

2. TINJAUAN DATA

2.1. Data Fisik Tapak dan Bangunan

Dalam proyek ini dipilih lahan kota Surabaya dengan pertimbangan bahwa Surabaya sebagai kota terbesar kedua di Indonesia dengan penduduk yang padat.

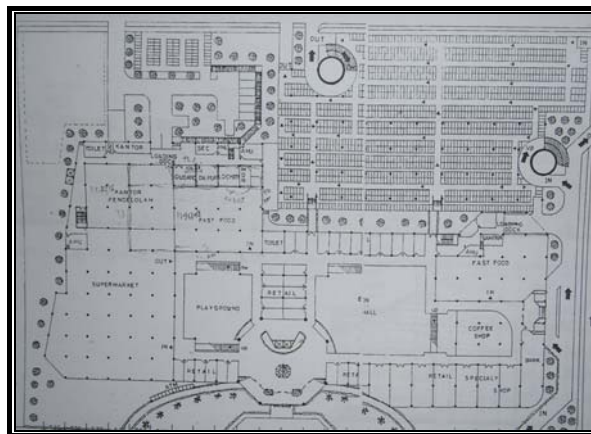
Bagian Surabaya yang memungkinkan untuk pembangunan kafe dan toko cokelat baru adalah daerah Surabaya Barat, dimana daerah ini merupakan kawasan dengan banyak permukiman, kepadatan penduduknya tinggi, dan pencapaiannya mudah karena mempunyai banyak alternatif. Pertimbangan inilah yang memberikan peluang usaha kafe dan toko cokelat untuk mendapat perhatian dari masyarakat Surabaya.

Berdasarkan pertimbangan tersebut dipilihlah lahan di jalan Mayjen Sungkono. Selain itu alasan memilih merancang Kafe dan Toko *Chocolate Corner* di sebuah *shopping centre* karena gedung yang akan dipakai untuk perancangan memiliki fungsi pusat berbelanja dan hiburan sehingga gedung ini akan dikunjungi oleh berbagai macam orang yang memiliki kepentingan untuk bersantai atau bersenang-senang (*refreshing*). Kelebihan-kelebihan yang dimiliki tapak adalah:

1. Lokasi strategis di jalan raya, dekat dengan perumahan, toko, hotel, apartemen, dan kantor sehingga pengunjung dapat dengan mudah mengetahui lokasi ini dan sering dilalui karena merupakan jalan protokol.
2. Pencapaian lokasi dapat dilakukan dengan banyak cara, yaitu jalan kaki (dari perumahan), naik angkutan umum (becak, taksi, bus-karena dekat dengan halte bus), dan kendaraan pribadi.
3. Masyarakat sekitar adalah golongan menengah ke atas.
4. Merupakan kawasan komersial (ada hotel, pertokoan, dan apartemen).
5. Adanya bangunan penting di sekitar tapak: gedung stasiun TVRI, hotel Shangri-La, Universitas 17 Agustus, dan *showroom* mobil Mercy sehingga dengan adanya bangunan tersebut gedung *shopping centre* ini jadi mudah dikenal dan menunjang keberadaan gedung.

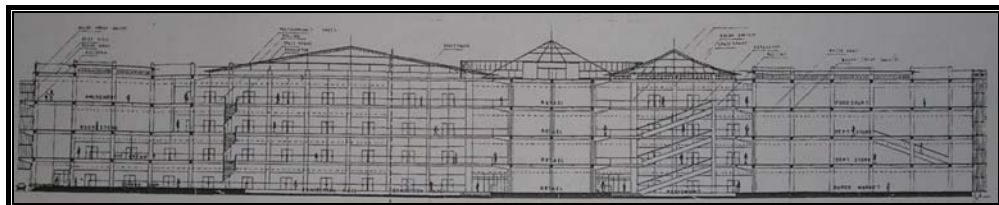
Bangunan *Shopping Centre* ini merupakan bangunan fiktif dimana ruang yang akan dirancang dalam perancangan interior kafe dan toko *Chocolate Corner* ini sebelumnya difungsikan sebagai *food court*. Bangunan pada lantai 1 ini terdiri dari beberapa bagian, yaitu:

1. Supermarket
2. Restoran *fast food*
3. *Play ground*
4. Kantor pengelola
5. *Exhibition Hall*
6. *Retail Shop*
7. *Coffee Shop*
8. Bank
9. Toilet



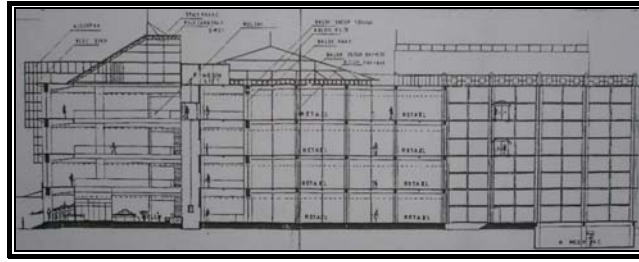
Gambar 2.1. Peta Lokasi

Sumber: Tugas Akhir AR 4500 Periode XXXVI, *Ms Shopping Centre*



Gambar 2.2. Potongan I-I

Sumber: Tugas Akhir AR 4500 Periode XXXVI, *Ms Shopping Centre*

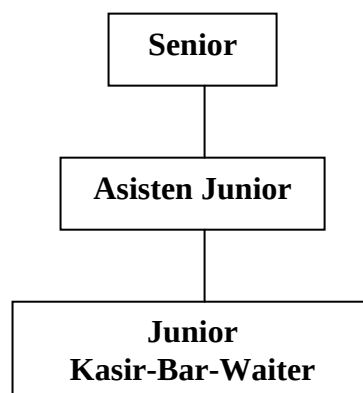


Gambar 2.3. Potongan II-II

Sumber: Tugas Akhir AR 4500 Periode XXXVI, *Ms Shopping Centre*

2.2. Data Pemakai

2.2.1. Struktur Organisasi



Gambar 2.4. Bagan Struktur Organisasi Kafe dan Toko *Chocolate Corner*

Tugas, Wewenang, dan Tanggung Jawab

- Senior bertugas memimpin operasional kafe, memimpin junior, serta mengawasi kinerja junior.
- Asisten senior bertugas membantu kerja senior . Asisten senior berjumlah 2 orang.
- Junior staff terdiri dari kasir, staff bar, dan *waiter*.
- Kasir bertugas untuk menerima pembayaran.
- Staff bar bertugas mem*finishing* produk, mencuci peralatan makan dan minum.
- *Waiter* bertugas menyiapkan tempat, mencatat pesanan, mengantarkan pesanan, dan mengantarkan bill.

Oleh sebab sistem yang digunakan adalah sistem barista maka tidak ada spesifikasi yang tetap untuk setiap staff. Setiap staff dapat bekerja rangkap. Senior dan asisten senior pun juga dapat turun tangan langsung membantu junior staff.

Tabel 2.1. Jumlah Pegawai

Senior	3 orang
Asisten Junior	3 orang
Junior Staff	16 orang

2.2.2. Pola Aktivitas Pemakai

Pola aktivitas yang dilakukan pengunjung yang datang ada 3 macam antara lain:

1. Pola aktivitas pengunjung dengan sistem pelayanan *waiter to table*:

- Pengunjung masuk ke kafe ke bagian reservasi untuk pemesanan tempat.
- Pengunjung diantar *waiter* ke tempat duduknya.
- Pengunjung memilih menu yang diberikan *waiter*.
- Pengunjung memesan makanan atau minuman.
- Setelah makanan dan minuman *difinishing* di bar/dapur bersih, maka *waiter* akan mengantar makanan dan minuman ke pengunjung yang memesan.
- Setelah pengunjung selesai makan, pengunjung meminta *bill*. *Bill* diantarkan ke pengunjung dan pengunjung membayar pesanan.
- Setelah pengunjung pulang, peralatan makan dan minum dibawa *waiter* ke bar/dapur bersih.

2. Pola aktivitas pengunjung dengan sistem pelayanan *self service*:

- Pengunjung masuk ke toko.
- Pengunjung memilih produk-produk yang telah ada di *display*.
- Pengunjung mengambil produk yang mereka inginkan.
- Setelah pengunjung selesai mengambil produk yang mereka inginkan, pengunjung menuju ke kasir untuk membayar.

3. Pola aktivitas pengunjung dengan sistem pelayanan gabungan *waiter service* dan *self service*:

- Pengunjung masuk ke bagian reservasi untuk pendaftaran *workshop*.

- Pengunjung diberikan *bill* bukti pendaftaran oleh *waiter* dan membayar.
- Pengunjung diantarkan ke *workshop*.
- Pengunjung diajarkan cara membuat cokelat secara berkelompok.
- Pengunjung mempraktekkan membuat cokelat.
- Setelah pengunjung selesai mempraktekkan membuat cokelat, peralatan praktek dibawa *waiter* ke bar/dapur bersih.

2.2.3. Latar Belakang Perilaku Pemakai

Sasaran utama pengunjung Kafe dan Toko *Chocolate Corner* ini adalah orang dari segala usia, yang terdiri dari perorangan maupun kelompok khususnya wanita dari masyarakat golongan menengah ke atas, sehingga pengunjung dapat mengharapkan pelayanan dan fasilitas yang optimal di dalam kafe dan toko.

2.3. Data Literatur

2.3.1. Cokelat

Cokelat adalah nama sebuah makanan yang diolah dari biji kakao yang umumnya diberikan sebagai hadiah atau pemberian pada hari-hari istimewa. Dengan bentuk, corak, dan rasa yang unik, coklat sering digunakan sebagai ungkapan terima kasih, simpati, atau prihatin hingga ke pernyataan cinta. Biasanya cokelat dicampur dengan bahan-bahan lain, seperti susu, kacang mete, almond dan hazelnut, sehingga semakin lezat dan menggiurkan rasanya. Cokelat awalnya bukan sebagai makanan (kecil), tetapi minuman dengan rasa yang istimewa. Maka tidak aneh jika cokelat cukup populer di kafe-kafe. Banyak cara mempresentasikan minuman yang berasal cokelat, mulai dari yang klasik sampai yang *ngepop*. Mulai dari *hot chocolate* yang klasik, sampai ke *chocolate martini* yang lebih *funky*. Dan masih banyak minuman lainnya, baik panas maupun dingin. Dalam dunia *bakery*, cokelat memiliki tempat tersendiri oleh para pembuat kue. Berbagai jenis kue, cake, bolu, dan roti dapat dipadukan dengan cokelat.

("Dari Ayam Jago, *Super Hero*, Sampai *Black Forest*," par. 8)

2.3.1.1. Sejarah Cokelat

Awalnya, sejarah cokelat diketahui dari bangsa Mesir yang mencatatnya di atas daun papirus. Sejak 1000 SM bangsa-bangsa yang mendiami daerah Meso-Amerika, Amerika Tengah sampai bagian utara Amerika Selatan sudah mengkonsumsi cokelat. Mereka mengolah cokelat menjadi minuman yang mirip dengan *hot* atau *cold chocolate* seperti yang biasa kita temui saat ini. Hanya saja mereka menambahkan rempah-rempah, seperti kayu manis, vanila, annatto, bubuk cabai, dan lain sebagainya. Masyarakat yang lebih modern malah belum mengetahui nilai cokelat hingga bangsa Aztec Indian dan kebudayaan Maya di Amerika Tengah menemukan tanaman kakao. Pohon kakao adalah tumbuhan asli dari Brasil. Saat itu, biji cokelat digunakan sebagai campuran minuman oleh suku Aztec, Maya, dan Inca. Tak hanya sebagai campuran minuman, biji cokelat juga dihargai sangat tinggi oleh mereka sehingga dijadikan mata uang, misalnya ditukar dengan bahan pakaian atau bahan keperluan lain seperti bahan untuk upacara keagamaan.

Bangsa Maya terbukti pertama kali menemukan resep minuman cokelat dan cara pengolahan biji kakao. Bangsa ini menggunakan biji cokelat sebagai bahan minuman yang disebut *xocoatl* (*chocoatl*) yang berarti air pahit, yang dibuat dengan cara memanggang biji cokelat, kemudian ditambah dengan air dan sedikit rempah-rempah. Budaya meminum cokelat dalam suku Maya bermula sekitar tahun 450 SM - 500 SM. Konon, penggunaan cokelat dianggap sebagai simbol status penting pada masa itu dan sebagai persembahan untuk Dewa Ek Chuah (dewa perdagangan) pada acara ritual keagamaan.

Setelah itu, orang-orang Aztec menduplikasi resep minuman cokelat dan cara pengolahan biji kakao ketika mereka menguasai daerah Meso-Amerika. Bangsa Aztec percaya bahwa Dewa Quetzalcoatl datang ke bumi menggunakan bintang pagi sambil membawa cokelat yang diperolehnya dari surga. Oleh sebab itu Bangsa Aztec menganggap cokelat sebagai simbol kemakmuran. Perbedaan antara cara orang Maya dan Aztec terhadap cokelat yaitu orang Maya lebih menyukai yang panas, sedangkan orang Aztec lebih suka yang dingin.

