

Tungku Modern Plered untuk Industri Kuliner Kontemporer Berbasis Pengalaman Visual

Faira Mahaputrinda Faisal¹, Toufiq Panji Wisesa S.Ds., M.Sn.²
Program Studi Desain Produk, Fakultas Teknologi dan Desain
Universitas Pembangunan Jaya
e-mail: ¹fairakuliah@gmail.com

ABSTRAK

Sentra Pengembangan Keramik Plered merupakan pusat kerajinan keramik yang memiliki kekuatan pada material lokal, teknik manual, dan nilai tradisi. Salah satu produk yang masih diproduksi adalah tungku, namun secara visual dan fungsi belum sepenuhnya menyesuaikan kebutuhan masa kini. Penelitian ini bertujuan mengembangkan desain tungku tradisional Plered agar relevan dengan konteks industri kuliner tanpa menghilangkan identitas lokal. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif melalui observasi, wawancara, dan survei tempat makan. Data dianalisis menggunakan pendekatan *ATUMICS* sebagai metode transformasi desain. Hasil penelitian menunjukkan tungku sate keramik berpotensi dikembangkan sebagai elemen fungsional dan visual berbasis kearifan lokal yang aplikatif berkelanjutan, dan memiliki nilai pengalaman ruang serta mampu memperkuat citra budaya dalam konteks kuliner modern.

Kata kunci: tungku tradisional, keramik Plered, *ATUMICS*, kearifan lokal, desain kontemporer

ABSTRACT

The Plered Ceramic Development Center is a significant hub of ceramic craftsmanship characterized by local material, manual techniques, and strong traditional values. One of its traditional products, the stove, has not yet fully adapted to contemporary functional and visual demands. This research aims to develop a Plered traditional stove design that is relevant to the modern culinary context while preserving its local identity. A qualitative descriptive method was applied through field observation, interviews, and restaurant surveys. The collected data were analyzed using the ATUMICS method as a design transformation approach. The results indicate that a ceramic satay stove has strong potential to be developed as a functional and visual element based on local wisdom, sustainability, experiential value, and cultural representation within modern culinary spaces.

Keywords: traditional stove, Plered ceramics, *ATUMICS*, local wisdom, contemporary design

Diterima pada 2 Januari 2026

Direvisi pada 13 Mei 2026

Disetujui pada 29 Mei 2026



PENDAHULUAN

UPTD (Unit Pelaksana Teknis Daerah) Pengembangan Keramik Plered di Purwakarta menjadi salah satu pusat penelitian, pembelajaran, dan pengembangan kerajinan keramik di Jawa Barat. UPTD ini tidak hanya berperan sebagai tempat produksi keramik tradisional, tetapi juga sebagai pusat edukasi bagi masyarakat dan pelajar melalui kegiatan pelatihan serta wisata edukasi yang terintegrasi dalam program pembelajaran lokal (Sibarani dkk., 2020). Dilansir dari artikel *"Radio PRO FM Purwakarta; UPTD Litbang Keramik Plered Purwakarta: Tempat Belajar dan Pelestarian Budaya dalam Program Kurikulum Merdeka Belajar 2024"* bahwa dengan sejarah panjang yang dimulai sejak awal abad ke-20, kerajinan keramik Plered telah menjadi bagian penting dari kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat setempat bahkan menjadi daya tarik wisata edukatif yang menarik ribuan pengunjung setiap tahunnya sehingga, Jujun Junaedi sebagai staf UPTD Sentra Pengembangan Keramik Plered diwawancarai oleh tim liputan Pro FM, menyatakan bahwa lembaganya berkomitmen pada pelestarian budaya warisan nenek moyang yang telah dimulai sejak tahun 1904 karena menurutnya, mencapai sekitar 10.000 pengunjung selama tahun 2024 yang tidak hanya berasal dari wilayah Purwakarta tetapi juga dari luar kota bahkan luar provinsi.



