



TUGAS AKHIR RI 141501

DESAIN INTERIOR “WAROENG KENCUR” PROBOLINGGO BERKONSEP JAWA RUSTIK DENGAN SENTUHAN IKON KHAS PROBOLINGGO

ERSADHEA SEKAR OKTIVIANA
NRP 3412100085

Dosen Pembimbing
Anggri Indraprasti, S.Sn., M.Ds.
Dr. Mahendra Wardhana, ST., MT

JURUSAN DESAIN INTERIOR
Fakultas Teknik Sipil Dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Surabaya 2016



TUGAS AKHIR RI 141501

**DESAIN INTERIOR “WAROENG KENCUR” PROBOLINGGO
BERKONSEP JAWA RUSTIK DENGAN SENTUHAN IKON KHAS
PROBOLINGGO**

ERSADHEA SEKAR OKTIVIANA
NRP 3412100085

Dosen Pembimbing
Anggri Indraprasti, S.Sn., M.Ds.
Dr. Mahendra Wardhana, ST., MT.

JURUSAN DESAIN INTERIOR
Fakultas Teknik Sipil Dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Surabaya 2016



FINAL PROJECT RI 141501

DESIGN OF INTERIOR RESTAURANT “WAROENG KENCUR” PROBOLINGGO WITH JAVANESE CONCEPT AND A TOUCH OF ICON FROM PROBOLINGGO

ERSADHEA SEKAR OKTIVIANA
NRP 3412100085

Supervisor Lecturer
Anggri Indraprasti, S.Sn., M.Ds.
Dr. Mahendra Wardhana, ST., MT.

JURUSAN DESAIN INTERIOR
Fakultas Teknik Sipil Dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Surabaya 2016

LEMBAR PERSETUJUAN

**DESAIN INTERIOR “WAROENG KENCUR” PROBOLINGGO
BERKONSEP JAWA RUSTIK DENGAN SENTUHAN IKON
KHAS PROBOLINGGO**

TUGAS AKHIR

Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Teknik
Pada
Jurusan Desain Interior
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Oleh :

**ERSADHEA SEKAR OKTIVIANA
NRP 3412100085**

Disetujui oleh Tim Pembimbing Tugas Akhir :

1. Anggri Indraprasti, S.Sn., M.Ds. (Pembimbing I)
NIP 19710819 200112 2 001

2. Dr. Mahendra Wardhana, ST., MT. (Pembimbing II)
NIP 19720428 200312 1 001



**SURABAYA,
JULI 2016**

**DESAIN INTERIOR RESTORAN “WAROENG KENCUR” PROBOLINGGO
BERKONSEP JAWA RUSTIK DENGAN SENTUHAN IKON KHAS PROBOLINGGO**

Nama : Ersadhea Sekar Oktiviana
NRP : 3412100085
Jurusan : Desain Interior
Dosen Pembimbing 1 : Anggri Indraprasti S.Sn. M.Ds.
Dosen Pembimbing 2 : Dr. Mahendra Wardhana, ST., MT.

ABSTRAK

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. Pada saat ini perkembangan dunia kuliner juga didukung dengan kondisi restoran yang dapat membuat pengunjung tertarik dan merasa nyaman.

Berdasarkan hal tersebut perlu adanya ide atau gagasan untuk menciptakan image rumah makan yang nyaman dan menarik. Hal ini dapat dilakukan dengan memaksimalkan sirkulasi dan mengoptimalkan kenyamanan penghunjug. Kenyamanan pengunjung erat kaitannya dengan desain interior dan sikulasi rumah makan tersebut. Untuk itu dioerlukan sebuah desain interior rumah makan yanag dapat mengoptimalkan sirkulasi guna memberikan kenyamanan pada pengunjung.

Metode desain yang digunakan meliputi pengumpulan data yang dilaksanakan secara langsung maupun tidak langsung. Survey dan pengamatan langsung ke lapangan untuk mengetahui kondisi restoran. Sedangkan studi pustaka, majalah, dan internet mengenai restoran, dan nuansa interiornya merupakan cara untuk mendapatkan data pendukung, standar perancangan, perkembangan desain dan referensi tentang obyek yang diperlukan guna menghasilkan desain interior yang sesuai.

Restoran “Waroeng kencur” ini menciptakan sebuah konsep masakan – masakan tradisional. Dengan mengusung konsep masakan tradisional pada restoran ini sehingga banyak menarik perhatian konsumen. Untuk mendukung konsep kuliner yang telah digunakan maka diperlukan desain interior bergaya jawa dengan sentuhan rustic pada restoran “Warung Kencur”. Diharapkan desain interior tersebut mampu membuat restoran terlihat lebih menarik dan membuat pengunjung merasa nyaman.

Kata kunci: Restoran “Warung Kencur”, Jawa, Rustic

DESIGN OF INTERIOR RESTAURANT “WAROENG KENCUR” PROBOLINGGO WITH JAVANESE CONCEPT AND A TOUCH OF ICON FROM PROBOLINGGO

Name : Ersadhea Sekar Oktiviana
NRP : 3412100085
Department : Desain Interior
Academic Advisor 1 : Anggri Indraprasti S.Sn. M.Ds.
Academic Advisor 2 : Dr. Mahendra Wardhana, ST., MT.

ABSTRACT

In the expansion of humans began to develop culture through diverse culinary forms. Many kinds of culinary create is a proof of the development of human culture that leads into a pattern form which humans live to see food as a form of art of beauty and not just as a form of survival like the early days earlier. At this time also supported the development of the culinary world with the condition of the restaurant to keep visitors interested and feel comfortable.

Based on the need for an idea or the idea of creating an image of restaurant comfortable and attractive. This can be done by maximizing circulation and optimizing comfort visitors. Leisure visitors closely related to interior design and a reduction of circulating the meal home. For that dioerlukan a home interior design eat yanag can optimize the circulation in order to give comfort to the visitors.

Design methods used include data collection implemented A direct or indirect. Surveys and observations directly to the field to determine the condition of the restaurant. As for literature, magazines, and the internet regarding restaurants and feel of the interior is a way to gain support data, design standards, developmental design and references to objects that are needed to generate the appropriate interior design.

Restaurant "Waroeng kencur" This created a concept cuisine - traditional cuisine. With the concept of traditional cuisine at this restaurant so many consumers attention. To support a culinary concept that has been used, the required Java stylish interior design with rustic touches on the restaurant "Warung Kencur". The interior design is expected to be able to make the restaurant look more attractive and make visitors feel comfortable.

Keywords: Restaurant "Warung Kencur", Javanese, Rustic

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
ABSTRAK	i
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Judul dan Definisi Judul	2
1.2.1 Judul	2
1.2.2 Definisi Judul	2
1.3 Permasalahan	3
1.3.1 Identifikasi Masalah	3
1.3.2 Rumusan Masalah	4
1.3.3 Batasan Masalah	4
1.4 Manfaat	4
1.4.1 Bagi Perancang	4
1.4.2 Bagi Pengunjung	5
1.5 Tujuan	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA dan STUDI EKSISTING	7
2.1 Kajian Restoran	7
2.1.1 Sejarah Restoran di Dunia	7
2.1.2 Jenis - Jenis Restoran	8
2.1.3 Jenis – Jenis Pelayanan Restoran	13
2.1.4 Sistem Pengelolaan Restoran	15
2.1.5 Persyaratan Restoran	18
2.1.6 Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang	19
2.2 Kajian Rustik	21

2.2.1 Definisi Rustik	21
2.2.2 Karakteristik Rustik	21
2.2.3 Furniture dan Elemen Estetis Rustik.....	22
2.3 Kajian Jawa.....	23
2.3.1 Rumah Jawa.....	23
2.3.2 Ciri Khas Bangunan Jawa.....	24
2.3.3 Rumah Joglo	25
2.4 Kajian Probolinggo	25
2.4.1 Lambang Kabupaten Probolinggo	26
2.4.2 Gunung Bromo.....	27
2.4.3 Buah Mangga dan Sayur.....	28
2.4.4 Suku Tengger	29
2.4. Agama Suku Tengger	30
2.5 Tempat Ibadah	30
2.5.1 Poten	30
2.5.1.1 Mandala Utama.....	31
2.5.1.2 Mandala Madya	32
2.5.1.3 Mandala Nista	33
2.5.2 Gua Widodaren	33
2.6 Upacara Kegiatan.....	34
2.6.1 Kasada.....	34
2.6.2 Karo.....	35
2.6.3 Unan - Unan.....	37
2.6.4 Ongkek.....	38
2.6.5 Boneka Petra/Pitra	38
2.7 Baju Adat	39
2.8 Rumah Adat	40
2.9 Angin Gending.....	41
2.10 Beras Kencur.....	42
2.11 Pencahayaan.....	44
2.12 Penghawaan	46
2.13 Teori Warna	47

2.14 Standarisasi Dimensi dan Sirkulasi	48
BAB III METODE DESAIN	55
3.1 Tahap Pengumpulan Data	56
3.1.1 Data Primer	56
3.1.2 Data Sekunder	56
3.2 Tahap Identifikasi Permasalahan	57
3.3 Tahap Analisa Data	57
3.3.1 Analisa Ruang	57
3.3.2 Analisa Tata Letak	57
3.3.3 Analisa Furniture	58
3.3.4 Analisa Tata Kondisional	58
3.3.5 Analisa Material/Bahan Pembentuk Ruang	58
3.3.2 Analisa Pengguna	58
BAB IV ANALISA DATA	59
4.1 Objek Desain	59
4.1.1 Alamat Restoran Warung Kencur	59
4.1.2 Jam Operasional, Menu dan Segmentasi	60
4.1.3 Corporate Image	61
4.1.4 Fasilitas Restoran Warung Kencur	61
4.1.5 Denah Eksisting Restoran Warung Kencur	62
4.2 Tahap Analisa Data	62
4.2.1 Analisa Ruang	62
4.2.2 Analisa Tata Letak	64
4.2.3 Analisa Furniture	66
4.2.4 Analisa Tata Kondisional	67
4.2.5 Analisa Material/Bahan Pembentuk Ruang	69
4.2.6 Analisa Pengguna	70
BAB V KONSEP DESAIN	77
5.1 Tema	77
5.1.1 Latar Belakang Tema	77
5.1.2 Karakteristik Tema	77
5.2 Konsep Desain	78

