

# RELASI PEMILIHAN WARNA, FUNGSI DAN JENIS MATERIAL PADA PERKAKAS DAPUR BERBAHAN *STAINLESS STEEL*

Oleh :

**Denta Mandra Pradipta B**

*Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Desain dan Seni Kreatif  
Universitas Mercu Buana*

**Nukke Sylvia**

*Program Studi Desain Produk, Fakultas Desain dan Seni Kreatif  
Universitas Mercu Buana*

**Ilsa Anola Tiyama**

*Program Studi Desain Produk, Fakultas Desain dan Seni Kreatif  
Universitas Mercu Buana*

[denta@mercubuana.ac.id](mailto:denta@mercubuana.ac.id) ; [nuke.sylvia@mercubuana.ac.id](mailto:nuke.sylvia@mercubuana.ac.id)  
[ilsaa.mooi@gmail.com](mailto:ilsaa.mooi@gmail.com)

## ABSTRAK

Perkembangan zaman yang semakin pesat memiliki manfaat serta kerugian untuk sebagian orang, salah satunya adalah semakin tercemarnya bumi yang membuat manusia semakin ingin pintar menjaga diri dan hidupnya. Keinginan inilah yang membuat orang-orang mengubah pola hidupnya, dimulai dari mengubah pola tidur, bekerja sekaligus pola makan. Pola makan yang dulunya hanya berspekulasi pada makanan yang sehat adalah makanan yang kaya akan kandungan vitamin, tetapi kini masyarakat mulai sedikit demi sedikit tertarik untuk mengetahui kualitas makanannya bukan hanya dari kandungannya tetapi bagaimana makanan itu bisa dinikmati dengan maksimal. Masyarakat mulai tertarik untuk memasak sendiri makanannya, mendekor dapurnya dan memilih perkakas dapurnya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui sampai mana dan bagaimana masyarakat tertarik akan makanan dari segi perkakas dapur yang mereka gunakan, khususnya perkakas dapur bermaterial stainless steel terbaik untuk perkakas dapur dan pengaruh warna untuk masyarakat. Apa yang membuat sebagian masyarakat merasa bahwa perkakas dapur juga penting untuk menciptakan makanan yang sehat sehingga pola hidup sehat bukan hanya sekedar makanan itu enak. Pengambilan data berdasarkan metodologi penelitian kualitatif akan digunakan oleh peneliti untuk mendapatkan informasi yang reliable. Informasi inilah yang nantinya bisa digunakan untuk menciptakan desain perkakas dapur yang benar-benar menguntungkan untuk peneliti maupun masyarakat sekitar.

**Kata kunci:** *perkakas dapur, stainless steel, warna.*

## ABSTRACT

*The development of the fast growing era has benefits and disadvantages for some people, one of which is the more polluted earth that makes people increasingly want to smart to keep themselves and his life. This desire that makes people change their lifestyle, starting from changing sleep patterns, work as well as diet. Diet that used to speculate only on healthy foods is a diet rich in vitamins, but now people are gradually interested to know the quality of food not only from the womb but how the food can be enjoyed with the maximum. People began to be interested in cooking their own food, decorating the kitchen and choosing the kitchen utensil. The purpose of this study is to find out how and how people are interested*

*in food in terms of kitchen utensil they use, especially the best stainless steel kitchen utensils for kitchen utensils and color effects for the community. What makes some people feel that kitchen utensils are also important to create healthy foods so that a healthy lifestyle is not just a tasty meal. Data collection based on qualitative research methodology will be used by researchers to obtain reliable information. This information can later be used to create kitchen tool design that is really beneficial for researchers and the surrounding community.*

**Keywords:** kitchen utensils, stainless steel, color.

## **A. PENDAHULUAN**

Secara umum dapur adalah tempat untuk memasak bahan makanan, tempat di mana perkakas dapur dan makanan disimpan. Dulu memiliki dapur yang bisa dijadikan tempat memasak, seseorang merasa sudah cukup. Dapur tidak hanya tempat untuk satu orang di dalam rumah dan satu kegiatan yaitu memasak.

Seseorang yang memiliki ketertarikan akan memasak, membuat pola pikir mereka menganggap dapur adalah ruangan yang paling penting di dalam rumah karena mereka akan menghabiskan waktu yang cukup lama di dapur. Dapur dituntut memiliki tampilan yang cantik dan mempunyai perkakas dapur yang lengkap sehingga masak-memasak jadi tidak membosankan.

Perkakas dapur untuk memasak memiliki bagian yang penting untuk menciptakan dapur yang sesuai dengan keinginan. Kelengkapan perkakas dapur membuat kegiatan masak-memasak tidak terbatas. Pengetahuan akan perkakas dapur bukan hanya hal yang bisa dipikirkan nanti-nanti tetapi untuk seseorang yang sangat menyukai memasak sebagai

hobinya, pengetahuan akan perkakas dapur sangatlah penting. Pengetahuan itu bisa merupakan material, perawatan sebelum dan sesudah pemakaian, dan desain perkakas yang ergonomis.

Banyak alasan seseorang memilih material tertentu untuk mendukung kegiatan memasak seperti mendapatkan perkakas dapur yang berkualitas tinggi, higienis, anti-microbacterial, aman dicuci, dan ergonomis. Hal yang sering mempengaruhi seseorang membeli perkakas dapur adalah material.

Pengetahuan tentang material tidak hanya penting untuk orang yang menggunakannya, tetapi penting juga untuk orang-orang yang menciptakan perkakas dapur. Membuat perkakas dapur yang baik secara visual tetapi sehat juga sangat penting untuk dipelajari. Banyak material yang bisa digunakan untuk membuat perkakas dapur, seperti kayu, aluminium dan stainless steel. Salah satu material yang banyak digunakan berasal dari baja tahan karat atau stainless steel, beberapa perkakas yang materialnya dari stainless steel adalah spatula, pisau, wajan

penggorengan, dll. Hanya stainless steel jenis tertentu yang dapat digunakan sebagai material utama dalam menciptakan perkakas dapur.

Material merupakan hal yang penting untuk dipelajari atau setidaknya diketahui secara umum oleh penggunaannya, tetapi tidak menutup kemungkinan seseorang memilih perkakas dapur dengan berbagai alasan seperti kekuatan pakai, kemudahan perawatan, teknologi terbaru dan keindahan tampilan. Kekuatan pakai dan kemudahan perawatan bisa dipengaruhi oleh penggunaan materialnya, sedangkan keindahan tampilan perkakas dapur bisa dipengaruhi oleh desainnya dan tidak dapat dipisahkan dari penggunaan warna pada produk tersebut. Penggunaan warna pada sebuah produk dapat mempengaruhi suasana hati, kesehatan fisik dan mental seseorang, sehingga penggunaan warna secara tidak langsung menentukan seberapa lama siklus sebuah produk itu hidup.

#### Identifikasi Permasalahan

- a. Apa jenis *stainless steel* yang digunakan untuk perkakas dapur ?
- b. Perkakas dapur bermaterial *stainless steel* apa saja yang paling banyak digunakan oleh masyarakat?
- c. Material tambahan apa saja yang sering digunakan dengan *stainless steel* ?

d. Warna apa saja yang digunakan untuk perkakas dapur bermaterial *stainless steel* menurut masyarakat ?

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu adanya penelitian mengenai relasi pemilihan warna, fungsi dan jenis material pada perkakas dapur berbahan *stainless steel* yang nantinya peneliti berharap hasil dari penelitian dapat digunakan sebagai pedoman pemikiran dalam perancangan desain berbahan *stainless steel*.

## **B. TINJAUAN PUSTAKA**

### Perkakas Dapur

Menurut Malinda dan Aprianti (2014) yang mengutip dari Mukrie, dkk (1991): "Tugas pembersihan, peralatan atau perkakas serta ruangan dapur adalah pekerjaan rutin yang tidak boleh ditunda pelaksanaannya."

Dari kutipan di atas dapat ditarik kesimpulan penyebutan perkakas dapur atau nama lain dari perkakas dapur adalah peralatan dapur, perlengkapan dapur. Keduanya memiliki arti dan kedudukan yang sama dengan perkakas dapur. Menurut Sukirmiyadi (2010) "Perkakas Dapur: adalah segala jenis peralatan yang diperlukan oleh para ibu rumah tangga untuk keperluan memasak nasi, sayur, dan kegiatan dapur lainnya".

Berdasarkan kedua kutipan tersebut, dapat disimpulkan bahwa

perkakas dapur/perengkapan atau peralatan masak adalah perlengkapan yang digunakan untuk memasak yang fungsinya menyempurnakan kegiatan memasak di dapur.

#### Stainless Steel

Menurut Winarso dan Tugiman (2013) “Dalam penelitian ini penulis menggunakan material stainless steel 304, karena stainless steel 304 tahan terhadap korosi, daya hantar panasnya cukup baik dan juga baik digunakan sebagai wadah makanan, jika menggunakan material steel biasa dan seng maka besar kemungkinan karat yang ada pada material tersebut akan menyatu dengan makanan sehingga tidak baik bila dikonsumsi.”