Pada akhir abad 15, bangsa-bangsa Eropa terlena pada euforia penjelahan dunia. Pada saat yang bersamaan, cokelat mengalami babak baru yang dimulai

ketika ditemukannya Amerika Selatan oleh Christopher Colombus. Dia diyakini sebagai orang pertama minum *xocoatl* (*chocoatl*) pada 1502 di Nicaragua. Akan tetapi yang mempopulerkan cokelat ke dunia adalah Hernan Cortez, orang yang memimpin ekspedisi ke Aztec di tahun 1519. Tujuh tahun kemudian dia kembali ke Spanyol dengan membawa biji kakao sebagai bahan baku dan tentu resep pembuatan minuman ini. Setelah mengalami sedikit modifikasi dimana lada, kayu manis, cabai, tepung jagung, dan rempah-rempah lainnya dicoret, kecuali vanila dan digantikan dengan susu dan gula, minuman ini mulai populer di Eropa. Sejak itu cokelat menjadi primadona di benua ini. Negara-negara seperti Prancis, Belgia, Italia, Spanyol, atau Swiss mulai mengeksplorasi biji kakao. Permintaan kakao di Eropa mulai tinggi, dan mulai dilirik sebagai bisnis baru. Mereka mulai menanam kakao di koloni-koloni mereka. Spanyol membawa kakao ke Filipina, Prancis ke Pantai Gading, Belanda ke Indonesia, dan Inggris ke Malaysia.

Di Indonesia, cokelat pertama kali diperkenalkan di Batavia (Jakarta) pada awal abad ke-18. Pada tahun 1780-1790 sudah ada panen cokelat di Batavia, namun hasilnya tidak signifikan. Kemudian pada tahun 1822, cokelat mulai ada di Manado, lalu tahun 1830 sudah tumbuh di Ambon, tahun 1867 muncul di Halmahera, dan pada tahun 1880 cokelat dikembangkan oleh perusahaan swasta di Pulau Bacan. Pada tahun 1960, jumlah produksi biji cokelat di Indonesia masih sangat sedikit yaitu hanya 2.000 ton/tahun. Hal itu disebabkan karena rendahnya minat petani Indonesia untuk menanam cokelat. Minat itu mulai tumbuh pada tahun 1970. Akhirnya, di akhir tahun 1980, produksi cokelat Indonesia mulai meningkat dan sebagian besar berasal dari perkebunan cokelat di Jawa Timur, Sumatera Utara, dan kawasan Indonesia bagian timur. Sekitar tahun 1988, jumlah produksi cokelat Indonesia sudah mencapai 60 ribu ton per tahun. Kini Indonesia merupakan penghasil cokelat terbesar ketiga di dunia.

(“Cerita Cokelat,” par. 8)

2.3.1.2. Jenis-jenis cokelat

Ada dua jenis cokelat yang tersedia di pasaran yaitu *coverture* dan *compound*. *Chocolate couverture* yaitu cokelat dengan campuran *chocolate butter*, sehingga cokelat lumer di lidah tanpa perlu dikunyah lagi. Harganya relatif

lebih mahal karena biasanya berasal dari cokelat impor dari Eropa. *Chocolate couverture* menjadi cokelat kualitas prima karena terbuat dari cokelat bubuk dan minyak cokelat. Hanya ahli cokelat saja yang bisa mengolahnya karena proses *pampering*-nya cukup rumit. Pertama-tama cokelat ditim dulu dengan suhu 50°C kemudian suhunya diturunkan menjadi 26°C kemudian dinaikkan lagi ke suhu 32°C. Jika proses *pampering* itu berantakan hasil yang didapat tidak mungkin bagus dan cokelat akan lembek.

Chocolate compound yaitu campuran cokelat dengan lemak nabati, biasanya lebih keras, dan manis. *Chocolate compound* masih untuk perlu dikunyah lagi baru bisa ditelan. Biasanya banyak dipakai untuk cokelat hiasan atau cokelat yang dibentuk atau dicetak. Umumnya *chocolate couverture* dipakai oleh *bakery* hotel dan sekelasnya sedangkan *chocolate compound* biasanya digunakan oleh toko-toko *bakery* level menengah-bawah. *Chocolate compound* cocok digunakan oleh orang yang masih amatir dalam memproses cokelat karena resiko gagalnya lebih kecil.

Persamaan dari *chocolate couverture* maupun *chocolate compound* adalah keduanya dapat diolah menjadi *chocolate fountain*, *chocolate mousse*, *chocolate pudding*, *strawberry dip in chocolate*, *praline*, brownies, cake, *truffle*, atau untuk *coating* (pelapis). Akan tetapi, untuk *coating*, jenis *couverture* lebih cocok karena cokelat pelapisnya tidak akan pecah begitu cake berlumur cokelat tersebut dipotong sedangkan untuk cokelat serut (biasanya dijadikan pemanis *black forest*) lebih cocok menggunakan *chocolate compound*.

(“Cara Mudah mengolah Cokelat,” par. 5)

Jenis cokelat berdasarkan sifat dan rasa berikut ini:

- Cokelat bubuk
- Cokelat ini berbentuk tepung, mengandung sedikit lemak, dan rasanya pahit. Cukup banyak jenis kue yang diolah dengan campuran cokelat jenis ini.
- Cokelat pahit batangan
- Rasa cokelat jenis ini sangat kuat. Para pembuat kue suka menggunakannya karena mereka mudah mengontrol rasa manis dan aroma cokelat pada produk ini.

- Cokelat manis
Sesuai namanya, cokelat ini berasa manis karena mengandung sedikit gula. Sementara kandungan cokelatnya sekitar 50 persen.
- Cokelat susu
- Cokelat yang satu ini bisa langsung disantap dengan rasa yang manis dan lembut karena mengandung susu. Jika hendak membuat kue, cokelat jenis ini bukanlah pilihan yang baik. Selain kandungan cokelatnya relatif sedikit, cokelat ini mudah hangus bila dilelehkan.
- Cokelat keping
- Cokelat ini berbentuk butiran-butiran kecil dan cocok sekali dipakai untuk membuat muffins. Cokelat ini akan tetap bagus walau dipanggang dalam oven.
- Cokelat putih
Cokelat ini terbuat dari lemak cokelat, gula, dan vanili. Ia tak mengandung cokelat padat dan mudah hangus sehingga jika memasak coklat ini harus hati-hati.

(“Coklat...Hm...,” par. 8)

Biji kakao memiliki khasiat yang luar biasa dan tidak berbahaya bagi tubuh jika diolah dengan tepat. Khasiat dari cokelat, antara lain:

- Kandungan zat flavonoid dalam cokelat merupakan antioksidan yang berguna untuk menyehatkan jantung dan mencegah kolesterol jahat (LDL) penyebab serangan jantung. Kandungan kandungan flavonoid pada *dark chocolate* lebih tinggi dari pada *white chocolate* (cokelat putih).
- Karbohidrat yang dibentuk oleh senyawa kimia dalam cokelat menghasilkan serotonin yang dapat membantu menstimulasi otak sehingga orang merasa santai dan tenang.
- Cokelat mengandung senyawa yang disebut theobromine yang dapat mencegah batuk.
- Cokelat dapat mengembangkan perasaan senang dan positif.
- Cokelat memenuhi 15% kalsium dan magnesium yang dibutuhkan tubuh untuk mendukung pertumbuhan tulang dan proses penyembuhan.

- Cokelat mengandung theobromine dan kafein yang memberikan energi bagi tubuh.
- Cokelat murni memiliki kandungan lemak rendah sehingga tidak menggemukan tubuh.

("Cokelat," par. 2)

Jenis *candy* atau permen cokelat ada 2, yaitu *praline* dan *truffle*. *Praline* adalah cokelat yang dicetak dengan aneka isi dan dimaksudkan untuk memberi kejutan kepada pencicipnya. Ada *praline* berongga yang berisi cairan minuman beralkohol, ada *praline* yang diisi cokelat juga, tetapi diberi aroma alami atau minuman beralkohol seperti sampanye atau likor. Sedangkan *Truffle* adalah makanan tradisional yang berupa campuran cokelat, krim segar, aneka buah kering dan kacang-kacangan sehingga rasanya lebih gurih dan lembut. Namun *chocolate truffle* modern memiliki bentuk setengah oval yang tidak beraturan mirip dengan jamur truffle dan *filling* yang lebih bervariasi, hampir sama dengan *filling chocolate bar* (kue, kacang-kacangan, buah-buahan kering, nougat, gulali, minuman beralkohol, dan lain sebagainya). Walaupun namanya sama-sama *truffle*, tetapi ada perbedaan pada bentuk dan *filling* antara *truffle* Amerika, Eropa, dan Swiss.

("Dari Ayam Jago, *Super Hero*, Sampai *Black Forest*," par. 6)

Jenis cokelat menurut warnanya yaitu *dark chocolate* (cokelat yang berwarna cokelat tua) dan *white chocolate* (cokelat yang berwarna putih).

("Cokelat," par. 2)

2.3.1.3. Hal Yang Perlu Diperhatikan Pada Cokelat

Faktor penyimpanan cokelat perlu diperhatikan. Cokelat tidak boleh disimpan di lemari pendingin karena cokelat bisa terkena embun. Jika sudah begitu, cokelat tak bisa mencair. Sebaiknya cokelat disimpan di wadah tertutup di dalam lemari. Jika cokelat sudah mengalami proses maka cokelat dapat disimpan di lemari dengan menjaga suhu agar tetap stabil pada 18°C.

("Menyantap Cokelat, Menyantap Kamasutra," par. 16)

2.3.2. Kafe

Kafe memiliki arti:

- Kafe adalah tempat minum yang biasanya menyajikan hiburan untuk pengunjungnya. (Sugono 302)
- Kafe adalah tempat minum kopi yang pengunjungnya dihibur dengan musik, kedai makanan dan minuman; kafetaria; kantin. (Moeliono 376)
- Menurut Eugene Chan, kafe adalah tempat yang biasanya dipakai untuk bertemu dengan teman, relasi atau kolega. Kafe adalah jenis restoran yang paling sederhana dengan menu sederhana pula. Tempat sebuah kafe adalah di rumah yang didekorasi dan ditata dengan baik dan terkadang *shopping mall* juga merupakan tempat yang cocok untuk sebuah kafe.

Secara umum kafe merupakan suatu tempat yang menyediakan makanan dan minuman yang menyerupai restoran dalam sistem pelayanan pengunjung, yang dapat digunakan sebagai tempat santai dan ngobrol sambil dihibur oleh alunan musik. Kafe cenderung mengutamakan hiburan yang disajikan dan kenyamanan pelanggan dalam menikmati hidangan maupun rasa dan variasi menu yang diutamakan. Kondisi kafe secara umum sebaiknya:

- Penghawaan dan sirkulasi yang baik.
- Pencahayaan dalam ruangan yang sesuai, tidak terlalu terang dan tidak terlalu gelap.
- Menarik perhatian dan tidak membuat pengunjung cepat bosan.

(Neufret 120)

Kafe pada zaman modern bukan hanya sebagai tempat pemuas dahaga atau lapar, tetapi sebagai sarana untuk membangun kehidupan sosial (sebagai tempat bergaul, meneguhkan identitas, menyalurkan hobi, tempat bertemu relasi/*meeting*). Oleh sebab itu kafe dibuat dengan menyediakan berbagai macam fasilitas misalnya, adanya area hotspot dimana area tersebut didukung oleh sistem wireless akses point ke internet agar pengunjung berlama-lama singgah di kafe tersebut .

("Fenomena Generasi Kafe," par. 1)

2.3.2.1. Persyaratan Kafe

Kafe memiliki sebuah prinsip yang menyangkut persyaratannya, yaitu persyaratan mengenai kenikmatan manusia yang dititikberatkan pada kebutuhan ruang gerak atau individu. Kebutuhan ruang gerak bagi individu adalah 1,4-1,7 m². Desain mebel, dalam perancangan interior sebuah kafe dapat mempengaruhi pengunjung untuk berlama-lama duduk ataupun datang, makan lalu pergi. Standar dudukan kursi adalah 40X40 cm, tetapi sebaiknya dibuat 45X45 cm agar pengunjung betah untuk berlama-lama. (Neufert 119)

Menurut buku *Data Arsitek*, kafe hendaknya direncanakan sedemikian rupa sehingga dapat diolah dalam berbagai macam peletakan tempat duduk (misal: meja untuk 2 dan 4 kursi). Agar ruang terlihat lebih luwes maka harus diperhatikan peletakan meja besar/panjang dan bangku duduk. Tempat tunggu pelayan juga diusahakan tempatnya tidak mengganggu kenikmatan pengunjung dan banyaknya pelayan disesuaikan dengan kebutuhan (jenis makanan terbatas: 1 pelayan untuk setiap 12–16 tamu). Perbedaan tinggi lantai tidak begitu disukai, walaupun diperlukan maka jangan lebih dari 2 atau 3 anak tangga dan bagian utama kafe harus sama tinggi dengan bagian dapurnya.

2.3.2.2. Teori Pelayanan Kafe

Menurut buku *Restaurant Planning and Design* sistem pelayanan pada sebuah kafe ada bermacam-macam, antara lain:

- *Self service*

Yaitu sistem pelayanan dimana pengunjung melakukan pelayanan bagi dirinya sendiri. Cara ini berkesan familiar karena pengunjung datang mengambil makanan dan minuman yang mereka inginkan, kemudian menuju ke kasir untuk membayar. Setelah itu mereka dapat duduk di tempat yang telah disediakan.

- *Waiter or waitress to tables*

Yaitu sistem pelayanan dimana pengunjung yang datang dan duduk di tempat yang telah disediakan dilayani oleh pramusaji. Cara ini berkesan lebih formal karena pramusaji melayani mulai dari pencatatan menu hingga mengantarkan bon pembayaran kepada pengunjung.

