

2. TINJAUAN DATA

2.1. Landasan Teori

Data literatur yang mendukung akan sangat membantu melengkapi segala keperluan sebagai data pendukung yang dapat membantu dan mendukung hasil perolehan data-data yang didapat dari lapangan.

2.1.1. Teori yang Berhubungan dengan Latar Belakang Permasalahan yang Diangkat

Produk makanan berbahan baku kakao atau coklat termasuk salah satu komoditas yang sangat diminati konsumen, terutama golongan usia di bawah 30 tahun. Gambaran pasar ini tentunya menjadi peluang usaha yang cukup menjanjikan, bukan hanya industri besar namun pula bagi industri pengolahan skala kecil-menengah. Namun, peluang pasar tersebut belum dimanfaatkan sepenuhnya oleh sejumlah industri pengolahan kecil sampai dengan menengah, seperti di Jabar. Padahal dari potensi suplai bahan baku kakao, Indonesia merupakan produsen terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Mengacu pada data Departemen Pertanian, biji kakao yang dihasilkan Indonesia sebagian besar dijual ekspor, dari 450.000-500.000 ton kakao produksi Indonesia, sekitar 300.000-400.000 ton dipasarkan ekspor. Di lain pihak, kebutuhan kakao untuk industri pengolahan coklat lokal, sampai kini masih dipenuhi produk impor. Belum pula, rendahnya pertumbuhan industri makanan dan minuman berbahan baku coklat terutama industri kecil dan menengah saat ini masih dialami.

Ini tak terlepas dari sejarah masyarakat kita, khususnya generasi terdahulu tak terbiasa mengonsumsi coklat. Namun sejak tahun 1995, keragaman produk makanan berbahan coklat yang terus bervariasi dan berkembang, mulai bentuk coklat batangan, bola-bola, campuran kue, tart, susu, es krim, selai permen, dll. Semua ini berasal dari biji buah kakao, yang produk turunannya dapat dibuat pasta, tepung, konsentrat, ekstrak, essens, *lecitin*, *tannin*, *pectin*, lemak coklat, asam lemak, dan vitamin D sebagai bahan baku makanan, minuman, kosmetika, obat-obatan dan industri kimia/farmasi. Kemudian

ditunjang tren konsumsi makanan dan minuman tradisional yang dikemas modern yang bertumbuhan di sejumlah restoran, menjamurnya toko kue, dll, termasuk di Bandung. Belum pula, sejumlah gagasan mengombinasikan makanan dan minuman tradisional dengan coklat, seperti surabi coklat, misoa coklat, goyobod coklat, awug coklat, bandrek coklat, bajigur coklat, atau keripik coklat. (Sumber: Ir. H. Setra Yuhana, 2004:145)

2.1.2. Sejarah Cokelat

Kata coklat diambil dari kata dalam bahasa Inggris yang disebut dengan *chocolate* berasal dari bahasa Indian Meksiko yang merupakan gabungan dari kata *choco* (busa) and *atl* (air); atau dari bahasa Maya "xocoatl"; atau "cacahuatl" dari bangsa Aztec yang memiliki arti cairan hangat atau pahit.

Cokelat dihasilkan dari kakao (*Theobroma cacao*) yang diperkirakan mula-mula tumbuh di daerah Amazon utara sampai ke Amerika Tengah. Mungkin sampai ke Chiapas, bagian paling selatan Meksiko. Orang-orang Olmec memanfaatkan pohon dan, mungkin juga, membuat coklat di sepanjang pantai teluk di selatan Meksiko sekitar 1000 tahun SM. Peradaban pertama yang mendiami daerah Meso-Amerika itu mengenal pohon kakawa yang buahnya dikonsumsi sebagai minuman. Kakao atau kokoa sangat penting dalam kebudayaan Meso-Amerika masa itu, yaitu suku Maya, Toltec, dan Aztec. Mereka memanfaatkan biji kokoa (*cocoa bean*) sebagai mata uang di semua wilayah itu.

Suku Maya dari Guatemala utara mengambil istilah kakao dari bangsa Olmec. Diperkirakan kebiasaan minum coklat suku Maya dimulai sekitar tahun 450 SM - 500 SM. Konon, konsumsi coklat dianggap sebagai simbol status penting pada masa itu. Suku Maya mengonsumsi coklat dalam bentuk cairan berbuih ditaburi lada merah, vanila, atau rempah-rempah lain. Ketika peradaban Maya klasik runtuh (sekitar tahun 900) dan digantikan oleh bangsa Toltec, biji kokoa menjadi komoditas utama Meso-Amerika.

Pada masa Kerajaan Aztec berkuasa (sampai sekitar tahun 1500 SM) daerah yang meliputi Kota Meksiko saat ini dikenal sebagai daerah Meso-Amerika yang paling kaya akan biji kokoa. Bagi suku Aztec biji kokoa merupakan "makanan para dewa" (*theobroma*, dari bahasa Yunani). Biasanya biji

kokoa digunakan dalam upacara-upacara keagamaan, sebagai mata uang, dan sebagai hadiah. Orang Aztec mengolah biji kokoa dan mencampurnya dengan air dan tepung jagung untuk membuat minuman pahit yang mereka beri nama *chocolatl*. Menurut mereka, minuman ini perlu dikonsumsi setiap hari, entah untuk alasan apa. Namun, tampaknya cokelat juga menjadi simbol kemakmuran. Sementara tahun 1544 M, delegasi Maya Kekchi dari Guatemala yang mengunjungi istana Spanyol membawa hadiah, di antaranya minuman cokelat.