Gambar 1. Lokasi UPTD Pengembangan Sentra Keramik Plered
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2025)

Dikutip oleh artikel *"Pemda Kabutan Purwakarta; Keramik Plered Rambah Pasar Mancanegara, 2020"* Plered menghasilkan beragam produk keramik, mulai dari keramik fungsional untuk kebutuhan rumah tangga hingga produk dekoratif dan karya seni kriya. Sebagai ikon budaya lokal yang telah dikenal hingga tingkat nasional dan internasional, keramik Plered telah menembus pasar ekspor ke berbagai negara, menunjukkan potensi ekonomi kerajinan ini di luar komunitas lokalnya. Meskipun demikian, beberapa permasalahan kultural dan struktural muncul, seperti penurunan jumlah pengrajin serta tantangan regenerasi sumber daya manusia di sektor ini, sehingga keberlanjutan kearifan keramik Plered perlu mendapatkan perhatian lebih lanjut (Yana & Nurkholisoh, t.t.)

Di sisi lain, seiring perubahan kebutuhan dan selera pengguna masa kini, produk keramik tradisional dituntut untuk mampu beradaptasi tanpa kehilangan nilai budaya yang melekat. Pendekatan desain kontemporer dinilai relevan karena menekankan kesederhanaan bentuk, efisiensi fungsi, serta kejelasan visual, namun tetap memungkinkan integrasi nilai lokal sebagai identitas produk (Nathan, t.t.). Oleh karena itu, penelitian ini fokus pada perancangan produk tungku keramik sebagai bagian dari kerajinan tradisional Plered yang memiliki nilai historis dan fungsional kuat yang relatif jarang dikembangkan secara desain dibandingkan produk keramik lainnya namun tetap memiliki potensi dikembangkan ke arah desain kontemporer tanpa menghilangkan karakter budaya lokalnya.

METODE

Penelitian ini menggunakan Metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan perancangan berbasis riset, yang bertujuan menggali nilai-nilai budaya pada tungku tradisional Plered dan mentransformasikannya ke dalam perancangan produk yang sesuai dengan konteks masa kini. Objek penelitian adalah tungku tradisional plered yang dipandang sebagai *artefak* budaya dengan nilai historis, material, fungsional, dan visual.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan studi pustaka. Observasi dilakukan di Sentra Pengembangan keramik Plered untuk mengamati proses produksi, material, bentuk, dan visual tungku. Wawancara dilakukan dengan pihak terkait guna memperoleh pemahaman mengenai fungsi, penggunaan, serta kendala pengembangan tungku, sementara studi pustaka digunakan sebagai landasan teoritis terkait desain produk berbasis budaya dan Metode perancangan. Data yang diperoleh dianalisis secara kualitatif untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan desain, kemudian dilanjutkan dengan penerapan metode *ATUMICS*.

Metode *ATUMICS* digunakan sebagai pendekatan perancangan untuk mengkaji serta mentransformasikan nilai-nilai yang terkandung dalam tungku tradisional plered. Metode ini bekerja dengan menguraikan *artefak* tradisional ke dalam beberapa aspek utama yaitu, *Artifact, Technique, Utility, Material, Icon, Concept, dan Shape*, untuk memahami karakter dasar serta potensi pengembangannya.

Dalam penelitian ini, tungku tradisional Plered dianalisis berdasarkan aspek material tanah liat lokal, teknik pembuatan dan penggunaan, fungsi tungku, bentuk dasar, serta nilai visual dan makna budaya yang melekat. Hasil analisis tersebut digunakan untuk menentukan unsur-unsur yang dipertahankan sebagai identitas lokal dan unsur yang dikembangkan agar sesuai dengan kebutuhan dan konteks kontemporer. Pendekatan ini menjadi dasar dalam perumusan konsep perancangan tungku modern berbasis kearifan lokal Plered

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Data Primer

1. Observasi Lapangan di Sentra Pengembangan Keramik Plered

Observasi dilakukan di Sentra pengembangan Keramik Plered untuk memperoleh pemahaman langsung mengenai skala, karakter, dan kapasitas sentra sebagai pusat produksi keramik. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa Plered merupakan sentra keramik berskala besar dengan fasilitas produksi yang memadai termasuk ruang kerja dan area pembakar yang terorganisir.



Gambar 2. Lokasi UPTD Pengembangan Sentra Keramik Plered
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2025)

Sentra ini menghasilkan beragam produk keramik baik berupa benda simbolik maupun benda fungsional, yang mencerminkan kekayaan nilai tradisi dan keterampilan perajin. Secara visual, produk-produk yang dihasilkan menampilkan karakter tradisional yang kuat dan unik, dengan eksplorasi pada variasi bentuk, tekstur, serta teknik pewarnaan. Ditemukan pula upaya eksploratif dalam pengolahan bentuk abstrak, permainan ilusi optik, dan permukaan bertekstur, yang menunjukkan potensi kreatif tinggi dalam proses produksi keramik plered.