- *Counter service*
Yaitu sistem pelayanan dimana terdapat area khusus untuk *display* makanan yang ada dan biasanya digunakan untuk pelayanan yang cepat. Cara ini berkesan tidak formal.
- *Automatic vending*
Yaitu sistem pelayanan yang menggunakan mesin otomatis. Pengunjung memasukkan koin lalu mesin mengeluarkan makanan yang dipesan.

2.3.2.3. Teori Ruangan Pada Kafe

Menurut buku *Manajemen Food and Beverage* ruangan pada kafe dapat digolongkan menjadi 2, yaitu ruangan depan (*front area*) dan ruangan belakang (*back area*). Ruangan depan (*front area*) adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan kafe sebagai daerah pelayanan. Syarat-syarat *front area*:

- Luasan area memenuhi standar.
- Bersih, rapi, dan sanitasi yang memenuhi syarat kesehatan.
- Mudah dibersihkan dan dirawat.
- Penyekat antara kafe dan dapur harus tahan terhadap api.
- Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran.
- Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara.
- Pintu keluar dan masuk pegawai dan pelanggan harus terpisah.
- Cukup penerangan.

Ruangan yang termasuk *front area* adalah ruang tunggu, bar, area makan, kasir dan area informasi.

a. Ruang tunggu

Area ini memiliki ciri sebagai berikut:

- Bisa dipajang menu makanan.
- Ruang tunggu bisa dibuat toko.
- Ruang tunggu memiliki potensi untuk menjual item.

(Durocher 95)

b. Bar

Yaitu tempat untuk menikmati minuman berupa hot drink, cocktail, dan jenis minuman yang dicampur oleh bartender seperti *wiski*, *chivas*, *wine*, dan *vodka*.

Area ini memiliki ciri-ciri:

- Bar sering ditempatkan di depan dengan tujuan pengunjung dapat mampir bila sudah selesai makan.
- Bagian bar dibagi dalam tiga bagian, yaitu: persiapan, *service*, dan bagian tempat duduk. (Durocher 95)
- Jarak duduk pada *counter* bar antara 1 orang dengan orang lain 75mm.
- Terdapat bangku tinggi, merapat dinding, dan pengunjung dapat menikmati minuman. (Soekresno 39)

c. Area makan

Yaitu tempat untuk menikmati hidangan makanan dan minuman ringan yang berupa:

- *Hot food* seperti sup ayam, *chicken wing*, *sandwich*, dan *burger*.
- *Cold food* seperti roti, *salad*, dan camilan ringan.
- *Hot drink* seperti kopi dan teh.
- *Cold drink* seperti *ice tea*, *ice coffee*, dan *soft drink*.

Area makan seharusnya memiliki ciri sebagai berikut:

- Sistem servis makanan mempengaruhi sirkulasi dan material yang dipakai.
- Penataan *layout* dipengaruhi sistem makanan. (Durocher 95)

Area makan memiliki persyaratan sebagai berikut:

- 0,83 m² perorang, makanan yang disajikan terbatas, dirancang menurut pola yang ada.
- 1,2-1,4 m² perorang dilayani oleh pelayan. (Soekresno 36)
- Pergeseran maju mundur kursi antar 100-200 mm untuk kebutuhan duduk.
- Pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300 mm.
- Antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan

jarak 1.350 mm sebagai jalur dua pramusaji atau satu pramusaji. (Soekresno 36)

- Pintu masuk tidak bersilangan dengan jalur pelayanan.
- Tempat duduk pelayan tidak terletak pada tempat yang mengganggu pengunjung.
- Peletakan suatu kelompok meja makan sebaiknya dibuat dekat dengan tiang atau kolom, jika berada di tengah ruangan. (Fred 58)
- Meja, kursi, dan taplak meja harus dalam kondisi bersih.
- Tempat untuk menyediakan makanan harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan WC.
- Harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya.

Untuk dapat makan dengan nyaman, seseorang membutuhkan meja dengan lebar rata-rata 60 cm dengan ketinggian 76 cm. Meja bundar dengan diameter 90-120 cm sangat ideal bagi 4 orang dan mampu menampung 1 atau 2 orang lagi. Jarak antara meja makan dengan dinding > 75 cm (sebuah kursi membutuhkan 50 cm untuk ruang gerak). Pengaturan ruangan antar meja dengan dinding dijaga sebagai jalan kecil yang seharusnya berjarak > 100 cm. Meja bundar membutuhkan ruang gerak yang lebih banyak dengan perbedaan sampai 50 cm.

d. Kasir

Kasir biasanya terletak dekat dengan bar karena letaknya mudah dijangkau oleh pelayan sehingga mudah dalam pencapaiannya.

e. Area informasi

Area ini memiliki persyaratan mudah dijangkau oleh pengunjung.

Ruangan belakang (*back area*) adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, dan pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan dan sebagai daerah terlarang bagi pelanggan untuk masuk didalamnya.

Syarat-syarat *back area*:

- Cukup penerangan.
- Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi.

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

(Soekresno 34)

Ruangan yang termasuk *back area* adalah dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, dan *steward area*.

a. Gudang

Gudang penyimpanan peralatan kafe memiliki syarat:

- Standart tinggi rak gudang untuk penyimpanan barang yang relatif besar pada rak teratas adalah 1500 mm dan untuk barang yang relatif ringan jangkauan maksimal untuk meraih barang adalah 1950 mm.
- Standart jarak antar rak penyimpanan untuk peralatan tanpa kereta barang yaitu 1200 mm. Sedangkan jarak antar rak penyimpanan jika menggunakan kereta barang yaitu 1500 mm.

(Soekresno 43)

b. Dapur

Dapur adalah ruang tempat memasak. (Moeliono 185)

Dapur memiliki persyaratan:

- Memiliki ventilasi yang baik untuk menjamin udara segar tetap mengalir.
- Penerangan harus memadai untuk melihat dengan jelas setiap pekerjaan yang diperlukan.
- Material dinding harus tahan panas dan uap serta mudah dibersihkan.
- Material lantai harus kuat, tahan lama, tidak licin, anti gores, dan mudah dibersihkan.

2.3.2.4. Teori Sirkulasi Kafe

Menurut buku *Manajemen Food & Beverage Service Hotel* dalam mendirikan sebuah kafe tidak akan terlepas dari persiapan awal yaitu tata ruang dan rancang bangun yang sesuai dengan kebutuhan operasional kafe secara keseluruhan. Tata ruang kafe sebaiknya memiliki fasilitas ruangan yang memadai

agar dapat memberikan dukungan kepada karyawan dalam melakukan aktivitas (menyiapkan bahan makanan, memproses bahan makanan menjadi makanan yang siap saji) sehingga dapat menghasilkan mutu produk yang berkualitas serta memberikan kenyamanan bagi pengunjung kafe untuk menikmati produk kafe tersebut. Tata ruang kafe tentu saja dirancang dan dibangun dengan mempertimbangkan siklus kegiatan operasional dimulai dari ruangan sebagai tempat melakukan aktivitas awal hingga akhir. Semua tahapan (dari awal hingga akhir memerlukan ruangan yang memadai). Pola Sirkulasi ada beberapa macam, yaitu:

- Linier yaitu sirkulasi yang terbentuk berdasarkan ruang yang telah dilalui dan pengunjung diarahkan ke 1 tujuan dengan 1 jalan, pengunjung diharuskan melewati jalan tersebut. Kekurangan pola ini adalah pengunjung tidak bebas memilih dan sirkulasi dapat terganggu oleh orang yang melihat.
- Linier bercabang yaitu sirkulasi pengunjung tidak terganggu, terdapat adanya pembagian ruang yang jelas. Kekurangan pola ini adalah membutuhkan ruang yang panjang.
- *Radial Circulation* yaitu pengunjung tidak diarahkan untuk menuju ke satu tempat. Kelebihan pola ini adalah cocok untuk ruang yang besar dan pengunjung bebas untuk melihat. Kekurangan pola ini adalah membutuhkan ruang yang luas.
- *Random Circulation* yaitu pengunjung dapat memilih jalan yang mereka inginkan. Pengunjung dapat bergerak bebas menuju tempat yang diinginkan tanpa ada batasan–batasan dinding pemisah. Kekurangan pola ini adalah sirkulasi membingungkan dan pembagian ruangan tidak jelas.

(Suptandar 234)

Sirkulasi pada sebuah kafe seharusnya:

- Sirkulasi pengunjung dan karyawan tidak boleh *cross*.
- Sirkulasi dalam kafe termasuk sirkulasi orang, rel kereta makan, dan sirkulasi *waiter*.

- Sirkulasi dapat dipengaruhi oleh sistem *service* makanan. Sirkulasi dapat ditentukan oleh kegiatan pengunjung selain itu sirkulasi juga dapat mengarahkan dan membimbing perjalanan.

(Durocher 42)

Pola sirkulasi ditentukan oleh jalan masuk utama atau *main entrance*. Kelancaran sirkulasi ditentukan oleh pengelompokan atau organisasi ruang yang benar secara struktural. Fungsi sirkulasi memberikan kelancaran bagi arus karyawan maupun barang. (Ching 221)

2.3.2.5. Elemen Pembentuk Ruang Pada Kafe

2.3.2.5.1. Lantai

Lantai merupakan bidang datar yang dapat menunjang fungsi atau kegiatan yang terjadi di dalam ruangan, dapat memberikan serta memperjelas 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. Penampilan adalah kebutuhan utama pada restoran, dimana menggambarkan kenyamanan, ketenangan, dan kehangatan. Dalam situasi ini kebersihan menjadi pertimbangan kedua. (Fred 40)

2.3.2.5.2. 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)

2.3.2.5.3. Plafon

Plafon merupakan bagian dari suatu bangunan. Walaupun prinsip dari plafon tetap dipertakankan, saat ini 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)

2.3.2.6. Sistem-sistem Pada Kafe

2.3.2.6.1. Pencahayaan

Pencahayaan dapat 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. Kuantitas cahaya yang sesuai dengan kebutuhan manusia perlu diperhatikan agar diperoleh sistem pencahayaan yang baik.

Sebaiknya 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 *Successful Restaurant Design* pencahayaan adalah faktor yang penting dalam mendesain sebuah kafe karena kesalahan dalam pencahayaan dapat menyingkirkan keefektifan dari elemen yang lain. Pencahayaan dapat mempengaruhi psikologi dan *mood*. Pencahayaan dapat membuat ruangan terasa sempit atau luas, ramah atau tidak ramah, sepi atau penuh energi. Tidak hanya intensitas dari pencahayaan yang penting, tetapi juga sumber cahaya. Pencahayaan harus diatur agar tidak melelahkan mata.

Menurut buku *Restaurant Planning and Design* pencahayaan di daerah layanan makanan membutuhkan cahaya yang cukup khususnya di sekitar meja kasir memerlukan 600 lux. Pada daerah layanan penyajian memerlukan 400 lux. Pencahayaan bagus juga diperlukan pada area sirkulasi, terutama di atas anak tangga (200 lux). Untuk memperoleh sistem pencahayaan kafe yang baik perlu diperhatikan tentang kuantitas cahaya yang sesuai dengan kebutuhan manusia dan juga unsur estetika di dalam ruangan .

2.3.2.6.2. Penghawaan

Untuk membantu mengatasi udara panas yang berlebihan di dalam ruang, maka diperlukan suatu sistem penghawaan. Banyak cara yang digunakan untuk mengurangi panas diantaranya adalah pemakaian AC (*Air Conditioning*), *reflection glass*, dan alat peneduh atau penangkal cahaya. Ada 2 sistem yang dikenal untuk mengatur kesejukan udara, yaitu sistem alami (*Cross Ventilation*) dan sistem mekanis (kipas angin dan AC). (Suptandar, Pamudji. 1999. hal. 141)

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 hingga 20°C.

Penghawaan dalam kafe sebaiknya memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

- Pemakaian AC unit sangat efisien pada duatu 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)

2.3.2.6.3. Akustik

Akustik adalah pengaturan suara sedemikian rupa sehingga suara yang timbul tidak mengganggu, justru memberikan kenikmatan pada pemakai 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. (Suptandar 13)

Menurut Pamudji Suptandar 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.

2.3.2.6.4. Sistem IT Pada Kafe

Untuk mempermudah serta mengefisienkan kerja karyawan kafe, maka perlu adanya suatu sistem IT yang mendukung. Sistem tersebut ada beberapa macam, antara lain:

- *Touch Screen Interface*
Alat dengan layar *touch screen* untuk pengoperasian pesan menu, cetak tagihan, dan pembayaran tagihan. Biasanya digunakan di kasir.

- *PDA Support*

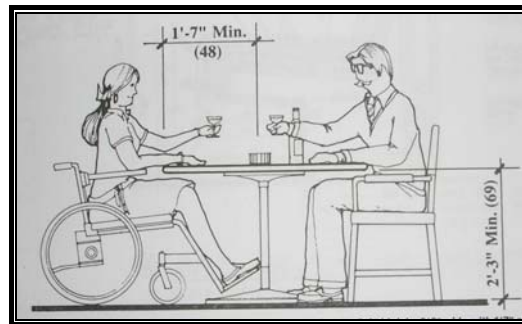
Alat untuk mempermudah melakukan pemesanan makanan. Biasanya dibawa oleh *waiter*.

