

## 2. TINJAUAN DATA

Data - data yang ada berisi informasi yang dibutuhkan dalam melakukan proses perancangan yang terdiri dari:

- a. Data Fisik Tapak dan Bangunan
- b. Data Pemakai
- c. Data Parameter
- d. Data Literatur

### 2.1. Data Fisik Tapak dan Bangunan

Proyek perancangan berada pada sebuah lahan yang mempunyai luasan  $\pm 4$  ha, di Jalan Mayjend Sungkono, Bundaran Tol Surabaya, dengan:

- Batas site:
  - \* Sebelah utara : Jalan Raya Kupang Indah.
  - \* Sebelah selatan : Jalan Tol Surabaya.
  - \* Sebelah Timur : Jalan Mayjend Sungkono, dengan lahan hijau.
  - \* Sebelah Barat : Bukit Darmo Raya.

Bangunan tersebut terdiri dari 2 lantai, yaitu:

- \* Lantai 1 : Elektronik Mega Indo, Sakai Sushi, *Fast Food* dan area parkir.
- \* Lantai 2 : *BookStore*, cafe, void dan hypermarket

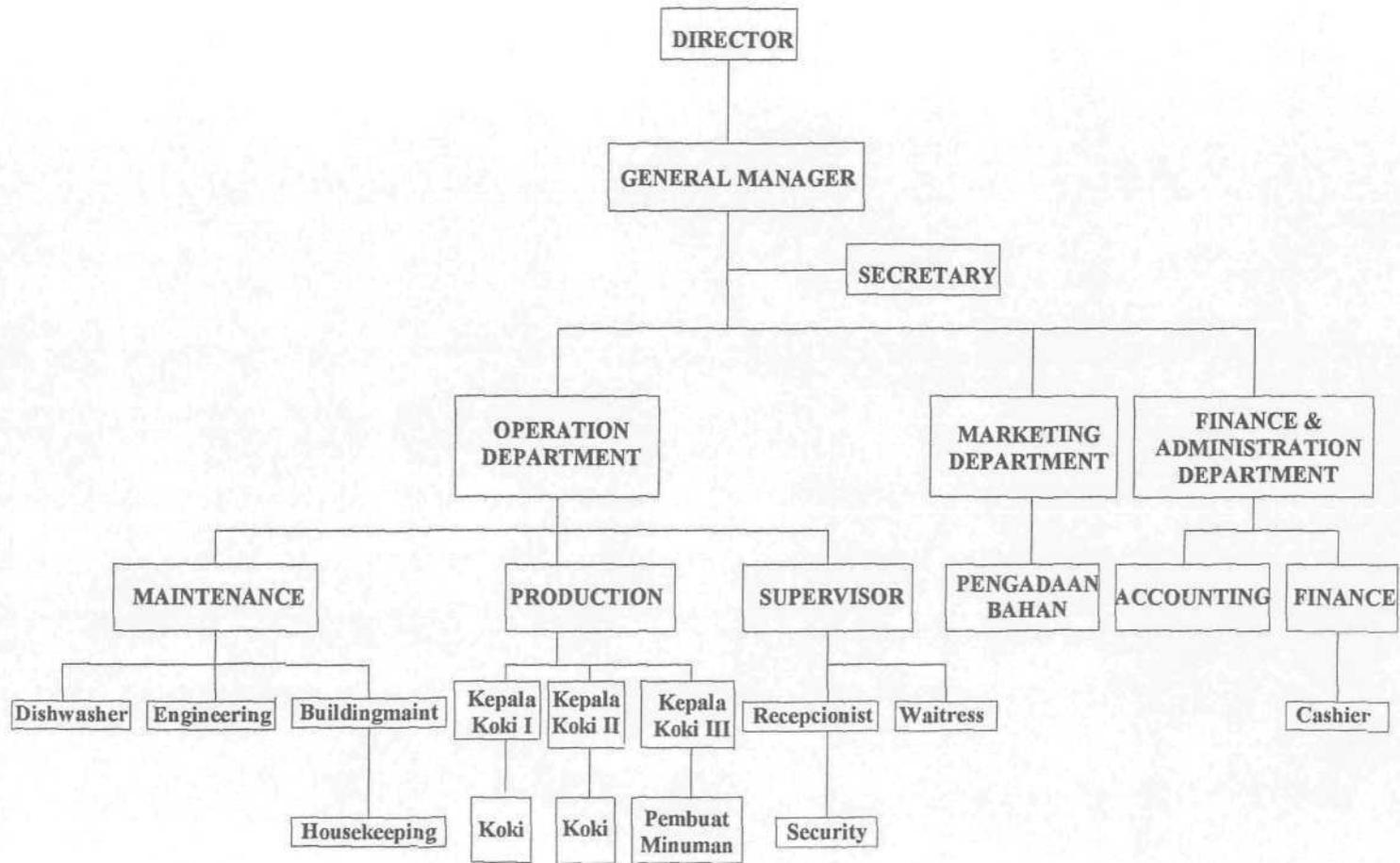
Proyek perancangan restoran berada di lantai 1, dengan kondisi dipaling belakang bangunan. Di depan proyek perancangan terdapat toko elektronik Mega Indo, toilet pengunjung, Sakai Sushi dan Fast Food.

Data dapat dilihat pada **Lampiran 1**.

### 2.2. Data Pemakai

#### 2.2.1. Struktur Organisasi Pengelola Restoran

Jumlah karyawan sebanyak 97 orang. Oleh karena jam operasional restoran dari jam 09.00 - 21.30 WIB, maka terdapat pergantian shift karyawan sehingga membutuhkan jumlah karyawan yang cukup banyak.



Tabel 2.1 Stroktur Organisasi Pemakai

### 2.2.2. Jumlah Pengelola Restoran

Pengelola terdiri dari 97 orang dan terdapat pergantian shift pada bagian yang berhubungan dengan restoran.

Tabel 2.2. Jumlah Pengelola Restoran

<b>Pengelola</b>	<b>Jumlah</b>
Direktur	1 orang
General Manager	1 orang
Sekretaris	1 orang
Kepala Operasional	1 orang
Kepala Marketing	1 orang
Kepala Keuangan	1 orang
Maintenance	1 orang
Supervisor	1 orang
Production	1 orang
Pengadaan Bahan	1 orang
Accounting	1 orang
Finance	1 orang
Dishwasher	10 orang
Engineering	1 orang
Buildingmaint	1 orang
House keeping	8 orang
Kepala Koki	6 orang
Koki	17 orang
Receptionist	4orang
Waitress	30 orang
Security	4orang
Cashier	4orang
Total	97 orang

### 2.2.3. Tugas dan Tanggung Jawab Pengelola

Tugas dan tanggung jawab dari setiap jabatan secara terperinci adalah sebagai berikut:

a. Direktur, pemilik dari restoran (owner).

Tugas dan wewenang:

- Menerima Laporan Pertanggung Jawaban dari General Manager untuk seluruh aktivitas di restoran.
- Mempunyai hak untuk mengawasi semua aktivitas yang terjadi di restoran.
- Mempunyai hak untuk mengambil keputusan yang berkaitan dengan kemajuan restoran.

b. General Manager, bertugas mengepalari semua departemen dan bertanggung jawab secara penuh terhadap operasional restoran dan kantor.

Tugas dan wewenang:

Memberikan laporan pertanggungjawaban mengenai operasional restoran secara menyeluruh kepada direktur.