Gambar 3. Lokasi UPTD Pengembangan Sentra Keramik Plered
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2025)

Dari segi proses sebagian besar produk keramik masih dibuat secara manual dengan teknik pengerjaan tangan. Proses pembentukan dilakukan melalui teknik putar, pilin, dan cetak sederhana yang memungkinkan setiap produk memiliki karakter unik dan tidak sepenuhnya seragam. Pendekatan manual ini tidak hanya memperlihatkan keterampilan teknis perajin, tetapi juga menegaskan nilai keahlian tradisional yang menjadi identitas utama keramik Plered.

2. Observasi Kontekstual Ruang Kuliner

Selain observasi di Sentra Pengembangan Keramik Plered, dilakukan observasi kontekstual pada beberapa ruang kuliner dengan karakter berbeda, mulai dari restoran berkonsep tradisional hingga kontemporer. Observasi ini bertujuan untuk memahami bagaimana elemen tradisional dihadirkan dalam ruang kuliner, baik sebagai elemen fungsional maupun sebagai bagian dari pengalaman visual dan atmosfer ruang. Hasil observasi menunjukkan bahwa unsur tradisional masih memiliki tempat dalam industri kuliner, namun cenderung dihadirkan dalam bentuk yang telah disesuaikan secara visual, material dan skala agar selaras dengan selera dan kebutuhan masa kini.

3. Wawancara Utama: Pihak Sentra Pengembangan Keramik Plered

Wawancara dilakukan dengan pihak Sentra Pengembangan Keramik Plered untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai arah pengembangan produk, permasalahan desain, serta potensi keramik Plered dalam konteks kebutuhan masa kini.

Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa Sentra Pengembangan keramik Plered secara historis mengembangkan berbagai produk keramik fungsional, salah satunya tungku (anglo). Pengembangan tungku ini pada awalnya didorong oleh kebutuhan masyarakat sebagai alternatif pengganti kompor berbahan bakar minyak tanah yang harganya semakin meningkat pada masanya Tungku Plered Kemudian berkembang sebagai produk fungsional yang digunakan oleh rumah tangga, industri katering, serta sektor peternakan sebagai alat pemanas.

Namun demikian, narasumber menyampaikan bahwa meskipun tungku masih diproduksi hingga saat ini, terdapat berbagai tantangan dalam pengembangannya. Permasalahan tersebut meliputi perubahan pola konsumsi masyarakat, persepsi bahwa tungku merupakan produk yang kuno dan kurang praktis, serta keterbatasan dalam pengembangan aspek visual dan ergonomi agar sesuai dengan selera pengguna kontemporer. Pihak sentra juga mengungkapkan bahwa keterbatasan pengetahuan desain berbasis visual dan ergonomi menjadi salah satu hambatan dalam memodernisasi produk tungku tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya.

Temuan wawancara ini menunjukkan bahwa tungku Plered memiliki nilai tradisi dan historis yang kuat, namun memerlukan pendekatan desain yang lebih kontekstual agar tetap relevan. Oleh karena itu, tungku dipilih sebagai fokus perancangan karena memiliki tantangan desain yang paling kompleks dibandingkan sebagai elemen fungsional dan pengalaman ruang dalam konteks industri kuliner modern.

Tabel 1 : Ragam Jenis Tungku Keramik di Plered, Purwakarta
(Sumber : Dokumen Pribadi, 2025)

| Berbagai Macam Tungku di Plered | | | |
|---|---|--|---|
| Wadah Tembakau Sisha | Kompur Minyak Tanah Rumah Tangga | Tungku Pemanggang | Tungku Pembakaran |
|  |  |  |  |
| Tungku Pengukus Roti | Wadah Bahan Bakar | Pemanas Listrik Skala Kecil | Kowi Pelebur Emas |
|  |  |  |  |

4. Wawancara Pendukung: Pengguna Ruang Kuliner/Restoran

Selain wawancara dengan pihak Sentra Pengembangan Keramik Plered, dilakukan wawancara pendukung dengan pekerja di ruang kuliner untuk memahami kebutuhan penggunaan tungku dalam konteks restoran masa kini. Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai preferensi terhadap aspek fungsi, keamanan, portabilitas, serta peran elemen tradisional dalam membangun pengalaman ruang kuliner.

