

PERANCANGAN PROYEK RUMAH MAKAN VIEW SAWAH DI DESA TAMANYELENG DENGAN PENDALAMAN GREEN ARCHITECTURE

Metta Silani^a, Freddy H. Istanto^b

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

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

ABSTRACT

The final project, entitled “Perancangan Proyek Rumah Makan View Sawah di Desa Tamanyeleng dengan Pendalaman Green Architecture Oleh Konsultan MS Architecture Interior”, contains the design of an architectural and interior consultant business model that focuses on a green building approach to improve the quality of life of the community, where currently there has been various natural damage, causing an unhealthy and unsafe environment for humans. Every year, the population is increasing, which causes the market demand for development to increase, which is one of the causes of natural damage. Additionally, the consumption of energy is rising to fulfill community demands. To address this, a building known as a “green building” was developed from the design to the development stages using an environmentally friendly concept. An organization that provides ecologically friendly structures already exists in Indonesia, namely the Green Building Council Indonesia institution, which is tasked with assessing and providing green building certificates for buildings. In addition, he also serves as a consultant who provides consultation on green buildings to clients. There are already many buildings in Indonesia that have green building certification. This green building concept will be applied to the Restaurant Design project located in a rural area, which aims to create a new restaurant atmosphere in South Sulawesi while expanding the opportunities for the entry of green buildings in South Sulawesi.

Keywords: Environmentally Friendly, Green Building, Indonesia, Restaurant

ABSTRAK

Tugas akhir yang berjudul “Perancangan Proyek Rumah Makan View Sawah Di Desa Tamanyeleng dengan Pendalaman Green Architecture Oleh Konsultan Ms Architecture Interior” berisi tentang rancangan model bisnis konsultan arsitektur dan interior yang berfokus pada pendekatan bangunan hijau untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat di mana pada saat ini telah banyak terjadi kerusakan alam sehingga menyebabkan lingkungan yang tidak sehat dan tidak aman bagi manusianya. Setiap tahun, jumlah penduduk semakin meningkat yang menyebabkan permintaan pasar akan pembangunan juga semakin meningkat dimana hal ini menjadi salah satu penyebab terjadinya kerusakan alam. Selain itu, penggunaan energi juga semakin meningkat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Untuk mengatasi hal ini terciptalah bangunan dengan konsep yang ramah lingkungan mulai dari proses perancangan hingga proses pembangunan yang disebut sebagai bangunan hijau. Di Indonesia sendiri sudah terdapat organisasi yang mengusung bangunan ramah lingkungan yaitu lembaga Green Building Council Indonesia, yaitu lembaga ini bertugas untuk menilai dan memberikan sertifikat bangunan hijau terhadap suatu bangunan. Selain itu juga bertugas sebagai konsultan yang memberikan konsultasi mengenai bangunan hijau kepada klien. Sudah terdapat banyak bangunan yang memiliki sertifikasi bangunan hijau di Indonesia. Konsep bangunan hijau ini akan diterapkan ke proyek Perancangan Rumah Makan yang terletak di daerah pedesaan yang bertujuan untuk menciptakan suasana rumah makan baru di Sulawesi Selatan sekaligus memperluas peluang masuknya bangunan hijau di Sulawesi Selatan.

Kata Kunci: Bangunan Hijau, Indonesia, Ramah Lingkungan, Rumah Makan

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Banyak pengusaha yang membuka usaha rumah makan di Makassar dengan menggunakan konsep yang sama dengan menu makanan yang sama. Selain itu, karena munculnya Covid - 19 ini banyak masyarakat yang tinggal di kota menginginkan suasana baru yang sejuk dengan pemandangan yang berbeda dari pemandangan di dalam kota untuk menghilangkan kejemuhan selama berada di rumah setiap saat. Untuk menciptakan suasana yang berbeda dari suasana kota maka proyek ini terletak di daerah perkampungan yang para penduduknya diperbolehkan untuk memiliki sawah sendiri. Berdasarkan data yang dikumpulkan, dirumuskanlah permasalahan yang ada yaitu bagaimana menciptakan rumah makan dengan suasana di pedesaan namun tetap memberikan kesan yang bersih dan berkelas.

LITERATUR/STUDI PUSTAKA

Definisi Rumah Makan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tahun 2006, definisi rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Banyak masyarakat yang salah mengartikan rumah makan sebagai restoran padahal kedua usaha ini memiliki standar dan pelayanan yang berbeda. Untuk mendesain rumah makan, perlu mengetahui tata letak ruang yang bagus sehingga alur aktivitas pelanggan tidak berantakan. Restomart.com (2020) menyatakan bahwa beberapa hal yang perlu di ketahui untuk mengatur tata letak ruang di rumah makan, yaitu

1. Tata Letak Berdasarkan Kapasitas dan Target Penjualan

Untuk mengetahui tata letak ruang, diperlukan data mengenai batas kapasitas pelanggan dan target penjualan perhari. Apabila target penjualan yang diinginkan adalah 80 porsi perhari dan rumah makan melayani makan siang hingga makan malam maka target untuk siang hari adalah 40 porsi dan malam hari 40 porsi. Kemudian dari jumlah porsi yang ada, dapat disimpulkan bahwa dibutuhkan setidaknya 40 kursi untuk pelanggan.