Menurut Pusvyta dan Afriany (2014), penelitian mengenai alat pemindah masakan telah dilakukan oleh Pusvyta (2012) untuk fluida minyak panas berkapasitas 10 liter. Dilakukan penelitian dengan seleksi material rubber, stainless steel, kuningan, dan aluminium. Di dapati bahwa stainless steel merupakan material yang memenuhi kriteria sebagai material yang layak untuk pemindahan masakan. Salah satu material penyusun komponen alat pemindah masakan, yaitu stainless steel cukup aman untuk grade 304 dan 316.

#### Warna

Menurut Wicaksono dan Tisnawati (2014) “Warna adalah spektrum tertentu yang terdapat di dalam suatu cahaya sempurna yang berwarna putih. Identitas sebuah warna ditentukan oleh panjang gelombang cahaya tersebut.”

Seseorang bisa melihat warna ketika cahaya mengenai objek dan dikembalikan ke mata. Warna dihasilkan dengan adanya cahaya dan mata, sehingga warna yang dilihat oleh mata bisa mempengaruhi dan mewakili perasaan seseorang. Warna bisa dibagi menjadi 4 bagian yaitu:

- (a) Sifat Dasar Warna;
- (b) Jenis Warna;
- (c) Tujuan Warna;
- (d) Psikologi.

#### Fungsi (Utilitas)

Menurut Soedarwanto (2018) Unsur utilitas yang memfokuskan perhatian pada fungsi dan nilai guna, yang kemudian disanggah dan menggantinya pada istilah commodity yang artinya berhubungan dengan kegiatan ekonomi atau memiliki nilai jual. Dalam diskusi tentang utilitas logika terciptanya desain dimulai dari kebutuhan (needs) calon penggunaannya, namun dalam pembahasan aspek commodity menjadi kebalikannya.

#### Pengertian Desain Produk dan Pengaruh Terhadap User

Desain produk merupakan terjemahan dari Industrial Design. Sebagian para ahli menerjemahkan Industrial Design dengan desain produk. Sebagian yang lain menerjemahkan dengan desain industri. Penerjemahan yang terakhir dirasa kurang tepat, karena yang didesain bukanlah industrinya melainkan produknya. (Adhi Nugraha,1989).

Menurut Kotler (2007) dalam Creusen dan Schoorans (2005) menyatakan bahwa desain produk adalah totalitas fitur yang mempengaruhi penampilan dan fungsi suatu produk tertentu menurut yang diisyaratkan dari segi kebutuhan pelanggan. Dua faktor yang menyangkut desain produk adalah warna dan kualitas produk. Pemilihan warna yang tepat merupakan keuntungan tersendiri bagi pemasaran suatu produk. Ketepatan manajemen dalam memilih warna apa yang sesuai serta kapan harus mengganti warna produk.

Menurut Schoorans dan Creusen (2005:16) menyatakan bahwa keunikan dan perbedaan disetiap desain produk yang ditawarkan dapat menarik minat konsumen untuk melakukan pembelian. Desain produk yang menarik membawa rasa tersendiri, konsumen akan merasakan bahwa barang yang dibeli berbeda dari sebagian orang yang ikut serta melakukan pembelian.

Berdasarkan teori di atas, menurut Anggita (2018) dapat disimpulkan bahwa desain produk adalah salah satu pertimbangan oleh konsumen yang meliputi bentuk, model dan warna, desain yang semakin menarik akan semakin membuat konsumen tertarik pada produk tersebut. Terdapat hubungan yang positif antara desain produk terhadap keputusan pembelian meskipun masing-masing penelitian memiliki perbedaan signifikansi terhadap keputusan pembelian.

### **C. METODE**

Peneliti akan menggunakan metode penelitian kualitatif, menurut Creswell. (2016) dengan menyesuaikan permasalahan yang akan diteliti. Berdasarkan rumusan masalah, untuk mendapatkan data yang paling relevan maka perlu untuk dilakukan dengan penelitian tersebut.

Peneliti akan menggunakan metode situasi sosial dengan cara memasuki situasi sosial dengan melakukan wawancara atau melalui kuesioner kepada nara sumber, responden, partisipan atau informan.

Peneliti akan melakukan pengumpulan data penelitian di lokasi Kota Bekasi, Jawa Barat untuk wawancara, sedangkan pengisian kuesioner akan disebarakan secara Online

melalui internet. Peneliti akan melakukan interaksi secara *face-to-face* atau menggunakan kuesioner / wawancara di lokasi objek itu berada, di rumah, sekolah, dan tempat kerja jika memungkinkan secara suka rela.

Partisipan atau informan yang akan diteliti sejumlah 30 orang terdiri dari perempuan dan laki-laki berumur 20-40 tahun dengan minimal pendidikan SMA sederajat. Mereka memiliki berbagai pekerjaan atau pendapatan dan tidak terbatas pada status sosialnya. Peneliti sengaja memilih nara sumber yang ahli dalam perkakas dapur, *stainless steel*, dan pengaruh warna untuk mendapatkan informasi yang lebih jelas.

Wawancara pertama dilakukan di sebuah tempat usaha catering Kinara Kitchen yang beralamat di Jl. Letjen Sarbini No. 64A RT 001/001 Komplek Pengairan Lama Belakang Giant, Marga Jaya, Bekasi Selatan, Kota Bekasi. Alasan kenapa melakukan wawancara di usaha catering Kinara Kitchen.

Wawancara kedua yang dilakukan di tempat pembuatan perkakas dapur Biba Stainless yang beralamat di Jl. Raya Bukit Indah No.33, Desa Sarua Indah, Kec. Ciputat Tangerang Selatan 15414. Alasan kenapa peneliti memilih Biba Stainless karena mereka adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang jasa

pembuatan produk-produk *stainless steel* termasuk peralatan dapur *stainless steel*.

Sedangkan kuesioner (angket) menggunakan kuesioner online menggunakan google form alasannya karena jumlah sampel yang banyak dalam lingkup lokasi yang luas. Peneliti akan membuat kuesioner dalam bentuk *general form* yaitu seluruh responden akan menerima pertanyaan - pertanyaan dengan kata - kata dan urutannya yang sama persis dengan responden lainnya dan bisa didapati data yang lebih banyak dan bervariasi, bisa diakses dengan mudah dan mencapai berbagai tingkatan sosial.

Bentuk dari pertanyaan adalah pertanyaan tertutup seperti dalam bentuk *multiple choice* dan *essay* yang berisi beberapa pertanyaan yang harus di jawab oleh responden sendiri dengan jujur dan objektif.

Kuesioner akan diberikan kepada 30 responden selama kurun waktu bulan Oktober-November 2018 tanpa pengamatan terlebih dahulu terhadap responden.

Langkah-langkah yang dilakukan oleh peneliti untuk menganalisis data diantaranya reduksi data yaitu setelah pengambilan data di lapangan sudah terkumpul. Peneliti akan menyampaikan data dengan teks yang bersifat naratif dan

berbentuk bagan atau *flowchart*. Kesimpulan yang diambil oleh peneliti semata-mata merupakan hasil data yang sudah didapatkan dari para responden dan nara sumber, bukan merupakan keputusan atau penilaian pribadi peneliti, sehingga memungkinkan akan adanya data yang berubah ketika kembali ke lapangan dan Pengujian keabsahan data metode kualitatif menggunakan istilah kredibilitas, *auditability*, dan uji *confirmability*.

#### D. PEMBAHASAN DAN HASIL

*Stainless steel* atau masyarakat mengenalnya dengan nama baja tahan karat merupakan baja paduan tinggi dengan paduan logamnya adalah paduan besi. Termasuk baja yang mempunyai ketahanan korosi yang berasal dari tingginya penambahan Ni (Nickel) dan Mo (Molibdenum) dalam berbagai lingkungan khususnya kondisi atmosfer.

*Stainless steel* dibagi menjadi tiga kelas fasa struktur mikronya, yaitu martensitik, feritik, dan autenitik. Ketiga kelas ini memiliki paduan yang sama tetapi komposisi pada unsur paduannya berbeda-beda sehingga kegunaan dari *stainless steel* dari masing-masing kelas tidak sama.

Menurut Hadi (2016) *Stainless steel* martensitik memiliki unsur paduan sebesar 0,15 C, 12,5 Cr, 1.0 Mn. *Stainless*

*steel* martensitik memiliki daya tarik 485 Mpa (70 ksi), daya luluh 275 MPa (40 ksi), dan pertambahan panjang 20%. Contoh dari *stainless steel* martensitik adalah *stainless steel* dengan kode AISI 410 atau kode UNS S41000.



