

2. KAJIAN PUSTAKA

2.1. Cokelat

2.1.1. Pengertian Cokelat

- a. Cokelat bahan berwarna cokelat yang diekstrak dari biji tanaman cokelat, *Theobroma Cacao*. Dipakai untuk minuman, kue, permen, dan es krim. (Siti Zulaihah 96).
- b. Cokelat adalah pohon yang bijinya dibuat bubuk untuk minuman dan sebagainya : *Theobroma cacao*; gula-gula dari bubuk cokelat (Dessy Anwar 110)

2.1.2. Sejarah Cokelat di Indonesia

Masuknya cokelat ke tanah Indonesia adalah berkat jasa dari Bangsa Spanyol. Mereka membawa cokelat ke Sulawesi, tepatnya ke Minahasa di tahun 1560. Namun begitu, ekspor kakao dari Indonesia baru dimulai pada zaman penjelajahan Belanda. Sejumlah 92 ton kakao dibawa dari pelabuhan Manado ke Manila di tahun 1825- 1838. Ekspor ini lalu terhenti disebabkan adanya serangan hama pada tanaman kakao. Selain Manado, kota Ambon ketika itu memiliki tanaman kakao yang produktif.

Tercatat pada tahun 1859, terdapat 10.000 hingga 12.000 pohon kakao namun kemudian pohon tersebut hilang tanpa ada informasi apapun. Pulau Jawa sendiri baru mulai ditanami kakao di tahun 1880. Penanaman kakao dilakukan karena tanaman kopi Arabika saat itu terserang penyakit karat daun sehingga banyak yang beralih (Wahyudi, et al., 13).

Budidaya kakao di Indonesia bertahun-tahun setelah kemerdekaan telah mengalami perkembangan. Tercatat pada tahun 2007 Indonesia merupakan produsen kakao terbesar ketiga di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana di Afrika Barat (Departemen Perindustrian 18). Namun sayangnya, kualitas kakao Indonesia masih rendah di pasar internasional. Kakao Indonesia didominasi oleh biji-biji tanpa

fermentasi, biji dengan kadar kotoran tinggi serta terkontaminasi serangga, jamur dan mikotoksin (Wahyudi, et al., 14).

2.1.3. Jenis-Jenis Cokelat

Produsen cokelat pada umumnya memproduksi tiga macam cokelat jadi, yaitu cokelat pekat (*dark chocolate*), cokelat susu (*milk chocolate*), dan cokelat putih (*white chocolate*). Selain itu, juga terdapat cokelat jenis *couverture* yang merupakan cokelat premium yang sering digunakan oleh para profesional di industri untuk membuat pastry ataupun untuk membuat kue (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010).

a. Cokelat Pekat

Cokelat pekat yang berkualitas tinggi memiliki kandungan gula yang sangat rendah dibandingkan jenis cokelat lainnya dan oleh sebab itu rasanya lebih pahit

b. Cokelat Susu

Cokelat susu terdiri dari cokelat padat, susu, gula, lemak nabati dan sedikit lesithin. Kandungan cokelat padat di cokelat jenis ini lebih banyak dibandingkan cokelat pekat sedangkan kandungan gulanya jauh lebih besar

c. Cokelat Putih

Cokelat putih memiliki komposisi yang hampir sama dengan cokelat susu namun tidak mengandung cokelat padat melainkan menggunakan minyak cokelat (*cocoa butter*)

Cokelat ini biasanya dijual agar bisa menghasilkan berbagai macam warna untuk permen cokelat ataupun kue.

d. Couverture

Cokelat jenis couverture merupakan cokelat berkualitas tinggi yang digunakan sebagai pelapis dan bahan pembuat kue.

2.1.4. Hal Yang Perlu Diperhatikan Pada Cokelat

Faktor penyimpanan cokelat perlu diperhatikan (*Menyantap Cokelat, Menyantap Kamasutra* 16) yaitu :

- a. Cokelat tidak boleh disimpan di lemari pendingin karena cokelat bisa terkena embun. Jika sudah begitu cokelat tidak bisa mencair.
- b. Cokelat disimpan dalam wadah tertutup di dalam lemari
- c. Cokelat yang sudah mengalami proses maka cokelat disimpan di lemari dengan menjaga suhu agar tetap stabil pada 18° C

2.1.5. Mesin Pengolahan Kakao



Gambar 2.1 Mesin pengolahan kakao

2.1.6. Manfaat Coklat untuk Kesehatan

Coklat dengan kandungan kakao (biji coklat) lebih dari 70% juga memiliki manfaat untuk kesehatan, karena coklat kaya akan kandungan antioksidan yaitu *fenol* dan *flavonoid*. Dengan adanya antioksidan, akan mampu untuk menangkap radikal

bebas dalam tubuh. Besarnya kandungan antioksidan ini bahkan 3 kali lebih banyak dari teh hijau, minuman yang selama ini sering dianggap sebagai sumber antioksidan.

Dengan adanya antioksidan, membuat coklat menjadi salah satu minuman kesehatan. Fenol, sebagai antioksidan mampu mengurangi kolesterol pada darah sehingga dapat mengurangi risiko terkena serangan jantung juga berguna untuk mencegah timbulnya kanker dalam tubuh, mencegah terjadinya stroke dan darah tinggi. Selain itu kandungan lemak pada coklat kualitas tinggi terbukti bebas kolesterol dan tidak menyumbat pembuluh darah.