Beberapa firma arsitektur mengatakan bahwa luas ruang gerak seseorang untuk makan dibutuhkan setidaknya 1,2 m². Jika kapasitas restoran adalah 80 orang maka luas ruangan yang diperlukan sebesar 96 m² yang digunakan hanya untuk area makan. Luas ruangan untuk area dapur, toilet, dll dibuat secukupnya sesuai dengan fungsi dan kapasitas porsi penjualan per hari.

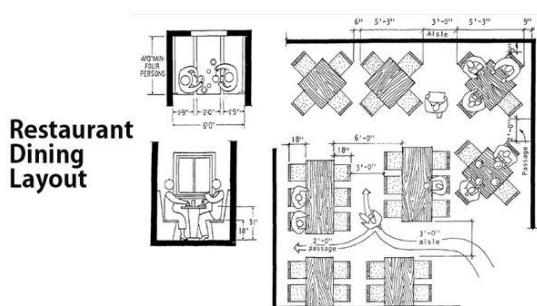
2. Sirkulasi, zonasi, dan Jarak Antar Tempat Duduk

Hal ini perlu diperhatikan agar alur sirkulasi

pelanggan dan pelayan tidak saling menghalangi dan memiliki pola yang teratur sehingga dapat bergerak dengan nyaman dan bebas. Berikut jarak aman untuk jalur sirkulasi pelanggan dan pelayan :

- a. Ruang sirkulasi = minimal 20% dari luas area makan
- b. Ruang meja per orang = $1,2 \text{ m}^2$
- c. Jarak meja terdekat dengan pintu masuk minimal 2 m
- d. Jarak antar meja minimal 60 cm -1 m
- e. Ruang counter pemesanan minimal $1,2 \text{ m}^2$ per meja counter
- f. Ruang kasir minimal $1,2 \text{ m}^2$

Data di atas tentunya berlaku sebelum kemunculan Covid - 19. Akibat Covid - 19, masyarakat perlu menjaga jarak setidaknya 1,5 m dengan orang-orang di sekitarnya. Dengan demikian jarak tiap meja, kursi, dan sirkulasi akan diperbesar sesuai luas ruangan yang ada.



Gambar 1. Layout dan Sirkulasi Rumah Makan
Sumber: Neufert, 2019

3. Ruang Bersekat atau Tidak

Dalam keadaan biasa sekat ruangan hanya digunakan untuk sebagai pembatas area

dan hanya sebagai hiasan. Namun karena kondisi Covid - 19 saat ini, diperlukan sekat ruang yang membatasi para pelanggan agar tidak saling bersentuhan secara langsung. Namun tentunya perlu juga memperhatikan fungsi ruang yang ada. Apabila ruangan tersebut memiliki fungsi agar pelanggan dapat saling bercengkrama maka sebaiknya sekat yang digunakan tidak sepenuhnya menutupi pandangan mereka terhadap pelanggan lain.

4. Memilih Perabotan Yang Sesuai

Untuk usaha rumah makan yang memiliki area terbuka untuk menikmati pemandangan maka sebaiknya kursi yang digunakan untuk pelanggan yang mudah untuk digerakkan (ditarik dan didorong) karena pelanggan yang datang tentunya tidak hanya duduk dan makan, melainkan akan bergerak ke berbagai spot yang menarik untuk mereka.

Kursi makan umumnya tidak dibuat terlalu lebar dan dalam sehingga orang tidak terjebak dengan dimensi tersebut. Sebaliknya orang bisa lebih fokus ke meja dan menghadapi makanan. Dimensi panjang kursi berkisar antara 50 cm - 60 cm, sementara lebarnya berkisar antara 45 cm - 55 cm. Untuk sandarannya sendiri juga tidak dibuat terlalu tinggi, hanya $\frac{3}{4}$ punggung yang bisa menyandar pada kursi. Tinggi sandaran rata-rata untuk kursi makan adalah 45 cm - 60 cm tergantung

bentuk desain sandaran kursi. Kursi makan jarang menggunakan sandaran tangan / lengan kursi (*arm chair*), kebanyakan kursi makan akan disodorkan ke bawah meja setelah selesai digunakan. Jika pun merupakan kursi dengan lengan atau sandaran tangan, maka sandaran tangan tingginya harus kurang dari kolong meja sehingga tidak terbentur. Tinggi sandaran tangan biasanya berkisar antara 19 cm hingga 25 cm (Parsika, 2019).

Parsika (2019) juga menyatakan bahwa ukuran standart meja makan pada umumnya adalah 76 cm hingga 80 cm tingginya dari lantai. Dalam penggunaan meja makan yang santai, tingginya juga bisa diturunkan.

