

Redesain Sarana Niaga Penjualan Frozen Food Di Kota Surabaya

Vidyatama Ekaputra,^{1*} Moch. Junaidi Hidayat²

^{1,2} Jurusan Desain Produk, Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya, Surabaya, Indonesia

Diterima : 21 April 2025

Direvisi : 26 Juni 2025

Diterbitkan : 01 Oktober 2025

Abstract

This study aims to redesign the frozen food sales outlets in Surabaya to improve efficiency, function, and buyer appeal. The problems identified include limited storage space, difficulty in mobility, and unattractive product layout. The research data used in this study used a mix method, which included interviews, questionnaires, documentation, literature data such as journals and websites, field observations on frozen food sales activities by sellers, then the data was analyzed by researchers using needs analysis to find out how sellers need to fulfill their sales processes. Case studies were conducted on two sources, namely Shita Frozen Food and Fressh Frozen in Surabaya, to understand the specific needs in carrying out sales activities. The results of the analysis showed that the current commercial facilities were inadequate in terms of storage capacity, ease of use, and effectiveness of product layout. The proposed redesign includes the use of lightweight but sturdy materials, the application of knockdown and portable systems to facilitate mobility, and a more attractive display design. Based on the analyzed data, it can be concluded that the commercial facilities can carry 4 styrofoam which can accommodate 140 packs of frozen food, 2 baskets, 1 seller chair. And the trading facilities have dimensions of length: 156 cm width: 104 cm height: 200 cm. This design is expected to provide functional and aesthetic solutions that support the operational activities of frozen food traders while improving the consumer shopping experience.

Key words: Redesign, commercial facilities, frozen food, Surabaya

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk meredesain sarana niaga penjualan frozen food di Surabaya guna meningkatkan efisiensi, fungsi, dan daya tarik pembeli. Permasalahan yang diidentifikasi meliputi keterbatasan ruang penyimpanan, kesulitan dalam mobilitas, dan penataan produk yang kurang menarik. Data penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan mix method, yang mencakup wawancara, kuisioner, dokumentasi, data literatur seperti jurnal dan website, observasi lapangan pada kegiatan penjualan frozen food oleh penjual, selanjutnya data tersebut dilakukan analisis oleh peneliti menggunakan analisis kebutuhan untuk mengetahui bagaimana kebutuhan penjual untuk memenuhi proses penjualannya. Studi kasus dilakukan pada dua narasumber, yaitu Shita Frozen Food dan Fressh Frozen yang berada di Surabaya, untuk memahami kebutuhan spesifik dalam melakukan aktivitas penjualan. Hasil analisis menunjukkan bahwa sarana niaga saat ini tidak memadai dalam hal kapasitas penyimpanan, kenyamanan penggunaan, dan efektivitas penataan produk. Redesain yang diusulkan mencakup penggunaan material ringan namun kokoh, penerapan sistem knockdown dan portable untuk mempermudah mobilitas, serta desain display yang lebih menarik. Berdasarkan data yang telah dianalisis dapat disimpulkan sarana niaga dapat membawa 4 styrofoam yang dapat memuat 140 pack frozen food, 2 keranjang, 1 kursi penjual. Dan sarana niaga memiliki dimensi panjang: 156 cm lebar: 104 cm tinggi: 200cm. Desain ini diharapkan dapat memberikan solusi fungsional dan estetis yang mendukung kegiatan operasional pedagang frozen food sekaligus meningkatkan pengalaman berbelanja konsumen.

Kata kunci: Redesain, sarana niaga, frozen food, Surabaya

* Corresponding author : junaidi.despro@itats.ac.id

1. Pendahuluan

Belakangan ini pertumbuhan pesat makanan siap saji didorong oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin sibuk dan meningkatnya kesadaran akan pentingnya kepraktisan dalam penyajian makanan. Salah satu inovasi teknologi pengolahan dan pengawetan makanan yang ditekuni dan berkembang secara cepat di bidang kuliner akhir – akhir ini adalah pemanfaatan teknologi pembekuan untuk menghasilkan makanan beku atau *frozen food*. *Frozen food* adalah makanan segar atau olahan yang diawetkan dengan cara pembekuan dan disimpan ~~dalam freezer sebelum diolah~~ lebih lanjut atau disajikan (Ciputra U, 2022). Maraknya sibuknya para pekerja yang membuat mereka tidak sempat untuk memasak makanan sendiri sehingga hal tersebut menuntut mereka untuk memenuhi kebutuhan makanan dengan cara membelinya. Namun karena padatnya aktivitas membuat para pekerja harus teliti dalam memilih makanan yang sehat. Sebab, hal tersebut tentu akan berdampak pada kesehatan tubuh. Proses pembekuan ini dilakukan untuk memperlambat pertumbuhan mikroorganisme, enzim, dan oksidasi yang dapat menyebabkan kerusakan makanan. Dengan demikian, *frozen food* memungkinkan makanan tetap tahan lama tanpa mengorbankan kualitas nutrisi dan rasa (Ardata, 2021).