Cokelat juga mengandung beberapa vitamin yang berguna bagi tubuh seperti vitamin A, vitamin B1, vitamin C, vitamin D, dan vitamin E. Selain itu, coklat juga mengandung zat maupun nutrisi yang penting untuk tubuh seperti zat besi, kalium dan kalsium. Kakao sendiri merupakan sumber magnesium alami tertinggi. Jika seseorang kekurangan magnesium, dapat menyebabkan hipertensi, penyakit jantung, diabetes, sakit persendian dan masalah bulanan wanita yaitu pra menstruasi (PMS). Dengan makan coklat akan menambah magnesium dalam asupan gizi harian yang menyebabkan meningkatnya kadar progesteron pada wanita. Hal ini mengurangi efek negatif dari PMS.

Manfaat lain dari coklat adalah untuk kecantikan, karena antioksidan dan katekin yang ada di dalamnya dapat mencegah penuaan dini, maka tidak heran bila saat ini berkembang lulur coklat yang sangat baik untuk kecantikan kulit.

(Permatasari, Intan. p. 1-2.)

2.2. Kafe

2.2.1. Pengertian Kafe

Pengertian umum kafe :

- a. Kafe adalah tempat minum yang biasanya menyajikan hiburan untuk pengunjungnya (Sugono, 302)
- b. Tempat minum kopi yang pengunjungnya dihibur dengan musik, kedai makanan dan minuman; kafetaria; kantin (Moeliono, 376)

- c. Sebagai tempat minum kopi yang pengunjunnya dihibur dengan musik (*Kamus Lengkap Bahasa Indonesia* 214)

2.2.2. Program Ruang Kafe Secara Umum

Menurut Fred Lawson, dalam bukunya yang berjudul *Restaurant Planning & Design*, (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 *Café* dibedakan menjadi dua yaitu ;

a. Ruang depan

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)
- Kualitas bahan bangunan memenuhi standar
- *Layout* ruangan yang tercipta mudah dirubah
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

b. Ruang belakang

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, *steaward area* dan lain sebagainya. Sehingga syarat-syarat *back area* ;

- Cukup Penerangan
- Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya
- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar
- Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur saluran air bersih lancar dan mencukupi

2.2.3. Elemen Pembentuk Ruang Pada Kafe

a. Lantai

- Lantai merupakan bidang datar yang menunjang fungsi atau kegiatan yang terjadi di dalam ruangan, dapat memberikan serta sifat ruang, misalnya dengan memberikan permainan pada permukaan lantai
- Lantai harus kuat menahan beban, tahan terhadap kelembaban, dan perembesan air karena lantai bocor dapat mengakibatkan ruangan / dinding menjadi lembab. (Suptandar 123)
- Lantai pada sebuah restoran harus fungsional dan dekoratif
- Pemilihan material lantai menentukan dalam hal pembersihan serta perawatannya. (Fred 40)

b. Dinding

Dinding kafe sebaiknya memiliki ciri-ciri :

- Dinding diberi bahan penyerap suara agar dinding yang berbahan keras yang cenderung meningkatkan kebisingan suara dapat teratasi
- Dinding harus mudah dibersihkan dan tahan terhadap pemakaian bahan dan sobekan
- Dinding merupakan pola yang dapat diolah sebagai *focal point*, sumber pencahayaan, dan interaksi dengan dunia luar

- Dinding yang stabil, akurat dan simetris akan memberikan kesan formal, sedangkan dinding berbentuk tidak teratur terlihat lebih dinamis.
 - Tekstur, pola, dan warna membuat dinding terkesan semakin aktif dan dapat mengundang perhatian. (Ching 184)
- c. Plafon
- Plafon merupakan bagian dari suatu bangunan
 - Plafon mengalami perubahan fungsi dan bentuk
 - Perkembangan teknologi yang mutakhir memberikan kemungkinan yang telah banyak dalam bentuk struktur, bahan, tekstur, penampilan dan fungsi lain dari sekedar plafon. (Suptandar 134)

2.2.4. Sistem-Sistem Pada Kafe

a. Pencahayaan

- Berfungsi untuk memberikan kesan ruang dan bentuk serta memuaskan psikologi pengunjung
- Kafe sebaiknya memiliki pencahayaan yang tidak terlalu terang dan juga tidak terlalu gelap, karena pengaturan pencahayaan yang baik dapat memberikan kesan ruang yang baik pula
- Pencahayaan pada kafe memiliki ciri-ciri :
 - Pencahayaan terang pada area dengan tingkat aktivitas tinggi seperti dapur, gudang dan kasir
 - Standar pemakaian intensitas cahaya disesuaikan dengan kegiatan dalam ruang
 - Pencahayaan terlalu terang atau terlalu gelap dapat menyebabkan mata sakit
 - Menggabungkan penggunaan *direct lighting*, *indirect lighting* dan *down lighting*
 - Pencahayaan seragam menyebabkan atmosfer terasa membosankan
- Cahaya yang terlalu tajam tidak diarahkan ke makanan karena dapat menyebabkan makanan tidak kelihatan menyelerakan. (Fred 113)

- Menurut buku *Restaurant Planning and Design* pencahayaan di daerah layanan makanan membutuhkan cahaya yang cukup khususnya di sekitar meja kasir memerlukan 600 lux, area penyajian memerlukan 400 lux. Pencahayaan yang bagus juga diperlukan pada area sirkulasi, terutama diatas anak tangga (200 lux)

b. Penghawaan

Menurut buku *Restaurant Planning and Design* untuk menyeimbangkan udara dan menghindari asap yang berlebihan dan uap yang ada dalam tempat penyajian, penyaring udara sering disediakan di sekitar langit-langit. Pertukaran udara sangat diperlukan dalam sistem ventilasi. Temperatur yang paling nyaman saat orang duduk di dalam sebuah kafe adalah 18 – 20°C.