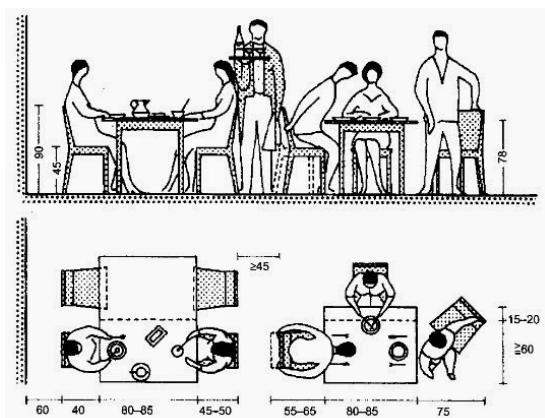
Tinggi meja makan bisa dibuat antara 70 - 75 cm dari lantai, agar ramah terhadap anak-anak. Meja makan umumnya memiliki kolong terbuka sehingga bisa merentangkan kaki dan memasukan kursi di bawahnya. Meja makan memiliki tinggi kolong bersih sekitar 10 cm hingga 12 cm di bawah tinggi meja atau sekitar 68 cm hingga 70 cm. Sementara untuk panjang dan lebar meja makan serta kapasitas meja makan bisa dibuat sesuai variasi desain meja apakah berbentuk kotak, persegi panjang, oval atau lingkaran. Meja makan dengan kapasitas 2 orang yang duduk berhadapan minimal berukuran 60 cm x 60 cm. Mengenai ukuran meja makan, bisa dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. Ukuran Meja Makan

Rectangular/Oval Table Size	Comfortably Seats:
72 inches	6 people
96 inches	8 people
120 inches	10 people
Round/Square Table Size (by diameter):	Comfortably Seats:
36-48 inches	4 people
60 inches	6 people
72 inches	8 people

Sumber: Wayfair dalam Parsika, 2019

Pemilihan meja makan juga dilihat dari segi fungsinya, ada meja yang berbentuk bulat, persegi dengan 4 kursi, persegi dengan 2 kursi, dan persegi dengan 6 kursi. Meja bulat digunakan agar pelanggan dapat saling bercengkrama, sedangkan yang persegi cocok untuk ruangan yang kecil. Selalu sediakan meja makan yang memiliki 2 kursi untuk pelanggan yang berjumlah 2 orang.



Gambar 2. Standar Ukuran Meja dan Kursi Makan
Sumber: Neufert, 2019

5. Tema Interior Menyesuaikan Produk dan Pelayanan

Konsep interior yang digunakan harus dipertimbangkan agar sesuai dengan konsep rumah makan yang diinginkan. Apabila rumah makan terletak diperkampungan / pedesaan dan memiliki pemandangan sawah dan alam maka konsep interior yang digunakan sebaiknya yang mendukung suasana tersebut.

6. Menentukan Perlu atau Tidaknya Ruang Terbuka

Jika rumah makan menyediakan produk berupa *seafood* maka sebaiknya membuat area *outdoor* untuk memberikan pemandangan pantai (apabila lokasi berada di dekat pantai). Apabila menjual produk makanan khas pedesaan maka memberikan area *outdoor* dengan pemandangan alam agar pelanggan dapat menikmati makanan sambil merasakan suasana alam yang ada. Apabila lokasi berada di daerah tropis sebaiknya ruangan terbuka diberi atap di area makan agar pelanggan yang sedang menikmati makanan tidak terkena air hujan.

7. Udara dan Pencahayaan

Sebaiknya ruangan umum memiliki ventilasi yang baik sebagai jalur keluar masuk udara dan cahaya matahari. Tujuannya agar selain menghemat energi, udara yang bersirkulasi dapat mengeluarkan virus yang berasal dari orang - orang dan tidak tinggal di dalam ruangan. Selain itu juga dapat memperkuat

suasana alam yang dituju.

8. Peraturan Khusus dan Norma Sosial

Rumah makan hendaklah menyiapkan setidaknya satu ruang sebagai tempat untuk beribadah serta fasilitas yang mendukung pelanggan yang difabel seperti toilet, dan akses naik menggunakan *ramp* untuk jalur kursi roda. Selain itu, peletakan meja makan jangan berdekatan dengan area toilet dan tempat sampah karena dapat mengganggu kenyamanan pelanggan secara bau maupun visual.

Tata Letak Meja dan Kursi

Soekresno dalam Aditama (2011) menyatakan bahwa pedoman tata letak meja dan kursi diatur sebagai berikut :

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

Parsika (2019) juga menyatakan bahwa aturan dalam menempatkan atau menata jarak antara

kursi dan meja menggunakan metode *rule of thumb* (aturan jempol) yang sebenarnya tidak baku dan tidak tertulis, namun banyak orang menerapkannya di lapangan. Berikut adalah beberapa diantaranya :

- Berikan jarak 25 cm - 30 cm antara kursi dan meja untuk sirkulasi bangun - duduk di meja makan
- Sisakan jarak 18 cm - 20 cm di antara kursi agar saat makan, tangan tidak bersenggolan dengan orang di sebelahnya
- Setiap orang hendaknya mendapatkan lebar ruang sebanyak 60 cm hingga 75 cm di meja makan
- Untuk meja persegi panjang, tambahkan sekitar 25 cm hingga 30 cm tambahan jika ada yang duduk di kepala dan kaki meja (duduk di ujung meja secara melintang)
- Biarkan setidaknya 80 cm hingga 90 cm antara meja makan dan dinding atau perabot lainnya untuk ruang sirkulasi
- Ukur kursi pada titik terlebar (tergantung pada gaya kursi) untuk memastikan memperoleh jarak dan ukuran yang sesuai dengan ruang makan
- Jika ruangan sempit, gunakan kursi makan tanpa sandaran tangan

Standar Penyimpanan Peralatan Restoran

Soekresno dalam Aditama (2011) menyatakan bahwa standar penyimpanan peralatan pada restoran adalah sebagai berikut

1. Standar tinggi rak gudang

Untuk penyimpanan barang yang relatif besar, ketinggian pada rak teratas 1500 mm dan untuk barang-barang relatif ringan maksimal sesuai jangkauan untuk meraih barang yaitu 1950 mm.