- Mengontrol kerja para karyawan di departemen mereka.
- Mengontrol kelancaran operasional restoran.
- Mengevaluasi semua pekerjaan dan operasional restoran bersama dengan kepala- kepala departemen.
  - Memimpin rapat bulanan bersama dengan kepala- kepala departemen.
  - Berhak menerima atau menolak serta memberhentikan karyawan.
  - Memiliki wewenang untuk menganihil keputusan yang berkaitan dengan restoran.
  - Memberikan informasi kepada para staff.

c. Sekretaris, bertanggung jawab terhadap kebutuhan - kebutuhan operasional kantor yang diperlukan oleh General Manager dan administrasi kantor.

Tugas dan wewenang:

- Memberikan laporan Pertanggung Jawaban dari masing - masing departemen ke General Manager.
- Mengatur jadwal meeting / bertemu klien untuk General Manger.
- Mengurus administrasi kantor dan restoran.

- d. Kepala Operasional, mengepalai *Operational Department* dan bertanggung jawab secara penuh terhadap operasional restoran.

Tugas dan wewenang:

- Memeriksa jadwal kerja harian staff untuk memastikan kehadiran semua staff.
- Berhak memberikan sanksi kepada staff yang melakukan pelanggaran
- Memberikan Laporan pertanggung jawaban di bagian *operation department* dalam rapat.
- Mengontrol kelancaran pada operasional restoran.
- Mengontrol kerja para karyawan di departemen operasional.
- Memiliki wewenang untuk mengambil keputusan mengenai dapur.
- Memberikan informasi kepada bagian di bawahnya.

- e. Kepala Marketing, mengepalai *Marketing Department* dan bertanggung jawab secara penuh terhadap publikasi dan penyediaan bahan.

Tugas dan wewenang:

- Memeriksa jadwal kerja harian staff untuk memastikan kehadiran semua staff.
- Berhak memberikan sanksi kepada staff yang melakukan pelanggaran.
- Memberikan Laporan Pertanggung Jawaban di bagian *marketing department*.
- Mengontrol kelancaran pada publikasi dan penyediaan bahan.
- Bertanggung jawab terhadap publikasi terhadap masyarakat.
- Memiliki wewenang untuk mengambil keputusan mengenai marketing  
Mengevaluasi semua pekerjaan para karyawan di departemennya.
- Memeriksa laporan pembelanjaan dari bagian pengadaan bahan.  
Memberikan informasi kepada para staff.

- f. Kepala Keuangan, mengepalai *Finance & Administration Department* dan bertanggung jawab secara penuh terhadap keuangan restoran.

Tugas dan wewenang:

Memeriksa jadwal kerja harian staff untuk memastikan kehadiran semua staff.

- Berhak memberikan sanksi kepada staff yang melakukan kesalahan

- Memberikan laporan pertanggung jawaban di bagian *finance & administration department*
  - Mengontrol kelancaran dan kerja para staff.
  - Mengevaluasi semua pekerjaan para karyawan di departemen keuangan.
  - Memeriksa hasil laporan keuangan dari *accounting* dan *finance* dan menangani masalah - masalah yang terjadi.
  - Memberikan informasi kepada bagian - bagian lain.
  - Berhak mengambil langkah-langkah tertentu yang berhubungan dengan biaya, keuntungan atau kerugian dengan sepengetahuan General Manager.
- g. *Maintenance*, bertanggung jawab secara penuh terhadap perbaikan, perawatan dan pemeliharaan bangunan.

Tugas dan wewenang:

- Mengisi jadwal hadir setiap hari.  
Membagi jadwal shift staff dan tugas - tugasnya.
  - Mengontrol pekerjaan para staff.  
Membuat laporan tentang perbaikan, perawatan, dan pemeliharaan restoran kepada kepala operasional.
  - Memberi laporan mengenai pembelanjaan semua hal yang berkaitan dengan restoran.
  - Memberikan pelatihan dan informasi mengenai tugas-tugas para staff.
  - Mempunyai hak untuk mengevaluasi pekerjaan para staff.
- h. *Supervisor*, bertanggung jawab secara penuh terhadap pelayanan / servis untuk pengunjung.

Tugas dan wewenang:

- Mengisi jadwal hadir setiap hari.
- Membagi jadwal shift staff dan tugas-tugasnya.  
Mengontrol pekerjaan para staff.  
Memberikan pelatihan dan informasi mengenai tugas masing-masing.
- Memeriksa laporan harian yang dibuat para staff.
- Menangani keluhan dari pengunjung untuk pelayanan yang kurang memuaskan.
- Mempunyai hak untuk mengevaluasi pekerjaan para staff.

- Memastikan semua staff datang tepat waktu dan meninggalkan tempat kerja sesuai jadwal.
  - Bertanggung jawab untuk menugaskan seseorang jika ada staff yang tidak masuk / cuti.
  - Membuat laporan tentang semua kegiatan di bidang yang bersangkutan. Melayani tamu yang membutuhkan informasi mengenai restoran tersebut.
- i. *Production*, bertanggung jawab secara penuh terhadap segala aktivitas di dalam dapur.

Tugas dan wewenang:

- Mangisijadwal hadir setiaphari.
  - Membagi jadwal shift staff dan tugas - tugasnya.
  - Mengatur pemesanan bahan makanan ke bagian pengadaan bahan.
  - Memberikan contoh metode memasak kepada staff.
- Membuat laporan tentang operasional dapur kepada *operation department*.
- Mempunyai hak untuk mengevaluasi pekerjaan para staff.
  - Menerima daftar keluhan mengenai makanan dan mencari pemecahan masalahnya.
  - Bertanggung jawab untuk menugaskan seseorang jika ada staff koki yang cuti atau tidak masuk.
  - Memastikan semua staff datang tepat waktu dan meninggalkan tempat kerja sesuai dengan jadwal.
  - Menghitung biaya makanan dan menyesuaikan jika perlu.
  - Memeriksa laporan harian yang dibuat oleh para kepala koki.
- j. *Pengadaan Bahan*, bertanggung jawab secara penuh terhadap pengadaan bahan masakan.

Tugas dan wewenang:

- Mengisis jadwal hadir setiap hari.
- Bertanggung jawab terhadap pembelanjaan bahan-bahan yang diperlukan.
- Bertanggung jawab untuk menyimpan ke dalam lemari / gudang penyimpanan.
- Membuat laporan pembelanjaan setiap hari.

- Membuat laporan pertanggung jawaban kepada kepala marketing.
  - Mencari tahu harga-harga bahan pokok dan mencari distributor untuk mendapatkan harga yang lebih murah.
  - Bertanggung jawab terhadap pemesanan barang di luar pulau.  
Bertanggung jawab mengenai biaya pembelanjaan kepada finance.
- k. Akuntan, bertanggung jawab terhadap laporan keuangan restoran secara menyeluruh.

Tugas dan wewenang:

Mengisi jadwal hadir setiap hari.

- Membuat laporan keuangan secara keseluruhan.  
Memberikan masukan-masukan untuk memperoleh keuntungan / mengatasi masalah keuangan.
- l. *Finance*, bertanggung jawab terhadap laporan keluar masuknya uang setiap hari.

Tugas dan wewenang:

- Mengisi jadwal hadir setiap hari.
- Membuat laporan keuangan per hari
- Mengatur biaya untuk departemen yang memerlukan.

- m. *Dishwasher*, bertanggung jawab terhadap kebersihan peralatan makan dan dapur.

Tugas dan wewenang:

- Mengisi jadwal hadir setiap hari.
- Bertanggung jawab terhadap kebersihan peralatan makan, minum dan dapur.
- Bertanggung jawab terhadap inventaris peralatan.

Melaporkan keperluan akan peralatan ke bagian *maintenance*.

n. *Engineering*, bertanggung jawab terhadap operasional mesin dan *electrical*.

Tugas dan wewenang:

- Mengisi jadwal hadir setiap hari.
- Bertanggung jawab terhadap perbaikan, perawatan, mesin-mesin dan *electrical* dan melaporkan ke *maintenance*.
- Melaporkan biaya yang diperlukan yang berhubungan dengan mesin-mesin ke bagian finance.

o. *Buildingmaint*, bertanggung jawab terhadap perawatan bangunan / restoran.

