

ARTIKEL ILMIAH

STRATA 1

DESAIN INTERIOR

RESTORAN “WAROENG SPESIAL SAMBAL”

DENGAN KONSEP RUSTIC OF JAVANESE

JL. DIPONEGORO – BATU

MALANG – JAWA TIMUR



Oleh

Klara Dwi Wahyuni

Nim: 200805012

Program Studi Desain Interior

Jurusan Desain

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA DENPASAR**

2012

DESAIN INTERIOR
RESTORAN “WAROENG SPESIAL SAMBAL”
DENGAN KONSEP RUSTIC OF JAVANESE
JL. DIPONEGORO – BATU
MALANG – JAWA TIMUR

Klara Dwi Wahyuni
Nim. 200805012
Jurusan/Prog. Studi : Desain/ Desain Interior

ABSTRAK

Desain Interior Restoran Waroeng Spesial Sambal
dengan Konsep “Rustic Of Javanese”
Jl. Diponegoro – Batu, Malang – Jawa Timur

Oleh: Klara Dwi Wahyuni

Dalam perkembangannya manusia mulai mengembangkan budaya melalui bentuk kuliner yang beragam. Banyaknya macam kuliner yang tercipta merupakan sebuah bukti perkembangan budaya manusia yang mengarah kedalam bentuk pola hidup dimana manusia melihat makanan sebagai bentuk rasa seni terhadap keindahan dan bukan sekedar sebagai bentuk bertahan hidup seperti masa-masa awal sebelumnya.

Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini menciptakan sebuah konsep masakan baru pada menu-menu yang disediakan yaitu terdapat sebanyak 27 jenis sambal, 22 jenis lauk, 11 jenis sayuran dan 24 jenis minuman. Dengan mengusung konsep masakan ‘pedas abis’ (sangat pedas) pada restoran ini sehingga banyak menarik perhatian konsumen. Dengan mengusung konsep interior *Rustic Of Javanese* yaitu refleksi dari suasana pedesaan di pulau Jawa, sebagai tempat berkembangnya bisnis kuliner ini. Konsep *Rustic Of Javanese* juga didukung oleh potensi site yang ada. Dan berdasarkan latar belakang tersebut penulis mengangkat studi kasus restoran ”Waroeng Spesial Sambal” sebagai kasus perancangannya.

Kata Kunci: Desain, Interior, Restoran, ”Waroeng Spesial Sambal”, Pedesaan Jawa

ABSTRACT

Interior Design “Waroeng Spesial Sambal” Restaurant
with the concept of Rustic Of Javanese
Jl. Diponegoro – Batu
Malang – Jawa Timur

Oleh: Klara Dwi Wahyuni

In the development of human culture, the people begin developing culture through culinary. Many kinds of culinary created is a real fact of developing human culture which is specially life style. That people see the food from the futuristic taste and not only from survive of food.

“Waroeng Spesial Sambal” restaurant, created a modern concept of culinary which was proudeed by 27 kinds of sauces, 22 kinds of dishes, 11 kinds of salads and 24 kinds of beverage. With the background concept of the most superior hot food perhaps to draw the consumer interesting. The Rustic Of Javanese concept is the reflection of the situation in Java traditional village as a place of culinary business development. This Rustic Of Javanese concept is also supported by the local potential. Based on the background, the writer adopts case study of “Waroeng Spesial Sambal” restaurant as a case plans.

Keywords: Design, Interior, Restaurant, "Waroeng Spesial Sambal", Rural Java

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Manusia membutuhkan makanan dan minuman sebagai cara untuk bertahan hidup. Dengan kemampuan mengolah makanan sebagai bentuk cara bertahan hidup, manusia mulai mengembangkan budaya melalui bentuk kuliner yang beragam. Banyaknya macam kuliner yang tercipta merupakan sebuah bukti perkembangan budaya manusia yang mengarah kedalam bentuk pola hidup dimana manusia melihat makanan sebagai bentuk rasa seni terhadap keindahan dan bukan sekedar sebagai bentuk bertahan.

Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini menciptakan sebuah konsep masakan baru dengan menu-menu khusus yaitu 27 jenis sambal, 22 jenis lauk, 11 jenis sayuran dan 24 jenis minuman. Dengan mengusung konsep masakan ‘pedas abis’ (sangat pedas), restoran ini banyak menarik perhatian konsumen. Dengan tingginya minat penikmat kuliner kota ini terhadap restoran tersebut maka penyusun memilih kasus yang berada di kota Batu ini. Permasalahan ruang yang belum dapat menampung berbagai aktivitas tersebut menyebabkan pemilik mencari lokasi baru untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Selain itu pada denah ruang yang ada pada lokasi yang baru terlalu banyak batas-batas ruang yang menyebabkan sirkulasi pengunjung yang membingungkan. Dan juga denah

tersebut tidak terorganisasi dengan baik. Dengan mengkaji berbagai pola aktivitas, jenis aktivitas dan jumlah aktivitas. Diharapkan mampu memenuhi kebutuhan yang belum terselesaikan pemecahannya serta mampu memberi nilai estetika pada interior restoran sebagai daya tarik terhadap pengunjung.

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka pada kesempatan ini diambil Restoran Waroeng Spesial Sambal sebagai objek studi kasus Tugas Akhir. Sebagai salah satu sarana wisata, sebuah restoran selayaknya dapat memberikan kesan baik dari segi pelayanan maupun suasana ruangnya. Untuk itu desain harus mempunyai kesan tersendiri dari segi interiornya. Dengan mengusung konsep interior *Rustic Of Javanese* yaitu refleksi dari suasana pedesaan di pulau Jawa, sebagai tempat berkembangnya bisnis kuliner ini. Konsep *Rustic Of Javanese* juga didukung oleh potensi site yang ada pada lokasi kasus yaitu di daerah Kota Batu.

Rumusan Masalah

Dari semua uraian di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut ;

1. Bagaimana Mendesain interior yang berkonsep *Rustic of Javanese* sehingga dapat menciptakan citra dan kekhasan dari restoran tersebut?
2. Bagaimana mendesain restoran yang mampu menampung seluruh aktivitas restoran?

Batasan Desain

Di bawah ini adalah lingkup permasalahan yang akan dipecahkan :

1. Pembagian/pengaturan area makan dan ruang-ruang pendukung lainnya, seperti *merchandise shop*, *restroom* yang merupakan ruang *public* yang sering dikunjungi oleh konsumen. Selain itu, desain juga dibatasi pada ruang dapur yang merupakan ruang inti restoran tersebut.
2. Perancangan di atas dibatasi pada desain elemen pembentuk dan pelengkap interior ruang, jalur sirkulasi, fasilitas, utilitas yang merupakan elemen inti dari desain interior.

Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari desain ini adalah mampu mewujudkan desain interior yang berkonsep *Rustic of Javanese* sehingga dapat menciptakan citra dan kekhasan dari restoran tersebut selain untuk menjawab permasalahan yang ada. dan mampu mewujudkan yang mampu menampung seluruh aktivitas yang ada pada Restoran “Waroeng Spesial Sambal” tersebut.

Manfaat dari desain ini adalah bagi Mahasiswa, Menambah wawasan dalam proses desain interior pada kasus Warung Spesial Sambal. Untuk lembaga, menambah perpustakaan pada FSRD ISI Denpasar dan memberikan masukan bagi lembaga mengenai proses desain yang nantinya diharapkan mampu memberi sumbangan secara literatural pada proses desain interior restoran di masa depan. Untuk Masyarakat, sebagai bahan masukan agar dunia interior dan kontribusinya dapat dikenal luas secara riil oleh masyarakat umum. Bagi penelitian selanjutnya, desain ini diharapkan mampu memberikan/menambahkan teori-teori baru yang berkembang di masyarakat untuk melengkapi teori-teori yang sudah ada sehubungan dengan kasus yang diangkat.

Metode Desain

Teknik Pengumpulan Data

Untuk mengumpulkan data digunakan tiga metode, yaitu :

1. Metode Kepustakaan
2. Observasi
3. Wawancara

Teknik Analisa Data

Metode analisis data yang diterapkan adalah deskriptif kualitatif . Penelitian dilakukan dengan menggunakan analisis dan pengamatan terhadap kebutuhan konsumen. Mengetahui kebutuhan pengguna ruang melalui perilaku yang dilakukan dalam sebuah restoran, dilakukan berdasarkan prosedur pengamatan fenomena sosial. Sehingga, hasil penelitian yang didapatkan tidak bersifat statistik dan tidak ada aturan absolute dalam mengolah hasil pengamatan

(data). Penelitian ini memfokuskan pada studi kasus yang merupakan penelitian lebih rinci terhadap objek tertentu secara dalam dan menyeluruh.

Pola Pikir

Pola pikir yang digunakan pada proses desain interior restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini adalah dengan menggunakan metode Metode Pengorganisasian Diri (*Self-Organizing System*). Metode tersebut terdiri dari, Metode *Glass Box* dan metode *Black Box*. Metode *Glass Box* adalah proses pemecahan masalah yang ada dengan metode berfikir rasional dan sistematis, mengkaji permasalahan-permasalahan yang ada pada restoran “Waroeng Spesial Sambal” dengan pemikiran logis. Metode *Black Box* proses pemecahan masalah dengan metode intuitif, yaitu dengan memanfaatkan daya imajinasi-imajinasi mengenai desain interior restoran “Waroeng Spesial Sambal”. Maka hasil dari pola pikir dalam memecahkan masalah dengan menggunakan metode *Glass Box* dan metode *Black Box* mempunyai hasil akhir sebuah desain yang dapat menjawab semua permasalahan yang ada pada restoran “Waroeng Spesial Sambal”.