2. Standar jarak rak penyimpanan

Untuk peralatan rak penyimpanan antara rak dengan lainnya tanpa kereta barang yaitu 1200 mm. untuk peletakan rak penyimpanan antara rak dengan yang lainnya dengan menggunakan kereta barang yaitu 1500 mm.

Definisi Green Building

Green Building merupakan suatu konsep bangunan yang ramah lingkungan yang merupakan solusi dari dunia konstruksi bangunan untuk mengurangi dampak negative bangunan bagi lingkungan. Dengan menerapkan konsep *green building* ini pada bangunan, diharapkan dapat mengurangi penggunaan energi, sumber daya alam, serta dampak polusi dari bangunan. Poin terbesar dalam penerapan konsep *green building* ini adalah penghematan air dan energi, serta penggunaan energi terbarukan untuk melindungi lingkungan dari kerusakan yang semakin parah, serta mengurangi terbentuknya limbah konstruksi (Massie, F. Y., Dundu, A. K., & Tjakra, J., 2018).

Nugroho dalam Satar, A. E., Syarif, E., & Nadjmi, N. (2018) dalam jurnalnya yang berjudul Sertifikasi Arsitektur/Bangunan Hijau: Menuju Bangunan Yang Ramah Lingkungan , mengutip pendapat Brenda dan Robert Vale dalam bukunya “*Green Architecture: Design for A Sustainable Future*”, ada 6 prinsip dasar dalam perencanaan Arsitektur Hijau, yaitu :

1. Conserving Energy

Pengoperasian bangunan harus meminimalkan penggunaan bahan bakar atau energi

kistik dengan memaksimalkan energi alam sekitar lokasi.

2. *Working With Climate*

Mendesain bangunan harus berdasarkan iklim yang berlaku di lokasi tapak bangunan itu berada.

3. *Minimizing New Resources*

Mendesain dengan mengoptimalkan kebutuhan sumberdaya alam yang baru, penggunaan material bangunan yang tidak berbahaya bagi ekosistem dan sumber daya.

4. *Respect For Site*

Tidak berdampak negatif bagi kesehatan dan kenyamanan penghuni bangunan tersebut. Bangunan yang akan dibangun, nantinya jangan sampai merusak kondisi tapak aslinya, sehingga jika nanti bangunan itu sudah tidak terpakai, tapak aslinya masih ada dan tidak berubah (tidak merusak lingkungan yang ada).

5. *Respect for User*

Memperhatikan semua pengguna bangunan dan memenuhi semua kebutuhannya.

6. *Hoolistic*

Menetapkan seluruh prinsip – prinsip *green architecture* secara keseluruhan. Ketentuan diatas tidak baku, artinya dapat kita pergunakan sesuai kebutuhan bangunan kita.

Ada beberapa kategori dalam penilaian green building yaitu Tepat guna lahan, Efisiensi & konservasi energi, Konservasi air, Sumber & Siklus material, Kesehatan & Kenyamanan dalam Ruang, Manajemen Lingkungan Bangunan (Green Building Council Indonesia, 2010).

Suatu bangunan harus melalui proses evaluasi untuk mendapatkan sertifikasi bangunan hijau menggunakan tolok ukur penilaian yang disiapkan dan disusun oleh *Green Building Council* yang ada di negara negara tertentu dengan sistem peringkat masing - masing. Menurut Nugroho (2011) terdapat beberapa standar pengukuran kehijauan suatu produk perencanaan bangunan telah dirumuskan pada beberapa negara, antara lain

1. BREEAM (*Building Research Establishment's Environmental Assessment Method*)

Merupakan standar pengukuran hijau untuk bangunan di Inggris, yang dirumuskan pertama kali tahun 1990 oleh Building Research and Establishment (BRE). Parameter pengukuran hijau meliputi 10 aspek/sektor yaitu :

1. Energi, mencakup energi operasional dan emisi CO₂ yang dihasilkan.
2. Manajemen, meliputi kebijakan dan manajemen tapak/bangunan.
3. Kesehatan dan Kualitas Hidup, meliputi kebisingan, pencahayaan, kualitas udara, dsb.
4. Transportasi, terkait dengan emisi CO₂.
5. Air, terkait konsumsi dan efisiensi penggunaannya.
6. Material, terkait dampak yang terkandung pada material bangunan.
7. Limbah, terkait pengelolaan dan konstruksi yang efisien.
8. Tata Guna Lahan, meliputi jenis tapak dan intensitasnya.