- *Kitchen Integrated*

Alat untuk melihat pesanan dari pelanggan, digunakan sebagai alat komunikasi antara pelayan dengan pihak dapur. Biasanya diletakkan di dapur.

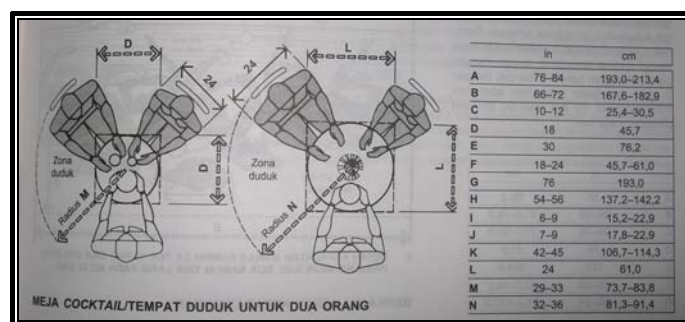
("IT Solis Resto," par. 1)

2.3.2.7. Besaran Ruang Kafe



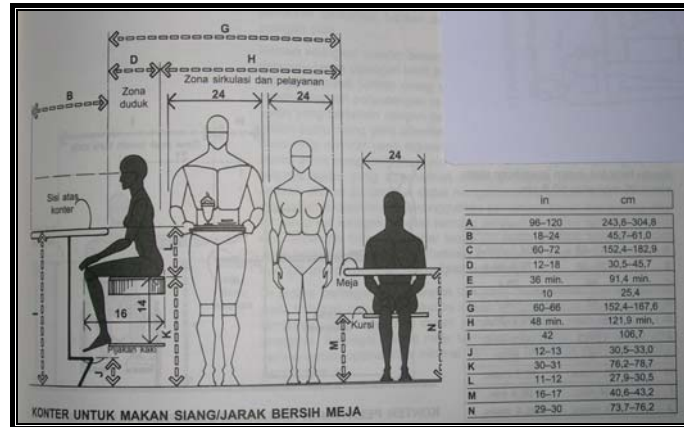
Gambar 2.5. Tempat Duduk Dengan Kursi Roda

Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.



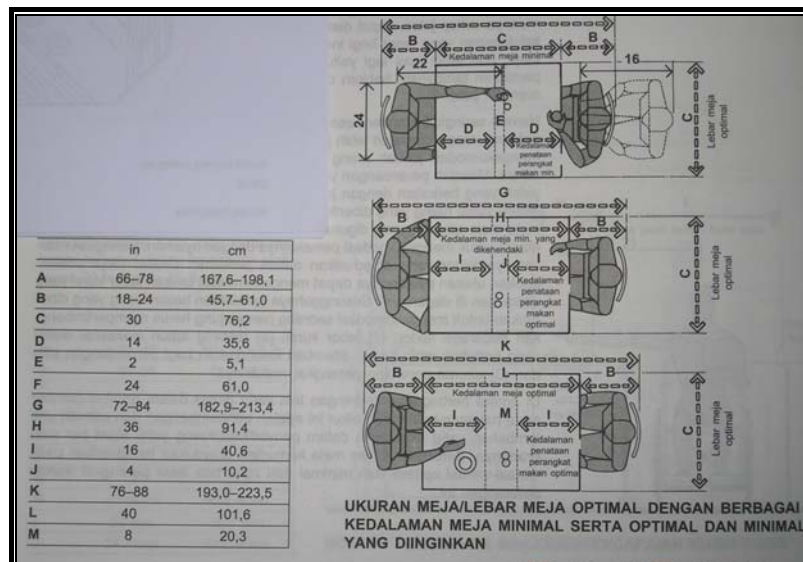
Gambar 2.6. Tempat Duduk Untuk Dua Orang (Meja Bundar)

Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.



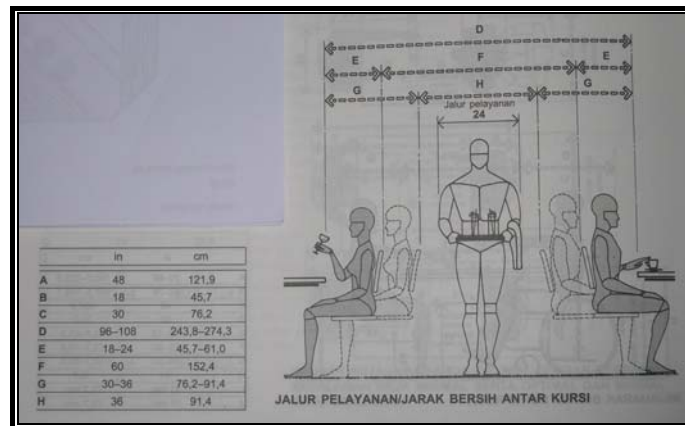
Gambar 2.7. Konter Makan dan Sirkulasi

Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.

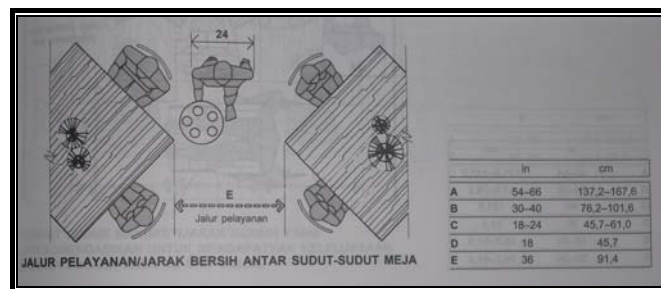


Gambar 2.8. Tempat Duduk Untuk Dua Orang (Meja Persegi Panjang)

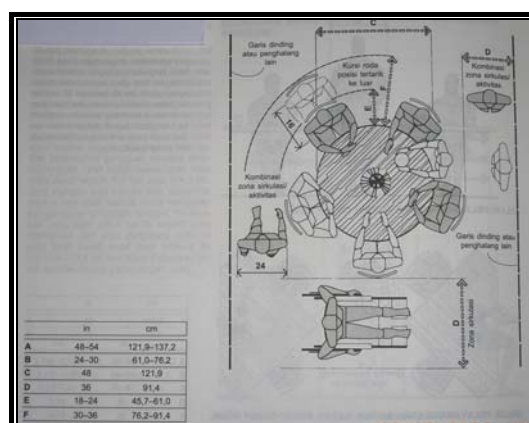
Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.



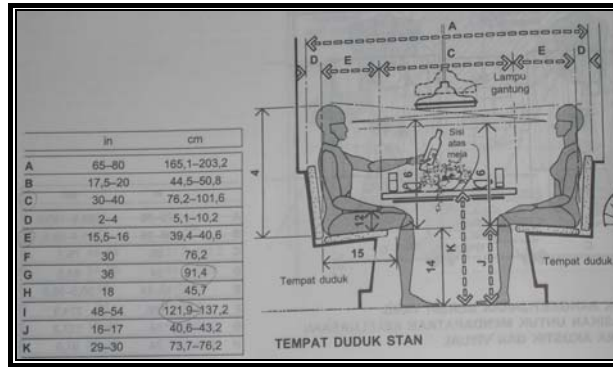
Gambar 2.9. Tempat Duduk dan Sirkulasi
 Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.



Gambar 2.10. Jarak Bersih Sudut-sudut Meja
 Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.

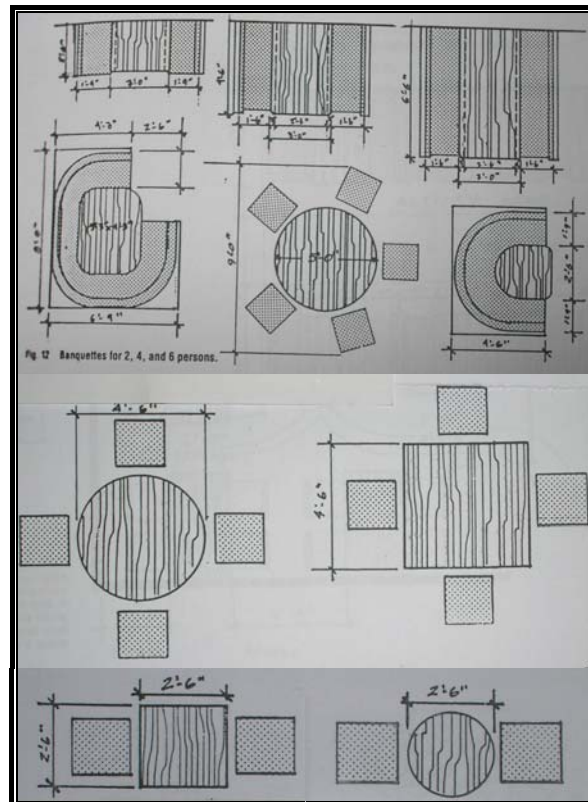


Gambar 2.11. Tempat Duduk dan Sirkulasi Kursi Roda
 Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.



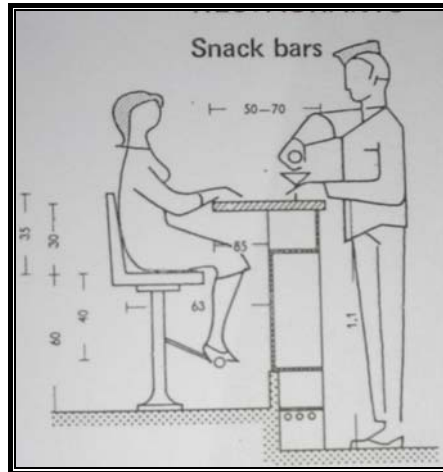
Gambar 2.12. Tempat Duduk

Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.



Gambar 2.13. Tipe Tempat Duduk

Sumber: Panero, Julius, Zelnik, Martin, & Chiara, Joseph de. (1992). *Time Saver Standards for Interior and Space Planning*. Singapur: McGraw-Hill.



Gambar 2.14. Tempat Duduk Bar

Sumber: Neufret, Ernst. (1970). *Architects' Data*. London: Crosby Lockwood Staples.

2.3.3. Toko

Toko memiliki arti:

- Toko adalah kedai berupa bangunan permanen tempat menjual barang-barang. (Moeliono 954)
- Toko adalah kedai tempat berjualan barang-barang. (Poerwadarminta 1083)

2.3.3.1. Jenis Toko

Menurut buku *Time Saver Standart for Building Types*, umumnya ada tiga jenis toko, yaitu:

- Toko yang terbuka (*open space shop*), ciri-cirinya adalah tanpa pintu, pengunjung bebas masuk dari arah manapun, dan membuat pengunjung lebih tertarik untuk masuk ke dalam toko.
- Toko yang tertutup sebagian (*semiclose-nonmassife space*), ciri-cirinya adalah bagian depan toko tertutup kaca sebagian dan pintu toko merupakan bagian toko yang tidak tertutup oleh kaca (tidak ada pintu khusus).
- Toko yang tertutup kaca (*close-nonmassife space*), ciri-cirinya adalah bagian depan toko tertutup kaca keseluruhan, pintu juga menggunakan

bahan kaca, pengunjung yang berada dalam toko menjadi merasa eksklusif dan memiliki *privacy*, dan pengunjung hanya bisa masuk dan keluar dari arah pintu.

2.3.3.2. Sistem Pelayanan Pada Toko

Menurut buku *Time Saver Standards for Interior and Space Planning* sistem pelayanan di dalam toko dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu dengan *service store* dan *self service*. *Service store*, dimana pengunjung dapat menjalin komunikasi dengan pegawai. Di sini pengunjung tidak perlu repot untuk mencari barang yang diinginkan. *Self service*, biasanya sistem ini dilakukan pada toko yang besar. Di sini pengunjung diberi kebebasan untuk memilih barang yang diinginkannya.

2.3.3.3. Teori Yang Berhubungan Dengan Toko

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam perancangan sebuah toko, yaitu:

- Ruang antar rak dan tinggi plafon.
- Ukuran individual dan relasi mereka yang satu dengan yang lain.
- *Traffic flow* (konsumen, karyawan, dan stok atau barang).
- Lokasi *entrance*, pintu keluar, transportasi vertikal dan utama gang.
- Fasilitas administrasi.
- Pelayanan pelanggan.

2.3.3.4. Tata Letak

Beberapa prinsip yang harus diperhatikan dalam tata letak pada sebuah toko adalah:

- Calon pembeli diusahakan agar mengunjungi/melewati seluruh bagian toko yang menyediakan barang-barangnya.
- Peletakan pintu masuk dan keluar yang sama dalam perencanaan sebaiknya dihindari.
- Barang-barang yang *display* harus diklasifikasikan menurut jenisnya sehingga akan lebih jelas dalam penempatannya.

- Barang-barang yang dianggap penting/mahal sebaiknya diletakkan dekat kasir agar barang-barang tersebut dapat diawasi terus menerus.
- Penjual tidak perlu menjelaskan semua jenis barang yang sudah terdapat pada papan informasi.
- Bagian *display* yang letaknya paling belakang/di sudut, dibutuhkan pencahayaan yang lebih tinggi untuk dapat menarik pengunjung.
- Meja kasir diletakkan di depan, dekat dengan pintu sehingga mudah terlihat.

Ruang untuk berjualan ini seharusnya terletak dekat dengan ruang tunggu atau setidaknya terlihat dari ruang tunggu sehingga menarik pengunjung. Ukurannya ditentukan oleh program penjualannya. Sebuah toko yang sukses adalah yang menata agar barang yang dipajang terlihat bagus. Tampak depan desain harus tampak atraktif untuk menarik perhatian konsumen.

