

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka

Perancangan desain De Solo Cafe dan Resto akan dirancang dengan melakukan tinjauan pustaka yang relevan sebagai langkah awal untuk dasar perancangan.

PenelitianpertamadarijurnalFakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta oleh Sigit Purnomo yang berjudul “*Modern Traditional Style In Interior Element Lobby’s Sahid Jaya Yogyakarta Hotel*”. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan gaya modern tradisional pada elemen interior lobi Hotel Sahid Jaya Yogyakarta. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif mengenai gayamodern tradisional pada elemen interior lobi Hotel Sahid Jaya Yogyakarta. Objek penelitian ini adalahruang lobi Hotel Sahid Jaya Yogyakarta. Data diperoleh dengan observasi, dokumentasi, danwawancara. Data dianalisis dengan teknik analisis deskriptif kualitatif. Keabsahan data diperoleh melaluiperpanjangan keikutsertaan dan ketekunan pengamatan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1)Gaya desain pada elemen interior lobi Hotel Sahid Jaya Yogyakarta lebih didominasi oleh gaya modernsehingga tidak tepat bila disebut bergaya modern tradisional. (2) Elemen pembentuk ruang dan elemenpelengkap ruang pada interior lobi Hotel yang meliputi dinding, pintu, jendela dan tiang bentukkeseluruhannya bergaya modern. (3) Elemen estetika pada interior lobi hotel yang meliputi perabot,pencahayaan dan aksesoris, hanya lampu gantung, rak koran berbahan rotan dan almari kayu yangbergaya tradisional Jawa, selebihnya bergaya modern. (4) Pada elemen interior lobi hotel kurang lebih81% menerapkan gaya modern dan 19% bergaya tradisional Jawa. (5) Gaya tradisional pada lobi hotelsifatnya hanya berupa unsur-unsur *localcontent* dimana hotel itu berada.

Kedua jurnal dari ISI Yogyakarta oleh Faisal yang berjudul “Soko Tunggal Dan Masjid Margoyuwono Dalam Benteng Keraton Yogyakarta”Dalam Benteng Keraton terdapat enam bangunan masjid di antaranya adalah bangunan Masjid

Soko Tunggal, Masjid Penapen, Masjid Selo, Masjid Sumur Gemuling, Masjid Rotowijayan dan Masjid Morgoyuwono, dari enam masjid tersebut hanya ada dua masjid yang kaya akan ornamen yaitu Masjid Morgoyuwono dan Masjid Soko Tunggal, pada interior Masjid Soko Tunggal ornamen banyak terdapat pada tiang yang berfungsi sebagai penopang atap yang memayungi bangunan masjid sehingga menyerupai payung yang sedang terbuka, sedangkan pada interior Masjid Margoyuwono ornamen banyak ditemukan sebagai konstruksi dan juga sebagai elemen hias saja sehingga menarik untuk diteliti dengan metode ikonografi. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui ikonografi ornamen yang terdapat pada Masjid Soko Tunggal dan Masjid Margoyuwono Yogyakarta dari aspek preikonografi, aspek ikonografi dan aspek ikonologi. Ikonografi adalah pembahasan tentang makna, data diperoleh melalui proses observasi, wawancara, dokumentasi dan kepustakaan kemudian dianalisis secara kualitatif dengan menggunakan metode ikonografi menurut Erwin Panofsky dengan tiga tahapan yaitu; tahap preikonografi, tahap ikonografi dan tahap ikonologi. Ornamen interior pada Masjid Soko Tunggal Yogyakarta dan Masjid Margoyuwono Yogyakarta adalah ornamen tradisional Yogyakarta yang mendapat pengaruh Islam, Hindu dan Budha, Walaupun kedua masjid merupakan perpaduan dari berbagai budaya yang berbeda, budaya yang berasal dari Indonesia dalam hal ini adalah budaya Jawa merupakan yang dominan sehingga kedua masjid tersebut merupakan ikon Jawa.