Gambar 1: Stainless Steel Martensitik  
(Sumber : Handbook of Stainless Steel)

Sedangkan *stainless steel* feritik Menurut Hadi (2016) diuraikan dalam kelas baja tahan karat (Callister, 2007:365) *stainless steel* feritik memiliki unsur paduan 0,08 C, 11,0 Cr, 1,0 Mn, 0,50 Ni, dan 0,75 Ti. *Stainless steel* feritik memiliki daya tarik 380 Mpa (55 ksi), daya luluh 205 MPa (30 ksi), dan pertambahan panjang 20%. Contoh dari *stainless steel* martensitik adalah *stainless steel* dengan kode AISI 409 atau kode

UNS S40900. *Stainless steel* ini banyak digunakan untuk komponen *exhaust* (knalpot), tangka untuk semprotan alat pertanian dan tangki mesin cuci.



Gambar 2: Stainless Steel Feritik  
(Sumber : Handbook of Stainless Steel)

Jenis *stainless steel* lainnya menurut Hadi (2016) diuraikan dalam kelas baja tahan karat (Callister, 2007:365) *stainless steel* austenitik memiliki unsur paduan 0,04 C, 19 Cr, 9 Ni, dan 2.0 Mn. *Stainless steel* austenitik memiliki daya tarik 515 Mpa (55 ksi), daya luluh 205 MPa (30 ksi), dan pertambahan panjang 40%. Contoh dari *stainless steel* austenitik adalah *stainless steel* dengan kode AISI 304 atau kode UNS S30400. *Stainless steel* ini banyak digunakan untuk peralatan dapur

dan makan, serta peralatan proses kimia.



Gambar 3: Stainless Steel Austenitik

Berdasarkan uraian tersebut, didapatkan kesimpulan bahwa *stainless steel* yang digunakan untuk perkakas dapur adalah *stainless steel* dengan jenis fasa struktur mikro austenitik dengan kode AISI 304 atau kode UNS S30400. *Stainless steel* dengan jenis ini memiliki unsur paduan 0,08 C, 19 Cr, 9 Ni, dan 2,0 Mn. Memiliki daya tarik 515 Mpa (55 ksi), daya luluh 205 MPa (30 ksi), dan pertambahan panjang 40%.

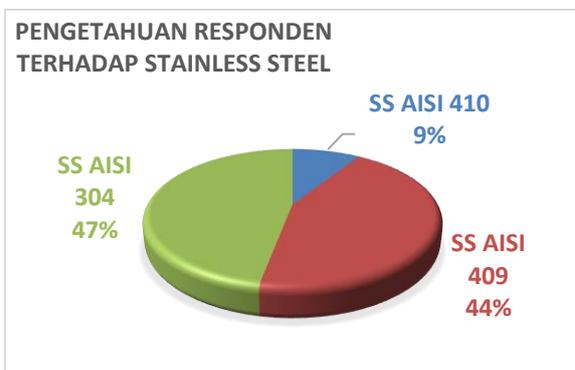
*Stainless steel* jenis ini memiliki kelebihan dibandingkan dengan *stainless steel* kelas yang lain karena unsur paduannya yang mempengaruhi sifat yang spesifik sehingga lebih unggul dalam pembuatan perkakas dapur. Jumlah unsur Cr (Chrom) yang lebih banyak daripada jenis lainnya, Cr

mempunyai pengaruh pembentuk lapisan oksida permukaan dengan fungsi utamanya memperbaiki ketahanan korosi, sifatnya yang mudah beradaptasi dengan temperatur yang tinggi dan ketahanan akan keausan.

Jumlah unsur paduan Ni (Nickel) yang tinggi daripada jenis lainnya memberikan pengaruh pada kekuatan, ketangguhan dan meningkatkan kemampuan las. Nikel dapat mengurangi tingkat korosi dalam lingkungan asam. Jumlah unsur paduan Mn (mangane) yang lebih banyak dari kelas *stainless steel* yang lainnya juga mempengaruhi karena, Mn sendiri meningkatkan keuletan panas.

Pernyataan bahwa *stainless steel* autentik dengan kode AISI 304 dikuatkan dengan pendapat para responden terhadap penelitian yang dilakukan melalui kuesioner, yaitu:

Grafik 1. Pengetahuan Responden Terhadap Stainless Steel



(Sumber: Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Sebanyak 47% atau 15 responden dari total 32 responden mengetahui jenis

*stainless steel* adalah AISI 304.

#### Kelebihan Stainless Steel

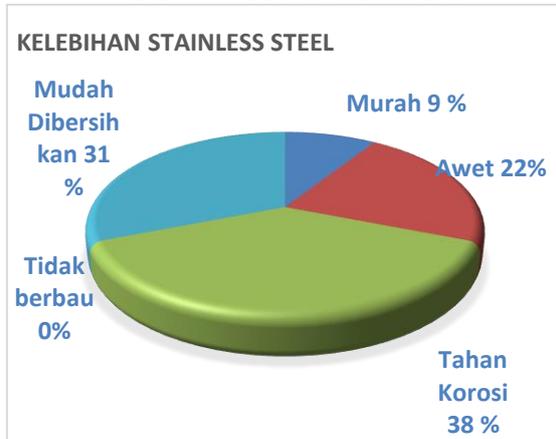
Menurut Riszki dan Harmami (2015) “*Stainless steel* merupakan baja paduan yang mengandung sedikitnya 11,5% krom berdasar beratnya. *Stainless steel* memiliki sifat tidak mudah terkorosi sebagaimana logam baja yang lain.” Kelebihan *stainless steel* AISI 304 dipengaruhi oleh unsur paduan yang dikandungnya.

Menurut Sumarji (2011) "Secara keseluruhan, berdasarkan nilai rata-rata laju korosi kedua material di atas, material SS 304 memiliki tingkat laju korosi yang jauh lebih rendah dibandingkan dengan tingkat laju korosi dari material SS 201. Hal ini disebabkan oleh adanya perbedaan komposisi dari masing-masing material. Material SS 304 memiliki kadar Cr dan Ni lebih tinggi dari SS 201. Unsur Cr berperan mencegah korosi pada *stainless steel* dengan membentuk lapisan pasif Kromium (III) Oksida ( $Cr_2O_3$ ) ketika bertemu oksigen. Unsur Ni juga berperan untuk meningkatkan ketahanan material terhadap laju korosi retak tegang."

Outokumpu (2013:81) mengatakan “*Stainless steel surfaces do not release metals or organic substances that could affect the indoor air quality in buildings negatively.*”

Pernyataan bahwa *stainless steel* memiliki kelebihan khususnya *stainless steel* austenitik kode AISI 304 dikuatkan oleh pendapat responden dalam kuesioner yang dilakukan oleh peneliti, yaitu:

Grafik 2. Kelebihan *Stainless Steel*



(Sumber: Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Total 32 responden, terdapat sebanyak 38% atau 12 responden yang memiliki alasan memilih *stainless steel* karena *stainless steel* mempunyai kelebihan tahan korosi sehingga tidak membahayakan kesehatan. 10 responden atau 31% memilih menggunakan *stainless steel* karena mudah dirawat dan dibersihkan, sedangkan 7 atau 22% responden memilih menggunakan tahan lama dalam pemakaian (awet) dan 3 atau 9% responden memilih karena murah.

Alasan terbanyak kenapa banyak responden memilih *stainless steel* sebagai material utama dalam memilih perkakas dapur karena tahan korosi sehingga tidak membahayakan kesehatan. Jawaban terbanyak tersebut menyimpulkan bahwa

para responden sudah mengetahui kelebihan utama dari *stainless steel* yang berhubungan dengan kesehatan.

Keputusan membeli tidak hanya dipengaruhi oleh keinginan memiliki perkakas dapur untuk memasak tetapi responden juga memikirkan pengaruh materialnya terhadap kesehatan.

#### Perkakas Dapur Bermaterial Stainless Steel

Menurut Blanchard dkk (1980) “*Within these sections, equipment is categorized by function.*” Perkakas dapur dikelompokkan berdasarkan fungsi perkakas. Berdasarkan kutipan dari Blanchard, macam-macam perkakas dapur dapat dikelompokkan menjadi tiga yaitu: peralatan masak, perlengkapan masak, dan campuran.