2.3.3.5. *Display* Pada Toko

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

- Pintu masuk berhadapan langsung dengan *display*.
- 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. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *window display*, yaitu:

- Sesuatu yang bergerak digunakan untuk menarik mata pengunjung.

- Penggunaan tema yang sama pada *window display* dengan *display* lainnya yang terletak di dalam toko.
- Menggunakan pencahayaan dengan warna terang.
- *Window display* harus selalu tampak bersih.
- Mengganti *display* secara berkala agar selalu nampak *fresh*.
- *Window display* harus *simple*. Jangan mencoba untuk meletakkan berbagai macam barang sekaligus.
- Penggunaan bentukan dan warna yang diulang dapat digunakan untuk menarik perhatian pengunjung.
- Benda yang memiliki perbedaan massa dan kedalaman akan menarik mata untuk terus-menerus melihat.

2.3.3.6. Sistem-sistem Pada Toko

2.3.3.6.1. Pencahayaan

Pencahayaan pada *display* merupakan salah satu unsur utama pada *display*, yang dapat memberikan kesan menarik pada objek yang dipajang. Unsur pencahayaan pada *display* biasanya menggunakan teknik pencahayaan yang dibuat-buat dan memberikan efek yang dapat menambah objek yang dipajang menjadi menarik. Pencahayaan buatan dibutuhkan untuk menambah kenyamanan pengunjung. Pencahayaan buatan digunakan untuk mengatur intensitas cahaya pada area ini. Pencahayaan terbukti memegang peranan penting pada sebuah 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.

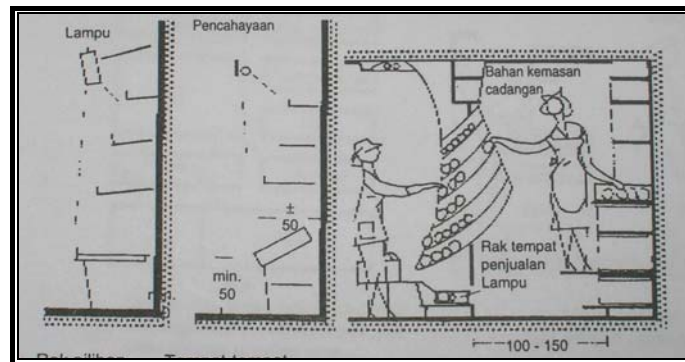
2.3.3.6.2. Penghawaan

Penghawaan buatan dibutuhkan untuk menambah kenyamanan pengunjung.

2.3.3.6.3. Akustik

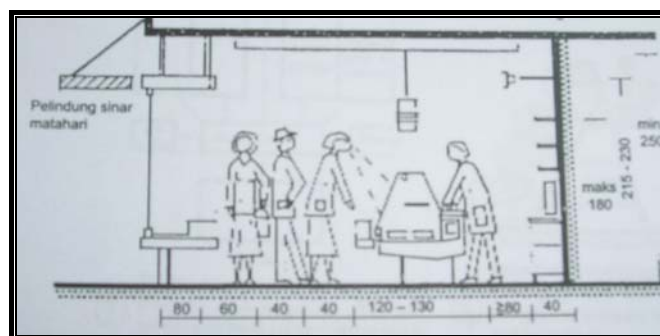
Tingkat kebisingan pada area ini relatif tinggi sehingga tidak diperlukan adanya sistem akustik khusus.

2.3.3.7. Besaran Ruang Toko



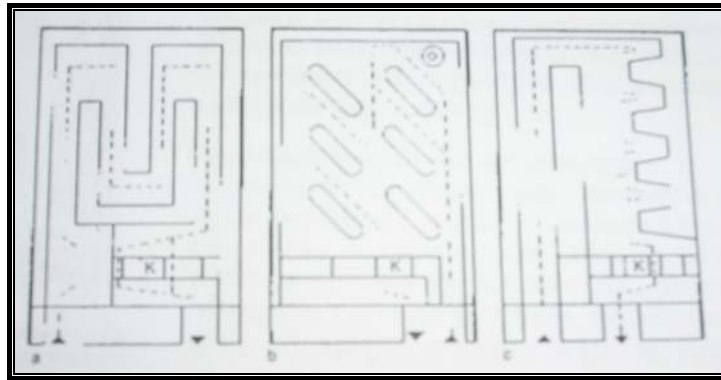
Gambar 2.15. *Display Toko*

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



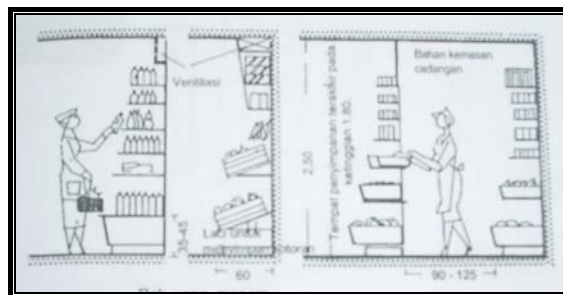
Gambar 2.16. *Showcase dan Sirkulasi*

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



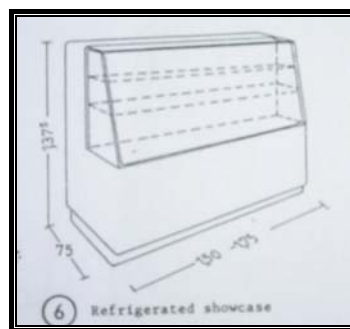
Gambar 2.17. Peletakan *Display*

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



Gambar 2.18. *Display* dan Sirkulasi

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



Gambar 2.19. *Showcase*

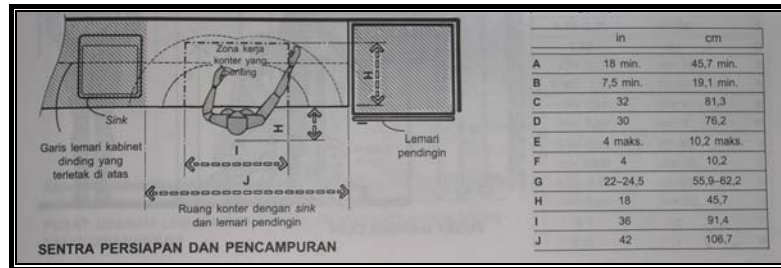
Sumber: Neufret, Ernst. (1970). *Architects' Data*. London: Crosby Lockwood Staples.

2.3.4. *Workshop*

Workshop adalah bengkel atau ruang kerja atau sebuah ruangan yang menyediakan tempat beserta peralatan yang diperlukan untuk praktek membuat sebuah produk. *Workshop* biasanya juga merupakan tempat

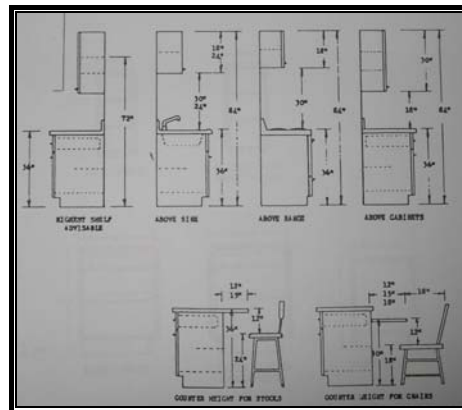
pelatihan yang dilengkapi dengan pelatih yang dapat membantu dalam membuat sebuah produk. (“*Workshop*,” par. 1)

Besaran ruang *workshop*:



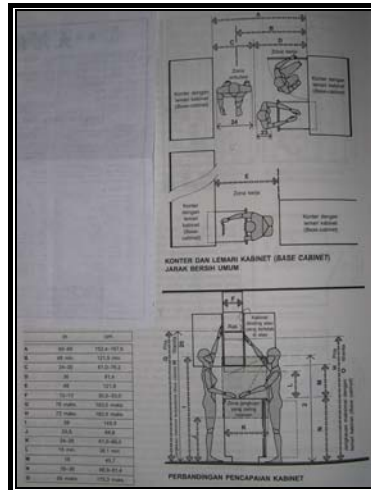
Gambar 2.20. Area Persiapan

Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.



Gambar 2.21. Tempat Duduk dan Area Persiapan

Sumber: Panero, Julius, Zelnik, Martin, & Chiara, Joseph de. (1992). *Time Saver Standards for Interior and Space Planning*. Singapur: McGraw-Hill.



Gambar 2.22. Area Persiapan dan Sirkulasi
 Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. (1979). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.

2.3.5. Sistem Keamanan

2.3.5.1. Sistem Pencegahan Kebakaran

Ada beberapa sistem keamanan kafe dan toko:

a. Sistem *Sprinkler*

Hampir semua toko di *mall* memiliki perlindungan terhadap kebakaran yang berupa *sprinkler*. Beberapa *mall* menyediakan sistem yang lengkap meliputi jaringan dari *sprinkler*. Kepala *sprinkler* akan menyemburkan air dan memadamkan api jika terjadi kebakaran. Desain *sprinkler* umumnya ditentukan oleh standar dari *National Fire Protection Association*. Sistem *sprinkler* pada sebuah gedung biasanya didesain oleh kontraktor gedung.

b. Lampu darurat

Kekhasan perlengkapan tetap yang digunakan untuk penerangan darurat adalah baterai yang ada didalamnya dengan dua lampu halogen yang dibuat pas dengan desain toko. Kabel lampu harus dipasang secara benar. Perlengkapan tetap harus diletakkan kira-kira 10 *feet* dari pintu keluar, dengan satu lampu di kaki pintu dan satu lagi di gang keluar di arah yang berlawanan. Perlengkapan tetap yang lain harus diletakkan sepanjang jalan keluar gang untuk menyediakan pencahayaan yang diperlukan.

c. Pemadam kebakaran

Komunitas departemen kebakaran mungkin membutuhkan penyewa untuk memasang alat pemadam kebakaran. Alat pemadam kebakaran harus diletakkan di toko atau area yang tidak untuk umum .

d. Sistem alarm

Tambahan untuk sistem *sprinkler* adalah alarm kebakaran .

2.3.5.2. Sistem Pencegahan Kriminalitas

Sistem keamanan sangat dibutuhkan oleh sebuah kafe dan toko agar terhindar dari pencuri. Menurut buku *Time Saver Standarts For Interior Design And Space Planning* terdapat beberapa sistem keamanan , yaitu :

a. *Gates*

Menggunakan teralis pada jendela. Teralis harus dicantelkan pada *frame* jendela dengan mesin atau baut sehingga tidak dapat dilepas dari luar. Pintu gerbang dorong merupakan proteksi yang sangat bagus. Pintu gerbang digunakan agar tidak dapat dibongkar dari luar. Pintu gerbang direkomendasikan untuk tempat-tempat komersial, seperti kafe dan toko.

b. *Selecting alarm system*

Sistem ini dapat disembunyikan dan dapat juga diperlihatkan keberadaannya. Diperlihatkan dengan tujuan dapat menghalangi usaha pencurian, sedangkan jika tidak diperlihatkan dengan tujuan menjebak pencuri. Sistem ini untuk menyeleksi agar jika ada pencuri yang membawa barang keluar dari wilayah akan ketahuan.

c. *Alarm Reporting System*

Alarm reporting system ini terbagi menjadi dua macam, yaitu *local alarm* (memiliki bel yang disambungkan ke alat yang dapat memproduksi suara yang keras ketika alarm diaktifkan, ini adalah tipe alarm yang sederhana yang dapat diprogram dengan mudah) dan *central alarm* (sistem laporan jika diaktifkan, pencuri tidak tahu kalau alarm peringatan telah dikirim ke pusat sehingga meningkatkan kemungkinan penangkapan pencuri).

d. CCTV (*Closed Circuit Television*)

Ini adalah sistem menggunakan kamera yang merekam gambar kegiatan di area yang diberi CCTV (*Closed Circuit Television*), gambarnya dikirim dan diamati melalui monitor yang telah dipasang di sebuah ruangan.

2.3.5.3. Sistem Pencegahan Terhadap Bahaya Serangan Rayap

Jika banyak menggunakan kayu sebagai elemen interior, maka sangat penting untuk memperhatikan bahaya serangan rayap. Untuk mengatasi hal tersebut maka semua material kayu harus mendapatkan *finishing* khusus, yaitu dengan *coating*/cat anti rayap.

2.3.6. Warna

Warna merupakan unsur yang paling menarik di antara unsur lainnya dan merupakan unsur pertama yang ditangkap panca indera sebelum bentuk. Warna dapat mempengaruhi suasana hati. Warna-warna cerah dapat membantu menarik perhatian secara langsung dari luar dan dapat menimbulkan semarak tata letak barang. Sedangkan warna gelap dapat memberikan kesan misterius. Warna-warna tajam dapat memberikan semangat sedangkan warna lembut dapat memberikan kesan suasana yang tenang dan dapat menimbulkan daya tarik. Berikut ini adalah macam-macam warna beserta efek-efek yang ditimbulkannya:

- Merah : berani, menyolok, dan merangsang.
- Kuning : menarik perhatian, aktif, dan semarak.
- Oranye : gembira dan membangkitkan semangat.
- Biru : segar, sejuk, tenang, dan konsentrasi.
- Hijau : segar dan hidup.
- Ungu : agung, sendu, mewah, lembut, dan tenang.
- Hitam : gelap, keras, berat, memperkuat, dan kontras.
- Putih : suci, bersih, tenang, dan resmi.
- Keemasan : mewah, cerah, dan formal.
- Abu-abu : formal, tenang, dan damai.
- Coklat : informal, sederhana, dan hidup.