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan Mengenai Restoran Secara Umum

Pengertian Restoran

Restoran berasal dari bahasa latin yaitu *restaurare*, dalam bahasa Inggris berarti *a public eating place*, yaitu rumah makan atau tempat makan umum. Menurut Badudu – Zain bahwa, restoran berarti rumah makan (2001 : 1164). Dan menurut Marsum WA, dalam bukunya Restoran dan Masalahnya mengatakan bahwa, ”Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu baik berupa makan maupun minum”.

Sejarah Restoran

Sejarah restoran berasal dari ratusan tahun yang lalu. Di Mesir pada 512 SM ada sebuah tempat makan dengan menawarkan satu jenis makanan. Yaitu

kombinasi dari daging burung liar dengan bawang dan sereal. Makan siang untuk para pengusaha dinyatakan pertama kali dibuat oleh seorang penjaga kedai Roman pada tahun 40 SM untuk mereka yang terlalu sibuk dan tidak sempat pulang.

Di Indonesia restoran berkembang setelah G30S/PKI, yaitu pada Tahun 1965. Sedangkan sebelum Tahun 1945, hanya terdapat warung yang hanya melayani orang pribumi. Kemudian setelah Tahun 1945, berkembang menjadi rumah makan. Pada perkembangan selanjutnya yaitu pada Tahun 1966, telah menjadi restoran karena penghasilan per kapital masyarakat Indonesia semakin baik. (Wikipedia.com)

Klasifikasi Dan Sistem Pelayanan Restoran

Menurut Marsum (1993;9) terdapat bermacam-macam tipe restoran dan pelayanan yang ada pada sebuah restoran yang semuanya disesuaikan oleh pengelolaan dan system penyajian dan untuk memberikan kepuasan terhadap konsumen maka terdapat beberapa system pelayanan.

Klasifikasi Restoran.

Marsum (1993; 8-11) menjelaskan dilihat dari pengelolaan dan system penyajian restoran dapat dibedakan menjadi beberapa bagian yaitu:

1. *A'La Carte Restaurant*
2. *Table D'hote Restaurant*
3. *Coffe Shop* atau *Brasserie*
4. *Snack Bar*
5. *Specially Restaurant*

Sistem Pelayanan Restoran

Hal yang paling terpenting dalam pemberian kepuasan bagi para tamu yaitu pelayanan. Seperti yang dikemukakan Marsum (1993;275) terdapat empat jenis pelayanan yang ada pada sebuah restoran. Jenis pelayanan tersebut adalah :

- a. *Table Service*
- b. *Counter Service*

c. *Tray Service*

d. *Self Service*

e. *Bar Service*

Berdasarkan sistem pelayanan restoran yang telah diuraikan diatas maka Restoran Warung SS menggunakan sistem pelayanan *Table service*. Yaitu pelayan melayani pengunjung dengan membawakan daftar menu dan mencarikan tempat duduk kemudian pengunjung memesan makanan dan nantinya makanan tersebut langsung diantarkan ke meja pengunjung.

Persyaratan Dan Prinsip Dasar Interior Restoran

Menurut Rumecko (2009;30) terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan dalam sebuah restoran dan juga persyaratan-persyaratan yang menyangkut prinsip dasar restoran guna menunjang kegiatan dalam restoran tersebut. Dibawah ini adalah penjabaran mengenai hal tersebut.

Persyaratan Dalam Restoran

Menurut Marsum (2007;21) Secara garis besarnya kegiatan didalam sebuah restoran dapat dibagi dalam empat jenis kegiatan yaitu :

- a. Dapur, mempersiapkan dan memproduksi hidangan.
- b. Ruang makan (*dinning area*), menawarkan, menjual dan sekaligus menyajikan hidangan – hidangan yang dimasak oleh bagian dapur.
- c. Bar, menjual minuman beralkohol dan melayani tamu namun area ini jika memang dibutuhkan.
- d. Kasir, tempat tamu untuk melakukan pembayaran.

Prinsip Dasar Interior Restoran.

Adapun prinsip dasar interior restoran yaitu :

- a. Menu makanan
- b. Pelayanan
- c. Suasana ruang

Prinsip-prinsip Desain Interior Restoran Secara Umum

Sonasi

Sonasi dapat diartikan sebagai pengelompokan ruang atau pendaerahan ruang. Pendaerahan ruang dipengaruhi oleh hubungan atau pengorganisasian antar ruang. Untuk mendapat komposisi ruang yang baik, diperlukan kesatuan bagian – bagian dalam ruang. Kesatuan ini dapat diperoleh dengan pengaturan yang baik dan pandangan yang serasi. (Pamudji Suptandar 1985 : 57).

Sirkulasi

Menurut Francis Ching (2000; 228) komponen-komponen pokok dari sistem sirkulasi bangunan sebagai unsur-unsur positif yang mempengaruhi persepsi kita tentang bentuk dan ruang bangunan, unsur-unsur sirkulasi tersebut adalah pencapaian bangunan yang dipengaruhi oleh pandangan berjarak, jalan masuk kedalam bangunan yaitu sirkulasi dari luar ke dalam, konfigurasi jalan yang dipengaruhi oleh serangkaian ruang, hubungan jalan-ruang yang dipengaruhi sisi-sisi, tanda-tanda dan pemberhentian di jalan dan bentuk ruang sirkulasi.

Organisasi Ruang

Menurut Ching (1980 : 189), terdapat lima organisasi ruang yaitu; organisasi terpusat, yaitu organisasi sebuah ruang dominan terpusat dengan pengelompokan sejumlah ruang sekunder; organisasi Linier yaitu suatu urutan dalam satu garis dari ruang – ruang yang berulang

Organisasi Radial, yaitu sebuah ruang pusat yang menjadi acuan organisasi-organisasi ruang linier berkembang menurut arah jari – jari; organisasi *cluster*, yaitu kelompok ruang berdasarkan kedekatan hubungan atau bersama – sama memanfaatkan satu ciri atau hubungan visual dan organisasi grid yaitu organisasi ruang – ruang dalam daerah struktural grid atau struktur tiga dimensi lain.

Unsur Pembentuk Ruang

Lantai

Lantai dapat menunjang fungsi dan kegiatan yang terjadi dalam ruang. Menurut Rumekso (2009;45) berikut ini beberapa kriteria dalam memilih lantai pada restoran: tidak licin, tahan lama, penampilan, suara, kehangatan dan kenyamanan

Dinding

Dinding merupakan suatu bidang nyata yang membatasi suatu ruang atau pembatas kegiatan yang mempunyai jenis kegiatan berbeda. (Suptandar, 1982; 3) Warna dinding juga berpengaruh pada kesan ruang, warna-warna yang mengkilat lebih banyak memantulkan sinar sebaliknya warna buram kurang memantulkan sinar. Warna-warna yang terang memberikan kesan ringan dan luas pada suatu ruang, sedangkan warna gelap memberikan kesan berat dan sempit (Suptandar, 1982; 46).

Plafon

Menurut Fred Lawson (1994 : 126), plafon dapat diartikan sebagai pembatas antara ruang atas (atap) dengan ruangan bawah. Fungsi utama dari plafon dalam suatu disain yaitu sebagai penutup bangunan dan menyembunyikan peralatan – peralatan engineering serta terminal *equipment*.

Unsur Pelengkap Pembentuk Ruang

Pintu

Pintu merupakan bukaan ruang yang berfungsi sebagai tempat keluar dan masuknya orang-orang yang melakukan kegiatan dalam ruang. (Suptandar, 1982; 56). Penempatan pintu berpengaruh pada sistem sirkulasi yang dipergunakan, pengarahannya atau pembimbingan jalan. Bukaan pintu yang terletak pada atau berdekatan dengan sudut-sudut, dapat membuat jalur-jalur melintas di sisi

ruangan. Menempatkan bukaan pintu beberapa kaki dari sudut memungkinkan perabot seperti unit penyimpanan ditempatkan menempel di sepanjang dinding. Keberadaan pintu juga dapat mengendalikan jalan keluar masuk cahaya, suara, udara, panas dan dingin. (DK.Ching, 1996:112).

Jendela

Jendela adalah salah satu bukaan yang berfungsi sebagai penghubung ruang dalam (interior) dan ruang luar (eksterior) maupun sebagai tempat keluar masuknya udara dan cahaya. (Suptandar, 1982: 61). Untuk luas ventilasi dapur menurut Drs. Bagus Putu Sigiarta, (1995 :19-20) luas ventilasi termasuk jendela $\pm 40\%$ dari luas dinding dapur, jalur sirkulasi udara yang baik dan ditutup dengan kawat pencegah serangga agar tidak dapat masuk kedalam dapur

Fasilitas atau Perabot

Menurut Drs. Bagus Putu Sigiarta, (1995 : 29), beberapa pertimbangan perlu diambil sebelum menentukan jenis dan jumlah perlengkapan dapur yang diperlukan, diantaranya adalah:

- a) Menu/jenis hidangan
- b) Kapasitas/jumlah produksi
- c) Struktur organisasi
- d) Keadaan bahan makanan di pasar

Kursi

Kursi-kursi dalam ruang makan disusun dan diatur sedemikian rupa sehingga selalu nampak rapi dalam jajarannya model dan warnanya manis serta menarik setiap saat. Karena kursi-kursi itu bervariasi, bentuk dan ukurannya, tinggi dan lebarnya, maka agar ruang makan itu bisa menampung sesuai dengan kebutuhan, ruangan itu perlu diatur dengan standard tertentu.