1. Peralatan masak, adalah perkakas dapur yang fungsinya melengkapi perlengkapan masak, tanpa adanya peralatan memasak kegiatan memasak tertentu tidak dapat lancar seperti hasil masakan kurang enak. Peralatan masak di dalam perkakas dapur dibedakan menjadi 7 (tujuh) kategori berdasarkan kegunaannya, dibuat dari berbagai material yang berbeda. Ketujuh kategori peralatan masak tersebut adalah:

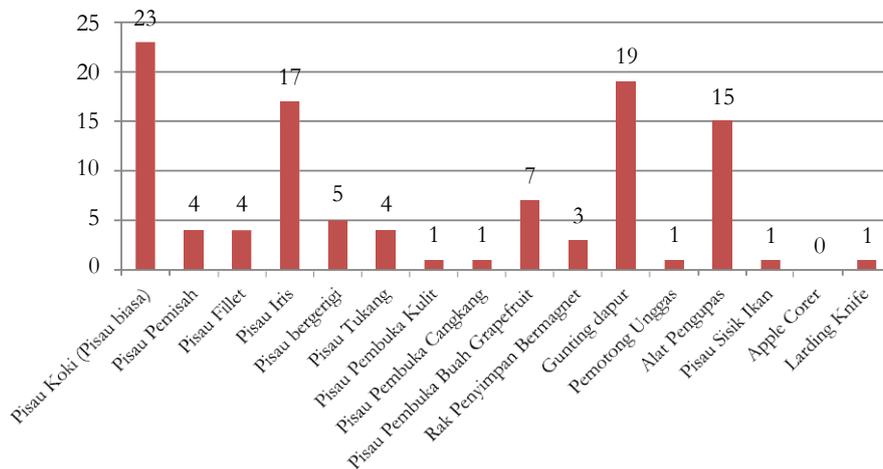
- a. Alat pengukur, Peralatan masak yang sering digunakan oleh masyarakat yang terbuat dari *stainless steel* dalam kategori alat pengukur berdasarkan responden adalah:

Tabel 1. Alat Pengukur

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Gelas Pengukur-Bahan Kering ( <i>Dry-Measure Cups</i> )	 Gambar 135. <i>Dry-Measure Cups</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk mengukur bahan masakan padat seperti tepung, gula, gandum, dll.
2	Sendok Pengukur ( <i>Measuring Spoons</i> )	 Gambar 136. <i>Measuring Spoons</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk mengukur bahan masakan yang bersifat cair seperti saus, madu, minyak goreng, dll.

(Sumber: Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 3. Perkakas Dapur alat Pengukur



(Sumber: Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Total 32 responden, terdapat 17 responden yang memiliki gelas pengukur bahan kering dan gelas pengukur bermaterial *stainless steel* sebagai alat ukur. 15 responden memiliki sendok pengukur, 8 responden memiliki termometer oven dan 6 responden

memiliki perkakas dapur berupa timbangan balok, 3 responden memiliki termometer goreng, dan sebanyak 2 responden yang memiliki termometer beku, termometer daging dan ragi, dan *portable timer*.

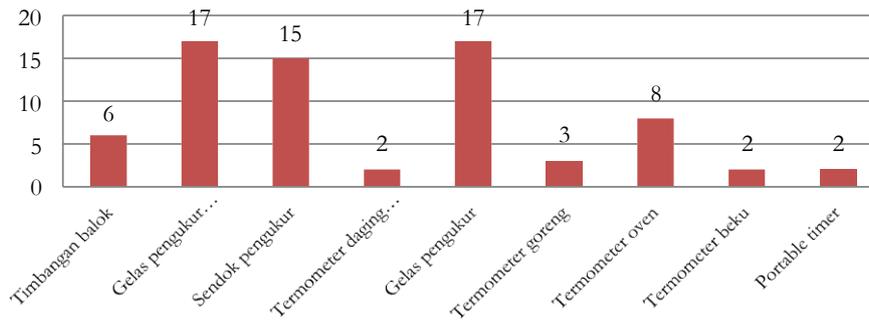
b. Alat Pemotong

Tabel 2. Alat Pemotong

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Pisau Koki ( <i>Chefs Knives</i> )	 <p>Gambar 137. <i>Chefs Knives</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i></p>	Berfungsi memotong bahanan masakan menjadi kecil, biasanya pisau ini digunakan oleh seorang koki karena ketajamanannya dan sifatnya yang mudah dibersihkan
2	Pisau Iris ( <i>Slicing Knives</i> )	 <p>Gambar 138. <i>Slicing Knives</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i></p>	Digunakan untuk mengiris/memotong daging yang beku.
3	Gunting dapur ( <i>Kitchen Shears</i> )	 <p>Gambar 139. <i>Kitchen Shears</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i></p>	Untuk memotong tali atau kertas, atau bumbu penyedap dalam <i>sachet</i> dan bumbu lainnya.
4	Alat Pengupas ( <i>Peeler</i> )	 <p>Gambar 140. <i>Peeler</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i></p>	Digunakan untuk mengupas buah dan sayuran seperti apel, mentimun, dan wortel

(Sumber: Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 4. Perkakas Dapur alat Pemotong



(Sumber: Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Pisau koki merupakan perkakas dapur alat Pemotong yang paling banyak dimiliki oleh responden.

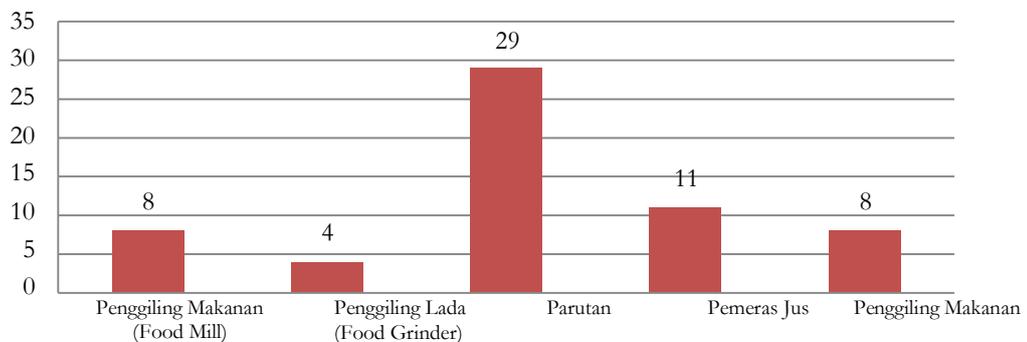
c. Alat Penggiling dan Pamarut

Tabel 3. Alat Penggiling dan Pamarut

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Parutan (Box Grater)	 Gambar 141. Box Grater Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk memarut bahan masakan seperti kelapa, keju, dll.

(Sumber: Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 5. Perkakas Dapur alat Penggiling dan Pamarut



(Sumber: Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Parutan adalah perkakas dapur yang paling banyak dimiliki oleh responden sebagai alat penggiling dan pamarut. Pemas jus 11 responden

dan penggiling makanan 8 responden.

d. Alat Mengentas dan Saringan

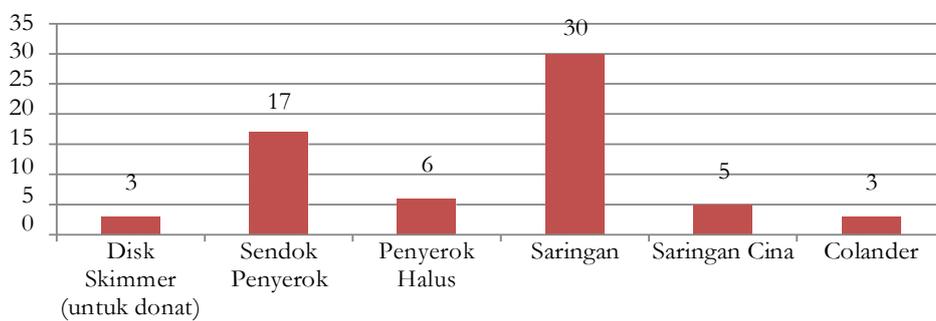
Tabel 4. Alat Mengentas dan Saringan

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Sendok Penyerok ( <i>Perforated Ladle</i> )	 Gambar 142. <i>Perforated Ladle</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk mengentaskan atau menyerok makanan yang berukuran kecil seperti bakso.
2	Saringan <i>Strainers</i>	 Gambar 143. <i>Strainers</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk menyaring makanan atau sisa-sisa daun teh di dalam gelas.

(Sumber: Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Hal ini berdasarkan pada pemilihan dari responden terhadap kuesioner yang peneliti lakukan dari bulan Oktober - November 2018 dalam platform Google form secara online.

Grafik 6. Perkakas Dapur Alat Mengentas dan Saringan



(Sumber:Grafik Hasil Penelitian, 2018)

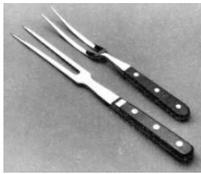
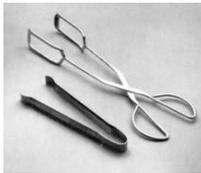
Perkakas dapur bermaterial *stainless steel* yang digunakan sebagai alat mengentas dan saringan paling banyak dimiliki oleh responden adalah saringan,

yaitu sebanyak 30 responden, diikuti dengan sendok penyerok 17 responden, penyerok halus 6 responden, saringan cina 5 responden dan *disk skimmer* dan

colander masing-masing dimiliki 3 responden.