Tugas dan wewenang:

- Mengisi jadwal hadir setiap hari.
- Bertanggung jawab terhadap perawatan, perbaikan, kebersihan bangunan dan perabot.
- Melaporkan biaya yang diperlukan yang berhubungan dengan perawatan dan perbaikan bangunan / restoran dan perabot.
- Membuat laporan kepada *maintenance*.

Mengontrol dan mengawasi pekerjaan *house keeping*.

p. *House Keeping*, bertanggung jawab terhadap kebersihan interior dan perabot baik restoran maupun kantor.

Tugas dan wewenang:

- Mengisi jadwal hadir setiap hari.
- Bertanggung jawab terhadap kebersihan interior dan perabot.
- Bertanggung jawab terhadap pembuangan sampah produksi dan non produksi.

q. Kepala Koki, bertanggung jawab terhadap pembuatan menu yang dijual.

Tugas dan wewenang:

- Mengisi jadwal hadir setiap hari
- Bertanggung jawab terhadap proses produksi makanan dan minuman.
- Mengontrol kerja para staff.
- Mengendalikan kegiatan sehari-hari di dalam dapur.
- Menangani keluhan dari tamu dan mencari pemecahannya.
- Memastikan semua tempat di dapur memiliki suasana yang nyaman.
- Memastikan kelengkapan semua bahan yang akan dimasak.

- Membuat daftar keperluan dan dilaporkan ke bagian produksi.
  - Membuat laporan harian setiap kegiatan dan dilaporkan ke bagian produksi.
  - Memeriksa kondisi semua peralatan dapur.
  - Melaporkan peralatan dapur yang diperlukan ke bagian produksi dan meminta biaya ke *bagimjinance*.
- r. Koki, bertanggung jawab terhadap proses produksi.
- Tugas dan wewenang:
- Mengisi jadwal hadir setiap hari.
  - Bertanggung jawab terhadap proses produksi.
  - Memastikan setiap menu sesuai dengan pesanan dan memastikan masakan sudah tertata dengan baik.
- s. Resepsionis, bertanggung jawab secara penuh terhadap informasi dan reservasi.
- Tugas dan wewenang:
- Mengisi jadwal hadir setiap hari.
  - Bertanggung jawab terhadap reservasi.
  - Memberikan informasi kepada pengunjung.
  - Melayani pesanan pengunjung yang dibawa pulang.
- t. *Waitress*, bertanggung jawab secara penuh terhadap pelayanan yang memuaskan untuk pengunjung.
- Tugas dan wewenang:
- Mengisi jadwal hadir setiap hari
  - Memberikan pelayanan yang baik kepada pengunjung.
  - Bersikap sopan, ramah dan siap sedia.
- u. *Security*, bertanggung jawab terhadap keamanan restoran secara penuh.
- Tugas dan wewenang:
- Mengisi jadwal hadir setiap hari
  - Menjaga keamanan selama restoran beroperasi.
  - Mengawasi pengunjung yang datang dan pergi.

v. Kasir, bertanggung jawab terhadap pembayaran pengunjung oleh *waitress*.

Tugas dan wewenang:

- Mengjsi jadwal hadir setiap hari.
- Melayani pembayaran
- Melaporkan uang kepada *finance*.

#### 2.2.4. Pola Aktivitas Pengelola

- a. Direktur : memastikan semua kegiatan di dalam restoran berjalan dengan baik.
- b. General Manager : mengontrol pekerjaan para staff dan memastikan restoran beroperasi dengan baik.
- c. Sekretaris : mengurus semua hal yang menyangkut administrasi kantor.
- d. Kepala Operasional : mengontrol kerja para staff di departemennya dan mengatasi semua masalah yang muncul.
- e. Kepala Marketing : mengontrol kerja para staff dan mempromosikan mengenai restoran di masyarakat.
- f. Kepala Keuangan : mengontrol kerja para staff dan mengatur seluruh keuangan secara keseluruhan.
- g. *Maintenance* : mengontrol kerja para staff dan mengurus segala hal yang menyangkut perawatan dan kebersihan dari restoran.
- h. *Supervisor* : mengontrol kerja para waitress dan satpam yang menjaga keamanan restoran.
- i. *Production* : mengontrol kerja para koki dan seluruh aktivitas di dapur.
- j. Pengadaan bahan : mengatur pembelian bahan setiap hari.
- k. Akuntan : mengatur keuangan restoran termasuk laporan keuangan.
- l. *Finance* : mengatur keluar masuknya uang setiap hari.
- m. *Dishwasher* : mencuci semua peralatan makan dan dapur dan membersihkan dapur.

- n. *Engineering* : merawat mesin dan memperbaiki jika terjadi kerusakan.
- o. *Buildingmaint* : mengatur perawatan dan kebersihan restoran.
- p. *House keeping* : membersihkan, merawat restoran dan kantor baik interior maupun perabotnya.
- q. KepalaKoki : mengawasi kerja para asistennya dan mengatur keperluan bahan masakan.
- r. Koki : membuat masakan, kue dan minuman dan menyajikan sesuai dengan pesanan.
- s. Resepsionis : memberikan informasi, mengurus reservasi dan mengurus pesanan yang dibawa pulang.
- t. *Waitress* : melayani pengunjung, mencarikan tempat duduk, mengurus pembayaran.
- u. *Security* : menjaga keamanan pada saat restoran beroperasi.
- v. Kasir : mengatur pembayaran pengunjung dan pesanan pengunjung ke para koki.

#### 2.2.5. Pola Aktivitas Pengunjung

Pengunjung yang datang melalui pintu masuk utama akan langsung dilayani oleh *waitres*. Selanjutnya *waitres* akan mencarikan tempat duduk untuk pengunjung. Setelah pengunjung duduk, *waitres* akan memberikan daftar menu dan mencatat pesanan dari pengunjung. Kemudian pengunjung menikmati hidangan yang disediakan. Setelah itu, pengunjung memanggil *waitres* untuk mengurus pembayaran dan pulang melalui pintu masuk. Selain dari pintu masuk utama, pengunjung juga dapat masuk melalui pintu samping jika ingin langsung ke area yang khusus menyediakan makanan kecil. Di tempat ini, pengunjung dapat langsung memilib. sendiri makanan yang diinginkan jika ingin dibawa pulang atau jika pengunjung ingin makan di restoran, maka *waitres* akan melayani sama seperti halnya di area makan.

#### 2.2.6. Latar Belakang Perilaku Pengunjung

Dari hasil observasi dan wawancara ke restoran sejenis yang ada di Banjarmasin dan restoran - restoran besar (untuk kalangan menengah ke atas ) di Surabaya, diperoleh data - data mengenai kebiasaan yang dilakukan oleh pengunjung. Di Banjarmasin, rumah makan yang menjual makanan khas Banjarmasin, menyediakan meja kursi lepas dan meja lesehan untuk pengunjung lebih dari empat orang. Kebiasaan yang terjadi di sana, pengunjung yang datang biasanya lebih dari 4 orang, karena yang datang pada umumnya adalah keluarga, rekan kerja atau sekelompok orang. Dalam artian sangat jarang sekali terdapat pengunjung yang datang berdua atau tiga orang saja. Selain itu, kebiasaan lain yang terjadi, pengunjung tidak hanya menikmati makanan saja, tetapi juga sebagai wadah untuk bercakap-cakap, sehingga setiap pengunjung yang datang memerlukan waktu  $\pm$  60 menit.

