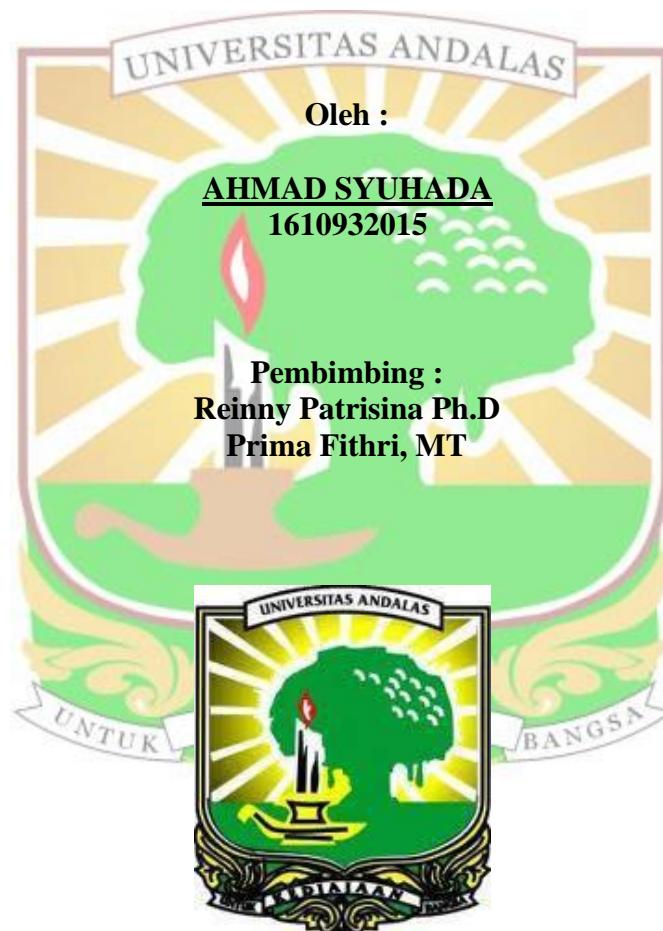


PERANCANGAN PRODUK KOTAK BEKAL MAKANAN DENGAN FASILITAS PEMANAS

TUGAS AKHIR

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program Sarjana Pada Jurusan
Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas*



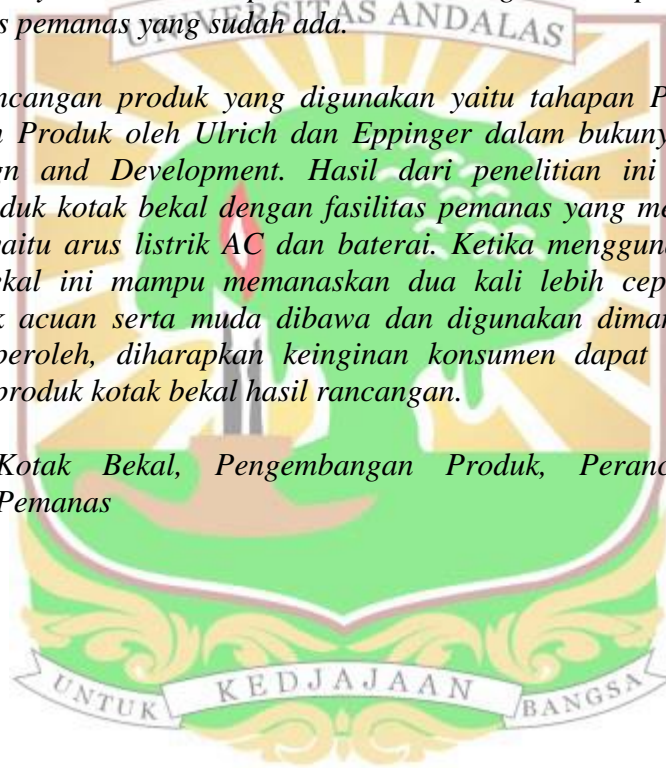
**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

ABSTRAK

Makanan yang masih berada dalam kondisi hangat biasanya memiliki rasa yang jauh lebih nikmat dibandingkan dengan makanan yang sudah dingin. Karena alasan inilah banyak orang yang sering terbiasa menyantap makanan seperti nasi, soto, sup, bakso, sate, dan makanan lainnya dalam kondisi hangat. Saat di rumah, sangat mudah sekali untuk mendapat makanan dalam kondisi hangat sebelum dimakan. Namun, bagi orang yang beraktivitas di luar rumah dan membawa bekal, sangat sulit mendapatkan bekalnya tetap dalam kondisi hangat pada saat akan dimakan. Makanan yang hangat di luar rumah bisa diperoleh dengan menggunakan kotak bekal dengan fasilitas pemanas. Namun, kotak bekal yang sudah ada dipasaran masih belum mampu memenuhi keinginan konsumen seperti material yang digunakan mencemari makanan, variasi jenis sumber daya yang digunakan dan lain sebagainya. Untuk itu, diperlukan merancang kembali produk kotak bekal dengan fasilitas pemanas yang sudah ada.

*Tahapan perancangan produk yang digunakan yaitu tahapan Perancangan dan Pengembangan Produk oleh Ulrich dan Eppinger dalam bukunya yang berjudul *Product Design and Development*. Hasil dari penelitian ini yaitu diperoleh rancangan produk kotak bekal dengan fasilitas pemanas yang memiliki dua input sumber daya yaitu arus listrik AC dan baterai. Ketika menggunakan arus listrik (AC) kotak bekal ini mampu memanaskan dua kali lebih cepat dibandingkan dengan produk acuan serta muda dibawa dan digunakan dimana saja. Dengan hasil yang diperoleh, diharapkan keinginan konsumen dapat terpenuhi ketika menggunakan produk kotak bekal hasil rancangan.*

Kata Kunci : *Kotak Bekal, Pengembangan Produk, Perancangan Produk, Pemanas*



ABSTRACT

Food that is still warm usually tastes much better than food that is cold. It is for this reason that many people are often accustomed to eating foods such as rice, soup, soup, meatballs, satay, and other foods in warm conditions. When at home, it is very easy to get food warm before eating. However, for people who have activities outside the home and bring supplies, it is very difficult to get them to stay warm when they are going to be eaten. Warm food outside the home can be obtained by using a lunch box with heating facilities. However, the lunchboxes that are already on the market are still unable to fulfill consumer desires, such as the ingredients used to contaminate food, variations in the types of resources used and so on. For this reason, it is necessary to have the facility to return the product lunchbox with the existing heater.

The product design stages used are the Product Design and Development stage by Ulrich and Eppinger in their book entitled Product Design and Development. The result of this research is a method obtained from the product design of a lunchbox with a heater which has two power sources, namely AC and battery power. When using electric current (AC), this lunch box is able to heat up to twice as fast as the reference product and is easy to carry anywhere. With the results obtained, it is expected that consumer desires can be fulfilled when using the lunch box product designed.

Keywords: *Heating, Lunchbox, Product Design, Product Development*