9. Polusi, mengetahui tingkat polusi udara dan air di sekitar bangunan.
10. Ekologi, meliputi nilai ekologis, konservasi dan peningkatan kualitas tapak/lingkungan.
2. LEED (*Leadership In Energy And Environmental Design*)
Standar hijau lain adalah LEED (*Leadership in Energy and Environmental Design*) yang dikeluarkan oleh *United States Green Building Council* (USGBC) pada tahun 1998. LEED digunakan untuk menilai bangunan atau lingkungan pada tahap praperancangan maupun dalam kondisi telah terbangun. Parameter utama adalah tapak/lokasi yang berkelanjutan (*sustainable site*), efisiensi air (*water efficiency*), energi dan atmosfer (*energy and atmosphere*), material dan sumber daya (*material and resources*), kualitas lingkungan ruang dalam (*indoor environmental quality*), inovasi perancangan (*innovation in design*), prioritas regional (*regional priority*).
3. GREEN STAR (Standar Bangunan Hijau Australia)
Standar penilaian bangunan hijau GREEN STAR dikeluarkan oleh Green Building Council Australia (GBCA) pada tahun 2002. Perumusan standar hijau ini bertujuan untuk menciptakan sistem penilaian bangunan hijau secara komprehensif terutama di dalam industri properti.

Sasaran yang dituju oleh *GREENSHIP* Ruang Interior adalah pihak pengguna yang pada umumnya merupakan suatu badan usaha berbentuk manajemen perusahaan penyewa dan menggunakan sebagian atau keseluruhan ruangan didalam gedung dengan diikuti oleh proses kegiatan *fit out* yang berfungsi untuk mengakomodasi aktivitas perusahaannya. Lingkup penilaian dari *GREENSHIP* Ruang Interior tidak hanya sebatas aktivitas *fit out* semata, tetapi juga meliputi kebijakan pihak manajemen dalam melakukan pemilihan lokasi atau pemilihan gedung serta pengelolaan yang dilakukan oleh pihak manajemen setelah aktivitas di dalamnya mulai beroperasi (GBCI, 2012).

Berdasarkan pada Perangkat Penilaian Greenship Rating Tools Untuk Ruang Dalam Versi 1.0 Dengan judul “*Greenship Interior Space Version 1.0*” oleh Green Building Counsil Indonesia (2012) memaparkan aspek dan prioritas dalam perancangan sebuah ruangan. Poin berupa kredit diberikan kepada tiap aspek agar dapat menegaskan propnis dalam perancangan. Hasil dari sistem poin menyatakan bahwa kenyamanan dan kesehatan di dalam ruang merupakan aspek yang sangat penting dalam melakukan perancangan (Thendean, F. J., Tejokeosumo, P. E. D., & Rakhmawati, A., 2019). Berikut merupakan kredit nilai aspek Eko-desain terkait *greenship interior space*.

Tabel 2. Kredit Nilai Aspek Eko-desain

Kategori	Jumlah Kriteria			Jumlah Tolok Ukur
	Prasyarat	Kredit	Bonus	
<i>Appropriate Site Development</i>	1	5	-	12
<i>Energy Efficiency and Conservation</i>	1	5	-	17
<i>Water Conservation</i>	1	3	-	7
<i>Material Resource and Cycle</i>	2	6	1	19 (2B)
<i>Indoor Health and Comfort</i>	1	12	1	28 (1B)
<i>Building and Environment Management</i>	1	3	1	10 (1B)
Jumlah Kriteria dan Tolok Ukur	7	34	3	93 (4B)

Sumber: Green Building Council Indonesia, 2012

Sistem Pelayanan dalam Rumah Makan Anganre'

Sistem pelayanan pada Rumah Makan Anganre' adalah *table service* di mana pelanggan datang dan memilih pesanan yang kemudian pesanan yang sudah siap akan diantarkan oleh staf ke meja pelanggan. Setelah menyantap makanan, pelanggan dapat melakukan pembayaran ke kasir mapun meminta struk pembayaran kepada staf yang ada.

METODE

Metode yang digunakan untuk melakukan penelitian ini adalah menggunakan metode kualitatif dengan cara melakukan observasi lapangan, budaya dan sejarah yang berhubungan dengan proyek melalui sumber-sumber terpercaya sehingga dapat dikembangkan dan diterapkan pada proyek untuk mencapai hasil yang diinginkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep Solusi Perancangan

Dari hasil analisa tapak di atas, ditemukan

rumusan masalah yaitu "Bagaimana merancang rumah makan yang menerapkan sistem *green* dengan tidak menghilangkan suasana persawahan yang ada di lokasi *site*". Untuk menjawab perumusan masalah tersebut maka digunakanlah konsep *semi-open spaces* untuk memberikan akses *view* dan sirkulasi udara alami pada bangunan. Sedangkan untuk interior menggunakan konsep Etnik Modern dari rumah adat suku bugis.

Adapun kriteria *Greenship Interior Space* yang diterapkan pada konsep desain Rumah Makan Anganre', yaitu :

a. ASD - *Appropriate Site Development / Tepat Guna Lahan*

ASD 2 - Aksesibilitas Pengguna Terdapat beberapa fasilitas umum yang berada di sekitar lahan, yaitu :

- Warung Bakso berjarak 80 meter dan waktu tempuh dengan berjalan kaki adalah 1 menit.
- Masjid Nurul Iman Tamanyeleng berjarak 150 meter dan waktu tempuh dengan

berjalan kaki adalah 2 menit.

