

BAB 4

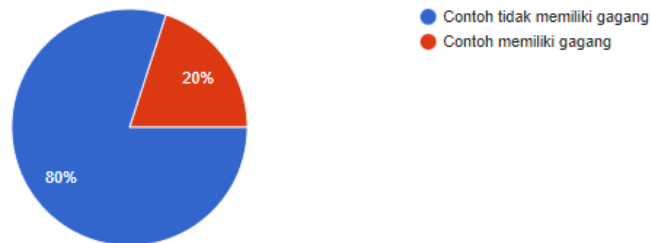
DATA DAN ANALISIS

4.1 Data Survei

Berikut merupakan jawaban dari total 10 responden terhadap survei yang sudah disebarakan melalui *google form*:

Apakah menurut anda gelas untuk meminum kopi (v60) lebih nyaman memiliki gagang atau tidak?

Pada pertanyaan ini 80% responden memilih gelas yang tidak memiliki gagang.



Gambar 4.1 Jawaban dari Hasil Survei

Sumber : Dokumentasi Pribadi

1. Jika anda memilih yang tidak memiliki gagang, apa alasannya?

Hasil jawaban dari responden.
Lebih estetik
Lebih simple dan terlihat estetik
lebih aesthetic, yang ada gagang sudah mainstream
lebih mudah untuk memutar gelas
lebih estetik dan mudah dicuci
tidak berat
lebih beda ,dan unik

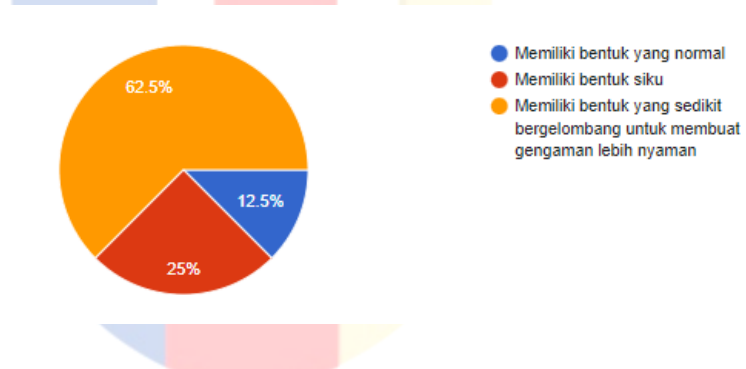
Apabila memiliki gagang mudah tersenggol, sehingga gelasny bisa jatuh dan pecah

3. Jika anda memilih yang memiliki gagang, apa alasannya?

Hasil jawaban dari responden
Lebih gampang di angkat
Lebih gampang

4. Desain gelas kopi mana yang lebih anda pilih (tanpa gagang)?

Dari hasil survei diketahui bahwa 62.5% responden memilih bentuk yang sedikit bergelombang untuk membuat gengamannya lebih nyaman, 25% memilih bentuk yang bersiku, dan sisanya 12.5% memilih yang berbentuk normal.

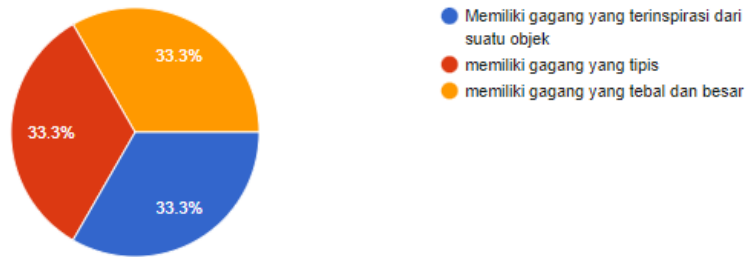


Gambar 4.2 Jawaban dari Hasil Survei

Sumber : Dokumentasi Pribadi

5. Desain gelas kopi mana yang lebih anda pilih (dengan gagang)?

Dari hasil survei diketahui bahwa 33.3% responden memilih bentuk yang terinspirasi dari suatu objek, 33.3% memilih memiliki gagang yang tipis, dan sisanya 33.3% memilih yang memiliki gagang yang tebal dan besar.