5.2.1 Konsep Makro.....	78
5.2.2 Konsep Mikro	79
BAB VI HASIL AKHIR DESAIN	87
6.1 Area Pembuatan Beras Kencur dan Oleh-oleh	87
6.2 Area Makan VIP	89
6.3 Area Indoor	90
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....	93
7.1 Kesimpulan	93
7.2 Saran	93
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Warna – warna rustik	21
Gambar 2.2 Kursi single rustik	22
Gambar 2.3 Kursi kayu rustik.....	22
Gambar 2.4 Lampu Rustik.....	23
Gambar 2.5 Lampu gantung rustik	23
Gambar 2.6 Vas batu rustik	23
Gambar 2.7 Pigura rustik	23
Gambar 2.8 Logo Probolinggo	26
Gambar 2.9 Gunung Bromo.....	27
Gambar 2.10 Buah mangga dan anggur.....	28
Gambar 2.11 Air terjun Madakaripura.....	29
Gambar 2.12 Poten.....	31
Gambar 2.13 Tempat Peribadata Madakaripura	32
Gambar 2.14 Gua Widodareni	34
Gambar 2.15 Semeninga.....	35
Gambar 2.16 Upacara Karo	36
Gambar 2.17 Suku Tengger melakukan upacara Unen-unen	38
Gambar 2.18 Pakaian Suku Tengger	39
Gambar 2.19 Rumah Adat Suku Tengger.....	40
Gambar 2.20 Beras Kencur.....	42
Gambar 2.21 Warna – Warna Rustik.....	47
Gambar 2.22 Jarak bersih pelayanan pramusaji dan sirkulasi	48
Gambar 2.23 Jarak bersih pelayanan pramusaji dan antar kursi.....	49
Gambar 2.24 Kebutuhan zona sirkulasi pramusaji bar	49
Gambar 2.25 Kebutuhan zona sirkulasi pramusaji bar	50
Gambar 2.26 Denah dan dimensi tempat duduk persegi	50
Gambar 2.27 Denah dan dimensi tempat duduk persegi	51
Gambar 2.28 Denah dan dimensi tempat duduk lingkaran.....	51
Gambar 2.29 Zona duduk area <i>counter bar</i>	52
Gambar 2.30 Jarak bersih antar meja maksimal	52

Gambar 2.31 Jarak bersih antar meja minimal	53
Gambar 4.1 Lokasi Waroeng Kencur	60
Gambar 4.2 Corporate Image Warong Kencur	61
Gambar 4.3 Warna Pada Logo Waroeng Kencur	61
Gambar 4.4 Denah Eksisting Waroeng Kencur	62
Gambar 4.5 Area Makan Indoor	62
Gambar 4.6 Area Makan Outdoor	63
Gambar 4.7 Area Makan VIP	64
Gambar 4.8 Denah Eksisting Area Makan Indoor	64
Gambar 4.9 Denah Eksisting Area Makan Outdoor	65
Gambar 4.10 Denah Eksisting Area Makan VIP	65
Gambar 4.11 Area Makan Outdoor	67
Gambar 4.12 Area Makan Outdoor dan VIP	68
Gambar 4.13 Area Makan VIP	68
Gambar 4.14 Area Makan Indoor	69
Gambar 4.15 Eksisting Area Makan Indoor	69
Gambar 4.16 Eksisting Area Makan VIP	70
Gambar 4.17 Contoh area open space.....	75
Gambar 5.1 Motif tegel.....	80
Gambar 5.2 Contoh pengaplikasian dinding.....	80
Gambar 5.3 Contoh pengaplikasian Palfon	81
Gambar 5.4 Layout pola lantai indoor	81
Gambar 5.5 Contoh furniture yang digunakan	82
Gambar 5.6 Contoh furniture yang digunakan	82
Gambar 5.7 Batik Parang.....	82
Gambar 5.8 Contoh pengaplikasian elemen estetis	83
Gambar 5.9 Warna rustic yang digunakan.....	84
Gambar 5.10 Batik parang	84
Gambar 5.11 Logo Waroeng Kencur.....	85
Gambar 6.1 Hasil Render View 1	87
Gambar 6.2 Hasil Render View 2.....	88
Gambar 6.3 Pola Lantai	88

Gambar 6.4 Hasil Render View 3	89
Gambar 6.5 Hasil Render View 4	90
Gambar 6.6 Hasil Render View 5	91
Gambar 6.7 Hasil Render View 6	91

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Alur Metodologi desain	55
Bagan 4.1 Objek desain	59
Bagan 5.1 Konsep mikro.....	79



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia membutuhkan makanan dan minuman sebagai cara untuk bertahan hidup. Dengan kemampuan mengolah makanan sebagai upaya untuk bertahan hidup, manusia mulai mengembangkan budaya melalui bentuk kuliner yang beragam. Banyaknya kuliner yang tercipta merupakan salah satu bukti perkembangan budaya dimana manusia melihat makanan sebagai bentuk rasa seni terhadap keindahan dan bukan sekedar bentuk bertahan. Saat ini penyajian makanan yang beragam didukung dengan desain interior restoran indah sehingga menjadi daya Tarik tersendiri bagi pecinta kuliner.

Restoran “Waroeng Kencur” yang terletak di Kabupaten Probolinggo merupakan salah satu *rest area* yang sering dikunjungi oleh pecinta kuliner. Restoran ini terletak pada pintu gerbang masuk Kota Probolinggo. Sebagai salah satu restoran yang terletak pada pintu gerbang masuk Kota Probolinggo, restoran ini memiliki peranan yang sangat penting bagi Kota dan Kabupaten Probolinggo. Untuk itu dibutuhkan desain interior Restoran “Waroeng Kencur” yang dapat mengangkat budaya dan ciri khas Kota/Kabupaten Probolinggo.

Sebagai restoran yang juga berfungsi menjadi *rest area* bagi pengunjung yang sedang melakukan perjalanan, Restoran “Waroeng Kencur” dirasa masih kurang memberikan desain interior yang memperhatikan aspek kenyamanan bagi pengunjung. Dari kondisi Restoran “Waroeng Kencur” saat ini banyak dijumpai penataan layout yang kurang maksimal serta kurangnya fasilitas – fasilitas pendukung pada sebuah restoran. Selain itu Restoran “Warung Kencur” kurang menggambarkan budaya dan ciri khas Kota/Kabupaten Probolinggo.

Untuk mengatasi masalah pada Restoran “Waroeng Kencur” dilakukan beberapa analisis data, survei kondisi eksisting, wawancara kepada karyawan Restoran “Waroeng Kencur” serta kuisisioner bagi pengunjung. Dengan adanya beberapa tahapan analisis yang dilakukan, diharapkan muncul sebuah konsep desain yang dapat diterapkan pada desain interior Restoran “Waroeng Kencur”.



1.2 Judul dan Definisi Judul

1.2.1 Judul

Tugas Akhir Desain Interior Restoran “Waroeng Kencur” Berkonsep Jawa Rustik dengan Sentuhan Ikon Khas Probolinggo.

1.2.2 Definisi Judul

a. **Desain Interior**

Bidang keilmuan yang bertujuan untuk dapat menciptakan suatu lingkungan binaan (ruang dalam) beserta elemen-elemen pendukungnya, baik fisik maupun non fisik, sehingga kualitas kehidupan manusia yang berada didalamnya menjadi lebih baik.¹

b. **Restoran**

Suatu usaha yang dikelola komersial yang menyediakan pelayanan jasa makanan dan minuman.²

c. **Waroeng Kencur**

Rumah makan yang terletak di Jalan Banjarsari KM 91 Probolinggo, Jawa Timur.

d. **Konsep**

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), kata nuansa mempunyai tiga arti, yakni: (1) rancangan atau buram surat dsb; (2) ide atau pengertian yg diabstrakkan dari peristiwa konkret: satu istilah dapat mengandung dua yg berbeda; (3) Ling gambaran mental dari objek, proses, atau apa pun yg ada di luar bahasa, yg digunakan oleh akal budi untuk memahami hal-hal lain.

e. **Jawa**

Budaya yang berasal dari Jawa dan dianut oleh masyarakat Jawa khususnya jawa tengah, DIY, dan Jawa Timur.³

¹<http://www.academia.edu/10047833>

² <http://www.harrypratamainfo.wordpress.com/restoran/>

³<http://id.m.wikipedia.org/>



f. Rustik

Rustik adalah suatu konsep desain yang mempunyai ciri khas tekstur kasar dan tidak dilakukan penyelesaian akhir (*finishing*). Rustik sendiri jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia mempunyai arti tua atau berkarat.⁴

g. Ikon Khas probolinggo

Menggunakan ikon khas Probolinggo seperti angin gending, suku tengger, Gunung Bromo serta buah manga dan anggur.

1.3 Permasalahan

1.3.1 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah yang didapat dari Restoran “Waroeng Kencur” ini adalah :

- a. Fungsi ruang yang kurang optimal pada area oleh-oleh dan area makan VIP sehingga kurangnya minat pengunjung untuk mengunjungi area tersebut.
- b. Belum tersedianya sarana edukasi proses pembuatan beras kencur yang dirancang secara khusus untuk menciptakan image Restoran “Waroeng Kencur” sebagai upaya untuk menciptakan image Restoran “Waroeng Kencur” yang berbeda dari restoran lain.
- c. Sebagai salah satu *rest area* di Kabupaten Probolinggo, tingkat kenyamanan fasilitas masih kurang, sehingga pengunjung tidak dapat merasa rileks ketika menggunakan fasilitas pada Restoran “Waroeng Kencur”.
- d. Penataan zoning ruangan kurang optimal sehingga sirkulasi manusia kurang teratur.
- e. Belum adanya budaya atau ciri khas interior Kota/Kabupaten Probolinggo pada desain interior Restoran “Waroeng kencur”.

⁴ <http://imagebali.net/>



1.3.2 Rumusan Masalah

Dari masalah yang ada maka dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut :

- a. Bagaimana mengoptimalkan fungsi area VIP dan area oleh-oleh pada Restoran “Waroeng Kencur” sehingga dapat menarik minat pengunjung?
- b. Bagaimana menciptakan sarana edukasi proses pembuatan beras kencur sebagai image Restoran “Waroeng Kencur” yang berbeda dari restoran lain ?
- c. Bagaimana mendesain interior Restoran “waroeng kencur” yang dapat membuat pengunjung merasa rileks ?
- d. Bagaimana menciptakan *blocking* area yang optimal untuk memenuhi kenyamanan sirkulasi manusia didalamnya ?
- e. Bagaimana menerapkan ciri khas dan budaya kota/Kabupaten Probolinggo pada Restoran “Waroeng Kencur” ?

1.3.3 Batasan Masalah

Dari beberapa permasalahan diatas, kemudian diberikan batasan untuk lebih memudahkan dalam pencarian data dan analisisnya, yaitu :

- a. Penerapan budaya dan ciri khas Kota/Kabupaten Probolinggo pada Restoran “Waroeng Kencur” untuk memperkuat kesan budaya pada interior restoran.
- b. Penambahan ruang dimungkinkan untuk menunjang fungsi Restoran “Waroeng Kencur”.
- c. Pengelolaan zoning ruangan yang optimal membedakan antara semi public, public dan private sehingga sirkulasi manusia menjadi teratur dan dapat mempermudah manusia mengakses ruangan.