Hasil wawancara pada beberapa ruang kuliner dengan karakter berbeda menunjukkan adanya variasi kebutuhan dan pendekatan dalam penggunaan elemen tradisional. Pada restoran dengan konsep tradisional kuat, elemen tungku dipahami sebagai simbol budaya dan bagian dari atmosfer ruang. Sementara itu, pada restoran menengah hingga kontemporer, tungku lebih dipandang sebagai elemen pendukung pengalaman visual yang tetap harus

memenuhi aspek keamanan, kebersihan, dan kemudahan pengoperasian. Meskipun terdapat perbedaan konteks, seluruh narasumber menekankan pentingnya penyesuaian desain agar elemen tradisional dapat berfungsi secara praktis dan estetis dalam ruang kuliner masa kini.

B. Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh melalui studi pustaka yang meliputi jurnal Ilmiah, buku, dan publikasi, terkait sentra keramik Plered, tungku tradisional, material keramik, serta pendekatan desain produk kontemporer. Data ini digunakan untuk memperkuat temuan lapangan dan menjadi landasan konseptual dalam proses analisis dan perancangan.

Berbagai penelitian pada data sekunder terbukti benar saat melakukan aktivitas observasi untuk data primer bahwa UPTD Sentra Pengembangan Keramik menjadi ikon budaya lokal yang sudah dikenal dari berbagai wisatawan (Sibarani dkk., 2020) dan telah menghasilkan beragam karya keramik dari benda fungsi hingga dekorasi (artikel "*Radio PRO FM Purwakarta; UPTD Litbang Keramik Plered Purwakarta: Tempat Belajar dan Pelestarian Budaya dalam Program Kurikulum Merdeka Belajar 2024*").

Studi terkait kearifan lokal tradisional dengan pengguna masa kini pun terbukti sangat mempengaruhi UPTD Sentra Pengembangan Keramik sehingga perlu adanya kemampuan beradaptasi, sehingga pendekatan desain kontemporer dinilai relevan karena menekankan kesederhanaan bentuk, efisiensi fungsi, serta kejelasan visual, namun tetap memungkinkan integrasi nilai lokal sebagai identitas produk (Nathan, t.t.).

Dalam konteks desain kontemporer, produk fungsional tidak hanya dinilai dari kegunaan, tetapi juga dari pengalaman pengguna dan keterkaitannya dengan ruang. Khususnya pada industri kuliner modern. Oleh karena itu, data sekunder ini memperkuat urgensi pengembangan tungku keramik Plered sebagai produk fungsional modern yang terus mempertahankan nilai lokal

C. Olah Data Analisis Kualitatif dan *ATUMICS*

Analisis kualitatif dilakukan dengan mengolah data primer hasil observasi dan wawancara, serta data sekunder dari studi pustaka, untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan pada Sentra Keramik Plered. Hasil analisis menunjukkan bahwa Plered memiliki kekuatan pada penggunaan material tanah liat lokal, proses produksi manual, serta keberagaman produk fungsional dan simbolik dengan karakter visual tradisional yang kuat.

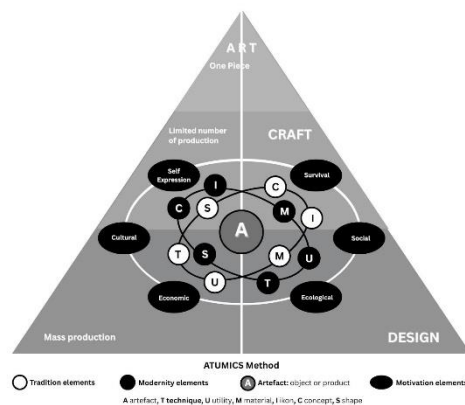
Namun demikian, pengembangan desain produk masih cenderung konvensional dan kurang adaptif terhadap kebutuhan ergonomi, portabilitas, dan estetika kontemporer. Wawancara mengungkapkan adanya upaya mempertahankan produksi tungku sebagai *artefak* tradisional, sekaligus tantangan dalam mengembangkan visual dan fungsi tungku agar sesuai dengan konteks penggunaan masa kini. Berdasarkan pertimbangan tersebut, tungku dipilih sebagai objek perancangan karena memiliki nilai budaya yang kuat serta potensi pengembangan desain yang signifikan.