Kebanyakan penjualan *frozen food* saat ini tidak memiliki jaringan penjualan yang luas yang hanya tersedia di toko specialty, rumahan atau melalui platform online yang memerlukan pengiriman khusus. Oleh karena itu sangatlah dibutuhkan sarana niaga yang dapat membantu penjual untuk mulai memasarkan produk dagangannya kepada masyarakat di beberapa tempat yang bisa di jangkau seperti pasar untuk meningkatkan pendapatan. Menurut Makmun (Makmun, 2020) sarana adalah segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai maksud dan tujuan. Segala hal yang dapat dipakai untuk menunjang pencapaian maksud dan tujuan dalam melakukan tugas kerja. Menurut Safrawati (Safrawali & Siregar, 2022) pengertian niaga adalah administrasi bisnis/ niaga adalah kegiatan dibidang produksi, transportasi, asuransi perbankan, dan lain-lain, di bidang perusahaan swasta. Dapat disimpulkan sarana niaga adalah alat transportasi bagi seseorang untuk berbisnis dan menghasilkan uang.

Maraknya sarana niaga saat ini tidak memiliki ergonomi, penyimpanan dan tampilan yang tidak menarik perhatian konsumen dan kenyamanan bagi penggunaanya oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti akan membuat sarana niaga yang multifungsi dan memiliki desain menarik perhatian konsumen. Menurut Kurniawan (Kurniawan, 2009) desain adalah ilmu yang berhubungan erat dengan semua aspek kehidupan manusia. Dalam kegiatan sehari-hari, orang selalu berhubungan dengan objek desain. Desain juga telah memberikan nilai dan makna bagi kehidupan manusia yang dipandang sebagai solusi dari masalah.

Penelitian ini dilakukan dengan meriset jurnal penelitian terkait sarana niaga yang menjadi acuan untuk memperdalam penelitian yang akan dilakukan nantinya. Jurnal pertama yaitu terdapat dalam jurnal Aksent Journal of Design and Creative Industry, Universitas Bina Nusantara, yang ditulis oleh Hendrassukma, D., Nediari, A., dan Fanthi, R. Vol. 4 No. 2 (2020) yang berjudul “Gerobak Makanan Tradisional Pada Desain Konter Makanan Tradisional Betawi Di Pusat Jajan Tematik” (Hendrassukma, 2020). Jurnal kedua yaitu jurnal Pengabdian Mandiri Universitas Sebelas Maret, yang dituliskan oleh Purwaningrum, L., Studianto, A., Setiawan A., Widayat, R., Faizin, A., dan Aryani, S. Vol. 2 No. 11 (2023) yang berjudul “Desain Gerobak Jajanan Rakyat Siap Saji Dengan Memperhatikan Kegiatan Pengguna Sehingga Dapat Melancarkan Kegiatan Produksi Dan Penjualannya, Serta Mendukung Promosi” (Purwaningrum et al., 2024). Jurnal ketiga yaitu jurnal Wahana Abdimas Sejahtera, Universitas Trisakti, yang dituliskan oleh Purwaningsih L., Hartanti N., Zayadi R., Delfiyanti F., Maharani D., dan Wahyudi., J. Vol 4 No. 2 (2023). Yang berjudul “Peningkatan Kesadaran Masyarakat Terhadap Pengelolaan Pusaka Melalui Percontohan Gerobak Dagang Dan Penataan Koridor Jalan Di Pecinan Pasar Lama Tangerang” (Hartanti et al., 2023). Jurnal keempat yaitu jurnal Teknik Amata, Politeknik Amamapare Timika, dituliskan oleh Rettob E., Dumatubun H., dan Ohoirenan W. Vol 4 No.2 (2023). Yang berjudul “Rancang Bangun Gerobak Portable Pedagangkaki Lima” (Rettob, 2023). Jurnal kelima yaitu jurnal fakultas teknik, Institut Teknologi dan Sains Bandung yang ditulis oleh Utari A. (2019) yang berjudul “Perancangan Sarana Niaga Pedagang Sayur Keliling Untuk Wira Usaha Kecil Mandiri” (Utari, 2019). Jurnal keenam yaitu jurnal Jurnal Kreatif Desain Produk Industri dan Arsitektur, dituliskan oleh Dihandoko D. dan Adiani N. Vol 10 No.1 (2022) yang berjudul “Pengembangan Desain Gerobak Pedagang Kopi Dengan IkonTugu Alun-Alun Kota Mojokerto” (Dihandoko & Adiani, 2022). Jurnal ketujuh yaitu jurnal Jurnal Kreatif Desain Produk Industri dan