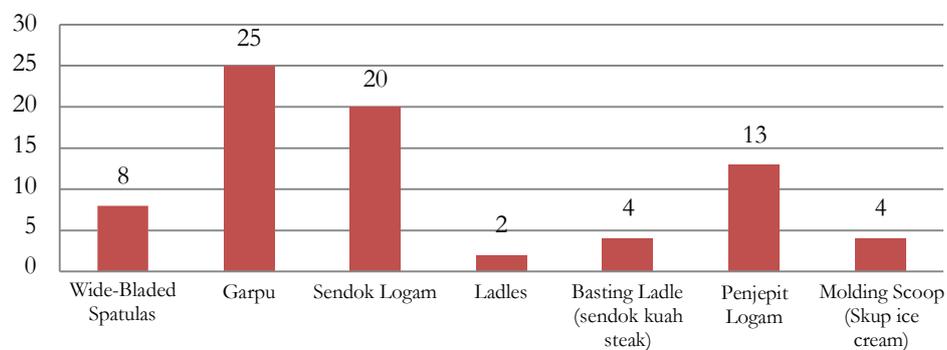
e. Alat Pengaduk

Tabel 5. Perkakas Dapur Alat Pengaduk

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Garpu (Forks)	 Gambar 144. Forks Sumber: The Wheel-Equipment Kitchen	Sebuah alat dengan dua atau lebih cabang yang digunakan untuk mengangkat makanan atau menahannya saat memotong.
2	Sendok Logam (Metal Spoons)	 Gambar 145. Metal Spoons Sumber: The Wheel-Equipment Kitchen	Sebuah alat yang terdiri dari mangkuk mungil atau bulat kecil dangkal dengan pegangan panjang yang terbuat dari logam, digunakan untuk makan, mengaduk, dan menyajikan makanan.
3	Penjepit Logam (Metal Tongs)	 Gambar 146. Metal Tongs Sumber: The Wheel-Equipment Kitchen	Alat yang terdiri dari dua lengan bergerak yang tergabung di salah satu ujungnya, digunakan untuk mengangkat dan memegang benda yang terbuat dari logam.

(Sumber:Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 7. Perkakas Dapur Alat Pengaduk



(Sumber:Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Garpu merupakan perkakas dapur pengaduk yang paling banyak dimiliki yang termasuk dalam kategori alat oleh responden yaitu sebanyak 25

responden, sendok logam dipilih 20 responden, penjepit logam 13 responden, *wide-bladed spatula* 8

responden, *molding scoop* dan *basting ladle* 4 responden serta *ladles* 2 responden.

f. Alat Pencampur

Peralatan masak yang sering digunakan oleh masyarakat yang terbuat

dari *stainless steel* dalam kategori alat pengaduk berdasarkan responden adalah:

Tabel 6. Perkakas Dapur Alat Pencampur

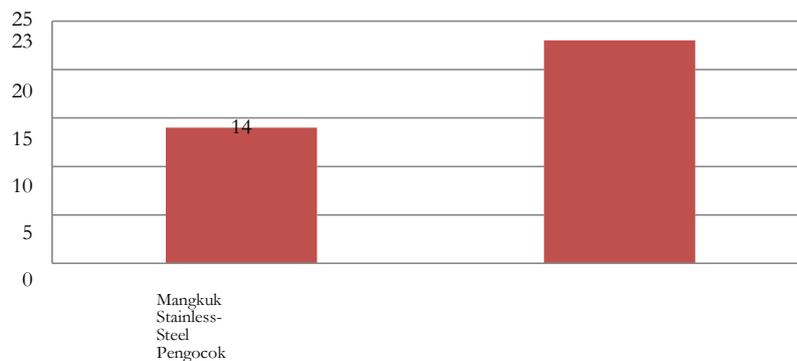
No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Mangkuk <i>Stainless-Steel</i> ( <i>Stainless-Steel Bowls</i> )	 Gambar 147. <i>Stainless-Steel Bowls</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk mencampur bahan makanan, memiliki permukaan lebih dalam daripada piring sehingga aman untuk mencampur makanan.
2	Pengocok ( <i>Whisks</i> )	 Gambar 148. <i>Whisks</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk mencampur telur dan adonan.

(Sumber:Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Hal ini berdasarkan pada pemilihan dari responden terhadap kuesioner yang peneliti lakukan dari

bulan Oktober - November 2018 dalam platform Google form secara online.

Grafik 8 Perkakas Dapur Alat Pencampur



(Sumber:Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Pengocok merupakan perkakas dapur *stainless steel* yang termasuk dalam kategori alat pencampur yang banyak dipilih oleh responden sebanyak 23 responden. Sedangkan mangkuk *stainless steel* hanya beberapa responden yang memiliki yaitu sebanyak 14 responden.

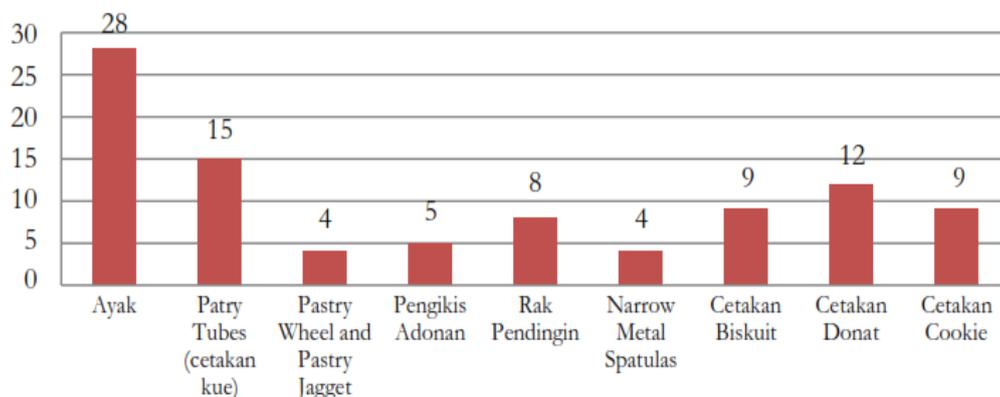
Alat Pembuat Kue  
Peralatan masak yang sering digunakan oleh masyarakat yang terbuat dari *stainless steel* dalam kategori alat pembuat kue berdasarkan responden adalah:

Tabel 7. Alat Perkakas Dapur Pembuat Kue

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Ayak ( <i>Sifter</i> )	 Gambar 149. <i>Sifter</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk mengayak tepung.
2	<i>Pastry Tubes</i>	 Gambar 150. <i>Pastry Tubes</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk membuat hiasan diatas kue.

(Sumber:Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 9. Perkakas Dapur Alat Pembuat Kue



(Sumber: Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Perkakas dapur bermaterial *stainless steel* sebagai alat pembuat kue, responden paling banyak memiliki ayak sebanyak 28

responden memilih perkakas tersebut. Perkakas selanjutnya yaitu *patry tubes* dipilih sebanyak 15 responden, cetakan

donat 12 responden, cetakan biskuit 9 responden, cetakan *cookie* 9 responden, rak pendingin 8 responden, pengikis

adonan 5 responden, *pastry wheel* 4 responden dan *narrow metal spatula* 4 responden.

## 2. Perlengkapan Masak

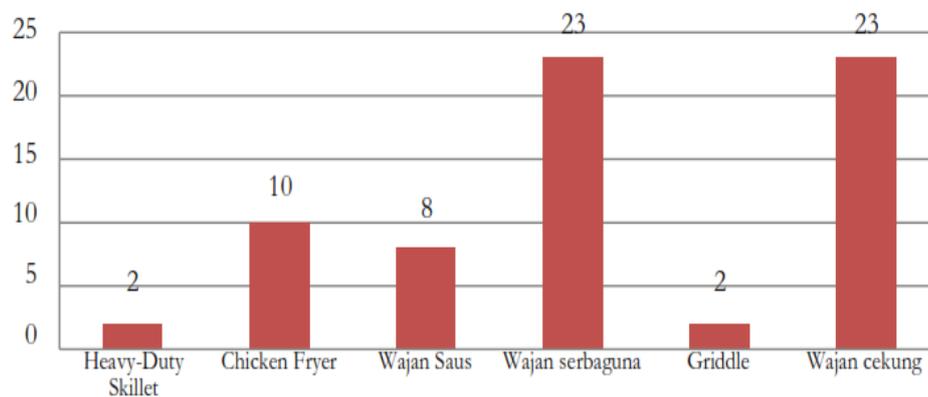
### a. Untuk Menggoreng (Penggorengan)

Tabel 8. Perkakas Dapur untuk Menggoreng

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Wajan serbaguna ( <i>All-Purpose Skillets</i> )	 Gambar 151. <i>All-Purpose Skillets</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk menggoreng bahan makanan/masakan.
2	Wajan ( <i>Frying Pan</i> )	 Gambar 152. <i>Frying Pan</i> Sumber: <a href="http://www.lazada.co.id">www.lazada.co.id</a>	Digunakan untuk menggoreng bahan makanan/masakan dengan permukaan bentuk yang lebih dalam.

(Sumber:Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 10. Perkakas Dapur Alat untuk Menggoreng



(Sumber:Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Perkakas dapur bermaterial stainless steel sebagai alat menggoreng (penggorengan) yang paling banyak dimiliki oleh responden adalah wajan

serbaguna dan wajan cekung dengan memperoleh 23 suara dari total 32 responden. Chicken fryer 10 responden, wajan saus 8 responden dan griddle serta heavy-duty skillet sebanyak 2 responden.