Untuk mentransformasikan nilai tradisional tungku Plered ke dalam desain yang lebih kontekstual, penelitian ini menggunakan metode *ATUMICS* sebagai kerangka analisis dan perancangan. *ATUMICS* merupakan pendekatan yang mengkaji produk tradisional melalui enam unsur utama, yaitu *Artifactt*,

Technique, Utility, Material, icon, Concept, dan *Shape*, guna mengharmonisasikan elemen tradisional dan modern dalam desain produk.

- *Artifact* : tungku tradisional plered diposisikan sebagai *artefak* budaya yang memiliki nilai historis dan sosial dalam aktivitas memasak dan pemanfaatan api oleh masyarakat.
- *Technique*: Teknik produksi tungku dilakukan secara manual dengan proses pembentukan tangan dan pembakaran tradisional yang mencerminkan keterampilan perajin lokal.
- *Utility*: Fungsi utama tungku adalah sebagai alat memasak dan pemanas, dengan karakter penyimpanan panas yang stabil. Dalam konteks perancangan, fungsi ini dikembangkan agar lebih aman, portabel, dan sesuai dengan kebutuhan ruang kuliner kontemporer.
- *Material*: Material utama berupa tanah liat lokal Plered dengan campuran alami seperti pasir, kalsit, dan abu sekam, yang memberikan ketahanan panas serta karakter visual khas.
- *Icon*: Tungku merepresentasikan simbol kearifan lokal dan teknologi tradisional berbasis api, yang memiliki potensi untuk ditampilkan kembali sebagai elemen identitas budaya.
- *Concpet*: Konsep perancangan diarahkan pada reinterpretasi tungku tradisional menjadi tungku modern portabel yang tetap mempertahankan nilai lokal, namun adaptif terhadap konteks penggunaan masa kini.
- *Shape*: Bentuk dasar tungku Plered yang cenderung bulat, silinder, atau tabung menjadi titik awal eksplorasi bentuk, kemudian disederhanakan dan disesuaikan dengan prinsip desain kontemporer

Hasil analisis kualitatif dan *ATUMICS* ini menjadi dasar dalam perumusan konsep dan desain tungku modern berbasis keramik Plered. Tahap Selanjutnya adalah pengembangan desain yang mencakup eksplorasi bentuk, elemen desain, serta visualisasi produk sebagai hasil dari proses perancangan.



Gambar 4. Diagram ATUMICS Method
(Sumber :Yuniati dkk., 2023)

D. Hasil dan pembahasan

1. Hasil Riset Pasar dan pemilihan jenis Tungku

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pada berbagai tempat makan dengan segmentasi berbeda mulai dari warung makan tradisional restoran menengah, hingga restoran atas diperoleh gambaran bahwa penggunaan

tungku masih relevan dalam konteks kuliner, baik sebagai alat fungsional maupun sebagai pembentuk atmosfer ruang.

Survey dilakukan pada tiga level tempat makan:

- Tempat makan tradisional dengan pendekatan efisiensi dan biaya rendah
- Restoran dengan pendekatan tematik dan visual
- Restoran dengan pendekatan *experience* dan identitas budaya

Hasil wawancara menunjukkan bahwa tungku masih digunakan karena mampu mempertahankan cita rasa, karakter, tradisional, serta memberikan pengalaman visual bagi pengunjung. Dari berbagai jenis tungku yang ditemukan, tungku pembakaran sate memiliki potensi paling besar untuk dikembangkan karena masih digunakan secara aktif, namun secara desain belum banyak mengalami pengembangan.

Berdasarkan hasil tersebut, tungku pembakaran sate dipilih sebagai fokus perancangan, dengan studi kasus utama pada Restoran Sate Maranggi yang memiliki nuansa kearifan lokal dan keterkaitan dengan pengrajin lokal.