Arsitektur, dituliskan oleh Raihan M., Hidayat M., Vol 10 No. 2 (2022) yang berjudul “Desain Sarana Angkut Untuk Petani Garam” (Gautama & Hidayat, 2022).

Selain itu, penelitian ini di bantu dengan 2 (dua) narasumber penjual frozen food untuk mendapatkan data terkait kebutuhan saat melakukan aktifitas penjualan. Sarana niaga yang dimiliki narasumber pada saat ini tidak memiliki tempat penyimpanan penjualan yang cukup luas dan tidak memiliki tempat untuk penyajian produk sehingga produk yang disajikan tidak terlihat rapih atau berantakan. Oleh karena itu sangatlah di butuhkan sarana niaga yang memiliki kapasitas yang cukup, meja untuk meletakkan produk dagangan agar produk tersusun dengan rapih dan menarik daya minat konsumen. Maka dengan adanya perancangan sarana niaga penjualan *frozen food* ini, peneliti berharap dapat menjadi solusi bagi para pedagang *frozen food* agar menjadi nilai fungsional untuk berdagang.

2. Metode

Menurut Suhadaryah (Suhadaryah, 2024) metode penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dapat dideskripsikan, dibuktikan, dikembangkan dan ditemukan pengetahuan, teori, untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah dalam kehidupan manusia.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Mixmethod yaitu Kualitatif dan Kuantitatif. Yang dimana peneliti melakukan wawancara dengan penjual *frozen food* untuk mendapatkan data. Penelitian Redesain Sarana Niaga Penjualan *Frozen food* di surabaya dilakukan pada tanggal 13 Oktober 2024 – 05 Januari 2025, dimana peneliti melakukan wawancara kepada 2 (dua) narasumber. Narasumber pertama adalah Shita yang berjualan frozen food di Kawasan pasar Kebalen Surabaya. Narasumber kedua adalah Hamid yang berjualan *frozen food* di jalan kampung Kawasan Tambak Gringsing, Pabean Surabaya. Studi Kasus ini dilakukan peneliti kepada beberapa penjual frozen food guna mendapatkan data yang berkaitan seperti kebutuhan dan aktifitas yang dialami penjual frozen food di surabaya.

Studi Kasus



Gambar 1. Sarana Niaga Shita Frozen food



Gambar 2. Sarana Niaga ferssh frozen

Shita Frozen Food adalah penjual frozen food yang berjualan di pasar pada pagi hari yang berada di pasar kebalen beralamat di Jl. Kebalen Barat, kelurahan Krembangan utara, Kecamatan pabean cantian, Surabaya. Tujuan Shita Frozen food menjual dagangannya di pasar untuk mempermudah pembeli menjangkau dagangannya agar lebih laris. Shita Frozen Food mulai menjual menggunakan sarana niaga mulai pukul 04.45 hingga 10.00.

Fressh Frozen adalah penjual frozen food yang berjualan di pasar pada pagi hari yang berada di pasar depan gang rumahnya yang beralamat di Jl. Tambak Gringsing Gg. III, Krembangan barat, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya.

Alasan fressh frozen menjual dagangannya di depan gang rumahnya adalah dikarenakan tidak mempunyai tempat untuk menjual di pasar atau sudah penuh ditempati dan berhubung gang rumahnya memiliki arah yang berdekatan dengan pasar oleh karena itu bapak hamid hanya berjual di depan gang rumahnya. Fressh frozen mulai menjual dengan menggunakan sarana niaga dari pukul 04.00 hingga 08.00 wib.