Meja

Ada beberapa macam bentuk meja makan . Bahan meja makan yang harus dipilih tergantung pada pemakaian penyesuaian bentuk ruang serta di bagian mana meja itu akan diletakan. Bentuk – bentuk yang paling umum adalah bentuk bulat dengan berbagai macam ukuran sesuai kebutuhan, bentuk elips atau lonjong telur, bentuk bujur sangkar, bentuk persegi panjang. Penyusunan meja juga terkadang disesuaikan dengan bentuk ruang , pelayanan, ataupun gaya yang ingin ditampilkan, dimensinya pun bermacam-macam sesuai dengan civitas, ada meja untuk 2 orang, 3 orang ,4orang, 6 orang ataupun 8 orang.

Utilitas

Pencahayaan

Pencahayaan dapat dibedakan menjadi dua yaitu pencahayaan alami yang berasal dari cahaya matahari dan pencahayaan dari lampu. (Suptandar, 1982: 73)Pencahayaan merupakan faktor yang sangat penting dalam pengadaan sebuah ruang, selain fungsi utamanya sebagai penerangan dalam melakukan aktivitas, pencahayaan juga berfungsi sebagai daya tarik tersendiri pada ruang yang menimbulkan efek psikologis pada seseorang atau sebagai dekorasi.

Penghawaan

Penghawaan ada dua jenis yaitu bersumber dari alam dan penghawaan buatan. Penghawaan merupakan sistem pembauran udara dalam ruang dengan pengaturan yang sebaik-baiknya mencapai tujuan kesehatan dan kenyamanan dalam ruang (Suptandar, 1982: 150)Ernst Neufert (1994 : 16) mengatakan bahwa, suhu ruangan yang dibutuhkan untuk ruangan yang nyaman sangat tergantung pada jenis kegiatan dan jenis pakaian yang dikenakan. Juga tergantung pada pergerakan udara dan hembusan udara tersebut (biasanya untuk tempat dengan iklim tidak begitu masalah.

Dekorasi

Dekorasi juga sangat berperan penting dalam sebuah perancangan ataupun sebuah redesain. Karena tanpa hal ini suatu rancangan akan terasa kurang menarik atau menambah estetis dari suatu ruangan. Unsur-unsur dekorasi meliputi pengertian tentang teori estetika : warna, proporsi, tekstur, keseimbangan dan lain-lain dalam bentuknya yang nyata yaitu perabot tambahan, lukisan, pot bunga, benda antik dan lain-lain. (Pamudji Suptandar, 1995 : 99).

Tinjauan Estetika

Estetika dalam arti teknis ialah ilmu keindahan, ilmu yang mengenai kecantikan secara umum, estetika bukanlah cara untuk menikmati keindahan, akan tetapi usaha-usaha untuk memahaminya. (F.Wajis Anwar, 1979;5). Beberapa pengertian estetika pada dasarnya sama, yaitu hal-hal yang mempelajari tentang keindahan, baik sebagai obyek yang disimak dari karya-karya seni, maupun dari subyeknya, atau penciptanya yang berkaitan dengan proses kreatif dan filosofinya. (Agus Sachari, 1989;2).

Kajian Teori Warna

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

Warna batu yang dipilih akan sangat mempengaruhi desain interior oleh karena itu pemilihan material sesuai dengan tema interior yang diaplikasikan sangat penting. Daerah pedesaan identik dengan material batu kali dan batu bata dimana material tersebut mudah sekali ditemukan di daerah pedesaan. Batu kali yang berwarna kehitaman lebih fleksibel digunakan untuk gaya rumah apapun. Batu bata yang berwarna terakota hamper selalu identik dengan rumah tradisional dan *rustic*. (Imelda, 2006:135)

Tinjauan Mengenai Desain *Post Modern*

Postmodernisme adalah paham yang berkembang setelah era modern dengan modernisme-nya. Postmodernisme bukanlah paham tunggal sebuah teori, namun justru menghargai teori-teori yang bertebaran dan sulit dicari titik temu yang tunggal. Postmodernisme adalah koreksi beberapa aspek dari modernisme. Lalu bagi Giddens, itu adalah bentuk modernisme yang sudah sadar diri dan menjadi bijak. *Post Modernism* adalah istilah untuk menyebut suatu masa atau zaman dipakai sebagai disiplin untuk menguraikan bentuk budaya dari suatu titik pandang berlawanan atau mengganti istilah modernism. (wikipedia.com/postmodern)

Kelompok Post Modern sadar tentang hubungan antara bentuk dan isi dan sangat peka terhadap perseden sejarah dan kebudayaan (*ekletisme*). Dari pengertian *ekletisme*, arsitektur Post Modern menggunakan kembali bentuk-bentuk lama, elemen tradisional, historis yang dipadu dengan penyederhanaan elemen modern. Komposisi unsure-unsur bangunannya menyampaikan makna-makna tertentu yang dapat “dibaca”. Karena itulah karya-karya arsitektur Post Modern memperlihatkan kembali bentuk-bentuk klasik, mengolah kembali bangunan tradisi (*vernacular*) dan memperbaiki fungsinya.

Arsitektur Vernakular

Vernacular memiliki dua arti yaitu merupakan bahasa dialek yang menjadi ciri khas suatu masyarakat di wilayah tertentu, dan yang kedua adalah kata vernacular berarti gaya arsitektur yang berfokus pada tempat tinggal secara umum. Untuk pembahasan ini, arsitektur vernakular dipahami berarti bangunan dari orang-orang, dibangun oleh orang-orang. Ini tidak mengacu pada bangunan yang dirancang dan dibangun oleh arsitek profesional dan pembangun bagi orang-orang yang, di perumahan pinggiran kota misalnya, dapat dianggap sebagai arsitektur 'populer'. Beranjak dari definisi-definisi di atas penulis menterjemahkan vernacular berarti sesuatu yang berpijak pada 'kelokalan', desain yang dibuat berdasarkan kebutuhan.

Dalam arsitektur '*Neo-Vernacular*', kadang-kadang tidak hanya elemen fisik yang diterapkan ke dalam bentuk modern, tetapi juga elemen non fisik: budaya, pola pikir, kepercayaan pandangan terhadap ruang, tata letak mengacu pada makro kosmos, religi atau kepercayaan yang mengikat dan lain-lain menjadi konsep dan kriteria perancangan.

Arsitektur Vernakular Indonesia

Norma, Adat, Iklim, Budaya, potensi bahan setempat akan memberikan kondisi pada pengembangan Arsitektur Alam, Arsitektur Rakyat. Arsitektur ini sangat dekat dengan budaya lokal yang umumnya tumbuh dari masyarakat kecil. Dalam perkembangan kemudian masyarakat kecil tersebut bergabung dengan masyarakat yang lebih besar, tetapi menuntut hadirnya arsitektur yang mampu memenuhi tuntutan kebutuhan yang telah meningkat dan tidak mampu terjawab oleh "*Folk Architecture*". Guna menjawab tuntutan tersebut, Arsitektur Rakyat dikembangkan oleh masyarakatnya melalui sentuhan arsitek dan akhirnya lahir Arsitektur Vernakular. (Bruce Allsopp - 1977:6)

Dengan demikian Arsitektur Vernakular yang merupakan pengembangan dari Arsitektur Rakyat memiliki nilai ekologis, arsitektonis dan "Alami" karena mengacu pada kondisi ,potensi Iklim - Budaya dan masyarakat lingkungannya. (Victor Papanek-1995: 113-138). Arsitektur dibangun untuk mampu menjawab kebutuhan Manusia dan mengangkat derajat hidupnya menjadi lebih baik ,sehingga tidak dapat dilepaskan dari perkembangan Kebudayaan. Arsitektur itu sendiri adalah buah daripada Budaya (Mario Salvadori/ Ruskin -1974:12).

Tinjauan Mengenai Arsitektur Tradisional Jawa

Asal muasal wujud rumah tinggal orang Jawa sampai saat ini masih merupakan hal yang belum jelas karena kurangnya sumber-sumber tertulis pada jaman sebelum "Indianisasi". Menurut suatu masalah tentang rumah Jawa koleksimuseum pusat Dep. P&K No.Inv. B.G.608 disebutkan bahwa rumah orang Jawa pada mulanya dibuat dari bahan batu, teknik penyusunannya seperti batu-batu candi. Tetapi bukan berarti rumah orang Jawa meniru bentuk candi. Bahkan

beberapa ahli menduga bahwa candi meniru bentuk rumah tertentu pada waktu itu (Hamzuri, tanpa tahun) (<http://www.scribd.com/doc/51450327/konsep-ruang-tradisional-jawa-dalam-konteks-budaya-hamah-sagrim-perkembangan-arsitektur-tradisional-jawa-dalam-sosial-budaya-moderen>)

Jenis-Jenis Rumah Tradisional Jawa

Sejumlah ahli yakin bahwa bentuk rumah tradisional Jawa dari waktu ke waktu selalu mengalami perubahan bentuk. Hal ini disebabkan kebutuhan termasuk “kunci” dalam hidup ini yang semakin berkembang sehingga membutuhkan tempat yang luas pula. Kemudian secara wajar berkembang pula kebudayaan. (Ismunandar,2007:101)

Pada Garis Besarnya tempat tinggal orang Jawa dapat dibedakan menjadi:

- a. Rumah Bentuk *Joglo*
- b. Rumah Bentuk *Limasan*
- c. Rumah Bentuk *Kampung*
- d. Rumah Bentuk Masjid dan *Tajug* atau Tarub
- e. Rumah bentuk *Panggung-Pe*

Konsep Ruang

Penggunaan sumbu kosmis yang merupakan penerapan konsep pajupat dalam penentuan orientasi bangunan juga dipengaruhi oleh kesadaran terhadap tingkatan suatu jenjang kehidupan di masyarakat. Sebagai contoh, seperti yang dipaparkan oleh Frick (1997:84) bahwa rumah tradisional Jawa pada umumnya membentuk pola linier yaitu dengan menggunakan orientasi terhadap sumbu kosmis dari arah Utara – Selatan, yaitu tempat yang diyakini sebagai tempat tinggal penguasa Laut Selatan dan Dewi pelindung kerajaan Mataram. Sedangkan orientasi terhadap sumbu kosmis Barat – Timur adalah tabu bagi rakyat biasa, karena arah Timur adalah dianggap sudah menjadi bagian Karaton Mataram, selain juga arah Timur diyakini sebagai tempat tinggal (Dewa pencabut nyawa). (Pitana, 2009;128). Ruang-ruang ini dapat berhubungan langsung satu dengan yang lain atau dihubungkan melalui ruang linier yang berbeda dan terpisah.