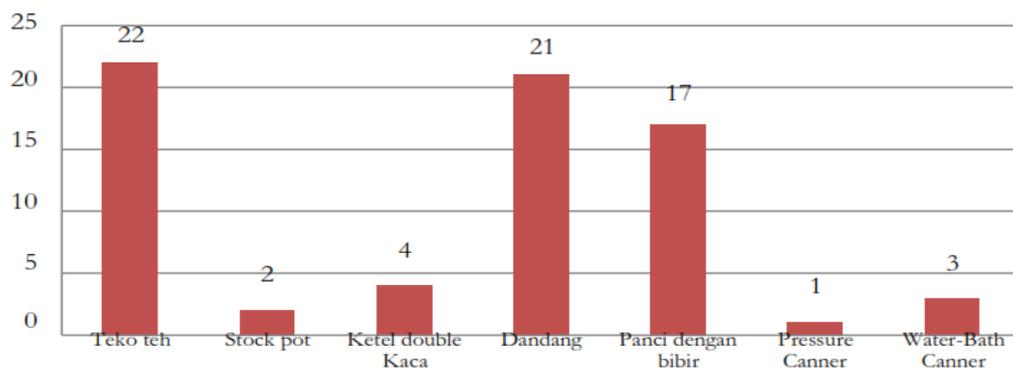
b. Ketel dan Panci

Tabel 9. Perkakas Dapur Ketel dan Panci

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Teko teh <i>Tea Kettle</i>	 Gambar 153. <i>Tea Kettle</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Sebuah wadah logam atau plastik dengan tutup, cerat, dan pegangan, digunakan untuk air mendidih.
2	Dandang <i>(Steamer)</i>	 Gambar 154. <i>Steamer</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Sejenis panci di mana makanan bisa dikukus.

(Sumber:Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 11. Perkakas Dapur Ketel dan Panci



(Sumber:Grafik Hasil Penelitian, 2018)

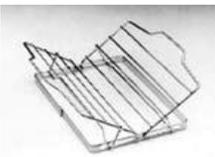
Perkakas dapur bermaterial *stainless steel* kategori ketel dan panci yang paling banyak dimiliki oleh responden adalah teko teh, teko the dipilih sebanyak 22 responden. Dandang 21 responden, panci dengan bibir 17 responden, ketel *double kaca* 4 responden, *water bath canner*

3 responden, *stock pot* 2 responden dan *pressure canner* 1 responden

c. Oven

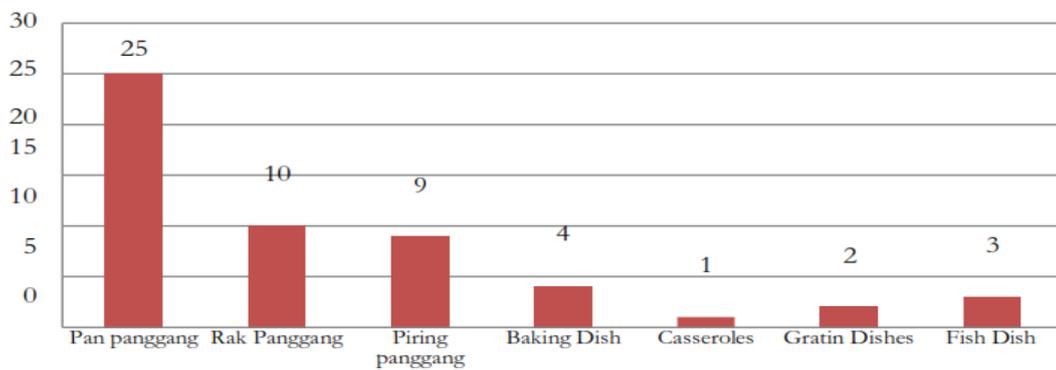
Perlengkapan masak yang sering digunakan oleh masyarakat yang terbuat dari *stainless* dalam kategori oven berdasarkan responden adalah:

Tabel 10. Perkakas Dapur Oven

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Pan panggang ( <i>Roasting Pan</i> )	 Gambar 155. <i>Roasting Pan</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Wadah yang terbuat dari logam dan digunakan untuk memasak makanan di oven atau di atas api terbuka.
2	Rak Panggang ( <i>Roasting Rack</i> )	 Gambar 156. <i>Roasting Rack</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Rak yang digunakan untuk memasak makanan di atas api terbuka.

(Sumber: Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 12. Perkakas Dapur Oven



(Sumber:Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Perkakas dapur yang dimiliki oleh responden terbanyak adalah pan panggang sebanyak 25 responden. 10 responden memiliki rak panggang, 9 responden memiliki piring panggang, 4

responden memiliki *baking dish*, 3 responden memiliki *fish dish*, 2 responden memiliki *gratin dishes* dan *casseroles* dimiliki oleh 1 responden saja.

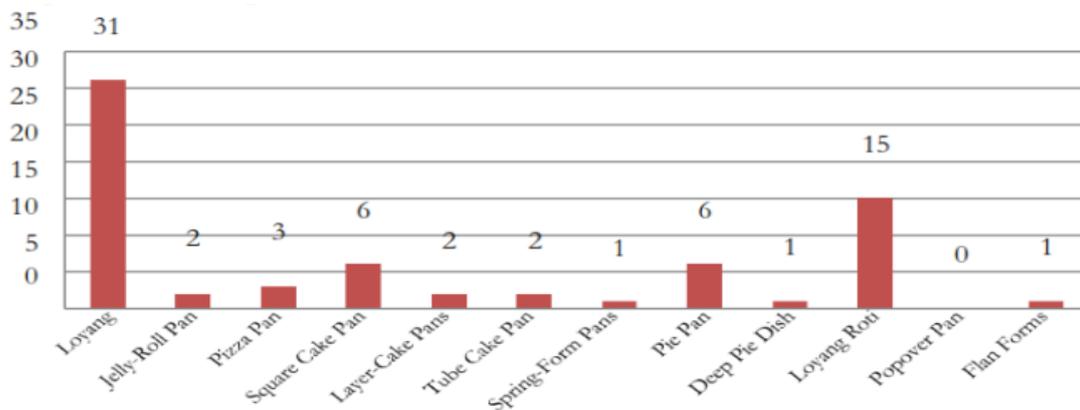
d. Untuk Mentega dan Donut

Tabel 11. Alat memasak Untuk Mentega dan Donat

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Loyang ( <i>Baking Sheet</i> )	 Gambar 157. <i>Baking Sheet</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Baki logam tempat makanan agar bisa dimasak dalam oven.
2	Loyang Roti ( <i>Loaf Pan</i> )	 Gambar 158. <i>Loaf Pan</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk membuat kue.

(Sumber: Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 13. Perkakas Dapur untuk Mentega & Donut



(Sumber:Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Sebanyak 32 responden yang mengisi kuesioner, terdapat 31 responden memiliki loyang sebagai perkakas dapur bermaterial *stainless steel* dalam kategori mentega dan donat. Loyang roti sebanyak 15 responden diikuti *pie pan* dan *square cake pan* yang

dimiliki 6 responden. *Pizza pan* dimiliki 3 responden, dan sebanyak 2 responden untuk masing-masing perkakas dapur seperti *jelly-roll pan*, *layer cake pan*, *tube cake pan*. *Spring-form pan*, *deep pie dish*, dan *flan forms* dimiliki oleh 1 responden saja.

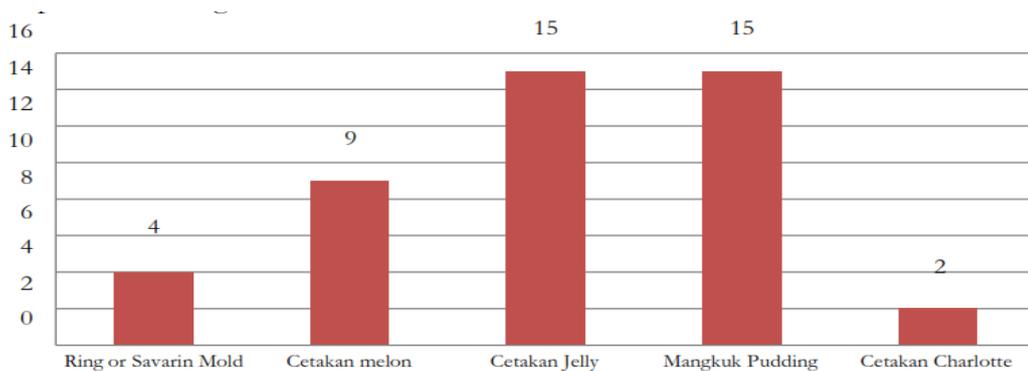
e. Untuk Mencetak

Tabel 12. Alat untuk Mencetak

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	<i>Ring or Savarin Mold</i>	 <p>Gambar 159. <i>Ring or Savarin Mold</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i></p>	Digunakan untuk membuat kue bolu.