Di Surabaya, pada restoran yang menjual makan yang hampir sejenis seperti Ikan Bakar Cianjur, Soto Ambengan dan sebagainya juga menyediakan meja dan kursi minimal untuk 4 orang. Pengunjung yang datang ke restoran ini juga kebanyakan keluarga, rekan kerja, sekelompok orang yang kebanyakan lebih dari 4 orang. Sama halnya dengan yang di Banjarmasin, pengunjung yang datang ke tempat ini juga mempunyai kebiasaan untuk makan sambil bercakap - cakap, tidak hanya untuk makan saja tetapi juga untuk refreshing. Pada restoran besar untuk kalangan menengah ke atas, memiliki fasilitas yang lebih dari biasanya dan lebih berkesan mewah. Sama dengan restoran lain, di restoran Grand Ocean dan Sea Master juga menyediakan meja kursi untuk keluarga ( 10 orang ) dan paling sedikit untuk 4 orang. Pengunjung yang datang adalah keluarga, rekan kerja, untuk jamuan kecil. Kebiasaan yang terjadi pada restoran - restoran untuk kalangan menengah ke atas adalah pengunjung diperlakukan dengan sangat special dimana seluruh keinginan pengunjung akan dilayani oleh pelayan bahkan sampai kepada hal pembayaran. Yang diutamakan di restoran seperti ini biasanya adalah kepuasan terhadap servis yang diberikan, dan pengunjung benar-benar disuguhkan suatu suasana yang nyaman dan sangat cocok untuk refreshing (dihindari dari hal-hal yang membuat stress).

Kebiasaan pengunjung kalangan menengah ke atas, sama seperti yang di atas di mana pengunjung tidak hanya menikmati makanan saja tetapi juga menikmati suasana dan untuk berbincang-bincang sehingga membutuhkan waktu  $\pm$  60 menit.

### 2.3. Data Parameter

#### 2.3.1. Rumah Makan Yana Yani

Rumah makan Yana Yani terletak di Jalan Sungai Jingah, Banjarmasin, Kalimantan Selatan ; di mana pada bagian belakang rumah - rumah yang berada di jalan ini terdapat sungai yang merupakan anak dari Sungai Barito. Makanan yang dijual adalah Soto Banjar yang merupakan salah satu makanan terkenal dari Banjarmasin. Di sebagian rumah makan soto lainnya, biasa menjual soto dan sate ayam.

##### a. Interior Ruang

Rumah makan Yana Yani merupakan rumah makan sekaligus tempat tinggal karena di sana terdapat 3 buah kamar tidur. Atap bangunan berbentuk pelana menggunakan sirap dan dinding menggunakan papan kayu difinishing warna putih.

Lantai menggunakan kayu ulin tanpa finishing. Bangunan ini termasuk rumah panggung karena sebagian bangunan berada di atas sungai. Rumah makan ini tidak menggunakan desain khusus.

##### b. Perabot yang digunakan

- Rak kaca dari aluminium diletakkan di depan pintu masuk, yang digunakan untuk meletakkan bahan-bahan / isi dari soto seperti ayam, perkedel, telur, jeruk.
- Meja kayu diletakkan di samping rak kaca; yang terdiri dari tungku untuk memanaskan kuah soto dan tempat untuk menyiapkan soto yang dipesan pengunjung.

- Meja pengunjung juga menggunakan material kayu, dibentuk persegi panjang di mana 1 meja untuk 10 orang. Rata - rata seluruh meja yang disediakan untuk banyak orang.

Selain meja normal / biasa juga disediakan meja dengan ukuran sama hanya lebih pendek, digunakan untuk pengunjung yang duduk lesehan.

Pada area lesehan, lantai dilapisi dengan karpet vynil ("perlak").

- Kursi pengunjung menggunakan kursi plastik, seperti kursi - kursi yang dijual di pasaran.
- Piring yang digunakan adalah piring - piring kaca/beling.
- Gelas minuman pengunjung sama seperti pada umumnya yang ada di warung - warung.

#### c. Waktu Penjualan

Rumah makan Yana Yani berjualan setiap hari dari pukul 08.00 - 16.00 WITA. Soto Banjar juga termasuk makanan yang hanya dijual dari pagi hingga sore hari.

#### d. Jenis Makanan yang dijual

Makanan yang dijual adalah Soto Banjar. Yang menjadi ciri khas dari soto ini adalah ketupat dicampur dengan ayam, perkedel, telur itik yang direbus, soun. Jika menggunakan nasi bukan ketupat biasanya oleh masyarakat banjar disebut nasi sop.

Sebagai penambah rasa adalah sambal yang dibuat dari cabai rawit yang hanya ada di Banjarmasin (Kalimantan ).

Semua bahan ini sudah dipersiapkan / dimasak sebelum waktu berjualan sehingga pada saat berjualan, penjual tinggal menyiapkan di piring - piring sesuai dengan pesanan pembeli.

### 2.3.2. Rumah Makan Rahmat (Warung Rahmat)

Warung Rahmat terletak di jalan Perintis Kemerdekaan, Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Makanan yang dijual adalah nasi kuning dan lontong. Nasi kuning dan lontong merupakan salah satu makanan khas dari kota Banjarmasin.

a. Interior Ruang

Warung Rahmat termasuk bangunan yang sangat sederhana, yang berbentuk empat persegi panjang dengan atap pelana dari sirap, berdinding papan kayu dicat warna hijau dan berlantai papan kayu tanpa finishing. Tidak ada sesuatu yang khusus pada warung ini. Selain itu juga tidak menggunakan sebuah desain khusus karena yang dijual hanya rasa dari masakannya.

b. Perabot yang digunakan

- Rak kaca dari aluminium diletakkan di depan, yang digunakan untuk tempat lauk yang dijual.
- Meja kayu diletakkan di samping rak kaca  
Fungsinya : untuk meletakkan piring - piring yang akan diisi sesuai dengan pesanan pengunjung.
- Meja pengunjung menggunakan meja kayu berbentuk persegi panjang dengan 4 kaki di setiap sudutnya.
- Kursi pengunjung menggunakan kursi plastik berwarna putih yang dijual bebas di pasaran.
- Piring yang digunakan adalah piring - piring melamine dengan warna hijau dan orange.
- Gelas minuman pengunjung sama seperti pada umumnya yang ada di warung - warung.

c. Waktu Penjualan

Warung Rahmat mulai membuka usaha jam 06.00 - 14.00 WITA setiap hari. Pada umumnya setiap pedagang nasi kuning selalu menjual dagangannya mulai pagi hari karena nasi kuning termasuk makanan yang digunakan untuk sarapan oleh Masyarakat Kalimantan Selatan.

d. Jenis Makanan yang dijual

Makanan yang dijual adalah nasi kuning dan lontong. Sedangkan lauknya terdiri dari ayam kampung, ikan haruan, telur yang dimasak bumbu bali.

e. Sistem Pembayaran.

Pembayaran dilakukan oleh penjual yang berada di bagian mempersiapkan pesanan pengunjung dengan menggunakan kalkulator. Tidak menggunakan nota tetapi hanya menghitung dari jumlah piring yang telah disantap masakannya oleh pengunjung dan bertanya kepada pengunjung mengenai apa saja yang telah dimakan.

f. Sistem Pelayanan Pengunjung

Pada saat pengunjung datang, langsung ke bagian pemesanan. Pengunjung langsung mengatakan kepada penjual apa yang diinginkan dan membawa sendiri pesannya ke meja - meja yang ada. Pelayan kemudian akan menanyakan minuman yang diinginkan pengunjung. Selanjutnya gelas - gelas minuman dibawa pelayan (tanpa baki / nampan) ke meja pengunjung. Setelah selesai makan, pengunjung menuju ke tempat pemesanan dan melakukan pembayaran dengan mengatakan apa saja yang telah dipesan dan penjual menghitung dengan kalkulator. Pelayan akan membersihkan meja dan membawa piring dan gelas untuk dicuci di belakang.