Gambar 4.3 Jawaban dari Hasil Survei

Sumber : Dokumentasi Pribadi

4.2 Data Interview

Interview dilakukan secara tatap muka kepada tiga narasumber yakni Sir Sandy dari dosen prodi HBP untuk menanyakan tentang kopi, kak Eirene dari eira.keramik untuk menanyakan seputar tentang keramik, dan petugas museum TMII untuk menanyakan tentang sejarah Gorga Simeol-meol. Berikut hasil yang didapatkan dari hasil interview:

Interview Sandy Susanto



Gambar 4.4 Shandy Susanto

Sumber : [Instagram.com/shandyitem](https://www.instagram.com/shandyitem)

1. Teknik brewing apa saja yang saat ini umum digunakan?
 - Tergantung dari biji kopinya. jadi misalkan biji kopinya bagus untuk digunakan manual brew jadi kita buat manual brew, jika biji kopinya bagus untuk dibikin espresso kita bikin espresso. Jadi sebenarnya itu tergantung dari biji kopinya, penyaringannya, dan roastingnya jadi banyak kesinambungannya. Jadi kalau misalnya nanya manual brewing yang lebih populer apa, mostly bagi orang awam adalah manual brewing yang V60.

2. Alat apa saja yang dibutuhkan saat melakukan manual brewing? (pour over/drip)
 - Nomor 1 sudah pasti timbangan tetapi timbangannya harus yang ada skalanya dan timernya, selain itu harus ada servernya seperti wadah tempat kopinya menetes yang berwarna bening (transparent), berikutnya yang ada diatas servernya adalah dripper, dan yang terakhir adalah grinder yang memiliki banyak jenis yaitu grinder yang sudah automatic atau yang hand grinder.

3. Alat brewing yang bagaimana yang nyaman digunakan?
 - Berarti Ketika ingin brewing menggunakan metode (alat) apa ? kalau ia berarti harus dilihat dari kondisi situasi dan tempat seperti tidak mungkin membawa mesin ke gunung, tidak mungkin membawa mesin ke pantai, apabila diperkotaan tinggal datang ke coffee shop lalu menggunakan mesinnya, untuk manual brewing dari segi ergonominya adalah memakai V60 karena dari segi flavor lebih terasa cuman dari segi ekonomis French press karena bisa dibawa kemana saja dan bisa dipakai kapan saja. Jadi untuk kenyamanannya ada banyak faktor

4. Alat brewing seperti apa yang aman digunakan? Apa alasannya?
 - Kalau ditanya yang aman semuanya aman, tidak ada yang tidak aman. Aman ini dengan maksud nyaman digunakan, gampang

digunakan, mudah dibawa. Contohnya adalah French press, aero press, dan V60, tetapi yang V60 memiliki banyak jenis seperti untuk naik gunggung itu beda lagi V60nya.

5. Alat brewing seperti apa yang efisien saat digunakan? apa alasannya?
 - Kalau untuk efisien 3 alat yang tadi saya sebut seperti French press, aero press, dan V60 semuanya efisien. Bisa di buat dirumah, dipingir jalan, dan lain-lain.

6. Umumnya material yang digunakan untuk alat-alat manual brewing terbuat dari apa?
 - Untuk dripper ada yang berbahan keramik, mika, plastik, bahan yang seperti cobekan, dan stainless yang biasa digunakan untuk outdoor. namun untuk biasanya saya mengajar ke mahasiswa harus pakai keramik karena penghantar panasnya bagus dibandingkan plastik.

7. Bagaimana menurut sir sandy kalau driper dan servernya terbuat dari bahan keramik stonewar / pottery?
 - Kalau untuk servernya sudah pasti berbahan kaca atau plastik tidak bisa bahan yang lain karena kita harus melihat posisinya sudah berapa atau sudah berapa mili jadi harus yang tembus pandang. Tetapi untuk drippernya boleh dari bahan apa saja dari tanah kasar atau tanah halus semua boleh. Tetapi ada wadah atau bejana yang berbahan keramik atau berbahan lainnya yang digunakan untuk menggantikan server saat disajikan kepada customer.