Ketiga adalah jurnal ISI Yogyakarta oleh Intan Nur Ikhsani yang berjudul “Perancangan Interior Restoran dan Auditorium Kompleks Wisata Pabrik Gula Gondang Baru Klaten Jawa Tengah” Kompleks Wisata Pabrik Gula Gondang Baru merupakan sebuah kawasan wisata disekitar pabrik gula yang memiliki bangunan bersejarah dilindungi pemerintah yang terletak di lokasi yang strategis sehingga mampu menyedot perhatian orang-orang untuk berwisata dan menggunakan seluruh fasilitas yang disediakan. Renovasi fasilitas yang telah dilakukan membuat bangunan tidak menggunakan gaya kolonial Belanda, menjadi salah satu permasalahan yang mendapat perhatian khusus mengingat pabrik gula Gondang Baru merupakan sebuah pabrik yang penuh dengan nilai

historis yang masih tetap mempertahankan keaslian arsitektur kolonialnya. Perancangan interior restoran dan auditorium kompleks wisata PG Gondang Baru Klaten ini mengangkat tema i amsterdam dalam gaya kolonial Belanda. Perancangan tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai serta fungsi dari fasilitas restoran maupun auditorium agar lebih memaksimalkan pemberdayaan seluruh sumber daya perusahaan.

B. Kajian Teori

1. Pengertian Restoran

Kata “restaurant” sendiri berasal dari bahasa perancis, asal kata “restaure” berarti memulihkan kembali. Menurut Soekresno (2001 : 16), restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman bagi umum dan dikelola secara umum, Sedangkan pada *Dictionary of Hotels, Tourism, And Catering Management (1994)* dikatakan bahwa restoran adalah tempat dimana orang dapat membeli dan makan makanan. Menurut Agusnawar dinyatakan bahwa Restoran adalah “bagian dari suatu hotel yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makan dan minum untuk para tamu yang menginap disuatu hotel dan untuk kalangan umum”.

SK Menteri pariwisata dan komunikasi No.KM73/PW 105/MPPT-85 menjelaskan bahwa Restoran adalah “suatu jenis usaha dibidang jasa pangan yang bertempat sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman untuk umum”.

Menurut Suarhana dan kawan kawan (2006 : 7) Restoran adalah “tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan hidangan serta minuman ditempat usahanya”.

Sedangkan menurut Sugiarto dan Sulartiningrum (2001 : 11) Restoran adalah “suatu tempat yang identik dengan jajaranan meja-meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbulnya wangi semerbak dari dapur dan pelayanan pramusaji, berdentingnya bunyi bunyian kecil karena persentuhan

gelas gelas kaca atau porselen yang menyebabkan suasana didalamnya menjadi lebih hidup”.

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa Restoran adalah tempat usaha yang dikelola secara komersil yang menyediakan hidangan hidangan dan minuman yang identik dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi serta pelayanan para pramusaji dan berdentingnya bunyi bunyian karena persentuhan gelas-gelas, yang membuat suasana lebih hidup.

2. Klasifikasi Restoran Hotel

Menurut Sugiarto dan Sulartiningrum (2001 : 17) pada dasarnya restoran yang berada dalam suatu hotel dapat dikelompokkan menjadi tiga yaitu *Formal Dining Room, Informal Dining Room, dan Specialities Dining Room.*

1. Formal Dining Room

Merupakan Restoran yang terdapat dalam suatu hotel, yang merupakan Restoran *High class* yang diciptakan sedemikian eksklusif, sehingga hanya tamu tamu tertentu saja yang dapat menikmati hidangan yang ada di restoran ini. Restoran ini dapat dibedakan menjadi 3 yaitu:

- a. *Rotieserie* adalah restoran eksklusif, dimana tempat pembakaran dapat dilihat tamu.
- b. *Grill Restaurant* adalah restoran untuk *steak* atau *chop* yang mana, makanan tersebut dimasak menurut selera tamu.
- c. *Supper Club Restaurant* adalah restoran yang mengadakan pertunjukan, pada saat para tamu menikmati hidangannya.

2. Informal Dining Room.

Merupakan Restoran yang sifatnya tidak formal yang dimana pihak hotel menyediakan fasilitas yang dibutuhkan oleh restoran tersebut. yang dapat dibedakan menjadi tiga yaitu:

- a. *Coffee Shop* merupakan suatu bidang usaha dikelola secara komersial yang menawarkan makanan serta minuman kepada tamu yang sifatnya tidak formal.

- b. *Pool Snack Bar* merupakan counter bar kecil yang terdapat ditepi kolam renang yang terdapat pada suatu hotel yang menawarkan makanan dan minuman.
- c. *Room Service* merupakan sistem pelayanan makanan dan minuman pada suatu hotel dimana tamu dapat memesan makanan dan minuman dari dalam kamar dan pesanan tersebut akan diantarkan ke dalam kamar.