- Kantor Desa Tamanyeleng berjarak 230 meter dan waktu tempuh dengan berjalan kaki adalah 3 menit.
- Poskesdes Tamanyeleng berjarak 210 meter dan waktu tempuh dengan berjalan kaki adalah 3 menit.
- Pom Bensin Mini berjarak 750 meter dan waktu tempuh dengan berjalan kaki adalah 9 menit.
- Pasar Sore Kanjilo berjarak 500 meter dan waktu tempuh dengan berjalan kaki adalah 6 menit.

ASD 3 - Fasilitas Sepeda

Menunjukkan adanya upaya mendukung gerakan bersepeda dengan melakukan pemberian intensif kepada karyawan yang menggunakan sepeda. Salah satu hal yang dapat dilakukan adalah dengan menaikkan gaji atau memberikan bonus bagi karyawan yang menggunakan sepeda.

ASD 4 - Pengurangan Ruang untuk Kendaraaan Bermotor

Tidak mengijinkan pengunjung untuk melakukan lot parkir kendaraan bermotor.

ASD 5 - Lansekap Menyediakan area taman atau area hijau seluas minimal 10% dari total luas area *outdoor*. Terdapat area hijau yang mengelilingi lahan dan area taman di bagian depan lahan (perbatasan antara area parkir dengan bangunan).



Gambar 3. Area Hijau Rumah Makan Anganre'
Sumber: Data Olahan Pribadi, 2021

b. EEC - Energy Efficiency and Conservation

Efisiensi dan Konservasi Energi

EEC P - Kampanye Konservasi Energi
Melakukan kampanye penghematan energi yang dapat dilakukan dengan cara memasang poster, dan stiker yang mendorong pengunjung dan staf rumah makan untuk tidak menggunakan energi secara berlebihan.

EEC 2 - Kontrol Sistem MVAC

Untuk penghawaan pada Rumah Makan Anganre' menggunakan penghawaan alami dan buatan yang menggunakan kipas angin dan 3 unit indoor AC pada ruangan yang membutuhkan suhu lebih dingin yaitu area kantor manajer dan ruang tidur staf. Penggunaan kipas angin lebih menghemat daya yang dibutuhkan daripada penggunaan

AC. Daya yang digunakan kipas angin kurang lebih sebesar 75 watt dengan perbandingan daya kipas angin dan AC adalah 1:10. Untuk AC menggunakan AC Daikin European Design Freon R32 yang memiliki kapasitas 1 PK dengan daya 250 hingga 750 watt, 1.5 PK dengan daya 325 hingga 1000 watt, dan 2 PK 475 hingga 1530 watt.

EEC 3 - Densitas Daya Pencahayaan dan Kontrol

Menggunakan sistem pencahayaan yang memiliki daya lebih hemat sebesar 20% dari total sesluruh daya yang tercantum di SNI 03 6197-2000 tentang Konservasi Energi pada Sistem Pencahayaan. Tipe lampu yang digunakan sebagian besar adalah tipe LED dengan merk Philips yang menggunakan watt lebih hemat 20% dari watt lampu standar.

EEC 4 - Pemantauan Energi dan Kontrol

Melakukan pencatatan rutin bulanan dari hasil pantau dan koleksi data kWh meter. Pencatatan dilakukan selama minimum 3 bulan terakhir.

c. WAC - Water Conservation / Konservasi Air

WAC P - Kampanye Konservasi Air Adanya usaha berupa kampanye yang mendorong konservasi air seperti halnya poster.

WAC 1 - Alat Pengatur Keluaran Air Menggunakan teknologi yang dapat mengatur pengeluaran air sehingga tidak boros dalam

penggunaannya. Salah satu produk yang memproduksi alat sanitasi yang hemat air sebesar 35% adalah TOTO. Berikut beberapa produk TOTO yang memiliki fitur hemat air dan digunakan di Rumah Makan

Anganre':

- Kloset TOTO CW637J/SW63JP dengan buangan 4,5/3 L. Dual Flush.
- Kran Air TOTO TEN40ANV900/TN78-9V900, memiliki fungsi sensor yang akan menutup otomatis sehingga dapat menghemat pengeluaran air.

WAC 2 - Pemantauan Penggunaan Air Adanya Sistem pemeriksaan dan pemeliharaan termasuk pemantauan untuk mencegah terjadinya kebocoran dan pemborosan air.

d. MRC - Material Resource and Cycle / Sumber dan Siklus Material

MRC P2 - Kebijakan Pengolahan Limbah

Menunjukkan adanya usaha berupa kampanye yang mendorong untuk melakukan penghematan dalam rangka penggunaan produk-produk dan pemilahan jenis sampah secara terpisah, antara lain dengan menggunakan media poster.

MRC 1 - Penggunaan Refrigeran Tanpa ODP

Menggunakan refrigeran tanpa ODP yaitu refrigeran R-152a Difluoroethane pada 3 unit AC yang ada dan selebihnya hanya menggunakan kipas angin dan angin alami sebagai penghawaan utama.

MRC 3 - Kayu Bersertifikat

Menggunakan produk dari jenis kayu sebagai bahan finishing dan furnishing yang telah memiliki sertifikat legal sesuai dengan peraturan pemerintah yang berlaku.