Interview Eirene Eukharisty C dari Eira Kramik



Gambar 4.5 Eirene Eukharisty C

Sumber : [Instagram.com/eira.keramik](https://www.instagram.com/eira.keramik)

1. Ada berapa banyak jenis material tanah yang biasa dipakai saat membentuk keramik dengan teknik *pottery*?
 - Pembentukan *pottery* ada beberapa tipe atau jenis tanah. Secara umum, pembagian jenis tanah dibedakan berdasarkan suhu bakarannya: ada *earthenware*, *stoneware*, dan *porcelain*. Pembakaran untuk jenis tanah *earthenware* sekitar 900 derajat, *stoneware* dapat dikategorikan sebagai high firing (mencapai 1100-1300 derajat), dan *porcelain* lebih tinggi lagi suhu bakarnya, maka dari itu biasanya disebut dengan keramik murni. Tanah yang umum dipakai udah ada campurannya, bebatuan yang udah ada campuran dan tambahan material mineral lainnya.
2. Mengapa menggunakan tanah *stoneware*? Apa pertimbangannya dari jenis tanah lainnya? Apa kekurangan dan kelebihanannya?
 - *Stoneware* secara umum mudah ditemukan apalagi untuk studio keramik. Secara karakter *stoneware* lebih kuat dan tidak gampang pecah karena pembakarannya lebih tinggi dan secara look juga lebih *versatile*, jadi lebih banyak jenis jenisnya, seperti warna tanahnya dan look *overallnya* lebih banyak bentuknya. *Stoneware* ada yang

warganya putih / light natural yang bisa jadi canvas kosong bagi orang yang mau belajar karena putih mudah untuk diwarnai.

3. Ada beberapa banyak macam teknik pembuatan keramik?
 - Secara umum dibagi dua, *hand building* dan *wheel throwing*. *Wheel throwing* bikinnya di mesin putar. *Hand building* secara umum dibagi jadi 3, *pinching*, *coiling*, *slabbing*. Dua pembagian ini dapat digunakan secara bergantian dalam pembuatan keramik.

4. Apa yang harus diperhatikan saat membuat *coffee dripper* menggunakan material *stoneware*?
 - Secara material tidak menjadi masalah atau pertimbangan khusus untuk membuat coffee dripper. Namun lebih ke arah bentuk, *angle*, dll yang perlu diperhatikan. Seperti pembuatan keramik dengan material *stoneware* pada biasanya, jangan sampai terlalu tipis, ketebalannya juga diperhatikan. Karya ini lebih ke *function* daripada *formnya*, secara *function* harus ekonomis. Kalau terlalu tebal atau berat tidak enak dipakai, kalau tipis agak ringkih dan gampang *thermal shock* kalau dituang air panas kopi. Jadi yang perlu diperhatikan ke *overall shape* untuk *functionnya*, bukan material. Kalau misalnya melihat jenis *coffee dripper*, gagang itu bukan sesuatu yang *essential* dan penting. Tapi kalau ada bisa jadi tambahan aksesoris yg membantu, untuk mengangkat kalau panas. Pembuatan *coffee dripper* lebih ke *angle* dan derajatnya. *Coffee drippernya* ada banyak macam seperti V60, lebih ke *angle* kemiringannya harus 60 derajat. Karena udah pembuatan kopi, hal - hal kecil seperti itu berpengaruh.

5. Teknik apa yg cocok untuk digunakan saat membuat *coffee dripper* dari keramik?
 - Tergantung jenis *coffee dripper* yang mau dibikin. Kalau missal V60, akan lebih mudah bila menggunakan *wheel throwing*, karena

akan membuat *double wall* ke atas ada yg ke samping lebih mudah membuat dia lebih rata dan rapi dibanding teknik *slabbing*.

