analysis, Finishing Analysis, System Analysis, Design Style Analysis. Then the results of the design synthesis, design concepts, three alternative designs, and concludes with conclusions and suggestions. Based on the research that has been carried out to make the Barista Table Design for the Surabaya Coffee Teko UKM, it can be concluded that the barista table currently used in the Surabaya Coffee Pot makes the coffee and non-coffee menu making process take longer than it should be due to the messy placement of coffee equipment. So that the Surabaya Coffee Pot Barista Table Design that will be made is expected to be the right and useful solution.

Kata kunci: *Table Designs, Small and Medium Enterprises, Coffee Shops*

ABSTRAK

Pada era globalisasi yang terjadi saat ini perkembangan bisnis menimbulkan persaingan yang ketat. Hal ini membuat para pelaku usaha harus bertindak dengan cepat dan tepat dalam menentukan dan menerapkan strategi kompetitif. Salah satu caranya ialah dengan meningkatkan kepuasan pelanggan untuk keberlangsungan bisnis. Hal ini pun tidak terkecuali dalam usaha makanan dan minuman yang dimulai dari skala kecil sampai dengan skala besar. Pada saat ini kedai kopi sedang berkembang di berbagai tempat di Indonesia, mulai dari desa hingga perkotaan. Hal ini dikarenakan berkembangnya tren minum kopi di kedai kopi. Minum kopi kini tidak hanya identik dengan kegiatan yang dilakukan oleh orang tua, namun telah menjadi sebuah gaya hidup bagi anak muda dan sebagai sarana menunjukkan eksistensi mereka. Dengan berbagai macam alat yang diperlukan, sebuah kedai kopi harus dapat memaksimalkan tempat dan ruang agar proses pembuatan kopi dapat maksimal dan tidak membuat pelanggan menunggu terlalu lama sehingga dapat menurunkan kepuasan pelanggan. Namun pada Usaha Kecil Menengah Teko Kopi Surabaya masih menggunakan meja dengan ruang seadanya sehingga dapat membuat ruang gerak dari Barista terbatas dan mengakibatkan proses penyeduhan kopi memakan waktu yang lebih lama dari seharusnya. Dengan mendesain meja khusus Barista agar memiliki area kerja yang cukup pada saat menyeduh kopi dengan penempatan alat-alat penyeduhan yang tertata pada meja.
Jenis penelitian yang akan digunakan adalah penelitian kualtitatif dan kuantitatif. Untuk mendapatkan data kebutuhan dengan menggunakan observasi dan survey sebagai metode pengumpulan data seperti wawancara dan studi kasus terhadap orang-orang yang menekuni bidang Barista pada UKM Kedai Kopi. Tahap analisis meliputi Analisis Kebutuhan Kerja, Analisis Kebutuhan Penyimpanan, Analisis Dimensi Penyimpanan, Analisis Dimensi Produk, Analisis Penempatan dan Penyimpanan Peralatan, Analisis Material, Analisis Finishing, Analisis Sistem, Analisis Gaya Desain. Kemudian didapatkan hasil sintesa desain, konsep desain, tiga desain alternatif, dan ditutup dengan kesimpulan dan saran. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan untuk membuat Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya, dapat ditarik kesimpulan bahwa meja barista yang yang saat ini digunakan pada Teko Kopi Surabaya membuat proses pembuatan menu kopi dan non-kopi lebih lama dari

seharusnya karena penempatan peralatan kopi yang berantakan. Sehingga Desain Meja Barista Teko Kopi Surabaya yang akan dibuat ini diharapkan dapat menjadi solusi yang tepat dan bermanfaat.

Kata kunci : Produk *Fashion*, Batang Jagung, Eksplorasi

PENDAHULUAN

Pada saat ini kedai kopi sedang berkembang di berbagai tempat di Indonesia, mulai dari desa hingga perkotaan. Hal ini dikarenakan berkembangnya tren minum kopi di kedai kopi. Minum kopi kini tidak hanya identik dengan kegiatan yang dilakukan oleh orang tua, namun telah menjadi sebuah gaya hidup bagi anak muda dan sebagai sarana menunjukkan eksistensi mereka. Menurut data Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) yang dilaksanakan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2018, jumlah penduduk yang termasuk kategori pemuda sebesar 63,82 juta jiwa. Jumlah tersebut merupakan seperempat dari total penduduk Indonesia. Dan pada kota Surabaya, kedai kopi atau warung kopi begitu menjamah diberbagai daerah. Hal ini dapat terlihat dari data perkembangan jumlah usaha penyedia makanan dan minuman oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Jawa Timur.