Penghawaan dalam kafe sebaiknya memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

- Pemakaian AC unit sangat efisien pada suatu kafe untuk menciptakan udara yang berkualitas
- Untuk pemakaian *heating dan cooling*, disesuaikan dengan iklim. Untuk daerah tropis menggunakan cooling
- Exhaustfan dan AC digunakan di dapur untuk sirkulasi udara di daerah dapur
- *Smoke control* diletakkan pada ruangan yang banyak asap rokok untuk mencegah asap rokok menyebar ke ruang lain. (Fred 66)

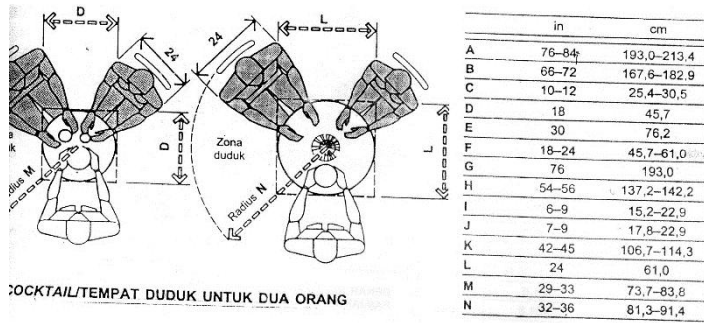
c. Akustik

Akustik adalah pengaturan suara sedemikian rupa sehingga suara yang timbul tidak mengganggu, justru memberikan kenikmatan pada pemakaian ruang. Untuk menghindari gema atau gaung pada sebuah kafe, dapat digunakan dinding bertekstur kasar, berbentuk bergelombang / berlipat-lipat, *material acoustic tile, softboard, vynil*, karpet dan lain-lain

Pengurangan kebisingan pada bangunan publik dapat dimanipulasi dengan memperdengarkan musik-musik yang mengalun melalui *sound system* tertentu. Penggunaan musik akan memberikan kenyamanan secara psikologis

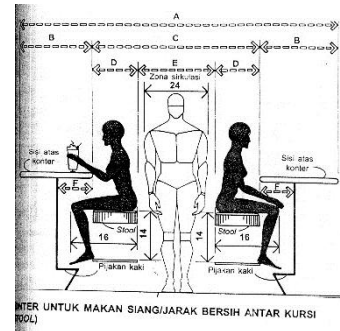
dan emosional, serta dapat mengurangi suasana dan keadaan yang monoton.
(Suptandar 13)