Orang pribumi Meso-Amerika mengonsumsi cokelat dalam bentuk cair. Biji cokelat sedikit difermentasikan, lalu dikeringkan, dipanggang, dan digiling dengan sebuah batu khusus. Hasilnya, bubuk cokelat yang jika ditambahi berbagai bumbu, seperti lada merah, menjadi minuman yang sangat digemari kala itu. Cara menyajikannya pun tak sembarangan, yaitu dengan memegang wadah cairan ini setinggi dada dan menuangkan ke wadah lain di tanah, penyaji yang ahli dapat membuat busa tebal, bagian yang membuat minuman itu begitu bernilai. Busa ini sebenarnya dihasilkan oleh lemak kokoa (*cocoa butter*). Tetapi, terkadang juga ditambahkan busa tambahan. Orang Meso-Amerika tampaknya memiliki kebiasaan penting minum dan makan bubur yang mengandung cokelat.

Di awal abad ke-17, cokelat menjadi minuman penyegar yang digemari di istana Spanyol. Sepanjang abad itu, cokelat menyebar di antara kaum elite Eropa, kemudian lewat proses yang demokratis harganya menjadi cukup murah, dan pada akhir abad itu menjadi minuman yang dinikmati oleh kelas pedagang. Kira-kira 100 tahun setelah kedatangannya di Eropa, begitu terkenalnya cokelat di London, sampai didirikan rumah cokelat untuk menyimpan persediaan cokelat, dimulai di rumah-rumah kopi. Rumah cokelat pertama dibuka pada 1657.

Semua cokelat Eropa dikonsumsi sebagai minuman. Baru pada 1847 ada cokelat padat. Orang Eropa membuang hampir semua rempah-rempah yang ditambahkan oleh orang Meso-Amerika, tetapi sering mempertahankan vanila. Juga mengganti banyak bumbu sehingga sesuai dengan selera mereka sendiri mulai dari resep khusus yang memerlukan ambergris, zat warna keunguan berkilau yang diambil dari dalam usus ikan paus, hingga bahan lebih umum seperti kayu manis atau cengkeh. Namun, yang paling sering ditambahkan adalah gula. Sebaliknya, cokelat Meso-Amerika tampaknya tidak dibuat manis.

Cokelat Eropa awalnya diramu dengan cara yang sama dengan yang digunakan suku Maya dan Aztec. Bahkan sampai sekarang, cara Meso-Amerika kuno masih dipertahankan, tetapi di dalam mesin industri. Biji kakao masih sedikit difermentasikan, dikeringkan, dipanggang, dan digiling. Namun, serangkaian teknik lebih rumit pun dimainkan. Bubuk cokelat diemulsikan dengan karbonasi kalium atau natrium agar lebih mudah bercampur dengan air (*dutched*, metode emulsifikasi yang ditemukan orang Belanda), lemaknya dikurangi dengan membuang banyak lemak kakao (*defatted*), digiling sebagai cairan dalam gentong khusus (*conched*), atau dicampur dengan susu sehingga menjadi cokelat susu (*milk chocolate*).

Beberapa tokoh-tokoh yang memiliki pengaruh cukup besar dalam sejarah cokelat adalah Christopher Columbus, Hernando Cortez, Christopher Ludwig Hoffmann, dan Coenraad Johannes Van Houten. Ketika Christopher Columbus menemukan Amerika, dia membawa pulang beberapa biji tumbuhan berwarna gelap yang kemudian orang mengenalnya sebagai biji cokelat. Sampai tahun 1519 ketika Hernando Cortez, seorang penjelajah dari Spanyol, menemukan fakta yang menunjukkan bangsa Indian Aztec dari Amerika menggunakan biji cokelat untuk membuat minuman yang sangat lezat. Bangsa Indian tersebut menamakan minuman lezat yang dimaksud oleh Cortez dengan kata "chocolatl" yang memiliki arti cairan yang hangat. Cortez dan teman-temannya mencoba meminumnya. Tetapi karena dirasa sangat pahit, Cortez menambahkannya dengan sedikit gula tebu.

Bangsa Spanyol menyimpan rahasia tentang penemuan cokelat sebagai minuman ini selama hampir 100 tahun dan menanamkan seluruh tanah jajahannya dengan tanaman cokelat. Rahasia cokelat yang ditutupi selama hampir 1 abad itu terbuka karena makin menurunnya kekuasaan Spanyol atas jajahannya. Cokelat juga pernah digunakan sebagai obat. Christopher Ludwig Hoffmann menggunakan cokelat untuk menyembuhkan beberapa penyakit. Cokelat telah dijadikan minuman bergengsi selama beberapa abad tetapi hanya merupakan minuman kaum lelaki. Minuman ini mulai dikenal sebagai minuman untuk anak-anak pada abad ke 17, tentu saja dengan ditambah berbagai perasa, susu, dan gula.