3. Hasil

Menurut Septiani (Septiani et al., 2020) Pengertian analisis adalah kegiatan berpikir untuk menguraikan suatu keseluruhan menjadi komponen sehingga dapat mengenal tanda-tanda komponen, hubungannya satu sama lain dan fungsi masing-masing dalam suatu keseluruhan yang terpadu. Analisis kebutuhan dilakukan agar mengetahui jumlah kebutuhan penjualan sarana niaga frozen food. Berikut analisis kebutuhan yang telah diperoleh:

Tabel 1. Analisis jenis frozen food

| No. | Kebutuhan | Penjual 1 | Penjual 2 | Jumlah Minimum | Analisis |
|-----|-------------|-----------|-----------|----------------|--|
| 1. | Dumpling | 15 | 6 | 10 | Jumlah minimum adalah jumlah yang telah dianalisis. Diambil jumlah minimum agar sarana niaga tidak terlalu menampung beban yang sangat berlebihan dan mencegah kerusakan pada sarana niaga |
| 2. | Sosis Ayam | 60 | - | 50 | |
| 3. | Nugget | 22 | - | 20 | |
| 4. | Bakso | 15 | 13 | 15 | |
| 5. | Saos tomat | 16 | - | 15 | |
| 6. | Saos Pedas | 37 | - | 30 | |
| 7. | Saos Bbq | 15 | - | 15 | |
| 8. | Mayonaise | 8 | - | 8 | |
| 9. | Kentang | - | 8 | 8 | |
| 10. | Cireng | 15 | - | 15 | |
| 11. | Ikan olahan | - | 16 | 15 | |
| 12. | Kue Ikan | - | 7 | 7 | |

Hasil tabel di atas, peneliti mengambil jumlah terbanyak atau jumlah tengah yang di butuhkan oleh penjual 1 dan 2. Proses analisis ini dibuat untuk mencukupi kapasitas sarana niaga yang dijadikan dasar dalam proses pengambilan keputusan terutama terkait kapasitas dan kebutuhan, sehingga hasil desain nantinya akan sesuai dengan yang diharapkan.

Analisis Kebutuhan dan Dimensi

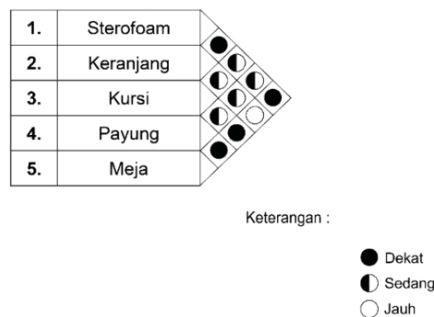
Analisis dimensi dilakukan agar mengetahui dimensi barang bawaan penjual dan dimensi yang di butuhkan penjual frozen food untuk menata barang bawanya. Berikut analisis dimensi yang telah diperoleh :

Tabel 2. Analisis Dimensi

| No. | Peralatan yang dibutuhkan | Dimensi (PxLxT) |
|-----|---------------------------|----------------------|
| 1. | Coolbox styrofoam | 70 x 48 X 38 cm |
| 2. | Keranjang | 48 x 38 x 17 cm |
| 3. | Kursi | 60 x 37 x 45 cm |
| 4. | Payung | L : 260 x T : 218 cm |
| 5. | Meja | 121 x 33 x 60 cm |

Diagram Kebutuhan dan Dimensi

Diagram dibuat bertujuan untuk mengatur peletakan layout penjualan nantinya. Berikut diagram yang telah di analisis :



Gambar 3. Diagram Kebutuhan dan Dimensi Penjual

Berdasarkan data hasil pengukuran yang telah dilakukan diatas maka dapat di simpulkan sarana niaga dapat membawa 4 styrofoam, 2 keranjang, 1 kursi penjual, 1 payung dan meja. Selanjutnya sarana niaga memiliki ukuran P : 156 cm L : 104 cm T : 210 cm dimensi tersebut didapatkan dengan cara mengukur penempatan Coolbox styrofoam, Keranjang, Kursi yang nantinya akan di letakan menjadi satu di dalam sarana niaga.

Analisis Sistem

Hasil analisis sistem yang dilakukan sistem yang tepat untuk digunakan pada penelitian ini adalah sistem sorong dikarenakan sistem ini dapat berfungsi untuk permasalahan dalam penelitian ini.