2. Alasan Pemilihan Tungku Sate sebagai Objek Perancangan

Pemilihan tungku sate didasarkan pada beberapa pertimbangan utama:

- Potensi pasar
Tungku sate masih digunakan di berbagai level restoran, dari kelas bawah hingga restoran dengan konsep tradisional modern.
- Nilai tradisi yang kuat
Tungku sate memiliki keterkaitan langsung dengan budaya kuliner Indonesia dan aktivitas komunal
- Tantangan desain
Dibandingkan produk keramik lain seperti teko atau wadah saji yang relative mudah beradaptasi dengan restoran modern, tungku sate merupakan produk yang paling sulit dikembangkan secara visual, teknis, dan fungsional.

Sebagai desainer produk, pemilihan tungku sate menjadi bentuk tantangan untuk memecahkan permasalahan desain tanpa menghilangkan karakter tradisionalnya.

3. Hasil Observasi Material dan Warna Keramik Plered

Hasil observasi di Sentra Pengembangan Keramik Plered menunjukkan bahwa pengrajin memiliki kekayaan eksplorasi material dan warna, khususnya pada penggunaan engobe. Terdapat berbagai warna utama berbasis warna terakota, yaitu:

- Merah
- Hijau
- Putih
- Oranye
- Hitam

Namun berdasarkan pengujian penggunaan tungku pembakaran tradisional Plered dengan bahan bakar arang atau kayu, warna keramik cerah cenderung mengalami penghitaman akibat jelaga dan panas api. Kondisi ini menyebabkan penurunan kualitas visual ketika tungku digunakan secara intensif di ruang restoran.

Berdasarkan temuan tersebut, warna hitam dipilih sebagai warna utama tungku karena mampu menyamarkan perubahan warna akibat pembakaran dan mempertahankan tampilan visual yang lebih stabil.

4. Hasil Perancangan Elemen dan Komposisi Tungku

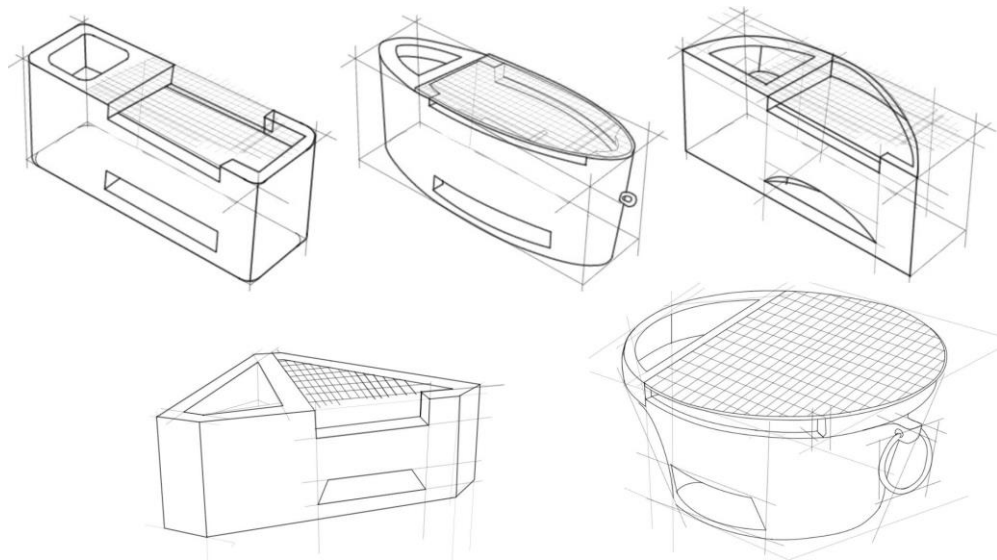
Hasil perancangan tungku dibagi ke dalam tiga bagian utama berdasarkan fungsi

- Bagian atas
Area penempatan besi pembakaran sate (besi antenna dan dua besi bakar)
- Bagian tengah
Ruang pembakaran arang atau kayu sebagai sumber panas
- Bagian bawah
Area penampungan abu sisa pembakaran

Material utama yang digunakan adalah tanah liat plered yang dibentuk secara manual dengan tangan, sehingga tetap mempertahankan karakter kerajinan lokal dan nilai tradisional.

