

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka

Penelitian berjudul “Desain *Bakery dan Cafe* Berkonsep Kekhasan Lokal Papua” karya Rumbia (2021) dalam Jurnal *Arsitektur DASENG*, Vol. 10 No. 1, membahas penerapan kearifan lokal Papua dalam perancangan interior *bakery dan cafe*. Penelitian ini mengungkapkan bahwa penggunaan material alami, motif etnik, dan tata ruang terbuka dapat memperkuat identitas budaya sekaligus menciptakan suasana yang nyaman bagi pengunjung. Konsep *local wisdom* ini menekankan hubungan ruang dengan budaya setempat sebagai strategi diferensiasi desain. Namun, penelitian ini juga menyoroti keterbatasan dalam pengolahan detail furnitur dan penerapan teknologi modern, sehingga dibutuhkan inovasi untuk mengimbangi aspek tradisional dan kebutuhan fungsional.

Penelitian berjudul “Perancangan Interior Restoran *Bakery* Jepang di Surabaya” karya Indradewi (2015) dalam Jurnal *INTRA*, Vol. 3 No. 2, membahas penerapan gaya desain Jepang pada *bakery* sekaligus restoran di Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa elemen kayu, warna netral, dan pencahayaan hangat mampu menciptakan suasana sederhana namun elegan sesuai karakter budaya Jepang. Penataan ruang menitikberatkan pada alur pelayanan yang efisien, terutama keterhubungan antara dapur, area *display*, dan ruang makan. Temuan penelitian ini memperlihatkan bahwa penerapan gaya tematik mampu memperkuat identitas bisnis kuliner. Namun, penelitian ini kurang menyoroti aspek psikologis pengunjung, sehingga fokus lebih pada estetika dan fungsi ruang.

Penelitian berjudul “Perancangan Interior *Café Dessert dan Cake Shop* di Surabaya” karya Putri (2019) dalam Jurnal *Mahasiswa Desain Interior*, Vol. 7 No. 1, membahas perancangan cafe yang menggabungkan konsep *dessert shop* dan *cake shop*. Fokus utama penelitian ini adalah tata ruang display produk yang menarik serta penciptaan suasana modern minimalis melalui pemilihan pencahayaan dan furnitur fleksibel. Hasil penelitian menekankan pentingnya *user experience* dengan menciptakan ruang sosial yang nyaman bagi pengunjung. Meskipun berhasil menampilkan konsep yang modern dan estetis, penelitian ini belum banyak mengulas aspek efisiensi energi maupun pengaruh desain terhadap perilaku konsumsi pengunjung.

B. Tinjauan Umum

1. Pengertian Bakery

Bakery berasal dari kata “*Baker is a person whose work or business is baking bread, pastry, et cetera.*” Artinya baker adalah orang yang bekerja untuk membuat roti, *pastry*, dan yang lainnya. Sedangkan *bakery* adalah tempat dimana produk roti, *pastry* dan lainnya dibuat dan dijual. (Neufeldt, 1995:34)

Menurut Calvin Andersen dalam situs *Bakery Indonesia Magazine* menjelaskan bahwa *Bakery* merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab pada pembuatan *bread, Danish, croissant* dan produk yang lain dan disajikan setelah dioven atau *baking*. Pada *bakery* setelah proses *cooking* masih diperlukan penanganan lagi seperti memberi rasa dan tampilan sesuai dengan keperluan. (Andersen, Desember 2010:Pages 2).

2. Fungsi Dan Peranan Bakery

Menurut Neufeldt (1995:36), kegiatan dalam pengolahan makanan meliputi membuat produk untuk kebutuhan *breakfast, buffet, a la carte*, serta produk yang dipersiapkan untuk dijual. Selain itu, juga mencakup pembuatan produk yang dipesan secara khusus oleh tamu, sehingga dapur harus mampu menyesuaikan proses produksi sesuai permintaan dan kebutuhan konsumen.

3. Kegiatan Bakery

Kegiatan *bakery* yaitu untuk memperkenalkan produk roti lalu dijual beserta biasanya dilengkapi dengan kue-kue manis lainnya. Dalam hal ini terjadi arus informasi dari satu pihak yang satu pada pihak lainnya, yaitu pihak konsumen dan pihak produsen. Dengan demikian maka terjadilah transaksi penjualan sesuai kebutuhan konsumen. Keterlibatan pada kejadian tersebut diatas adalah adanya kegiatan pengelola *bakery* dan pengunjung.

Adapun pembagian ruang dan ruang usaha yang terdapat pada *bakery*. Ruang penyimpanan untuk bahan-bahan dan bahan baku, ruang kebutuhan untuk penyimpanan (rak/lemari), ruang untuk jalan, untuk gudang minimal 8-15 m². Pemisahan ruang kerja dilakukan pada toko roti dan kue. Toko roti memerlukan suhu yang hangat dan lembab sedangkan kue memerlukan suhu yang dingin. Toko roti mempunyai ruang sebagai berikut: ruang adonan, tempat penyiapan adonan, tempat pembakaran, dan tempat roti-roti yang sudah siap. Diperlukan ruang tersendiri untuk peralatan, untuk pemakaian, pengerjaan, gudang dan tempat penyimpanan. (Neufert, 2002:59).

Berikut ini Skema kegiatan pada sebuah *bakery* :



4. Sejarah Bakery

Orang Perancis mengatakan *bon comme le tain* yang berarti bahwa sesuatu yang baik disamakan dengan roti (*as good as bread*). Orang arab mengatakan bahwa roti adalah pemberian Allah. Bagi sebagian besar penduduk di dunia, roti adalah makanan dan kehidupan. Roti adalah salah satu makanan tertua di dunia. dimana sejarah roti yang panjang konon berawal dari Mesir dan Mesopotamia pada tahun 2600 SM. Saat mereka menemukan cara lain untuk menikmati gandum, yang awalnya dikonsumsi langsung ternyata dapat dilumat bersama air sehingga membentuk pasta lalu menjadi adonan yang sudah basi atau *sour dough*. *Sour dough* didapatkan dari adonan sisa kemarin yang tidak dibuang tapi ikut digunakan dalam adonan hari ini, dengan mencampur adonan *sour dough* menghasilkan roti yang lebih mengembang. Cara tersebut menjadi titik awal pengembangan teknik membuat roti. Dari Mesir inilah sekitar tahun 100 SM bangsa Yunani

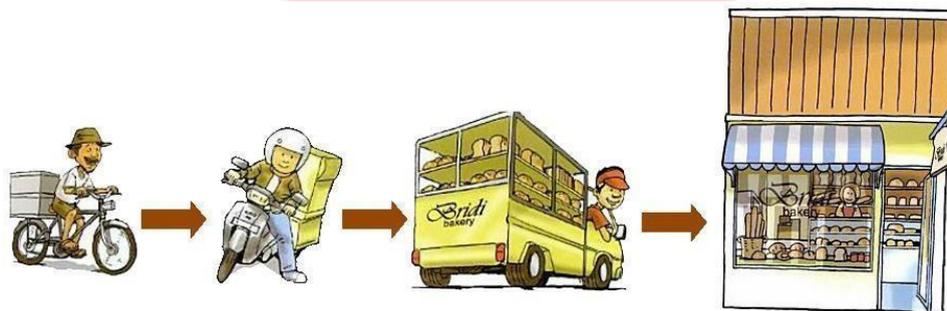


mengambil teknologi pembuatan roti. Di Roma bahkan roti dan gandum lebih penting dari daging. Saat itu warna roti membedakan kelas dalam masyarakat. Semakin gelap warna roti yang dikonsumsi semakin rendah status sosialnya. Hal ini dikarenakan tepung putih yang mahal. Karena roma seni *baking* menjadi terkenal diseluruh Eropa termasuk Perancis.