Salah satu menu yang paling sering dipesan pada kedai kopi ialah kopi dengan cara manual brew. Pemilihan menu ini dikarenakan banyak dari pecinta kopi yang ingin meminum kopi tanpa ada campuran bahan lain. Hal ini sesuai dengan data dari International Coffee Organization (ICO) yang menyatakan data Hasil Proyeksi Konsumsi Kopi di Indonesia yang dirilis oleh Pusat Data dan Sistem Pertanian Kementrian Pertanian yang dirilis pada tahun 2018 menunjukkan terjadinya peningkatan konsumsi kopi nasional selama 4 tahun terakhir. Rata-rata pertumbuhan konsumsi kopi nasional mencapai angka 2,49%. Dan menurut publikasi Badan Pusat Statistik (BPS) Statistik Kopi Indonesia, pada tahun 2017, luas areal perkebunan kopi diperkirakan mencapai 1.251.703 hektar, yang terdiri dari perkebunan rakyat, perkebunan besar, dan perkebunan besar negara.

Meja yang terdapat pada UKM Teko Kopi Surabaya menggunakan meja biasa yang terdapat laci besar pada bagian bawah meja yang digunakan sebagai tempat penyimpanan beberapa alat dan barang lainnya. Penempatan alat-alat kopi pada meja diletakkan dengan seadanya dan menyesuaikan dari Barista yang menggunakan meja. Sehingga alat-alat kopi sering berpindah. Dengan berbagai macam alat yang diperlukan, sebuah kedai kopi harus dapat memaksimalkan tempat dan ruang agar proses pembuatan kopi dapat maksimal dan tidak membuat pelanggan menunggu terlalu lama sehingga dapat menurunkan kepuasan pelanggan. Namun pada Usaha Kecil Menengah Teko Kopi Surabaya masih menggunakan meja dengan ruang seadanya sehingga dapat membuat ruang gerak dari Barista terbatas dan mengakibatkan proses penyeduhan kopi memakan waktu yang lebih lama dari seharusnya. Dengan melihat permasalahan ini peniliti ingin membuat sebuah produk meja khusus Barista bagi UKM Teko Kopi Surabaya dengan penempatan alat-alat penyeduhan kopi yang tertata dan dapat membantu Barista dalam menyeduh kopi. Sehingga dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dari UKM Teko Kopi Surabaya.

Bagaimana mendesain produk *fashion* dengan mengeksplorasi batang jagung sebagai bahan baku?

Tujuan dari Desain Meja Khusus Barista UKM Teko Kopi Surabaya ialah untuk mendesain meja khusus Barista agar memiliki area kerja yang cukup pada saat menyeduh kopi dengan penempatan alat-alat penyeduhan yang tertata pada meja.



Gambar 1. Kondisi Meja Barista Teko Kopi Surabaya
(sumber:dokumen pribadi, 2020)

TINJAUAN PUSTAKA

DESAIN MEJA ADMINISTRASI SWAJASA 57

Penilitian yang dilakukan oleh Randu Chan Limin dengan judul Desain Meja Administrasi Swajasa 57 bertujuan untuk membuat meja khusus administrasi yang dapat membantu dan meningkatkan kinerja administrasi pada Swajasa 57. Sebab meja yang sebelumnya digunakan untuk administrasi pada Swajasa 57 tidak memiliki penempatan khusus untuk peralatan administrasi seperti printer biasa, printer bill PPOB (printer bukti pembayaran), printer stempel, penempatan keyboard dan CPU kurang tepat, serta laci kasir yang belum tersedia pada meja tersebut.

Pada penelitiannya, Randu Chan Limin melakukan beberapa tahap metode penilitian, yaitu:

1. *Preliminary Design*: Pada tahap ini dilakukan pengumpulan data dan informasi, analisis data berdasarkan konsep desain makro yang meliputi analisis (konsep fungsi, konsep pemakai, konsep pasar, dan konsep produk), penyusunan program desain dan sketsa awal. Preliminary desain terdiri atas perumusan masalah, tinjuan pustaka, analisis dan spesifikas desain.
2. *Desgin Development*: Pada tahap ini dibuat alternatif gambar komponen serta rancangan secara wire diagram dengan bentuk 3D (tiga dimensi). Dari bagan yang tertera di atas terdiri dari: desain alternatif, pengembangan alternatif desain.
3. *Final Design & Development*: Dibuat gambar-gambar kerja yaitu gambar presentasi 3D dan gambar teknik (gambar tampak, gambar potongan, gambar detail dan spesifikasi teknis produk). Tahapan selanjutnya adalah pembuatan komponen-komponen dilakukan assembling (exploded) atau perakitan sehingga menjadi produk (prototype).