5. Hasil Akhir Perancangan

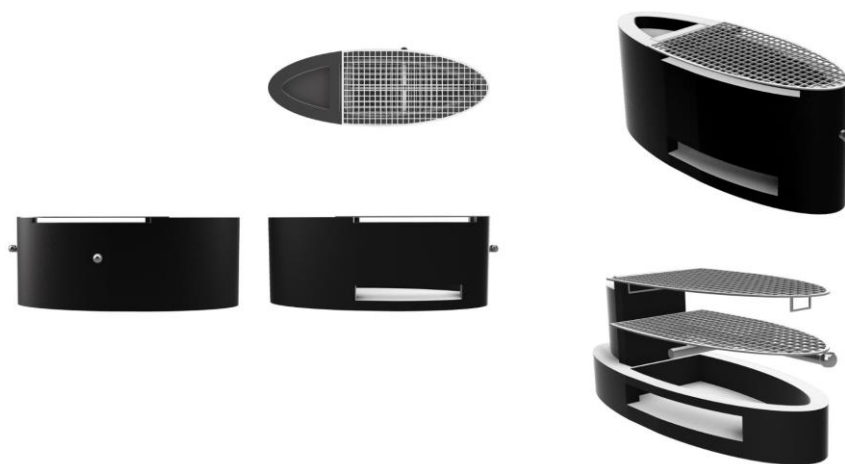
Hasil akhir perancangan berupa tungku pembakaran sate berbahan keramik yang dirancang untuk konteks restoran dengan nuansa kearifan lokal. Tungku ini tidak hanya berfungsi sebagai alat pembakaran, tetapi juga sebagai elemen visual dan pengalaman yang memperkuat identitas budaya kuliner Indonesia.



Gambar 5. Hasil Sketa Ide Konsep
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2025)



Gambar 6. Rendering Sketsa Akhir
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2025)



Gambar 7. 3D Design
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2025)

Visualisasi desain digunakan untuk menjelaskan hasil akhir perancangan tungku pembakaran sate secara menyeluruh, baik dari segi bentuk, elemen, maupun konteks penggunaannya. Visualisasi ini disusun berdasarkan hasil analisis data dan penerapan metode *ATUMICS*.

6. Konteks Pemilihan Tungku Sate

Pemilihan tungku sate sebagai objek perancangan didasarkan pada hasil observasi dan survei tempat kuliner yang menunjukkan bahwa tungku masih relevan pada restoran dengan konsep tradisional dan pengalaman memasak terbuka. Dibandingkan produk keramik lain yang telah banyak beradaptasi secara visual, tungku memiliki kompleksitas lebih tinggi karena berkaitan dengan panas api dan keamanan, sehingga memiliki potensi pengembangan desain yang signifikan.

Dalam konteks Restoran Sate Maranggi, tungku tidak hanya berfungsi sebagai alat pembakaran, tetapi juga sebagai elemen pembentuk identitas ruang dan pengalaman kuliner berbasis kearifan lokal.

7. Penerapan Metode *ATUMICS* dalam Perancangan

Pendekatan *ATUMICS* digunakan untuk mentransformasikan nilai tradisional tungku Plered ke dalam desain yang lebih kontekstual. Analisis dilakukan melalui aspek *Artifact, Technique, Utility, Material, Icon, Concept, dan Shape*, guna memastikan bahwa proses perancangan tetap berakar pada identitas lokal.

Melalui pendekatan ini, tungku dipahami sebagai *artefak* budaya sekaligus produk fungsional. Hasil analisis *ATUMICS* menjadi dasar dalam penurunan konsep desain tungku sate yang adaptif terhadap kebutuhan industri kuliner kontemporer tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya.

Tabel 2 : Penerapan Metode *ATUMICS*
(Sumber : Dokumen Pribadi, 2025)

| Aspek <i>ATUMICS</i> | Tungku Tradisional Plered | Transformasi Desain |
|----------------------|---|--|
| <i>Artifact</i> | Tungku pembakaran tradisional | Tungku sate sebagai elemen pengalaman ruang |
| <i>Technique</i> | Dibuat secara manual dan dibakar | Teknik Manual dipertahankan |
| <i>Utility</i> | Memasak kebutuhan rumah tangga | Media pembakaran sate di restoran |
| <i>Material</i> | Tanah liat lokal Pelred | Tanah liat lokal Plered dan finishing engobe |
| <i>Icon</i> | Bentuk sederhana tradisional | Visual kontemporer sederhana |
| <i>Concept</i> | Produk tradisional yang lahir dari kebutuhan masyarakat lokal | Produk sebagai pengalaman kuliner dan pelestarian budaya |
| <i>Shape</i> | Bentuk persegi, masif dan sederhana | Bentuk melingkar oval, masif dan proporsional |

8. Material dan Strategi Visual

Tanah liat lokal Plered dipertahankan sebagai material utama karena memiliki karakter terjal yang sesuai untuk pembakaran berbasis arang serta merepresentasikan identitas lokal. Pewarnaan engobe berwarna gelap dipilih sebagai strategi visual untuk merespons efek jelaga akibat proses pembakaran sehingga tampilan tungku tetap konsisten selama penggunaan.