6. Setelah membuat *coffee dripper* apakah ada teknik lain selain teknik *carving* untuk mendekorasi motif ragam hias pada *coffee dripper* yang terbuat dari keramik?

- Ada beberapa teknik dekorasi, paling mudah dan cukup detail yaitu *carving*. Cara lainnya teknik *slabbing*, kita udah siapin *slab* dengan ukuran ketebalan lembaran tanah yg tipis lalu ditempel. Selain *slab*, ada *sprigging* yang mirip dengan *slab*. Jadi kita udah bikin semacam cetakan *sample*, dan lebih enak buat *mass production* dan bisa lebih dekoratif dibanding *slab*. Semacam udah di *pinching*, *refine detail*-nya. Udah jadi *master mold* dan bikin cetakannya. Dan selanjutnya tinggal dicetak di *mold*-nya lalu ditempel ke karyanya. Teknik lainnya pake *slip trailing*, paling cocok untuk dekorasi yang kecil jadi kita bisa pakai seperti *needle bottle*, dimasukan tanah yang udah jadi *slip*. Kekentalan *slip*-nya harus pas tidak boleh terlalu kental dan tidak boleh terlalu cair, lalu setelah itu tinggal di Lukis seperti membatik.

7. Untuk mendapatkan warna dalam keramik apakah ada teknik lain selain dicat menggunakan *underglaze* dan *overglaze*?

- Secara umum untuk diwarnain menggunakan *underglaze* dan *overglaze* memang di cat menggunakan *underglaze* atau menggunakan *glaze* yang sudah diberi warna. Jika ingin cara lain selain teknik ini 2 ada 1 cara lagi dengan mencampurkan *pigment* warna ke dalam tanahnya. Jadi bisa dari tanah yang masih dodol di campur bubuk *pigment* warna sehingga tanah seutuhnya berubah warna ke warna yang kita mau atau bisa juga mirip seperti

underglaze si tanahnya yang *slip* tanah di campur *pigment* warna lalu cara penggunaannya seperti di cat.

8. Untuk menerapkan motif ragam hias gorga simeol-meol kedalam *coffee dripper* teknik apakah yang paling cocok digunakan?
 - Kalau lebih menonjolkan sih *handmade*-nya akan lebih pas simotifnya di tempel bukan dilukis. Bisa membuat motif dari tanah menggunakan *slap* atau *spriging* mungkin *spriging* bisa lebih detail lalu di tempel baru di *refine* dengan warna yang pas. Kalau menggunakan teknik *carving* akan lebih *tricky* apalagi untuk model *coffee dripper* karena dia ada *angle*-nya karena dibagian atasnya masih mudah tetapi kalau sudah kebagian bawah akan susah akan lebih enak langsung ditempel.

Interview Gorga Simeol-meol



Gambar 4.6 Kepala Anjungan Sumatera Utara TMII

Sumber : Dokumentasi Pribadi

1. Apakah Ibu bisa menjelaskan tentang filosofi gorga simeol-meol?
 - Gorga Simeol-meol melambangkan akar pohon bringin yang memiliki filosofi mempersatu atau mempererat garis keturunan

menjadi satu tungku atau yang disebut juga dahliana tolu yang tidak akan terpisah baik berbeda suku atau marga.

2. Apakah motif ragam hias gorga simeol-meol memiliki arti/makna tersendiri ?
 - Gorga Simeol-meol memiliki arti kesehatan dalam suatu ikatan marga, dan suka cita dalam segi warna yaitu warna hitam melambangkan kewibawaan, warna merah melambangkan keberanian, dan putih melambangkan kebenaran.
3. Apa ciri khas/ karakteristik dari gorga simeol-meol?
 - Ciri khas dari Gorga Simeol-meol ini adalah bentuk yang menyerupai akar pohon beringin.
4. Bagaimana menurut Ibu tentang budaya indonesia pada jaman ini ?
 - Untuk sekarang terutama pada generasi Z sudah tidak terlalu paham dengan budaya-budaya Indonesia.
5. Apakah menurut Ibu eksistensi budaya ragam hias gorga simeol-meol hampir punah pada jaman sekarang ?
 - Ya, sudah mulai punah perlahan-lahan.
6. Bagaimana menurut Ibu tentang produk yang menerapkan motif ragam hias gorga simeol-meol ? Contoh kopi set
 - Harus, karena dapat memperkenalkan budaya Gorga Simeol-meol agar tidak punah.
7. menurut Ibu apakah produk yang menerapkan motif ragam hias gorga simeol-meol dapat membantu melestarikan budaya ragam hias gorga simeol-meol agar tidak dilupakan orang-orang ?
 - Ya, itu sangat membantuk untuk melestarikan budaya suku Batak Gorga Simeol-meol.