Jadi pada warung Rahmat tidak menggunakan daftar menu makanan dan pengunjung membawa sendiri pesannya.

### 2.3.3. Rumah Makan Kaganangan

Rumah makan Kaganangan terletak di Jalan Pangeran Samudra, Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Rumah makan ini menjual ikan bakar, pais, dan urap. Menu ini juga merupakan salah satu makanan terkenal dari Banjarmasin terutama ikan patin dan pais ikan. Pais adalah ikan yang dimasak dengan bumbu yang dibungkus dengan daun pisang dan dikukus ataupun dibakar.

a. Interior ruang

Rumah makan ini terletak di depan rumah (halaman rumah ) dibuat tiang - tiang struktur dan diberi atap. Jadi tidak ada dinding penuh dan lantai hanya cor - coran dari semen.

Kebersihan masih sangat kurang, karena tetnpatnya yang terbuka sehingga banyak lalat dan kotor.

Banyak sekali kekurangan dari tempat ini untuk dapat digolongkan dalam rumah makan karena kebersihan, fasilitas masih terlihat apa adanya.

b. Perabot yang digunakan

- Rak kaca dari aluminium diletakkan di bagian depan (menghadap ke jalan). Fungsinya untuk meletakkan ikan - ikan yang telah dibumbui, pais ikan, sayur - sayuran untuk urap.
- Alat panggang ikan setinggi meja.
- Meja pengunjung menggunakan meja kayu persegi panjang yang dapat digunakan untuk 12 orang. Senma meja yang sejenis, tidak ada meja pendek.
- Kursi pengunjung menggunakan kursi dari papan kayu untuk alas dan 4 kakai sebagai penyangga. Panjang kursi dibuat sama dengan panjang meja.
- Piring yang digunakan adalah piring - piring kaca/beling.  
Gelas minuman pengunjung sama seperti pada umumnya yang ada di wanmg - warung.

c. Waktu Penjualan

Kaganangan berjualan setiap hari dari pukul 08.00 - 21.00 WITA. Namun pada hari - hari libur biasanya hanya buka samapai sore hari karena sudah habis terjual.

d. Jenis Makanan yang dijual

Makanan yang dijual adalah ikan - ikan yang dibakar maupun dipais. Yang menjadi ciri khas adalah jenis - jenis ikan yang dimasak, di mana ikan - ikan tersebut hanya ada di Kalimantan seperti ikan patin, ikan haruan, ikan nila. Selain itu yang hanya ada di Kalimantan adalah pais ikan yang dikukus ataupun dibakar. Juga udang - udang galah yang dibakar ataupun direbus. Ada juga ayam bakar dan urap.

Penambah selera makan adalah sambal pencit yang menggunakan cabai rawit.

e. Sistem Pembayaran.

Sama dengan Warung Rahmat, penjual akan menanyakan kepada pembeli apa saja yang telah dipesan dan akan menghitungnya dengan kalkulator. Tidak ada menggunakan nota pesanan.

f. Sistem pelayanan pengunjung

Pengunjung yang datang, langsung menyebutkan pesanan kepada penjual, kemudian duduk di tempat - tempat yang disediakan. Penjual akan mengeluarkan ikan dari rak dan dibakar / dipanggang di tempat pemanggang. Setelah siap dihidangkan, penjual memberikan ke meja pembeli, pelayan akan menanyakan minuman yang akan dipesan, dan akan dibuat oleh pelayan yang khusus membuat minuman di bagian rumahnya (di belakang) dan memberikan kepada pembeli tanpa menggunakan nampan. Setelah selesai makan pembeli mengatakan apa saja yang telah dipesan dan penjual akan menghitungnya dengan kalkulator.

Pelayan akan membawa piring - piring dan gelas ke belakang untuk dicuci.

Jadi pada rumah makan Kaganangan tidak menggunakan daftar menu makanan.

Selanjutnya merupakan rumah makan yang menyediakan makanan Khas Banjarmasin di Surabaya dan karena di Surabaya belum ada restoran Makanan Banjarmasin, maka diambil dari restoran yang menyediakan menu yang hampir sama dengan yang di Banjarmasin seperti soto dan ikan bakar.

#### 2.3.4. Depot Bamara

Bamara didirikan oleh orang Banjarmasin yang menetap di Surabaya, bernama H. Adang Junaidi. Terletak di Jl. Purwodadi 2/36 Surabaya, berada di kompleks perumahan. Menu yang disediakan adalah ikan bakar, ketupat kandangan, nasi kuning pada hari - hari tertentu.

a. Interior ruang

Pada dasarnya depot ini adalah rumah tinggal yang kemudian dijadikan untuk usaha rumah makan. Atap bangunan menggunakan atap pelana dengan dinding tembok yang dicat putih. Pada bagian teras juga digunakan untuk meletakkan meja - meja karena rumahnya tidak terlalu besar dan tidak cukup menampung pengunjung yang semakin hari semakin banyak.

Lantai menggunakan cor - coran semen kotak - kotak.

Kebersihan masih sangat kurang karena banyak sekali lalat dan keadaan ruangan yang kotor dan kusam.

Walaupun demikian pengunjung yang datang sangat banyak terutama masyarakat Banjar yang tinggal di Surabaya. Terutama jika hari libur seperti hari Minggu, pengunjung yang datang tidak jarang harus antri untuk dapat tempat duduk.

b. Perabot yang digunakan

- Rak etalase yang digunakan untuk tempat meletakkan snack seperti krupuk ataupun jajanan pasar khas Banjar.
- Meja pengunjung untuk 4 orang ataupun 6 orang terbuat dari kayu dengan 4 kaki di sudut - sudutnya.
- Kursi pengunjung menggunakan kursi plastic berwarna putih.
- Pada bagian dapur, terdiri dari meja tempat menyiapkan ikan - ikan, rak untuk meletakkan ikan - ikan yang telah dibumbui dan bahan- bahan lainnya.  
Alat panggang, dan pada bagian cuci piring terdapat rak untuk meletakkan gelas, piring dan sendok - sendok.
- Meja kasir dari kayu yang difinisbing plitur warna coklat muda.

c. Waktu penjualan

Bamara berjualan pada pukul 09.00 - 18.00 WIB pada hari Senin - Sabtu. Sedangkan pada hari Minggu dari pukul 09.00 - 13.00 WIB.

d. Jenis makanan yang dijual

Sama seperti rumah makan Kaganangan, Bamara menyediakan ikan - ikan bakar yang dibawa dari Banjarmasin, seperti ikan patin, ikan nila, ikan gurami, ikan haruan dan udang - udangan. Juga tersedia iirap dan ketupat kandang. Pada hari Minggu juga disediakan nasi kuning. Makanan ini disiapkan sebelum waktu berjualan sehingga pada saat ada pembeli, ikan langsung dibakar sesuai pesanan.

Menu makanan ditempelkan pada dinding - dinding.

e. Sistem pembayaran.

Terdapat satu orang yang bertugas untuk mengurus masalah pembayaran sesuai dengan nota pesanan dengan mesin penghitung.

f. Sistem pelayanan pengunjung

Pengunjung yang datang akan langsung ke tempat - tempat yang tersedia. Pelayan akan datang untuk menanyakan pesanan pengunjung dan kemudian memberikannya ke bagian dapur. Di dapur, pelayan mempersiapkan sesuai pesanan dan akan diantarkan ke meja pengunjung setelah siap saji. Begitu juga halnya dengan minuman. Setelah makan, pengunjung akan ke bagian kasir dan mengatakan meja nomor berapa, selanjutnya kasir akan mengttitung sesuai dengan nota pemesanan. Setelah ini pelayan akan membawa piring dan gelas ke belakang / dapur untuk dicuci dan membersihkan meja.