Perancis menjadikan roti sebagai makanan yang dianggap penting oleh masyarakatnya. Awal mulanya adalah semenjak roti diperkenalkan di Perancis oleh seorang putri keturunan Austria dan Perancis bernama Marie Antoinette pada tahun 1755. Seorang ratu Perancis yang menikah dengan raja Louis XVI memperkenalkan roti *croissant* yang sekarang menjadi terkenal di Perancis bahkan seluruh dunia. Setiap pagi dia selalu membuat roti kegemarannya itu dan memperkenalkannya kepada seluruh Istana Versailles. Raja Louis XVI menyebut *croissant* sebagai makanan yang menyenangkan. Dulu roti *croissant* dinamakan roti bangsawan karena hanya dikonsumsi di Istana Versailles dan menjadi makanan *favorit* raja dan ratu Perancis pada masa itu. *Croissant* merupakan roti yang paling mempunyai sejarah panjang sebagai penghormatan atas *croissant* dan warisan Marie Antoinette Perancis memperingati *Le Decret Pain* sebagai penghargaan kepada Marie Antoinette sebagai pahlawan tanpa tanda jasa untuk makanan Perancis yaitu roti *croissant*. *Croissant* sering disebut roti yang fantastis. (Halliday, 2010:56) Auguste Zang seorang perwira artileri pertama kali membuka toko roti pada tahun 1839 di Perancis dengan nama *Boulangerie Viennoise*. *Boulangerie* yang artinya toko roti dan *Viennoise* sendiri artinya beruas-ruas. Ciri khas pada Toko roti ini adalah toko roti yang berada di sebelah kiri dan *salon de the* yang artinya *tea room* tempat menikmati teh di sebelah kanan Toko roti ini memiliki keunggulan roti *croissant* nya yang membuat roti *croissant* ini semakin terkenal dan populer di kalangan masyarakat Perancis dan seluruh dunia (Chevallier, 2009:94).



Pada tahun 1872 seorang kebangsaan Perancis berhasil mengembangkan ragi secara besar-besaran di pabrik. Sejak saat itu orang mulai meninggalkan cara lama dalam pembuatan roti dan menggunakan cara baru dalam pengembangan roti. Sampai sekarang pun ragi masih tetap digunakan dengan daya kembang yang semakin lama semakin sempurna. perkembangan tersebut menjadi sebuah sistem pengiriman, penjualan ke rumah-rumah, dikarenakan permintaan terus meningkat berkembanglah toko-toko roti di pinggir jalan dengan kreasi produknya masing-masing. (Chevallier, 2009:94).



5. Faktor Pemuas Pelanggan

Ada tiga kebutuhan pokok pelanggan yang harus dipuaskan dan semestinya dapat digunakan sebagai pedoman pengukuran kepuasan pelanggan, yaitu kebutuhan fisik, kebutuhan praktis dan kebutuhan fungsional.

- a. Kebutuhan fisik antara lain *lay out* toko, penataan barang sampai toilet pelanggan. Setiap pelanggan yang akan masuk ke sebuah toko untuk keperluan melihat-lihat, mencari barang yang akan dibeli atau keperluan lain selalu mempertimbangkan *lay out* toko dan kelegaan menikmati semua bagian toko. Harapan pemilik, membuat *lay out* yang optimal dapat memberi *eye catching* (pandangan mata) positif, yang akhirnya akan menimbulkan dampak *hallo effect* (kesan yang tidak mudah hilang) positif bagi setiap pelanggan untuk langsung berbelanja. Setiap masuk ke bagian dalam toko, tahap berikut yang dilakukan konsumen ialah melihat penataan (*display*) barang-barang yang dijual. *Display product* atau *visual merchandising* dapat mempengaruhi

perilaku pelanggan. Pelanggan dapat tertarik, melirik, melihat dengan seksama, dan berpikir-pikir sampai akhirnya mengambil barang dari rak yang ada dan membawanya ke kasir. *Display product* dapat dioptimalkan melalui gradasi warna, ukuran dan kelengkapan dalam satu rak.

- b. Kebutuhan praktis adalah hal-hal yang berhubungan dengan barang (harga, kualitas dan manfaatnya).
- c. Kebutuhan Fungsional adalah hal-hal yang dapat dipenuhi dari pelayanan petugas *front line* (keramahan, kesigapan dan kepedulian). Petugas di front line harus siap untuk ramah, hangat, cekatan, cepat tanggap, penuh senyum, peduli dan rendah hati kepada setiap pelanggan. (Triyono, 2006:74). Menurut Triyono (2006:143), ada lima faktor yang perlu diperhatikan secara seksama dan dapat menarik konsumen, yaitu :
 - a. Citra Toko (Store Image) dimana pelanggan akan mempunyai kesan mendalam terhadap suatu toko berdasarkan pada pengalamannya. Semakin banyak kesukaan akan citra toko yang pernah dilihatnya, semakin memungkinkan bagi pelanggan untuk loyal.
 - b. Kesan pertama adalah kesan yang paling lama bertahan dalam benak pelanggan. Setiap sudut di dalam toko juga memerlukan sentuhan khusus guna membangun citra toko. Dari setiap sudutlah kesan secara personal dapat dibangun. Sudut yang dioptimalkan dengan presentasi yang mengesankan akan semakin membuat pelanggan merasakan hal positif terhadap citra toko.
 - c. Aspek eksterior (*signed*, logo, nama toko, petunjuk, pesan logo/slogan yang ditonjolkan) juga perlu dioptimalkan. Meskipun hanya bagian kecil, kebersihan pintu masuk, keset (kalau ada), dan bagian depan toko juga harus terus diupayakan.
 - d. Pajangan Depan (*Window Display*) yang mengesankan akan jendela samping (kiri dan kanan) sangat berpengaruh dalam menciptakan kesan positif pelanggan. Bahkan, banyak fakta menunjukkan bahwa pajangan di

depan sangat mempengaruhi perhatian pelanggan dan dapat mengundang mereka untuk masuk ke toko.

e. Bagian Dalam Toko (*Inside the Store*)

Riset menunjukkan bahwa ketika pelanggan berjalan di toko, mereka melihat dan mengamati hal-hal berikut :

- 1) Bagian depan saja
- 2) Melihat sejauh yang bisa dijangkau mata
- 3) Selalu dari kiri ke kanan
- 4) Sekedar menenangkan hati dan membebaskan kecurigaan
- 5) Sesuai garis horisontal dan berhenti di garis vertikal
- 6) Dari besar ke kecil, atas ke bawah dan dari terang ke gelap.

Pelanggan sangat sensitif terhadap space, mereka membutuhkan ruang untuk privasi dalam rangka melihat-lihat. Apabila toko terlihat penuh dan semrawut, pelanggan merasa tidak nyaman dan akan pergi. Jika toko terlihat sepi dan kosong (kurang stok merchandise), pelanggan mungkin enggan masuk toko. Toko harus dibuat bersuasana penuh merchandising (item barang lengkap, keluasan, dan kedalamannya baik jenis maupun ukurannya), namun tidak semrawut, cukup space untuk tempat konsumen melihat-lihat dan berkesan mengundang rasa ingin tahu serta membangkitkan minat beli.

a. Gunakan Penerangan untuk Menciptakan Semangat Membeli
Penerangan atau lighting memainkan peranan yang sangat penting dalam hal visualisasi merchandising. Penerangan bisa diartikan memperlihatkan. Ini untuk menuntun pelanggan masuk ke seluruh bagian toko. Penerangan yang baik sangat efektif dalam membangkitkan perhatian pelanggan. Sebandungnya, penerangan yang tidak ditata dan diperhatikan akan membuat toko tidak menarik. Penerangan bahkan terbukti mampu menciptakan semangat membeli pelanggan. Pelanggan yang semula tidak bersemangat membeli, dengan lighting yang efektif, bisa tergerak hatinya untuk membeli. Penerangan juga memiliki kualitas dan warna untuk memberikan gambaran terbaik bagi merchandise toko. Bahkan,

penerangan bisa dikatakan sebagai tenaga penjual yang diam di dalam toko. Untuk menciptakan semangat membeli pelanggan, dianjurkan memakai lampu berwarna dan penerangan yang soft. Barang yang ada di tempat-tempat pajangan harus diberi penerangan khusus agar lebih menarik pelanggan. Fakta membuktikan bahwa barang yang dipajang dan diberi penerangan yang efektif selalu paling banyak dibeli oleh pelanggan. Sekali lagi, penerangan sangat penting untuk dapat menarik dan menuntun pelanggan, mengoptimalkan pajangan merchandise, membuat perhatian yang fokus, menonjolkan aktivitas promosi, dan memperlihatkan lebih jauh tentang isi toko kepada setiap pelanggan.