Orientasi ruang

Rumah tinggal di daerah Yogyakarta dan Surakarta kebanyakan memilikiorientasi arah hadap ke Selatan. Orientasi ini menurut tradisi bersumber pada kepercayaan terhadap nyai roro Kidul yang bersemayam di Laut Selatan. Demikian juga dengan arah tidur (wondoamiseno dan Basuki,1986). Dalam primbon *Bataljemur Adammakna* bab 172 dipaparkan juga cara penentuan arah rumah diperhitungkan berdasarkan hari pasaran kelahiran pemilik rumah berkaitan dengan arah empat penjuru mata angin.

Konfigurasi Ruang

Konfigurasi ruang atau bagian-bagian rumah orang Jawa disesa membentuk tatanan tiga bagian linier belakang. Bagian depan *pendopo*, ditengah *peringgitan* dan yang paling belakang dan terdalam adalah *dalem*. Konfigurasi linier ini memungkinkan membuat rumah secara bertahap dengan bagian *dalem* dibangun terlebih dahulu. Pada konfigurasi rumah Jawa dikenal *dualism* (oposisi bina air), antara luar dan dalam, antar kiri dan kanan, antara daerah istirahat dan daerah aktivitas, antara spirit laki-laki (tempat palcenta yang biasanya diletakan sebelah kanan) dan spirit wanita (tempat placenta yang biasanya diletakan pada bagian kiri).

Unsur Pembentuk Ruang

Lantai

Lantai pada rumah tradisional Jawa tergantung pada daerah masing-masing. Lantai pada orang-orang pedesaan kebanyakan berupa tanah, disebut jogan. Pada perkembangannya lantai di desa maupun di kota sudah menggunakan bahan-bahan modern, yakni plesteran semen, bligon, terakotta, tegel (bermotif dan tidak bermotif), keramik, dll. Ada juga yang menggunakan keramik granit, dan terasso. Sebagian besar penggunaan lantai disesuaikan dengan keadaan geografis lingkungan, jika berada didaerah yang memiliki iklim yang lembab maka mereka

sebagian besar menggunakan lantai yang tidak banyak mengandung kadar air. (Ismunandar,2007: 40).

Dinding

Dinding rumah tradisional Jawa tergantung dari sisi ekonomi, pada intinya bahan dipilih atas dasar pemikiran pemanfaatan bahan alam sekitarnya. Dinding pada rumah tradisional Jawa dipandang sebagai pelindung atau pengaman dari hal-hal buruk, selain itu juga dijadikan sebagai pengkokoh rumah.

Plafon

Pada arsitektur jawa menurut Ismunandar (2007:88) Plafon selain sebagai penghias langit-langit rumah juga berfungsi sebagai tempat untuk menyimpan barang. Kerangka plafon terbuat dari susunan bambu bulat ataupun kayu, dan di atasnya diletakan pelupuh atau juga *gedeg* sebagai bahan penutup plafon.

Unsur Pelengkap Pembentuk Ruang

Pintu

Menurut Ismunandar (2007:13) pada arsitektur jawa atau *Joglo* seni arsitektur bukan sekadar pemahaman seni konstruksi rumah, juga merupakan refleksi nilai dan norma masyarakat pendukungnya. Pintu dan jendela terletak di tengah dan di depan rumah fungsinya untuk ventilasi atau pengatur udara serta untuk keamanan. Jumlah daun pintu rata-rata dua buah dan ada yang 1 pintu. Orang sering menyebut pintu dua dengan sebutan *kupu tarung* (kupu yang sedang berkelahi). Untuk sebutan pintu satu adalah *ineb siji*. Adapun untuk pintu yang terbuat dari bambu modelnya *slorogan*. Bentuk pintu sangat dipengaruhi oleh konstruksi rangka rumah dan bentuk dinding.

Jendela

Pada rumah tradisional jawa,posisi jendela terletak disebelah kanan dan kiri pintu. Seperti halnya pintu yang terdiri dari daun jendelanya adalah dua buah,

orang menyebutnya '*kupu tarung* (kupu yang sedang berkelahi). Dan untuk jendela yang berdaun pintu satu dinamakan *ineb siji* (menutup satu). (Ismunandar,2007:78).

Fasilitas atau Perabot

Arsitektur rumah lama di Jawa tidak menyediakan tempat khusus untuk ruang makan. Ruang tamu, ruang untuk makan, dan ruang untuk keluarga bercampur. Kultur agraris memperlihatkan makan pagi dilaksanakan di sawah atau ladang. Para petani harus sudah keluar dari rumah sebelum matahari menyengat. Akibatnya, mereka tidak bisa makan pagi di rumah. Setidaknya pengamatan Thomas Stamford Raffles dalam *History of Java* (1817) juga menyebutkan hal seperti itu.

Masih melekatnya sifat-sifat agraris dalam hal makan dan pemahaman keberadaan ruang makan hingga sekarang sebenarnya merupakan perjalanan panjang orang Jawa dari sekadar makan untuk mengisi perut hingga mereka mengenal tata cara makan dan ruang makan. Pengenalan orang Jawa mengenai konsep ruang makan sangat mungkin terkait dengan keberadaan orang Belanda di Nusantara. Keluarga-keluarga Belanda mempekerjakan penduduk setempat untuk menjadi pembantu. Para pembantu inilah kemudian mengenal berbagai jenis makanan orang Belanda, tata cara makan, dan ruang makan. (http://www.mail-archive.com/forum-pembaca-kompas@yahoo_groups.com/msg27782.html oleh andreas maryoto)

Dekorasi

Ornamentatif dekoratif, yang ada pada bangunan di pusat kebudayaan Jawa yaitu di keraton mempunyai banyak ragam hias flora yang diwarnai merah, hitam, hijau dan kuning keemasan. Sedangkan pada daerah pinggiran kebudayaan Jawa pada umumnya rumah tinggalnya sangat sedikit sekali diberikan ornamentatif dan dekoratif dan warna yang sering digunakan lebih natural(J.F. Hamah Sagrim & Mei Edi Mujito,2008)

TINJAUAN DATA KASUS

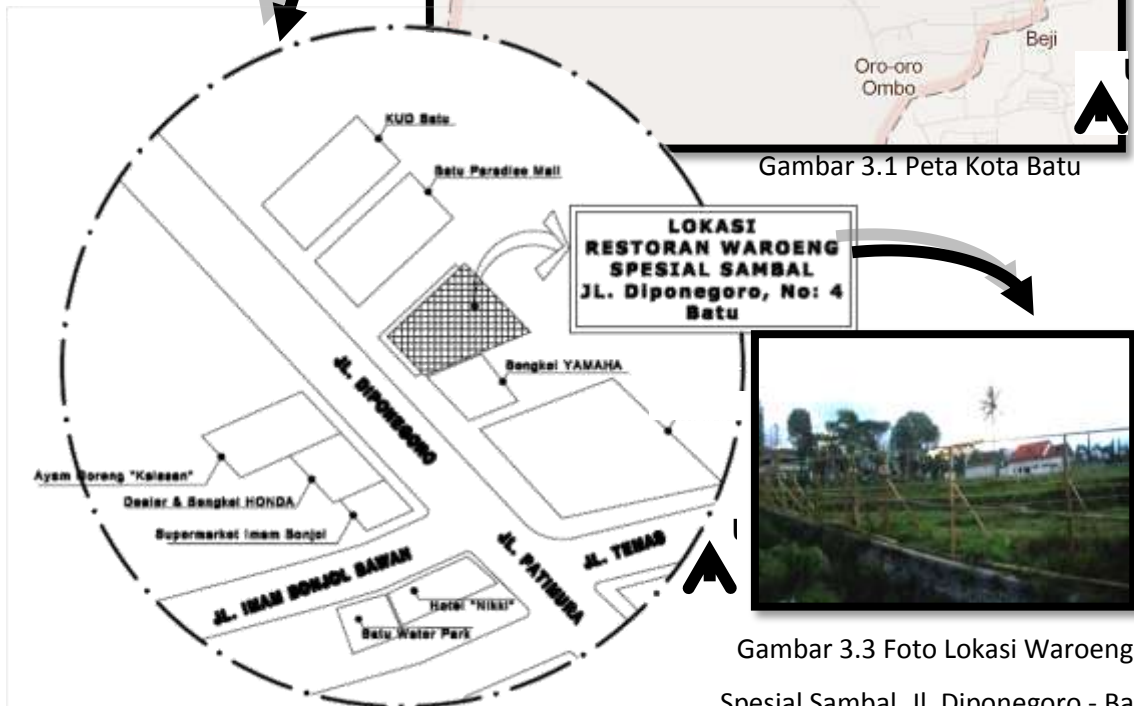
Data Fisik

Data fisik merupakan hasil survey yang mencakup bentuk fisik bangunan Restoran “Waroeng Spesial Sambal”. Data-data tersebut terdiri dari denah lokasi, potensi site dan denah eksisting dari Restoran “Waroeng Spesial Sambal”. Berikut penjabaran dari pembahasan diatas.

eta Lokasi



Gambar 3.1 Peta Kota Batu



Gambar 3.2 Denah Kecamatan Temas

Gambar 3.3 Foto Lokasi Waroeng Spesial Sambal. Jl. Diponegoro - Batu

Data lapangan menunjukkan lokasi Waroeng Spesial Sambal berada pada tempat yang strategis yaitu di pusat kota Batu Kelurahan Temas, tepatnya di Jln. Diponegoro. Wilayah ini berada pada titik koordinat: 7°52'39"S 112°32'29"E. Wilayah Kelurahan Temas termasuk dataran tinggi berbukit dengan suhu maksimum 35°C dan suhu minimum 25°C dan ketinggian 900 m dari permukaan laut. Wilayah ini merupakan daerah padat pengunjung, karena selain pusat kota, juga di kawasan ini terdapat pertokoan baik elektronik, pakaian, serta makanan, sehingga lokasi ini sangat baik untuk pengembangan sebuah restoran yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat.