2.2.5. Besaran Ruang Kafe



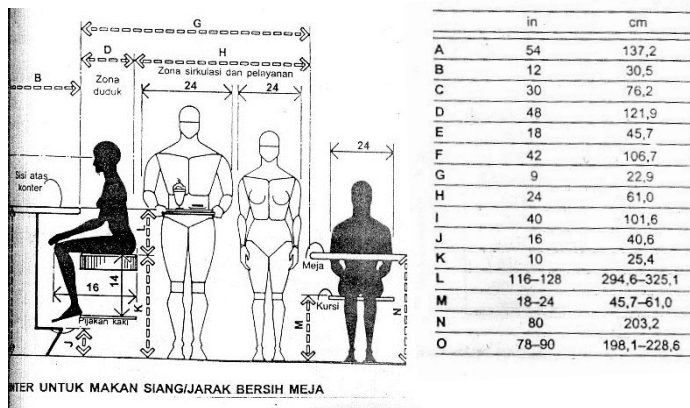
Gambar 2.2

Standar meja bundar untuk 2 orang



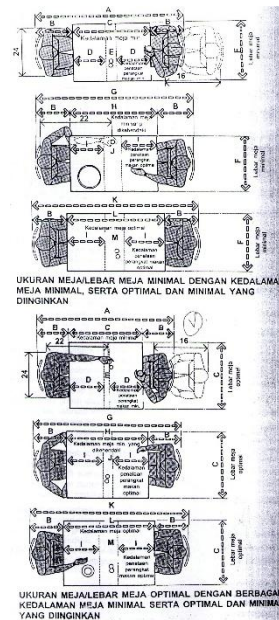
Gambar 2.3

Jarak bersih antar kursi



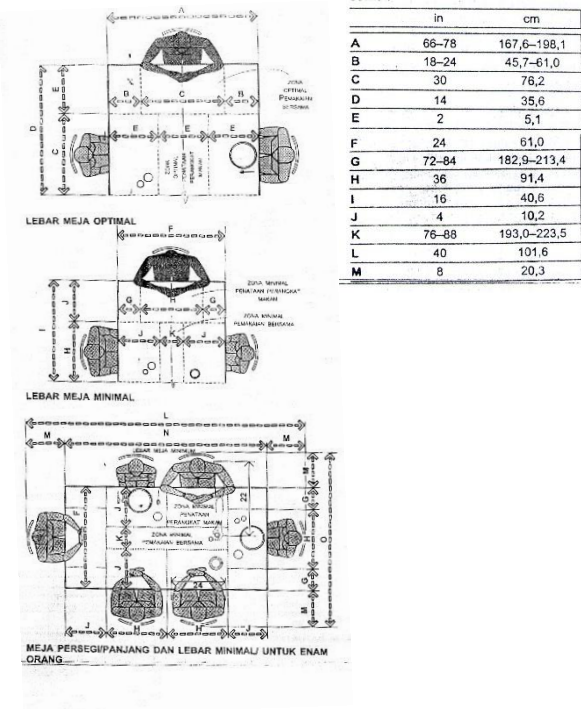
Gambar 2.4

Jarak sirkulasi untuk 2 orang

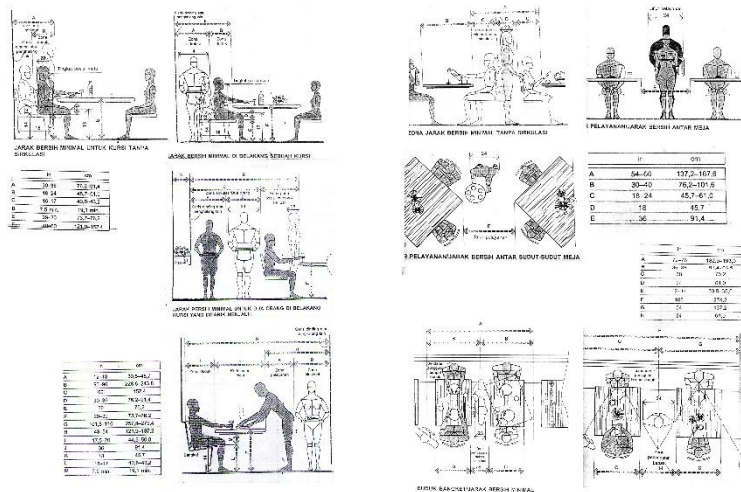


Gambar 2.5
Ukuran meja
kotak 2 orang

(Julius, P. & Martini, Z. 148-226)



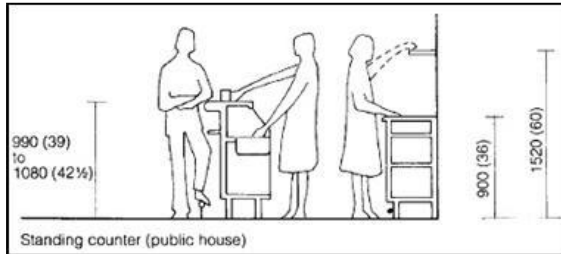
Gambar 2.6 Standar ukuran meja kotak untuk 3-6 orang
(Julius, P. & Martini, Z. 141)



Gambar 2.7 Jarak bersih minimal
(Julius, P. & Martini, Z. 229)

2.2.6. Sirkulasi dan Penataan Fasilitas Makan

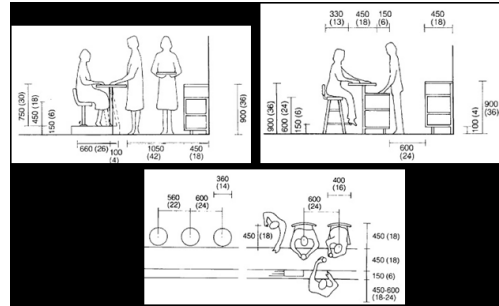
Area sirkulasi yang dibutuhkan pada *cafe* berkisar 16-18 m². Ada beberapa standar yang perlu diperhatikan, yaitu :



Gambar 2.8

Standar sirkulasi *standing counter*

Sumber : Neufert, Ernst.



Gambar 2.9

Standar sirkulasi *seating counter*

Sumber : Neufert, Ernst.

Di dalam mendesain sebuah kafe, bentuk *layout* dan penataan meja dapat berpengaruh terhadap kapasitas duduk pengunjung. Untuk meja berbentuk persegi, penataan diagonal dinilai lebih efisien dalam sirkulasi ruang yang terbentuk. Di bawah ini merupakan beberapa bentuk meja pada kafe

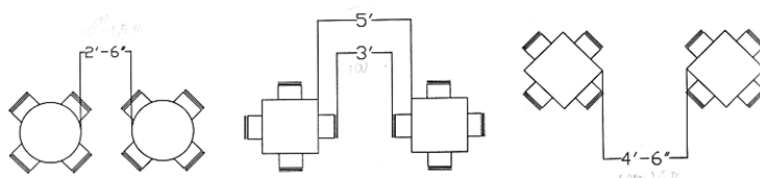


Figure 5-12 Circulation space between tables will vary, depending on the size, shape, and placement of the tables. (Drawing courtesy of LeAnn Wilson.)

Gambar 2.10

Standar sirkulasi penataan meja

2.2.7. Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi

Pedoman tata letak meja dan kursi diatur (Soekresno 39) sebagai berikut :

a. Jalur pelayanan

- b. Antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350 mm sebagai jalur 2 pramusaji atau 1 pramusaji
- c. Pergeseran maju mundur kursi antara 100-200 mm untuk kebutuhan duduk
- d. Pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300 mm
- e. Kepadatan untuk meja *counter bar* 625 mm per orang
- f. Jarak duduk pada *counter bar* antara 1 orang dengan orang lain 75 mm

2.2.8. Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan

Persyaratan untuk dapur, ruang makan dan gudang makanan (Soekresno 75) adalah sebagai berikut :

a. Dapur

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
- Permukaan lantai dibuat cukup landai kearah saluran pembuangan air limbah
- Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
- Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan / *exhauster* yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya sesuai bangunan
- Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpulan lemak
- Semua tungku terletak dibawah sungkup asap (*hood*)
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka kearah luar
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- Ruang dapur terdiri dari:
 - Tempat pencucian peralatan