Keputusan ini menunjukkan integrasi antara pertimbangan estetika, fungsi, dan konteks penggunaan aktual.

9. Transformasi Bentuk dan Sistem Tungku

Bentuk tungku dirancang dengan pendekatan penyederhanaan dan pembagian struktur menjadi tiga bagian utama, yaitu area pembakaran sate, ruang arang, dan penampung abu. Transformasi ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi penggunaan. Kemudahan perawatan, serta keamanan operasional.

Pendekatan bentuk tersebut merupakan adaptasi dari tungku tradisional Plered yang disesuaikan dengan kebutuhan ruang kuliner modern.

10. Tungku sebagai Elemen Pengalaman Ruang

Dalam konteks restoran, tungku diposisikan tidak hanya sebagai alat memasak, tetapi juga sebagai elemen pembentuk atmosfer ruang. Kehadiran tungku keramik dengan karakter material alami memperkuat narasi kearifan lokal dan mendukung pengalaman kuliner yang bersifat tematik dan kontekstual.

Dengan demikian, perancangan tungku sate keramik Plered berpotensi menjadi media yang menghubungkan tradisi, fungsi, dan pengalaman pengguna dalam satu kesatuan desain.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa tungku tradisional Plered memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk desain yang relevan dengan konteks industri kuliner kontemporer. Melalui observasi dan wawancara di UPTD Sentra Pengembangan Keramik Plered, diperoleh pemahaman bahwa kekuatan utama tungku terletak pada material tanah liat lokal, teknik produksi manual, serta nilai budaya yang melekat pada proses dan bentuknya. Namun, pengembangan desain visual dan adaptasi terhadap kebutuhan masa kini masih menjadi tantangan.

Pemilihan tungku sate sebagai objek perancangan didasarkan pada hasil survei tempat kuliner yang menunjukkan relevansi penggunaan tungku dalam restoran dengan konsep tradisional dan pengalaman memasak terbuka. Pendekatan metode *ATUMICS* digunakan sebagai metode transformasi desain untuk mengintegrasikan nilai tradisional dengan kebutuhan fungsional dan estetika kontemporer. Hasil perancangan berupa tungku sate keramik dengan bentuk yang lebih terstruktur, material lokal, serta strategi visual yang kontekstual, menunjukkan bahwa desain produk dapat berperan sebagai media pelestarian budaya sekaligus inovasi.

REFERENSI

- Nathan, D. (t.t.). REVITALISASI ELEMEN INTERIOR TRADISIONAL DALAM DESAIN MODERN: STRATEGI ADAPTASI UNTUK PELESTARIAN BUDAYA.
- Sibarani, M., Sipayung, E. M., & Supratman, D. (2020). Implementasi Sistem Informasi UPTD Pengembangan Sentra Keramik Plered Berbasis Web. *Jurnal Telematika*, 14(2), 59–62. <https://doi.org/10.61769/telematika.v14i2.289>
- Yana, D., & Nurkholisoh, S. (t.t.). REKONTEKSTUALISASI SEBAGAI STRATEGI PEMERTAHANAN TRADISI LOKAL SECARA BERKELANJUTAN PADA SENTRA KERAJINAN KERAMIK PLERED.
- Yuniati, A. P., Surono, L. Y. R., & Zahra, F. A. (2023). PENGEMBANGAN INOVASI DESAIN MEBEL DENGAN METODE ATUMICS UNTUK MENUNJANG KEGIATAN BEKERJA DAN MAKAN DI CAFE. *Jurnal Vastukara: Jurnal Desain Interior, Budaya, dan Lingkungan Terbangun*, 3(1), 134–147. <https://doi.org/10.59997/vastukara.v3i1.2313>