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Perancang

- Menambah pengetahuan dan wawasan perancang tentang cara merancang interior restoran.



- Menambah wawasan perancang tentang konsep budaya jawa dan rustik sehingga dapat menerapkan konsep tersebut secara maksimal pada bidang interior lainnya.
- Menambah pengetahuan perancang tentang cara memahami karakter dan keinginan pengunjung sehingga dapat membuat desain interior yang sesuai keinginan pengunjung.

1.4.2 Bagi Pengunjung

- Menjadi alternatif restoran yang wajib dikunjungi oleh masyarakat ketika berkunjung ke Kabupaten Probolinggo.
- Pengunjung dapat menikmati dan merasakan kenyamanan ketika menghabiskan waktu makan di Restoran “Waroeng Kencur”.
- Menjadi sebuah tempat yang mempererat hubungan pengunjung dengan individu lainnya.

1.5 Tujuan

- a. Mengoptimalkan fungsi ruang pada Restoran “Waroeng Kencur” khususnya area VIP dan area oleh-oleh.
- b. Menciptakan sarana edukasi proses pembuatan beras kencur yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung yang datang.
- c. Dapat menciptakan desain interior restoran yang membuat pengunjung merasa rileks.
- d. Mengatur ulang blocking bangunan yang ada pada area Restoran “Waroeng Kencur” dengan mengutamakan kenyamanan sirkulasi serta terpenuhinya semua kebutuhan ruangan yang ada didalamnya.
- e. Dapat menciptakan desain interior restoran yang menggambarkan budaya dan ciri khas Kota/Kabupaten Probolinggo.





BAB II

KAJIAN PUSTAKA DAN STUDI PEMBANDING

2.1 Kajian Restoran

2.1.1 Sejarah Restoran di Dunia

Istilah restoran atau restaurant berasal dari bahasa Perancis *restaureur* yang berarti memulihkan atau mengembalikan. Restoran pertama kali didirikan pada tahun 1765, oleh A. Boulanger, restoran tersebut menyajikan makanan berupa sup sayur di Paris. Masyarakat mengetahui keberadaan restoran tersebut dengan sebuah tanda yang diletakkan pada pintu masuk restoran.¹

Usaha ini kemudian berkembang dan banyak didirikan oleh para juru masak.. Hal ini merupakan salah satu peristiwa penting mengikuti perkembangan revolusi Perancis. Setelah revolusi perancis kaum bangswan mengalami keruntuhan sehingga mereka tidak dapat menggaji karyawan termasuk para juru masak. Sehingga perkembangan restoran mengalami penurunan.

Di Inggris restoran mulai dikenal sejak abad ke-16. Restoran dikenal dalam bentuk penyediaan makanan pada kedai minuman dan penginapan dengan harga tertentu. Tetapi istilah restoran itu sendiri baru digunakan setelah revolusi Perancis, pada awal abad ke-19.

Restoran di Amerika pada umumnya meniru restoran di Inggris. Rumah makan *Delmonico* di New York dibuka pada awal tahun 1837, dan dianggap sebagai restoran pertama di Amerika, karena restoran itu sendiri didirikan dengan mengikuti sistem restoran di Perancis.

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

¹ <http://tau-sejarah.blogspot.co.id/>



baik. Pada perkembangan saat ini, dengan adanya tuntutan pelayanan cepat saji, maka telah berkembang restoran dengan sistem pelayanan fast food.²

2.1.2 Jenis – Jenis Restoran

Restoran memiliki berbagai jenis berdasarkan sistem pelayanannya. Adapun jenis – jenis restoran tersebut menurut Marsum³ adalah :

- **Grill Room**

Grill room merupakan restoran formal yang menawarkan dan menyajikan segala yg berkualitas nomor satu, baik makanan, pelayanan, tata ruang, hingga peralatan makan. dilakukan dengan French Service yg dikenal dengan Flambe dan Carving

- **Dining Room**

Dining room mengutamakan kualitas dan pelayanan kepada tamu dengan menyajikan makanan terkenal dari berbagai belahan dunia dengan kekhasan makanan eropa serta *elaborate concept*

- **Coffe Shop**

Coffe shop menyajikan makanan secara cepat, yang sudah diporsi diatas piring.

- **Cafeteria**

Menyajikan makanan siap saji dan minuman ringan dengan pelayanan cepat. lebih dikenal dengan *self standing cafeteria* atau *fast food*. biasanya makanan dipajang di atas konter.

- **Continental Restaurant**

Continental menampilkan suasana menarik dan menonjolkan jenis makanan yg diperuntukkan bagi tamu2 yg menyenangi makanan berkualitas baik dan enak dengan suasana yg tenang dan santai.

²<http://isi-dps.ac.id/>

³ Marsum, W. idem, 2005
<http://e-journal.uajy.ac.id>



Restoran ini lebih mengutamakan makanan eropa dengan penyajian lengkap dari appetizer, soup, main course dan dessert

- **Super Club**

Lebih mengutamakan show dengan artis2 bintang dunia terkenal. Makanan pada restoran ini biasanya hanya digunakan sebagai kudapan ringan dan pelengkap.

- **Night Club**

Tempat hiburan yg buka pada malam hari. lebih mengutamakan hiburan untuk dansa atau kabaret, dilengkapi dengan fasilitas bar yg menyediakan minuman beralkohol dan minuman ringan. makanan hanya fasilitas pelengkap

- **Speciality Restaurant**

Restoran jenis ini memiliki karakteristik sendiri baik dalam suasana, interior dan eksterior, makanan hingga seragam pegawai. Pada umumnya restoran ini lebih menonjolkan ciri khas dari daerah atau negara tertentu

- **A'la Carte Restaurant**

adalah restoran yang mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi dimana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan. Tiap-tiap makanan di dalam restoran ini memiliki harga sendiri-sendiri.

- **Table D 'hote Restaurant**

adalah suatu restoran yang khusus menjual menu table d'hote, yaitu suatu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.



- **Canteen**
adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, dan sekolah, tempat dimana para pekerja atau pelajar biasa mendapatkan makan siang atau coffe break, yaitu acara minum kopi disertai makanan kecil atau selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat-rapat dan seminar.
- **Continental Restaurant**
suatu restoran yang menitik beratkan hidangan continental pilihan dengan pelayanan elaborate atau megah. Suasananya santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai.
- **Carvery**
adalah suatu restoran yang berhubungan dengan hotel dimana para tamu dapat mengisi sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.
- **Discotheque**
ialah suatu restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik. Kadang-kadang juga menampilkan live band. Bar adalah salah satu fasilitas utama untuk sebuah discotheque. Hidangan yang tersedia umumnya berupa snack.
- **Fish and Chip Shop**
ialah suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris, dimana kita dapat membeli macam-macam kripiik (chips) dan ikan goreng, biasanya berupa ikan Cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi . jadi rnakannya tidak dinikmati di tempat itu.



- **Inn Tavern**

Inn tavern ialah suatu restoran dengan harga cukupan yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasannya dibuat dekat dan ramah, dengan tamu-tamu. Sedangkan hidangannya lezat-lezat.

- **Pizzeria**

adalah suatu restoran yang kusus menjual pizza. Kadang-kadang juga ada spaghetti atau makanan khas Italia lainnya.

- **Pan Cake Hoi.se/Creperie**

adalah restoran yang khusus menjual pun cake dan crepe yang diisi dengan berbagai macam manisan didalamnya.

- **Pub**

pada mulanya merupakan tempat hiburan umum yang mendapat izin menjual minuman bir serta minuman beralkohol lainnya. Para tamu mendapatkan minumannya dari counter (meja panjang yang membatasi dua ruangan). Pengunjung dapat nikmat; sambil duduk atau berdiri. Hidangan yang tersedia berupa snack seperti pies dan sandwich. Sekarang kita bisa mendapatkan banyak hidangan pengganti di pub.

- **Snack Bar/Cqfe/Milk Bar**

adalah semacam restoran cukupan yartg sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat dimana para tamu mengumpulkan makanan mereka diatas baki yang diambil dari atas kounter dan kemudian membawanya kemeja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang disukainya. Makanan yang disediakan biasanya adalah hamburger, sausages dan sawhvich.

- **Terrace Restaurant**

adalah suatu restoran yang terletak di luar bangunan, namun pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk. Di



negara-negara barat pada umumnya restoran tersebut hanya buka pada waktu musim panas saja.

- **Gourmet Restoran**

ialah suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman. Keistimewaan restoran ini ialah makanan dan minumannya yang lezat-lezat, pelayanannya megah dan harganya cukup mahal.

- **Family Type Restaurant**

ialah suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.

- **Main Dining Room**

ialah suatu restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat di hotel-hotel besar. dimana penyaji makanannya secara resmi, pelan tapi masih terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Servisnya biasa menggunakan pelayanan ala Perancis atau Rusia. Tamu-tamu yang hadirpun pada umumnya berpakaian resmi atau formal.

Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo termasuk jenis *Family Type Restaurant*. Hal ini dikarenakan restoran ini menjual makanan dan minuman tradisional dengan harga yang terjangkau. Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo juga ditujukan bagi keluarga atau rombongan yang sedang melakukan perjalanan.



2.1.3 Jenis – Jenis Pelayanan Restoran

a. Table Service

Suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk dikursi menghadap meja makan, kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan, table service ini umumnya dibedakan menjadi 4 kategori yaitu:

- ***American service*** (sistem pelayanan ala Amerika)

American service mempunyai ciri-ciri antara lain sebagai berikut:

- Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi dan cepat
- Makanan sudah siap ditata dan diatur diatas piring
- Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri
- Piring kotor diangkat dari sebelah kanan

- ***English service*** (sistem pelayanan ala Inggris)

Pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris, makanan tersedia dimeja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut biasa disebut hostess, jadi service ini banyak digunakan dirumah tangga. Contoh yang paling umum adalah jika ada yang berulang tahun, maka yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu.

- ***French service***

French service adalah suatu tipe pelayanan yang sifatnya formal/resmi, awalnya pelayanan ini digunakan untuk tamu bangsawan, sekarang ini disukai untuk orang yang ingin mendapatkan pelayanan yang mewah. Makanan satu persatu datang dari dapur dan setibanya di ruang restaurant dimatangkan dekat tamu dengan menggunakan “*range oven atau rechaud oven*” dan setelah matang. Ditata atau disusun diatas oval platter dengan menggunakan guerdion dan dihias dengan hiasan yang baik kemudian satu persatu hidangan tersebut ditawarkan oleh waiter secara berurutan kepada tamu. Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan makanan utama secara



utuh. Bila tamu telah memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai. Kemudian dipotong oleh waiter yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu, yang terbuat dari peralatan service serta dekorasi yang baik dan mahal.