- Tempat penyimpanan bahan makanan
 - Tempat pengepakan
 - Tempat persiapan
 - Tempat administrasi
 - Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 *foot candle (fc)*
 - Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
 - Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
 - Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
 - Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan rak dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
 - Harus dipasang tulisan “cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah terlihat
 - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal
- b. Ruang Makan
- Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
 - Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
 - Tempat untuk menyediakan / peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
 - Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
 - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal
 - Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
 - Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
 - Perlengkapan set kursi harus bersih

- Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk / kepinding
- c. Gudang bahan makanan
- Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
 - Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
 - Pencahayaan gudang minimal 4 *foot candle (fc)* pada bidang setinggi lutut
 - Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
 - Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
 - Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

2.3. Toko

2.3.1. Pengertian Toko

Toko memiliki arti :

- a. Toko adalah kedai berupa bangunan permanen tempat menjual barang-barang (Moeliono 954)
- b. Toko adalah kedai tempat berjualan barang-barang. (Poerwadarminta 1083)
- c. Toko merupakan kedai berupa bangunan permanen tempat menjual barang-barang (makanan kecil dan sebagainya); tempat menjual barang-barang. (Dessy Anwar 534)

2.3.2. Prinsip Perancangan Toko

Dalam buku *Building Planning and Design of Architects* (183) beberapa prinsip yang harus diperhatikan dalam merencanakan tata letak pada ruang penjualan

- a. Calon pembeli diusahakan agar mengunjungi atau melewati seluruh bagian toko yang menyediakan barang-barang dagangannya.
- b. Pada bagian *display* yang paling belakang atau pojok dibutuhkan pencahayaan khusus dengan tingkat penerapan yang lebih tinggi untuk dapat menarik perhatian pengunjung

- c. Peletakkan satu pintu masuk dan keluar yang sama dalam perencanaan harus dihindarkan
- d. Barang-batang yang *didisplay* atau dijual harus diklasifikasikan menurut jenisnya, sehingga lebih jelas dalam penempatannya
- e. Barang-barang yang dianggap penting atau mahal seharusnya diletakkan dengan kasir, karena barang-barang tersebut harus diawasi secara terus-menerus
- f. Pelayanan dan tata letak ruang yang fleksibel dapat mempermudah pergantian dan perubahan secara bervariasi
- g. Penjual tidak perlu menjelaskan semua model atau jenis barang-barang yang sudah terdapat pada papan gambar
- h. Mengetahui dengan jelas apa saja yang dijual oleh toko
- i. Toko harus dapat menarik perhatian pengunjung untuk masuk
- j. Tata layout dapat membuat pengunjung terus merasa nyaman dan betah dengan cara mengelompokkan barang yang dijual sesuai dengan karakteristiknya sehingga pengunjung dengan mudah dijangkau oleh pembeli

2.3.3. Display Pada Toko

Menurut buku *Time Saver For Building Types*, *display* merupakan suatu kebutuhan yang perlu diperhatikan dalam sebuah toko. *Display* sangat berperan untuk menunjang barang-barang yang dijual, serta akan membantu memudahkan pengunjung dalam memilih barang. Barang-barang yang *didisplay* harus diklasifikasikan menurut jenisnya sehingga akan lebih jelas dalam penempatannya. Umumnya peletakkan *display* toko berkaitan dengan pintu masuk ada 2 macam, yaitu :

- a. Pintu masuk berhadapan langsung dengan *display*
- b. Letak pintu masuk saling berhadapan sedangkan letak *display* berada di sekeliling pintu masuk

Pada sebuah toko terdapat istilah *window display* yaitu merupakan sarana promosi serta sarana menunjukkan identitas toko kepada khalayak. Penataan *window*

display yang kreatif merupakan salah satu cara menarik minat pengunjung untuk masuk ke dalam toko.

2.3.4. Sistem-Sistem Pada Toko

a. Pencahayaan

- Pencahayaan pada display merupakan salah satu unsur utama pada display, yang dapat memberikan kesan menarik pada objek yang dipajang
- Menggunakan teknik pencahayaan yang dibuat-buat dan memberikan efek yang dapat menambah objek yang dipajang menjadi menarik
- Cahaya memegang peranan penting pada toko, karena :
 - Dapat membantu menduga kualitas toko dan barang dengan teliti dan cepat
 - Dapat membantu dalam menarik perhatian ke toko dan barang dagangan
 - Interior toko yang kreatif dapat menyenangkan dan menghasilkan atmosfer yang nyaman untuk pembeli dan penjual

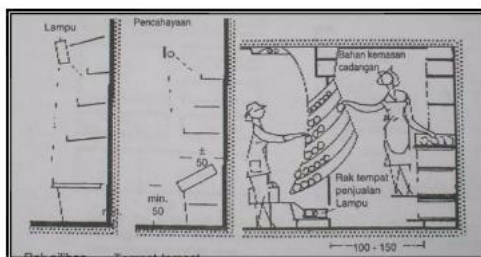
b. Penghawaan

Penghawaan buatan dibutuhkan untuk menambah kenyamanan pengunjung

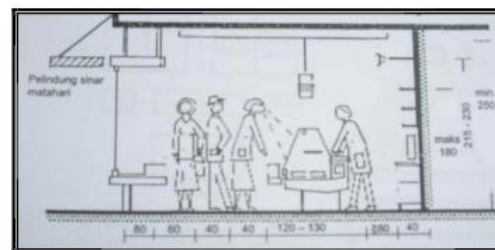
c. Akustik

Tingkat kebisingan pada area ini relatif tinggi sehingga tidak diperlukan adanya sistem akustik khusus