3.1.1 Potensi Site



Gambar 3.4 Foto Batas Utara
(Jalan Setapak Gg. 3)



Gambar 3.5 Foto Batas Selatan
(Bengkel Yamaha)



Gambar 3.6 Foto Batas Barat
(Rumah Makan Ayam Goreng Kalasan)



Gambar 3.7 Foto Batas Timur
(Daerah Perkebunan Warga)

a. Sinar matahari

Bangunan Perencanaan Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini menghadap ke Timur, dan langsung berbatasan dengan jalan raya. Sehingga sepanjang 10 meter tidak terdapat bangunan tinggi yang menghalangi masuknya sinar matahari pagi. Dengan bukaan di bagian Timur bangunan. Maka, pencahayaan alami sangat optimal di pagi hari.

b. Curah Hujan

Mengingat daerah kita adalah daerah tropis, maka curah hujan cukup normal, kekhawatiran bencana banjir dapat dikesampingkan.

c. Kelembaban

Limpahan sinar matahari yang masuk ke dalam ruangan dalam kuantitas yang cukup. Sinar-sinar ini masuk melalui bukaan pintu dan jendela, sehingga memungkinkan kapasitas uap air/ kelembaban pada ruang terletak pada titik normal.

d. Angin

Melihat posisi site yang terletak melintang ke arah utara-selatan, maka yang perlu diperhatikan adalah peletakan bukaan-bukaan untuk sirkulasi udara, dimana udara yang bergerak pada umumnya di Indonesia adalah dari arah tenggara menuju ke barat laut. (Mangunwijaya,1981:59)

e. Kebisingan

Meskipun bangunan ini berada di pinggir jalan raya yang padat namun kebisingan bisa diatasi karena posisi bangunan yang menjorok ke dalam. Serta suara kepadatan jalan raya teredam oleh taman dan pepohonan yang terdapat di sisi trotoar.

f. Suhu

Posisi site yang berada di tengahkota dan daerah pegunungan maka udara pada posisi site ini tidak begitu tinggi dan juga masih belum terlalu banyak bangunan sehingga lahan hijaunya pun masih luas.

Denah Awal

Perancangan Waroeng Spesial Sambal ini memilih rencana lokasi di Jl. Diponegoro, Temas – Batu. Lokasi ini merupakan sebuah tanah kosong yang akan dibangun restoran tersebut yang dikelola oleh CV. Lima Pilar Utama. Total luas tanah tersebut adalah 1069 m². Sedangkan jumlah keluasan seluruh bangunan tersebut adalah 818m².

Data Non Fisik

- a. Kasus : Restoran “Waroeng Spesial Sambal”
- b. Lingkup Usaha : Restoran
- c. Nama Pemilik : Yoyok Hery Wahyono
- d. Alamat : Jl. Diponegoro, Temas – Batu
- e. Contact : www.WaroengSpesialSambal.com
- f. Jumlah Karyawan :
 - *waiter & waitress* = 60 Orang
 - *Accounting* = 1 Orang
 - Kasir = 2 Orang
 - Juru Masak & Assisten = 15 Orang
- g. Jam Kerja :
 - 1) Shift 1 = Pagi 07.00 – Sore 15.00
 - 2) Shift 2 = Sore 14.00 – Malam 22.00
- h. Jam Operasional : Pk. 11.00 – 22.00 WIB
- i. Jumlah Pengunjung : 60-100 orang per-hari
- j. Segmentasi pengunjung : Semua Kalangan (Mahasiswa, Wisatawan, Pegawai Kantor, Keluarga)

k. Jenis Menu : Menu yang tersedia adalah lauk pauk yang dimakan dengan sambal

l. Sistem Pelayanan :

Restoran Warung Spesial Sambal menggunakan sistem pelayanan *Table service*. Yaitu pengunjung datang, masuk, mencari tempat duduk dilayani oleh pelayan dan kemudian makanan diantar, dihidangkan, menikmati makanan, pembayaran langsung dimeja kasir setelah itu pengunjung meninggalkan restoran.

Pola Aktivitas Civitas Restoran “Waroeng Spesial Sambal”

Aktivitas Karyawan

Aktivitas Karyawan secara umum dapat diuraikan sebagai berikut :

- 1) mempersiapkan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam proses pengolahan, penyajian, pelayanan serta aktifitas lain yang berhubungan dengan makan dan minum.
- 2) Memberi informasi, melayani proses jual beli dan keperluan lainnya yang dibutuhkan pengunjung.
- 3) Kegiatan biologis dan psikologis lainnya seperti buang air, cuci tangan, istirahat dan sebagainya.

Aktivitas Pengunjung

Aktivitas atau kegiatan pengunjung secara umum dapat diuraikan sebagai berikut :

- 1) Mencari tempat duduk
- 2) Memesan dilayani oleh pelayan
- 3) Menyantap makanan
- 4) Mendengarkan musik dan menikmati hiburan lain yang disuguhkan.
- 5) Meminta bon belanja, bayar, keluar.
- 6) Kegiatan biologis seperti cuci tangan dan buang air.

Data Ruang Restoran “Waroeng Spesial Sambal”

Ruang restoran didesain dan dibangun dengan pertimbangan siklus kegiatan operasional yang dimulai dari ruangan penyimpanan sebagai tempat melakukan kegiatan awal yakni penerimaan bahan mentah kemudian diproses sampai dengan penyajiannya. Semua tahapan tersebut memerlukan ruangan yang memadai. Oleh karena itu, persyaratan ruangan restoran dibedakan menjadi dua yaitu :

- a. Ruang Depan yaitu ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan, seperti area tunggu, ruang makan,
- b. Ruang Belakang, yaitu ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, persiapan, pengolahan produk makanan dan minuman sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan restoran dan area servis yang lebih bersifat privat.

Pertimbangan – pertimbangan desain ruang sebaiknya menjangkau aktivitas yang terjadi di dalamnya. Restoran didesain agar peletakkannya bervariasi disesuaikan dengan kebutuhan aktivitas yang berkaitan dengan desain ruang restoran itu sendiri.

KONSEP DAN ANALISA DESAIN

Konsep Desain Interior

Konsep berasal dari kata ”*concept*” dalam bahasa Inggris yang artinya adalah pengertian, bagan, gambaran, atau konsepsi. Suparto (1979 : 5). Tuntutan kebutuhan manusia bukan hanya tuntutan terhadap selera yang berkaitan secara emosional saja, yang hanya berpijak pada aspek estetika, akan tetapi juga rasional. Dalam hal ini, faktor manusia menjadi tolok ukur sebuah desain. (Marizar, 2003; hal 3).

Tema Desain

Sebuah gaya atau tema adalah ide yang konsisten digunakan diseluruh ruangan untuk menciptakan perasaan kelengkapan. Tema tidak menjadikan kebingungan dalam konsep desain atau yang melihatkan pemahaman yang lebih dalam konteks arsitektur, social – budaya dan persyaratan program klien.

Dalam hal ini Restoran “Waroeng Spesial Sambal” mengambil tema desain Vernacular, yaitu secara etimologi berasal dari dari bahasa Latin *vernaculus*, yang berarti "negeri, asli, pribumi"; dari *Verna*, yang berarti "asli budak "atau" budak rumah kelahiran ". Arsitektur Vernakular yang merupakan pengembangan dari Arsitektur Rakyat yang memiliki nilai ekologis dan arsitektonis karena mengacu pada kondisi, potensi Iklim - Budaya dan masyarakat lingkungannya. (Victor papanek-1995: 113-138).

Vernakular berkembang dari konsep desain Post modernisme. Postmodernisme didasari oleh kritik modernism yang telah mencapai titik kematangan pada akhir abad ke -20, mempertanyakan kembali pemilihan dasar, falsafah dan konsep-konsep teoritis yang mendasari ideologinya. Kelompok arsitek post modern sadat tentang hubungan antara bentuk dan isi dan sangat peka terhadapperseden sejarah dan kebudayaan (*ekletisme*). Dari pengertian *ekletisme*, arsitektur Post Modern menggunakan kembali bentuk-bentuk lama, elemen-elemen tradisional, historis yang dipadu dengan penyederhanaan elemen-elemen modern. Karena itulah karya-karya arsitektur Post Modern memperlihatkan kembali bentuk-bentuk klasik, mengolah kembali bangunan tradisi (*vernacular*) dan memperbaiki fungsinya. (Mugi Rahardja, 2006:VII-4).

Latar Belakang Pemilihan Konsep

Perkembangan bisnis kuliner ini di Kota Batu berkembang cukup pesat, hal itu terbukti bahwa dari awal dibukanya cabang di kota ini banyak sekali pengunjung yang berminat. Sehingga memunculkan ide dari pihak pengelola untuk menambah anak cabang lagi tepatnya di wilayah Kelurahan Temas. Daerah

ini cukup strategis untuk pengembangan bisnis kuliner karena daerah ini merupakan jalur yang menghubungkan kota batu dan kota-kota lainnya.

Daerah ini berada di ketinggian 680-1.200 meter dari permukaan laut dengan suhu udara rata-rata 15-19 derajat Celsius. Daerah ini berada di perbukitan gunung arjuna. Daerah ini komoditas terbesarnya adalah petani, hal ini terlihat bahwa sebagian dari wilayah ini masih merupakan daerah persawahan.

Dengan mengusung konsep interior *Rustic Of Javanese* yaitu refleksi dari suasana pedesaan di pulau Jawa, sebagai tempat berkembangnya bisnis kuliner ini. Konsep *Rustic Of Javanese* juga didukung oleh potensi site yang ada pada lokasi kasus yaitu di daerah Kota Batu.

Konsep Desain

Rustic of Javanese yaitu suasana pedesaan penduduk jawa. Pengertian kata *Rustic* itu sendiri adalah kata sifat dari pe-dusun-an atau suasana pedesaan. (John M. Echols, 1992:423). Sedangkan *of* adalah dari atau yang biasa digunakan pada bagian awal kalimat sebagai suatu penekanan kata. (John M. Echols, 1992:403) Dan pengertian dari *Javanese* adalah orang jawa atau menurut pengertian kata sifat adalah yang berhubungan dengan jawa. (John M. Echols, 1992:335). Dengan memakai background pedesaan jawa yang merupakan karakter khas dari restoran ini. Sehingga desain interior ini merupakan refleksi dari jati diri restoran “Waroeng Spesial Sambal”.

Rustic adalah sebuah konsep yang memanfaatkan sumber daya alam seperti batu dan kayu daur ulang atau direklamasi, dirancang untuk berbaur dengan lingkungan terdekat (Kylloe, 2006 : 5). Gaya *rustic* bisa diartikan sebagai gaya dalam desain arsitektur dan interior yang menitikberatkan pada kesan alami, dari material yang tidak difinishing atau dihaluskan, misalnya kayu, batu, logam, dan sebagainya.

Penjabaran Konsep

Konsep Ruang

Konsep ruang yang dipakai dalam perancangan Desain Interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini adalah memakai konsep ruang linier dan cluster. Konsep ruang arsitektur tradisional Jawa pada umumnya menggunakan pola ruang linier. Pola ruang *linier* tersebut dalam interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini dikombinasikan dengan organisasi ruang *cluster* untuk efisiensi ruang. *Cluster* yaitu kelompok ruang berdasarkan kedekatan hubungan atau bersama – sama memanfaatkan satu ciri atau hubungan visual agar mudah dalam pengorganisasian setiap kegiatan yang dilakukan pada restoran tersebut. (Franchis. D.K. Ching, 2000;214)

Dalam aplikasinya pada interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini adalah pada lantai 1 yang merupakan bagian pertama yang di lewati oleh pengunjung, pengaplikasian konsep ruang arsitektur tradisional Jawa lebih ditinjalkan dan pada lantai 2 dan 3 sistem organisasi ruang pada Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini mengikuti pola ruang asli dari bangunan ini sebenarnya. Yaitu dengan pengelompokan penataan meja makan yang dikelompokkan sesuai dengan jumlahnya dan sistemnya dan dengan pola yang tidak beraturan guna menyesuaikan bentuk struktur yang ada.

Konsep Sirkulasi

Sebelum benar-benar memasuki sebuah ruang interior dari suatu bangunan, kita mendekati pintu masuk melalui sebuah jalur. Hal ini merupakan tahap pertama dari suatu sistem sirkulasi, dimana kita dipersiapkan untuk melihat dan menggunakan ruang-ruang didalam bangunan tersebut. Sistem pendekatan yang dipakai adalah sistem pendekatan langsung dimana pendekatan tersebut adalah suatu pendekatan yang mengarah langsung kesuatu tempat masuk, melalui sebuah jalan lurus yang segaris dengan alur sumbu bangunan. Tujuan visual yang mengakhiri pencapaian ini jelas. Hal ini memudahkan pengunjung untuk langsung mencapai tempat tujuan.

Konfigurasi jalan yang ada pada sebuah interior dipengaruhi oleh pengorganisasian ruangnya. Begitu juga pada interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini dengan mengaplikasikan sistem pengorganisasian ruang *cluster* maka jalur sirkulasi yang dipakai dalam menghubungkan setiap ruangan tersebut melalui ruang-ruang jalur sirkulasi ini dapat diwujudkan yaitu dengan kesatuan setiap pengorganisasian, konfigurasi jalan yang fleksibel dan ruang-ruang perantara dipergunakan sebagai penghubung antara jalan dengan ruang.

Konsep Bentuk

Bentuk yang diaplikasikan pada desain interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini adalah komposisi dari bentuk geometris.

Konsep Tata Letak Furniture

Dalam aplikasinya pada interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini peletakan furniture dikelompokkan menurut jumlah dan sistemnya. Hal ini memudahkan dalam pengorganisasian ruang karena bentuk bangunan yang tersusun menjadi tiga lantai.

Konsep Warna

Konsep warna pada interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini mengadaptasi dari karakter gaya rustic. Yaitu yang berkarakter alami.

Konsep Material

Lantai

Penggunaan lantai menggunakan lantai parkit yang terbuat dari kayu jati, dan terakota yang merupakan hasil olahan pabrik. Penggunaan lantai ini dimaksudkan sebagai penguat konsep pada interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini. Pemilihan material pada dinding, akan diorientasikan pada material alam. Baik berupa bahan galian maupun bahan kayu. Pemilihan material ini sebagai unsur penunjang suasana pedesaan sesuai dengan konsep.

Plafond

Plafond pada interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini menggunakan material kayu mahoni. Untuk menambah kesan pedesaan pada ruangan ini.

Tekstur

Pada interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini memakai tekstur kasar atau alami terlihat kasar yang tidak difinishing sehingga sangat mencirikan style dari gaya Rustic. Tetapi untuk mengedepankan kenyamanan, pada permukaannya yang masih terjangkau di amplas sehingga terasa halus dan aman bagi para pengunjung.

Konsep Fasilitas

Fasilitas yang digunakan pada interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini memakai bentuk geometris menyesuaikan dengan struktur ruang dan dengan sistem built in dan juga furniture lepasan.

Konsep Pencahayaan dan Penghawaan

Sistem pencahayaan pada interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini menggunakan 60% pencahayaan alami dan 40% pencahayaan buatan karena sebelah timur dari bangunan ini tidak ada bangunan yang menghalangi dan struktur tanah yang menurun kebelakang lebih memudahkan cahaya yang masuk kedalam ruangan.

Masyarakat jawa yang tinggal dikampung umumnya tidak menggunakan listrik sebagai pencahayaannya. Sehingga mereka membuat sebuah sumber cahaya dari sebuah api yang berbahan bakar minyak tanah alat ini biasanya disebut dengan lampu *sentir* seiring berkembangnya teknologi masyarakat mulai memakai lampu *petromaks* yaitu lampu dengan sistem pompa dengan bahan bakar *spirtus*. Lampu ini banyak dipakai sebagai pencahayaan utama karena intensitas cahayanya lebih besar dari pada lampu *sentir*, selain itu juga lebih hemat bahan bakar.

Konsep Dekorasi

Dekorasi yang ada pada Interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” dioreintasikan pada tema-tema yang berkaitan dengan karakter Restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini, dan terdapat beberapa tanaman selain sebagai penghasil udara dalam ruangan tersebut juga sebagai penunjang suasana pedesaan.

Kriteria Desain

Untuk mewujudkan desain Restoran “Waroeng Spesial Sambal” agar sesuai dengan konsep desain, maka dalam kriteria perancangan dibagi menjadi dua yaitu kriteria khusus dan kriteria umum. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat seperti dibawah ini:

Kriteria Khusus

Memiliki daya tarik adalah kriteria khusus dalam mewujudkan desain Restoran “Waroeng Spesial Sambal”. Kualitas dan daya tarik pada desain dibutuhkan untuk mampu bersaing dengan restoran lainnya. Daya tarik didapat melalui pencapaian konsep *Rustic of Javanese* sehingga mampu menyentuh pasar dan meningkatkan nilai jual.

Kriteria Umum

- a. Fungsional
- b. Ergonomis/ kenyamanan
- c. Aman
- d. Ekonomis
- e. Estetis
- f. Konektivitas antar ruang

Analisis Program Ruang

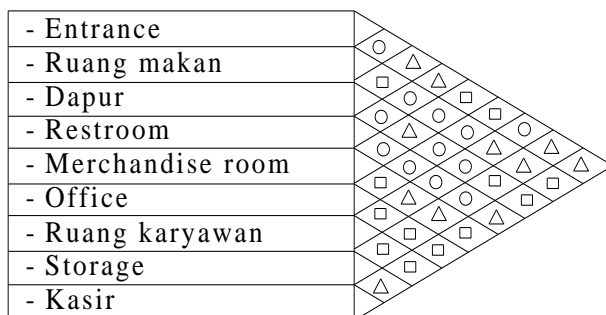
TABEL 4.1 . BESARAN RUANG

ENTRANCE	
Jumlah	10,4 m ²

AREA MAKAN	
Jumlah	260,5 m ²
AREA MAKAN VIP	
Jumlah	14,8 m ²
AREA CINDERA MATA	
Jumlah	98,4 m ²
DAPUR	
Jumlah	104,5 m ²
KANTOR	
Jumlah	9,3 m ²
KASIR	
Jumlah	20 m ²
DAY STORES	
Jumlah	30,28 m ²
COLD STORES	
Jumlah	1,4 m ²
STORAGE	
Jumlah	2,6 m ²
SERVICE AREA	
Jumlah	56 m ²

Jadi jumlah ruang yang dibutuhkan untuk menampung kegiatan dalam restoran ini adalah 604,28 m². Seluruh luas dari bangunan ini adalah 818 m², ini berarti wadah fisik yang tersedia mampu mengayomi seluruh aktivitas yang ada.

Gambar 4.8. Bagan Hubungan Antar Ruang



Keterangan:

□dekat

○sedang

△jauh

Analisa Sonasi dan Sirkulasi Lantai 1

Penempatan sonasi dan sirkulasi pada Restoran “Waroeng Spesial Sambal” pada ruang- ruang atau daerah- daerah sebagai berikut :

1. *Enterance*

Restoran “Waroeng Spesial Sambal” memiliki 2 buah *Enterance* yaitu :

- a. *Main enterance* ditempatkan pada bagian depan dari bangunan sebagai pintu masuk atau sirkulasi utama sebagai penghubung antara ruang luar dan dalam, serta mudah menjangkau ke area restoran lainnya.
- b. *Side enterance* ditempatkan pada daerah samping dekat dengan area pendistribusian barang karena berfungsi sebagai keluar masuknya sirkulasi karyawan dan sirkulasi barang, dan *side enterance* mengarah pada area parkir agar memudahkan proses pengiriman barang.

2. *Area Merchandise Shop*

Area merchandise e shop berada dekat dengan sirkulasi pengunjung sehingga daerah ini mudah dijangkau. Pada area tersebut terdapat beberapa display baju dan aksesoris khas dari restoran ”Waroeng Spesial Sambal”

3. Kasir

Kasir pada lantai atas melayani transaksi untuk *merchandise shop* dan area makan yang ada di lantai atas. Dan berada diantara area makan dan area *merchandise shop*.

4. Area Penyajian

Area ini terletak dekat dengan area kasir agar mudah dalam pengontrolanya.

5. Area Tunggu

Area ini berada pada jalur sirkulasi antara area makan dan *merchandise shop* sehingga area ini mudah untuk dijangkau. Pada area ini terdapat mesin kios-

e, yaitu komputer yang berfungsi untuk mencari obyek-obyek wisata dan info-info mengenai pariwisata yang ada di Kota Batu.

6. Area Makan

Area makan yang ada pada lantai atas ini terdapat dua tipe meja, yaitu meja dengan kapasitas 4 orang dan meja dengan kapasitas 2 orang. Hal ini dilakukan agar lebih variatif penataan fasilitasnya.

Analisa Sonasi dan Sirkulasi Lantai 2

1. Entrance

Pintu masuk area makan yang berada di lantai tengah ini adalah dekat dengan area tunggu dan kasir. Hal ini dilakukan agar memudahkan konsumen menjangkau area kasir, sehingga memudahkan karyawan untuk mengamati konsumen.

2. Kasir

Kasir berada dekat dengan area tunggu dan entrance agar mudah dijangkau oleh konsumen. Dan untuk membedakan area ini dengan area lainya terdapat permainan level.

3. Area Makan

Area makan yang ada pada lantai atas ini terdapat dua tipe area, yaitu area makan umum dan area makan VIP. Area makan umum terdapat *seating* dengan kapasitas 4 orang, 6 orang dan 2 orang. Sedangkan area makan VIP terdapat penataan meja dengan kapasitas 6 orang. Area VIP ini bisa digunakan sebagai area meeting, didalamnya terdapat fasilitas yang berbeda dengan ruangan lainya. Pada area ini menggunakan penghawaan buatan. Dan area makan VIP diletakan pada bangunan ini dengan dasar pertimbangan bahwa bangunan ini mempunyai level yang lebih tinggi diantar area lainya dan jangkauan pemandanganya pun lebih luas.

4. Dapur

Area dapur diletakan pada lantai tengah dikarenakan lantai ini merupakan daerah transisi antara lantai atas, tengah dan bawah. Sehingga memudahkan dalam pendistribusian makan dan pengontrolan konsumen. System pendistribusian makanan anatar lanati dengan menggunakan mesin *dumbwaiters*

yaitu mesin elevator makanan, sehingga memudahkan pelayan untuk menyajikan masakan.

5. Service Area

Pada lantai tengah terdapat dua service area yaitu khusus untuk konsumen dan khusus untuk karyawan. Area khusus untuk konsumen diletakan pada tempat yang mudah dijangkau untuk konsumen yang berada di lantai atas dan tengah. Hal ini dilakukan untuk efisiensi tempat. Dan untuk service area khusus untuk karyawan diletakan dekat dengan sirkulasi masuk karyawan atau dekat dengan dapur.

6. Kantor

Kantor pada restoran ini berfungsi sebagai tempat untuk menemui distributor dan *accounting*. dan pada area ini terdapat ruangan khusus untuk locker karyawan yang sedang bekerja. Pada restoran ini tidak terdapat area istirahat karyawan dikarenakan karyawan yang ada bekerja dengan system *shift* kerja. Sehingga karyawan lebih banyak beraktifitas di dapur saja.

Analisa Sonasi dan Sirkulasi Lantai 3

1. Entrance

Pintu masuk dari area makan yang ada pada lantai bawah ini merupakan transisi dari lantai tengah.

2. Area Makan

Area makan yang ada pada lantai bawah ini adalah dengan menggunakan sistem lesehan dan terdapat dua tempat yaitu *indoor* dan *outdoor*. Area makan *indoor* menggunakan dudukan dari papan kayu dan bantalan duduk untuk kenyamanan konsumen. Area ini terdapat dua tipe penataan yaitu penataan meja dengan kapasitas 2 orang dan penataan meja dengan kapasitas 4 orang. Untuk area makan *outdoor* yaitu dengan menggunakan gubuk yang menunjang suasana pedesaan pada restoran ini selain itu, pemangdangan yang juga merupakan areal persawahan dengan *background* gunung arjuna.

3. Service Area

Pada lantai bawah area ini di letakan dekat dengan area penyajian, agar lebih terorganisir penataan ruangnya. area servis ini dikhususkan untuk konsumen. Dan untuk karyawan terdapat pada lantai tengah.

4. Area Penyajian

Area ini terletak dekat dengan areal dapur yang ada pada ruang tengah sehingga memudahkan penyajian makanannya.

Lantai

Material lantai yang dipilih dalam desain restoran “Waroeng Spesial Sambal” merupakan material hasil fabrikasi yaitu parkit dan terakotta. material tersebut sesuai dengan karakter konsep yang diusung pada desain interior restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini, yaitu material alam. Namun karena melihat potensi material alam yang ada sangat sedikit maka diperoleh gagasan dengan menggunakan material fabrikasi tersebut. Dengan material ini image konsep yang diinginkan dapat tercapai

Dinding

Bahan yang diterapkan pada dinding dalam maupun luar pada desain restoran ini menggunakan material alam dan material fabrikasi. Material alam tersebut adalah dengan memakai material batu bata dengan berbagai macam pola dan juga pengaplikasian material batu pipih sebagai penunjang konsep interior restoran “Waroeng Spesial Sambal”. Dan untuk material fabrikasinya adalah dengan menggunakan anyaman bambu sintetis. Material batu bata dan anyaman bambu merupakan karakter dari rumah tradisional jawa. Selain itu, kayu jati juga merupakan ciri khas dari rumah tradisional jawa. Namun karena produksi kayu jati saat ini sangat sedikit maka untuk memecahkan permasalahan tersebut adalah dengan mengaplikasikannya pada veneer pelapis kayu bengkirai.

Plafon

Bahan plafon yang diterapkan adalah memakai bahan *gypsum* pada area *entrance*, area sirkulasi, *rest room*, ruang karyawan dan *kitchen*. Plafon *gypsum* memberikan kebersihan serta kelapangan agar mampu memberikan kenyamanan bagi civitas. Pada area makan, agar dapat menarik pengunjung maka di aplikasikan kombinasi antara material kayu dengan anyaman bambu sintetis dan dengan permainan pencahayaan pada plafon akan lebih menarik perhatian. Selain itu juga pada beberapa ruangan memakai plafon ekspose sebagai penunjang konsep yang sesuai dengan karakter arsitektur tradisional Jawa.

Analisa Pelengkap Pembentuk ruang

Pintu

Material pintu utama ialah kayu jati agar berkesan hangat dan memberi suasana penyambutan yang lebih berkesan. Penggunaan kayu jati juga digunakan sebagai fungsi perlindungan sebagai pintu utama yang berkesan kuat. Selain itu kayu jati merupakan material utama yang digunakan pada arsitektur tradisional Jawa. Namun karena saat ini produksi kayu jati cukup susah maka dialihkan pada pemakaian material fabrikasi yaitu pengaplikasian material finishing veneer kayu jati.

Jendela

Begitupun juga pada jendela yaitu memakai material finishing veneer kayu jati yang merupakan material fabrikasi.