Salah satu tokoh yang berpengaruh sampai saat ini adalah Coenraad Johannes Van Houten, seorang pembuat cokelat dari Belanda. Ia mematenkan metode murah menekan lemak dari biji kakao dan menemukan cokelat batangan pada tahun 1828. Penemuannya ini memungkinkan harga cokelat terjangkau oleh masyarakat, karena sebelumnya cokelat hanya dapat dikonsumsi oleh orang-orang kaya. Di akhir tahun 1990-an, cokelat telah menjadi produk yang sangat dikenal di seluruh dunia. (Sumber: Wikipedia Indonesia, Ensiklopedia Bebas Berbahas Indonesia)

2.1.3. Produksi, Komposisi, dan Pengaruh Cokelat

Cokelat terbuat dari campuran halus massa kakao dan gula (sukrosa atau maltitol), serta ditambah mentega kakao untuk mempermudah pencetakan. Campuran massa kakao dan gula kemudian digiling menggunakan mesin penggiling. Dalam proses penggilingan ditambahkan mentega kakao (lemak) yang bertujuan untuk memperbaiki fluiditas pasta setelah penggilingan. Proses selanjutnya adalah *conching*, dimana campuran dipukul-pukul menggunakan *roll* mesin selama kurang lebih 12 jam atau hingga berhari-hari untuk cokelat kualitas tinggi pada suhu $\pm 80^{\circ}\text{C}$. Pada akhir proses ditambahkan mentega coklat untuk mengatur kekentalan cokelat sesuai dengan hasil yang dikehendaki. Sebelum dicetak, campuran terlebih dahulu dikondisikan melalui *tempering*, yaitu pemindahan panas coklat (suhu $\pm 26^{\circ}\text{C}$) secara cepat dan seragam untuk memperoleh warna dan tekstur cokelat yang baik. Selain sebagai pendingin, mesin *tempering* juga dilengkapi dengan pengaduk. Pada saat pencetakan perlu dipastikan bahwa tidak ada gelembung udara di dalam cokelat.

Bahan kemas cokelat harus mampu memberikan perlindungan terhadap kerusakan mekanik, absorpsi ataupun kehilangan air, absorpsi aroma lain, kontaminan dan efek cahaya yang dapat mempercepat proses oksidasi. Pada saat penggilingan cokelat juga bisa ditambahkan *lecithins* dan *polyglycerol polyricinoleate* sebagai emulsifier. *Blooming* (warna cokelat menjadi putih) biasa terlihat jika cokelat dipanaskan hingga kristal lemaknya rusak kemudian didinginkan sehingga partikelnya keluar ke permukaan.

2.1.3.1. Komposisi dan Pengaruhnya

Komposisi coklat terdiri atas beberapa macam zat. Yang pertama adalah asam stearat (35%) dan asam palmitat (25%), merupakan lemak yang dapat menyebabkan penyakit jantung akibat peningkatan kandungan lemak dalam darah. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa mentega kakao sebagai sumber lemak tidak menyebabkan peningkatan kolesterol karena kandungan lemak mentega kakao termasuk *High Density Lipid*. Yang kedua adalah asam oleat (35%) dan asam linoleat (3%), dikenal sebagai asam lemak tak jenuh. Yang ketiga adalah gula (sukrosa), yang dimana asam hasil fermentasi sukrosa dapat menyebabkan pengikisan gigi. Tetapi, coklat dapat menetralkan asam tersebut. Selain itu coklat mengandung asam tannat yang dapat menghambat pembentukan plak gigi. Yang keempat adalah theobromine, yang dapat memberi kontribusi kafein dalam jumlah sedikit.

Di samping itu dalam kandungan coklat juga terdapat zat *polyphenol* dalam jumlah yang cukup tinggi dan bisa berfungsi sebagai antioksidan. Senyawa *phenolik* juga dapat menurunkan resiko penyakit jantung dengan cara mencegah oksidasi dan pengendapan senyawa lemak dalam darah pada pembuluh darah serta merusak lipoprotein *Low Density Lipid* (lemak jahat). Kemudian, *phenyletylamine* yang merupakan *amphetamine* yang dapat mendorong aktivitas *neurotransmitter* sehingga pengonsumsi coklat dapat lebih konsentrasi dan selalu terjaga. Lalu katekin yang merupakan antioksidan kuat yang terkandung dalam coklat. Salah satu fungsi antioksidan adalah mencegah penuaan dini yang bisa terjadi karena polusi ataupun radiasi. Katekin juga dijumpai pada teh meski jumlahnya tidak setinggi pada coklat.

Penelitian lain menunjukkan bahwa coklat tidak ada hubungannya dengan migrain, jerawat, *allergen* dan kegemukan. Makan coklat tidak akan menimbulkan kecanduan, tetapi bagi sebagian orang rasa coklat yang enak mungkin menyebabkan kerinduan untuk mengkonsumsinya kembali. Ini yang disebut *chocolate craving*. Dampak coklat terhadap perilaku dan suasana hati (*mood*) terkait erat dengan *chocolate craving*.