Peneliti Randu Chan Limin melakukan analisis konfigurasi guna mendapatkan susunan dari tiap-tiap komponen yang terdapat pada meja admin Swajasa 57. Adapun komponen yang terdapat pada produk adalah: (1) Rak peletakkan 3 macam printer yang berbeda, (2) Laci untuk menyimpan alat tulis kantor dan laci untuk uang, (3) Space datar khusus untuk menulis, meletakkan komputer dan CPU. [1]

PERANCANGAN MEJA KERJA UNTUK ALAT PRES PLASTIK YANG ERGONOMIS MENGGUNAKAN METODE RASIONAL DAN PENDEKATAN ANTHROPOMETRI

Penelitian ini bertujuan untuk merancang meja kerja alat pres plastik yang ergonomis dengan menggunakan metode rasional dan pendekatan antropometri. Hal ini dilakukan karena permasalahan yang sering terjadi ialah benda kerja yang dihasilkan kurang maksimal, antara satu benda dengan benda yang lain hasilnya tidak bisa sama, hal ini terjadi pada operator sudah merasakan kelehan akibat ketidak ergonomisnya alat kerja. Karena untuk membuat ukuran tingkat panasnya harus sama dan cara menekan juga harus stabil, postur kerja seperti ini jika dibiarkan terus menerus akan menimbulkan kelelahan yang menyebabkan konsentrasi operator menurun dan posisi memegang alat menjadi tidak stabil sehingga hasil pada plastik tidak sesuai dengan yang diinginkan.

Data antropometri yang digunakan ialah:

a. Tinggi Siku Berdiri (TSB)
b. Jangkauan Tangan (JT)
c. Rentang Tangan (RT)

Analisa data antropometri yang dihasilkan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Data Antropometri

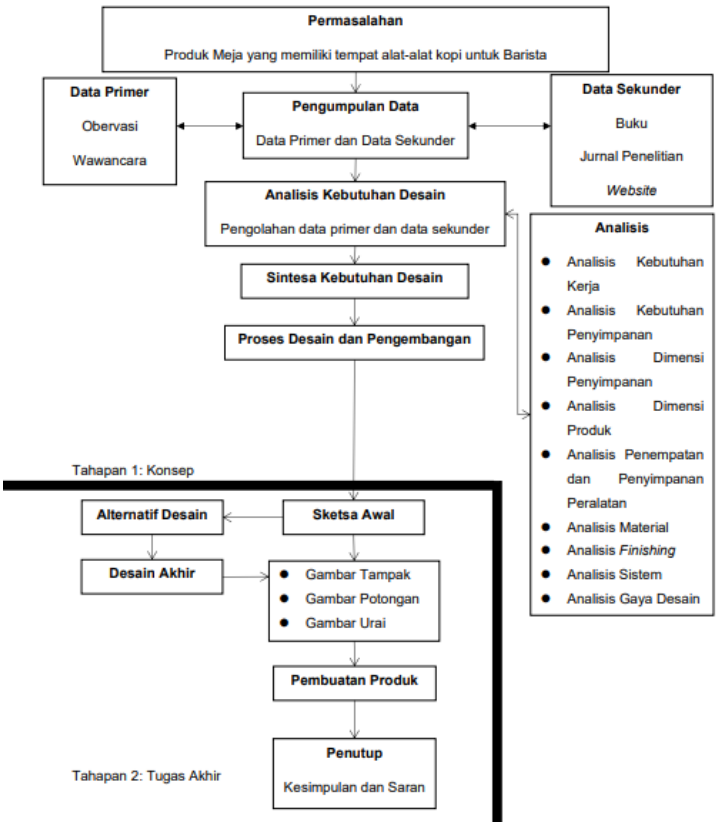
PERHITUNGAN PERSENTIL

Dimensi Anthropometri	Persentil ke-5	Persentil ke-50	Persentil ke-95
TSB	100.57	108.28	116.00
JT	56.57	73.10	89.63
RT	155.86	170.23	184.60

[2]

METODE

Metodologi penelitian merupakan bagian dari metodologi yang secara khusus untuk mendeskripsikan tentang cara mengumpulkan data dan menganalisis data. Jenis penelitian yang akan digunakan adalah penelitian kualtitatif dan kuantitatif. Untuk mendapatkan data kebutuhan dengan menggunakan observasi dan survey sebagai metode pengumpulan data seperti wawancara dan studi kasus terhadap orang-orang yang menekuni bidang Barista pada UKM Kedai Kopi.