Analisis Bentuk

Berdasarkan analisis bentuk yang telah dilakukan yaitu bentuk yang akan digunakan adalah perpaduan bentuk Simetris dan Asimetris dimana simetris untuk memudahkan penyimpanan dan asimetris untuk memberikan desain sarana niaga agar terlihat merarik perhatian konsumen.

Analisis Warna

Warna yang cocok untuk penggunaan sarana niaga forzen food yaitu warna putih dan biru yang menggambarkan kesegaran dan kesterilan produk yang dijual.

Analisis Material

Berdasarkan analisis material yang telah dilakukan dengan menganalisis cara pengaplikasian, kekuatan dan harga yang terjangkau yaitu material yang akan digunakan adalah Multiplex sebagai bahan dasar sarana niaga dan meja, Besi hollow sebagai rangka pembuatan sarana niaga, besi pipa sebagai gagang pendorong, Plat alluminium sebagai dinding dinding sarana niaga.

Analisis Finishing

Analisis yang telah di lakukan dengan acuan ketahan dan mudah dalam pengaplikasian yaitu menggunakan cat semprot untuk mewarnai sarana niaga agar terlihat menarik, Hpl untuk melapisi bagian meja penyajian sarana niaga, dan pernish untuk mendapatkan hasil warna yang mengkilap pada sarana niaga.

Analisis Ergonomi dan Antropometri

Tabel 3. Analisis Antropometri

| Jenis | Penjual 1 dan 2 | | Analisis |
|-------------------|-----------------|------|--|
| Diameter Pegangan | 29,4 | 19,6 | Ditemukan diameter pegangan karet 25,5 cm pada bagian sarana niaga untuk kenyamanan pengguna |
| Tinggi Pegangan | 100 | 50 | Ditemukan tinggi pegangan 80 cm pada bagian sarana niaga untuk kenyamanan saat membawa sarana niaga. |

Dari Anlisis yang dilakukan melalui data antropometri diatas di dapatkan diameter pegangan pada sarana niaga adalah 25,5 cm. Dan tinggi pegangaan 80 cm.

Alternatif Desain

Alternatif Desain dibuat untuk menjawab permasalahan yang dialami oleh penjual frozen food pada saat melakukan aktifitas penjualan, permasalahan tersebut diketahui dengan cara melakukan pendekatan yaitu wawancara terhadap penjual tersebut. Alternatif desain dibuat sesuai hasil wawancara yang kemudian dilakukan analisis untuk mendapatkan hasil desain yang fungsional.

a. Alternatif Desain 1



Gambar 4. Alternatif Desain 1

Gerobak ini memiliki struktur yang cukup sederhana namun fungsional. Rangka gerobak terbuat dari besi berwarna hitam, yang memberikan kesan kokoh dan kuat. Pada bagian atas, terdapat penutup atau atap yang melengkung, berfungsi untuk melindungi penjual dan barang dagangan dari panas matahari atau hujan. Atap ini ditopang oleh beberapa komponen hidrolik. Gerobak ini juga dilengkapi dengan roda di bagian bawah, yang memungkinkan untuk dipindahkan dengan mudah. Terdapat juga meja atau etalase pada bagian depan, yang digunakan untuk memajang barang dagangannya. Terdapat juga beberapa laci atau lemari kecil pada bagian belakang, yang berfungsi untuk menyimpan barang atau peralatan jualan.

b. Alternatif Desain 2



Gambar 5. Alternatif Desain 2

Desain gerobak dengan struktur yang modern dan fungsional. Gerobak ini memiliki atap datar dengan kanopi putih yang berfungsi sebagai pelindung dari panas dan hujan cara kerja pelindung pada gerobak ini yaitu dengan cara membuka penutupnya kemudian ditarik keluar. Desain ini dilengkapi dengan roda untuk mobilitas, dengan satu roda besar di bagian belakang dan dua roda kecil di bagian depan untuk keseimbangan. Pada bagian depan, terdapat etalase yang digunakan untuk menampilkan produk, kemungkinan makanan atau minuman dalam kemasan. Bagian belakang gerobak menampilkan area kerja dengan beberapa laci dan tempat penyimpanan yang dirancang untuk menyimpan peralatan atau bahan dagangan.