Hal ini juga sering dikaitkan dengan kandungan *phenylethylamine* yang adalah suatu substansi mirip *amphetanine* yang dapat meningkatkan serapan *triptofan* ke dalam otak yang kemudian pada gilirannya menghasilkan *dopamine*. Dampak *dopamine* adalah muncul perasaan senang dan perbaikan suasana hati. *Phenylethylamine* juga dianggap mempunyai khasiat *aphrodisiac* yang memunculkan perasaan seperti orang sedang jatuh cinta (hati berbunga). Tetapi, coklat tetap perlu diwaspadai, khususnya bagi orang-orang yang rentan menderita batu ginjal. Konsumsi 100 gram coklat akan meningkatkan ekskresi oksalat dan kalsium tiga kali lipat. Oleh karena itu kiat sehat yang bisa dianjurkan adalah minumlah banyak air sehabis makan coklat.

Tabel 2.1. Kandungan Gizi Cokelat Per 100 Gram

| Zat Gizi | Cokelat Susu | Cokelat Pahit |
|--------------|--------------|---------------|
| Energi (Kal) | 381 | 504 |
| Protein (g) | 9 | 5,5 |
| Lemak (g) | 35,9 | 52,9 |
| Kalsium (mg) | 200 | 98 |
| Fosfor (mg) | 200 | 446 |
| Vit A (SI) | 30 | 60 |

(Sumber: <http://www.panganplus.com/artikel>)

2.1.4. Teori yang Berhubungan Dengan Desain

Karya desain yang baik harus mampu melayani segala kebbutuhan dan pelayanan yang memuaskan dan menyenangkan dalam pengertian praktis, efisien, ekonomis, tapi juga estetis. Desain Interior harus bisa menjadi gambaran konkrit dari kehidupan budaya suatu bangsa pada suatu jaman dan pribadi si perencana. Faktor-faktor yang dimaksud adalah faktor fisik (meliputi kenyamanan perabot yang mendukung fungsi ruang, sistem pencahayaan, sistem pengudaraan, dan pengaturan akustik) dan faktor emosional (meliputi segi-segi estetika seperti warna, tekstur, bahan, keharmonisan, keseimbangan, dan lain-lain). Berikut di bawah ini adalah pengertian dari ruang-ruang yang akan dirancang pada perancangan rumah coklat akan dijelaskan pada pengertian di bawah ini.

2.1.4.1. Pengertian Dapur atau *Kitchen*:

Ruangan yang biasa terdapat dalam suatu tempat yang membutuhkan aktivitas mengolah makanan atau minuman. Dapur terbagi atas dapur basah dan dapur kering, yang dimana kedua dapur ini memiliki fungsi yang berbeda. Dapur yang biasanya disatukan dengan ruang keluarga atau ruang makan disebut sebagai *pantry* atau dapur kering. Sementara itu, dapur basah biasa digunakan untuk memasak, dan sebagainya. (<http://www.architectaria.com>)

2.1.4.2. Pengertian Galeri:

Berikut merupakan definisi Galeri dari beberapa sumber:

- Ruang atau bangunan untuk memamerkan karya seni. (*The Advance Learner's Dictionary of Current English*)
- Suatu ruangan, rangkaian ruangan atau bangunan yang disediakan untuk pameran dan sering menjual karya seni. (*The Random House Dictionary of English Language*)

2.1.4.3. Pengertian Klinik Kecantikan

Tempat untuk merawat kecantikan (tubuh, wajah, rambut). (Kamus Besar Bahasa Indonesia, Departemen Pendidikan Kebudayaan, 1990)

2.1.4.4. Pengertian *Café*

Berikut merupakan definisi *Café* dari beberapa sumber:

- Kedai makanan dan minuman; kafetaria. (Ibid, hal 376)
- Tempat minum kopi yang mempunyai hiburan musik dan nyanyian. (Drs. Peter Salim, Dra. Yenny Salim. Kamus Besar Bahasa Indonesia Kontemporer)
- Tempat informal yang menyajikan makanan ringan. (Wainer Barbati History, 1991)

2.1.4.5. Pengertian Ruang Administrasi

Berikut merupakan definisi Ruang Administrasi dari beberapa sumber:

- Ruang adalah sela-sela antara dua atau empat deret tiang di bawah kolom rumah atau suatu tempat yang dibatasi oleh dinding, lantai, plafon. (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 1993:383)
- Berasal dari bahasa Latin: *Ad*=intensif, dan *ministrate*=melayani, membantu, memenuhi.
- Dalam bahasa Indonesia ada dua, yaitu berasal dari bahasa Belanda: *Administratie* yang merupakan pengertian administrasi dalam arti sempit, yaitu sebagai kegiatan tata usaha kantor (catat-mencatat, mengetik, menggandakan, dan sebagainya). Kegiatan ini dalam bahasa Inggris disebut *Ckerucak works*. (FX. Soedjadi, 1989)
- Sedangkan dalam arti luas, berasal dari bahasa Inggris: *Administration*, yaitu proses kerjasama antara dua orang atau lebih berdasarkan rasionalitas tertentu untuk mencapai tujuan bersama yang telah ditentukan. (S.P. Siagian, 1973)

2.1.4.6. Pengertian *Lobby*

Berikut merupakan definisi *Lobby* dari beberapa sumber:

- Ruang teras yang berada di dekat pintu hotel (bioskop, dan sebagainya) yang dilengkapi dengan berbagai perangkat meja kursi, yang berfungsi sebagai ruang duduk dan ruang tunggu.
- Ruang tunggu yang berfungsi untuk menerima tamu dan hal-hal yang bersifat umum.