(Sumber: Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 14. Perkakas Dapur untuk Mencetak



(Sumber:Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Sebanyak 15 responden untuk masing-masing perkakas dapur cetakan jelly dan mangkuk pudding dimiliki oleh responden dirumah. Cetakan melon dimiliki oleh 9 responden, *ring or savarin mold* 4 responden dan *charlotte* dimiliki oleh 2 responden saja. Campuran

Merupakan perkakas dapur yang

tidak termasuk dalam sub kategori perlengkapan dan peralatan masak tetapi digunakan untuk membantu dalam kegiatan memasak. Perlengkapan masak yang sering digunakan oleh masyarakat yang terbuat dari *stainless steel* dalam kategori campuran berdasarkan responden adalah:

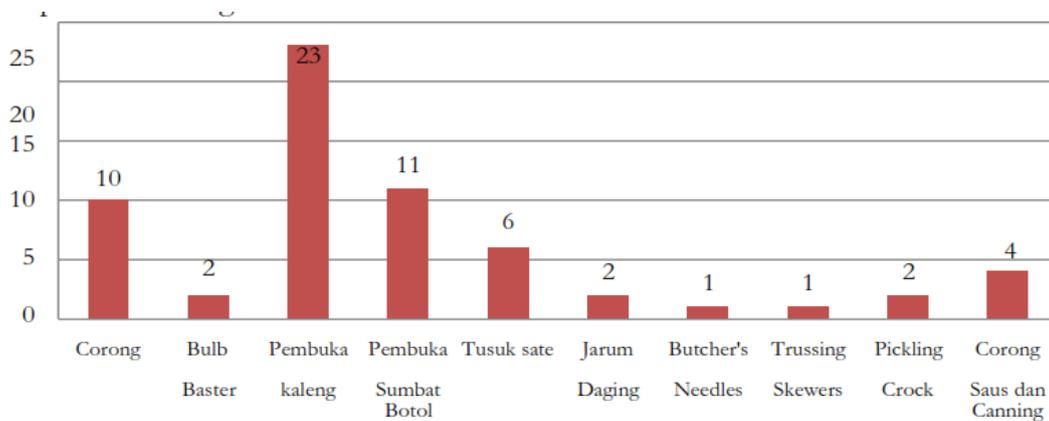
Tabel 13. Perkakas Dapur Campuran

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Pembuka kaleng ( <i>Can Opener</i> )	 <p>Gambar 160. <i>Can Opener</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i></p>	Digunakan untuk membuka berbagai kaleng makanan.

2	Pembuka Sumbat Botol ( <i>Corkscrew</i> )	 Gambar 161. <i>Corkscrew</i> Sumber: <i>The Wheel-Equipment Kitchen</i>	Digunakan untuk membuka botol.
---	--	---	--------------------------------

(Sumber: Tabel Hasil Penelitian, 2018)

Grafik 15. Perkakas Dapur Campuran



(Sumber: Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Pembuka kaleng adalah perkakas dapur yang paling banyak dimiliki oleh responden yaitu sebanyak 23 responden. Pembuka sumbat botol dimiliki oleh 11 responden, corong dimiliki oleh 10 responden, tusuk sate 6 responden, corong saus dan *canning* 4 responden, dan *bulb baster*, jarum daging, *pickling cork* sebanyak 2 responden, serta *butcher's needles* dan *trussing skewers* sebanyak 1 responden.

#### Material Tambahan

Banyak material yang dapat digunakan untuk membuat perkakas dapur, material yang digunakan berhubungan dengan harga dan kualitas yang dapat mempengaruhi penggunaan perkakas

dapur dalam jangka waktu tertentu.

Menurut Blanchard dkk (1980) material-material tersebut dibagi menjadi:

#### 1. Aluminium

Material dengan penghantar konduksi panas yang baik. Kandungannya tidak mempengaruhi warna makanan yang disebabkan oleh asam atau substansi lainnya; tidak mempengaruhi dan mengubah warna dan rasa seperti telur, *wine* ketika dimasak dalam waktu 20 menit.

#### 2. Cina (China)

Tidak mempengaruhi kandungan dalam makanan, baik dalam absorpsi oven tetapi lemah di dalam difusi.

### 3. Tembaga

Penghantar konduksi panas terbaik dengan kecil kemungkinan retensi. Dapat berinteraksi dan meracuni makanan, sehingga sering kali perkakas dapur dengan material ini dilapisi timah.

### 4. Tembikar

Penghantar panas yang baik dengan retensi panjang. Dapat mempengaruhi bau dan rasa suatu makanan.

### 5. Kaca

Penyerapan panas yang baik dan tidak mempengaruhi makanan.

### 6. Besi cor

Penyerapan panas yang baik tetapi konduksinya yang lambat serta memiliki retensi panjang. Dapat mempengaruhi rasa serta bau makanan terutama makanan yang mengandung asam.

### 7. Besi Tuang, Porselen berenamel

Penyerapan panas yang baik; konduksi yang memadai untuk semua proses memasak kecuali berubah menjadi kecokelatan dengan cepat; retensi panjang, dan tidak mempengaruhi makanan.

### 8. Baja karbon

Penyerapan panas yang baik dengan

konduksi yang baik. Dapat menyerap rasa dan menghitamkan makanan.

### 9. Kayu

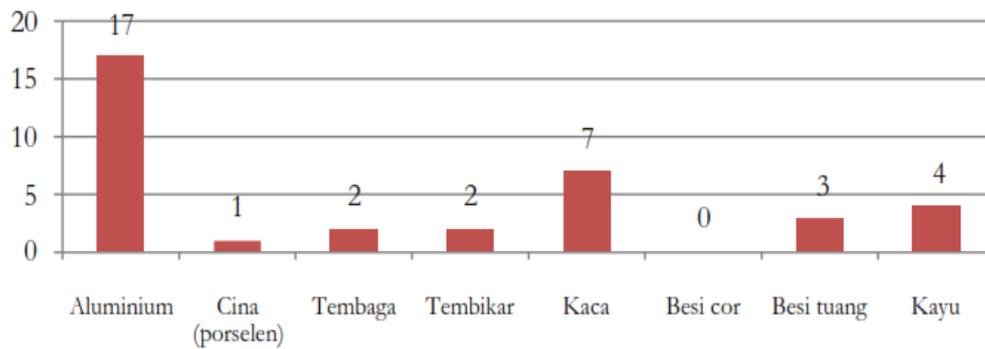
Sifat kayu ialah menyerap panas dan tidak menghantarkannya, oleh karena itu kayu sangat baik digunakan untuk *spatula*, sendok nasi, dan sendok sayur. Sayangnya pori-pori pada kayu bisa menyebabkan lemak dan minyak masuk ke dalamnya.

### 10. Plastik

Peralatan masak berbahan dasar plastik sebenarnya tidak terlalu baik jika digunakan secara terus menerus, terutama yang berhubungan dengan panas. Karena itu bahan plastik paling tepat digunakan sebagai landasan pisau, cetakan, dan tempat puding, atau roti.

Menurut artikel nestle, “Panci *stainless steel* dengan kombinasi lapisan bahan tembaga atau aluminium pada bagian dalam bisa menjadi solusinya, dan membuatnya menjadi perangkat favorit.” *Stainless steel* menjadi material perkakas dapur yang sempurna ketika di kombinasi dengan tembaga atau aluminium. Hal ini juga dikuatkan oleh pendapat responden dalam kuesioner yang peneliti lakukan di platform googleform secara online.

Grafik 16. Material Tambahan Perkakas Dapur



(Sumber: Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Menurut para responden, material lain yang sering digunakan untuk perkakas dapur adalah aluminium dengan suara terbanyak 17 responden.

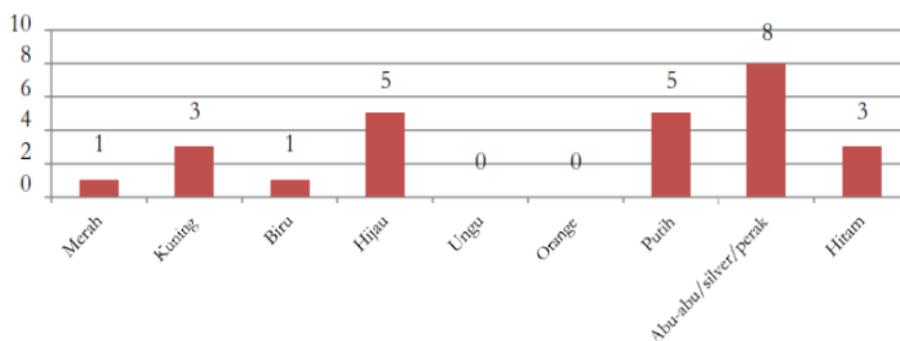
Hasil pilihan responden dari kuesioner juga menjelaskan bahwa responden sudah mengetahui bahwa aluminium juga dapat dijadikan material pembuat perkakas dapur. Ini menandakan bahwa banyak responden yang mengetahui beberapa material pembuatan perkakas dapur. Para responden secara tidak langsung mengetahui berbagai karakteristik material yang cocok untuk perkakas dapur.

#### Warna Perkakas Dapur

Menurut Bleicher (2012) *“In market research studies it has been determined that 60 percent of acceptance or rejection of a product is based on its color. That decision is also made very quickly.”* Dalam studi penelitian pasar telah ditentukan bahwa 60 persen penerimaan atau penolakan suatu produk didasarkan pada warnanya. Keputusan itu juga dibuat sangat cepat.