### 2.3.5. Soto Banjar Pal Satu

Soto Banjar Pal Satu terletak di tepi jalan Kedung Doro tepatnya menggunakan tenda di depan toko onderdil mobil. Soto Banjar Pal Satu ini juga milik orang Banjar yang mentap di Surabaya dan mencoba membuka usaha dengan menjual masakan dari daerahnya.

a. Interior ruang

Tidak ada interior raang, karena hanya menggunakan tanda yang akan dilepas setiap selesai berjualan.

b. Perabot yang digunakan

Meja dan kursi plastic dibawa dan disiapkan setiap hari aengan menggunakan mobil pick up dari rumah. Begitu juga dengan piring dan gelas yang akan dipakai dan baskom plastic yang besar dua buah untuk mencuci piring dan gelas serta air di dalam jirigen untuk mencuci, dibawa dengan mobil pick up tersebut.

c. Waktu penjualan

Setiap harinya, soto ini berjualan dari pukul 18.00 sampai tengah malam.  
( setelah toko onderdil mobil tutup )

d. Jenis makanan yang dijual

Makanan yang dijual adalah Soto Banjar dan sate Banjar

e. Sistem pembayaran.

Penjual akan menghitung dengan menggunakan kalkulator semua pesanan yang dipesan oleh pembeli.

f. Sistem pelayanan pengunjung

Pengunjung yang datang, langsung duduk di tempat yang disediakan. Pelayan akan menanyakan pesanan pengunjung dan mengatakan ke bagian yang menyiapkan pesanan makanan dan minuman. Selanjutnya pelayan akan membawa pesanan kepada pengunjung. Setelah selesai makan, pengunjung akan mendatangi bagian yang menyiapkan pesanan dan mengatakan apa saja yang telah dipesan dan penjual akan menghitungnya Selanjutnya pelayan akan mencuci piring dan gelas dengan menggunakan air yang di dalam baskom.

Penjual membawa bahan dagangan seperti soto, ayam, alat panggang dengan gerobak seperti gerobak penjual bakso yang didorong dengan roda, sedangkan bahan lain seperti meja, kursi, dan tenda dibawa dengan menggunakan pick up.

Setelah selesai berjualan, maka mereka akan membawa dan membereskan bingga kembali seperti semula karena dari pagi hingga pukul 17.00 akan digunakan oleh pemilik toko.

#### 2.3.6. Soto Ayam Pak Sadi

Soto Ayam Pak Sadi yang pertama kali berada di jalan Ambengan no. 3A Surabaya, karena semakin banyak pengunjung maka Soto Ayam Pak Sadi ini mendirikan cabang di banyak tempat seperti di Mayjend Sungkono, dll.

##### a. Interior ruang

Bangunan persegi panjang ini menggunakan kaca buram pada bagian depan bangunan termasuk pintu utama. Lantai menggunakan keramik berukuran 30 x 40 cm berwarna putih. Plafon menggunakan gypsum yang difinishing dengan cat berwarna putih dan dilengkapi dengan kipas angin. Lampu yang digunakan adalah lampu TL dengan system penerangan general. Dinding dengan finishing keramik bercorak coklat muda pada bagian setengah dinding dan setengah dinding ke atas (sampai plafon) dicat warna krem tua.

Penghawaan menggunakan AC dan kipas angin sudah tidak digunakan lagi.

Bagian dapur (tempat menyiapkan soto) berada di depan bangunan hingga ke pagar ditutupi dengan atap seng. Dan di bagian belakang terdapat tempat untuk menyiapkan minuman dan mencuci gelas.

##### b. Perabot yang digunakan

Meja kasir menggunakan meja kayu yang difinishing dengan plitur.

- Meja pengunjung berukuran 200 cm x 60 cm x 70 cm sebanyak 10 buah dengan material kayu dengan 4 kaki di setiap sudutnya. Pada tiap table digunakan bahan dari teak wood.
- Kursi pengunjung juga mempunyai ukuran sepanjang meja dengan menggunakan papan kayu dan 4 kaki di setiap sudutnya. Finishing kursi ini menggunakan cat ducco warna coklat.
- Bagian dapur (menyiapkan soto) terdiri dari gerobak yang mempunyai teinpat untuk meletakkan panic kuah yang besar dan meletakkan telur dan ayam.

Di belakang (menempel dinding) dibuat bak cuci berwarna putih menggunakan keramik 10 x 10 cm.

- Bagian dapur belakang, terdiri dari bak cuci yang serupa dengan keranjang untuk meletakkan gelas yang sudah dicuci dan sebuah meja panjang untuk tempat menyiapkan minuman.

c. Waktu penjualan

Soto ayam Pak Sadi berjualan setiap hari dari hari Senin - Minggu.

d. Jenis makanan yang dijual

Di tempat ini menjual soto ayam dengan macam - macam pilihan seperti menggunakan jeroan, soto ayam dengan telur dan sebagainya. Menu ditempelkan di salah satu dinding yang menghadap ke pengunjung.

e. Sistem Pembayaran.

Penjual akan menghitung sesuai dengan nota pesanan melalui computer.

f. Sistem pelayanan pengunjung

Pada saat pengunjung datang, langsung menuju ke tempat duduk yang disediakan. Pelayan akan datang dan mencatat pesanan dari pengunjung. Setelah itu pelayan tersebut akan memberikannya ke bagian soto. Pelayan lain akan menanyakan minuman. Selanjutnya diantarkan kepada pengunjung dengan menggunakan nampan kayu. Setelah selesai makan, pengunjung mendatangi meja kasir dan melakukan pembayaran. Selanjutnya mangkuk kotor dibawa ke depan, dicuci dan diletakkan di keranjang, begitu juga gelas kotor dibawa ke belakang untuk dicuci.

Yang menjadi ciri khas dari soto ayam Pak Sadi selain dari rasanya adalah dari mangkuk yang digunakan, terdapat tulisan soto ayam Pak Sadi di sekeliling mangkuk.

Karyawan yang bekerja berjumlah 10 orang dengan pembagian 2 orang di bagian dapur soto, 1 orang di bagian dapur minuman, 1 orang di bagian kasir, dan sisanya melayani pengunjung. Karyawan - karyawan tersebut mengenakan pakaian batik yang dibuat seragam.

### 2.3.7. Ikan Bakar Cianjur

Ikan Bakar Cianjur cabang terletak di jalan Indragiri no.32 Surabaya. Sama halnya dengan soto ayam Pak Sadi, Restoran Ikan Bakar Cianjur ini terdapat banyak cabang seperti di jalan Prapen. Restoran ini menggunakan sebuah desain khusus sehingga suasana yang ditimbulkan menjadi lebih berkesan.

#### a. Interior ruang

Pada bangunan bergaya modern ini didesain sedemikian rupa sehingga bagian dalam tampak unsur etnik- etnik Jawa yang dipadukan dengan bentuk modern. Plafon bangunan dilapisi dengan besek dengan lampu - lampu hias bergaya etnik. Pada dinding sebagian besar menggunakan material kaca sehingga dapat melihat ke jalan raya. Sedangkan lantai restoran menggunakan teraso dengan warna coklat sehingga berkesan natural.

Selain itu terdapat ornament - ornament berbentuk bunga dan daun sehingga kesan yang timbul adalah kesan natural.

Selain untuk area makan terdapat galeri kecil yang menjual batik - batik dan pemak - pernik tradisional.

Pada bagian dapur dibuat berwarna putih agar lebih terang dan tampak bersih.

#### b. Perabot yang digunakan

- Meja yang digunakan untuk pengunjung terdiri dari meja lingkaran untuk 4 orang, ataupun meja kotak untuk 2 orang, 4 orang, dan 6 orang.