2.3.5. Besaran Ruang Toko

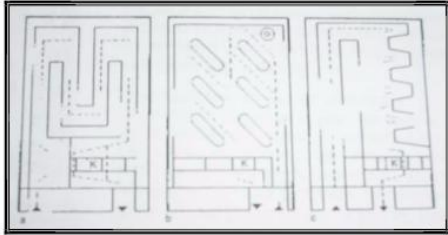


Gambar 2.11
Display toko

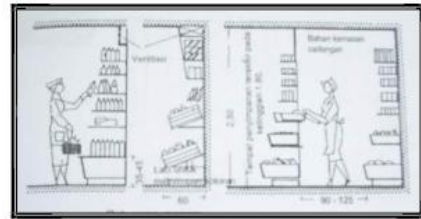


Gambar 2.12.
Showcase dan sirkulasi

(Neufret, Ernst (2002). Data Arsitek Jilid 2. Arsitek Jakarta : Erlangga)

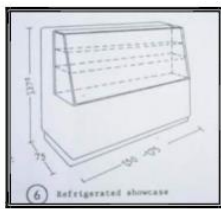


Gambar 2.13
Peletakan *display*



Gambar 2.14
Display dan sirkulasi

Neufret, Ernst (2002). Data Arsitek Jilid 2. Jakarta : Erlangga



Gambar 2.15
Showcase

Neufret, Ernst (1970). Data Arsitek Jilid 2. Jakarta : Erlangga

2.4. Galeri

2.4.1. Pengertian Galeri

- Galeri adalah ruangan atau gedung tempat memamerkan benda atau karya seni dan sebagainya.
- Serambi, Aula (Dessy Anwar 149)

2.4.2. Fungsi Galeri

Menurut Kakanwil Perdagangan Jawa Timur (47) fungsi galeri adalah sebagai berikut :

- a. Komunikatif, Sebagai media penyampaian produk / objek pameran
- b. Presiatif, Sebagai sarana apresiasi para seniman untuk bereksperimen dengan karyanya
- c. Estetis, Sebagai tempat mengemas produk yang dipamerkan agar menarik

2.4.3. Persyaratan Galeri

Menurut Neufert, sebagai ruang untuk memamerkan karya seni, persyaratan yang harus dipenuhi, yaitu :

- a. Terlindung dari kerusakan, pencurian, kebakaran, kelembaban, kekeringan, cahaya matahari langsung dan debu
- b. Penampilan *display* dengan cara paling menarik dan dapat dilihat tanpa kesulitan
- c. Pencahayaan yang cukup
- d. Penghawaan yang baik dan kondisi ruang yang konstan (Neufert, 135)

2.4.4. Jenis-Jenis Galeri

- a. Galeri Seni

Berupa ruangan yang memiliki *finishing* yang bagus dimana benda dipamerkan sebagai keindahan dengan bahan sederhana yang sesuai. Koleksi seni termasuk lukisan, pahatan *furniture*, seni dekorasi, mural, *miniature* arsitek, rekonstruksi, cetakan gambar

- b. Galeri Interpretif

Arsitektur yang sederhana, tetapi lingkungannya didominasi oleh bahan interpretatif (rekonstruksi bersejarah, foto mural, grafik, teks, dll), menampilkan benda-benda bersejarah dan sejarah nasional dan menggunakan teknik seperti diorama, ruang periodik, dan bayangan gelap.

- c. Pusat *sains*

- Tidak memiliki barang yang dipamerkan sama sekali
 - Menampilkan peralatan edukasi interaktif yang menggambarkan konsep-konsep *sains*
 - Berupa ruang kelas atau tempat bermain daripada galeri tradisional
- d. Galeri tempat penyimpanan
- Banyak sekali benda museum dari koleksi dengan sedikit interpretasi tetapi dengan bahan referensi yang tersedia untuk dipelajari
- e. Galeri pameran
- Fleksibel, dapat digunakan untuk berbagai macam pameran masing-masing dipasang untuk periode terbatas.
- f. Galeri gabungan
- Menggabungkan beberapa jenis galeri
 - Galeri seni dan galeri interpretif, karena terdapat *miniature* bersejarah, lukisan, *furniture*, serta pameran interperatif menampilkan benda-benda seperti sejarah dan sejarah nasional dan menggunakan teknik seperti diorama, ruang periodik, dan bayangan gelap

2.5. Salon Kecantikan

2.5.1. Pengertian Salon

- a. Tempat (gedung, dan sebagainya) orang merawat kecantikan (merias muka, menata rambut, dan sebagainya). (Kamus Bahasa Indonesia 1347)
- b. Salon adalah suatu usaha yang bergerak di bidang yang identik dengan penataan rambut dan rias wajah. Salon berfungsi sebagai tempat dimana konsumen ingin tampil lebih menawan, fungsi salon antara lain adalah fungsi estetis yaitu salon berfungsi sebagai tempat untuk menghias penampilan pengunjung agar terlihat lebih menarik lewat penataan rambut dan rias wajah.

2.5.2 Berbagai Perawatan Menggunakan Cokelat

Macam-macam perawatan menggunakan cokelat antara lain :

a. Perawatan Wajah

- Masker wajah

Masker wajah memiliki banyak manfaat, yaitu memberikan kelembaban dan melembutkan kulit wajah, menghaluskan dan mengencangkan kulit, mengangkat kotoran di wajah, mengangkat sel-sel kulit mati, mengurangi komedo serta memperkecil pori-pori kulit.