c. Alternatif Desain 3

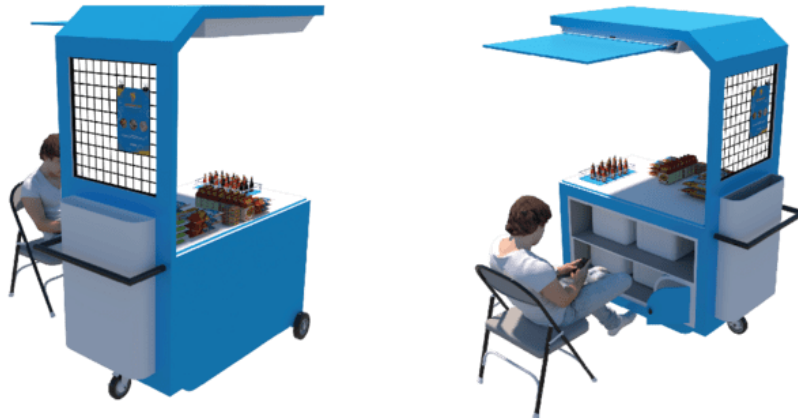


Gambar 6. Alternatif Desain 3

Gerobak ini memiliki bentuk yang lebih futuristik, dengan sudut yang lebih membulat dan struktur yang lebih tertutup dengan menggunakan panel transparan. Kanopi di bagian atas dapat dibuka dan ditopang dengan mekanisme hidrolik, memberikan perlindungan dari cuaca serta kemudahan akses bagi pelanggan. Bagian dalam gerobak dilengkapi dengan meja kerja yang luas untuk menata barang dagangan. Di bagian belakang, terdapat ruang penyimpanan yang lebih tertutup dengan pintu lemari, serta rak yang menampung

peralatan penjualan. Keberadaan pegangan di sisi belakang menunjukkan bahwa gerobak ini dirancang agar mudah didorong atau dipindahkan.

d. Alternatif Desain 4



Gambar 7. Alternatif Desain 4

Desain gerobak dagang dengan tampilan lebih minimalis dan fungsional. Gerobak ini memiliki struktur yang kokoh dengan rangka berbentuk kotak dan atap yang memanjang ke depan untuk melindungi area jualan. Bagian samping terdapat panel dengan kisi-kisi besi yang berfungsi sebagai tempat menempelkan informasi atau dekorasi. Bagian atas meja digunakan untuk menata barang dagangan. Di bagian bawah, terdapat beberapa rak penyimpanan yang dirancang untuk menampung peralatan atau bahan dagangan dengan rapi. Pada sisi gerobak, terdapat pegangan yang dapat digunakan untuk mendorong atau mengarahkan gerobak, serta tempat penyimpanan kursi untuk memudahkan penjual membawanya.

e. Alternatif Desain 5



Gambar 8. Alternatif Desain 5

Desain gerobak dagang modern dengan bentuk yang lebih simpel dan fungsional. Gerobak ini memiliki struktur berbentuk kotak, dilengkapi dengan pegangan di kedua sisi untuk kemudahan mobilitas. Bagian atapnya dirancang untuk dapat dibuka menggunakan rel, memberikan perlindungan bagi penjual dan barang dagangan dari panas atau hujan. Di bagian depan, terdapat rak yang pada bagian depan tertutup oleh kaca yang digunakan untuk menampilkan produk penjualannya, sehingga mudah diakses oleh pelanggan. Pada bagian belakang gerobak dilengkapi dengan rak tertutup dan laci penyimpanan, yang dapat digunakan untuk menyimpan perlengkapan dagang, termasuk kotak atau wadah makanan.