Dalam bukunya, Broudy (1986:55-58) mengatakan bahwa *display* yang ada sebaiknya dapat menarik perhatian pengunjung yang datang ke tempat itu. Peletakkan display juga harus memperhatikan jalur sirkulasi yang ada. Penataan display sebaiknya di tempat terbuka atau dapat dibatasi dengan dinding partisi yang tidak terlalu tinggi. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata produk, yaitu :

- a. Menganalisa karakteristik produk sebelum menatanya dalam rak display
- b. Produk yang di display pada akhirnya menjadi pusat perhatian pengunjung
- c. karena itu perhatikan dahulu lingkungan sekitarnya
- d. Membuat alternatif display
- e. Membuat tingkat display secara geometri
- f. Sistem display dibuat sefleksibel mungkin untuk menghindari penataan yang di luar jangkauan mata pengunjung.

6. Istana Versailles

Istana Versailles (*Château de Versailles*) merupakan istana megah di barat Paris, Prancis, yang awalnya dibangun sebagai pondok berburu oleh Raja Louis XIII pada tahun 1623 (Wikipedia Indonesia, 2025). Transformasi besar terjadi pada masa pemerintahan Raja Louis XIV (1643–1715), ketika bangunan sederhana itu diperluas secara masif menjadi pusat pemerintahan dan simbol *absolutisme* monarki Prancis. Proyek pembangunan ini melibatkan arsitek Louis Le Vau, desainer

lanskap Andre Le Notre, dekorator Charles Le Brun, serta arsitek Jules Hardouin-Mansart, yang bersama-sama menghasilkan mahakarya arsitektur klasik abad ke-17 (Britannica, 2025; Château de Versailles, 2025).

Kompleks istana ini memiliki luas sekitar 63.000 m² dengan lebih dari 2.300 ruangan, termasuk Galeri Cermin (Hall of Mirrors) yang ikonik sepanjang 73 meter dengan 357 cermin, lukisan karya Le Brun, dan lampu kristal yang memancarkan kemegahan khas era Louis XIV (Britannica, 2025). Taman Versailles yang dirancang oleh Le Nôtre juga menjadi contoh terbaik tata lanskap formal Prancis, dengan kanal, air mancur, serta patung klasik yang menyatu dalam komposisi simetris dan monumental (Château de Versailles, 2025).

Sejak 1682, Versailles resmi menjadi pusat politik dan kediaman resmi raja, menggantikan Louvre di Paris. Selama lebih dari satu abad, istana ini menjadi simbol supremasi budaya dan politik Prancis di Eropa (Britannica, 2025). Namun, setelah pecahnya Revolusi Prancis pada 1789, keluarga kerajaan terpaksa meninggalkan istana, dan Versailles kehilangan fungsinya sebagai pusat kekuasaan. Pada tahun 1837, Raja Louis-Philippe kemudian mengubahnya menjadi Museum Sejarah Prancis, untuk menampilkan koleksi seni dan peristiwa penting dalam sejarah bangsa (Wikipedia Indonesia, 2025). Kini, Istana Versailles diakui sebagai salah satu situs warisan dunia paling berharga. Sejak tahun 1979, kompleks ini resmi terdaftar sebagai Warisan Dunia UNESCO berkat nilai sejarah, arsitektur, dan seni yang luar biasa (UNESCO, 2025).

7. Pengertian Cafe

Kafe berasal dari bahasa Perancis *cafe*. Arti harafiahnya sebetulnya adalah (minuman) kopi, tetapi kemudian menjadi tempat di mana seseorang bisa minum-minum, tidak hanya kopi, tetapi juga minuman lainnya. Di Indonesia, kafe berarti semacam tempat sederhana, tetapi cukup menarik di mana seseorang bisa makan-makanan ringan. Dengan ini kafe berbeda dengan warung. Cafe adalah semacam restoran cukup yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, di mana para tamu mengumpulkan makanannya di atas baki yang diambil di atas counter dan kemudian membawanya ke meja makan. (Marsum, 2000:8-11). Cafe dikaitkan dengan kepariwisataan termasuk salah satu jenis restoran,

artinya usaha komersial yang ruang lingkup dan kegiatannya menyediakan hidangan makanan dan minuman.(Peraturan pemerintah RI No. 34/PP/DPR RI/1997, hal 2). Café adalah tempat yang paling menyenangkan, dan yang mana satu menemukan segala macam orang karakter yang berbeda.(Broudy, E. 1986:43).

8. Sejarah Cafe

Cafe pertama kali didirikan di Constantinopel pada tahun 1550, kemudian pada tahun 1672 seorang yang bernama Pascal menjual minuman kopi dalam sebuah kedai pameran *Saint-Germain*, Paris. Dari situ ia memperkenalkan dan meneruskan usahanya ke berbagai negara di Eropa. Eksistensi *cafe* terus berkembang sehingga pengertian *café* menjadi berubah. *Palais-Royal, Grands Boulevard, Left Bank* dan *Bougant* adalah *cafe-cafe* yang dibuat dalam nafas modern mengikuti perkembangan jaman. (Cole, 1998:71). Café selanjutnya berkembang di Eropa terutama di Paris. Cafe terletak di pinggir jalan biasanya berada di luar ruangan. Seiring perkembangan jaman, cafe akhirnya memperhatikan interior dalam sistem pelayanannya.

Cafe dengan cepat menjadi bagian integral dari budaya Perancis dari pemunculan pertamanya, berawal dari pembukaan Café Procope di tepi kiri tahun 1689 dan cafe Regence di Palais Royal setahun kemudian. Cafe di kebun beberapa distrik menjadi populer pada abad ke-18, dan dapat dianggap sebagai cafe teras pertama di Perancis, ini tidak akan terkenal hingga trotoar dan jalan boulevard mulai muncul pada pertengahan abad ke-19. Cafe adalah perhentian penting dalam perjalanan menuju atau dari kantor bagi banyak warga Perancis, dan khususnya saat makan siang. (Porter, 2010:144).



Gambar 2. 5 Cafe Procope, cafe tertua di Perancis
(Sumber : Internet)

9. Macam-macam tipe *Cafe* Prancis

Industri pelayanan makanan di Perancis terus berkembang dengan pesat seiring kebutuhan serta tingkatan hidup masyarakatnya yang semakin meningkat. Berbagai macam jenis restoran dan *cafe* bermunculan dari yang paling

sederhana sampai mewah. Kesemuanya dibedakan menurut jenis makanan yang dijualnya atau cara pelayanannya.

- a. *Boulangerie pattiserie* adalah menyediakan berbagai macam jenis roti dan kue-kue manis.
- b. *Brasserie* adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan *cake* (kue-kue), sandwich (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanan terbatas dan tidak menjual minuman yang beralkohol.
- c. *Bistro* Seringkali lebih kecil dari sebuah restoran dan sering kali menggunakan papan kapur atau menu verbal. Banyak fitur masakan daerah. Hidangan terkenal dan menawarkan berbagai jenis minuman beralkohol.
- d. *Bouchon* Ditemukan di Lyon , mereka menghasilkan *Lyonnaise* masakan tradisional, seperti sosis, pate bebek atau babi panggang. Sangat berorientasi pada daging. Ada sekitar dua puluh tradisional *bouchons* bersertifikat resmi.
- e. *Salon de the* adalah mirip dengan kafe di seluruh dunia. Seringkali disebut *Tearooms* ini sering menawarkan pilihan kue dan tidak menawarkan minuman beralkohol. Banyak menawarkan makanan ringan sederhana seperti salad dan *sandwich*, teh, cokelat panas, dan *chocolat à l'ancienne* (minuman cokelat populer) yang ditawarkan juga. Tempat ini sering bersebelahan dan menjadi satu dengan toko roti buka hanya sebelum tengah hari untuk makan siang dan kemudian tutup sore hari.
- f. *Estaminet* adalah restoran yang digunakan untuk menjadi tempat pusat bagi petani, pekerja tambang, atau tekstil untuk bertemu dan bersosialisasi. Bersamaan dengan minuman biasa (bir dan minuman keras), orang bisa memesan masakan daerah dasar, serta bermain *game* berbagai *indoor*. *Estaminets* ini hampir hilang, tetapi sekarang dianggap sebagai bagian dari sejarah *Nord-Pas-de-Calais*, dan karena itu harus dijaga dan dikembangkan. (Porter, 2010:25).