Gambar 2. Metodologi Penelitian
(sumber:dokumen pribadi, 2020)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Studi Kasus

Studi kasus dilakukan oleh peneliti pada Barista pada Kedai Kopi di Surabaya, karena penelitian ini membutuhkan informasi mengenai meja yang digunakan oleh barista tersebut pada kedai kopinya dan alasan mereka memilih menggunakan meja tersebut tersebut. Kegiatan studi kasus objek dilakukan di daerah Surabaya yaitu di Teko Kopi Surabaya dan Trigonelline Coffee.

Teko Kopi Surabaya didirikan oleh Bintang Mas Sumarlin, ia mendirikan Teko Kopi pada tahun 2016 di Jalan Selamet, Surabaya, dan bertahan selama setahun lalu tutup dikarenakan beberapa hal. Dan pada akhir tahun 2018, Bintang Mas Sumarlin kembali membuka Teko Kopi pada Jalan Pucang Adi No.71 Surabaya hingga sekarang. Teko Kopi Surabaya mengusung konsep Home Brewing dengan lebih mengutamakan manual brewing. Mesin kopi pada Teko Kopi digunakan untuk membuat espresso untuk menu kopi susu mereka. Teko Kopi Surabaya memiliki beberapa barista yang bekerja sesuai dengan shift. Ukuran dari UKM Teko Kopi Surabaya ini adalah 6 x 5 m^2 .

Sedangkan *Trigonelline Coffee* merupakan kedai kopi rumahan yang didirikan oleh Anthony P.A. sejak Desember 2018 dan beralamat pada jalan Wiguna Tengah XIII nomor 9 Surabaya. Awal tercetusnya ide membuka kedai kopi ialah saat beliau berada di Malang dan melihat banyak kedai-kedai kopi yang didirikan oleh temannya mengincar konsumen kalangan menengah ke atas. Oleh karena itu tercetuslah ide untuk membuka kedai kopi

sendiri yang dimana segala kalangan dapat berkumpul dan meminum kopi. Dan dari ide tersebutlah beliau mengusung konsep *Home Brewing* pada *Trigonelline Coffee.* Ukuran dari UKM *Trigonelline Coffee* ini adalah 2.5 x 4 m^2 .

2. Studi Observasi Aktivitas

Pada studi observasi aktivitas ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas dari para pekerja mulai dari penerimaan *costumer* hingga pemberian kopi atau pesanan. Dari kegiatan observasi yang dilakukan didapatkan data sebagai berikut: 1) menjelaskan menu dan kopi yang tersedia, barista akan menunjukkan biji-biji kopi yang digunakan yang diletakkan pada *display kopi*. 2) apabila pelanggan memesan menu kopi *filter*, barista akan menggiling kopi sesuai dengan pilihan kopi dari pelanggan. Pada proses penggilingan kopi, peralatan yang digunakan ialah, *Grinder*. 3) setelah selesai menggiling kopi, selanjutnya barista akan menyeduh kopi dengan air panas yang suhunya telah diatur. Pada proses penyeduhan kopi peralatan yang digunakan ialah, *kettle*, *dripper*, *filter*, timbangan digital, *server*.

3. Analisis Kebutuhan Kerja

Analisis ini dilakukan untuk mengetahui kebutuhan dari aktivitas kerja yang dikelompokkan berdasarkan pembagian kerja yang dilakukan oleh barista. Berikut adalah detail kegiatan beserta alat-alat yang terlibat dalam kegiatan tersebut:

- **a. Menjelaskan kopi pada pelanggan.** 1) *Display* kopi, 2) Kopi.
- **b. Proses menghaluskan biji kopi.** 1) *Grinder*.
- **c. Pembuatan menu kopi dan non-kopi.** 1) *kettle*, 2) *dripper*, 3) *filter*, 4) timbangan digital, 5) *Server*, 6) Gelas, 7) minuman soda, 8) susu, 9) tempat gula, 10) tempat sedotan, 11) *cup sealer*.