f. Alternatif Desain 6

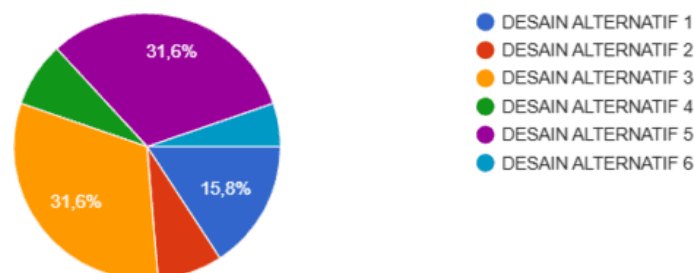


Gambar 9. Alternatif Desain 6

Desain gerobak dagang modern yang berfokus pada fungsionalitas dan tampilan yang lebih menarik. Gerobak ini memiliki atap datar yang dapat dibuka dan ditopang menggunakan rel untuk memberikan perlindungan bagi penjual dan barang dagangan. Pada bagian atas meja, terdapat area penyajian dengan susunan produk seperti makanan ringan dan minuman yang ditampilkan dengan rapi. Salah satu fitur menarik dari desain ini adalah adanya bagian tengah gerobak yang lebih rendah, memberikan ruang kerja yang lebih nyaman bagi penjual. Di bagian samping, terdapat tempat penyimpanan tambahan berupa rak yang dapat digunakan untuk membawa kursi untuk berjualan. Selain itu, gerobak ini juga dilengkapi dengan roda untuk memudahkan mobilitas serta pegangan di sisi samping yang mempermudah penggerakan. Di bagian belakang gerobak, terdapat ruang penyimpanan tertutup dengan pintu, serta rak terbuka yang dapat digunakan untuk meletakkan barang bawaan.

Final Desain

Final Desain didapatkan dari hasil kuisisioner, dimana peneliti melakukan penyebaran kuisisioner online melalui google form dan mendapatkan hasil 38 responden terkait desain yang menarik bagi para konsumen dan berfungsi bagi penjual frozen food. Pada survei ini melibatkan masyarakat umum penjual atau pembeli dengan kisaran usia 19 – 53 tahun



Gambar 10. Diagram Hasil kuisisioner

Hasil dari final desain yang didapatkan dari hasil kuisisioner adalah desain alternatif 3 dan desain alternatif 5, dimana pada diagram hasil kuisisioner di atas menunjukkan desain alternatif 5 berwarna ungu memiliki hasil 31,6% yaitu 12 responden yang memilih desain tersebut, dan desain alternatif 3 juga memiliki hasil yang sama yaitu 31,6 % yaitu 12 responden yang memilih desain tersebut. Dikarenakan desain alternatif

3 dan 5 memiliki hasil yang sama oleh karena itu peneliti membuat desain final dari gabungan antaran desain alternatif 3 dan desain alternatif 5. Berikut adalah hasil desain final yang telah dibuat :



Gambar 11. Hasil Final Desain

Hasil final desain ini memiliki gabungan bentuk simetris dan asimetris, desain ini memiliki kaca pada bagian atas pendorong dan pada bagian depan sarana niaga yang berfungsi untuk membantu pengguna agar dapat melihat jarak jangkauan saat mendorong sarana niaga tersebut. Desain ini juga terdapat etalase penyimpanan bumbu dan saos yang nantinya akan di pasarkan, pada bagian depan sarana niaga terdapat etalase penyajian frozen food yang tertutup pada bagian depan yang berfungsi agar penjualan tersusun dengan rapih dan menarik daya minat pembeli. Sarana niaga ini juga terdapat papan pada bagian dalam untuk mengetahui informasi atau harga produk yang di jual, tidak lupa pelindung pada bagian atas sarana niaga untuk melindungi penjual maupun pembeli dari panas maupun hujan pelindung ini bekerja dengan cara di buka dan dibantu dengan menggunakan hidrolik agar pelindung tertahan dengan kuat.

Dimana, pada bagian depan pendorong gerobak terdapat penyimpanan kursi penjual agar penjual sekaligus membawa ke tempat tujuan tanpa membawanya satu persatu, dan juga pada bagian depan penjual terdapat penyimpanan stok frozen food yang diletakkan di dalam sterofoam agar menjaganya agar tetap segar. Sarana niaga ini memiliki 3 roda yaitu 2 roda mati pada bagian depan dan 1 roda hidup pada bagian belakang, roda hidup berfungsi untuk memudahkan pengguna untuk mengontrol sarana niaga pada saat membelokkannya.

4. Kesimpulan

Penelitian ini berfokus pada meredesain sarana niaga penjualan frozen food dengan tujuan meningkatkan efisiensi, fungsi, dan daya tarik visual. Rumusan masalah utama adalah bagaimana menciptakan desain sarana niaga yang mampu mengatasi keterbatasan ruang penyimpanan, meningkatkan mobilitas, serta memberikan penataan produk yang lebih menarik untuk mendukung kegiatan penjualan frozen food di Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan beberapa desain untuk mengatasi masalah yang dihadapi oleh penjual, dari beberapa desain tersebut terpilihlah dua desain alternatif yaitu alternatif desain 3 dan alternatif desain 5 yang akan menjadi Solusi untuk menjawab permasalahan yang dihadapi oleh penjual dan juga desain yang sangat menarik bagi para konsumen. Dikarenakan desain yang terpilih 2 oleh karena itu peneliti membuat 1 desain yang dimana desain tersebut adalah gabungan dari antara desain alternatif 3 dan desain alternatif 5 dan juga menambahkan saran saran yang telah diberikan oleh responden dan terbentuklah hasil final desain.