3. *Specialities Restaurant*

Merupakan Restoran yang berada didalam suatu restoran yang menyediakan makan atau masakan khusus, masakan khusus tersebut biasanya sudah terkenal secara internasional seperti pada masakan Jepang, Korea, Itali dan lain lainnya.

Sedangkan menurut Marsum (2000 ; 7-11) ada tujuh klasifikasi restoran yaitu:

- a. *A La Carte Restaurant* adalah Restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan dan minuman lengkap dengan banyak variasi. Dimana konsumen bebas memilih sendiri makanan yang mereka kehendaki dimana setiap jenis makanan memiliki harga tersendiri yang berbeda beda.
- b. *Table D'hote Restaurant* adalah Restoran yang khusus menjual menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai penutup) dengan harga yang telah ditentukan pula.
- c. *Cafeteria Atau Cafe* adalah Restoran kecil yang mengutamakan penjualan kue, roti, kopi, dan teh. yang pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.
- d. *Inn Tavern* adalah Restoran dengan harga yang terjangkau yang dikelola oleh perorangan ditepi kota.
- e. *Snack Bar atau Milk Bar* adalah Restoran dengan tempat yang tidak begitu luas yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan yang cepat dimana konsumen mengambil makanannya sendiri dan dibawa sendiri kemeja makan.

f. *Speciality Restaurant* adalah Restoran yang suasananya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan.

g. *Family Type Restaurant* adalah Restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga yang relative murah terutama menyediakan makanan dan minuman kepada tamu tamu keluarga maupun rombongan.

3. Tujuan Restaurant

Dari beberapa penjelasan tentang pengertian *restaurant*, terdapat 4 aspek dasar keberadaan *restaurant*, antara lain:

- 1) *Perdagangan*, keperluan yang terutama dari bangunan adalah penjualan dan pelayanan kepada pelanggan dari jenis produknya.
- 2) *Keuangan*, kelancaran dari berlangsungnya kegiatan merupakan perputaran dari biaya penanaman modal.
- 3) *Kedudukan*, pengoperasian yang utama adalah menyajikan berbagai jenis makanan dan penampilan suasana ruang *restaurant*.
- 4) *Kepraktisan*, penyusunannya menarik perhatian, penyajian dan pelayanan dari jenis usaha tersebut diharapkan dapat memberikan kepuasan.

4. Pengertian Pendekatan

Pengertian pendekatan menurut Depdikbud (1990: 180) pendekatan dapat diartikan, “sebagai proses, perbuatan, atau cara untuk mendekati sesuatu”.

Sedangkan mengenai teori pendekatan menurut Sanjaya (dalam Rusman 2013:380) yang mengatakan bahwa pendekatan dapat diartikan sebagai titik tolak atau sudut pandang kita terhadap proses pembelajaran. Istilah pendekatan merujuk kepada pandangan kita terhadap terjadinya suatu proses yang sifatnya masi sangat umum.

tfhgf

5. Pengertian Nuansa

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) halaman 788, kata nuansa mempunyai 2 arti, yakni :

- a) Variasi atau perbedaan yang sangat halus, atau kecil sekali (tentang warna, suara, kualitas dan lainnya).
- b) Kepekaan terhadap kewaspadaan atsa, atau kemampuan menyatakan adanya pergeseran yang kecil sekali (tentang makna, perasaan, nilai).

Definisi ini menunjukkan jika nuansa merupakan perbedaan yang tipis, digunakan untuk warna, suara, kualitas, makna, perasaan, dan nilai.

6. Konsep Jawa

Dengan konsep nuansa Jawa juga akan menarik perhatian konsumen atau tamu untuk merasakan suasana Jawa pada De Solo Cafe & Resto. Nuansa Jawa lebih ditonjolkan pada estetika pembentuk ruang seperti furniture dan ornamen.