MRC 6 - Praktik Pengolahan Limbah

Tersedianya fasilitas pembuangan dan pengumpulan sampah terpisah antara sampah organik, sampah anorganik, dan sampah B3.

e. IHC - *Indoor Health and Comfort / Kesehatan dan Kenyamanan dalam Ruangan*

IHC 1 - Introduksi Udara Luar

Rumah Makan Angenre' memiliki bukaan di tiap sisi bangunan dengan luas bukaan melebihi 5% dari luas dinding tersebut.

IHC 3 - Polutan Kimia

Sebesar 75% komponen langit-langit dan dinding interior menggunakan material rendah volatile organic compound (VOC) dan formaldehida serta memenuhi standar yang sesuai. Salah satu material utama yang digunakan adalah cat dinding Dulux Catylac.

IHC 4 – Pengendalian Sumber Pencemar di dalam Ruangan

Memisahkan ruangan tertentu dari ruang utama, menggunakan pembatas/partisi dan pintu yang dapat menutup sendiri, serta dilengkapi dengan sistem *exhaust* yang langsung dibuang keluar ruangan dan tidak

bercampur dengan saluran udara (*return air*) pada ruang utama. Ruangan yang membutuhkan kebersihan tinggi seperti dapur terletak pada area yang terpisah dari area yang dapat menimbulkan bakteri yang dapat mengotori dapur.

IHC 5 - Polutan Biologi

Menunjukkan bahwa seluruh saluran akses suplai udara pada sistem ventilasi dan pengondisionan udara sudah dibersihkan dari debu, kotoran, dan jamur sebelum dihuni (setelah konstruksi *fit out* selesai).

IHC 6 - Kenyamanan Visual

Menggunakan sistem pencahayaan dengan iluminasi (tingkat pencahayaan) ruangan sesuai dengan SNI 03-61972000 tentang Konservasi Energi pada Sistem Pencahayaan.

IHC 7 - Pemandangan Keluar dan Cahaya Matahari

75 % dari luas lantai yang digunakan menghadap langsung ke pemandangan luar secara horizontal yang dibatasi dinding transparan dan apabila ditarik suatu garis lurus, maka dinding transparan dengan ambang bawah maksimal berjarak 0,90 m di atas permukaan lantai. Penggunaan cahaya alami secara optimal hingga mencapai minimal 75% dari luas lantai yang digunakan mendapatkan intensitas cahaya alami minimal 300 lux.

IHC 10 - Tanaman Dalam Ruang

Menempatkan tanaman di dalam area makan

lantai 1 dan lantai 2 dengan luas area melebihi 2% dari total luas ruang yang ada sehingga dapat memberikan suasana yang terlihat sejuk dan tidak panas.

IHC 11 - Pengendalian Hama

Memiliki dan menerapkan dalam bentuk laporan Standar Prosedur Operasi (SPO) pengendalian terhadap hama penyakit secara berkala dengan prinsip tepat bahan, tepat dosis/konsentrasi, tepat alat, tepat waktu, tepat aplikator.

IHC 12 - Survey Terhadap Pengguna Ruang
Mengadakan survei kenyamanan pengguna ruang maksimal 6 bulan setelah pekerjaan kontruksi selesai, antara lain dari sisi tinjauan suhu udara, kebersihan ruangan, tingkat pencahayaan ruang, tingkat kesilauan dan tingkat kebisingan dengan harapan akan menerima hasil survey sebanyak 80% yang menyatakan nyaman terhadap penggunaan ruang.

- f. *BEM-Building Environment Management/ Manajemen Lingkungan Bangunan*
BEM 2 – Aktivitas Fit Out Ramah Lingkungan
Bekerjasama dengan pihak kontraktor yang memiliki sistem kontrol kebisingan dan manajemen kualitas udara baik saat konstruksi berlangsung maupun pasca konstruksi.

Konsep Zoning, Organisasi Ruang, dan Pola Sirkulasi

Konsep zoning tata ruang, pada area bangunan bagian kanan merupakan area servis baik lantai

1 dan lantai 2 dan pada bagian tengah dan kiri bangunan merupakan area umum untuk para pengunjung. Lantai 1 merupakan area utama bangunan yang merupakan area makan dan jalur sirkulasi antara parkir bangunan - sawah. Sedangkan lantai 2 terdapat area VIP, galeri Rumah Makan Anggenre' dan area makan semi outdoor lantai 2.

Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang

Konsep *ambience* ruang yang digunakan adalah konsep etnik modern yang mmberikan nuansa tradisional namun tetap terlihat modern dan berkelas. Penggunaan lampu gantung untuk membantu meningkatkan suasana ruang yang nyaman untuk menyantap hidangan. Adanya penambahan tanaman *indoor* berwarna hijau agar membuat ruangan terasa lebih hidup.



Gambar 4. Perspektif Interior Lt. 1
Sumber: Data Olahan Pribadi, 2021

Pada area makan semi *outdoor* lantai dua menggunakan konsep *tropical* agar dapat dinikmati oleh pengunjung ketika masa panen sawah telah tiba di mana *view* pada sawah akan kurang menarik sehingga disediakan alternatif lain berupa area taman dan *semi outdoor* lantai dua.