4. Analisis Kebutuhan Penyimpanan

Analisis ini dilakukan untuk mengetahui kebutuhan penyimpanan dari peralatan kopi dengan berdasarkan kebutuhan yang sering digunakan oleh barista. Berikut adalah detail kebutuhan penyimpanan yang diperlukan dalam setiap kegiatan. Berikut adalah detail kebutuhan penyimpanan yang diperlukan dalam setiap kegiatan:

- **a. Menjelaskan kopi pada pelanggan.** Dibutuhkan penyimpanan yang berbeda pada kebutuhan menjelaskan kopi pada pelanggan dan pembuatan menu kopi dan non-kopi. Untuk penyimpanan pada menjelaskan kopi pada pelanggan antaralain: 1) *Display* kopi, 2) Kopi.
- **b. Proses menghaluskan biji kopi.** Perlu area khusus untuk proses menghaluskan biji kopi. Untuk penyimpanan pada kebutuhan proses menghaluskan biji kopi ialah, 1) *Grinder.*
- c. **Pembuatan menu kopi dan non-kopi.** Dibutuhkan penempatan khusus untuk tiap alat pada atas meja agar membantu barista dalam proses pembuatan kopi. Untuk penyimpanan pada peralatan kopi antaralain: 1) Kettle, 2) Dripper, 3) Timbangan digital, 4) mesin kopi, 5) gelas, 6) server, 7) minuman soda, 8) susu, 9) tempat gula, 10) tempat sedotan, 11) cup sealer.

5. Analisis Dimensi Penyimpanan

Analisis ini dilakukan untuk mengetahui dimensi dari penyimpanan kebutuhan berdasarkan pembagian kerja dan jumlah peralatan yang digunakan oleh barista.

- **a. Menjelaskan kopi pada pelanggan.** Untuk dimensi display dapat diperkirakan memiliki dimensi 20x50x15cm, karena menyesuaikan jumlah kopi yang paling digunakan dari studi kasus dan penambahan beberapa cm pada lebar dan tinggi agar display tidak terlalu sempit.
- **b. Proses menghaluskan biji kopi.** Untuk peletakkan grinder pada area kerja diperkirakan memiliki dimensi 20cm x 25cm x 47cm, didapat dari dimensi panjang yang paling panjang dari mesin grinder, lebar dari jumah kedua lebar yang paling panjang dari mesin grinder, dan dimensi tinggi yang paling tinggi dari peralatan.
- **c. Pembuatan menu kopi dan non-kopi.** Untuk peletakkan dripper pada area kerja meja barista dapat diperkirakan memiliki dimensi 35cm x 35cm x 5cm. Untuk peletakkan mesin kopi dapat diperkirakan 54,5cm x 40cm x 53cm, didapat dari dimensi mesin kopi dari Teko Kopi Surabaya. Untuk tempat penyimpanan bahan baku menu non-kopi minuman soda dan soda dapat diperkirakan, 20x30x10cm. Untuk penyimpanan gula dapat diperkirakan memiliki dimensi 8x8x12cm. Untuk penyimpanan sedotan dapat diperkirakan memiliki dimensi 10x10x15cm. Untuk tempat cup sealer dapat diperkirakan memiliki dimensi 29x24x48cm, dimensi didapatkan dari cup sealer yang digunakan oleh studi kasus Teko Kopi Surabaya.

6. Analisis dimensi produk

Analisis dimensi produk dilakukan untuk mengetahui detail dimensi untuk pembuatan produk meja barista yang didapat dari studi literatur dan disesuaikan dengan kebutuhan.

Tabel 2. Data Antropometri Masyarakat Indonesia Serta Dimensionalnya

No.	Dimensi Tubuh	Persentil (mm)		
		5%	50%	95%
1.	Tinggi Siku	886,0	980,0	1074,0
2.	Jarak Bentang dari Ujung dari Tangan Kiri ke Kanan	1400,0	1593,0	1806,0
3.	Jarak Genggaman Tangan (*grip*) ke Punggung pada Posisi Tangan ke Depan (horizontal)	610,0	684,5	767,0

Dimensi produk menggunakan acuan studi literatur Data Antropometri Masyarakat Indonesia Serta Dimensionalnya dengan mengambil perhitungan persentil tertinggi serta pencocokan ukuran peralatan kopi pada penempatan peralatan kopi diatas meja.