Berdasarkan pengertian tentang teori diatas, telah diketahui pengertian masing-masing ruang tersebut. Pengunjung dapat menerima informasi dan manfaat dari cokelat. Klinik kecantikan adalah salah satu bentuk dari manfaat cokelat itu sendiri yang sekarang mulai tren. Manfaat yang didapat cukup banyak, salah satunya adalah terapi stress juga *make-up* kecantikan. Luasannya akan diperkirakan menyesuaikan arsitektur bangunan yang ada.

2.1.5. Warna

Warna dapat mempengaruhi suasana hati. Warna dapat digunakan untuk menambah semarak tata letak barang. Warna cerah dapat menimbulkan daya tarik tertentu. Warna pastel lebih baik untuk ruangan yang digunakan untuk penyembuhan atau untuk memberikan kesan luas.

2.1.5.1. Kesan warna:

- Biru untuk melepaskan ketegangan dan mendapatkan kesegaran, selain itu memberikan kesan bersih sehingga orang ingin berada di dalamnya.
- Hijau mengesankan stabil, aman, menyejukkan, dan segar.
- Kuning membangkitkan suasana hati yang bersahabat, ceria, dan memberikan inspirasi.
- Oranye menimbulkan kesan hangat, tentram, dan kepastian atau keyakinan.
- Cokelat untuk suasana hati yang membutuhkan ketenangan hati yang mendalam.
- Merah menimbulkan suasana hangat dan meningkatkan semangat, melambangkan hubungan sosial atau cinta yang semakin akrab.
- Putih melambangkan karakter yang netral. Biasanya digunakan untuk acara kegembiraan, tenang, dan rileks.
- Hitam menimbulkan atau melambangkan suasana hati yang depresi atau berkabung. Hitam melambangkan suasana yang dramatis.

(Sumber: Psikologi Persepsi. Ratna Yudhawati, S.Psi dan Natalia Kusumawardhani, S. Psi. Universitas Kristen Petra, Juni 2001)

Tabel 2.2. Efek Psikologi Warna

| Warna | Efek Suhu | Efek Psikis | Jarak |
|--------|---------------|---|-------|
| Biru | Sejuk | Segar, sejuk tenang, konsentrasi | Jauh |
| Hijau | Sejuk, dingin | Segar, hidup | Jauh |
| Ungu | Dingin | Sendu, lembut, tenang, agung, mewah | Dekat |
| Merah | Panas | Berani, menyolok, sebagai aksen merangsang | Dekat |
| Kuning | Hangat | Menarik perhatian, aktif, semarak | Dekat |
| Oranye | Hangat | Gembira, membangkitkan semangat | Dekat |
| Hitam | Netral | Keras, berat, gelap, duka cita, membuat kontras | Dekat |

| | | | |
|----------|--------|--|-------|
| Putih | Netral | Suci, bersih, tenang, resmi, menengahi kontras | Dekat |
| Keemasan | Netral | Aristokrat, mewah, cerah, formal | Dekat |
| Abu-abu | Netral | Formal, damai | jauh |

(Sumber: Unsur-unsur dan Prinsip-prinsip Desain Interior. Laksmiwati, Triandi. CV. Rama M.G. Jakarta, 1998)

2.1.6. Elemen Interior

Penggunaan elemen interior juga harus diperhatikan karena desain sebagian besar ruangan berhubungan dengan panganan, khususnya coklat.

- a. Lantai harus memiliki permukaan yang halus, tahan air, tidak menyerap, dan mudah dibersihkan
- b. Untuk dinding dipakai permukaan yang halus, dicat dan mudah dibersihkan. Serta tahan terhadap tekanan yang kuat dan mampu menahan beban berat.
- c. Pada plafon juga dipakai permukaan yang halus dan mudah dibersihkan.
- d. Untuk memperoleh sistem pencahayaan yang baik perlu diperhatikan kuantitas cahaya yang sesuai dengan kebutuhan manusia, dan juga unsur estetika di dalam ruangan (Grazyne Pilatowicz, 1954).
- e. Organisasi ruang ditentukan bergantung pada tuntutan program bangunan, dengan memperhatikan faktor-faktor seperti hirarki ruang, pengelompokan fungsi ruang, kebutuhan pencapaian, raha panda, dan pencahayaan. (Pamudji Suptandar, 1995).
- f. Sirkulasi adalah pengarahan dan pembimbing jalan atau tapak yang terjadi dalam ruang (Pamudji Suptandar, 1995).

Di samping itu juga diperlukan elemen-elemen pembentuk ruang, yaitu:

1. Lantai

Lantai merupakan bidang datar dan mempunyai dasar yang rata. Sebaiknya bahan lantai dipilih berdasarkan pertimbangan baik fungsi maupun estetikanya. Berkaitan langsung dengan kekuatan lantai adalah mudah pemeliharaan agar lantai dapat dirawat dalam kondisi yang baik. Untuk bagian lantai yang mudah menjadi basah, disarankan untuk menghindari penggunaan material yang keras dan licin. Permukaan lantai yang lentur dan bertekstur atau berongga dapat menyerap suara benturan yang terjadi.

2. Dinding

Dinding merupakan elemen arsitektur yang penting untuk setiap bangunan baik sebagai unsur penyekat ataupun bagi ruang maupun sebagai unsur dekoratif yang juga sangat berperan dalam terciptanya suatu suasana dalam ruang.