10. Sistem Pelayanan Café

Pelayanan harus mampu memberikan servis kepada konsumen dengan baik sehingga konsumen merasa puas secara fisik dan psikologis yang berbeda dengan

cafe lain. Hal yang paling terpenting dalam pemberian kepuasan bagi para tamu yaitu pelayanan. Adapun sistem yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

a. *Table Service*

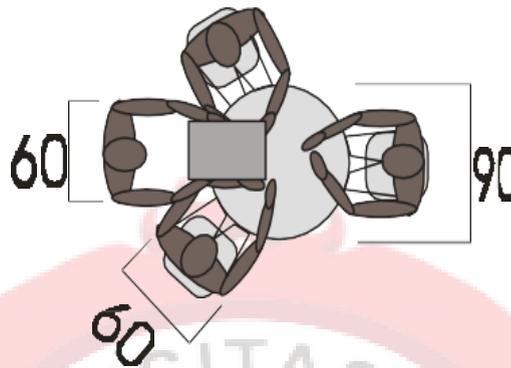
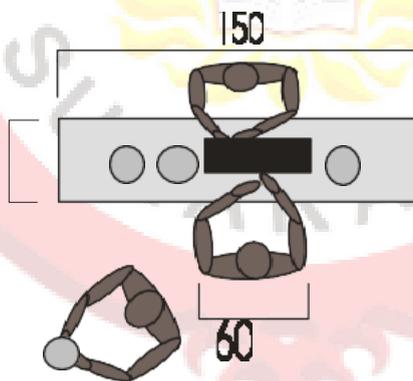


Table Service adalah sistem pelayanan , dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman adalah *waiter/waitress*.

b. *Counter Service*



Counter service adalah suatu sistem pelayanan restoran bagi para tamu yang datang langsung menuju ke counter. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada tamu tadi di atas counter. Petugas yang menyajikan makanan dan minuman bisa *waiter/waitress* atau langsung oleh juru masaknya. Pelayanan model ini lebih

praktis, hemat tenaga dan waktu. Counter di sini memiliki pengertian meja panjang yang membatasi dua ruangan ruang dapur dengan ruangan restoran.

c. *Carry Out Service*

Disebut *Take Out Service* yaitu pelayanan restoran kepada para tamu yang datang untuk membeli makanan yang telah siap atau yang disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam boks atau kotak untuk dibawa pergi, jadi makanan dan minuman tidak dinikmati.

d. *Self Service*

Disebut juga *Buffet Service* ialah suatu sistem pelayanan restoran yang menghadirkan semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman panas, seperti teh atau kopi, pada umumnya disajikan kepada para tamu oleh petugas.

11. Program Ruang Café Secara Umum

Menurut Fred Lawson, dalam bukunya yang berjudul *Restaurant Planning & Design*, (1994:45) menjelaskan bahwa tata ruang restoran tentunya dirancang dan dibangun dengan pertimbangan siklus kegiatan operasional dimulai dari ruangan sebagai tempat melakukan kegiatan awal yakni penerimaan bahan mentah kemudian diproses sampai dengan penyajiannya. Semua tahapan tersebut memerlukan ruangan yang memadai. Oleh karena itu, persyaratan ruangan Cafe dibedakan menjadi dua yaitu ;

- a. Ruangan depan (*Front Area*), yaitu ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan, seperti ruang makan, bar, *cocktail lounge*, ruang parkir tempat ibadah dan lain sebagainya. Persyaratan ruangan Cafe :
 - Luas area memenuhi standar
 - Penyekat antara Café dan dapur harus tahan terhadap api

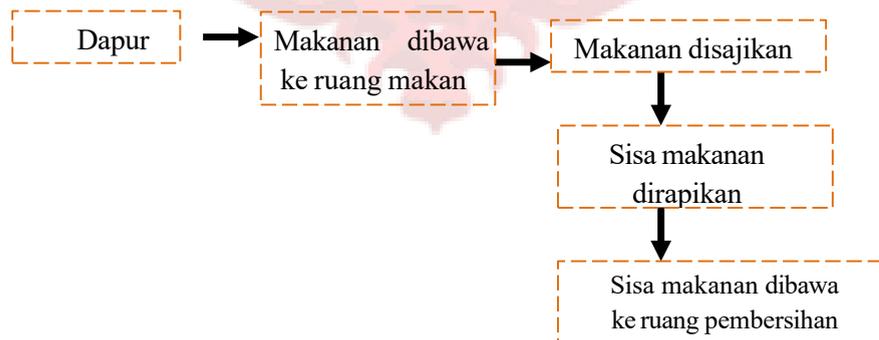
- Tersedianya pintu darurat dan tangga darurat.
- Selalu terpasang alat deteksi kebakaran.
- Pintu keluar masuk pelanggan dan pegawai harus terpisah.
- Cukup penerangan.
- Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara.
- Bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan).
- Lay out ruangan yang tercipta mudah dirubah
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

b. Ruang Belakang (*Back Area*), yaitu ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, persiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan cafe dan sebagai daerah terlarang bagi pelanggan untuk masuk ke dalamnya seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, steward area dan lain sebagainya. Sehingga syarat-syarat *back area* yaitu cukup penerangan serta gudang penyimpanan bahan makanan yang terpisah sesuai jenisnya

12. Tinjauan Umum Tentang Terminal *Coffe & Bakery*

a. Sistem Organisasi Ruang

Ruang-ruang ini dapat berhubungan langsung satu dengan yang lain atau dihubungkan melalui ruang linier yang berbeda dan terpisah. Bentuk organisasi linier dengan sendirinya fleksibel dan cepat tanggap terhadap bermacam-macam kondisi tapak. Bentuk ini bisa mengadaptasi adanya



perubahan-perubahan topografi, mengitari suatu daerah berair atau sekelompok pohon-pohon, atau mengarahkan ruang-ruangnya supaya memperoleh sinar matahari dan pemandangan. Konfigurasinya bisa horizontal sepanjang tapaknya, atau diagonal menaiki suatu kemiringan atau berdiri tegak sebagai sebuah menara (D.K.Ching, 1996:214-215).

- Sirkulasi Hubungan Jalan dengan Ruang Jalur dapat dikaitkan dengan ruang-ruang yang dihubungkannya melalui beberapa cara, yaitu :
 - 1) Melewati Ruang
 - 2) Konfigurasi jalurnya difabel
 - 3) Integrasi setiap ruang
- Konfigurasi Jalur linier memiliki jalan-jalan lurus dapat menjadi unsur pengorganisir utama untuk satu sederet ruang-ruang. Disamping itu, jalan dapat berbentuk lengkung atau berbelok arah, memotong jalan lain, bercabang-cabang, atau membentuk putaran.
- Bentuk ruang sirkulasi
Bentuk ruang sirkulasi beragam, disesuaikan dengan :
 - 1) Definisi tiap batas-batasnya
 - 2) Keterkaitan dengan bentuk ruang yang dihubungkannya
 - 3) Kualitas skala, proporsi, pencahayaan, dan pemandangan
 - 4) Pintu-pintu masuk
 - 5) Perubahan atau perbedaan ketinggian dengan menggunakan tangga dan ram.

Sebuah ruang sirkulasi dapat berbentuk tertutup dengan membentuk suatu area publik atau koridor privat yang berhubungan dengan ruang-ruang yang dihubungkannya melalui akses-akses masuk di dalam sebuah bidang dinding. (D.K.Ching. 2000:91). *Cafe* mempunyai ruang pokok yaitu ruang makan, disamping ruang-ruang lain yang saling berhubungan satu dengan yang lainnya. Hubungan antar ruang tersebut mempunyai arti penting, sebab apabila setiap ruang yang ada tidak tersusun menurut skala prioritas

kebutuhan, maka pelaksanaan penyajian makanan dan minuman akan terhambat. Hubungan ruang dalam *cafe*, seperti *bakery*, ruang makan akan berhubungan dengan dapur dan ruang kasir. Dimana ruang-ruang tersebut mempunyai skala prioritas urutan kegiatan, efektivitas kerja, efektifitas waktu, dan fasilitas yang akan digunakan dalam ruang tersebut. Pengaturan ruang dalam *bakery & cafe* juga diusahakan agar dapat mengarahkan pengunjung didalam melakukan aktifitasnya secara berurutan, mulai dari bagian penerimaan, memilih, masuk dalam ruang makan dan minum hingga menuju pintu keluar.