- ***Russian service***

Pelayanan jenis ini sering disebut juga dengan **modified french service** karena dalam beberapa hal mempunyai kesamaan dengan french service. Pelayanan ala rusia sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari petugas.

b. Counter Service

Suatu sistem pelayanan dimana para tamu datang lalu duduk di counter, apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap, maka akan disajikan kepada tamu di atas counter. Petugas yang menyajikan bisa waiter ataupun juru masaknya. Pelayanan ini lebih praktis, hemat tenaga dan waktu.

c. Self Service

Self service atau *buffet service* adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap(hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera.

d. Carry Out Service

Carry out service lebih dikenal dengan istilah *take out service* yaitu sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap ataupun disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi, jadi makanan tidak dinikmati di tempat.

Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo mempunyai system pelayanan *counter service*. Sistem pelayanan ini dimana para pengunjung duduk di sebuah counter atau meja makan yang kemudian melakukan pemesanan makanan. Jika makanan



yang dipesan telah siap, maka *waiter* akan mengantarkan makanan tersebut kepada para pengunjung.

2.1.4 Sistem Pengelolaan Restoran

Menurut Soekresno, dilihat dari sistem pengelolaan dan system penyajiannya, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu⁴ :

a. Formal Restaurant

Pengertian *formal restaurant* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif. Ciri-ciri *formal restaurant* :

- Penerimaan pelanggan dengan sistem pesan tempat terlebih dahulu.
- Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
- Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik / menu eropa populer.
- Sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian Service* / *French Service* atau modifikasi dari kedua table service tersebut.
- Disediakan ruang *cocktail* selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan.
- Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang, tetapi tidak menyediakan makan pagi.
- Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya *wine* dan *champagne* dari berbagai negara penghasil *wine* di dunia.
- Menyediakan hiburan musik hidup dengan suasana *romantic* dan eksklusif.
- Harga makanan dan minuman relatif tinggi.
- Penataan bangku dan kursi memiliki *area service* yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon*.

⁴Soekresno. Management Food and Beverage, service hotel. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum, 2000, hlm. 17.
<http://e-journal.uajy.ac.id>



- Tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan. Contoh:
 - *Members Restaurant*
 - *Super Club*
 - *Gourmet Restaurant*
 - *Main Dining Room*
 - *Grilled Restaurant*
 - *Executive Restaurant*

b. Informal Restaurant

Pengertian restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti . Ciri-ciri restoran informal:

- Harga makanan dan minuman relatif terjangkau.
- Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai adalah *American Service / Ready Plate* bahkan *Self-Service* ataupun *Counter-Service*.
- Tidak menyediakan hiburan music hidup.
- Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
- Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu (pelanggan) namun dipampang di *counter* atau langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- Menu yang disajikan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasak.
- Jumlah tenaga servis relatif sedikit dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan.

Contoh:

- *Café*



- *Cafeteria*
- *Fast Food Restaurant*
- *Coffe shop*
- *Bistro*
- *Canteen*
- *Taverns*
- *Family Restaurant*
- *Pub*
- *Sandwich corner atau Burger corner*

c. Speciality Restaurant

Pengertian *specialties restaurant* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan professional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Ciri-ciri *specialties restaurant* :

- Menyediakan sistem pemesanan tempat.
- Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang atau makan malam.
- Menu *ala-carte* dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
- Biasanya menghadirkan musik maupun hiburan khas negara asal.
- Harga makanan relatif tinggi dibanding *informal restaurant* dan lebih rendah dibanding *formal restaurant*.
- Jumlah tenaga service sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.

Contoh:

- *Indonesian Food Restaurant*
- *Italian Food Restaurant*
- *Thai Food Restaurant*



- *Japanese Food Restaurant*
- *Korean Food Restaurant*

Sistem pengelolaan Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo termasuk kedalam Informal restaurant. Hal ini berdasarkan system pelayanan restoran *counter service* serta jenis restoran yang *family style restaurant*.

2.1.5 Persyaratan Restoran

a. Area Depan (*Front Area*)

Area depan memiliki fungsi dan kegunaan yang diperuntukkan bagi pengunjung rumah makan sebagai area pelayanan. Persyaratan area :

- Luasan area memenuhi standart.
- Penyekat antara area makan dan dapur harus tahan api.
- Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran.
- Sirkulasi udara memadai dan tersedia pengatur suhu udara.
- Bersih, rapi, dan sanitasi yang memenuhi syarat.
- Mudah dibersihkan dan dirawat.

b. Area Belakang (*Back Area*)

Area belakang merupakan area yang memiliki fungsi sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk yang mana sebagai tempat aktifitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi pengunjung. Seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah dan sebagainya. Persyaratan area :

- Cukup penerangan
- Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenis
- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan untuk pembuangan air yang memadai dan lancar.
- Terpasangnya alat pengisap dan saluran pembuangan asap dapur.
- Saluran air bersih lancar dan mencukupi.



2.1.6 Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang

Makanan Persyaratan untuk dapur, ruang makan dan gudang makanan adalah sebagai berikut⁵ :

1. Dapur

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan / exhauster yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya sesuai bangunan.
- Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkat asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.
- Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood).
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri .
- Ruang dapur terdiri dari:
 - Tempat pencucian peralatan
 - Tempat penyimpanan bahan makanan
 - Tempat pengepakan
 - Tempat persiapan
 - Tempat administrasi.
- Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc).
- Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.

⁵Soekresno. Management Food and Beverage, service hotel. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum, 2000, hlm. 75
<http://e-journal.uajy.ac.id>



- Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
 - Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
 - Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan rak dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
 - Harus dipasang tulisan “cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah terlihat.
 - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal
2. Ruang makan.
- Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
 - Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih.
 - Tempat untuk menyediakan / peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan • Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
 - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.
 - Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
 - Perlengkapan set kursi harus bersih
 - Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk / kepinding
3. Gudang bahan makanan
- Jumlah bahan makanan yang disimpan sesuaikan dengan ukuran gudang.
 - Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan.
 - Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle (fc) pada bidang setinggi lutut.



- Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan .
- Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara .
- Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

2.2 Kajian Rustik

2.2.1 Definisi Rustik

Rustik adalah suatu konsep desain yang mempunyai cirri khas tekstur kasar dan tidak dilakukan penyelesaian akhir (*finishing*). Rustik sendiri jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia mempunyai arti tua atau berkarat. Hal ini mempunyai arti bahwa penataan interior lebih memfokuskan pada kesan yang alamiah. Dalam penggunaan material, konsep desain ini tidak melakukan penyelesaian akhir (*finishing*) , sehingga kesan kasar lebih sering muncul.

2.2.2 Karakteristik Gaya Rustik

- Gaya rustik pada umumnya menciptakan kesan tua dan hangat. Hal ini bisa didapatkan dengan cara menggunakan material yang memiliki kesan tekstur kuat seperti batuan , kayu atau bata ekspose.
- Gaya rustik mempunyai material alami yang tidak difinishing. Pada umumnya tekstur gaya rustik terlihat kasar dan berantakan. Misalnya dengan penggunaan tembok yang tidak diaci.
- Gaya rustik dominan dengan penggunaan warna – warna alami material seperti abu – abu , hitam , coklat kayu , merah bata dan lain – lain.



Gambar 2.1 Warna – Warna rustic
Sumber : Pribadi

- Plafon bergaya rustik pada umumnya menggunakan plafon ekspose kayu atau plason bergaya tradisional.



2.2.3 Furniture dan Elemen Estetis dengan Gaya Rustik

- Furniture

Furniture yang digunakan pada konsep rustik pada umumnya menggunakan material – material alam yang tidak difinishing. Warna furniture ini menggunakan warna alami material seperti coklat kayu. Pada umumnya furniture bermaterial ala mini akan dipadukan dengan logam untuk mempercantik dan mengurangi kesan monoton.



Gambar 2.2 Kursi single rustik
Sumber : <https://www.trailofasia.com>



Gambar 2.3 Kursi kayu rustik
Sumber : <http://blog.2modern.com/>

- Pencahayaan

Pencahayaan pada konsep vintage pada umumnya terbuat dari material – material alam yang terkesan tua dan tidak difinishing. Beberapa lampu rustik menggunakan material kayu yang dipadukan dengan besi atau logam tua agar terlihat lebih menarik. Adapun beberapa lampu rustik yang menggunakan anyaman – anyaman bambu.



Gambar 2.4 lampu rustik
Sumber : <http://minimalisrumahdesain.com/>



Gambar 2.5 lampu gantung rustik
Sumber : <http://id.aliexpress.com/>

- Elemen Estetis

Elemen estetis bergaya rustik seperti vas bunga atau pigura pada umumnya menggunakan materil alam. Material ini dapat berupa batu , kayu ekspose dan lainnya. Material ini tidak dilakukan proses finishing untuk memperkuat tekstur yang dimiliki serta dapat member kesan tua. Untuk mempercantik ruangan penggunaan elemen estetis berbahan rustik ini dapat dipadukan dengan material lain.



Gambar 2.6 Vas batu rustik
Sumber : <http://www.ebay.co.uk/>



Gambar 2.7Pigura rustik
Sumber : <http://antikoetik.blogspot.co.id/>

2.3 Kajian Jawa

2.3.1 Rumah Jawa

Rumah khas Jawa biasanya memiliki ciri-ciri bangunan yang besar dan luas, yang di topang dengan tiang, yang biasanya terbuat dari kayu jati yang besar dan juga kokoh, serta bentuk atap yang berbentuk joglo atau limasan, yang semakin



mempertegas kekhasannya. Tata ruang pada rumah khas Jawa juga berbeda dari rumah-rumah pada umumnya dan memiliki arti tersendiri.

2.3.2 Ciri Khas Bangunan Jawa

Berikut ciri khas bangunan Jawa :

- **Suasana Homey**
Nyaman dan *homey* adalah suasana yang identik dengan rumah tradisional. Orang merasa kembali pada ‘akar’nya. Sesuatu yang mungkin telah lama mereka tinggalkan karena kesibukan dan keruwetan hidup. Jika Anda pernah ke Jogja dan masuk ke rumah-rumah Joglo di sana, Anda akan merasakan hal ini.
- **Pola Bunga**
Interior rumah bergaya tradisional kerap menggunakan pola bunga. Tidak hanya pada dinding, tapi juga pada ukiran, kolom, pintu, jendela, dan elemen rumah lainnya. Ini karena bunga atau tetumbuhan memang melekat dengan kehidupan tradisional ala pedesaan.
- **Bersahaja**
Kesahajaan, ketidakmulukan, dan kesederhanaan adalah hal yang tidak bisa dilepaskan dari gaya tradisional. Pada interior rumah, kesahajaan ini diaplikasikan melalui penggunaan warna yang tidak mencolok. Warna-warna netral yang dekat dengan alam, seperti cokelat, kerap dipakai. Warna tanah, kayu, pepohonan, dan tumbuhan pun dipilih untuk memperkuat kesan kesahajaan tersebut.
- **Serba Sepasang**
Ragam furnitur dalam interior rumah bergaya tradisional kerap dihadirkan berpasangan. Misalnya, kursi, pintu, dan jendela. Keberpasangan ini mencerminkan nilai konvensional, mencirikan pasangan hidup, dan kelanggengan.
- **Bentukan Halus dan Lengkung**
Tidak seperti gaya kontemporer yang cenderung tampak langsing dan ‘tajam’, gaya tradisional cenderung mengadopsi sesuatu yang halus dan



lengkung. Bila dicermati, ini refleksi dari pola-pola sulur tanaman atau dahan pohon.