(Laksmiwati 98)

2.4. Tinjauan Tipologi

Data tipologi adalah data yang akan dipakai oleh perancang sebagai data pembanding atau tolak ukur dalam mendesain. Perancangan Interior Kafe dan Toko *Chocolate Corner*, data yang akan dipakai adalah beberapa kafe dan toko yang menjual menu yang sama yaitu makanan dan minuman yang terbuat dari coklat.

2.4.1. Toko *XO Chocolate and Ice Cream*

Lokasi: Supermall Pakuwon Indah lantai 1 CN 38, Surabaya

Luas: 10 m²

Kapasitas ruang: 10 orang

Target market: anak-anak hingga dewasa

Jam operasional: jam 10.00-21.00 WIB, Sabtu dan Minggu jam 10.00-21.30 WIB

Warna dominan pada toko ini adalah coklat dan merah muda. Warna coklat dipilih sesuai dengan warna coklat pada umumnya dan warna merah muda dipilih sebagai daya tarik. Toko ini termasuk jenis toko yang terbuka (tanpa pintu dan pengunjung bebas masuk dari arah manapun). Sistem pelayanan di toko ini adalah *service store* (pengunjung dilayani oleh pelayan toko, barang yang diinginkan diambulkan oleh pelayan toko).

Kelebihan dari toko ini adalah letaknya bersebrangan dengan *escalator*, hal ini menguntungkan karena jika orang naik dan turun menggunakan *escalator* itu maka toko tersebut dapat terlihat. Sedangkan kekurangan dari toko ini adalah tempatnya terlalu kecil, tetapi penuh dengan display sehingga agak mengganggu pengunjung jika toko sedang ramai.

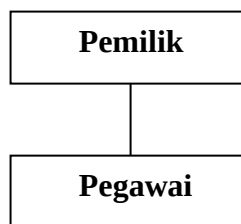
a. Data fisik:

- Lantai: keramik *glossy* berukuran 60X60 cm berwarna merah muda. Tidak ada kenaikan dan penurunan pada lantai.
- Dinding: dicat warna merah muda merah muda (hasil catnya seperti dipoles-poles tidak beraturan).
- Plafon: gypsum dicat merah muda. Ada penurunan plafon.

- Variasi: ukiran pada lemari dan bunga-bunga yang diletakkan di dinding bagian atas.
- Pencahayaan: lampu *spotlight* berwarna oranye dan lampu PL warna oranye.
- Penghawaan: AC sentral
- Perabot: meja kasir (kayu diduko *glossy*), kursi (multiplex dilapisi spon dan kulit sintesis warna coklat), dan *display* (I: rak yang terbuat dari kaca dan batu, II: meja kecil yang terbuat dari batu, kaca, dan besi yang dicat hitam, III: lemari yang terbuat dari kayu melamin dan kaca, IV: *chiller* yang bagian bawahnya diberi kayu yang melamin).
- List: berbentuk ukiran dari gypsum yang dicat warna putih.
- Kusen: aluminium dicat warna krem.
- Jendela: jendela mati.
- Akustik: tidak ada *speaker*.
- Keamanan kriminal: jika malam hari ada *rolling door* aluminium.
- Keamanan kebakaran: ada *sprinkler*

b. Data non-fisik:

- Ruang yang ada: area kasir dan area toko.
- Struktur organisasi:



Gambar 2.23. Bagan Struktur Organisasi Toko *XO Chocolate and Ice Cream*

Pemilik bertugas mengawasi kinerja pegawai, pemilik hanya sekali-kali saja datang untuk mengecek.

Pegawai bertugas melayani pembeli dan menerima pembayaran.

- Pengguna ruangan:

Karyawan: 3 orang pegawai (khusus *weekend* atau *event* tertentu) atau 1 orang pegawai (untuk hari biasa).

Pengunjung: individu dan kelompok.

- Aktivitas pengunjung: membeli cokelat atau *ice cream*, makan cokelat atau *ice cream*, dan membayar cokelat atau *ice cream*.
- Aktivitas karyawan: mengambilkan cokelat atau *ice cream* dan menerima pembayaran.
- Toko ini tidak memiliki sistem *shift* pada pegawainya.
- Toko ini menjual *ice cream* dan cokelat yang berupa *praline* dan *truffle*. Selain itu juga menjual cokelat yang telah dihias dan dikemas sebagai souvenir atau kado.
- Toko ini bukan merupakan *franchise* akan tetapi pemilik toko ini tidak memproduksi cokelat sendiri sehingga cokelat yang dijual merupakan produk-produk kiriman dari *home industry*, dapat dikatakan toko ini hanya menjual saja.
- Toko ini menggunakan *chiller* sebagai display untuk cokelat *praline* dan *trufflenya*. Sedangkan cokelat yang telah *dipacking* hanya diletakkan di rak.



Gambar 2.24. Toko XO Chocolate and Ice Cream (Sisi Kiri)

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008



Gambar 2.25. Toko *XO Chocolate and Ice Cream* (Sisi Kanan)
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008

2.4.2. *Awfully Chocolate Indonesia*

Lokasi: Jalan Senopati 41C, Jakarta Selatan

Luas: 54 m²

Kapasitas ruang: 25 orang

Target market: anak-anak hingga dewasa

Jam operasional: jam 10.00-21.00 WIB

Warna dominan pada toko ini adalah hitam dan putih. Warna tersebut merupakan warna dari perusahaan cokelat tersebut di Singapura. Toko ini termasuk jenis toko yang tertutup (ada pintu sehingga pengunjung yang ada di dalam toko menjadi merasa eksklusif dan memiliki *privacy*, pengunjung hanya bisa masuk dan keluar dari arah pintu). Sistem pelayanan di toko ini adalah *service store* (pengunjung dilayani oleh pelayan toko, barang yang diinginkan diambilkan oleh pelayan toko).

Kelebihan dari toko ini adalah letaknya di jalan raya sehingga banyak yang melaluinya dan orang mudah melihat toko tersebut. Sedangkan kekurangan dari toko ini adalah warna yang digunakan kurang mencerminkan jika menjual produk cokelat dan kurang menarik perhatian.

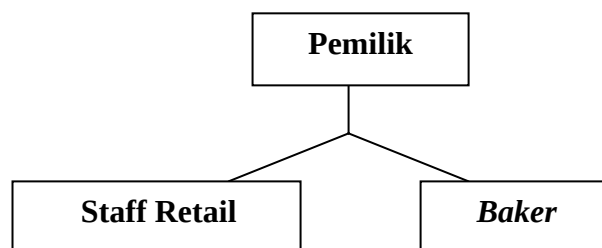
a. Data fisik:

- Lantai: keramik *glossy* berukuran 60X60 cm berwarna krem. Tidak ada kenaikan dan penurunan pada lantai.
- Dinding: dicat warna putih.
- Plafon: gypsum dicat putih. Ada penurunan plafon.

- Variasi: penggunaan *loster* pada dinding.
- Pencahayaan lampu PL warna oranye (untuk malam hari), pencahayaan alami matahari melalui jendela (untuk siang hari).
- Penghawaan: AC sentral
- Perabot: meja kasir (*multiplex* diduko *glossy* warna putih), meja (kayu *difinishing* HPL berwarna putih), dan kursi (I: kayu dilapisi spon dan kulit sintesis warna krem dan stainless, II: spon dilapisi kulit sintesis warna krem).
- List: tidak ada list.
- Kusen: tidak ada kusen.
- Pintu: kaca.
- Jendela: jendela mati.
- Akustik: tidak ada *speaker*.
- Keamanan kriminal: jika malam hari ada *rolling door* aluminium.
- Keamanan kebakaran: tabung pemadam kebakaran, tidak ada *sprinkler*.
- Sirkulasi: jelas karena seakan-akan telah diatur bahwa pengunjung yang datang diarahkan ke area pemesanan (dekat dengan pintu masuk) kemudian dibawa ke area kasir (setelah area pemesanan).

b. Data non-fisik:

- Ruang yang ada: area kasir, area tunggu, dan dapur.
- Struktur organisasi:



Gambar 2.26. Bagan Struktur Organisasi Toko Awfully Chocolate Indonesia

Staff retail adalah staff yang menjaga di area kasir untuk menerima pesanan, mengambilkan pesanan, dan menerima pembayaran. Staff retail ini terdiri dari 4 orang.

Baker adalah pegawai yang bertugas di dapur (membuat cake dan memfinishing cake). *Baker* ini terdiri dari 5 orang.

- Pengguna ruangan:
Karyawan: 9 orang pegawai.
Pengunjung: kelompok maupun individu.
- Aktivitas pengunjung: membeli *cake* coklat, membayar coklat atau *ice cream*, dan menunggu.
- Aktivitas karyawan: mengambilkan *cake* coklat, mengemas *cake* coklat, dan menerima pembayaran.
- Toko ini memiliki 2 *shift* pada pegawainya. Pertama jam 9.00-15.30 WIB. Kedua, 15.00-22.00 WIB.
- Toko ini menjual 3 macam *cake* coklat saja. Untuk coklat (*praline* atau *truffle* hanya dijual pada *event* tertentu saja.
- Toko ini merupakan *franchise* dari Singapura akan tetapi pemilik toko ini memproduksi *cake* coklat sendiri hanya bahan-bahannya diimport.
- Toko ini menggunakan sistem *take away* sehingga tempat duduk yang ada di toko digunakan untuk menunggu saat produk sedang diambilkan bukan sebagai tempat untuk makan. Toko ini tidak menggunakan sistem display untuk produk-produk *cake*nya. Contoh *cake*nya hanya difoto saja sehingga orang yang mau memesan hanya dapat melihat fotonya saja. Setelah *cake* dipesan barulah *cake* dibawa keluar dari dapur.



Gambar 2.27. Area Kasir Toko Awfully Chocolate Indonesia
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008



Gambar 2.28. Area Tunggu Toko *Awfully Chocolate Indonesia*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008

2.4.3. *Patchi Chocolate and Gifts*

Lokasi: Pondok Indah Mall Ground Floor 35A, Jakarta Selatan

Luas: 55 m²

Target market: anak-anak hingga dewasa

Jam operasional: jam 09.30-21.30 WIB.

Warna dominan pada toko ini adalah coklat dan putih. Warna dipilih sesuai dengan warna coklat pada umumnya yaitu coklat (*dark chocolate*) dan putih (*white chocolate*) dan sesuai dengan perusahaan coklat Patchi yang ada di Lebanon. Toko ini merupakan *franchise* dari Lebanon. Toko ini termasuk jenis toko yang tertutup (ada pintu sehingga pengunjung yang ada di dalam toko menjadi merasa eksklusif dan memiliki *privacy*, pengunjung hanya bisa masuk dan keluar dari arah pintu). Sistem pelayanan di toko ini adalah *self service* (pengunjung memiliki kebebasan untuk memilih barang yang diinginkan). Akan tetapi untuk coklat yang dibeli dengan ditimbang terlebih dahulu dilayani atau diambilkan oleh karyawan toko.

Kelebihan dari toko ini letaknya dekat dengan *escalator*, hal ini menguntungkan karena jika orang naik dan turun menggunakan *escalator* itu maka toko tersebut akan dilalui orang sehingga toko tersebut dapat terlihat. Selain itu letaknya juga cukup dekat dengan pintu masuk sehingga mudah untuk dilihat. Sedangkan kekurangan dari toko ini adalah kurang memperlihatkan jika menjual coklat karena dari luar yang terlihat adalah keramik-keramik sehingga terkesan agak membingungkan.

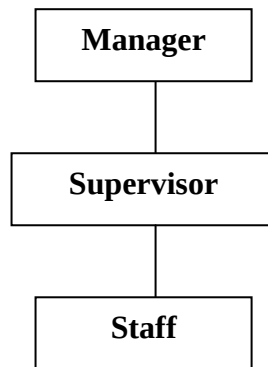
a. Data fisik:

- Lantai: keramik *glossy* berukuran 100X100 cm berwarna putih. Tidak ada kenaikan dan penurunan pada lantai.
- Dinding: dicat warna putih.
- Plafon: gypsum dicat putih. Tidak ada penurunan plafon.
- Variasi: ada bagian dinding yang lebih menonjol.
- Pencahayaan: lampu PL dan spotlight warna oranye.
- Penghawaan: AC sentral
- Perabot: meja kasir (kayu diduko doff warna putih, batu marmer, kaca, dan kayu yang *difinishing* HPL motif kayu warna coklat tua) dan *display* (I: meja yang terbuat dari kaca dan kayu yang *difinishing* HPL motif kayu dengan warna coklat tua, II: rak yang terbuat dari kayu yang *difinishing* HPL motif kayu dengan warna coklat tua, dan III: rak yang terbuat dari kayu yang *difinishing* HPL motif kayu dengan warna coklat tua dan kayu yang diduko doff warna putih).
- List: tidak ada list.
- Kusen: aluminium.
- Akustik: ada *speaker* yang memperdengarkan lagu.
- Keamanan kriminal: jika malam hari ada *rolling door* aluminium.
- Keamanan kebakaran: terdapat *sprinkler*.
- Sirkulasi: jelas karena terkesan pengunjung yang datang diarahkan pada *display-display* produk coklat sehingga pengunjung dapat memilih produk yang mau dibeli kemudian baru diarahkan ke kasir (kasir letaknya di dalam, tidak dekat dengan pintu masuk).

b. Data non-fisik:

- Ruangan yang ada: area kasir, area toko, dan area penyimpanan coklat.