b. Zonasi Dan Tata Letak

Zonasi merupakan pengelompokan ruang atau pendaerahan ruang yang dipengaruhi oleh hubungan atau pengorganisasian antar ruang. Untuk mendapat komposisi ruang yang baik, diperlukan kesatuan bagian-bagian dalam ruang. Kesatuan ini dapat diperoleh dengan pengaturan yang baik dan pandangan yang serasi (Suptandar, 1994:236). Lebih lanjutnya Suptandar membagi daerah-daerah dalam suatu bangunan menjadi beberapa kelompok utama, yaitu area *publik*, area *privat*, dan area *servis*.

c. Sirkulasi

Dalam penataan fasilitas sebuah *Bakery & Café* juga tidak terlepas dari unsur sirkulasi. Sirkulasi merupakan ruang gerak atau jalur yang diatur untuk menghubungkan, membimbing dan melintasi bagian-bagian tertentu didalam bangunan atau ruangan untuk kelancaran bagian itu sendiri, yang berhubungan dengan penghayatan obyek didalam ruang. Dengan demikian pengertian dari sirkulasi, kaitannya dengan aktifitas ruang adalah pengarahan dan pembimbingan jalan atau tapak yang terjadi didalam suatu ruang yang direncanakan (Suptandar, 1982:57). Didalam sebuah *Café* ada dua pokok pola sirkulasi yang saling berhubungan, yaitu pola sirkulasi para staf dan pola sirkulasi pengunjung. Sirkulasi staf, oleh Fred Lawson diterangkan lalu lintas sirkulasi untuk staf termasuk didalamnya untuk pelayanan meja, pelayanan

bagian counter bila digunakan dalam pelayanan umum (Lawson, 1994:171).

13. Elemen Pembentukan Ruang

a. Lantai

Lantai adalah elemen pembentuk interior yang tidak dapat dipisahkan dari ruangan itu sendiri. Dari 3 elemen pembentuk interior, yaitu lantai, dinding, dan plafond, lantai merupakan elemen yang mutlak harus ada. Lantai merupakan bidang datar dan mempunyai dasar yang rata. Sebaiknya bahan lantai dipilih berdasarkan pertimbangan baik fungsi maupun estetikanya (D.K.Ching, 1996:180). Berikut ini beberapa kriteria dalam memilih lantai pada restoran maupun *cafe* :

- Tidak Licin
Sangat penting pada area sirkulasi (jalur pelayanan, tangga, *entrance*) terutama pada waktu basah atau terkena tumpahan (air, lemak).
- Tahan Lama
Tahan terhadap kerusakan karena terlalu sering dipakai berhubungan erat dengan antisipasi terhadap umur lantai. Lantai yang permanen, walaupun tahan lama tetap harus mempunyai sifat yang mudah untuk dibersihkan/dikilapkan.
- Penampilan
Dalam hubungannya dengan fungsi ruang, tahan terhadap lalu lintas, tahan terhadap kerusakan karena sering dipakai, tahan terhadap tumpahan makanan, minuman, lemak, pewarna dan lekukan. Penting untuk menjaga penampilan yang bersih dan rapi, diperlukan pembersihan rutin dan pemenuhan akan pemeliharaan secara sebaik-baiknya.
- Suara, Kehangatan dan Kenyamanan
Berhubungan dengan kehalusan dan kemampuan meredam suara dari permukaan lantai dan dekorasi ruangan. (Lawson, 1994:127)

Beberapa bahan penutup lantai :

- Karpet dan permadani : mencerminkan keindahan, kemewahan serta menciptakan suasana yang hangat dan akrab. Dengan keuntungan dapat memperlemah perambatan suara, sehingga karpet ini juga berfungsi untuk meredam suara.
- Terrazo : keuntungan dari penggunaan lantai terrazo adalah lebih ekonomis dan indah.
- Keramik : alasan pemilihan keramik karena mudah pemasangannya, lahan lama, dan tahan terhadap suhu tertentu serta tahan terhadap gesekan.
- *Floor hardener* : lapisan penutup lantai cor-coran beton yang baik untuk digunakan pada lantai yang tingkat abrasinya tinggi, serta tahan tekanan.

b. Dinding

Dinding merupakan elemen arsitektur yang penting untuk setiap bangunan baik sebagai unsur penyekat, pembagi ruang ataupun unsur dekoratif. (D.K. Ching, 1996:183). Dinding-dinding bangunan dari segi fisika bangunan mengemban beberapa fungsi sebagai berikut :

- Memikul beban di atasnya Sebagai pemikul, dinding harus kuat bertahan terhadap tiga kekuatan pokok yaitu,
 - 1) Tekanan vertikal dari beban atap
 - 2) Tekanan horisontal, seperti tekanan mekanis dari fasilitas di dalam ruangan.
 - 3) Beban vertikal sering jauh melampaui ukuran tebal atau tipis dinding, sehingga menimbulkan daya tekuk.
 - 4) Bahaya tekuk biasanya diatasi dengan pemasangan pilar-pilar satu batu diantara dinding-dinding yang kurang dari satu batu, atau dengan dinding yang melintang
 - 5) Untuk daerah-daerah yang kaya gempa bumi, seyogyanya kita berusaha jangan memilih konstruksi dinding pemikul yang panjang atau luas, jika tidak dibutuhkan sungguh-sungguh.
- Fungsi penutup atau pembatas ruangan

Penutupan atau pembatasan itu menyangkut penglihatan visual sehingga berkat dinding manusia dapat terlindung dari pandangan orang lain yang tidak sepatutnya. Dinding biasanya menutupi pandangan mata kesuatu ruangan, tetapi sebenarnya cara penutupan itu sendiri harus berkebudayaan juga. Sering cakup pandangan mata disaring sedikit, dengan kerai, kisi-kisi tirai dan sebagainya.

- Dinding juga berfungsi sebagai penutup ataupun pembatas ruang pendengaran (audio).
- Fungsi Keamanan
Keamanan tergantung dari unsur rumah yang paling lemah bukan paling kuat. Kekuatan dinding hanyalah salah satu dari sekian banyak mata rantai keamanan bangunan. (Mangunwijaya, 1981:340).
- Warna dinding juga berpengaruh pada kesan ruang, warna-warna yang mengkilat lebih banyak memantulkan sinar sebandungnya warna buram kurang memantulkan sinar. Warna-warna yang terang memberikan kesan ringan dan luas pada suatu ruang, sedangkan warna gelap memberikan kesan berat dan sempit (Suptandar, 1982:46). Selain warna, dinding juga merupakan bidang yang secara leluasa dapat dihias sesuai dengan selera. Cara menghias dinding menurut Suptandar (1982: 30).

c. Plafon

Langit-langit yang tinggi cenderung menjadikan ruang terasa terbuka, segar dan luas. Dapat juga memberi suasana agung atau resmi, khususnya jika rupa dan bentuknya beraturan. Tidak sekedar menutup ruang tetapi menjulang ke atas. Langit-langit yang rendah, sebandungnya, mempertegas kualitas naungannya dan cenderung menciptakan suasana intim dan ramah. (D.K.Ching, 1996:192-193).

Plafond atau langit-langit diperlukan untuk mencegah panas atap masuk kedalam ruangan di bawahnya, baik secara radiasi maupun secara konveksi. Atap yang panas akan memancarkan radiasi panas ketubuh kita sehingga

menyebabkan tidak nyaman. Radiasi ini tidak dapat dicegah dengan hembusan aliran udara, tapi dapat dicegah oleh langit-langit. (Satwiko, 2004:22) . Tinggi rendahnya plafon akan mempengaruhi kualitas ruangan, seperti halnya kesan dan suasana serta akustik ruang (Suptandar, 1982:58). Beberapa tipe yang dipergunakan untuk pelapis plafon dipilih dua hal umum yaitu untuk perlindungan api dan penunjang akustik. Kesan-kesan yang ditimbulkan oleh plafon menurut Suptandar (1982:67) sebagai berikut :

- Ruang dengan langit-langit tinggi akan memberi kesan agung dan titik penglihatan akan bergerak secara vertikal.
- Ruang dengan langit-langit normal tidak lapang, tetapi tidak sempit. Maka orang-orang di dalamnya akan didorong melakukan kegiatan: duduk, bersantap dan kegiatan – kegiatan yang sifatnya teratur, terikat.
- Ruang sempit langit-langit rendah dan intim. Maka orang-orang di dalamnya akan didorong melakuakn kegiatan sebagai berikut : duduk, bersantap, dan kegiatan-kegiatan yang sifatnya teratur, terikat.