- Totok wajah

Totok wajah memberikan manfaat antara lain memberikan rileksasi pada wajah dan mengencangkan garis senyum.

b. Perawatan Tubuh

- *Massage* coklat

Manfaat dari *massage* coklat antara lain memberikan rileksasi pada tubuh, mengencangkan kulit, menyamarkan selulit yang mengganggu, memutihkan, mencegah atau memperlambat penuaan.

c. Manicure dan Pedicure Cokelat

Memberikan manfaat yaitu membantu membersihkan sel-sel kulit mati pada tangan dan kaki, anti aging atau mencegah penuaan serta memperlancar peredaran darah.

d. Masker Rambut Cokelat

Memberikan manfaat yaitu menjaga kelembaban kulit kepala, menyehatkan batang rambut, serta mengurangi kerusakan rambut dan kerontokkan.

2.5.3 Persyaratan Salon Kecantikan

Hampir sama dengan persyaratan pada *skin care* dan *body care* yang umumnya bangunan harus permanen, dengan lantai dan dinding yang kedap air serta atap yang tidak tembus air. Ruang untuk perawatan wajah, tubuh, dan rambut sebaiknya terpisah.

a. Persyaratan ruang perawatan wajah

Pada ruang perawatan wajah, pencahayaan diusahakan tidak menimbulkan bayangan yang dapat mengganggu aktivitas *technician*.

b. Persyaratan ruang perawatan rambut

Pada ruang perawatan rambut diperlukan kaca-kaca besar untuk melihat proses perawatan yang sesuai dengan keinginan pengunjung.

c. Persyaratan ruang perawatan kaki dan tangan

Pada umumnya ruangan untuk perawatan tangan dan kaki cukup terdiri dari bangku pengunjung dan bangku para *technician*. Namun agar lebih nyaman, bersih dan menarik, fasilitas ruangan perawatan tangan dan kaki dilengkapi oleh wastafel, meja untuk minum dan majalah, meja peralatan *technician*, serta meja *manicure*.

(Putri, Berlian Nurasti. (2013). *Bandung Beauty Center*. Skripsi Desain Interior Universitas Komputer Indonesia.)

2.6. Kursus

2.6.1. Pengertian Kursus

- a. Khursus adalah satuan pendidikan luar sekolah yang terdiri atas sekumpulan warga masyarakat yang memberikan pengetahuan, keterampilan, dan sikap mental bagi warga belajar. Kursus sebagai salah satu satuan pendidikan pada jalur pendidikan luar sekolah tugas kelembagaan untuk merealisasikan tujuan pendidikan luar sekolah. Peraturan Pemerintah No.73 tahun 1991 tentang pendidikan luar sekolah, Pasal 2, ayat 1, yaitu “ melayani warga belajar supaya dapat tumbuh dan berkembang sedini mungkin dan sepanjang hayatnya guna meningkatkan martabat dan mutu kehidupannya”(Sihombing 89).
- b. Pelajaran tentang suatu pengetahuan atau kepandaian yang diberikan dalam waktu singkat.
- c. Pengajaran mengenai kemahiran, kepandaian, keahlian, pengetahuan, dan sebagiannya dalam waktu singkat.

2.6.2. Karakteristik Kursus

Secara teknis operasional kursus yang diselenggarakan masyarakat yang mendasari program pembelajarannya atas kebutuhan dan keinginan masyarakat dan pasar tenaga kerja, atau sering disebut dengan permintaan masyarakat karakteristik kursus adalah: (Sihombing 90-91)

- a. Isi dan tujuan pendidikannya selalu berorientasi langsung pada hal-hal yang berkaitan dengan hidup dan kehidupan masyarakat sesuai dengan keadaan sosial dan budaya masyarakat yang bersangkutan dan menurut keperluan, situasi dan kondisi setempat
- b. Metode penyajian yang digunakan disesuaikan dengan kondisi warga belajar dan situasi setempat
- c. Program dan isi pendidikannya dapat lebih efektif dan efisien untuk berbagai pengetahuan fungsional yang diperlukan untuk hidup dalam masyarakat dan untuk pembentukan dan perkembangan pribadi
- d. Usia warga belajarnya tidak dibatasi atau tidak perlu sama pada suatu jenis atau jenjang pendidikan
- e. Jenis kelamin warga belajarnya tidak dibedakan untuk suatu jenis dan jenjang pendidikan, kecuali bila kemampuan fisik, mental, tradisi atau sikapnya dan lingkungan sosial tidak mengizinkan
- f. Ijazah pendidikan sekolah tidak selalu menentukan terutama dalam penerimaan warga belajar
- g. Jumlah warga belajar dalam suatu kelompok belajar tidak terbatas, dari individu sampai massa tergantung pada isi program yang dilaksanakan
- h. Jangka waktu belajar disesuaikan dengan keperluan dan tidak terlalu terikat pada prosedur yang ketat
- i. Syarat dan formasi minimal tenaga fasilitator/tenaga pendidik tidak terlalu ketat
- j. Tidak diperlukan fasilitas yang mewah dan terlalu ketat persyaratannya
- k. Dapat diselenggarakan oleh perorangan, kelompok, atau badan hukum
- l. Dapat diberikan secara lisan atau tertulis

- m. Hasil pendidikannya dapat dimanfaatkan didalam kehidupan sehari-hari
- n. Dapat mencakup sebagian besar populasi

2.6.3. Tujuan Pembinaan Kursus

Ada beberapa tujuan pembinaan kursus (Sihombing 93-94) antara lain :