- Teratur, Konsisten dan Detail

Jika Anda perhatikan pola batik, ukiran keris, patung-patung kayu, atau garis-garis pada kain songket, maka Anda akan menemukan keteraturan, konsistensi, dan detail di situ. Nah, rumah bergaya tradisional pun demikian. Anda akan mudah mengidentifikasi dari kekayaan detailnya yang rapi dan konsisten.

- Penggunaan tegel kunci

Tegel kunci merupakan tegel yang digunakan di daerah Yogyakarta. Motif tegel yang digunakan pada bangunan – bangunan jogja pada umumnya merupakan motif tegel yang diadaptasi dari motif batik.

2.3.3 Rumah Joglo

Ciri khas rumah joglo sendiri tercermin pada sisi eksterior serta interior rumah tersebut dimana di sisi eskterior ditandai dengan adanya bentuk limas serta teras yang luas dan bentuk bangunannya biasanya persegi panjang. Rumah joglo identik dengan bentk limas serta memiliki teras dan halaman rumah.

Ciri khas rumah joglo dari sisi interior yang harus yaitu bagaimana bagian interior pada rumah joglo umumnya dibuat luas dan tidak memiliki terlalu banyak sekat terutama pembatas yang bersifat permanen dan konsep ini sendiri sangat mirip dengan konsep untuk rumah minimalis. Di bagian tengah, biasanya juga ada tiang yang fungsinya adalah untuk menyangga bangunan. Untuk lantai, pada umumnya mempunyai material keramik atau semen atau untuk memberikan kesan natural, atau juga menggunakan lantai kayu.

2.4 Kabupaten Probolinggo

Kabupaten Probolinggo adalah salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur, Indonesia dengan ibu kota dan pusat pemerintahan kabupaten berada di Kraksaan. Kabupaten Probolinggo merupakan salah satu kabupaten yang terletak



di wilayah Tapal Kuda, Jawa Timur. Kabupaten ini dikelilingi oleh pegunungan Tengger, Gunung Semeru, dan Gunung Argopuro.

Kabupaten Probolinggo mempunyai semboyan "*Prasadja Ngesti Wibawa*". Makna semboyan : *Prasadja* berarti : bersahaja, blaka, jujur, bares, dengan terus terang, *Ngesti* berarti : menginginkan, menciptakan, mempunyai tujuan, *Wibawa* berarti : mukti, luhur, mulia. "*Prasadja Ngesti Wibawa*" berarti : Dengan rasa tulus ikhlas (bersahaja, jujur, bares) menuju kemuliaan.

2.4.1 Lambang Kabupaten Probolinggo



Gambar 2.8 Logo Probolinggo
Sumber : <http://wikipedia.com/>

- Bintang berwarna kuning melambangkan ketuhanan yang maha esa.
- Sungai sebagai tanda "sungai banger". Yang menjadi asal nama kabupaten ini.
- Angin berwarna merah dan putih sebagai ciri khas Kabupaten Probolinggo yang terkenal dengan sebutan "Angin Gending". Angin ini biasanya datang pada musim kemarau dari arah tenggara
- Gunung sebagai tanda Gunung Bromo yang terletak di Pegunungan Tengger.
- Dataran tanah berwarna hijau, merupakan pertanda daerah daratan Kab.Probolinggo yang cukup subur.
- Gelombang air laut, yang menunjukkan letak Kabupaten Probolinggo di tepi Selat Madura



- Daun anggur sebanyak 4 buah berwarna hijau muda, dengan 17 buah anggur. Menunjukkan hasil buah-buahan khas Probolinggo.
- Daun mangga sebanyak lima, dan buah mangga sebanyak 8 buah. Menunjukkan hasil buah-buahan khas Probolinggo.
- Susunan buah anggur-buah mangga-daun anggur-daun mangga melambangkan tanggal kemerdekaan Indonesia 17-8-45 (17 Agustus 1945)
- Pita dasar dengan warna putih bertuliskan **Prasadja Ngesti Wibawa** yang beartikan "Bersahaja menciptakan kemuliaan"
- Warna kuning berartikan keagungan, keluhuran, dan kemuliaan.
- Warna biru berartikan kesetiaan.
- Warna hijau berartikan kesuburan, kemakmuran

2.4.2 Gunung Bromo



Gambar 2.9 Gunung Bromo
Sumber : <http://teknologicopy.blogspot.co.id/>

Gunung Bromo (dari bahasa Sanskerta: Brahma, salah seorang Dewa Utama Hindu), merupakan gunung berapi yang masih aktif dan paling terkenal sebagai obyek wisata di Jawa Timur. Sebagai sebuah obyek wisata, Gunung Bromo menjadi menarik karena statusnya sebagai gunung berapi yang masih aktif di Kabupaten Probolinggo, Pasuruan, Lumajang, dan Kabupaten Malang. Gunung Bromo mempunyai sebuah kawah dengan garis tengah ± 800 meter (utara-selatan) dan ± 600 meter (timur-barat). Sedangkan daerah bahayanya berupa lingkaran dengan jari-jari 4 km dari pusat kawah Bromo. Bagi penduduk Bromo, suku Tengger, Gunung Brahma (Bromo) dipercaya sebagai gunung suci. Setahun sekali



masyarakat Tengger mengadakan upacara Yadnya Kasada atau Kasodo. Upacara ini bertempat di sebuah pura yang berada di bawah kaki Gunung Bromo utara dan dilanjutkan ke puncak Gunung Bromo. Upacara diadakan pada tengah malam hingga dini hari setiap bulan purnama sekitar tanggal 14 atau 15 di bulan Kasodo (kesepuluh) menurut penanggalan Jawa.

2.4.3 Buah Mangga dan Anggur



Gambar 2.10 Buah mangga dan anggur
Sumber : <http://eastjava.com/>

Hampir semua orang mengenal mangga Probolinggo, rasanya manis dan segar. Saat musim mangga bulan Mei-Oktober, mangga Probolinggo akan membanjiri pasar hingga ke kota-kota besar seperti Jakarta. Di luar Probolinggo harganya agak sedikit mahal ini karena ongkos kirim dibebankan pada pembeli, sedangkan di Probolinggo sendiri harganya murah sehingga banyak yang membawanya sebagai oleh-oleh. Terdapat 12 kecamatan sebagai sentra mangga antara lain di Kecamatan Tongas, Pakuniran, Gading, Maron, Banyuanyar, Besuk, Wonomerto, Paiton, Leces, Kota Anyar, Tegal Silwan dan Krejengan. Varietas mangga yang dikembangkan antara lain Arumanis dan Manalagi. Mangga Probolinggo terutama varietas Arumanis sangat populer dan sudah dipasarkan di dalam negeri maupun di pasar internasional seperti Singapura.

Selain mangga, di Probolinggo juga terdapat buah unggulan dan khas yaitu anggur. Di daerah tertentu, buah anggur juga tumbuh subur di pekarangan rumah penduduk. Salah satu daerah yang terkenal dengan kualitas anggur terbaik yaitu Kelurahan Ketapang, Kecamatan Kademangan Kota Probolinggo. Buah anggur bahkan sudah diproduksi dalam bentuk jus anggur dari berbagai jenis yang berbeda,



antara lain jenis Probolinggo Super, Prabu Bestari, Belgie dan Caroline Black Rose. Kota Probolinggo juga berhasil mengembangkan anggur dengan baik, khususnya jenis Prabu Bestari yang saat ini dikembangkan secara besar-besaran di Probolinggo. Prabu Bestari sendiri merupakan varietas hasil pengembangan dari jenis anggur Probolinggo Super. Bentuknya sedikit lebih besar dari Probolinggo Super, sementara cita rasanya lebih enak dan lebih manis.

2.4.4 Suku Tengger

Menurut mitos atau legenda yang berkembang di masyarakat suku Tengger, mereka berasal dari keturunan Roro Anteng yang merupakan putri dari Raja Brawijaya dengan Joko Seger putra seorang Brahmana. Nama suku Tengger diambil dari akhiran nama kedua pasang suami istri itu yaitu, “Teng” dari Roro Anteng dan “Ger” dari Joko Seger. Legenda tentang Roro Anteng dan Joko Seger yang berjanji pada Dewa untuk menyerahkan putra bungsu mereka, Raden Kusuma merupakan awal mula terjadinya upacara Kasodo di Tengger. Menurut beberapa ahli sejarah, suku Tengger merupakan penduduk asli orang Jawa yang pada saat itu hidup pada masa kejayaan Majapahit. Saat masuknya Islam di Indonesia (pulau Jawa) saat itu terjadi persinggungan antara Islam dengan kerajaan-kerajaan yang ada di Jawa, salah satunya adalah Majapahit yang merasa terdesak dengan kedatangan pengaruh Islam, kemudian melarikan diri ke wilayah Bali dan pedalaman di sekitar Gunung Bromo dan Semeru. Mereka yang berdiam di sekitar pedalaman Gunung Bromo ini kemudian mendirikan kampung yang namanya diambil dari akhiran nama pemimpin mereka yaitu Roro Anteng dan Joko Seger.¹



Gambar 2.11 Warga Suku Tengger
Sumber : <https://www.katalogwisata.com>

¹<https://way4x.wordpress.com/cerita-tanah-leluhur/sejarah-suku-tengger/>



Masyarakat suku Tengger adalah suku tersendiri yang mendiami atau tinggal di kawasan lereng pegunungan Bromo – Semeru yang terletak di wilayah Kabupaten Probolinggo, Kabupaten Lumajang, Kabupaten Pasuruan, dan Kabupaten Malang, Jawa Timur. Jumlah penduduk suku Tengger ini tidak banyak yakni sekitar 100.000 jiwa. Meskipun bermukim di kawasan lereng pegunungan Bromo, suku Tengger bukan suku terasing dan primitif, karena mereka masih berhubungan dengan masyarakat lainnya.

2.4.5 Agama Suku Tengger

Suku Tengger adalah pemeluk agama Hindu lama dan tidak seperti pemeluk agama Hindu umumnya yang memiliki candi atau kuil sebagai tempat peribadatan, tapi untuk saat ini mereka mempunyai Pura satu-satunya yaitu Pura Poten Bromo yang berada tepat di lautan pasir Gunung Bromo. Hingga kini mereka yang mengaku sebagai Suku Tengger meyakini sebagai keturunan langsung dari pengikut Kerajaan Majapahit.

Suku Tengger di Bromo dikenal sangat berpegang teguh pada adat dan istiadat Hindu lama yang menjadi pedoman hidup mereka. Keberadaan suku Tengger ini juga sangat dihormati oleh penduduk sekitar karena menerapkan hidup dalam kesederhana'an dan kejujuran. Mata pencaharian mereka sebagian besar adalah bercocok tanam dan bahasa yang mereka gunakan sehari-hari adalah bahasa Jawa Kuno. Mereka tidak memiliki kasta bahasa, sangat berbeda dengan bahasa Jawa yang dipakai umumnya memiliki tingkatan bahasa.

2.5 Tempat Ibadah

2.5.1 Poten

Masyarakat Tengger mempercayai Sang Hyang Agung, roh para leluhur, hukum karma, reinkarnasi, dan moksa. Kepercayaan masyarakat Tengger terhadap roh diwujudkan sebagai *danyang* (makhluk halus penunggu desa) yang di puja di sebuah *punden*¹.

Punden biasanya terletak di bawah pohon besar atau dibawah batu besar. Roh leluhur pendiri desa mendapatkan pemujaan yang lebih besar di sanggar

¹<http://noenkahyana.blogspot.co.id/>



pemujaan. Setahun sekali masyarakat suku tengger mengadakan upacara pemujaan roh leluhur di kawah Gunung Bromo yang disebut dengan upacara Kasada. Ajaran agama tersebut di satukan dalam sebuah kitab suci yang ditulis di atas daun lontar yang dikenal dengan nama Primbon. Sesaji dan mantra amat kental pengaruhnya dalam masyarakat suku Tengger. Masyarakat Tengger percaya bahwa mantra-mantra yang mereka gunakan adalah mantra-mantra putih bukan mantra hitam yang sifatnya merugikan.



Gambar 2.12 Poten
Panbelog.wordpress.com

Dalam melaksanakan peribadatan, masyarakat Tengger melakukan ibadah di punden, danyang dan poten. Poten adalah tempat pemujaan bagi masyarakat Tengger yang beragama Hindu. Keberadaan poten ada pada sebidang lahan di lautan pasir sebagai tempat berlangsungnya upacara Kasada. Poten terdiri dari beberapa bangunan yang ditata dalam suatu susunan komposisi di pekarangan yang dibagi menjadi tiga Mandala/zona yaitu:

2.5.1.1 Mandala Utama (Jeroan)

Tempat pelaksanaan pemujaan persembahyangan yang terdiri dari: padma serupa candi lengkap dengan pepalihan. Fungsi utama padma adalah tempat pemujaan Tuhan Yang Maha Esa. Padma tidak beratap dan terdiri dari bagian kaki yang disebut tepas, badan/batur dan kepala dengan nama sari lengkap dengan Bedawang, Nala, Garuda dan Angsa. Bedawang Nala melukiskan kura-kura raksasa mendukung padmasana, dibelit oleh seekor atau dua ekor Naga, Garuda dan Angsa posisi terbang di belakang badan padma. Masing-masing hewan tersebut melambangkan keagungan bentuk dan fungsi padmasana. Bangunan Secepat (tiang



empat) atau yang lebih besar letaknya di bagian sisi sehadapan dengan bangunan pemujaan/padmasana, menghadap ke timur atau sesuai dengan orientasi bangunan pemujaan dan terbuka keempat sisinya. Fungsinya untuk penyajian sarana upacara atau aktivitas serangkaian upacara. Bale Pawedan serta tempat dukun sewaktu melakukan pemujaan



Gambar 2.13. Tempat Peribadatan Mandala Utama
Sumber : mahamerutrans.blogspot.com

2.5.1.2 Mandala Madya (bale tengah)

Tempat persiapan dan pengiring upacara terdiri dari: Kori Agung Candi Bentar, bentuknya serupa dengan tugu, kepalanya memakai gelung mahkota segi empat atau segi banyak bertingkat-tingkat mengecil ke atas dengan bangunan bujur sangkar, segi empat atau segi banyak dengan sisi-sisi sekitar satu depa alit, depa madya, depa agung.

Bale Kentongan, disebut bale kul-kul berada di sudut depan pekarangan pura, bentuknya susunan tepas, batur, sari dan atap penutup ruangan kul-kul/kentongan. Fungsinya untuk tempat kul-kul yang dibunyikan awal, akhir dan saat tertentu dari rangkaian upacara. Bale Bengong atau disebut Pewarengan suci berada diantara jaba tengah/mandala madya, mandala nista/jaba sisi. Bale Bengong memiliki bentuk bangunan empat persegi atau memanjang deretan tiang dua-dua atau banyak luas bangunan untuk dapur. Fungsinya untuk mempersiapkan keperluan sajian upacara yang perlu dipersiapkan di pura yang umumnya jauh dari desa tempat pemukiman.



2.5.1.3 Mandala Nista (Jaba Sisi)

Tempat peralihan dari luar ke dalam pura yang terdiri dari bangunan candi bentar/bangunan penunjang lainnya. Pekarangan pura dibatasi oleh tembok penyengker batas pekarangan pintu masuk di depan atau di jabaan tengah/sisi memakai candi bentar dan pintu masuk ke jeroan utama memakai Kori Agung. Tembok penyengker candi bentar dan kori agung ada berbagai bentuk variasi dan kreasinya sesuai dengan keindahan arsitekturnya. Bangunan pura pada umumnya menghadap ke barat, memasuki pura menuju ke arah timur demikian pula pemujaan dan persembahyangan menghadap ke arah timur ke arah terbitnya matahari. Komposisi masa-masa bangunan pura berjajar antara selatan atau selatan-selatan di sisi timur menghadap ke barat dan sebagian di sisi utara menghadap selatan.

2.5.2 Gua Widodaren

Merupakan Sumber air suci Goa Widodaren adalah salah satu tempat penting dalam ritual masyarakat Tengger. Pada bagian dalam gua terdapat tempat yang agak luas dan didalamnya terdapat batu besar (sebagai altar) untuk menempatkan sesajian atau menaruh nadar yang sekaligus sebagai tempat bersemedi khususnya masyarakat Tengger untuk memohon kepada Sang Hyang Widi.

Masih di sekitar gua, tepatnya di bagian samping gua terdapat sumber air yang tak pernah kering. Menurut kepercayaan masyarakat Tengger air dari sumber tersebut merupakan air suci yang mutlak diperlukan bagi peribadatan mereka, sebagai contoh adalah upacara pengambilan air suci dari Gua Widodaren (Medhak Tirta) yang dilakukan sebelum Upacara Kasada. Disamping itu air dari gua ini dipercaya masyarakat Tengger berkhasiat dapat membuat awet muda serta mendekatkan jodoh bagi yang lajang. Dengan membawa air dari Gua Widodaren kemudian, Masyarakat Tengger berbondong-bondong menuju puncak Gunung Bromo, dengan membawa ongkek yang berisi sesaji dari berbagai hasil pertanian, ternak dan sebagainya. Dan mereka melemparkan kedalam kawah, sebagai simbol



pengorbanan yang dilakukan oleh nenek moyang mereka, Roro Anteng dan Joko Seger. Penduduk yang melempar sesaji berbagai macam buah buahan dan hasil ternak, mereka menganggapnya sebagai Kaul atau Terima Kasih mereka terhadap Ida Sang Hyang Widhi Wasa / Tuhan yang maha kuasa atas hasil ternak dan pertanian yang melimpah.



Gambar 2.14 Gua Widodaren
Sumber : travel.detik.com

2.6 Upacara Keagamaan

2.6.1 Kasada

Upacara Kasada adalah upacara yang agama Hindu yang dilakukan oleh suku Tengger namun tidak dilakukan oleh pemeluk agama Hindu yang lain. Upacara ini sangat berkaitan erat dengan cerita mengenai asal usul masyarakat Tengger terutama mengenai legenda Roro Anteng dan Joko Seger. Setelah menikah, Roro Anteng dan Joko Seger sangat ingin memiliki keturunan. Merekapun akhirnya memohon kepada Dewata agar bisa memiliki 25 orang anak. Permohonan mereka dikabulkan namun dengan syarat anak yang ke-25 harus dipersembahkan untuk Dewa Bromo.

Ketika dewasa, Kusuma anak dari Roro Anteng dan Joko Seger menceburkan diri ke kawah Gunung Bromo dan meminta saudara-saudaranya agar pada bulan kesepuluh tepat pada bulan purnama memberikan kurban ke kawah Gunung Bromo, upacara ini menjadi awal mula dilaksanakannya upacara Kasada.



Dalam meminta pengampunan dari Brahma, masyarakat Suku Tengger melakukan pengorbanan, apa yang dikorbankan dibuang ke kawah GunungTengger. Pengorbanan tersebut berupa makanan, uang, dan pakaian. Pada zaman dahulu sebelum mengenal pengorbanan dalam bentuk barang, dimungkinkan orangTengger melakukan pengorbanan dalam bentuk manusia.

Upacara Kasada ini dilaksanakan mulai dari tengah malam hingga dini hari, untuk melaksanakan perayaan ini, dilakukan persiapan sejak pukul 24.00 WIB yang dimulai dengan bergerak dari depan rumah dukun adat dan sampai di Pura Luhur Poten sekitar pukul 04.00 WIB. Sebelum upacara dilaksanak dukun pandita terlebih dahulu melakukan semeninga, yaitu persiapan untuk upacara yang bertujuan memberitahukan para Dewa bahwa ritual siap dilaksanakan.



Gambar 2.15 Semeninga
Sumber :<https://vandhava.wordpress.com/>

Ketika sudah sampai di Pura Luhur Poten semeninga kembali dilaksanakan. Ritual Kasada dilaksanakan dengan menempuh perjalanan dari Pura Luhur Poten menuju kawah Gunung Bromo. Dalam perlengkapan sesaji yang digunakan dalam perayaan Kasada terdapat dua unsur penting yaitu kepala bungkah dan kepala gantung.