14. Elemen Pelengkap Pembentuk Ruang

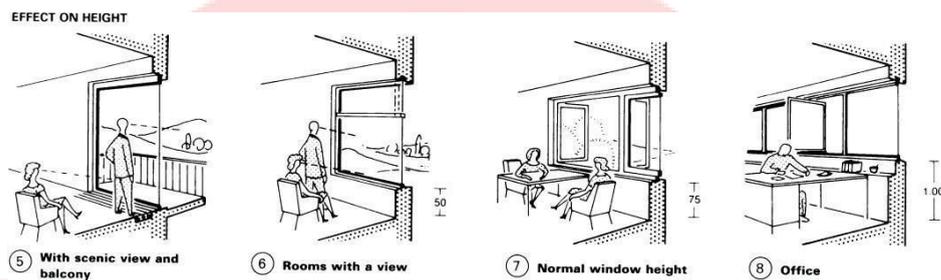
a. Pintu

Pintu dan jalan masuk memungkinkan akses fisik untuk kita sendiri, perabot dan barang-barang untuk masuk dan keluar bangunan dari satu ruang ke ruang lain dalam bangunan. (D.K. Ching, 1996:220) Penempatan pintu berpengaruh pada sistem sirkulasi yang dipergunakan, pengarahannya atau pembimbingan jalan. Bukaan pintu yang terletak pada atau berdekatan dengan sudut-sudut, dapat membuat jalur-jalur melintas disisi ruangan. Menempatkan bukaan pintu beberapa kaki dari sudut memungkinkan perabot seperti unit penyimpanan ditempatkan menempel di sepanjang dinding. Keberadaan pintu juga dapat mengendalikan jalan keluar masuk cahaya, suara, udara, panas dan dingin (D.K. Ching, 1996:112).

Jalan masuk bisa dibuat lebar atau sempit. Itu tergantung dari kebijakan yang dianut peritel. Kebijakan yang menganut “ingin menyenangkan dan

melayani” akan mengatur lebar jalan masuk yang membuat dua orang bisa berjalan beriringan masuk sambil berpapasan dengan dua orang dari arah berlawanan yang juga berjalan beriringan. Sebandungnya, jika kebijakannya adalah “melakukan efisiensi”, lebar jalan akan diatur cukup untuk dua orang berjalan berpapasan secara pas-pasan. Jalan masuk yang lebar banyak dipakai oleh gerai kelas atas, sementara jalan masuk yang sempit, banyak dipakai oleh gerai kelas menengah dan bawah.

b. Jendela



Jendela adalah salah satu bukaan ruang yang berfungsi sebagai penghubung antara ruang dalam dan ruang luar baik secara visual maupun sebagai sirkulasi udara dan cahaya pada ruang tersebut. (D.K. Ching, 1996:224). Susunan jendela yang kecil dan tinggi memberi kesan sesak mengakibatkan perasaan seakan-akan tersekap dalam sel tahanan. Lain halnya dengan jendela yang berukuran besar dan ditempatkan rendah akan memberikan perasaan bebas. (Wilkening, 1989:43). Neufert (2003:117) menyarankan tentang bukaan jendela yaitu: Jendela tinggi dapat memberi cahaya baik hingga ke dalam bagian dalam ruangan. Jendela memanjang horizontal memberikan penyebaran cahaya dengan baik ke arah samping terutama dekat jendela itu sendiri.

c. Tangga

Tangga dan lorong tangga merupakan sarana sirkulasi vertical antara lantai-lantai dari suatu bangunan. Dua criteria fungsional terpenting dalam pembuatan desain tangga adalah keselamatan dan kemudahan untuk dinaiki atau dituruni. Tinggi

dan lebar anak tangga harus sesuai dengan gerak tubuh kita. Kemiringannya, jika curam dapat membuat proses naik melelahkan secara fisik dan menakutkan secara psikologis dan dapat menimbulkan bahaya pada saat menurunnya. Jika landai tangga harus mempunyai injakan yang cukup lebar agar sesuai dengan lebar langkah kita. (D.K.Ching 1996:228).

15. Unsur Utilitas

a. Penghawaan

Penghawaan adalah suatu usaha pembaharuan udara dalam ruang melalui penghawaan buatan maupun penghawaan alami dengan pengaturan sebaik-baiknya dengan harapan untuk mencapai tujuan kesehatan dan kenyamanan dalam ruang. Jumlah udara segar yang dimaksudkan berguna untuk menurunkan kandungan uap air di dalam udara, menghilangkan bau keringat, gas karbondioksida. Jumlah atau kapasitas udara segar tersebut tergantung dari aktivitas, setiap tambahan jumlah civitas, maka udara yang dimasukkan akan lebih besar (Suptandar, 1982:150). Penghawaan juga terbagi menjadi 2, yaitu alami dan buatan, penghawaan alami dapat memanfaatkan sistem cross ventilation. Sedangkan penghawaan buatan dapat bersumber dari kipas atau AC. Perhitungan jumlah daya AC dalam satuan BTU :

$$\text{Kapasitas AC} = P \times L \times 500 \text{ BTU}$$

Dengan,
P= panjang ruangan
L= lebar ruangan

Ketentuan:

DAYA AC/PK	DAYA AC DALAM SATUAN BTU
1/5	5000
3/4	7500
1	9000
1 1/2	12000
2	16000

Tabel 2. 1 ketentuan AC dalam satuan BTU
(Sumber : Dwi Bagus Parbowo 2025)

Adapun beberapa jenis AC menurut peletakkannya :

- *Mounted type*: ditanam didalam dinding atau didalam plafon.
- *Ceiling type*: ditanam di atas atau dipasang di langit-langit.
- *Custom floor type*: diletakkan di atas lantai tanpa ada pemasangan khusus.
- *Wall mounted type*: ditanam didalam dinding.
- Jenis AC sentral yaitu jenis AC yang memiliki pengontrolan dan pengendalian yang dilakukan dari satu tempat saja (Suptandar, 1982 : 275)
Pada area dapur menggunakan *exhaust* (penyaring udara) untuk menghindari asap yang berlebihan dan uap yang ada pada tempat penyajian (Lawson, 1994:59).

b. Pencahayaan

Dalam penataan interior, dapat diciptakan berbagai suasana yang dikehendaki melalui sistem pencahayaan lampu yang redup dan warna lampu yang panas atau hangat yang akan memberikan suasana yang romantis. Pencahayaan yang digunakan terbagi atas dua bagian yaitu :

- a) Pencahayaan Alami Karena sinar langsung matahari membawa serta panas, maka cahaya yang dimanfaatkan untuk pencahayaan ruangan adalah cahaya bola langit. Sinar langsung matahari hanya diperkenankan masuk kedalam ruangan untuk keperluan tertentu atau bila hendak dicapai efek tertentu. Oleh karena itu perlu diingat dua hal penting yaitu:
- b) Pencahayaan buatan (*artificial light*) adalah segala bentuk cahaya yang bersumber dari alat yang diciptakan oleh manusia, seperti : lampu pijar, lilin, atau obor. Menghitung kebutuhan suatu ruang akan pencahayaan buatan dihitung didasarkan pada luas ruang, luminan (intensitas cahaya) serta iluminan (lux, arus cahaya yang datang pada satu bidang). Diperlukan pedoman standar lux suatu ruang serta lumen setiap jenis pencahayaan buatan untuk menentukan jumlah titik lampu. Pencahayaan di daerah layanan makanan memerlukan cahaya yang cukup khususnya sekitar meja kasir. Dalam layanan penyajian memerlukan 400 lux, counter dan meja kasir memerlukan 600 lux (Lawson,1994:59).