7. Elemen Interior

Elemen Interior suatu ruangan mempunyai elemen-elemen pembentuk, elemen-elemen tersebut saling terkait dan hal yang paling mendasar dalam perancangan interior suatu ruangan. Elemen-elemen interior terdiri dari: Plafond: bagian dari suatu interior yang posisinya berada paling atas. Dinding: bagian dari suatu interior yang posisinya berada di tengah dan mengelilingi atau membentuk ruang tersebut. Lantai: merupakan bagian paling bawah dari ruangan yang mengalasi ruang tersebut. Furniture: adalah perabot yang mengisi suatu interior, pemilihan dan penataan furnituresangat mempengaruhi kesan yang ditimbulkan oleh suatu ruangan. Elemen pelengkap: elemen pelengkap suatu interior, misalnya: pintu, jendela, tangga.

8. Bentuk Ruang

Bentuk Dan Elemen Ruangan Bentuk ruang yang dibatasi oleh dinding, lantai dan plafond memberi rasa terlindung, orang yang mendiami atau memandang sebuah ruang akan menilainya menurut selera sendiri. Interpretasi yang muncul bisa timbul kesan luas, tetapi juga bisa timbul kesan sempit. Bentuk ruang akan mempengaruhi psikis dari pemakai ruangan, hal ini

dapat dengan memakai bentuk-bentuk dinamis agar menarik, disamping itu disesuaikan karakter kegiatan didalamnya.

Bentuk dan susunan interior ruang menentukan kesan yang timbul. Bentuk ruang yang sederhana terdiri dari empat dinding, lantai dan langit-langit. Bentuk ruang semacam itu jelas dan memberi kesan ke arah vertikal serta horisontal, menyempit atau membebas- luaskan. Ruang yang tidak tinggi atau lebar akan terasa menyesakkan (Sumber:Wilkening,Fritz,Tata Ruang, Kanisius, Yogyakarta,1987 hal 42), sebaliknya ruang yang terlalu tinggi akan menyebabkan kita merasa kecil dan tertelan oleh ruang tersebut (Sumber:Wilkening, Fritz, Tata Ruang, Kanisius, Yogyakarta,1987 hal 42). Ruang yang terbagi atas beberapa susunan bentuk atau denah, dan hal ini harus selalu dikerjakan atas bentuk geometris supaya kelihatan jelas. Guna mencapai keharmonisan dalam ruang, dibutuhkan batas kejelasan yang tepat dan kesan terlindung. Ada kemungkinan interior ruang yakni tertutup dan terbuka, kalau ruang terbagi oleh dinding sampai atas maka terdapat beberapa ruang yang berukuran kecil, tertutup dan berkesan sempit. Kalau pembagian ruang dibuat dengan menempatkan perabot atau sekat berjeruji, maka kesan luas dan terbuka masih dapat dipertahankan. Kesan ruang tersebut akan terlihat megah penuh dinamik, sesuai dengan selera zaman sekarang. Perubahan Bentuk Ruang Secara Optis Menurut hukum optik yang menjadi penentu dalam obyek untuk penglihatan disebutkan bahwa yang terlihat oleh mata ternyata tidak selalu identik dengan realita, antara lain disebabkan oleh ilusi penglihatan mata. Ruang yang terlalu tinggi akan terasa lebih rendah, jika diberi dekorasi garis horisontal atau alur dekorasi horizontal. Dengan memberikan tekanan dekorasi pada dinding, sebuah ruang dapat disempitkan atau diluaskan ke arah yang diinginkan dengan mengubah pola dekorasi dari ruangan tersebut. Pola kombinasi dekorasi pada lantai dan plafon yang dapat mengubah kesan ukuran ruang dari ruang atau lorong yang sempit menjadi ruang atau lorong yang lebih luas.

Tata ruang disusun berdasarkan fungsinya, untuk mendapatkan komposisi ruang yang baik, diperlukan kesatuan bagian-bagian dalam ruang. Kesatuan

tersebut dapat diperoleh dengan pengaturan yang baik dan pandangan yang serasi. Kegunaan suatu susunan harus merupakan harmoni dengan tuntutan tata ruang yang serasi dan indah. Susunan suatu ruang harus sesuai dengan tujuannya, maksudnya ialah penggunaan dan penyusunan perabot ditentukan oleh kebutuhan praktis dan kebiasaan hidup dari penghuninya. Perabot yang digunakan untuk mencapai tujuan yang sama disatukan menjadi satu kelompok fungsi. Kesatuan-kesatuan fungsi itu tetap harus diatur baik, sehingga masih tersedia ruang sirkulasi. Maka harus kita perhatikan bahwa pengelompokan perabot menurut fungsinya merupakan dasar penyusunan ruang dengan sirkulasi yang baik. Contoh kongkritnya adalah dalam penyusunan perabot untuk ruang tunggu bagi pengunjung, perabot kursi dan meja tamu yang mempunyai fungsi sama dijadikan dalam satu kumpulan sehingga tidak mengganggu sirkulasi ruang yang terbentuk.