- a. Menyamakan pola pikir dan tindak dalam menjawab tantangan yang ada dengan berpedoman pada aturan yang berlaku;
- b. Meningkatkan sistem administrasi kursus;
- c. Meningkatkan kemampuan profesional dari para tenaga pengajar ;
- d. Meningkatkan proses pembelajaran untuk mencapai daya guna dan hasil guna secara optimal;
- e. Meningkatkan mutu lulusan peserta kursus dengan kurikulum yang sesuai dengan tuntutan pasar ;
- f. Memperluas keikutsertaan masyarakat dalam rangka turut memeratakan kesempatan belajar dan meningkatkan mutu warga belajar

2.7 Lobby

2.7.1 Pengertian Lobby

- a. *Lobby* merupakan ruang teras di dekat pintu masuk hotel (bioskop dan sebagainya), yang dilengkapi dengan perangkat meja kursi, yang berfungsi sebagai ruang duduk atau ruang tunggu. (*Kamus Besar Bahasa Indonesia* 939)
- b. Tuang tunggu (Dessy Anwar 262)

2.7.2 Area Yang Terdapat di Lobby

Sebuah *lobby* juga memiliki beberapa area atau ruang tunggu yang mendukung kegiatan yang ada di dalamnya, antara lain:

- a. Area Informasi

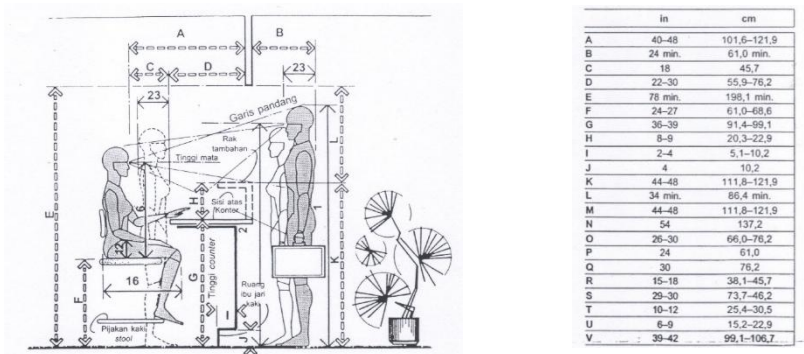
Ruangan yang digunakan untuk menanyakan informasi dan letaknya harus terlihat jelas, mudah dijangkau pada waktu pertama kali masuk ke dalam gedung.

Semua ini dimaksudkan agar pertama kali pengunjung datang, area inilah yang pertama dituju oleh pengunjung

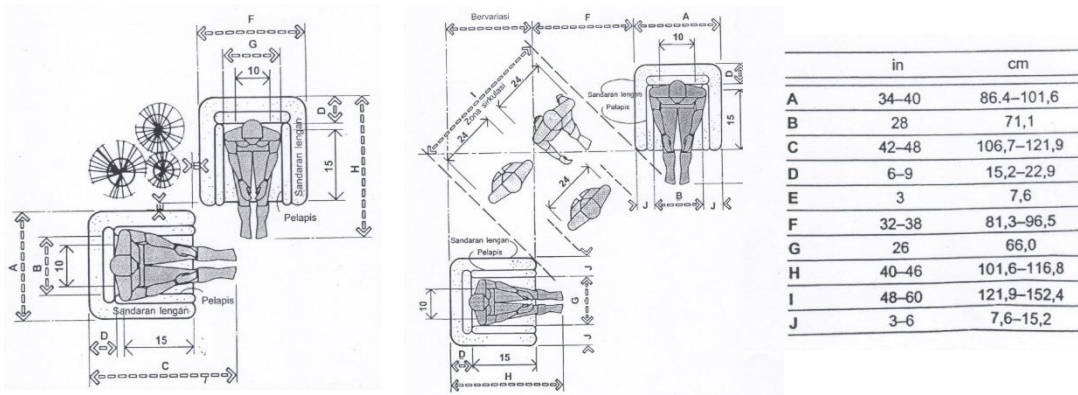
b. Ruang Tunggu

Merupakan tempat dimana orang duduk menunggu, letaknya ada di dalam lobby agar mudah dilihat orang dan berisikan fasilitas duduk dan lainnya.

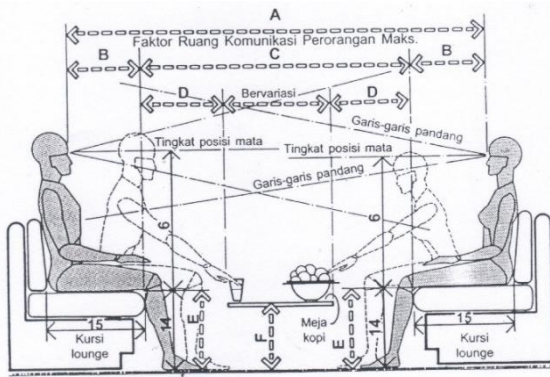
2.7.3 Standard Ruang Lobby



Gambar 2.16 Kebutuhan jarak bersih area resepsionis
Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior



Gambar 2.17 Kebutuhan area duduk *longue*
Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior



	in	cm
A	84–112	213,4–284,5
B	13–16	33,0–40,6
C	58–60	147,3–203,2
D	16–18	40,6–45,7
E	14–17	35,6–43,2
F	12–18	30,5–45,7
G	30–36	76,2–91,4
H	12–16	30,5–40,6
I	60–68	152,4–172,7
J	54–62	137,2–157,5

Gambar 2.18 Jarak bersih tempat duduk *lounge*

Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior