

PERANCANGAN PROYEK PALEM CINDE BAKERY DENGAN PENDEKATAN SENSE OF PLACE

Dela Alinda^a, Astrid Kusumowidagdo^b

^{a/b}Departemen Arsitektur, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Ciputra UC Town, Citraland, Surabaya, Indonesia

Alamat email untuk surat menyurat : astrid@ciputra.ac.id^b

ABSTRACT

Palem Cinde Bakery is an industry engaged in the field of food and beverages located in East Surabaya. To evolve with the times and compete with other businesses, Palem Cinde Bakery must consistently innovate and carry out development strategies. A sense of place is interpreted as a bond between a place and humans, where a location might convey its impressions, such as a sense of ease, security, and other things. The design concept of Palem Cinde Bakery with an approaching sense of place is the answer to existing problems and opportunities. By concept-sense of places, additionally expected to create a bakery It stands out from other bakeries thanks to its unique features. In addition, this store also implements a conception kitchen to be able to give experience to consumers who visit because they can see firsthand the process of making bread from start to finish. Cinde Palm Bakery has two different activities, specifically production and sales activities. Where the location of production activities must be close to sales activities, the two activities should not be disturbed by each other and can run according to their flow. The concept of the solution used is to present a bakery that has its character by giving experience and place attachment to consumers, as well as displaying a modern natural impression because the products sold by Palem Cinde Bakery's features are straightforward and colorful.

Keywords: Bakery, Experience, Natural Modern, Sense of Place

ABSTRAK

Palem Cinde Bakery merupakan industri yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang berada di Surabaya Timur. Agar bisa berkembang mengikuti jaman dan dapat bersaing dengan usaha yang lain, maka Palem Cinde Bakery harus selalu berinovasi dan melakukan strategi pengembangan. Sense of place diartikan sebagai ikatan antara tempat dengan manusia. Dimana sebuah tempat dapat memberikan kesan tersendiri seperti rasa nyaman, aman, dan lain-lain. Konsep perancangan Palem Cinde Bakery dengan pendekatan *sense of place* menjadi jawaban dari permasalahan dan peluang yang sudah ada. Dengan konsep *sense of place* juga diharapkan dapat menciptakan toko roti yang memiliki ciri khas tersendiri yang membedakan dengan toko roti yang lain. Selain itu toko ini juga menerapkan konsep *open kitchen* sehingga dapat memberikan *experience* tersendiri kepada konsumen yang berkunjung karena dapat melihat langsung proses pembuatan roti dari awal hingga akhir. Palem Cinde Bakery memiliki dua aktivitas yang berbeda yaitu aktivitas produksi dan aktivitas penjualan. Dimana letak aktivitas produksi harus berdekatan dengan aktivitas penjualan. Kedua aktivitas tersebut tidak boleh saling terganggu dan bisa berjalan sesuai alurnya masing-masing. Konsep solusi yang digunakan yaitu menghadirkan sebuah *bakery* yang memiliki karakter tersendiri dengan memberikan *experience* dan *place attachment* kepada konsumen, serta menampilkan kesan natural modern karena produk yang dijual oleh Palem Cinde Bakery memiliki karakter yang sederhana dan *colourful*.

Kata Kunci: Experience, Natural Modern, Sense of Place, Toko Roti

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Palem Cinde Bakery adalah suatu *brand* produk roti dan jajanan pasar yang berada di Surabaya Timur. Palem Cinde Bakery sudah berdiri sejak tahun 1992 hingga sekarang. Palem Cinde Bakery merupakan bisnis keluarga yang mengalami perkembangan. Berawal dari berjualan dirumah hingga dapat membuka sebuah toko di perumahan elite Surabaya Timur.

Palem Cinde Bakery membuat dan menjual produk roti, jajanan pasar, puding, *pastry*, *hampers*, serta minuman kemasan. Palem Cinde Bakery juga menyuplai kebutuhan *snack* untuk acara-acara tertentu di beberapa universitas di Surabaya dan juga beberapa acara perorangan. Melihat adanya perkembangan bisnis di kota Surabaya khususnya di bidang *food and beverages*, memicu untuk membuka *bakery* di area Surabaya Timur serta mengembangkan bisnis yang sudah berjalan turun temurun.

Palem Cinde Bakery merupakan tempat yang digunakan untuk membeli roti, jajanan pasar, *pastry*. Memberikan *experience* tersendiri kepada konsumen yang berkunjung dengan membuat konsep *open kitchen*. Sehingga konsumen dapat melihat dan merasakan proses pembuatan roti dari awal hingga akhir. Konsumen juga akan mendapat pelayanan yang sangat membantu mereka dalam menentukan produk yang akan dipilih dengan penataan *display* yang terorganisir.

Usaha ini didirikan di dalam perumahan elite di area Surabaya Timur yang dekat dengan tempat rekreasi dan fasilitas pendukung lainnya seperti sekolah, rumah sakit, *apartment*, dan *mall*. Dengan bentuk *site* yang memanjang dan di sisi kanan *site* terdapat bangunan tinggi, menyebabkan bangunan yang akan didirikan di *site* ini tidak dapat terlihat dengan baik artinya hanya tampak depan saja yang akan terlihat dari kejauhan.

Desain toko roti ini menerapkan konsep *natural modern* selama proses perancangan dan proses desain interiornya sehingga dapat dirasakan oleh para pengunjung yang datang. Palem Cinde Bakery memiliki dua aktivitas yang berbeda yaitu aktivitas produksi dan aktivitas penjualan. Dimana letak aktivitas produksi harus berdekatan dengan aktivitas penjualan. Kedua aktivitas tersebut tidak boleh saling terganggu dan bisa berjalan sesuai alurnya masing-masing

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, tujuan dari perancangan proyek ini nantinya adalah mewujudkan desain *bakery* yang proporsional terhadap bentuk *site* nya, dapat mewujudkan desain *bakery* yang menerapkan *sense of place* serta mewujudkan desain *bakery* yang berbeda dan memiliki karakter khusus.

Adapun ruang lingkup perancangan proyek Palem Cinde Bakery, meliputi :

- a. Bangunan memiliki dua lantai dan tiga area dimana setiap area dan lantainya berbeda fungsi. Pada lantai 1 terdapat 3 area yaitu

area depan bangunan untuk area *public*, area tengah bangunan untuk area *semi private* dan area belakang untuk area *private*. Area penjualan termasuk kedalam area depan dan tengah bangunan, sedangkan area produksi berada di area belakang bangunan dengan konsep rumah produksi.

- b. Lingkup perancangan menyangkup pada seluruh ruangan yang ada di dalam bangunan. Dengan luas tanah 2.100 m² dan luas bangunan 1.015 m². Di lantai 1 terdapat *hot kitchen*, *bakery kitchen*, *display area*, *cashier area*, *waiting area*, *entrance*, *storage room*, *customer toilet*, *hot kitchen*, *staff room*, *staff toilet*, *security room*, *mushola* dan *area service*. Di lantai 2 terdapat *balcony*, *office room*, *owner room* beserta *owner bathroom*, dan *cozy corner*.
- c. Konsep desain yang akan diaplikasikan ke Palem Cinde Bakery adalah konsep *natural modern* dengan menggunakan pendekatan *sense of place* serta unsur *branding*.
- d. Perancangan desain disesuaikan dengan target Palem Cinde Bakery yaitu kalangan menengah keatas. Sehingga menambahkan unsur *elegant* pada penerapan *ambience* ruangan.

Dalam rangka mencapai tujuan penelitian tersebut, maka maka dapat dirumuskan permasalahan utama dalam perancangan Palem Cinde Bakery dengan pendekatan *Sense of Place* adalah bagaimana mendesain sebuah *bakery* dengan penerapan *sense of place* dengan desain yang berbeda dan memiliki karakter khusus. Hal ini tentunya juga disesuaikan dengan kondisi *site*

yang memanjang beserta perletakkan ruang agar sesuai dengan kebutuhan para penggunanya.

LITERATUR/STUDI PUSTAKA

Definisi / Pengertian

Pengertian *Bakery*

Bakery merupakan tempat untuk melakukan kegiatan menjual aneka jenis roti. Produk yang dijual merupakan produk makanan yang berbahan baku tepung terigu, kemudian ditambah dengan bahan-bahan lain seperti margarin, gula, ragi, air, susu. Pengolahan produk melalui proses pemanggangan yang menggunakan oven. Definisi lain *bakery* oleh Marcelina (2013) adalah jenis makanan berbahan dasar tepung yang diberi pengembang kemudian dipanggang. Produk *bakery* sangat beragam antara lain roti (*bread*), *pie*, *bagel*, *pastry*, *cake*, *cup cake*, *biskuit*, *kue kering* (*cookies*), *cracker's*, *muffin*, *rolls*, *pretzel*, *donat* dan produk lain yang dibuat tukang roti.

Dikarenakan perkembangan jaman, sekarang produk *bakery* dapat dilakukan dengan pengukusan dan penggorengan. Jenis-jenis dari produk *bakery* sangat luas yaitu *cake*, *pastry*, *roti* dan *biskuit*. Masyarakat kebanyakan hanya mengenal produk *bakery* sebatas roti saja, namun ada juga produk *bakery* yang lain seperti *donat*, *pizza*, dan lain-lain.

Pengertian *Sense of Place*

Konsep *sense of place* ini berangkat dari pemahaman bahwa *place* adalah *space* yang memiliki pemaknaan. Unsur pembentuk *sense*

of place itu sendiri diyakini berasal dari 3 (tiga) hal yaitu aktivitas, pemaknaan dan lingkungan binaan (Punter, 1991). Berangkat dari teori tersebut, kesan *sense of place* akan diperoleh dari perpaduan penataan setting fisik (*physical setting*), aktivitas (*activity*) dan makna (*meaning*) pada sebuah tempat (*place*). Berikut ini merupakan beberapa definisi dari *sense of place*.

- a. Menurut Cross (2001) *sense of place* adalah hubungan antara manusia dengan tempat. Cara manusia berinteraksi dengan desain pengaturan fisik suatu tempat.
- b. Menurut Shuhana dalam Ritonga, P., & Karo-Karo, D. (2019) *place attachment* mempunyai kontribusi yang signifikan dalam penjabaran makna secara fungsional, emosional dan *social* serta dipengaruhi oleh keterlibatan, keakraban dan tingkat ketergantungan terhadap *sense of place*.
- c. Menurut Najafi, M., & Shariff, M. K. B. M. (2011) *place attachment* sebagai dimensi obyektif dalam mengukur *sense of place*.

Pengertian *Hygiene and Sanitation*

Menurut Sudira (1996:17) berdasarkan buku *Theory of Catering* dikemukakan bahwa *Hygiene* adalah ilmu Kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. *Hygiene* membahas mengenai masalah bakteri sebagai penyebab dari semua penyakit. Seorang juru masak selain mengolah makanan yang enak, menarik penampilkannya dan juga harus layak dimakan. Untuk itu makanan harus bebas dari kuman penyakit yang dapat membahayakan Kesehatan manusia.

Sistem Layanan

Palem Cinde Bakery nantinya akan menerapkan sistem pelayanan, seperti :

a. *Self Service*

Sistem ini juga biasa disebut dengan *buffet service*, dimana produk yang dijual sudah tersedia di meja *display*. Sehingga para pembeli bisa mengambil sendiri produk yang diinginkan. Menurut Riadi (2017) *self service* atau kadang-kadang disebut juga dengan *buffet service* ialah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, *soup*, hidangan utama, hidangan penutup, dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman panas, seperti teh atau kopi, pada umumnya disajikan kepada tamu oleh petugas. Dalam pelayanan *self service* ini, pembeli bisa juga meminta bantuan kepada para pegawai jika membutuhkan sebuah bantuan.

b. *Self Selection*

Sistem ini semua produk yang dijual sudah berada pada *display* yang sesuai dengan kategorinya masing-masing

Elemen Pembentuk Ruang

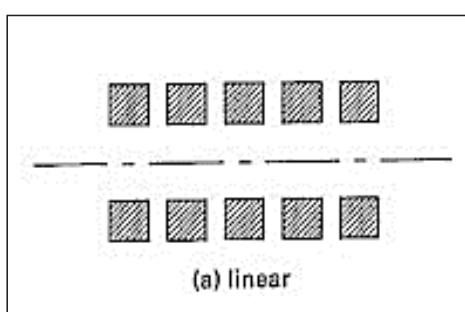
1. Tata Letak dan Organisasi Ruang

Tata letak menurut Ching (1996) dapat dikelompokkan menjadi dua kategori besar, sesuai dengan cara bagaimana

masing-masing kategori menggunakan ruang. Kategori pertama menunjukkan pemapatan antara sifat aktivitas dan tata letak perlengkapan maupun peralatannya. Yang kedua adalah tata letak yang longgar antara fungsi dan ruangnya. Menurut Ching (1996) organisasi ruang dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu :

a. Organisasi Linear

Terdiri dari serangkaian ruang yang secara langsung terkait antara satu dan lainnya atau dihubungkan dengan sebuah ruang linier yang berbeda dan terpisah. Dalam organisasi ruang linier yang biasanya menjadi patokan adalah jalan lurus yang membagi dan menata ruang. Contoh organisasi linier adalah pola bangunan yang ada di pinggir sebuah jalan lurus yang memiliki pola masa linear (arsitur.com, 2017).

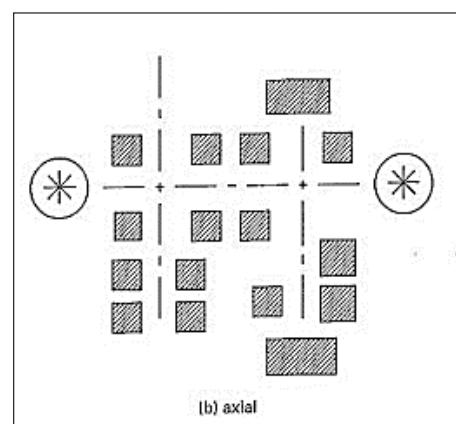


Gambar 1. Pola Organisasi Linier
Sumber : arsitur.com, 2017

b. Organisasi Axial

Organisasi ruang yang terbentuk berdasarkan garis axis tertentu yang menghubungkan antar ruang dan membuat sebuah pola. Pola axial ini bisa juga merupakan pengembangan

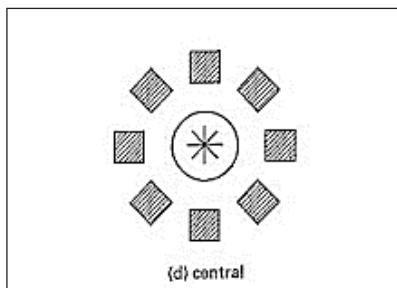
dari beberapa pola organisasi ruang linier. Axial berasal dari garis axis atau sumbu tertentu yang membentuk pola ruang. Contoh organisasi axial adalah pola permukiman di sebuah desa, dimana rumah-rumah penduduk akan terbangun di sepanjang tepi jalan, sementara area yang tidak dilalui oleh jalan biasanya merupakan sawah atau tegalan (arsitur.com, 2017).



Gambar 2. Pola Organisasi Axial
Sumber : arsitur.com, 2017

c. Organisasi Grid

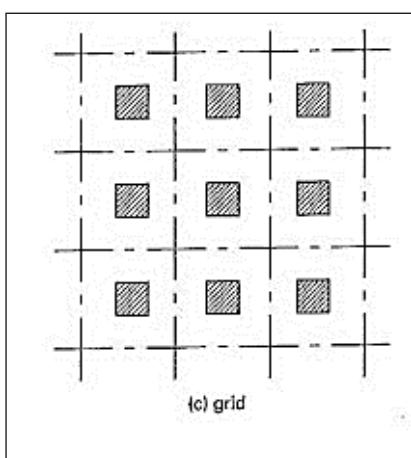
Terdiri dari bentuk dan ruang yang posisinya di dalam ruang serta hubungannya satu sama lain diatur sebuah pola atau area grid berbentuk tiga dimensi. Contoh organisasi grid misalnya dalam sebuah bangunan hotel, maka pola ruang ditentukan oleh grid struktur yang berupa jarak antar kolom struktur. Penggunaan grid struktur dalam bangunan memudahkan kontraktor meletakan kolom dalam kenyataannya (arsitur.com, 2017).



Gambar 3. Pola Organisasi Grid
Sumber : arsitur.com, 2017

d. Organisasi Terpusat (*Central*)

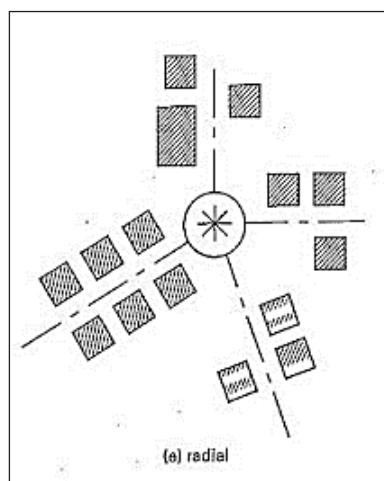
Organisasi terpusat merupakan komposisi terpusat dan stabil yang terdiri dari sejumlah ruang sekunder, di kelompokkan mengelilingi sebuah ruang pusat yang luas dan dominan. Contoh organisasi terpusat misalnya pada desain sekolah, dimana terdapat banyak gedung-gedung kelas yang semuanya menghadap ke bagian tengah yang berupa lapangan upacara. Posisi tengah tidak harus merupakan bangunan, bisa saja ruang terbuka yang memiliki nilai penting yang bisa mengikat semua masa di sekitarnya (arsitur.com, 2017).



Gambar 4. Pola Organisasi Terpusat (*Central*)
Sumber : arsitur.com, 2017

e. Organisasi Radial

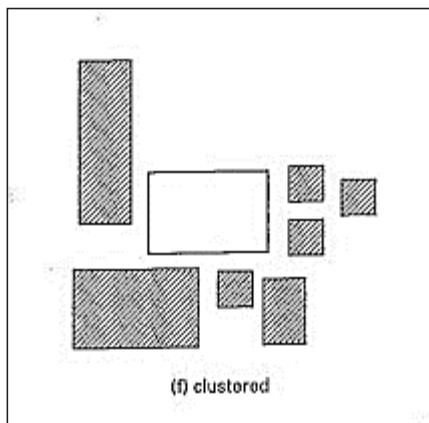
Organisasi ruang radial memadukan unsur-unsur organisasi terpusat dan linier. Organisasi ini terdiri dari ruang pusat yang dominan di mana sejumlah organisasi linier berkembang menurut arah jari-jarinya.



Gambar 5. Pola Organisasi Radial
Sumber : arsitur.com, 2017

f. Organisasi Cluster

Organisasi dalam bentuk kelompok atau "cluster" mempertimbangkan pendekatan fisik untuk menghubungkan suatu ruang terhadap ruang lainnya. Sering kali organisasi ini terdiri dari ruang-ruang yang berulang yang memiliki fungsi-fungsi sejenis dan memiliki sifat visual yang umum seperti wujud dan orientasi. Di dalam komposisinya, organisasi ini juga dapat menerima ruang-ruang yang berlainan ukuran, bentuk dan fungsinya, tetapi berhubungan satu dengan yang lain berdasarkan penempatan atau alat penata visual seperti simetri atau sumbu.



Gambar 6. Pola Organisasi *Cluster*
Sumber : arsitur.com, 2017

2. Lantai

Menurut Ching (1996), lantai adalah bidang ruang interior yang datar dan mempunyai dasar yang rata. Sebagai bidang datar yang menyangga aktivitas interior dan perabotan. Lantai harus terstruktur sehingga mampu memikul beban tersebut dengan aman dan permukaannya harus cukup kuat untuk menahan penggunaan dan aus yang terus menerus.

Lantai pada umumnya terdiri dari deretan balok anak yang membentang di antara balok induk atau dinding pemilul. Bidang lantai terbuat dari slab beton dengan baja dan mampu diperluas ke satu atau dua arah. Permukaan lantai yang berwarna terang akan memantulkan lebih banyak cahaya yang jatuh diatas permukaan tersebut dan membuat ruang terasa lebih terang dibangun lantai yang berwarna gelap dan bertekstur.

3. Dinding

Menurut Ching (1996), dinding adalah elemen utama yang dengannya kita membentuk ruang interior. Secara tradisional, dinding berfungsi sebagai struktur pemikul lantai diatas permukaan tanah, langit-langit, dan atap. Dinding juga berfungsi sebagai pemberi proteksi dan privasi pada ruang interior yang dibentuknya. Dinding harus diatur dalam suatu pola yang dikoordinasikan dengan bentangan-bentangan struktur lantai dan tap yang dipikulnya. Dinding berwarna terang memantulkan cahaya secara efektif dan dapat dipakai sebagai latar belakang untuk elemen-elemen yang ada didepannya.

Warna-warna terang dan dingin meningkatkan kesan besarnya ruang. Dinding berwarna gelap menyerap cahaya, membuat ruang lebih sulit diterangi dan menimbulkan kesan tertutup dan inti. Tekstur dinding juga mempengaruhi jumlah cahaya yang akan dipantulkan atau diserap. Dinding yang halus lebih banyak memantulkan cahaya daripada dinding dengan tekstur yang cenderung mengaburkan cahaya yang menyinari permukaannya. Permukaan dinding yang halus dan keras lebih banyak memantulkan suara kedalam ruang daripada dinding-dinding yang berpori dan bertekstur halus.

4. Plafon

Menurut Ching (1996), langit-langit adalah elemen yang menjadi naungan dalam desain

interior dan menyediakan perlindungan fisik maupun psikologis untuk semua yang ada dibawahnya. Ketinggian langit-langit memiliki pengaruh besar terhadap skala ruang. Langit-langit yang tinggi cenderung menjadikan ruang terasa terbuka, segar dan luas. Dapat juga memberikan suasana agung atau resmi, khususnya jika rupa dan bentuknya beraturan. Ketinggian langit-langit dapat dibuat rendah dengan menggunakan warna cerah, yang kontras dengan warna dinding atau meneruskan material langit-langit atau penyelesaian akhirnya ke bawah menuju bidang dinding. Langit-langit akan tampak lebih tinggi apabila diberi warna muda, terang, dan halus serta memiliki pewarnaan yang sama atau hamper sama dengan dinding yang akan membantu untuk penampakan langit-langit yang lebih tinggi.

5. Furnitur

Menurut Ching (1996) perabot merupakan perantara antara arsitektur dan manusia. Perabot menawarkan adanya transisi bentuk dan skala antara ruang interior dan masing-masing individu, yang membuat interior dapat dihuni karena memberikan kenyamanan dan manfaat dalam pelaksanaan tugas-tugas dan aktivitas.

Selain memenuhi fungsi-fungsi khusus, perabot menyumbang karakter visual dari suatu tatanan interior. Bentuk, garis, warna, tekstur, dan skala masing-masing benda maupun pengaturan spasialnya, memainkan peranan penting dalam membangun sifat ekspresi dari suatu ruang.

Perabot berdasarkan kualitas desainnya dapat menambah atau membatasi kenyamanan fisik secara nyata. Oleh karena itu, manusia merupakan faktor utama yang mempengaruhi bentuk, proporsi, dan skala perabot/furnitur.

6. Penghawaan

Sudiarta (2016), menyatakan bahwa penghawaan alami atau ventilasi alami adalah proses pertukaran udara di dalam bangunan melalui bantuan elemen-elemen bangunan yang terbuka. Sirkulasi udara yang baik di dalam bangunan dapat memberikan kenyamanan. Teknik yang dilakukan secara perlahan ini untuk mencapai tujuan kesehatan dan kenyamanan dalam ruang. Jumlah udara segar yang dimaksudkan berguna untuk menurunkan kandungan uap air dalam udara, bau keringat, serta gas karbondioksida. Jumlah atau kapasitas udara segar tersebut tergantung dari aktivitas penghuni, setiap tambahan jumlah aktivitas, maka udara yang dimasukkan semakin besar.

7. Sistem Pencahayaan

Menurut Yuliana (2017) pencahayaan yang masuk ke dalam ruangan atau yang biasa dipakai dalam mendukung aktivitas manusia di sebuah ruangan atau gedung dibedakan menjadi dua macam yaitu sebagai berikut:

a. Pencahayaan alami (*natural lighting*)

Pencahayaan alami yaitu pencahayaan yang bersumber dari sinar matahari yang biasanya berlangsung pada siang hari. Pencahayaan alami ini dapat digunakan

- untuk menghemat energi, sehat, lebih ekonomis (tidak membutuhkan biaya), merupakan penerangan yang paling baik karena tidak merubah renderasi warna, selain itu juga memberikan kesan suasana yang terang.
- b. Pencahayaan buatan (*artificial lighting*)
Pencahayaan buatan adalah cahaya yang berasal dari alat atau sesuatu yang menghasilkan cahaya yang dibuat oleh manusia. Pencahayaan buatan memiliki fungsi sebagai sumber pencahayaan untuk penerangan dalam melakukan kegiatan sehari-hari dan memberikan kesan indah dalam sebuah desain suatu ruang. Menurut Wirantono, J. G., Istanto, F. H., & Prihatmanti, R (2016), terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pencahayaan buatan adalah bagaimana pencahayaan tersebut dapat mendukung penggunaan fleksibel dari ruang yang dimiliki, gunakan beberapa macam *fixture* dan lampu, serta menggunakan lampu yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan dari tiap-tiap ruangan. Perlu dipastikan bahwa rumah lampu yang digunakan memiliki pelindung agar apabila ada lampu yang pecah tidak akan menciderai penghuni ruangan.
- Menurut Kartika, L., Kusumowidagdo, A., & Wardhani, D. K (2017) pencahayaan dibagi kedalam beberapa kategori berdasarkan arah sinar,yaitu:
- a. Pencahayaan setempat (*local lighting*)
Merupakan pencahayaan yang diarahkan untuk menerangi ke suatu tempat atau objek.
 - b. Pencahayaan umum (*general lighting*)
Menimbulkan cahaya langsung dan cahaya tidak langsung secara bersamaan.
 - c. Pencahayaan menyebar (*diffused lighting*)
Pencahayaan yang sinarnya langsung dari sumbernya terlebih dahulu melalui sebuah bahan/material yang akan menyebarluaskan sinar tersebut dalam area yang lebih besar dari sumbernya sendiri.
 - d. Pencahayaan khusus (*accent lighting*)
Dibutuhkan untuk jenis pekerjaan khusus, seperti pemakaian jenis lampu downlight dan uplight yang penyebarluasan cahayanya dibatasi pada luasan tertentu.
 - e. *Task lighting*
Sumber cahaya yang diarahkan untuk aktivitas tertentu.
 - f. Pencahayaan lampu informasi (*information lighting*)
Dirancang untuk keamanan dan keenyamanan, tata lampu ini menerangi daerah-daerah seperti tangga, pintu utama, atau pintu garasi.
8. Sistem Akustik
Shadily dalam Siska, D. (2019), Akustik diartikan sebagai sesuatu yang terkait dengan bunyi atau suara. Akustik berasal dari kata dalam bahasa Inggris “*acoustics*”, yang berarti ilmu suara atau ilmu bunyi. Menurut Satwiko (2008) penataan bunyi pada bangunan mempunyai

dua tujuan yaitu untuk kesehatan (mutlak) dan untuk kenikmatan (diusahakan). Dalam proses perancangan perlu diperhatikan fungsi utama ruangan, mengenali lingkungan sekitar ruangan serta merancang detail penutup ruang. Akustika sering dibagi menjadi akustika ruang (*room acoustics*) yang menangani bunyi-bunyi yang dikehendaki dan kontrol kebisingan (*noise control*) yang menangani bunyi-bunyi yang tak dikehendaki (Satwiko, 2009).

9. Sistem Keamanan

Sistem keamanan yang biasa dipasang pada sebuah tempat makan adalah CCTV (*closed circuit television cameras*). Sistem CCTV dapat memberikan lapisan yang sangat baik untuk perlindungan terhadap suatu gedung.

10. Sistem Proteksi Kebakaran

Suatu bangunan harus memiliki sistem proteksi kebakaran baik itu pasif maupun pasif, dilengkapi dengan kelengkapan tapak dan sarana penyelamatan dalam rangka mewujudkan kondisi aman kebakaran pada bangunan gedung dan lingkungan (Hidayat, D. A., Suroto, S., & Kurniawan, B., 2017). Sistem proteksi kebakaran aktif ini meliputi APAR, sprinkler, alarm kebakaran, detektor, dan hidran. Sedangkan sistem kebakaran pasif merupakan serangkaian metode, bahan, dan desain yang digunakan dalam bangunan untuk memperlambat atau mencegah penyebaran api, asap, dan panas selama kebakaran, diantaranya tangga kebakaran,

pengendalian asap, kompartemen, koridor/jalan keluar, dan pintu keluar.

11. Sistem *Plumbing*

Sistem *plumbing* adalah sebuah sistem rangkaian pipa air yang terdapat dalam suatu bangunan. Sistem pemipaan ini terdiri dari bahan, pemasangan, perlengkapan, hingga pemeliharaan. Mahardhika (2018) menyatakan bahwa sistem plumbing memiliki 2 sub sistem utama yaitu air bersih dan air kotor. Mahardhika (2018) juga menyatakan bahwa fungsi dari peralatan *plumbing* adalah

- Sistem penyediaan air bersih, menyediakan air bersih ke tempat-tempat yang dikehendaki dengan kualitas, kuantitas, dan tekanan yang cukup.
- Penyaluran air buangan, membuang air kotor dari tempat tertentu tanpa mencemari sistem yang lain serta mencegah masuknya udara tidak sedap dan air kotor ke dalam ruangan.
- Penyediaan air untuk pemadam kebakaran, menyediakan air dengan kuantitas yang cukup dan mudah operasinya apabila terjadi kebakaran.
- Penyediaan air panas, menyediakan air panas yang cukup dan tidak mempengaruhi lingkungan sekitarnya.

12. Sistem Sirkulasi Vertikal

Pengertian sirkulasi vertikal adalah sirkulasi yang memiliki arah pergerakan secara vertikal atau tegak lurus terhadap bangunan. Berbeda

dengan sirkulasi horizontal yang umumnya menggunakan sarana transportasi manual seperti koridor maka untuk sirkulasi vertikal menggunakan bantuan sarana gabungan antara sistem transportasi manual (non mekanik) dan transportasi mekanik (Pynkiawati, T., Wahadama Putera, S., Adiwibowo, F., Lestari, R. R., & Septaningsih, D. P., 2009). Terdapat beberapa sistem pada bangunan tempat makan yaitu, tangga, lift, dan *dumbwaiter*. Palem Cinde Bakery hanya menggunakan tangga sebagai sistem sirkulasi vertikal.

13. Sistem Mekanikal Elektrikal dan Teknologi Informasi

Menurut Ching (1996), sistem elektrikal sebuah bangunan mensuplai daya listrik untuk penerangan, pemanas ruangan, operasi peralatan listrik, dan keperluan rumah tangga. Sistem ini harus dipasang dengan benar agar beroperasi dengan aman dan efisien. Sistem mekanikal elektrikal pada bakery salah satunya adalah speaker yang akan mengeluarkan bunyi-bunyi/musik yang mendukung suasana yang ingin diciptakan.

14. Sistem Pendukung Lain

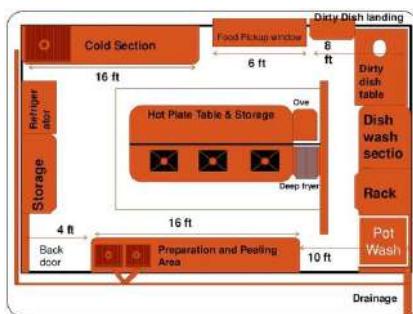
Menurut Thomas, C., Norman, E. J., & Katsigris, C. (2013) dalam bukunya yang berjudul "*Design and Equipment for Restaurants and Foodservice*", Service area pada bakery yang menjadi poin utama dalam pengolahan produk yang sesuai dengan kebutuhan Palem Cinde Bakery :

a. Kitchen Area

Dalam merancang penataan kitchen terdapat empat sistem yaitu :

- *Back to back*

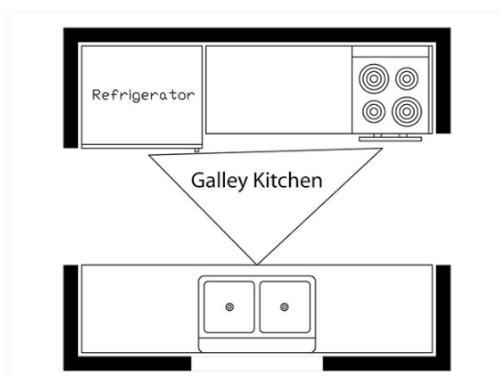
Sistem meletakkan semua peralatan kitchen yang berukuran besar secara sejajar. Biasanya meja kerja chef akan diletakkan di tengah-tengah sebagai pusatnya.



Gambar 6. Back to Back Kitchen
Sumber : Silwal, 2014

- *Face to face*

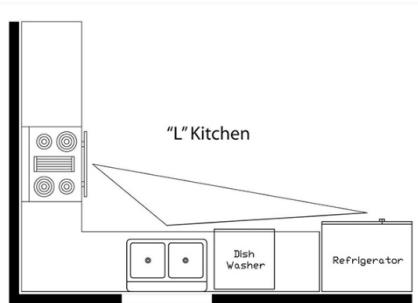
Terdapat dua area peletakan peralatan kitchen. Area ini dipisahkan oleh area sirkulasi yang berada di tengah-tengah.



Gambar 7. Face to Face Kitchen
Sumber : Cromly, 2016

- *L-shape*

Peralatan kitchen dibagi menjadi beberapa grup dengan bentukan huruf L sehingga bagian tengah lebih leluasa untuk meja kerja chef.

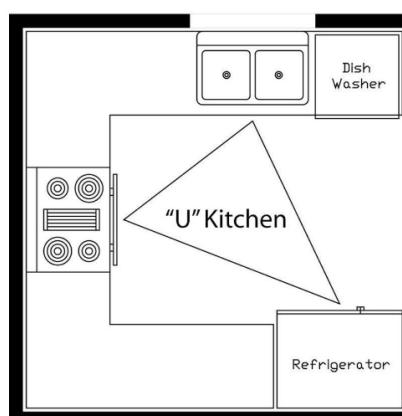


Gambar 8. L Shape Kitchen

Sumber : Cromly, 2016

- *U-shape*

Bentukan ini jarang dipakai, namun ideal untuk ruang yang kecil dengan satu atau dua pegawai.



Gambar 9. U Shape Kitchen

Sumber : Cromly, 2016

b. *Bakery Area*

Bakery area memiliki beberapa pembagian area yaitu :

- *Mixing station*

Area ini digunakan untuk mencampur semua adonan. Pada area ini membutuhkan tenaga listrik yang cukup untuk menyalaikan mesin pencampur adonan.

- *Proofing station*

Merupakan area peletakan adonan yang akan mengembang dengan pengontrolan kelembapan dan temperatur.

- *Forming area*

Merupakan area pencetakan dan peletakan adonan ke dalam cetakan. Pada dapur yang kecil, kegiatan pada area ini dapat dilakukan di mixing station.

- *Baking station*

Merupakan area peletakan mesin-mesin pembakar kue.

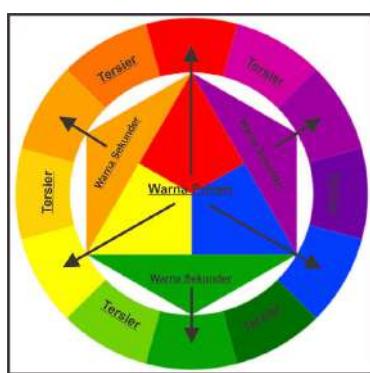
- *Finishing station*

Merupakan area pemberian dekorasi dan pemotongan kue sebelum disajikan. Pada area ini membutuhkan rak yang dapat dipindah-pindah agar mudah untuk memindahkan kue yang siap disajikan ke display area.

15. Warna

Menurut buku yang berjudul Merancang Interior, warna pada interior sangat berhubungan dengan efek psikologis penghuninya. Unsur warna bisa menimbulkan rasa hangat, dingin, sedih, cerita, elegan, terang, gelap, dan lain-lain. Warna terbagi tiga yaitu primer, sekunder

dan tersier. Warna primer adalah warna dasar seperti warna merah, biru, kuning. Warna sekunduer adalah warna hasil dari pencampuran warna primer seperti hijau, orange, ungu. Warna tersier adalah warna hasil dari mencampur warna sekunder dengan warna primer.



Gambar 10. Diagram Lingkaran Warna
Sumber : Senibudayaku.com, 2019

Warna yang tidak terdapat pada diagram lingkaran dapat dikatakan sebagai warna netral seperti putih, hitam dan abu-abu. Warna juga bisa dibedakan menjadi warna hangat dan warna dingin. Dengan mengetahui karakteristik setiap warna, maka dapat melakukan kombinasi warna-warna. Ada tiga jenis warna kombinasi yaitu warna monokromatik (putih dan hitam) kesan yang dihasilkan tenang dan elegan, warna analog menghasilkan kesan harmonis dan warna komplementer menghasilkan kesan seimbang

METODE

Metodologi desain yang diterapkan selama proses perancangan Palem Cinde Bakery adalah :

1. Observasi

Tahap observasi dan eksplorasi dilakukan pada tahap awal merancang sebuah bangunan dengan melakukan pengumpulan data lokasi, pengukuran, dokumentasi sampai pengamatan.

Tahap selanjutnya membuat progamming yang terdapat tiga bagian yaitu data literatur, data non-fisik, dan data fisik.

2. Data Research

Tahapan setelah melakukan *progamming* yaitu tahapan *deep research* dengan kriteria :

- Analisa tapak
- Space character devision
- Activity schedule and activity sequence
- Space requirements and minimal space
- Zoning and grouping
- Problem definition and problem statement

3. Preliminary Design

Tahap ini terdiri dari :

- Konsep : perancangan konsep desain yang dipakai dan diterapkan selama proses perancangan
- Layout : perancangan tata ruang dan pembagian besar kecil ruang sesuai dengan kebutuhan
- Design Implementation : penerapan konsep desain ke dalam layout.

4. Design Development

Tahap ini terdiri dari :

- Design Development : pengembangan / revisi desain
- Final Design : desain terakhir yang akan dipakai dan diterapkan

Tabel 1. Konsep Solusi Perancangan

PROBLEM	SOLUTION
Bentuk site yang memanjang harus memikirkan perletakan ruang yang sesuai kebutuhan ruang dan jenis pekerjaan yang dilakukan.	Kondisi <i>site</i> yang memanjang cocok menggunakan sirkulasi linear karena dapat menghubungkan ruangan satu dengan ruangan yang lain.
Menciptakan desain <i>bakery</i> yang berbeda dengan <i>bakery</i> yang lain dengan menggunakan pendekatan <i>sense of place</i>	Unsur <i>sense of place</i> yang ingin dirasakan adalah <i>place attachment</i> dan <i>experience</i> dengan menggunakan <i>style</i> natural modern dan juga unsur <i>branding</i> .
Menghadirkan <i>bakery</i> yang memiliki karakter tersendiri	Dengan mengatur penataan <i>display product</i> yang disesuaikan dengan jenis/kategorinya.
Memperlihatkan kepada konsumen tingkat kehigienisan produk	Memberi konsep semi <i>open kitchen</i> sehingga konsumen yang datang dapat melihat dan merasakan aroma selama proses pembuatan roti.

Sumber : Data Olahan Pribadi, 2021

HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep dan Solusi Perancangan

Konsep solusi perancangan yang akan diterapkan pada Palem Cinde Bakery berdasarkan tabel 1. diatas semuanya berasal dari *problem statement* yang timbul seperti bentuk *site* yang memanjang, kebutuhan ruang serta *branding*.

Konsep solusi yang digunakan yaitu menghadirkan sebuah *bakery* yang memiliki karakter tersendiri dengan memberikan *experience* dan *place attachment* kepada konsumen, serta menampilkan kesan natural modern karena produk yang dijual oleh Palem Cinde Bakery memiliki karakter yang sederhana dan *colourful*.

a. Definisi Natural

Pengaplikasian natural pada bangunan memiliki beberapa karakteristik seperti :

1. Pemakaian warna coklat yang dipadukan dengan material kayu sehingga mampu

menghadirkan nuansa natural yang kuat.

2. Warna-warna alam memiliki sifat yang menenangkan seperti warna kayu, batu, pasir, dedaunan dan *bamboo*.
 3. Menggunakan material dengan kesan yang alami seperti kayu, rotan, batu alam dan bambu.
 4. Pengaplikasian material kayu pada ruangan akan menciptakan suasana yang hangat dan tropis.
 5. Penggunaan parket kayu juga memberikan kesan yang natural dan fresh.
 6. Memakai warna lampu *warm white* membuat suatu ruangan terkesan lebih teduh dan natural.
 7. Furnitur yang digunakan yaitu berbentuk sederhana dan menggunakan bahan dasar kayu untuk memperkuat kesan natural.
- #### b. Definisi *Homey*
- Pengaplikasian *style homey* pada ruangan memiliki beberapa karakteristik seperti :

1. Menggunakan warna yang netral dan lembut.
2. Penataan fasilitas dan furnitur yang dinamis menciptakan kesan yang tidak formal dan kesan ruangan lebih santai dan nyaman.
3. Pencahayaan yang optimal mendukung rasa nyaman penghuni saat berada didalam ruangan tersebut.

Konsep Zoning Organisasi Ruang dan Pola Sirkulasi

Zoning dari Palem Cinde Bakery terbagi menjadi tiga zona yaitu zona *private*, zona *semi public* dan zona *public*. Zona *public* merupakan zona yang dapat diakses oleh seluruh pelanggan dan juga para pegawai. Zona *semi private* hanya dapat diakses oleh beberapa pengunjung dan terdapat pembatas untuk pengunjung. Zona *private* merupakan zona yang hanya bisa diakses oleh pegawai saja.



Gambar 11. Konsep Zoning Palem Cinde Bakery
Sumber : Data Olahan Pribadi, 2021

Pembagian ruang dan bentuk dari bangunan adalah memanjang sehingga konsep untuk organisasi ruang pada bangunan menggunakan organisasi linear. Penataan ruangan tergantung pada kedekatan aktivitas ruangan satu dengan ruangan yang lainnya. Konsep pola sirkulasi linear yang tercipta di Palem Cinde Bakery membentuk pola lurus dan bercabang ke setiap ruangan yang ada.

Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang

Berdasarkan hasil sebar kuisioner kepada para konsumen Palem Cinde Bakery, bahwa para konsumen menginginkan desain dengan suasana *homey* dan tenang. Sehingga perancangan proyek mengusung konsep natural modern. Karena konsep natural dapat menghasilkan suasana yang tenang dan juga *homey*. Faktor pendukung lainnya yaitu menggunakan unsur *branding* dari Palem Cinde Bakery. Unsur *branding* yang digunakan adalah warna dari logo Palem Cinde Bakery yaitu putih dan coklat. Kedua warna tersebut juga sesuai dengan warna dari konsep natural. Mengingat segmen pasar dari Palem Cinde Bakery adalah kalangan menengah ke atas, sehingga menambahkan sedikit unsur elegan pada suasana *display area*.

Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan Pelingkup

Konsep aplikasi bentuk yang diterapkan yaitu persegi panjang yang dipadukan dengan setengah lingkaran agar ruangan tidak terkesan terlalu memanjang. Pada display area, beberapa

sisi dinding menggunakan material *finishing* kayu agar kesan natural semakin kuat, menggunakan material cermin pada dinding di area rak display roti dan menambahkan vertikal garden di beberapa dinding.



Gambar 12. Area Display 1
Sumber : Data Olahan Pribadi, 2021



Gambar 13 . Area Display 2
Sumber : Data Olahan Pribadi, 2021



Gambar 14. Area Display 3
Sumber : Data Olahan Pribadi, 2021

Pengaplikasian plafon di *display* area menggunakan panel kayu serta menambahkan tanaman *artificial* agar suasana ruangan terlihat segar/fresh. Pengaplikasian lantai pada display area sevara *geneal* menggunakan parket bermotif kayu yang memiliki warna natural dan menggabungkan material marmer untuk menciptakan kesan elegan dalam ruangan *display*.



Gambar 15. Area Display 4
Sumber : Data Olahan Pribadi, 2021

Konsep Aplikasi Furniture dan Aksesoris Pendukung Interior

Konsep aplikasi furnitur yang digunakan yaitu menggunakan kombinasi material kayu dan aluminum sebagai tiang yang dijadikan sebagai rak display di dinding.



Gambar 16. Area Display 5
Sumber : Data Olahan Pribadi, 2021

Konsep Aplikasi *Finishing* Pada Interior

Konsep aplikasi *finishing* yang diterapkan tidak jauh dari konsep utama desain yaitu natural. Sehingga penggunaan materialnya seperti parket kayu, keramik, dan cat.



Gambar 17. Area Display 6
Sumber : Data Olahan Pribadi, 2021

KESIMPULAN

Palem Cinde Bakery merupakan sebuah bisnis keluarga yang berada di Surabaya Timur yang menjual berbagai jenis produk roti, jajanan pasar, puding, *pastry*, *hampers*, serta minuman kemasan. Konsep perancangan *bakery* ini adalah

1. Penggunaan sirkulasi linear untuk mengakomodir semua kebutuhan ruang yang dibutuhkan dan dapat saling terhubung antara ruang satu dengan lainnya. Konsep pola sirkulasi linear yang tercipta di Palem Cinde

Bakery membentuk pola lurus dan bercabang ke setiap ruangan yang ada

2. Pendekatan *sense of place* yang diterapkan di Palem Cinde Bakery adalah memberikan *experience* dan *place attachment* kepada konsumen, serta menampilkan kesan natural modern karena produk yang dijual oleh Palem Cinde Bakery memiliki karakter yang sederhana dan *colourful*. Kesan natural ditampilkan dengan penggunaan material berwarna alam dan penggunaan lampu *warm white* untuk memberikan suasana teduh dan tenang. Hal ini juga akan menciptakan suasana *homey* di area display toko roti.
3. Konsep semi *open kitchen* yang diterapkan di Palem Cinde Bakery yang bertujuan agar konsumen yang datang dapat melihat dan merasakan aroma selama proses pembuatan roti sehingga konsumen juga dapat mengetahui tingkat kehigienisan produk.

REFERENSI

- Arsitur.com. (2017). *Jenis Organisasi Ruang dalam Perancangan Arsitektur*. <https://www.arsitur.com/2017/11/pengertian-dan-organisasi-ruang-dalam.html>.
- Ching, F. D. (1996). *Bentuk, Ruang, dan Tataan Arsitektur*. Indonesia. Erlangga.
- Cromly. (2016, 12 Mei). *Understanding the Kitchen Work Triangle*. <https://www.99.co/singapore/insider/kitchen-work-triangle/>.
- Cross, E. Jennifer. (2001). *What is Sense of Place?*. Department of Sociology Colorado State

- University. <https://api.mountainscholar.org/server/api/core/bitstreams/bf12f92bd9e0-49f7-865a-ed9a71dc00a0/content>.
- Hesna, Y., Hidayat, B., & Suwanda, S. (2009). Evaluasi Penerapan Sistem Keselamatan Kebakaran Pada Bangunan Gedung Rumah Sakit Dr. M. Djamil Padang. *Jurnal Rekayasa Sipil*, 5(2), 65-76.
- Hidayat, D. A., Suroto, S., & Kurniawan, B. (2017). Evaluasi Keandalan Sistem Proteksi Kebakaran Ditinjau dari Sarana Penyelamatan dan Sistem Proteksi Pasif Kebakaran di Gedung Lawang Sewu Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* (Undip), 5(5), 134-145.
- Kartika, L., Kusumowidagdo, A., & Wardhani, D. K. (2017). DESAIN INTERIOR DENGAN TEMA PANTAI PADA THE THREE MUSKETEERS CAFE PATISSERIE. *KREASI*, 2(2), 5-36.
- Mahardhika, P. (2018). Evaluasi Instalasi Plumbing Air Bersih Rumah Tipe 42 Menggunakan Pipe Flow Expert Berdasarkan SNI 03-7065-2005 Dan BS 6700. *Jurnal Teknologi Terapan*, 4(1).
- Marcelina, Sherly. (2013). *Analisis strategi pemasaran UKM Elsari Brownies and Bakery di Kota Bogor, Jawa Barat*. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi Dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Najafi, M., & Shariff, M. K. B. M. (2011). The concept of place and sense of place in architectural studies. *International Journal of Humanities and Social Sciences*, 5(8), 1054-1060.
- Punter, J. (1991). Participation in the design of urban space. *Landscape design*, 200(1), 24-27.
- Pynkiawati, T., Wahadama Putera, S., Adiwibowo, F., Lestari, R. R., & Septaningsih, D. P. (2009). Kajian Desain Sirkulasi Ruang Dalam sebagai Sarana Evakuasi Kebakaran pada Bangunan Hotel Carrardin Bandung. *Jurnal Itenas Rekayasa*, 13(4).
- Riadi, Muchlisin. (2017). *Pengertian, Jenis dan Sistem Pelayanan Restoran*. https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html#google_vignette.
- Ritonga, P., & Karo-Karo, D. (2019). ANALISIS SENSE OF PLACE TERHADAP USAHA PENINGKATAN JUMLAH WISATAWAN DI KOTA MEDAN. *Jurnal BIKOM*, 2(1), 10-10.
- Satwiko. (2008). *Fisika Bangunan*. Andi. Yogyakarta.
- Satwiko, P. (2009). *Fisika bangunan 2 edisi 1*. Andi. Yogyakarta.
- Seni Budayaku.com. (2019). Macam-Macam Warna: Merah, Kuning, Biru, Hijau, Cokelat, Ungu, Abu-Abu,dll. <https://www.senibudayaku.com/2019/09/macam-macam-warna.html>.
- Silwal, Sarbottam. (2014, 5 Maret). *Concept &*

- Kitchen Design of Papaya Restaurant.*
<https://www.slideshare.net/sarbomania/papaya-restaurant-kitchen-design>.
- Siska, D. (2019). Analisa kebisingan dan studi akustik dalam tatanan bangunan. *Arsitekno*, 6(6), 33-38.
- Sudira, P. (1996). *Theory Of Catering*. Jakarta, Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan.
- Sudiarta, I. N. (2016). Penghawaan Alami. *Universitas Udayana*, 1-24.
- Thomas, C., Norman, E. J., & Katsigris, C. (2013). *Design and equipment for restaurants and foodservice: A management view*. John Wiley & Sons.
- Wirantono, J. G., Istanto, F. H., & Prihatmanti, R. (2016). Belajar dalam Suasana Desain yang Menyenangkan. *KREASI*, 2(1), 123- 145.
- Yuliana, C. P. (2017). Unsur-Unsur Efek Cahaya Pada Perpustakaan. *LIBRIA*, 8(1).