9. Warna

Warna merupakan salah satu unsur di dalam perancangan interior suatu ruang, warna juga sebagai peran penting pendukung terciptanya suasana nyaman dan dapat mempengaruhi psikis si penghuni. Pemilihan warna yang salah dan pemakaian warna yang tidak serasi antara satu elemen ruang dengan yang lain, dapat menyebabkan ruang tersebut menjadi tidak nyaman. Untuk merubah suasana suatu ruangan, cara termudah adalah dengan mengganti warnanya. Warna dapat menimbulkan efek ruang secara visual. Selain itu, juga dapat membuat ruang yang kecil tampak lebih besar atau sebaliknya. Di dalam menggunakan warna tidak ada aturan yang mutlak. Semua itu tergantung dari kreativitas kita sendiri, sehingga tercipta warna yang dapat membuat nyaman, dan menarik. Dengan kata lain warna sedikit banyak menentukan karakter manusia. Maka dari uraian diatas ada baiknya kita meninjau beberapa hal mengenai warna guna mengetahui lebih jauh tentang warna, teori warna dan pengaruhnya dalam perencanaan interior suatu ruang.

10. Teori Warna

Dalam warna, kita tidak bisa terlepas dari faktor cahaya. Dengan faktor cahaya tersebut maka mata dapat menerima dan membedakan warna sesuai dengan panjang gelombangnya. Warna memiliki spektrum-spektrum yang berbeda satu sama lainnya berdasarkan panjang gelombangnya (Sumber: Pile, John F., Interior Design, Harry N. Abrams, Inc., New York, 1988 hal 244) Warna dibedakan menjadi 2 golongan, yaitu warna primer (*primary color*) dan warna sekunder (*secondary color*). Yang termasuk warna primer adalah warna merah, kuning, dan biru. Dari ketiga warna tadi dapat dicampur sehingga menjadi warna sekunder. Warna sekunder merupakan percampuran dari dua warna primer yang berdekatan sehingga dihasilkan warna baru, misalnya warna oranye merupakan percampuran dari warna kuning dan merah. Sistem penggolongan warna ini dibedakan dengan menggunakan suatu diagram roda warna untuk memudahkan pembacaan, dari roda warna inilah kemudian menjadi dasar dari sistem-sistem warna. (Sumber: Pile, John F., Interior Design, Harry N. Abrams, Inc., New York, 1988 hal 245). Dasar dalam mempelajari berbagai macam sistem-sistem warna adalah oleh GOETHE(1810). Sistem-sistem warna sekarang berbeda-beda mengenai detailnya, tetapi tetap sama dalam penyusunan dan penamaan warna. Sistem yang paling terkenal dikembangkan oleh Wilhelm Ostwald (1853- 1932), Albert Munsell(1858-1918), dan OCA- USA(Optical Society Of America, Uniform Color Scales)5.

11. Aspek Ergonomi

1) Aspek Kesehatan

- Ketinggian unit dapur yang dipakai secara *built in*, atau yang disediakan pihak hotel biasanya dibuat seragam, yaitu 85 cm, sehingga orang yang berpostur lebih tinggi dari itu atau lebih pendek, jadi kurang nyaman dalam bekerja.
- Tempat sampah sebagian besar dibuat terpisah. Terdapat 2 tempat sampah, di mana satu tempat sampah untuk membuang kaleng, kertas,

plastik (anorganik), sementara tempat sampah yang lain untuk membuang sampah organik.

2) Aspek Kenyamanan

Pencahayaan perlu didesain sedemikian rupa, sehingga bagian yang paling lama digunakan mendapat pencahayaan terbesar.

3) Aspek Efisiensi

Desain workstation dapur yang meliputi sistem perletakan peralatan di dapur serta desain furniturnya seringkali kurang memperhatikan alur kerja, sehingga menyebabkan pekerjaan di dapur menjadi kurang efisien.