Dinding berwarna terang dapat memantulkan cahaya secara efektif dan dapat dipakai sebagai elemen-elemen yang ada di depannya. Warna-warna terang dan hangat pada dinding menimbulkan kesan hangat, sedangkan warna-warna terang dan dingin meningkatkan besarnya ruang.

3. Plafon

Plafon adalah merupakan pembentuk ruang yang menutup bagian atas. Kesan yang utama adalah adanya tinggi rendahnya ruang. Berfungsi juga sebagai bidang penempatan lampu, peletakan AC, *audio loud speaker*, *sprinkler head*, dan sebagai peredam suara atau akustik.

4. Perabot

Perabot merupakan pengisi ruang yang memiliki fungsi memenuhi kebutuhan manusia dalam kehidupan sehari-harinya. Dalam pemilihan bahan untuk perabot akan menunjang suasana yang diinginkan.

5. Unsur Dekorasi

Ornamen dalam interior merupakan unsur dekorasi dan selain berfungsi sebagai hiasan dalam ruang karena tanpa dekorasi, suasana keindahan dari ruang akan menjadi kurang. (Sumber: Ching, 1996: 180-185)

6. Sistem pencahayaan pada hakekatnya dapat dibedakan dalam dua aspek prinsip yaitu yang bersangkutan dengan aspek penglihatan dan dari segi suasana dan dekorasi. Untuk memperoleh sistem pencahayaan yang baik perlu diperhatikan tentang kuantitas cahaya yang sesuai dengan kebutuhan manusia dan juga unsur estetika di dalam ruangan. (Sumber: Desain Interior. Suptandar, J. Pamudji. Jakarta: Djambatan, 1999)

Tabel 2.3. Efek Psikologis Cahaya

| Intensitas Cahaya | Efek Psikologis | Ruang |
|-------------------|---------------------------------|---|
| Terang | Formal, riang, megah | Ruang publik (toko, terminal, dll), ruang anak-anak, kantor, ruang tamu |
| Agak redup | Akrab, romantis, hangat, nyaman | Ruang keluarga, ruang makan restoran, taman |
| Redup | Tenang, hening, syahdu | Ruang tidur |

(Sumber: Unsur-unsur dan Prinsip-prinsip Desain Interior. Laksmiwati, Triandi. C.V. Rama M.G. Jakarta, 1998)

7. Akustik

Pengaturan suara sedemikian rupa sehingga suara yang timbul tidak mengganggu, justru memberikan kenikmatan pada pemakai ruang. Untuk menghindari gema/gaung digunakan tekstur dinding kasar, bentuk dinding bergelombang/berlipat-lipat, material *acoustic tile*, *softboard*, *vinyl*, karpet, dll. Akustik dapat mengatasi masalah teknis yang berhubungan dengan desain interior, antara lain tingkat bunyi yang berlebihan, perlindungan privasi ruang, tingkat kejelasan percakapan, dan pengadaan suara latar yang sesuai dengan situasi tertentu. (Sumber: Unsur-unsur dan Prinsip-prinsip Desain Interior. Laksmiwati, Triandi. C.V. Rama M.G. Jakarta, 1998)

8. Penghawaan

Untuk mendapatkan sistem pengkondisian udara yang sejuk, bersih, dan nyaman ada beberapa parameter yang dapat digunakan sebagai acuan, yaitu temperatur radiasi rata-rata konstan, kecepatan aliran udara yang diinginkan, kebersihan udara dari polusi, partikel udara yang menimbulkan bau, kualitas ventilasi, tingkat kebisingan yang ditimbulkan oleh suara dari luar, temperatur bola kering dan basah dari udara, segi-segi ekonomis dalam harga dan perawatan, dan perawatan esteti dari bentuk AC itu sendiri.

Untuk mengatur kesejukan udara didalam ruang terdapat dua jenis sistem pengaliran udara, yaitu sistem alami, antara lain *cross ventilation*, dan sistem mekanis, yaitu sistem buatan manusia. Sistem mekanis ini dibagi lagi menjadi dua macam, yaitu sistem mekanis dan sistem *air conditioning*. Sistem mekanis yaitu suatu sistem pengkonsisian udara dalam ruang yang

mempergunakan alat mekanis (listrik) misalnya kipas angin dan *exhaust fan*. Sedangkan sistem *air conditioning* yaitu sistem pengatur udara dalam ruang yang dilakukan secara teratur dan konstan. (Sumber: Desain Interior. Suptandar, J. Pamudji. Jakarta: Djambatan, 1999)

9. Bahan

Bahan *finishing* merupakan bahan yang melapisi bagian luar dari elemen atau struktur bangunan. Bahan mempunyai karakteristik dan efek psikologis tertentu. Pada lantai dimana menggunakan karpet dan permadani, mencerminkan keindahan, kemewahan, meniptakan suasana yang hangat atau akrab. Juga berfungsi sebagai elemen akustik, memperlemah perambatan suara. *Terazzo*, ada dua macam yaitu di tempat yang mempunyai keuntungan ekonomis dan bentuk segi empat atau bentuk geometri lain tergantung fungsi ruang. *Vinyl Sheet*, mempunyai sifat lentur, mudah tergores, mempunyai banyak corak dan warna. *Rubber Tiles*, bermotif polos dan marmer dengan penggunaan untuk daerah lalu lintas sedang atau ramai pada rumah sakit, sekolah, dan kantor.