4.3 Data Observasi

Observasi dilakukan pada hari Minggu, 21 Mei 2023 yang berlokasi di Ratio Coffee, jalan Boulevard Barat Raya, kecamatan Kelapa Gading.



Gambar 4.7 Kopi Set V60

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Pada gambar diatas terdapat 1 buah *server* yang terbuat dari bahan kaca yang terisi kopi hasil dari pembuatan menggunakan teknik pour over atau biasa yang disebut V60 dan 1 gelas lagi adalah gelas yang terbuat dari bahan keramik yang tidak memiliki gagang. untuk penyajiannya kopi yang terisi di *server*-nya dituang ke dalam gelas keramik, fungsi dari gelas yang berbahan keramik ini adalah untuk menjaga suhu dari kopinya tersebut. Untuk desain dari gelas ini tidak memiliki gagang karena suhu dari kopi tersebut adalah 80 oC sehingga tidak panas saat dipegang gelasnya apabila tidak memiliki gagang.

Observasi ke dua dilakuka pada hari Selasa, 6 Juni 2023 yang berlokasi di Kinara *Ceramica*, kecamatan Tigaraksa, Banten. Observasi ini bertujuan untuk mengetahui tahap dan alat apa saja yang digunakan saat mengolah tanah *Stoneware*. Berikut merupakan alat dan fungsi dari alatnya:

No	Alat dan Fungsi	Gambar
----	-----------------	--------

1	<p>Saringan, memiliki getaran yang kencang sehingga tanah yang cair lebih mudah tersaring fungsi dari mesin ini adalah untuk memisahkan kerikil dari tanah.</p>	
2	<p><i>Ball Mill</i>, berfungsi sebagai mesing penghalus berskala besar yang biasanya digunakan untuk 100 Kg dan dapat dijadikan mesin untuk mencampurkan warna. contoh memasukkan bubuk tanah lalu dicampurkan <i>pigmen</i> warna</p>	
3	<p><i>Alumina Ball</i>, berfungsi sebagai alat penghalus tanah yang terletak di dalam <i>ball mill</i> dan <i>rapid mill</i>.</p>	

4	<p><i>Rapid Mill</i>, berfungsi sebagai mesing penghalus berskala kecil dan dapat dijadikan mesin untuk mencampurkan warna. contoh memasukkan bubuk tanah lalu dicampurkan <i>pigmen</i> warna</p>	
5	<p><i>Pot Mill</i>, berfungsi sebagai wadah untuk <i>rapid mill</i> yang didalamnya berisikan bola berbahan keramik</p>	
6	<p><i>Filter Press</i>, berfungsi untuk membuang air yang ada dalam tanah yang telah di saring dengan tekanan.</p>	
7	<p><i>Bug Mill</i>, berfungsi untuk membuat tanah berbentuk tabung dan siap untuk dibungkus.</p>	



Tabel 4. 1 Alat dan Fungsi untuk Mengolah Tanah *Stoneware*.

Observasi ke tiga dilakuka pada hari Kamis, 15 Juni 2023 yang berlokasi di Taman Mini Indonesia Indah. Observasi ini bertujuan untuk melihat secara langsung bentuk dari motif ragam hias Gorga Simeol-meol.