Analisa Fasilitas

Area Makan

Pada interior restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini terdapat pengelompokan area makan yang dikelompokkan berdasarkan kapasitasnya. Sehingga ukuran meja makan pada restoran ini variatif, terdapat meja makan dengan kapasitas 2 orang, 4 orang dan 6 orang. Selain itu, terdapat juga dua tipe pola makan yaitu dengan menggunakan kursi dan lesehan. Dari semua meja

makan yang ada memiliki desain yang sama namun berbeda pada ukurannya saja. Desain meja yang sederhana di ambil dari bentuk meja yang kebanyakan dipakai oleh masyarakat pedesaan yaitu yang lebih mementingkan fungsinya. Namun agar lebih variatif pada interior restoran ini mengkombinasikan antar material kayu dan anyaman bambu.

Area Kasir

Desain meja kasir yang ada pada restoran “Waroeng Spesial Sambal” menggunakan sistem *built in*. Jadi ukuran dan bentuk dari meja kasir ini disesuaikan dengan bidang yang ada. Material yang digunakan adalah dengan memakai veneer kayu jati dan potongan penampang kayu jati yang masih utuh. Hal ini didasari oleh karakter arsitektur tradisional jawa yang memakai bahan utamanya kayu jati. Namun agar tidak monoton desain meja kasir tersebut di beri dekorasi potongan penampang kayu jati yang didalamnya diberi efek lampu agar lebih menarik perhatian. Dimana kasir dalam ruangan ini adalah sebagai titik pusat perhatian.

Area Merchandise Shop

Pada area *merchandise shop* agar lebih menarik perhatian yang sesuai dengan karakter meja kasir dan ada kesatuan dengan area kasir dikarenakan letaknya yang berdekatan maka desain pada meja display aksesoris tersebut menggunakan material yang sama dengan meja kasir

Area Makan Outdoor

Untuk lebih memperkuat karakter pedesaan pada interior restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini. Pada lantai bawah yang memiliki pemandangan areal persawah penduduk sekitar maka terdapat beberapa gubuk-gubuk untuk makan lesehan. Gubuk tersebut terbuat dari material bambu dan alang-alang yang merupakan material yang sering dijumpai di daerah pedesaan.

Analisa Utilitas

Pencahayaan

Pencahayaan pada interior restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini lebih banyak memakai pencahayaan alami, karena sebagian besar area makan tersebut berada pada area luar ruangan sehingga memungkinkan untuk lebih memanfaatkan pencahayaan alami. Pada area makan lantai atas sinar matahari masuk dari arah timur yang tidak dibatasi oleh bangunan apapun. Begitupun juga pada area makan pada lantai tengah dan bawah. Pada lantai tengah terdapat *skylight* yang menyinari area makan dibawahnya hal ini dilakukan agar dapat memaksimalkan pemanfaatan sinar matahari.

Pencahayaan buatan digunakan pada saat malam hari dan sebagai pencahayaan aksen. Bentuk-bentuk lampu yang digunakan diadaptasi dari bentuk-bentuk lampu yang digunakan pada penduduk pedesaan. Lampu-lampu tersebut diantaranya adalah lampu sentir, lampu petromaks, dan lampu dengan tudung tembaga yang merupakan cerminan dari pengaruh colonial. Lampu-lampu tersebut dikemas dengan system yang modern sehingga pengoperasiannya lebih mudah dan otomatis.

Penghawaan

System penghawaan yang digunakan pada restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini lebih memanfaatkan sistem penghawaan alami. Karena sirkulasi udara yang ada mendukung untuk memanfaatkan penghawaan alami. Sistem penghawaan buatan digunakan pada area-area tertentu saja seperti area dapur dan *storage*.

Analisa Unsur Dekorasi

Pada desain restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini banyak menggunakan unsur dekoratif baik pada elemen pembentuk ruang maupun pada elemen lainnya. Khususnya dinding sebagian besar menggunakan sentuhan dekoratif dengan mengaplikasikan kombinasi dari berbagai jenis material batu bata dan bambu dan

juga dekorasi yang di timbulkan oleh pola susunan batu bata. Selain itu elemen dekorasi lainnya adalah sebuah *neon box* yang terbuat dari susunan penampang kayu yang terinspirasi dari susunan tumpukan kayu bakar yang ada pada rumah pedesaan.

Visualisasi Desain



Gambar 4.1 Fasade
Sumber: data mahasiswa



Gambar 4.2 Area Kasir
Sumber: data mahasiswa



Gambar 4.3 Area Makan Indoor
Sumber: data mahasiswa



Gambar 4.4 Area Makan Outdoor
Sumber: data mahasiswa



Gambar 4.5 Area Merchandise Shop
Sumber: data mahasiswa

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan analisis menunjukkan bahwa dalam menjawab rumusan masalah maka ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Desain Interior dengan konsep *Rustic Of Javanese* yaitu desain interior dengan membawa suasana khas pedesaan penduduk jawa yang identik dengan arsitektur tradisional jawanya, suasana pedesaan juga didukung oleh potensi site yang ada. Seiring dengan terkikisnya waktu potensi alam pun juga semakin menipis, yang dikarenakan semakin banyaknyalah perkebunan dan area penghijauan. Hal ini berdampak pula dengan perkembangan tanaman kayu jati yang identik dengan arsitektur tradisional jawanya yang saat ini sangat sulit ditemukan. Untuk menghadapi masalah tersebut maka dengan

seiringnya perkembangan teknologi pula terdapat aneka ragam material alternatifnya. Dengan begitu lebih mudah dalam menggabungkan ide desainer dengan tema desain yang ada sehingga dapat mewujudkan desain-desain yang mempunyai ciri khas dan beda dengan restoran lainnya serta dapat menampilkan desain interior yang sesuai dengan citra restoran “Waroeng Spesial Sambal” ini.

- b. Dengan pemanfaatan lahan yang ada dan dapat menyatukan fungsi ruang yang satu dengan yang lainnya serta fasilitas yang ada dapat dimanfaatkan sebaik mungkin maka setiap ruang yang ada akan lebih efisien dan berfungsi sebagai mana fungsinya. Dan hal ini tentunya dapat menampung seluruh aktivitas-aktivitas yang di lakukan dalam ruang tersebut.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, hal-hal yang perlu diperhatikan dalam mewujudkan interior restoran oleh pihak-pihak terkait adalah :

- a. dalam pemilihan konsep dan aplikasi ke dalam visualisasi desain hendaknya konsep tersebut mempunyai karakter khas yang sesuai dengan citra bangunan yang akan di desain.
- b. Dengan adanya desain interior restoran ini sehingga dapat melatih mahasiswa terhadap kepekaan desain agar desain tersebut tidak hanya bisa dalam bentuk gambar namun juga dapat diwujudkan.
- c. Dalam pencapaian hasil desain yang maksimal diharapkan adanya teori yang menunjang dalam proses pencapaian desain , mengetahui kondisi lapangan, perkembangan desain baik dari segi bahan, serta parameter untuk membantu dalam mencapai hasil desain yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku:

- Badudu-Zain. 2001. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Pustaka Sinar Harapan.
Jakarta
- Bagus Putu Sugiarta, Drs. 1995. *Perencanaan Dapur*. Bali. Sekolah Tinggi
Pariwisata
- Ching, Francis D.K. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Erlangga, Jakarta
- Echols, John. 1998. *Kamus Besar Bahasa Inggris*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka
Utama.
- Imelda. Akmal. 2011. *Ide 30 Material Inovatif*. . Jakarta. PT. Gramedia Pustaka
Utama.
- Ismunandar, K.R. 2007. *Arsitektur Rumah Tradisional Jawa*. Semarang. Effhar
Offset
- Kylloe, Ralph. 2006. *The Rustic Home*. Gibbs Smith Publisher. English
- Lawson, Fred. 1994. *Restaurant Planning and Design*. Cambridge : Cambridge
University Press
- Mangunwijaya, Y.B. 1981. *Pasal-Pasal Pengantar Fisika Bangunan*. Jakarta :
PT.Gramedia
- Marizar, Eddy. 2003. *Designing Furniture*. Yogyakarta : Media Pressindo
- Marsum, W.A . 1994. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta. Andi
Offset
- I Gede Mugi Rahardja Msn, Drs. 2006. *Buku Ajar Mata Kuliah Sejarah Desain
Modern*. ISI Denpasar. Bali
- Neufert, Ernest. 1994. *Architect Data*. Great Britain : Crossby Lockwood & Son
Ltd
- Panero, Julius. 2003. *Dimensi Manusia dan Ruang*. Jakarta : Erlangga
- Sachari, Agus 1995. *Budaya Visual Indonesia*. Penerbit Erlangga, Jakarta
- Satwiko, Prasasto, 2004. *Fisika Bangunan 1*. Andi .Yogyakarta
- Soekrosno. 2001. *Manajemen Food and Beverage service Hotel*. Jakarta. PT.
Gramedia Pustaka Utama.

- Suparto, Joko. 1979. *Mengembangkan Konsep Perencanaan*. Jakarta : Pustaka Firdaus
- Suptandar, Pamudji. 1982. *Interior Design II*. Jakarta : Erlangga
- Suptandar, Pamudji. 1995. *Perancangan Tata Ruang Dalam*. Jakarta. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Trisakti.
- Wardono, Prabu. 1996. *Prinsip Desain Interior*. Bandung : ITB

Sumber Internet:

www.waroengspesialsambal.com, diunduh: 29-04-2012

<http://www.mail-archive.com/forum-pembaca-kompas@yahoo.groups.com/msg27782.html> oleh andreas maryoto, diunduh: 29-04-2012

<http://puslit.petra.ac.id/journals/architecture/>, diunduh: 29-04-2012

Rumah Adat Jawa/ Wikipedia.com. diunduh: 13-05-2012