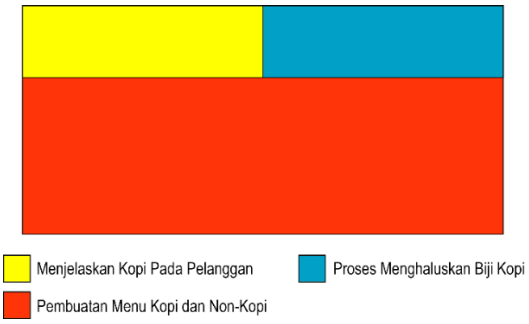
Tabel 3. Dimensi Peralatan Kopi Diatas Meja

No.	Peralatan yang Ditempatkan pada Meja	Dimensi Produk
1.	Mesin Kopi	PxLxT: 54,5cm x 40cm x 53cm
2.	*Kettle*	LxT: 13cm x 15cm
3.	*Dripper* - Metode v60 - Metode Kalita - Metode *Aeropress*	LxT: Metode V60: 9,5cm x 10cm Metode Kalita: 5cm x 9,5cm Metode Aeropress: 7,5cm x 13,5cm
4.	*Grinder*	PxLxT: 22cm x 13cm x 45cm
5.	Timbangan Digital	PxLxT: 13cm x 11cm x 2cm
6.	*Server*	LxT: 10cm x 11,5cm
7.	Minuman Soda & Susu	PxLxT: 20 x 30 x 10cm
8.	Tempat Gula	PxLxT: 8 x 8 x 12cm
9.	Tempat Sedotan	PxLxT: 10 x 10 x 15cm
10.	*Cup Sealer*	PxLxT: 29cm x 24cm x 48cm

Maka didapatkan kesimpulan untuk dimensi meja produk ialah:
P x L x T = 180 cm x 100cm x 80cm, karena dimensi ini dapat memiliki ruang cukup sebagai area kerja dan penempatan peralatan kopi yang diperlukan diatas meja.

7. Analisis Layout Area Kerja

Analisis layout area kerja untuk mengetahui kebutuhan penempatan berdasarkan hasil dari analisis kebutuhan penyimpanan. Berdasarkan matriks layout area kerja, maka Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya terdapat beberapa area, yaitu, menjelaskan kopi pada pelanggan, proses menghaluskan biji kopi, pembuatan menu kopi dan non-kopi.



Gambar 2. Analisis Layout Area Kerja
(dokumen pribadi, 2020)

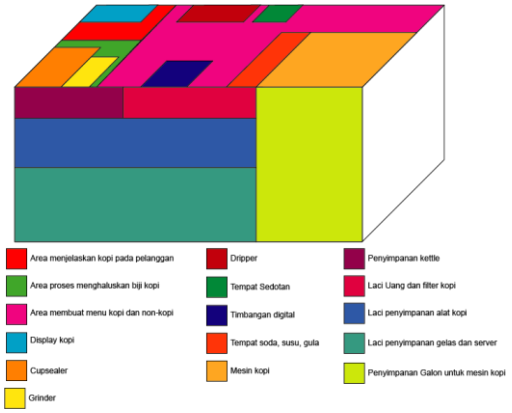
8. Analisis Penempatan dan Penyimpanan Peralatan

Tabel 4. Matriks Analisis Penempatan dan Penyimpanan Peralatan

No.	Kebutuhan	Penempatan
1.	Display Kopi	
2.	Kopi	
3.	Grinder	
4.	Kettle	
5.	Dripper	
6.	Server	
7.	Timbangan Digital	
8.	Mesin Kopi	
9.	Minuman Soda	
10.	Susu	
11.	Tempat Gula	
12.	Tempat Sedotan	
13.	Cup Sealer	

Keterangan: ●: Dekat ■: Agak Dekat

Berdasarkan matriks penempatan kebutuhan yang sering digunakan, maka penempatan peralatan kopi pada desain Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya terbagi menjadi beberapa bagian.