2.6.2 Karo

Upacara Karo adalah upacara yang dilakukan oleh masyarakat suku Tengger untuk memuliakan tradisi leluhur. Selain sebagai tradisi upacara ini juga merupakan wujud syukur masyarakat suku Tengger terhadap para leluhur. Dalam perayaan Karo ini ada tarian bernama Sodoran. Tarian Sodoran ini erat kaitannya dengan asal-usul upacara Karo. Tarian Sodoran ini merupakan leumpang dimana dua bibit manusia bertemu. Dua bibit tersebut adalah laki-laki dan perempuan. yang



dimaksud dengan laki-laki dan perempuan tersebut yakni Roro Anteng dan JokoSeger yang menjadi kepercayaan sebagai cikal bakal tumbuhnya masyarakat Tengger. Arie Yuniarto menyatakan bahwa :

Simbol tarian Sodoran yang hanya di pertunjukkan pada hari raya Karo ini ditandai dengan sebuah tongkat bamboo berserabut kelapa yang di dalamnya terdapat biji-bijian palawija. Di kalangan masyarakat suku Tengger, biji-bijian yang di pecahkan dari dalam tongkat ini dipercaya akan member rejeki, keturunan bagi pasangan keluarga yang belum memiliki anak.²



Gambar 2.1 Upacara karo
Sumber : easyadventuretrip.com

Bersumber dari pernyataan Yodi Kurniadi dalam bukunya berjudul Adat Istiadat masyarakat Jawa Timur halaman 10-13 mengenai upacara Karo, berikut ini adalah rangkaian upacara Karo yang dilakukan selama 15 hari:

1. *Selamatan ping pitu* (selamatan tujuh kali tujuh hari). Upacara ini bertujuan untuk mengundang roh leluhur setiap keluarga ke rumahnya masing-masing.
2. *Prepekan Karo*
3. Penari menari untuk menghormati arwah di beberapa tempat yang di anggap penting dan keramat. Tempat tersebut misalnya *pedhayangan* (tempat roh penjaga desa), *punden* desa (makam leluhur desa), sumber air (sumber air diyakini dijaga oleh roh. Upacara ini ditujukan agar tidak *kualat* karena arwah leluhur dilangkahi

² Arie Yoniarto, “Sejarah Suku Tengger”,
<http://daerah.sindonews.com/read/796335/23/sukuTengger-rayakan-tradisi-Karo>.



4. Warga berkunjung ke rumah kepala desa. Upacara ini dilakukan pada pukul 19.00. kegiatan berkunjung ini dilakukan oleh para tetua adat, tokoh masyarakat dan pamong desa.
5. Keesokan harinya warga berkunjung ke rumah kepala desa sambil membawa tumpeng yang akan di sandingkan dengan tumpeng *gede*
6. Dukun melafalkan mantra yang ditujukan untuk tumpeng.
7. Warga berebut tumpeng *gede* sebagai oleh – oleh untuk dibawa pulang agar tidak kwalat.
8. Dukun dan pembantunya mempersiapkan acara “Nundung Roh” atau memulangkan roh
9. Dukun melakukan perjalanan keliling desa mengunjungi tiap warga dengan membawa prapen (tungku api) dan air suci
10. Pada hari ke-15, dilakukan upacara *Sadranan* sebagai penutup. Upacara ini dilakukan untuk menghormati leluhur dan keluarga yang sudah meninggal.

2.6.3 Unan – Unan

Upacara Unan-unan adalah upacara yang dilakukan oleh suku Tengger dalam lima tahun sekali atau *sewindu* sekali menurut penanggalan suku Tengger. Upacara Unan-unan ini bisa disebut mayu bumi, selain itu upacara ini juga bisa disebut bersih desa untuk menghindari segala macam gangguan. Selain memohonkan pengampunan para arwah leluhurnya dalam upacara ini, seluruh umat manusia di seluruh dunia juga dimohonkan agar diberi keselamatan, kesejahteraan dan kedamaian abadi.

R.P. Suyono menyatakan bahwa: Upacara Unan-unan dilakukan dengan tujuan membersihkan desa dari gangguan makhluk halus dan juga membersihkan arwah yang belum sempurna kematiannya.³

Setiap warga Tengger wajib melaksanakan upacara ini yang bertujuan agar manusia terbebas dari penderitaan, noda dan dosa, di tunjukkan jalan yang benar, menjadikan manusia kuat dan berwibawa, serta memperoleh kesejahteraan dan kedamaian.

³ R.P Suyono, 2009, Mistisime Tengger, Yogyakarta, hlm 31.



Pengorbanan dalam bentuk kerbau selalu terjadi dalam upacara Unan-unan. Kepala dari kerbau tersebut *diarak* dari kampung menuju sanggar utamasambil membaca doa-doa dan mantra-mantra agar seluruh makhluk hidup tidakmengganggu sepanjang ritual ini berlangsung . Bagi mereka kerbau adalah binatangyang memiliki karakter agung, kuat dan sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia. Ketika acara puncak, hanya masyarakat Tengger dan tokoh masyarakatsaja yang diizinkan memasuki area utama upacara.



Gambar 217. Suku Tengger Melaksanakan Upacara Unan – Unan
Sumber : <http://www.probolinggokab.go.id/>

2.6.4 Ongkek

Ongkek merupakan tempat sesaji yang berisi hasil bumi, ternak peiharaan, dan ayam. Ongkek digunakan dalam upacara Kasada. Ongkek nantinya akan dilemparkan ke kawah Gunung Bromo yang bertujuan untuk menghormati Raden Kusuma (anak dari Joko Seger dan Roro Anteng) yang rela mengorbankan dirinya sebagai tumbal agar tidak terjadi bencana yang hebat di wilayah Suku Tengger.

2.6.5. Boneka Petra / Pitra

Boneka Petra digunakan dalam seluruh ritual upacara perkawinan. Petra diletakkan dalam posisi duduk. Boneka Petra memiliki tinggi 3 sampai 4 meter terbuat dari kembang, tanaman dan kain . Selain digunakan dalam upacara perkawinan, Petra juga ada di upacara Entas-entas(kematian). Petra dalam upacara Entas-entas berfungsi sebagai tempat arwah. Selanjutnya, dalam rangkaian upacara



Entas-entas, boneka petra akan di bakar di Pendayangan. Pendayangan ialah tempat bersemayamnya roh-roh nenek moyang⁴

2.7 Baju Adat



Gambar 2.18 Pakaian suku tengger
Sumber : <http://www.sipadu.isi-ska.ac.id/>

Keunikan masyarakat suku Tengger adalah cara mereka mereka memakai sarung yang difungsikan untuk mengusir dan mencegah hawa dingin yang menjadi iklim di kawasan lereng Gunung Bromo. Tidak kurang dari 7 cara bersarung yang memiliki istilah dan kegunaan sendiri.

1. **Kakawung** : Yakni dengan menggunakan sarung yang dilipat dua kemudian disampirkan pada bahu dan diikat pada satu bagian, cara bersarung seperti ini hanya boleh dipakai saat hendak bekerja/ melakukan aktivitas agar mudah. Cara bersarung seperti ini tidak boleh digunakan untuk bertamu atau melayat.
2. **Sesembong** : yakni cara bersarung untuk melakukan pekerjaan yang berat seperti berkebun, berladang, atau kegiatan lainnya yang membutuhkan tenaga lebih besar. Cara memakainya yaitu dilingkarkan pada pinggang kemudian diikat (dodot) pada dada agar tidak mudah lepas.
3. **Sempetan** : Digunakan saat bertamu, yaitu dengan ujung sarung dilipat hingga garis pinggang.

⁴ Ibid, hlm 28



4. **Kekemul** : Dipakai saat keadaan santai yaitu dengan disarungkan pada tubuh bagian atas kemudian dilipat untuk menutupi kedua bagian tangannya, kemudian digantungkan di pundak.
5. **Sengkletan** : adalah cara bersarung agar terlihat rapi saat bepergian. Kain sarung hanya disampirkan pada pundak secara lepas, atau menyilang dada.
6. **Kekodong** : Biasa diterapkan saat berkumpul di tempat keramaian pada malam hari. Memakai sarung dengan ikatan dibagian belakang kepala, kain sarung kemudian dikerudungkan ke seluruh bagian kepala hingga yang terlihat hanya mata saja.

Selain itu, dalam kehidupan sehari-hari, kaum wanitanya menggunakan pakaian biasa berlengan panjang dan celana. Untuk acara resmi, mereka menggunakan beskap, udeng, dan kain wiron sebagaimana pakaian yang digunakan dalam adat Jawa. Selain sarung, topi rajut merupakan benda yang penting untuk melindungi kepala dari dingin.

2.8 Rumah Adat



Gambar 2.19. Rumah adat suku tengger
Sumber :<http://www.tumblr.com/>

Rumah Adat Suku Tengger terletak di kawasan Dukuh Seruni, Desa Ngadisari. Rumah khas suku Tengger ini keseluruhan bangunannya terbuat dari kayu. Tidak ada sekat yang membatasi satu ruang dengan yang lainnya. Tidak ada



ruang khusus yang digunakan untuk tidur. Tempat tidur suku Tengger terbuat dari kayu yang berbentuk menyerupai panggung. Diruang tengah dari rumah ini biasanya terdapat tungku perapian yang digunakan untuk menghangatkan tubuh dan berkumpul bersama keluarga. Rumah penduduk suku Tengger dibangun langsung di atas tanah yang datar dan dekat dengan sumber air.

Alat rumah tangga tradisional yang hingga sekarang pada umumnya masih tetap ada adalah balai-balai, semacam dipan yang ditaruh di depan rumah. Di dalam ruangan rumah itu disediakan pula tungku perapian (pra pen) yang terbuat dari batu atau semen. Perapian ini kurang lebih panjangnya 1/4 dari panjang ruangan yang ada. Di dekat perapian terdapat tempat duduk pendek terbuat dari kayu (dingklik bhs jawa) yang meliputi kurang lebih separuh dan seluruh ruangan. Apabila seorang tamu di terima dan dipersilakan duduk di tempat ini menunjukkan bahwa tamu tersebut diterima dengan hormat.

Selain digunakan untuk penghangat tubuh bagi penghuni rumah, perapian juga dimanfaatkan untuk mengeringkan jagung, atau bahan makan lainnya yang memerlukan pengawetan dan ditaruh di atas paga. Dekat tempat perapian itu terdapat pula alat-alat dapur, lesung, dan tangga. Halaman rumah mereka pada umumnya sempit (kecil) dan tidak ditanami pohon-pohonan. Di halaman itu pula terdapat sigiran, tempat untuk menggantungkan jagung yang belum dikupas. Selain itu, sigiran dimanfaatkan untuk menyimpan jagung, sehingga juga berfungsi sebagai lumbung untuk menyimpan sampai panen mendatang.