Beberapa cara untuk memberikan kesenangan bagi pengunjung :

- a) Pencahayaan yang dramatis pada barang yang dijual, terutama pada fitur yang dipamerkan.
- b) Menggunakan luminair yang memiliki gaya yang dapat mendukung tema arsitektur toko
- c) Menggunakan teknik pencahayaan arsitektur seperti lampu cove dan pencahayaan pada dinding untuk memunculkan atau mendukung elemen desain interior atau desain arsitektur.
- d) Menggunakan teknik pencahayaan yang sangat khusus seperti cahaya optik *fiber*, cahaya yang bersifat theater, cahaya neon, dan cahaya yang bergerak untuk memberi energi pada ruangan. (Karlen. Benya, 2007:123)

c. Akustik

Akustik merupakan unsur penunjang dalam sebuah disain, karena akustik memberi pengaruh luas dan dapat menimbulkan efek psikis dan emosional bagi orang yang mendengarnya. Pengendalian akustik yang baik membutuhkan penggunaan bahan dengan tingkat penyerapan yang tinggi seperti pada lapisan permukaan lantai, dinding, plafon, luas ruang, fungsi ruang, isi ruang, bahan tirai, tempat duduk dengan lapisan lunak, karpet, udara di dalam ruang dan pengaruh lingkungan sekitarnya, akustik yang perlu diperhatikan dalam sebuah ruang untuk mampu meredam bunyi bising yang ditimbulkan dengan persyaratan tingkat kebisingan 60 Db. (Akustik Ling, 198:33). Prosedur perancangan akustik ruangan :

- a) Mengenali fungsi utama ruangan
- b) Mengenali lingkungan sekitar ruangan
- c) Merancang detail (Satwiko, 2004:123)

16. Fasilitas

Dalam merancang fasilitas dan ilmu bentuk terdapat tiga prinsip ilmu yaitu :

a. Fungsi

- Agar fungsi tercapai secara maksimal perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- Norma tubuh manusia : ukuran fasilitas harus berdasarkan ukuran tubuh manusia pemakai
- Norma penanganan : hal-hal praktis yang berhubungan dengan fasilitas saat dipakai, seperti tinggi laci dan sebagainya
- Norma benda : ukuran benda yang akan disimpan didalam fasilitas
- Norma industri : ukuran benda yang akan disimpan dan berhubungan dengan perabot yang sudah mempunyai ukuran standar industri
- Pemanfaatan ruang : ukuran-ukuran benda diperhatikan sehingga ruang pakai benar-benar maksimal.

b. Konstruksi

Ketentuan-ketentuan yang berhubungan dengan konstruksi misalnya; sifat bahan, ukuran bahan, peletakan bahan dan sebagainya yang berhubungan dengan kekuatan, sebagai pendukung fungsi.

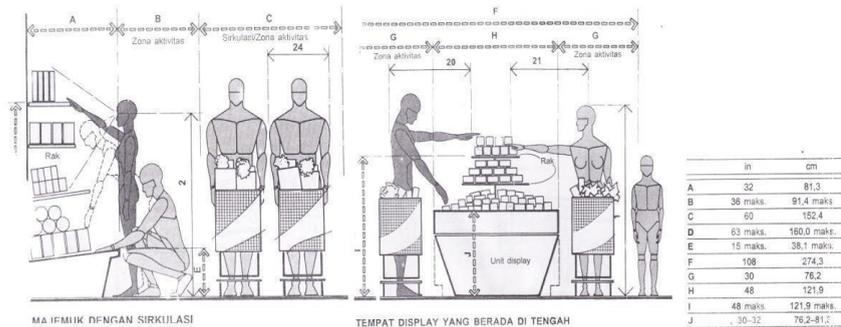
c. Proporsi

Dasar komposisi adalah sebagai berikut :

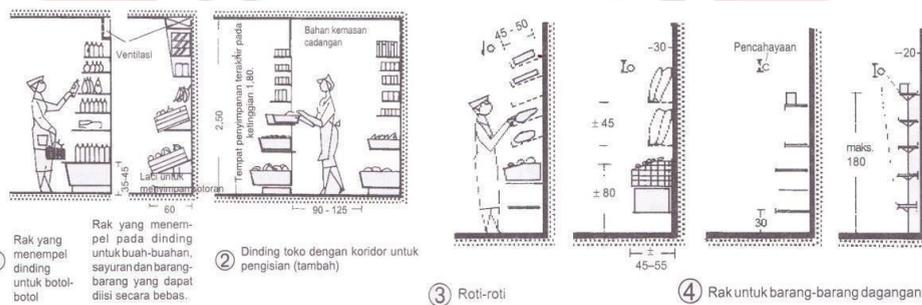
- Garis sebagai elemen dasar dari bidang. Untuk membentuk dan mengkoreksi. Jenisnya adalah: garis vertikal, horisontal, diagonal, patah dan lengkung.
- Sifat/reaksi garis, seperti : melebar, dingin, keras, lugas, tenang, dinamis.
- Susunan : yaitu teratur, tidak teratur, dan berbentuk.
- Irama; bentuk yang sama berulang-ulang tanpa irama. Monoton, menimbulkan reaksi membosankan. Irama menghidupkan suatu.
- Keseimbangan : untuk pemeriksaan akhir suatu komposisi, lebih baik apabila ada keseimbangan (optis-lewat kesan pandang)
- Warna : dasar reaksi warna adalah warna gelap dan warna terang Warna gelap memiliki sifat : mempersempit, berat, menjauh, tidak menonjol. Warna terang memiliki sifat : memperluas, ringan, mendekat, menonjol. (Kristiani, 1995:14).

Berikut Dimensi standard fasilitas yang dibutuhkan dalam Interior Terminal Coffe & Bakery.

17. Seating Area



Gambar 2. 10 display toko roti (Sumber : Neufert, 2002)

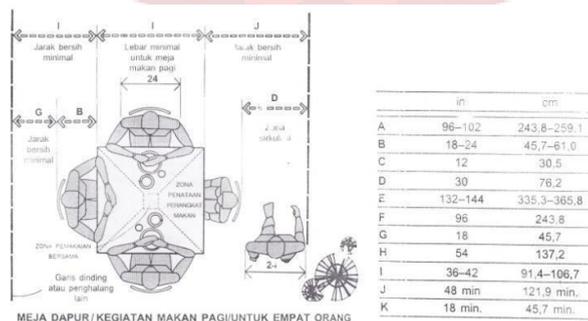


Gambar 2. 9 rak majemuk dengan display di bagian tengah (Sumber: Panero dan zelnik, 2003)

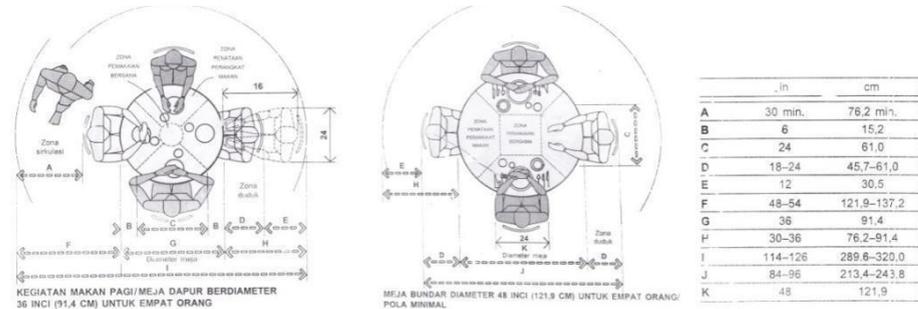
a. Meja

Terdapat bentuk-bentuk meja yang biasa digunakan dalam cafe diantaranya bentuk persegi, bentuk bulat, bentuk elips dan bentuk persegi panjang.

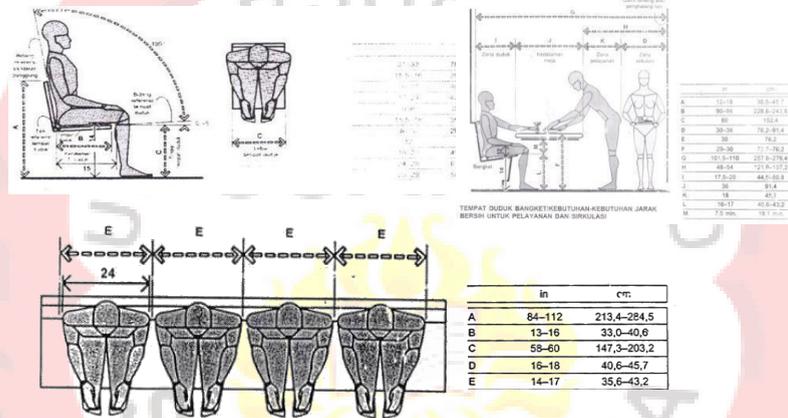
- Bentuk Bujur sangkar dan persegi Panjang