Gambar 3. Analisis Layout Penempatan dan Penyimpanan Peralatan
(dokumen pribadi, 2020)

9. Analisis Material

Analisis material dilakukan untuk mengetahui material yang dapat diaplikasikan pada produk Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya, dengan acuan dari studi literatur dan hasil wawancara dengan narasumber. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan peneliti, material utama yang akan digunakan pada produk Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya yaitu material MDF karena material tersebut paling banyak memenuhi kriteria yang dibutuhkan untuk produk yang akan dibuat. Hal ini karena MDF memiliki permukaan halus dan rata, serta material ini juga sering digunakan pada produk furniture serupa. Serta memiliki kekuatan dan daya tahan lebih dari material seperti plywood atau particle board.

10. Analisis *Finishing*

Analisis material dilakukan untuk mengetahui material yang dapat diaplikasikan pada produk Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya, dengan acuan dari studi literatur dan hasil wawancara dengan

narasumber. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan peneliti, material finishing yang akan digunakan pada produk Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya ialah HPL, karena material finishing tersebut memenuhi kriteria dan dapat diaplikasikan pada material MDF.

11. Analisis Sistem

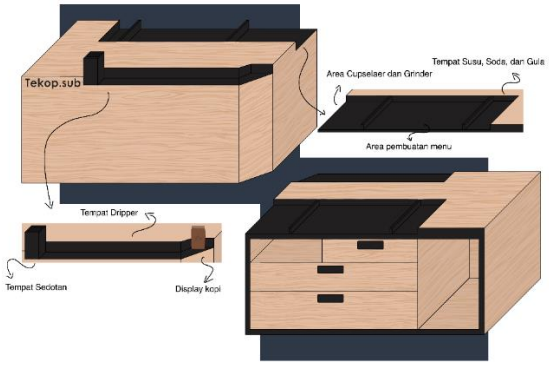
Analisis ini dilakukan untuk mengetahui sistem yang sesuai untuk diaplikasikan pada produk Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya. Dengan acuan studi literatur yang telah dilakukan. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan peneliti, maka didapatkan hasil sistem yang akan digunakan pada produk Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya ialah sebagai berikut:

a. Sistem sambung sekrup digunakan sebagai sistem sambung utama saat proses kontruksi dari produk karena sistem tersebut ringkas dan mudah, serta kekuatan yang cukup untuk menyambungkan kayu.
b. Sistem sambungan perekat digunakan sebagai sistem sambung tambahan untuk memperkuat proses konstruksi produk agar lebih kuat.
c. Untuk penyimpanan utama peralatan kopi, menggunakan butt engsel karena kuat dan proses pengaplikasian pada produk mudah.
d. Rel Laci Sliding Model Bawah digunakan sebagai tempat penyimpanan laci.

12. Analisis Gaya Desain

Analisis gaya desain dilakukan oleh peneliti untuk mengetahui konsep desain yang akan digunakan pada produk Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan oleh peneliti, maka gaya desain yang dipilih untuk diaplikasikan pada produk Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya ialah Minimalis Modern. Pemilihan ini dilandaskan atas kriteria-kriteria yang dipenuhi oleh gaya desain Minimalis Modern.

Hasil Desain



Gambar 4. Hasil Desain Terpilih
(dokumen pribadi, 2021)

Produk jadi



Gambar 3. Hasil Produk
(dokumen pribadi, 2021)

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan untuk membuat Desain Meja Barista UKM Teko Kopi Surabaya, dapat ditarik kesimpulan bahwa meja barista yang yang saat ini digunakan pada Teko Kopi Surabaya membuat proses pembuatan menu kopi dan non-kopi lebih lama dari seharusnya karena penempatan peralatan kopi yang berantakan. Sehingga Desain Meja Barista Teko Kopi Surabaya yang akan dibuat ini diharapkan dapat menjadi solusi yang tepat dan bermanfaat.

SARAN

Saran yang dapat penilii berikan adalah desain meja barista ini masih dapat dikembangkan menjadi lebih baik lagi, dari segi sistem, bentuk, peletakkan peralatan dan penyimpanan, maupun warna yang digunakan untuk menyelesaikan produk ini. Pembuatan meja barista ini diharapkan kedepannya dapat mengembangkan produk ini lebih baik dari yang sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

[1] E. Fibrianie, "DESAIN MEJA ADMINISTRASI SWAJASA 57," vol. 2, no. 2, p. 10, 2015.
[2] A. Susanto, "PERANCANGAN MEJA KERJA UNTUK ALAT PRES PLASTIK YANG ERGONOMIS MENGGUNAKAN METODE RASIONAL DAN PENDEKATAN ANTHROPOMETRI," p. 13.