Gambar 4.8 Hasil Observasi TMII Produk Bermotif Gorga Batak

Sumber : Dokumen Pribadi

Pada gambar di atas terdapat berbagai jenis motif ragam hias Gorga Batak salah satunya adalah Gorga Simeol-meol, motif ragam hias Gorga Simeol-meol tersebut terletak di bagian depan rumah adat Batak, tembikar, pot, kotak alat musik. Kebanyakan warna dari motif ragam hias Gorga Simeol-meol ini berwarna merah hijau dan putih. Gorga Simeol-meol merupakan motif yang terdiri dari sulur-sulur tanaman. Gorga Simeol-meol dianggap sebagai simbol kegembiraan, serta doa untuk kesehatan dan umur panjang. Motif ini juga melambangkan harapan memperoleh banyak anak untuk mempertahankan garis keturunan. Motif pengisi pada motif ragam hias Gorga simeol-meol mencerminkan solidaritas, integritas pada janji, dan gotong royong untuk kepentingan bersama, yang merupakan kode etik masyarakat Batak

4.4 Data Explorasi

Explorasi dilakukan menggunakan mesin *wheel throwing* yang bertujuan untuk menemukan bentuk kopi set yang nyaman dan tepat. Selain mencari bentuk yang nyaman dan tepat penulis juga melakukan explorasi motif yang di ambil dari motif ragam hias gorga simeol-meol.



Gambar 4.9 Proses Pembuatan Kramik

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Berikut merupakan hasil explorasi:

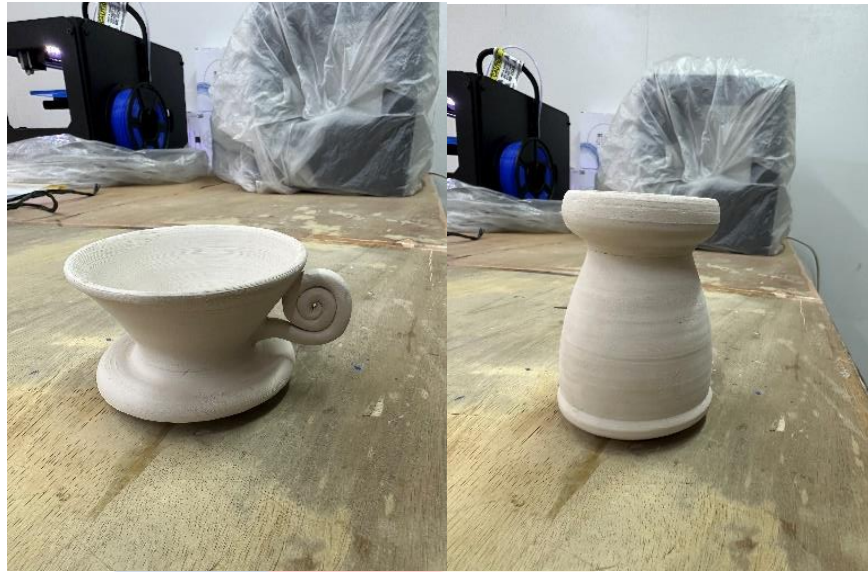
- Set 1



Gambar 4.10 Hasil Explorasi

Sumber : Dokumentasi Pribadi

- Set 2



Gambar 4.11 Hasil Explorasi

Sumber : Dokumentasi Pribadi

- Set 3



Gambar 4.12 Hasil Explorasi

Sumber : Dokumentasi Pribadi

4.5 Analisa Data

Metode analisa yang digunakan pada perancangan ini adalah jenis analisa data kualitatif yang berasal dari data *observasi*, *survei*, dan *interview*. Berikut adalah penjabaran mengenai analisa dari data primer yang didapat:

4.5.1 Analisa Hasil Survei Online

Berdasarkan data yang telah diperoleh dari hasil survei online melalui *Google form*, berikut adalah hasil klasifikasi data yang terkumpul:

1. Sebanyak 80% dari responden memilih gelas kopi yang tidak memiliki gagang dan 20% lainnya memilih yang memiliki gagang
2. Sebanyak 80% dari responden yang memilih gelas kopi tanpa gagang memiliki alasan sebagai berikut:

- Tampilan gelas lebih estetik
 - Tampilan gelas lebih sederhana
 - Gelas kopi tanpa gagang lebih mudah untuk diputar
 - Gelas kopi tanpa gagang lebih mudah dicuci
 - Gelas kopi tanpa gagang lebih ringan
 - Gelas kopi tanpa gagang unik
 - Gelas kopi tanpa gagang tidak mudah tersenggol
3. Sebanyak 20% dari responden yang memilih gelas kopi dengan gagang memiliki alasan sebagai berikut:
- Gelas kopi dengan gagang lebih mudah di angkat
 - Gelas kopi dengan gagang mempermudah penggunaanya
4. Sebanyak 62.5% dari responden memilih bentuk yang sedikit bergelombang untuk membuat gengamannya lebih nyaman, 25% memilih bentuk yang bersiku, dan sisanya 12.5% memilih yang berbentuk normal.
5. Sebanyak 33.3% responden memilih bentuk yang terinspirasi dari suatu objek, 33.3% memilih memiliki gagang yang tipis, dan sisanya 33.3% memilih yang memiliki gagang yang tebal dan besar.

4.5.2 Analisa Hasil *Interview*

Berdasarkan hasil *interview* yang dilakukan terhadap 3 narasumber dapat disimpulkan bahwa:

1. Sir Sandy
 - Biji kopi, penyaringan, dan roasting menentukan teknik brewing yang akan digunakan.
 - Manual brewing yang lebih populer untuk orang awam adalah manual brewing V60.
 - Timbangan yang memiliki *scale* dan *timer*, server tempat kopi menetes berwarna bening, dripper, dan grinder dibutuhkan untuk melakukan manual brewing.

- Alat brewing yang nyaman digunakan adalah ketika melihat kondisi situasi dan tempatnya. Namun untuk manual brewing dari segi ergonominya adalah memakai V60 karena dari segi flavor lebih terasa dan dari segi ekonomis yaitu French press karena dapat di bawa dan bisa dipakai kapan saja.
- Semua alat brewing aman digunakan. Aman yang dimaksud adalah nyaman dan mudah digunakan, serta mudah dibawa.
- Umumnya, material yang digunakan untuk alat-alat manual brewing terbuat dari keramik, mika, plastik, bahan yang seperti cobekan, dan stainless.
- Untuk material pembuatan server harus menggunakan bahan kaca atau plastic agar dapat tembus pandang. Sedangkan untuk dripper dapat dibuat dari bahan apa saja.

2. Kak Eirene

- Berdasarkan suhu bakarannya, ada tiga jenis material yang dapat dipakai saat membentuk keramik dengan teknik pottery, yaitu earthenware, stoneware, dan porselen.
- Tanah stoneware mudah ditemukan dan secara karakter, stoneware lebih kuat dan tidak gampang pecah karena pembakarannya lebih tinggi.
- Tanah stoneware lebih versatile di mana warna tanahnya berwarna putih sehingga dapat menjadi kanvas kosong karena mudah untuk diwarnai dan look overall-nya dapat lebih mudah dibentuk.
- Ada dua macam teknik pembuatan keramik, hand building (dibagi menjadi pinching, coiling, slabbing) dan wheel throwing.
- Jenis material tanah tidak membutuhkan pertimbangan khusus saat membuat coffee dripper yang terbuat dari keramik. Namun angle, berat, dan keseluruhan bentuk untuk fungsinya yang perlu diperhatikan.

- Teknik wheel throwing cocok digunakan untuk membuat coffee dripper V60 yang terbuat dari keramik.
- Selain teknik carving, teknik slabbing dan teknik slip trailing untuk mendekorasi motif ragam hias pada coffee dripper yang terbuat dari keramik.
- Selain teknik underglaze dan overglaze, terdapat teknik mencampurkan pigmen warna ke dalam tanah untuk mendapatkan warna dalam keramik.
- Teknik slab atau springing lebih cocok untuk menerapkan motif ragam hias Gorga Simeol-Meol ke dalam coffee dripper yang dibuat dari keramik dibandingkan teknik carving.