12. Cafe

1) Pengertian Cafe

Menurut Sugiato (dalam Dewi, 2013) Cafe adalah suatu usaha di bidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan pada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal tanpa diikuti suatu aturan atau pelayanan yang baku (sebagaimana sebuah *exclusive dining room*), jenis-jenis makanan atau harganya lebih murah karena biasanya beroperasi selama 24 jam, dengan demikian dapat dipastikan sebuah cafe akan tetap buka ketika restoran-restoran lainnya sudah tutup.

Menurut Marsum dalam Dewi (2013) Cafe adalah tempat untuk makan dan minum sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana santai atau tidak resmi, selain itu juga merupakan suatu tipe dari restoran yang biasanya menyediakan tempat duduk didalam dan diluar restoran. Kebanyakan Cafe tidak menyajikan makanan berat namun lebih berfokus pada menu makanan ringan seperti kue, roti, sup, dan minuman. Cafe pertama kali muncul di daerah barat. Di beberapa Negara, cafe dapat menyerupai resto, menawarkan aneka makanan berat. Bagian terpenting dari sebuah *coffeehouse* dari awal mulanya adalah fungsi sosialnya, tersedianya tempat dimana orang-orang pergi untuk berkumpul, bercengkrama, menulis, membaca, bermain atau ketika menghabiskan waktu baik dalam

kelompok/secara individu. Cafe berasal dari kata Prancis yaitu cafe yang berarti *coffee*, dalam Bahasa Indonesia yaitu kopi atau *coffeehouse* dalam Bahasa Indonesia adalah kedai kopi, istilah ini muncul pada abad ke-18 di Inggris. Pada awalnya cafe hanya berfungsi sebagai kedai kopi, tetapi sesuai dengan perkembangan jaman cafe telah memiliki banyak konsep, diantaranya sebagai tempat menikmati hidangan/*dinner*, cafe otomotifdisediakan bagi komunitas penggemar duniaotomotif, sampai pada *cybercafe* atau cafe yang menyediakan fasilitas jaringan *on-line*/internet bagi konsumennya (Damayanti, 2006). Namun pada saat ini cafe telah berubah fungsi dan memberikan fasilitas yang sangat baik seperti *Live Music*, Internet, dan fasilitas nyaman lainnya yang membuat para pengunjung cafe betah berlama-lama. Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa cafe adalah tempat makan atau kedai kopi yang menyajikan berbagai jenis minuman dan makanan-makanan ringan dengan suasana yang santai dan di lengkapi berbagai fasilitas seperti musik dan internet yang membuat pengunjung cafe merasa nyaman dan betah untuk datang dan duduk berlama-lama.

2) Sejarah Cafe

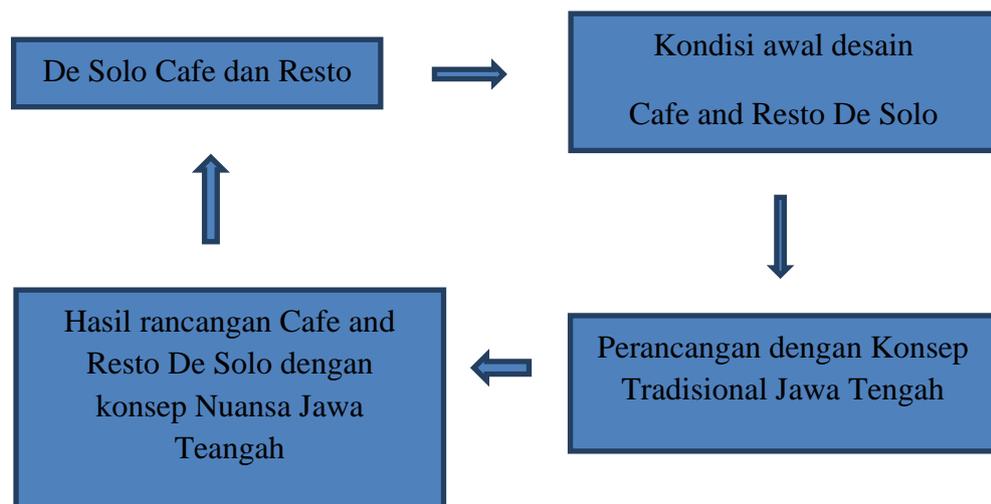
Catatan sejarah awal tentang tempat publik yang menyajikan kopi adalah pada tahun 1475. Kiva Han adalah nama *Coffee Shop* (Cafe) pertama yang berlokasi di Constantinopel di Turki (sekarang Istanbul). Kopi adalah produk penting pada saat itu. Di Turki pada waktu itu adalah legal bagi seorang wanita dapat menuntut cerai suaminya jika suaminya itu tidak dapat menyuplai cukup kopi. Kopi Turki disajikan sangat kental, hitam dan takdisaring. Sedangkan ide untuk menambah cita rasa kopi dengan cream dan pemanis, menjadi trend di Eropa sekitar tahun 1529, setelah Kopi shop pertama di Eropa didirikan. Kota Vienna pernah diinvasi oleh pasukan Turki, yang meninggalkan berkarung-karung kopi ketika mereka kalah dan kemudian melarikan diri dari kota itu. Franz Georg Kolschitzky mengklaim kopi tersebut sebagai rampasan perang, dan membuka sebuah *Coffee Shop*. Sebenarnya, Georg pernah tinggal di Turki dan merupakan satu-