Asphalt Tiles, bermotif marmer, serat kayu, batu, yang digunakan untuk pabrik. Lantai kayu, terdapat dua macam yaitu parket dan strip, yang digunakan untuk tempat olahraga, rumah tinggal, atau bangunan umum. Keramik, mempunyai keuntungan yaitu tahan terhadap suhu dingin atau panas dan tahan gesekan. Dinding, yaitu batu, mempunyai sifat tahan terhadap benturan keras, tahan panas atau dingin, tahan ruang ber-AC, dan tahan air (tidak berubah warna). Cat, mempunyai sifat tidak tahan panas dan lembap. *Fiber glass*, mempunyai sifat tahan retak, getaran, benturan, panas, dingin, air, dan tidak berkilau pada sinar yang lembut. Gelas, mempunyai sifat tahan terhadap cuaca, air, lembap, tetapi tidak tahan terhadap getaran dan tembus cahaya. Kain atau kertas (*wallpaper*), memberikan kesan psikologis yang tergantung pada pemilihan warna dan motif. Kayu, memberikan kesan hangat, akrab, natural, dan tradisional. Keramik, memberikan kesan psikologis bersih. Metal, memberikan kesan psikologis eksklusif, canggih, bersih. *Vinyl*, memberikan kesan psikologis memberi suasana canggih.

10. Pengaruh Plafon

Plafon juga merupakan elemen pembentuk ruang yang keberadaannya sangat berpengaruh.

Tabel 2.1.4. Pengaruh plafon terhadap ruang

| Kesan dan Tujuan Ruang | Bahan dan Karakter | Ruang |
|---|---|-------------------------------------|
| Membutuhkan konsentrasi tinggi | Gypsum board, eternity, tripleks, finishing sederhana | Ruang rapat atau sidang, auditorium |
| Menarik perhatian, menonjolkan diri, eksebisi | Triplek, dan lain-lain dengan finishing kontras | Ruang pameran, showroom |
| Sebagai peredam suara /akustik | Gypsum board, berbagai jenis softboard, akustik tile | Theater, auditorium |
| Alamiah, hangat, akrab, tradisional | Kayu, anyaman bambu, rotan | Rumah tinggal, restoran |
| Gaya klasik | Plat-plat gips bermotif | Rumah tinggal, hotel, restoran |
| Gaya glamour, mewah | Kaca (antique glass ceiling), kain bludru, kaca timah | Hotel, gereja |
| Sederhana | Eternit polos, tripleks | Rumah tinggal sederhana |
| Polos, sederhana, fungsional | Beton ekspos | Bangunan utilitas |

(Sumber: Unsur-unsur dan Prinsip-prinsip Desain Interior. Laksmiwati, Triandi. C.V. Rama M.G. Jakarta, 1998)

2.2. Tinjauan Data

2.2.1. Survei Lapangan Outlet Dapur Cokelat

- Nama Perusahaan : Dapur Cokelat
- Jenis Perusahaan : *Outlet* atau Cabang Toko
- Lokasi : Jl. K.H. Achmad Dahlan no. 12, Jakarta Selatan
- Jenis Produk : Cokelat, Kue Cokelat, *Snack* Cokelat, Es Cokelat, dan *Tart*.
- Besaran Ruang : 6m x 12m.
- Ruang : Ruang *display* dan dapur.
- Gaya Interior : *Simple Fresh*.

- Bahan Perabot : Mendominasi kayu dan *stainless steel*.
- Dinding&Plafon : *Gypsum* dengan *finishing* cat putih
- Pencahayaan : Lampu *down light* warna kuning, TL panjang warna putih.
- Lantai : Keramik ukuran 30x30cm, diagonal.
- Suasana Ruang : Terkesan simpel dan *modern*.
- Jam Buka : 08.00-21.00 WIB
- Struktur Organisasi : 1. *Supervisor*
2. *Asisten Supervisor*
3. *Staff*
4. *Cleaning Service*
- Perawatan Ruang : Kue dan tart dimasukkan kedalam *freezer*, sedangkan coklat yang di *display* cukup berada dalam ruangan ber-AC dengan suhu 16°. Selama berada pada ruangan tersebut coklat tidak akan meleleh. Perawatan dari perusahaan pusat yaitu dilakukan pembersihan toko setiap satu bulan sekali.



(a) Ruangannya Bernuansa Imlek

(b) *Display Kue*(c) Kafe Kecil dengan LCD *touch screen*(d) Ciri Khas *Kitchen*

(e) *Display* Cokelat pada *Kitchen*

(f) Ruang Dapur

(g) *Freezer* dan Lemari Penyimpanan(h) Proses *Finishing* Kue

Gambar 2.1. Foto Dokumentasi Dapur Cokelat

2.2.2. Survei Lapangan Pabrik Dapur Cokelat

- Nama Perusahaan : Dapur Cokelat
- Jenis Perusahaan : Pabrik
- Lokasi : Komplek Pergudangan Taman Tekno BSD Blok L2 no. 10, Serpong.
- Besaran Ruang : 10mx12m.
- Ruang : Kantor, Ruang Pembuatan, Ruang Dekorasi, Ruang Cetak, Ruang Kue.
- Gaya Interior : *Simple*.
- Bahan Perabot : Mendominasi kayu dan *stainless steel*.
- Dinding&Plafon : *Gypsum* dengan finishing cat putih& aluminium.
- Pencahayaan : TL panjang warna putih.
- Lantai : Keramik ukuran 30x30cm.