- Struktur organisasi:



Gambar 2.29. Bagan Struktur Organisasi Toko *Patchi Chocolate and Gifts*

Manager bertugas untuk mengawasi jalannya toko, menentukan kebijaksanaan toko, dan mengawasi kinerja staff. Manager di toko ini hanya satu orang.

Supervisor bertugas untuk mengawasi kinerja staff, *mentraining* staff, mengawasi mutu pelayanan kepada pelanggan. Supervisor di toko ini hanya satu orang.

Staff bertugas untuk melayani pengunjung serta melayani pembayaran. Staff pada toko ini berjumlah 2 orang.

- Pengguna ruangan:
Karyawan: 4 orang pegawai.
Pengunjung: individu dan kelompok.
- Aktivitas pengunjung: memilih cokelat, membeli cokelat, dan membayar cokelat atau *ice cream*.
- Aktivitas karyawan: mengambilkan cokelat dan menerima pembayaran.
- Toko ini memiliki 2 *shift* pada pegawainya. Pertama, 09.30-18.30 WIB. Kedua, 12.30-21.30 WIB.
- Toko ini menjual cokelat dengan ditimbang terlebih dahulu. Selain itu juga menjual cokelat yang *dipacking* sebagai souvenir atau kado.
- Toko ini merupakan *franchise* dari Lebanon sehingga tidak memproduksi cokelat sendiri. Cokelat yang dijual merupakan produk-produk import, dapat dikatakan toko ini hanya menjual saja.

- Toko ini meletakkan coklat yang dijual (dengan menimbang terlebih dahulu) di toples-toples. Sedangkan untuk coklat-cokelat yang telah dikemas diletakkan di rak. Cokelat tidak diletakan di *chiller*.



Gambar 2.30. *Main Entrance Toko Patchi Chocolate and Gifts*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008



Gambar 2.31. *Area Kasir Toko Patchi Chocolate and Gifts*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008



Gambar 2.32. *Display Toko Patchi Chocolate and Gifts*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008

2.4.4. Dapur Cokelat

Jalan Wijaya I no 53, Jakarta Selatan

Luas: 58 m²

Kapasitas ruang: 25 orang

Target market: anak–anak hingga dewasa

Jam operasional: jam 08.00- 21.00 WIB

Warna dominan pada toko ini adalah coklat, orange, dan kuning. Warna coklat dipilih sesuai dengan warna coklat pada umumnya dan warna oranye dan kuning dipilih sebagai daya tarik dan menunjukkan keceriaan. Toko ini termasuk jenis toko yang tertutup (ada pintu sehingga pengunjung yang ada di dalam toko menjadi merasa eksklusif dan memiliki *privacy*, pengunjung hanya bisa masuk dan keluar dari arah pintu). Sistem pelayanan di toko ini adalah *service store* (pengunjung dilayani oleh pelayan toko, barang yang diinginkan diambilkan oleh pelayan toko). Selain berupa toko, dapur coklat juga berupa kafe kecil yang dapat menampung 15 orang. Pengunjung dapat menikmati minuman dari coklat serta *cake* dari coklat.

Kelebihan dari toko ini letaknya di jalan raya sehingga mudah terlihat oleh orang-orang. Sedangkan kekurangan dari toko ini adalah tempatnya agak kurang bersih padahal coklatnya *display* secara terbuka sehingga dapat mengurangi minat. Selain itu terkadang ada binatang di coklatnya.

a. Data fisik:

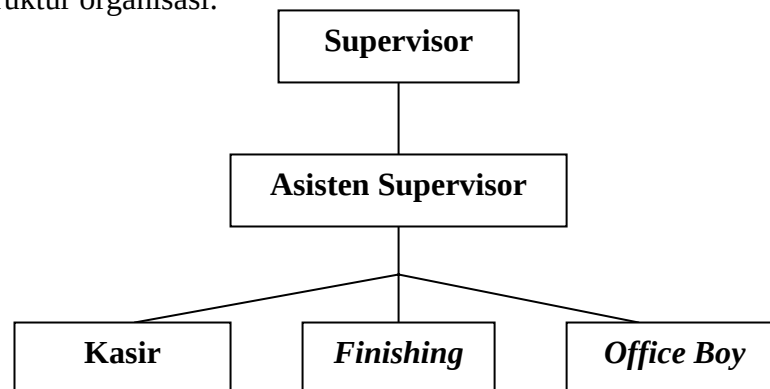
- Lantai: keramik doff berukuran 30X30 cm berwarna oranye dan krem (di dalam), keramik doff bertekstur berukuran 30X30 cm berwarna abu-abu serta batu (di luar). Tidak ada kenaikan dan penurunan pada lantai.
- Dinding: dicat warna krem, oranye. Keramik *glossy* berukuran 10X10 cm berwarna putih, kuning, dan orange. Selain itu salah satu dinding menggunakan kaca dengan tujuan memperluas ruangan.
- Plafon: gypsum dicat kuning dan putih. Ada penurunan plafon.
- Pencahayaan: lampu gantung, lampu PL, dan lampu TL warna oranye.
- Penghawaan: AC split.
- Perabot: meja kasir (kayu dimelamin), kursi (I: kayu dimelamin, stainless, dan multiplex dan spon dilapisi kulit warna hitam dan II: kayu

dimelamin dan aluminium), meja (I: kayu diplitur dan stainless dan II: kayu diduko *glossy* warna kuning dan stainless), dan *display* (I: fiber warna kuning dan kayu dimelamin dan II: meja *display* kayu dimelamin).

- List: tidak ada list.
- Kusen: kayu dimelamin.
- Akustik: ada *speaker* untuk memperdengarkan lagu.
- Keamanan kriminal: jika malam hari ada *rolling door* aluminium.
- Keamanan kebakaran ada tabung pemadam kebakaran.
- Sirkulasi: baik karena pengunjung diarahkan untuk memilih apa yang akan dibeli baru membayar (letak kasir di bagian dalam ruangan, tidak dekat pintu masuk).

b. Data non-fisik:

- Ruangan yang ada: area kasir, area toko, area makan, dan dapur.
- Struktur organisasi:



Gambar 2.33. Bagan Struktur Organisasi Toko Dapur Cokelat

Supervisor bertugas untuk mengawasi kinerja karyawan, mutu pelayanan karyawan, dan mengawasi keuangan. Supervisor di dapur coklat hanya satu orang.

Asisten supervisor bertugas untuk membantu supervisor mengawasi kinerja karyawan dan mutu pelayanan karyawan. Asisten supervisor terdiri dari satu orang.

Kasir bertugas menerima pembayaran serta mengambilkan cokelat yang akan dibeli pembeli atau melayani pembeli. Kasir terdiri dari 2 orang.

Finishing bertugas di dapur untuk menghias *cake*. *Finishing* terdiri dari dua orang.

Office boy bertugas menjaga kebersihan di dapur maupun di area toko dan kafe. *Office boy* terdiri dari dua orang.

- Pengguna ruangan:
Karyawan: 8 orang pegawai.
Pengunjung: kelompok orang yang datang untuk sekedar ngobrol dengan temannya maupun individu yang membeli cokelat saja.
- Aktivitas pengunjung: memilih cokelat atau *cake* yang akan dibeli, membeli cokelat atau *cake*, makan cokelat atau *cake* dan minum, dan membayar cokelat atau *cake* dan minuman.
- Aktivitas karyawan: mengambilkan cokelat atau *cake* dan minuman dan menerima pembayaran.
- Toko ini memiliki 2 *shift* pada pegawainya. Pertama, 08.00-17.00 WIB. Kedua, 13.00-21.00 WIB.
- Toko ini menjual cokelat yang berupa *praline* dan *truffle*, *cake*, dan minuman dari cokelat. Selain itu juga menjual cokelat yang telah dihias dan *dipacking* sebagai souvenir atau kado.
- Toko ini bukan merupakan *franchise* sehingga memproduksi cokelat sendiri. Cokelat diolah di pabrik dapur cokelat yang terletak di jalan Bumi Sepong Damai kemudian setelah setengah jadi produk dikirim ke *outlet* dapur cokelat untuk kemudian *difinishing*.
- Toko ini meletakkan cokelat yang dijual (dengan menimbang terlebih dahulu) di piring-piring yang diletakkan di atas meja. Untuk cokelat-cokelat yang telah dikemas juga diletakkan di atas meja. Untuk *cake*nya diletakkan di *chiller*.
- Agar cokelat-cokelat yang diletakkan di atas meja tidak dimakan semut maka setiap bulan dilakukan pembersihan (sejenis penyemprotan).



Gambar 2.34. *Display Toko Dapur Cokelat*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008



Gambar 2.35. *Main Entrance Toko Dapur Cokelat*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008

2.4.5. Kafe *Death by Chocolate*

Pondok Indah Mall 2 1st floor, Jakarta Selatan

Luas: 80 m²

Kapasitas ruang: 72 orang

Target market: anak-anak hingga dewasa

Jam operasional: jam 10.00- 23.00 WIB, untuk *weekend* jam 10.00-24.00 WIB.

Motto: *Destination for Pure Pleasure*

Warna dominan pada kafe ini adalah coklat, hitam, dan putih. Warna coklat dipilih sesuai dengan warna coklat pada umumnya. Sistem pelayanan di kafe ini adalah *waiter to table* (pramusaji melayani pengunjung mulai dari pencatatan menu hingga mengantarkan bon pembayaran kepada pengunjung).

Kelebihan pada kafe ini adalah letaknya di dekat toko sehingga jika orang capek jalan-jalan dapat duduk dan menikmati produk yang dijual kafe ini.

Sedangkan kekurangan dari kafe ini adalah tempatnya terkesan gelap karena warna yang mendominasi adalah coklat dan hitam.

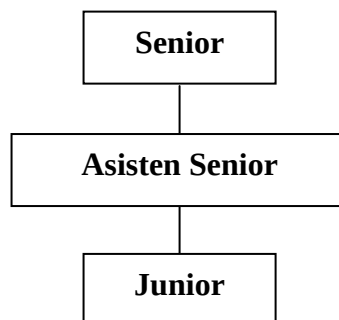
a. Data fisik:

- Lantai: parket warna coklat muda dan batu. Ada kenaikan lantai untuk memisahkan antara area yang menggunakan sofa dengan area yang menggunakan kursi biasa.
- Dinding: dicat warna krem. Ditempel poster yang bertuliskan *Death By Chocolate* yang berwarna coklat. Keramik *glossy* berukuran 5X5 cm berwarna putih, coklat tua, dan cokelat muda. Selain itu salah satu dinding menggunakan kaca dengan tujuan memperluas ruangan dan divariasi dengan kayu *diveneer* motif kayu warna coklat tua yang menyerupai cincin. Sebagian dari cincin kayu itu dapat menyala karena sudah diberi lampu. Dinding partisi terbuat dari balok kayu yang dimelamin yang disusun berjajaran.
- Plafon: gypsum dicat putih. Ada penurunan plafon. Variasi plafon ada kayu yang difinsihing melamin yang disusun berjajar dengan sedikit jarak.
- Pencahayaan: pencahayaan alami (ruangan yang dekat dengan jendela) dan pencahayaan buatan (lampu PL dan lampu TL warna oranye).
- Penghawaan: AC sentral.
- Perabot: meja kasir (kayu diduko *doff* warna coklat tua), meja (I: persegi → kayu diduko *glossy* warna hitam dan kaca, II: bundar → kayu diduko *glossy* warna hitam dan kaca, III: persegi → kayu dimelamin, IV: bundar → kayu dimelamin, dan V: kayu diduko *glossy* warna coklat), dan kursi (I: kayu diduko *glossy* warna cokelat tua dan II: sofa → kain merah, kain coklat muda dan coklat tua, dan kulit sintetis berwarna coklat muda).
- List: tidak ada list.
- Kusen: aluminium dicat putih.
- Jendela: jendela mati dengan korden seperti kerei yang terbuat dari kayu warna coklat muda.
- Akustik: ada *speaker* untuk memperdengarkan lagu.
- Keamanan kriminal: jika malam hari ada *rolling door* aluminium.

- Keamanan kebakaran ada *sprinkler*.
- Sirkulasi: baik karena letak kasir di bagian depan ruangan, dekat pintu masuk sehingga setelah makan pengunjung dapat membayar kemudian langsung keluar .

b. Data non-fisik:

- Ruangannya yang ada: area kasir, area bar, kantor operasional, area makan, dan dapur.
- Struktur organisasi:



Gambar 2. 36. Bagan Struktur Organisasi Kafe *Death By Chocolate* (Pondok Indah Mall)

Senior bertugas memimpin operasional kafe dan memimpin junior serta mengawasi kinerja junior. Senior berjumlah 2 orang.

Asisten senior bertugas membantu kerja senior. Asisten senior berjumlah 2 orang.

Junior staff bertugas untuk melayani pengunjung, mem~~finishing~~ produk, mencuci peralatan makan dan minum, dan menerima pembayaran. Junior staff berjumlah 5 orang.

Di kafe ini menggunakan sistem barista yaitu satu spesifikasi tetapi dapat bekerja rangkap.

- Pengguna ruangan:

Karyawan: 9 orang pegawai.