Daftar pustaka

- Ardata. (2021). 99+ Ide Jualan Makanan Kekinian Tahan Lama & Modal Kecil. Retrieved from <https://ardata.co.id/ide-jualan-makanan/>
- Dihandoko, D. P., & Adiani, N. (2022). PENGEMBANGAN DESAIN GEROBAK PEDAGANG KOPI DENGAN IKON TUGU ALUN-ALUN KOTA MOJOKERTO. *Kreatif: Desain Produk Industri dan Arsitektur*, 10(1), 29-46. doi:<https://doi.org/10.46964/jkdpia.v10i1.204>
- Gautama, M. R. V., & Hidayat, M. J. (2022). DESAIN SARANA ANGKUT UNTUK PETANI GARAM. *Kreatif: Desain Produk Industri dan Arsitektur*, 10(2), 57-62. doi:<https://doi.org/10.46964/jkdpia.v10i2.227>
- Hartanti, N. B., Purwaningsih, L. H., Zayadi, R., Delfiyanti, F. F., Maharani, D. H., & Wahyudi, J. A. H. (2023). Peningkatan Kesadaran Masyarakat Terhadap Pengelolaan Pusaka Melalui Percontohan Gerobak Dagang Dan Penataan Koridor Jalan Di Pecinan Pasar Lama Tangerang. *JUARA: Jurnal Wahana Abdimas Sejahtera*, 111–124. . doi:<https://doi.org/10.25105/juara.v4i2.15632>
- Hendrassukma. (2020). View of TRANSFORMASI GEROBAK MAKANAN TRADISIONAL PADA DESAIN KONTER MAKANAN TRADISIONAL BETAWI DI PUSAT JAJAN TEMATIK. *Jurnal Aksen Journal of Design and Creative Industry*. Retrieved from <https://journal.uc.ac.id/index.php/AKSEN/article/view/1311/1091>
- Makmun, S. (2020). Pengertian Sarana., 1–23.
- Purwaningrum, L., Studiyanto, A., Setiawan, A., Widayat, R., Faizin, A., & Aryani, S. M. (2024). Desain Gerobak Jajanan Rakyat Siap Saji dengan Memperhatikan Kegiatan Pengguna Sehingga dapat Melancarkan Kegiatan Produksi dan Penjualannya, serta Mendukung Promosi. *Jurnal Pengabdian Mandiri (JPM)*, 2(11), 2267–2272.
- Retto, E. A. (2023). Rancang Bangun Gerobak Portable Pedagang Kaki Lima. *jurnal Teknik Amata*, 4(2), 59–64.
- Safrawali, S., & Siregar, B. (2022). Penerapan Administrasi Bisnis dan Administrasi Perkantoran Modern di Kota Medan. *All Fields of Science Journal Liaison Academia and Society*, 2(2), 364–375. doi:<https://doi.org/10.58939/afosj-las.v2i2.26>
- Septiani, Y., Aribbe, E., & Diansyah, R. (2020). ANALISIS KUALITAS LAYANAN SISTEM INFORMASI AKADEMIK UNIVERSITAS ABDURRAB TERHADAP KEPUASAN PENGGUNA MENGGUNAKAN METODE SEVQUAL (Studi Kasus : Mahasiswa Universitas Abdurrah Pekanbaru). *JURNAL TEKNOLOGI DAN OPEN SOURCE*, 3(1), 131–143. doi:<https://doi.org/10.36378/JTOS.V3I1.560>
- Suhadarliyah, h. (2024). Metodologi penelitian.
- Utari, A. (2019). PERANCANGAN SARANA NIAGA PEDAGANG SAYUR KELILING UNTUK WIRA USAHA KECIL MANDIRI (STUDI KASUS KOTA DELTAMAS, KAB. BEKASI). *jurnal fakultas teknik*.