- Struktur Organisasi : 1. *Owner*
2. Manajer HRD
3. *Marketing*
4. *Supervisor*
5. *Staff*
- Pembuatan Cokelat : Pelelehan cokelat blok Chocolata dan Tulip menjadi cair pada kompor dengan cara diaduk secara terus menerus. Jika ingin memberi warna memakai perasa buah. Kemudian dicetak dengan bermacam-macam bentuk cetakan, cokelat dihias, didekorasi, dan dikirim ke outlet-outlet untuk *finishing* dan dijual.



(a) Proses Pelelehan Cokelat



(b) Cokelat dengan Perasa Buah



(c) Plafon Aluminium



(d) Lantai Keramik 30x30cm



(e) Ruang Dekorasi Cokelat



(f) Pencetakan Kue

Gambar 2.2. Foto Dokumentasi Pabrik Dapur Cokelat

2.2.3. Survei Lapangan *Clique Skin Body Reflexology*

- Nama Perusahaan : *Clique Skin Body Reflexology*
- Jenis Perusahaan : *Family Bussiness.*
- Lokasi : Jl. Pelepah Elok Blok QA2 no. 1A, Kelapa Gading, Jakarta.
- Jenis Perawatan : Wajah, *Waxing*, Tubuh, dan Paket Perawatan Kecantikan.
- Perawatan Khusus : Masker Cokelat dan *Wrapping* (perawatan menggunakan plastik pada tubuh), *Scrub* Cokelat, *Massage* Cokelat, dan Mandi atau Spa Cokelat.
- Luas Ruang : 620m².
- Ruang : Ruang VIP, *Couple*, *Massages*.
- Gaya Interior : *Modern Minimalis.*
- Bahan Perabot : Mendominasi kayu.
- Dinding&Plafon : Gypsum dengan finishing cat putih
- Pencahayaan : Lampu *down light* warna kuning dan putih, tidak langsung terarah pada pengunjung.
- Lantai : Keramik ukuran 40x40cm, horisontal.
- Suasana Ruang : Terkesan *simple*, *modern*, bersih, dan alami.
- Jam Buka : 08.00-21.00 WIB

- Struktur Organisasi : 1. *Owner*
2. *Marketing*
3. *Terapis*
4. *Cleaning Service*
- Situasi Ruang : Gedung yang terdiri dari 3 lantai, yaitu lantai 1 dengan fungsi *lobby* dan administrasi; lantai 2 dengan fungsi perawatan; dan lantai 3 dengan fungsi khusus untuk *staff*. Seluruh ruang diberi bau-bauan *aromatherapy* yang menenangkan.

(a) Tampak Depan *Clique Salon*

(b) Ruang Administrasi

(c) *Lobby*

(d) Dinding Kaca dengan Gorden putih



(e) Elemen Dekorasi Ruang



(f) Elemen Interior Lampu

(g) Ruang *Facial*

(h) Ruang VIP



(i) Pencahayaan tidak langsung mengenai pengunjung

(j) *Shower* pada setiap ruangGambar 2.3. Dokumentasi *Clique Skin Body Reflexology*

2.2.4. Survei Lapangan *Earthliving Spa*

- Nama Perusahaan : *Earthliving Spa*.
- Jenis Perusahaan : Perusahaan Pusat.
- Lokasi : Jl. Waru no 9-10, Rawamangun, Jakarta Timur.
- Jenis Perawatan : Salon, Wajah, *Waxing*, Tubuh, dan Paket Perawatan Kecantikan.
- Perawatan Khusus : *Scrub* Cokelat, Spa Cokelat, *Massage* Cokelat.
- Luas Ruang : 550m².
- Ruang : Ruang VIP, *Massages*, *Steam*.
- Gaya Interior : *Modern Minimalis*.
- Bahan Perabot : Mendominasi kayu.
- Dinding&Plafon : *Gypsum* dengan *finishing* cat putih
- Pencahayaan : Lampu *down light* warna kuning dan putih.

- Lantai : Keramik ukuran 40x40cm, horisontal.
- Suasana Ruang : Terkesan *simple, modern*, bersih, dan alami.
- Jam Buka : 08.00-21.00 WIB
- Struktur Organisasi :
 1. *Owner*
 2. Manajer HRD
 3. *Marketing*
 4. Keuangan
 5. *Supervisor*
 6. Koordinator
 7. Terapis
 8. *Cleaning Service*
- Situasi Ruang : Gedung yang terdiri dari 3 lantai, yaitu lantai 1 dengan fungsi *lobby* dan administrasi; lantai 2 dengan fungsi perawatan; dan lantai 3 dengan fungsi khusus untuk *staff*. Seluruh ruang diberi bau-bauan *aromatherapy* yang menenangkan.

(a) Tampak Depan *Earthliving Spa*(b) *Water Glass*

(c) Ruang Administrasi



(d) Ruang VIP



(e) Ruang *Massage*



(f) Ruang *Steam*

Gambar 2.4. Dokumentasi *Earthliving Spa*