Gambar 5. Perspektif Interior Semi Outdoor Area Lt. 2
Sumber: Data Olahan Pribadi, 2021

Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior

Furnitur yang digunakan kebanyakan berasal dari bahan rotan seperti pada kursi dan meja makan. Di interior sendiri terdapat beberapa ornamen rumah adat bugis yang diaplikasikan sebagai aksesoris pendukung interior. Ornamen berupa flora yang berbentuk seperti buah nenas yang bermakna bahwa penghuni tersebut akan senantiasa mendapat rezeki yang manis seperti manisnya buah nenas yang diterapkan pada Rumah Makan Anganre' sebagai railing atau pagar pada balkon lantai 2 bangunan.



Gambar 6. Ornamen Flora pada Rumah Adat Bugis
Sumber: Data Olahan Pribadi, 2021



Gambar 7. Ornamen Flora pada Rumah Makan Anganre'
Sumber: Data Olahan Pribadi, 2021

Adapun ragam hias yang menyerupai piramida bersusun tiga yang melambangkan stratifikasi orang Makassar, yaitu bangsawan, orang merdeka dan hamba sahaya (ata). Tiang penyangga yang berbentuk segi empat, melambangkan sulapa appa yang berarti kesempurnaan, dimana orang yang akan menaiki atau memasuki rumah adat Balla Lompoa, menjadikan tiang penyangga tangga sebagai tumpuan kesempurnaan sifat-sifat dan perilaku yang baik sebelum menghadap raja.



Gambar 8. Ragam Hias pada Rumah Adat Bugis
Sumber: Data Olahan Pribadi, 2021



Gambar 9. Ragam Hias pada Rumah Makan Anganre'
Sumber: Data Olahan Pribadi, 2021

Konsep Aplikasi *Finishing* pada Interior

Finishing interior menggunakan cat dinding yang ramah lingkungan berwarna putih dengan menggabungkan warna coklat untuk menciptakan suasana etnik nya. Material *finishing* terbanyak menggunakan perpaduan antara warna putih, kayu, dan warna *concrete*.

Penambahan *finishing* berupa tanaman berwarna hijau dapat menghidupkan suasana ruang dan terkesan lebih sejuk.

KESIMPULAN

MS Architecture Interior merupakan perusahaan jasa konsultan arsitektur dan interior yang berdiri sejak 2020 yang berfokus pada bangunan hijau dengan proyek yang bersifat komersil, *residential*, dan rumah toko dan berbasis di Makassar. Untuk memperkenalkan MS Architecture Interior ke dunia luar maka diperlukan proyek pertama yang dapat menarik calon calon pengguna jasa berikutnya.

Proyek yang sedang dikerjakan adalah proyek rumah makan yang memiliki pemandangan sawah dengan luas lahan sebesar 4.300 m². Konsep perancangan desain yang digunakan adalah rumah makan dengan konsep bangunan hijau dan nuansa interior menggunakan konsep desain etnik modern dengan berdasarkan pada rumah adat suku bugis. Penerapan konsep bangunan hijau menggunakan acuan dari GBCI yang memiliki beberapa kriteria agar suatu bangunan bisa mendapatkan sertifikasi bangunan hijau.

REFERENSI

- Aditama, A. P. (2011). Jogja Resto dan Galeri, Restoran dan Galeri Seni Lukis di Yogyakarta. *Skripsi Universitas Atma Jaya Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Depkes, R. I., & No, P. (2006). Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/Menkes. SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, Jakarta.
- Green Building Council Indonesia. (2010). *Kerangka Konsep Bangunan Baru Gedung Komersial Versi 2*. Green Building Council Indonesia. Jakarta.
- Green Building Council Indonesia. (2012). *GREENSHIP INTERIOR SPACE Version 1.0*. <https://gbcindonesia.org/files/resource/b4b1f6bf-451e-470b-8bc0-e2da817bd9ef/Summary%20GREENSHIP%20Interior%20Space%20V1.0.pdf>.
- Massie, F. Y., Dundu, A. K., & Tjakra, J. (2018). Penerapan konsep green building pada industri jasa konstruksi di Manado. *Jurnal Sipil Statik*, 6(8).
- Neufert, E. (2019). *Architects' data*. John Wiley & Sons.
- Nugroho, A. C. (2011). Sertifikasi Arsitektur/Bangunan Hijau: Menuju Bangunan yang Ramah Lingkungan. *Jurnal Arsitektur*, 2(1), 553290.
- Parsika. (2020, 19 Maret). *Ukuran Standar Meja dan Kursi Makan*, <https://www.arsitur.com/2019/03/ukuran-standar-meja-dan-kursi-makan.html>.
- Restomart. (2020, 07 Januari). *Tips Menentukan Layout untuk Restoran Maupun Café*, <https://restomart.com/tips-menentukan-layout-untuk-restoran-maupun-cafe/>.
- Satar, A. E., Syarif, E., & Nadjmi, N. (2018, Desember). Arsitektur Vernakular di Sulawesi Selatan dan Perannya terhadap Arsitektur Hijau. In *Makalah disajikan dalam Seminar IPLBI*, Makassar.
- Thendean, F. J., Tejokeosumo, P. E. D., & Rahmawati, A. (2019). Kajian Indoor Air Quality pada Rumah Tradisional Baileo Pegunungan di Seram Bagian Barat, Maluku. *Intra*, 7(2), 380-388.