Pengunjung: kelompok anak muda yang datang untuk sekedar ngobrol dengan temannya, pekerja kantoran yang datang untuk rapat atau melobi

partner bisnisnya atau sedang istirahat, ibu-ibu arisan, dan keluarga yang sedang *refreshing*.

- Aktivitas pengunjung: memilih cokelat atau *cake* yang akan dibeli atau memilih makanan dan minuman yang akan dipesan, membeli cokelat atau *cake*, makan dan minum, dan membayar makanan dan minuman.
- Aktivitas karyawan: menerima pesanan, menyiapkan pesanan, dan menerima pembayaran.
- Kafe ini memiliki 3 *shift* pada pegawainya. Pertama, 10.00-18.00 WIB. Kedua, 12.00-20.00 WIB. Ketiga, 14.00-23.00 WIB. Akan tetapi untuk *weekend shift* ketiga jam 14.00-24.00 WIB.
- Kafe ini menjual cokelat yang berupa *praline* dan *truffle*, *cake*, dan minuman dari cokelat.
- Kafe ini merupakan *franchise* dari Canada tetapi memproduksi cokelat sendiri. Cokelat diolah di luar kafe kemudian setelah setengah jadi produk dikirim ke Kafe *Death by Chocolate* untuk kemudian *difinishing* dan dijual.
- Cokelat-cokelat dan *cakenya* diletakan di *chiller*.
- Perlengkapan yang dibutuhkan: *chiller*, *freezer*, lemari es, *microwave*, dan dispenser.
- Kafe ini tidak membedakan antara *smoking area* dengan *no smoking area*.



Gambar 2.37. Area Bar Kafe *Death By Chocolate*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008



Gambar 2.38. Area Makan (Kursi) Pada Kafe *Death By Chocolate*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008



Gambar 2.39. Area Makan (Sofa) Pada Kafe *Death By Chocolate*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008

2.4.6. Kafe *Death by Chocolate*

Ex Plaza Indonesia, Jakarta Pusat

Luas: 65 m²

Kapasitas ruang: 46 orang

Target market: anak-anak hingga dewasa

Jam operasional: jam 10.00- 24.00 WIB, untuk *weekend* jam 10.00-01.00 WIB.

Motto: *Destination for Pure Pleasure*

Warna dominan pada kafe ini adalah coklat, merah, dan hitam. Warna coklat dan hitam dipilih sesuai dengan warna cokelat pada umumnya dan warna merah dipilih sebagai daya tarik agar tidak terkesan monoton. Sistem pelayanan di kafe ini adalah *waiter to table* (pramusaji melayani pengunjung mulai dari pencatatan menu hingga mengantarkan bon pembayaran kepada pengunjung).

Kelebihan dari kafe ini adalah memiliki 2 area yang memisahkan antara *smoking area* dengan *no smoking area* sehingga pengunjung yang tidak merokok tidak terganggu asap rokok. Sedangkan kekurangan pada kafe ini adalah lokasi berada di pojok *mall* sehingga sulit untuk terlihat.

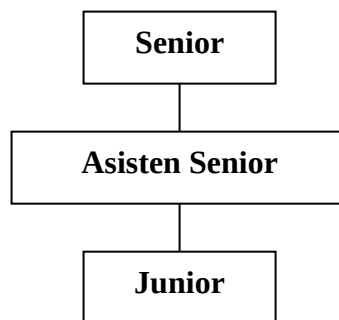
a. Data fisik:

- Lantai: keramik doff berukuran 60X30 cm berwarna krem (di dalam), keramik putih *glossy* berukuran 30X30 cm (dapur), dan keramik bertekstur batu berukuran 30X30 cm berwarna hitam, keramik *glossy* berukuran 30X30 cm berwarna hitam, dan keramik *glossy* berukuran 30X30 cm berwarna oranye (di luar). Tidak ada kenaikan dan penurunan pada lantai.
- Dinding: cermin, kayu yang dilapisi veneer motif kayu, spon dilapisi kuli sintesis warna coklat tua dan muda, dan dinding dicat warna coklat tua. Untuk sisi dinding yang menggunakan cermin divariasikan dengan kayu seperti cincin yang dilapisi veneer motif kayu.
- Plafon: gypsum dicat hitam dan plafon gantung dari gypsum dilapisi veneer motif kayu (dalam). Gypsum dicat putih (luar).
- Kolom: kaca dan HPL motif stainless.
- Pencahayaan: lampu gantung, lampu PL, dan lampu TL warna oranye.
- Penghawaan: AC sentral.
- Perabot: meja kasir (kayu dilapisi HPL motif kayu warna coklat muda), kursi (I: spon dilapisi kulit imitasi warna coklat tua dan kayu dimelamin, II: sofa → kulit imitasi warna merah, III: kursi *single* → kayu dan spon dilapisi kulit imitasi warna coklat tua/krem/merah/coklat keoranyean dan kayu dimelamin), dan meja (I: kayu dilapisi HPL motif kayu warna coklat muda dan hitam dan besi dicat hitam dan II: kayu dimelamin).
- List: tidak ada list.
- Kusen: aluminium dicat coklat.
- Akustik: ada *speaker* untuk memperdengarkan lagu.
- Keamanan kriminal: jika malam hari ada *rolling door* aluminium.
- Keamanan kebakaran ada *sprinkler*. \

- Sirkulasi: baik karena letak kasir di bagian depan ruangan, dekat pintu masuk sehingga setelah makan pengunjung dapat membayar kemudian langsung keluar .

b. Data non-fisik:

- Ruangan yang ada: area kasir, area bar, kantor operasional, area makan, dan dapur.
- Struktur organisasi:



Gambar 2. 40. Bagan Struktur Organisasi Kafe *Death By Chocolate* (Ex Plaza)

Senior bertugas memimpin operasional kafe dan memimpin junior serta mengawasi kinerja junior. Senior berjumlah 3 orang.

Asisten senior bertugas membantu kerja senior. Asisten senior berjumlah 2 orang.

Junior staff bertugas untuk melayani pengunjung, mem*finishing* produk, mencuci peralatan makan dan minum, dan menerima pembayaran. Junior staff berjumlah 6 orang.

Di kafe ini menggunakan sistem barista yaitu satu spesifikasi tetapi dapat bekerja rangkap.

- Pengguna ruangan:

Karyawan: 11 orang pegawai.

Pengunjung: kelompok anak muda yang datang untuk sekedar ngobrol dengan temannya, pekerja kantoran yang datang untuk rapat atau melobi *partner* bisnisnya atau sedang istirahat, ibu-ibu arisan, dan keluarga yang sedang *refreshing*.

- Aktivitas pengunjung: memilih cokelat atau *cake* yang akan dibeli atau memilih makanan dan minuman yang akan dipesan, membeli cokelat atau *cake*, makan dan minum, dan membayar makanan dan minuman.
- Aktivitas karyawan: menerima pesanan, menyiapkan pesanan, dan menerima pembayaran.
- Kafe ini memiliki 3 *shift* pada pegawainya. Pertama, 10.00-18.00 WIB. Kedua, 12.00-21.00 WIB. Ketiga, 16.00-24.00 WIB. Akan tetapi untuk *weekend shift* ketiga jam 17.00-01.00 WIB.
- Kafe ini menjual cokelat yang berupa *praline* dan *truffle*, *cake*, dan minuman dari cokelat.
- Kafe ini merupakan *franchise* tetapi memproduksi cokelat sendiri. Cokelat diolah di luar kafe kemudian setelah setengah jadi produk dikirim ke Cafe Death by Chocolate untuk kemudian *difinishing* dan dijual.
- Cokelat-cokelat dan *cakenya* diletakan di *chiller*.
- Perlengkapan yang dibutuhkan: *chiller*, *freezer*, lemari es, *microwave*, dan dispenser.
- Kafe ini membedakan antara *smoking area* (area berada di dalam) dengan *no smoking area* (areanya berada di luar).



Gambar 2.41. Area Makan Kafe *Death By Chocolate*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008



Gambar 2.42. Kasir Kafe *Death By Chocolate*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008

2.4.7. *Café Du Chocolat*

Setiabudhi Apartment Ground Floor, Bandung

Luas: 46 m²

Kapasitas ruang: 30 orang

Target market: anak-anak hingga dewasa

Jam operasional: jam 09.00- 23.00 WIB

Motto: *Diffrent Way Diffrent Taste*

Warna dominan pada kafe ini adalah coklat, oranye, dan krem. Warna coklat dipilih sesuai dengan warna cokelat pada umumnya dan warna oranye dan kuning dipilih untuk menunjukkan keceriaan. Sistem pelayanan di kafe ini adalah *waiter to table* (pramusaji melayani pengunjung mulai dari pencatatan menu hingga mengantarkan bon pembayaran kepada pengunjung).

Kelebihan dari kafe ini adalah letaknya di apartemen sehingga pengunjung apartemen jika ingin mencari tempat nongkrong, kafe ini dijadikan pilihan. Sedangkan kekurangan dari kafe ini adalah tempatnya agak kurang tertata rapi (barang-barang seperti kardus berserakan di kafe).

a. Data fisik:

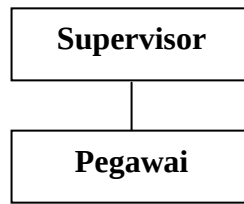
- Lantai: parket warna coklat tua, keramik *glossy* berukuran 60X60 cm berwarna krem (di dalam), keramik *doff* bertekstur batu berukuran 30X30 cm berwarna abu-abu (di luar). Tidak ada kenaikan dan penurunan pada lantai.

- Dinding: dicat warna krem, coklat tua, dan oranye. Selain itu salah satu dinding di area dapur menggunakan HPL motif stainless.
- Plafon:
I: dalam → gypsum dicat putih dan coklat. Ada penurunan plafon.
II: luar → terpal kain warna coklat.
- Pencahayaan: pencahayaan alami dari sinar matahari yang menembus jendela (siang hari) dan pencahayaan buatan (lampu gantung dan lampu PL warna oranye).
- Penghawaan: AC sentral.
- Perabot: meja kasir (kayu diduko doff warna coklat), meja tisue dan gula (acrylic warna oranye dengan stiker tulisan *Cafe Du Chocolat*), kursi (I: sofa → kain bludru coklat muda, II: sofa → kain warna coklat tua, III: kursi panjang → kayu diduko doff warna coklat tua dan spon dilapisi kain warna coklat muda, IV: kursi luar → plastik warna hitam dan stainless, V: kursi dalam → plastik warna krem dan stainless), dan meja (I: kayu dilapisi HPL motif kayu warna coklat muda dan stainless dan II: kayu diduko doff warna coklat tua).
- List: seperti ombak.
- Kusen: aluminium dicat hitam.
- Pintu: kaca
- Jendela: jendela mati
- Akustik: ada *speaker* untuk memperdengarkan lagu.
- Keamanan kriminal: jika malam hari ada *rolling door* aluminium.
- Keamanan kebakaran: ada *sprinkler*.
- Sirkulasi: cukup baik karena ada partisi yang membantu memisahkan antara area makan dengan area pembayaran dan display produk.

b. Data non-fisik:

- Ruang yang ada: area kasir, area makan, area bar dan dapur.

- Struktur organisasi:



Gambar 2. 43. Bagan Struktur Organisasi *Cafe Du Chocolat*

Supervisor bertugas untuk mengawasi kinerja karyawan, mutu pelayanan karyawan, dan mengawasi keuangan. Supervisor di kafe ini hanya satu orang.

Pegawai bertugas menerima pembayaran serta mengambilkan cokelat atau *cake* yang akan dibeli pembeli, dan melayani pembeli. Pegawai di kafe ini ada 6 orang.

- Fasilitas: kursi dan meja untuk menikmati produk yang terbuat dari cokelat sambil mendengarkan musik dan membaca koran maupun majalah.
- Pengguna ruangan:
 - Karyawan: 7 orang pegawai.
 - Pengunjung: kelompok anak muda yang datang untuk sekedar ngobrol dengan temannya, pekerja kantoran yang datang untuk rapat atau melobi *partner* bisnisnya atau sedang istirahat, ibu-ibu arisan, dan keluarga yang sedang *refreshing*.
- Aktivitas pengunjung: memilih cokelat atau *cake* yang akan dibeli atau memilih makanan dan minuman yang akan dipesan, membeli cokelat atau *cake*, makan dan minum, dan membayar makanan dan minuman.
- Aktivitas karyawan: menerima pesanan, menyiapkan pesanan, dan menerima pembayaran.
- Kafe ini memiliki 2 *shift* pada pegawainya. Pertama, 09.00-16.30 WIB. Kedua, 16.00-23.00 WIB.
- Kafe ini menjual cokelat yang berupa *praline* dan *truffle*, *cake*, dan minuman dari cokelat.

- Kafe ini bukan merupakan *franchise* sehingga memproduksi cokelat sendiri. Cokelat diolah di luar kafe kemudian setelah setengah jadi produk dikirim ke *Cafe Du Chocolat* untuk kemudian *difinishing* dan dijual.
- Cokelat-cokelat dan *cakenya* diletakan di *chiller*.
- Perlengkapan yang dibutuhkan: *chiller*, *freezer*, lemari es, *microwave*, dan dispenser.
- Kafe ini membedakan antara *smoking area* (area berada di dalam) dengan *no smoking area* (areanya berada di luar).



Gambar 2.44. Kasir *Cafe Du Chocolat*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008



Gambar 2.45. Area Makan *Cafe Du Chocolat*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2008