satunyaorang yang mengetahui nilai sesungguhnya dari biji-bijian kopi. Georgmendapat ide untuk menyaring kopi dan memperhalus cita rasa minumankopi dengan susu dan gula. Minuman ini dengan cepat menjadi sangatdigemari, dan ketika *Coffee Shop* (Cafe) juga mulai menjual kue-kue manis dan panganan yang lain. Keberadaan kopi terus menyebar, dengan *CoffeeShop* (Cafe) pertama dibuka di daratan Britania pada tahun 1652. Meskipunpopularitasnya terus bertambah di Eropa, ide membuka *Coffee Shop* sampaidi Inggris langsung dari Turki. Pedagang Inggris yang meniadakan barang-barang Turki (termasuk kopi) memiliki dua orang pelayan yang kemudianmemisahkan diri, untuk masuk ke bisnis mereka sendiri. *Coffee Shop "The Turk's Head"* akhirnya lahir. Di *Coffee Shop* Inggris-lah, istilah kata "tips" pertama kali digunakan yang artinya gratifikasi. Sebuah toples dengan tulisan "Guna menjamin servis yang cepat" diletakkan di meja *counter*. Orang-orang memasukkan koin tips ke toples itu untuk dapat dilayani dengan cepat. Orang Inggris menamakan *Coffee Shop* mereka "*penny university*" (Universitas Duit) karena harga kopi yang memang mahal waktu itu dan banyaknya bisnis kelas atas didirikan di sini. Pada kenyataannya, sebuah *Coffee Shop* kecil yang dijalankan oleh Edward Lloyd pada tahun 1668 adalah contoh sejati, sampai sekarang bisnis tersebut masih berjalan sebagai perusahaan asuransi Lloyd's of London. Dari Inggris, ide ini terus tersebar di Eropa. Italia di tahun 1654 dan kemudian Paris di tahun 1672, sedangkan Jerman mendirikan *Coffee Shop* pertama di tahun 1673. Ketika masa kolonialisasi Amerika, *Coffee Shop* secara cepat ikut menyebar. Aturan *Coffee Shop* di Amerika sama dengan kedai-kedai di Inggris: tempat berkumpulnya komunitas bisnis. *The Tontine Line CoffeeHouse* (1792) di New York adalah lokasi asli New York Stock Exchange, karena dari dulu sangat banyak kegiatan bisnis dijalankan di sini. Sampai saatitu, *Coffee Shop* masih menyajikan kopi seduh tradisional. Kemudian munculah espresso. Pada tahun 1946, Gaggia menciptakan mesin membuatespresso komersil yang jauh lebih mudah dan aman digunakan dibandingkanmodel-model awal. *Coffee Shop* Gaggia, di Italia, adalah

lokasi pertama yang menggunakan mesin ini dan menawarkan espresso disamping kopi seduh tradisional. Di Indonesia sendiri banyak Coffee shop atau Cafe yang merupakan *Franchise* dari negara-negara di Eropa seperti Dunkin Donuts, Starbucks dan lain-lain.

C. Kerangka Pikir

Penelitian menunjukkan bahwa masih sedikit desain yang bernuansa Jawa yang dapat menunjukkan identitas Kota Solo. Maka dari itu perancangan dengan konsep nuansa Jawa Tengah diperlukan agar lebih berkarakter sehingga lebih diterima oleh masyarakat.



Gambar 1. Kerangka Pikir
(Sumber: Dokumen Pribadi)