4.5.3 Analisa Hasil Observasi


Hasil yang telah didapat dari hasil observasi kopi set (V60) secara langsung di Ratio Coffee, jalan Boulevard Barat Raya, kecamatan Kelapa Gading, adalah bahwa gelas yang digunakan berbahan keramik dan tidak memiliki gagang. alasan mengapa menggunakan material keramik karena keramik dapat mempertahankan suhu dari kopinya, akan tetapi suhu yang dihasilkan dari kopi tersebut adalah 80 oC yang apabila dituangkan ke dalam gelas tanpa gagang masih aman untuk dipegang.

Hasil yang telah didapat dari hasil observasi proses pembuatan tanah *stoneware* secara langsung di Kinara *Ceramica* adalah proses yang dibutuhkan untuk mendapatkan sebuah tanah yang halus harus melewati berbagai macam proses mulai dari *ball mill* atau *rapid mill* untuk menghaluskan bubuk tanah dan mencampurkan bubuk *pigmen* untuk mendapatkan warna, setelah itu tanah diberi air dan dimasukkan ke dalam mesin saringan yang memiliki getaran yang tinggi untuk menyaring batu kecil yang masih tersisa, setelah selesai tanah dimasukkan ke dalam mesin *filter press* untuk dibuang kandungan air didalam tanah lalu dimasukkan ke mesin *Bug Mill* untuk di cetak menjadi seperti dodol dan siap di kemas.

Hasil yang telah didapat dari hasil observasi motif ragam hias Gorga Simeol-meol secara langsung di TMII adalah bentuk dari motif ragam hias Gorga simeol-meol dapat ditemukan di berbagai macam benda seperti rumah adat Batak, tembikar, pot, kotak musik dan arti dari motif ini tidak akan berubah. Hampir semua motif ragam hias Gorga Simeol-meol yang berada pada TMII memiliki warna yang sama yaitu warna merah hitam dan putih.

4.6 Perbandingan Material *Stoneware* dan *Earthenware*

Nama	Gambar	Perbandingan
<i>Stoneware</i>		<ul style="list-style-type: none"> - Permukaannya tidak berpori-pori (padat). - Suhu bakaran tinggi yang mencapai suhu 1200 oC. - Permukaannya halus. - Memiliki ketahanan yang kuat. - Tanah yang bersifat <i>Silica</i> / kaca. - Tanah ini memiliki warna yang beragam apabila dicampur dengan <i>Pigmen</i> warna

<p><i>Earthenware</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> - Permukaannya berpori-pori sehingga mudah menyerap air. - Suhu bakaran dikisaran 800 oC – 1000 oC. - Memiliki ketahanan yang cukup kuat tetapi masih dibawah <i>Stoneware</i>. - Tanah ini tidak bersifat <i>Silica</i> / kaca - Biasanya berwarna merah, dan coklat.
---------------------------	---	--

Tabel 4. 2 Perbandingan Material Stoneware dan Earthenware

4.7 Analisis

Hasil analisis dari data diatas adalah motif ragam hias Gorga Simeol-meol merupakan motif yang dapat diterapkan ke dalam produk apa saja karena arti dari Gorga Simeol-meol berasal dari unjukan motifnya bukan melalui produknya. Makadari itu kopi set merupakan produk yang sangat cocok untuk diterapkan motif ragam hias Gorga Simeol-meol karena kopi sendiri memiliki keterkaitan dengan budaya orang sumatera, dan untuk pembuatan kopi set material yang menurut penulis cocok adalah *stoneware* dikarenakan memiliki ketahanan yang kuat dan lebih bervariasi untuk warnanya. Teknik yang cocok untuk membuat kopi set ini menggunakan material *stoneware* adalah teknik *wheelthrow* karena yang dibutuhkan untuk membuat *coffee dripper* merupakan angelnnya, sedangkan untuk motifnya dapat menggunakan teknik *curving*.