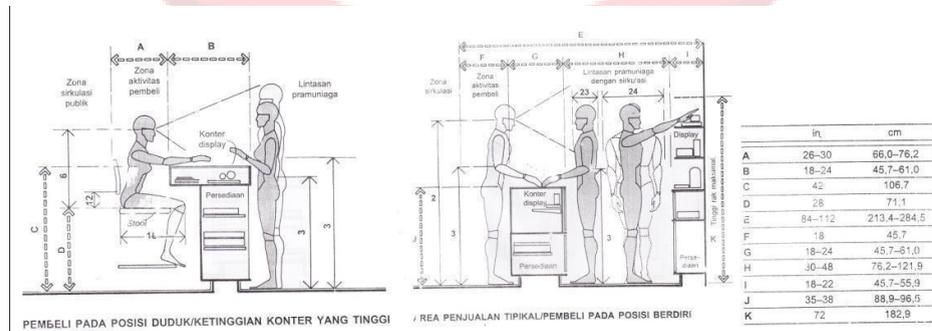
• Bentuk Bulat



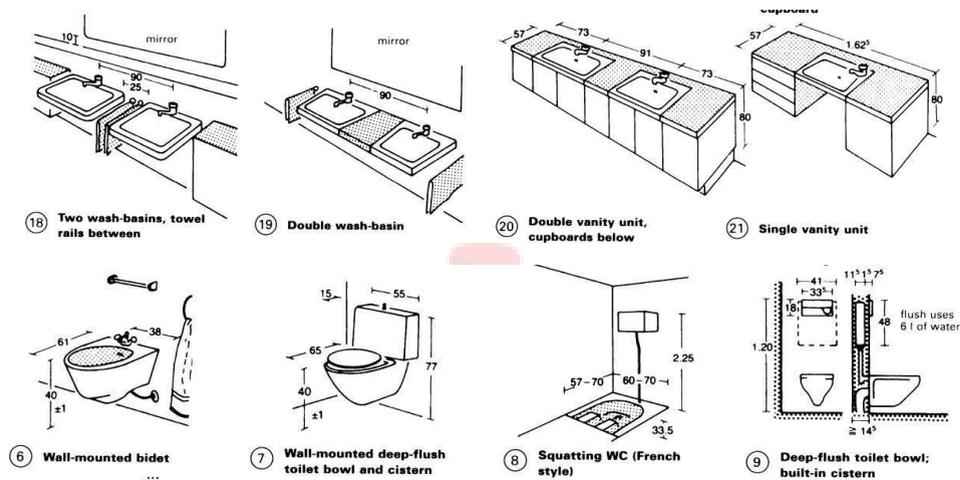
b. Kursi



c. Cashier Area



d. Rest Room



18. Kajian Teori Warna

Dalam buku Unsur Warna dalam Perancangan Desain karangan Artini Kusmiati dan Pamudji Suptandar disebutkan beberapa persepsi bila sebuah warna ditangkap oleh penglihatan manusia yaitu :

a. Persepsi Visual

Dalam persepsi visual apabila terjadi kontras dan kejenuhan akan terjadi *glare* yang sangat mengganggu.

b. Persepsi Thermal

Masing-masing warna mempunyai temperatur yang berbeda-beda dan masing-masing warna tersebut mempunyai tingkat kemampuan merefleksi warna yang berbeda-beda. Warna muda mempunyai kemampuan merefleksi panas lebih besar, sedangkan warna tua mempunyai kemampuan menyerap panas, sehingga panas yang diterima disimpan di dalam benda yang berwarna tersebut.

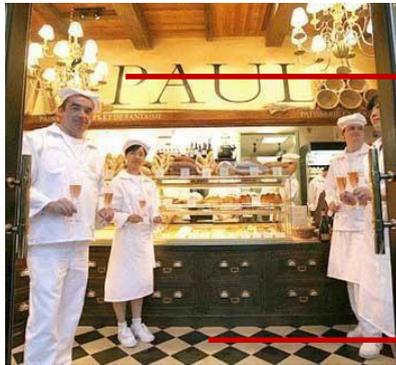
c. Persepsi Psikologis

Setiap warna menunjukkan gejala emosional yang berbeda. Warna-warna hangat (*hues*) sering dihubungkan dengan api, matahari dan panas. Warna ini mampu menaikkan emosional seseorang. Warna dingin (*cool hues*) sering dihubungkan dengan es, bayang-bayang dan air.

Warna	Pengaruh
 Merah	* Merangsang aktivitas fisik & vitalitas, perasaan aman, stabil, percaya diri dan kehangatan. * Merangsang energi-energi fisik dan emosi, sebaiknya dipakai dengan jumlah relatif sedikit.
 Kuning	* Merangsang kejelasan mental, analisa, kekuatan kemauan, daya ingat dan konsentrasi, perasaan riang.
 Biru	* Merangsang kreativitas, ilham, estetika, kemampuan artistik.
 Ungu	* Menimbulkan beristirahat dan menghangatkan, namun harus dipadu dengan warna tertentu seperti orange, kuning atau keemasan.
 Coklat	* Merangsang energi-energi fisik dan emosi, sebaiknya dipakai dengan jumlah relatif sedikit.
 Hijau	* Suasana sejuk pada ruangan dan seolah-olah segalanya berjalan dengan tenang. * Warna cerah ceria, terutama apabila dipadu dengan warna merah, kuning dan orange
 Hitam-putih	Mampu mengungkapkan sesuatu misalnya suci, bersih, jujur, lembut dan formal * Memberi kesan kekosongan, kegelapan, mistik tetapi dapat diartikan pula sebagai kekuatan dan kekokohan.

19. Tinjauan Data Parameter

Data parameter yang digunakan sebagai pembandingan pada desain diambil dari hasil dokumentasi berupa foto-foto dan gambar-gambar dari beberapa *bakery & café* yang sudah ada. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar sebagai berikut,



Gambar 2. 17 Jenis Lampu
(Sumber : Google)

Penggunaan Lampu *Chandelier* memberikan kesan mewah dan hangat.

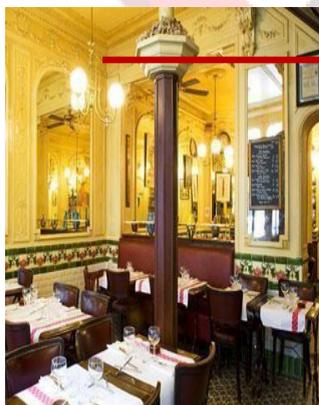
Penggunaan pola lantai diagonal yang mencirikan gaya *Versailles*



Gambar 2. 18 Cafe Area
(Sumber : Aux Lyonnais, Paris)

Plafond berbentuk geometrik dengan permainan motif ornament pada gypsum bergaya neoklasik Perancis.

Interior dengan sentuhan *Classic*, seperti terlihat dari bentuk dan warna merah maroon yang mencolok pada kursi dan *banquet*



Gambar 2. 19 Cafe Area
(Sumber : Alban Chambon, Paris)

Penggunaan wall panel berbahan gypsum pada dinding dengan permainan ornamen khas Perancis.

Penggunaan motif flora pada dinding akan memberikan sentuhan tersendiri.



Penggunaan material kaca pada dinding yang berhadapan dengan area luar, dengan tujuan menambah daya tarik pengunjung untuk masuk ke area *display bakery* dan *café area*



Penataan fasilitas yang teratur
Sesuai dengan konsep *Versailles*



Akses Sistem pencahayaan untuk menambah kesan dramatis

Penggunaan bentuk dinamis demi kenyamanan konsumen



Gambar 2. 20 Cafe Area
(Sumber: Bandung Bakery, Bandung)



Tata letak fasilitas dengan bentuk linier memberikan sirkulasi yang cukup lebar pada *café area* dan jarak yang cukup



Gambar 2. 22 Cafe Area
(Sumber: Bandung Bakery, Bandung)



Gambar 2. 23 Cafe Area
(Sumber: Bandung Bakery, Bandung)

Penggunaan bentuk- bentuk pengulangan dan *geometric* merupakan ciri dari Neoklasik



Gambar 2. 24 Cafe Area
(Sumber: Bandung Bakery,

Penggunaan *wallpaper* flora pada salah satu dinding memberikan *vocal point* pada salah satu dinding
Kombinasi warna –warna Pastel/pucat seperti warna kuning gading, biru muda, pink, kuning mentega dan putih. dianggap mampu mempresentasikan konsep *neo classic of versailles*



Gambar 2. 25 Dekorasi
(Sumber : Magnum cafe)

Jendela-jendela berukuran besar untuk akses ventilasi udara, sengaja dipilih agar pertukaran udara dalam ruangan ini baik. Dilengkapi dengan gordena-gordena dengan gaya *neo klasik*.