Menurut Bleicher (2012) *“Color is important. The choice of color will have many determining factors such as age, sex, and socioeconomic class of the intended customer.”* Warna merupakan hal yang penting, pemilihan warna akan sangat mempengaruhi umur, gender dan sosial ekonomi untuk beberapa konsumen.

Grafik 17. Warna Perkakas Dapur



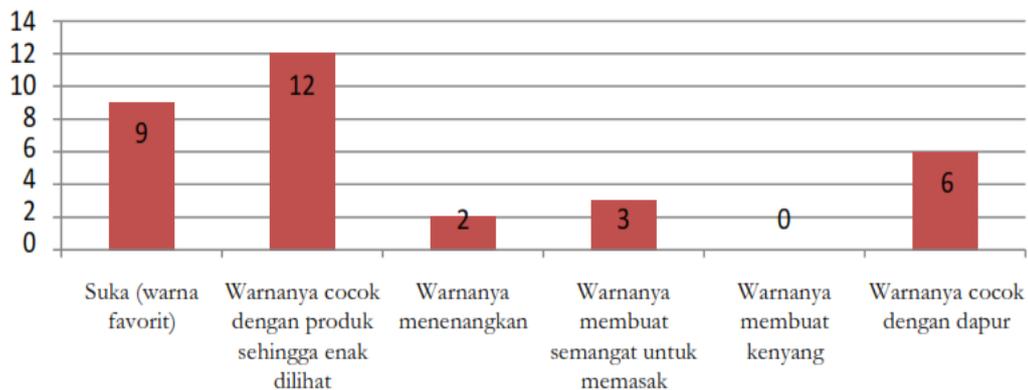
(Sumber: Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Warna abu-abu adalah warna yang paling sering digunakan untuk perkakas dapur menurut pilihan terbanyak responden. Warna putih dipilih oleh 5 responden, warna hijau 5 responden, dan warna lainnya di bawah 5 responden yaitu kuning, hitam, merah, biru. Warna ungu dan *orange* merupakan warna yang jarang digunakan untuk perkakas dapur bermaterial *stainless steel* menurut para

responden.

Pengaruh warna perkakas dapur yang di pasaran juga mempengaruhi pembelian untuk sebagian orang, produk dengan warna yang sering dilihat dapat mempengaruhi keputusan membeli walaupun perkakas tersebut tidak berwarna sesuai dengan keinginan pembeli hal ini diperkuat dengan hasil kuesioner yang peneliti lakukan.

Grafik 18. Keputusan Masyarakat dalam memilih Warna Perkakas Dapur



(Sumber:Grafik Hasil Penelitian, 2018)

Kebanyakan responden memilih warna karena menurut suara terbanyak responden yaitu warnanya cocok dengan produk sehingga enak dilihat mendapatkan 12 suara dari responden. Warna favorit merupakan alasan kedua kenapa responden memilih perkakas dapur dengan warna tertentu. Hanya sebagian memilih warna tertentu karena warnanya cocok dengan dapur, warnanya membuat semangat untuk memasak dan warnanya menyenangkan.

Warna sangat mempengaruhi seseorang saat memasak baik secara fisik dan psikologi, seseorang dapat membeli perkakas dapur berdasarkan keputusan pada warna yang digunakan, karena sebagian orang merasa produk dengan warna yang sesuai dengan produk, warna favorit, warna yang cocok dengan dapur, warna yang mempengaruhi kinerja saat memasak, dan warna yang menyenangkan dapat dijadikan alasan saat membeli. Tetapi

warna tidak dapat mempengaruhi keputusan membeli karena sebagian orang membeli perkakas dapur karena fungsi perkakas dapur yang ditawarkan, orang-orang tetap akan membeli ketika sebuah produk perkakas dapur memiliki fungsi sesuai dengan yang dibutuhkan.

## E. KESIMPULAN

1. Material yang baik untuk perkakas dapur adalah *stainless steel* tipe AISI 304. *Stainless steel* dengan kelebihan ketahanan korosi yang baik, masa pakai dengan jangka panjang, tidak mempengaruhi rasa, dan mudah dibersihkan dan merupakan unsur paduan untuk pembuatan peralatan yang berhubungan dengan makanan dan minuman.
2. Masyarakat sudah mengetahui bahwa perkakas dapur dengan material *stainless steel* adalah perkakas dapur yang paling baik. Sudah banyak perkakas dapur yang digunakan oleh masyarakat yang terbuat dari *stainless steel*. Terbukti dengan adanya pemilihan berbagai perkakas dapur dari berbagai kategori yang paling sering digunakan/dimiliki oleh masyarakat seperti: gelas pengukur-bahan kering, sendok pengukur, pisau koki, pisau iris, gunting dapur, alat pengupas, parutan, sendok penyerok, saringan, garpu, sendok *stainless steel*, penjepit *stainless steel*, mangkuk *stainless-steel*, pengocok, ayak, *patry tubes*, wajan serbaguna, wajan, teko teh, dandang, pan panggang, rak panggang, loyang, loyang, *ring or savarin mold*, pembuka kaleng, dan pembuka sumbat botol.
3. Material tambahan yang sering digunakan bersamaan dengan *stainless steel* adalah aluminium, karena aluminium memiliki paduan yang hampir sama dengan *stainless steel* dan kelebihanannya paling mendekati daripada paduan yang lainnya, kekurangan pada aluminium dapat ditutupi dengan paduan dari *stainless steel*, sehingga banyak perkakas dapur terbuat dari *stainless steel* dan aluminium.
4. Warna merupakan hal yang penting untuk suatu produk, dengan warna sebuah produk dapat dinilai lebih berat, lebih mahal atau lebih berkualitas. Warna yang paling umum di aplikasikan terhadap perkakas dapur bermaterial *stainless steel* adalah abu-abu, yaitu warna dasar dari *stainless steel*. Warna sangat mempengaruhi seseorang saat memasak baik secara fisik dan psikologi, kepemilikan perkakas

dapur dengan warna tertentu bisa berdasarkan keputusan pada warna yang digunakan, karena sebagian orang merasa produk dengan warna yang sesuai dengan produk, warna favorit, warna yang cocok dengan dapur, warna yang mempengaruhi kinerja saat memasak, dan warna yang menyenangkan.

## F. UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada hibah Penelitian Dosen Muda Dikti dan Universitas Mercu Buana sebagai sponsor yang telah mendanai penelitian, serta seluruh rekan-rekan yang mendukung terselenggaranya penelitian dan penulisan artikel ilmiah ini.

## G. DAFTAR PUSTAKA

- Anggita, D. (2018). Tinjauan Material dan Bentuk Ragam Jenis Produk Bantal Leher Di JABODETA-BEK. *Jurnal Narada. Vol 5 (3)*. Hal.383-399.
- Blanchard, Goldberg, Nelson, & Richman, C. (1978). *The Good Cook: The Well-Equipped Kitchen*. Kanada : Time-Life Books Inc.
- Bleicher. (2012). *Contemporary Color Theory & Use Second Edition*. United State America : Delmar 5 Maxwell Drive.
- Creswell. (2016). *Research Design: Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif, dan Campuran Edisi Keempat*. Yogyakarta : Pustaka. Pelajar.
- Hadi. (2016). *Teknologi Bahan*. Yogyakarta : Andi Yogyakarta.
- Henrul (45 th). Pengusaha Stainless steel, (8 Desember 2017) Wawancara di Kantor Utama Biba Stainless. Tangerang Selatan.
- Malinda, A. (2014). "Gambaran Higiene Dan Sanitasi Sarana Fisik Serta Peralatan Pengolahan Bahan Makanan Di RSUD Pembalah Batung Amuntai Tahun 2013". Kalimantan Selatan.
- Pusvyta & Afriany. (2014). "Perancangan Alat Pemindah Masakan yang Aman: Kajian Material". Palembang: Universitas IBA.
- Soedarwanto, H. (2018). Teori Vitruvius Vs Teori Sir Henry Wotton dalam Desain Produk. *Jurnal Narada. Vol 5 (2)* Hal. 155-163.
- Sukirmiyadi. (2010). "Pengaruh Budaya Terhadap Keterjemahan Istilah-Istilah dalam Bahasa Jawa". Surabaya : Prosodi.
- Sumarji. (2011). "Studi Perbandingan Ketahanan Korosi Stainless Steel Tipe Ss 304 Dan Ss 201 Menggunakan Metode U-Bend Test Secara Siklik Dengan Variasi Suhu Dan Ph". Jember: Rotor.
- Wicaksono, T. (2014). *Teori Interior*. Jakarta: Griya Kreasi (Penebar Swadaya Grup).
- Winarso & Tugiman. (2013). "Simulasi Proses Deep Drawing Cup (Baskom) Pelat Jenis Stainless Steel 304 Dengan Menggunakan Software Abaqus 6.9-3". Sumatera Utara: Kampus Padang Bulan.