Material yang digunakan adalah kayu yang difinishing dengan melamine.

- Kursi pengunjung bergaya modern (tampak sederhana) dengan material kayu sebagai bingkai dengan sandaran dan dudukan dari spon yang dilapisi dengan kain / kulit sintetis yang berwarna hijau, sehingga pengunjung dapat merasakan kenyamanan.

- Di pojok ruangan terdapat etalase kaca tempat untuk meletakkan roti - roti yang dijual.
  - Pada bagian paling pojok, di depan dapur terdiri dari meja counter yang panjang dengan menggunakan material granit.
- c. Waktu penjualan  
Restoran Ikan Bakar Cianjur setiap hari buka dari pukul 09.00 - 22.00 WIB.
- d. Jenis makanan yang dijual  
Makanan yang dijual adalah ikan gurami goreng dan bakar, ca kangkung, lalapan, cumi - cumi, dan sebagainya.
- e. Sistem Pembayaran.  
Pembeli memanggil pelayan untuk mengantarkan bill dari kasir. Setelah itu pembeli memberikan uang dan bill pada nampan kepada pelayan kemudian ke kasir, jika ada kembalian pelayan akan memberikan kembali pada pembeli.
- f. Sistem pelayanan pengunjung  
Pada saat pengunjung datang, pelayan akan membukakan pintu dan memberi salam dan mempersilakan masuk. Setelah menempati tempat duduk, pelayan akan datang memberikan daftar menu dan mencatat semua pesanan pengunjung. Selanjutnya pesanan itu diberikan ke bagian dapur. Selama menunggu makanan, pelayan memberikan air putih kepada pengunjung. Setelah siap saji, pelayan membawa makanan menggunakan kereta dorong stainless steel dan meletakkan di meja. Setelah selesai makan pembeli dapat mencuci tangan di wastafel yang disediakan. Selanjutnya transaksi pembayaran dapat dilakukan seperti keterangan di atas. Setelah itu pelayan membawa kereta dorong berisi keranjang untuk meletakkan sisa makanan dan piring serta gelas yang kotor untuk dibawa ke dapur bagian pencucian.

## 2.4. Data Literatur

### 2.4.1. Persyaratan Ruang

Persyaratan ruang pada area makan:

- Peletakan suatu kelompok meja sebaiknya dibuat dekat dengati tiang atau kolom, jika berada di tengah ruangan.  
Pintu masuk tidak bersilangan dengan jalur pelayanan.
- Tempat tunggu pelayan tidak terletak pada tempat yang mengganggu pengunjung.
- Luas area makan 1,2 - 1,4 m<sup>2</sup> per orang dilayani pelayan.

(Building Planning & Design Standart, 1995, P 41)

### 2.4.2. Sistem Service

Pada system penyajian terdapat beberapa macam jenis penyajian:

- *Self Service* : Dimana pengunjung melakukan pelayanan bagi dirinya sendiri. Pengunjung datang kemudian mengambil makanan dan minuman yang mereka inginkan kemudian mereka menuju ke kasir dan membayar makanan mereka lalu duduk di tempat yang disediakan. Terkesan familiar dan bersahabat.  
*Waiter or waitress to tables* : Pengunjung datang dan duduk pada kursi yang disediakan, kemudian pramuaji akan melayaui mereka dari mengantar menu makanan hingga pembayaran ke kasir. Sehingga orang tidak perlu beranjak dari kursinya.
- *Counter Service* : Dimana terdapat area khusus yang terdapat display makanan yang ada, biasanya digunakan untuk pelayanan yang cepat dan service yang tidak formal.
- *Automatic Vending* : Menggunakan mesin otomatis, terdapat beberapa jenis makanan lalu apabila menginginkannya kita memasukkan koin atau uang kertas kemudian kita memencet tombol tertentu **dan** memperoleh yang kita inginkan.

( Lawson, Fred. 1973. Restaurant Planning & Design. New York: Van Nostrand Reinhold P 58)

### 2.4.3. Organisasi Ruang

Ada beberapa jenis organisasi ruang, yang penentuannya tergantung pada tuntutan program bangunan. Dengan memperhatikan faktor-faktor seperti pengelompokan fungsi ruang, hirarki ruang, kebutuhan pencapaian, pencahayaan dan arah pandang.

Sistem pelayanan (termasuk system penyajian makanan) dan suasana yang ingin ditampilkan mempengaruhi penataan lay out dan sirkulasi.

( Suptandar, Pamudji.1995. Disain Interior. Jakarta: Djambatan)

### 2.4.4. Spasial Ruang

Beberapa dimensi untuk restoran:

- Besaran untuk meja makan dengan empat kursi makan sebesar 7,29m<sup>2</sup>.  
(Restaurants, Eating Places and Food Service Facilities. P. 834)  
Bak cuci piring lebar maksimum 60 cm dan panjang antara 75 cm - 90 cm, tinggi 80 cm.  
(Dixon, Crane. 1990. Food Preparation Spaces. Domestic Food Preparation. London: Architecture Design and Technology Press. P 1.04 dan 1.14)
- Sirkulasi untuk 1 orang (longgar) 75 cm, sirkulasi untuk 2 orang/1 troli 90 cm dan sirkulasi longgar untuk 2 orang/1 orang +1 troli 105 cm.  
(Dixon, Crane. 1990. Food Preparation Spaces. Domestic Food Preparation. London: Architecture Design and Technology Press. P 5.12)
- Meja bar memiliki tinggi 105 cm dan tinggi kursi bar 75 cm.  
(Dartford, James. 1990. Dining Spaces. London: Architecture Design and Technology Press. P 4.01)

### 2.4.5. Sirkulasi

Pola penataan sirkulasi ada beberapa macam:

- *Sequential drculation* ( linier ), sirkulasi yang terbentuk berdasarkan ruang yang telah dilali dan pengunjung diarahkan ke satu tujuan dengan satu jalan, pengunjung diharuskan untuk melewati jalan tersebut.

- *Random Circulation*, pengunjung dapat memilih jalan yang mereka inginkan. Pengunjung bergerak bebas untuk menuju tempat yang diinginkan tanpa ada batasan - batasan dinding pemisah.
- *Radial Circulation*, pengunjung tidak diarahkan, pengunjung tidak diarahkan untuk menuju satu tempat, mereka bebas.
- Linier bercabang, sirkulasi pengunjung tidak terganggu, terdapat adanya pembagian ruang yang jelas.

(Interior Design, 1987, P 234 )

#### 2.4.6. Bentuk Dasar Ruang

Bentuk ruang sangat mempengaruhi dan menentukan bentuk arsitektur dan interior. Fungsi suatu ruang adalah sebagai pernyataan sesuatu dalam bentuk perabotnya.

( Amold Friedman, 1976 )

#### 2.4.7. LayOut

Penyusunan letak perabot dilakukan dengan pertimbangan yang seksama dari pokok -pokok permasalahan zoning, bentuk kegiatan dan ukuran gerak.

(Ken Sunarko, 1995)

#### 2.4.8. Pencahayaan

Untuk memperoleh sistem pencahayaan yang baik perlu diperhatikan tentang kuantitas cahaya yang sesuai dengan kebutuhan manusia dan juga unsure estetika di dalam ruangan.

(Grazyne Pilatowicz, 1954, P 231 )

Pencahayaan di daerah layanan makanan memerlukan cahaya yang cukup khususnya sekitar meja kasir. Dalam layanan penyajian memerlukan 400 lux, counter dan meja kasir memerlukan 600 liux.

( Lawson, Fred. 1973. Restaurant Planning & Design. New York: Van Nostrand Reinhold. P.59)

Pencahayaan yang bagus juga perlu disediakan pada area-area sirkulasi, dan terutama di atas anak tangga. Ada beberapa tingkat penerangan berdasarkan kode penerangan, sebagai berikut:

- Meja resepsionis memerlukan 400 lux.
- Kantor memerlukan 300 lux
- Entrance hall memerlukan 200 lux
- Anak tangga memerlukan 200 lux
- Bar memerlukan 100 lux

( Lawson, Fred. 1973. Restaurant Planning & Design. New York: Van Nostrand Reinhold. P.113)

#### 2.4.9. Akustik

Untuk memperoleh derajat reduksi bising yang diinginkan maka tindakan yang dilakukan adalah memberi lapisan akustik. Akustik dapat mengatasi masalah teknis yang berhubungan langsung dengan desain interior. Antara lain tingkat bunyi yang berlebihan, perlindungan privacy ruangan, tingkat kejelasan percakapan dengan latar belakang suara dari pengaduan suara latar yang sesuai dalam situasi tertentu.

(JohnF.Pile, 1995, P 141)

#### 2.4.10. Penghawaan

Untuk menyeimbangkan udara dan menghindari asp yang berlebihan dan uap yang ada dalam tempat penyajian, penyaiing udara sering disediakan disekitar langit-langit atau kanopi. Pertukaran udara sangat diperlukan dalam sistem ventilasi.

( Lawson, Fred. 1973. Restaurant Planning & Design. New York: Van Nostrand Reinhold. P.59)

Temperatur yang paling nyaman pada saat orang duduk di dalam sebuah restoran:

- Ambient temperature 18°C - 20 °C.
- Tingkat perubahan udara 25m<sup>3</sup>!!
- Kelembaban udara relative 40 - 60 %

Jumlah uap panas yang dikeluarkan oleh tubuh adalah sekitar 90 watt (300 btu/h).

( Lawson, Fred. 1973. Restaurant Planning & Design. New York: Van Nostrand Reinhold.P.118)

#### 2.4.11. Wama

Waraa merupakan aspek yang dapat mempengaruhi penampilan visual suatu ruang. Wama juga dapat mengkamufleskan sesuatu, misalnya ruang yang sempit dapat kelihatan lebih luas. Dan sesuatu proporsi yang kurang baik menjadi baik.

(JohnFPile, 1995)

Menurut John Omse Simonds, wama membantu segi visualisasi dan kesan psikologis untuk penampilan karakteristik mang, sehingga menimbulkan respon emosi yang diinginkan, antara lain:

- Istirahat (wama lembut, putih, abu-abu, biru, hijau)
- Keriangan (warna terang, hangat, riang, dan ringan)
- Gerakan (waraa berpindah seperti krem, kuning ke oranye)
- Kemesraan (wama lunak)
- Kesenangan (wama terang dan hangat)

Waraa biru dan hijau membentuk sebuah latar belakang alami (langit, rumput, pohon) dan cenderung tampak dingin, menyegarkan dan menenangkan. Warna oranye, merah dan kuning (matahari, panas, api) menghangatkan dan merangsang. Waraa ceria cocok untuk sebuah lingkungan yang ramah.

( Lawson, Fred. 1973. Restaurant Planning & Design. New York: Van Nostrand Reinhold.P.112)

#### 2.4.12. Kain Sasirangan

Kain Sasirangan adalah kain ada khas Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Prse pengerjaan dengan teknik jelujur dengan motif digambarkan untuk menentukan pola jahitan. Bahan kain yang digunakan sekarang beragam, katun, belacu, mori, shantvmg bahkan kain sutra halus. Fungsinya pun semakin beragam karena sekarang juga digunakan untuk taplak: meja, seprei dan sebagainya.

(Indonesia Indah, Non Tenun Indonesia, 1995, p. 242 - 255 )

#### 2.4.13. Transportasi

Kota Banjarmasin terletak di tepi Sunagi Barito dan dikelilingi oleh anak cabang sungainya dan dibelah dua oleh Sungai Martapura yang merupakan salah satu anak sungainya.

Salah satu trnsportasi air tang sangat terkenal adalah jukung yang selanjutnya digunakan untuk berdagang yang dikenal dengan Pasar Terapung.

( Studi Ekskursi di Kalimantan Selatan )

#### 2.4.14. Rumah Adat

Rumah adat Banjar adalah Rumah Bumbungan Tinggi, rumah lanting, dan lainnya Bagi orang Banjar, angka yang boleh dipergunakan adalah angka - angka ganjil 1, 3, 5, 7, 9, dan sebagainya. Mereka memakai angka ganjil karena mereka menganggap bahwa angka ganjil itu bersifat terbuka. Untuk anak tangga misalnya menggunakan angka 5,7,9, dan untuk krepyak jendela menggunakan angka7,9,11.

Lantai yang bertangga - tangga , makin ke tengah makin tinggi untuk menunjukkan bahwa tempat tersebut lebih terhoimat fimgsinya.

(Studi Ekskursi di Kalimantan Selatan)

#### 2.4.15. Rotan

Rotan merupakan salah satu hasil kekayaan alam dari Kalimantan Selatan. Orang Kalimantan Selatan suka membat kerajinan tangan dari rotan, khususnya anyaman rotan yang halus sekali dari kulit rotan.

(Ketrampilan Anyaman Bambu dan Rotan, 1995 )

Dalam dunia dagang terdapat beberapa data mengenai jenis-jenis rotan yang paling banyak dijual di Surabaya, yaitu:

- Rotan Banjarmasin, memiliki warna kecoklatan dan kecil
- Rotan Sumatera, memiliki warna kuning muda dan berukuran lebih besar
- Rotan Papua, memiliki warna putih pucat dan berukuran lebih besar
- Tingkat kemahalannya ditentukan dari kelas A yang paling bagus dan mahal sampai pada kelas D yang paling murah.
- Finishing kenakan menggunakan melamine.

(Survey di beberapa pengrajin rotan di Surabaya)

Rotan dikenal sebagai jenis tumbuhan tropis yang diperdagangkan untuk keperluan rumah tangga seperti furniture, lampit, keranjang dan sebagainya.

Rotan tergolong keluarga (famili) *Palmae* yang bercirikan berumpun atau berbatang tunggal, batangnya massif, setiap batang terdiri dari ruas-ruas dan buku-buku yang ditutup oleh pelepah-pelepah daun yang berdiri, tangkai daun berduri, ujung tangkai daun bersulur, sulurnya berduri teratur, letak daun pada tangkai berhadapan dan daun-daunnya berurat sejajar.

Semua rotan tergolong jenis tumbuhan dioecious atau berumah dua kecuali jenis dari marga *Khortalsia*. Dengan demikian dalam rumpun hanya terdapat satu jenis kelamin yaitu bunga jantan atau bungabetina saja.

Indonesia memiliki habitat rotan terbesar di dunia dan mempunyai 306 jenis yang berasal dari 7 marga yaitu *Calamus*, *Ceratolabus*, *Daemanorops*, *Korthalsia*, *Myrialepis*, *Pectocoma* dan *Plectocomiosis*. Beberapa jenis komersil umumnya jenis *Calamus* seperti rotan manan (*C. manan*), rotan sega (*C. caesius*), rotan irit (*C. trachycoleus*), rotan samambo (*C. scipiomun*) dan rotan tohiti (*C. inops*).

Dilihat dari jumlah batang dikenal rotan berbatang tunggal (soliter) dan rotan berumpun. Hampir semua jenis rotan berumpun hanya beberapa jenis yang berbatang tunggal seperti rotan manan. Dilihat dari ukurannya rotan besar (diameter 18mm), rotan sedang (diameter 8-18mm) dan rotan kecil (diameter 8mm).

(Petunjuk Teknis Pembibitan Rotan)