2.9 Angin Gending

Angin kencang tipe fohn yang berembus pada musim kemarau dan sifatnya panas serta kering, dapat merusak tanaman terdapat di daerah Probolinggo, Jawa Timur⁵

⁵ <http://id.wiktionary.org/>



Angin fohn atau angin lokal atau angin terjun adalah angin yang terjadi apabila ada gerakan massa udara yang menaiki suatu pegunungan dengan ketinggian lebih dari 200 meter. Massa udara yang mencapai puncak pegunungan akan mengalami kondensasi dan akhirnya timbul hujan pada satu sisi lereng. Adapun pada lereng yang lain tidak terjadi hujan karena terhalang tingginya pegunungan. Daerah yg tidak mengalami hujan disebut daerah bayangan hujan.

Pada daerah bayangan hujan itu angin dari atas pegunungan akan bergerak menuruni lereng pegunungan dengan kecepatan tinggi. Hal itu menyebabkan naiknya suhu udara, karena setiap turun 100 meter udara naik 1 °C. Dengan demikian angin yang turun bersifat panas dan kering. Angin itulah yang disebut angin fohn.⁶

2.10 Beras Kencur



Gambar 2.20 Beras Kencur
Sumber :<http://www.waroeng.omah-kendeng.org/>

Beras kencur merupakan minuman penyegar khas dari Indonesia (Jawa). Minuman ini juga digolongkan sebagai jamu karena memiliki khasiat meningkatkan nafsu makan. Beras kencur sangat populer karena memiliki rasa yang manis dan segar.⁷

⁶ <http://id.wikipedia.org/>

⁷ <http://id.wikipedia.org/>



Bahan utama beras kencur, tentu saja, adalah beras (yang dihaluskan) dan rimpang kencur. Kombinasi beras dan kencur banyak mengandung vitamin B yang dapat merangsang lambung memberikan rasa lapar selain itu jamu beras kencur jika diminum secara rutin setiap hari bisa membantu menebalkan dinding perut untuk menyembuhkan penyakit maag (*untuk penyembuhan maag ini tidak boleh dicampur dengan rimpang jahe dan untuk asam kawak boleh sedikit saja*). Rasa manis berasal dari gula merah (gulakelapa atau gula aren) yang ditambahkan. Kencur menyumbang pada rasa sedikit pedas yang terasa jika beras kencur diminum, untuk menambah rasa pedas jamu beras kencur ini biasanya ditambah rimpang jahe secukupnya.

Bahan bahan Resep Jamu Beras Kencur:

1. Bahan utama yang dibutuhkan adalah beras kurang lebih sebanyak 200 gram. Gunakan beras yang putih bersih dan tidak beraroma.
2. Tumbuhan akar rimpang Kencur yang berukuran sedang besar sepanjang kurang lebih 6 jari orang dewasa.
3. Rimpang Kunyit yang berukuran sedang kecil sepanjang 2 jari orang dewasa. Cuci bersih sebelum digunakan.
4. Asam Jawa kurang lebih sebanyak 2 sendok makan.
5. Gula Jawa kurang lebih sebanyak 240-260 gram.
6. Jahe lokal ukuran sedang besar kurang lebih sepanjang 2 jari orang dewasa. Cuci bersih sebelum digunakan.
7. Daun Pandan segar kurang lebih sebanyak 2 pcs saja. Cuci bersih sebelum digunakan.
8. Buah Jeruk nipis ukuran sedang besar sebanyak 2 buah saja. Belah menjadi beberapa bagian dan ambil air perasan jeruknya.
9. Garam dapur beryodium dan air bersih matang secukupnya.
10. Gula pasir secukupnya apabila dibutuhkan



Cara Membuat Jamu Beras Kencur :

1. Langkah pertama yang harus dilakukan adalah merendam 200 gram beras yang sudah dipersiapkan dengan air bersih selama kurang lebih 3 jam.
2. Ambil panci buat rebusan. Masukkan kurang lebih 6 gelas air bersih ke dalamnya dan hidupkan kompor dengan api sedang.
3. Masukkan jahe, asam jawa, daun pandan, kencur, kunyit dan gula jawa ke dalam pancinya. Aduk aduk supaya semua bahan tercampur rata dan sempurna.
4. Aduk aduk lagi dan tunggu sampai air rendaman mendidih lalu matikan. Saring air rendaman dengan saringan supaya ampas daun pandan, kunyit, kencur dan jahenya terpisah dari airnya.
5. Ambil ampas atau rendaman jahe dan kunyitnya. Tumbuk halus bersama kencur dan beras yang tadi sudah direndam dengan air selama kurang lebih 3 jam. Tumbuk semua bahan tersebut sampai benar benar halus.
6. Letakkan tumbukan bahan bahan di atas diatas saringan. Siram dengan air rebusan rendaman dari panci pertama supaya rasa dan aroma beras kencurnya lebih terasa.
7. Masukkan air jeruk nipis yang sudah diperas ke dalam air siraman di atas. Tambahkan garam secukupnya (sedikit saja).
8. Cicipi dulu sebelum dihidangkan. Kalau dirasa kurang manis, teman teman bisa menambahkan gula pasir secukupnya.⁸

2.11 Pencahayaan

Cahaya merupakan penghubung psikologis dari suasana untuk membentuk karakter ruang. Beberapa pencahayaan yang dapat membentuk karakter atau suasana ruang :

⁸ <http://resepcaramemasak.info/>



1. Cahaya terang

Cahaya jenis ini merangsang dan memberi energi lebih untuk pengguna seolah-olah ingin terus beraktifitas. Namun cahaya yang terlalu terang dapat membuat bosan dan lelah.

2. Cahaya redup

Cahaya yang redup membuat suasana lebih rileks, tenang dan romantis.

3. Cahaya terlalu terang

Jenis cahaya ini dapat membuat seseorang mengalami lelah fisik dan mental, cahaya seperti ini dapat membuat ego seseorang meningkat.

4. Cahaya terang sedang

Cahaya ini tidak memiliki banyak pengaruh pada pengguna ruang.

5. Cahaya dengan warna hangat

Cahaya yang berwarna hangat membuat suasana menjadi lebih nyaman, ringan, dan ramah.

6. Cahaya dengan warna dingin

Cahaya dengan warna dingin dapat membawa kesan tenang.

2.11.1 Sistem Pencahayaan

a. Sistem pencahayaan langsung (direct lighting)

Pada sistem ini 90-100% cahaya diarahkan secara langsung ke benda yang perlu diterangi. Sistem ini dinilai paling efektif dalam mengatur pencahayaan, tetapi ada kelemahannya karena dapat menimbulkan bahaya serta kesilauan yang mengganggu, baik karena penyinaran langsung maupun karena pantulan cahaya. Untuk efek yang optimal, disarankan langit-langit, dinding serta benda yang ada didalam ruangan perlu diberi warna cerah agar tampak menyegarkan.

b. Sistem pencahayaan semi langsung (semi direct lighting)

Pada sistem ini 60-90% cahaya diarahkan langsung pada benda yang perlu diterangi, sedangkan sisanya dipantulkan ke langit-langit dan dinding. Dengan sistem ini kelemahan sistem pencahayaan langsung dapat dikurangi. Diketahui bahwa langit-langit dan dinding yang dipelster putih



memiliki efisiensi pemantulan 90%, sedangkan apabila dicat putih efisien pemantulan antara 5-90%.

c. Sistem pencahayaan difus (general diffus lighting)

Pada sistem ini setengah cahaya 40-60% diarahkan pada benda yang perlu disinari, sedangkan sisanya dipantulkan ke langit-langit dan dinding. Dalam pencahayaan sistem ini termasuk sistem *direct-indirect* yakni memancarkan setengah cahaya ke bawah dan sisanya keatas. Pada sistem ini masalah bayangan dan kesilauan masih ditemui.

d. Sistem pencahayaan semi tidak langsung (semi indirect lighting)

Pada sistem ini 60-90% cahaya diarahkan ke langit-langit dan dinding bagian atas, sedangkan sisanya diarahkan ke bagian bawah. Untuk hasil yang optimal disarankan langit-langit perlu diberikan perhatian serta dirawat dengan baik. Pada sistem ini masalah bayangan praktis tidak ada serta kesilauan dapat dikurangi.

e. Sistem pencahayaan tidak langsung (indirect lighting)

Pada sistem ini 90-100% cahaya diarahkan ke langit-langit dan dinding bagian atas kemudian dipantulkan untuk menerangi seluruh ruangan. Agar seluruh langit-langit dapat menjadi sumber cahaya, perlu diberikan perhatian dan pemeliharaan yang baik. Keuntungan sistem ini adalah tidak menimbulkan bayangan dan kesilauan sedangkan kerugiannya mengurangi efisiensi cahaya total yang jatuh pada permukaan kerja.

2.12 Penghawaan

Ada dua jenis penghawaan dalam ruangan, yaitu penghawaan alami dan buatan. Untuk penghawaan alami adalah dengan memasukkan udara langsung ke dalam ruangan dengan bantuan bukaan seperti jendela. Sedangkan untuk penghawaan buatan adalah dengan memasukkan udara ke dalam ruangan dengan bantuan AC atau kipas angin.

Tingkat kenyamanan dalam suatu ruangan juga ditentukan oleh udara, sedangkan udara berkaitan dengan sistem penghawaan interior.

Standar kebutuhan udara segar dalam suatu ruangan tertutup yang dibutuhkan oleh satu orang adalah rata-rata 35 m³/jam. Untuk memenuhi



kebutuhan tersebut dapat ditambahkan penghawaan buatan berupa AC atau kipas angin.

2.13 Teori Warna

Kombinasi warna yang tepat mampu menciptakan kesan serta suasana yang menarik pada sebuah ruangan. Penerapan warna pada sebuah ruangan akan menimbulkan kesan perasaan tertentu. Oleh karena itu, untuk melakukan penataan pada interior Anda perlu memahami mengenai psikologi warna sehingga warna yang diaplikasikan bisa sesuai dengan konsep yang diinginkan. Berikut adalah warna serta efek atau suasana yang dimunculkan:



Gambar 2.21 Warna – warna rustic
Sumber: <http://hotelkiya.com/>

Merah, merah merupakan warna yang memiliki karakter penuh dengan kekuatan dan antusias. Jika Anda akan mengaplikasikan warna merah pada dinding interior sebaiknya warna merah tak diterapkan sepenuhnya. Tapi gunakan warna merah sebagai aksan yang membuat ruangan tampak mengagumkan

Kuning, kuning adalah warna yang kuat yang menunjukkan kehangatan, kekayaan dan kebahagiaan. Meskipun warna ini ceria tetapi hindari penggunaan secara dominan karena akan memunculkan kesan perasaan berat pada mata serta secara psikologis membuat orang senang berdebat. Warna kuning cocok diterapkan pada



ruang belajar maupun ruang kerja karena warna kuning bagus untuk meningkatkan konsentrasi.

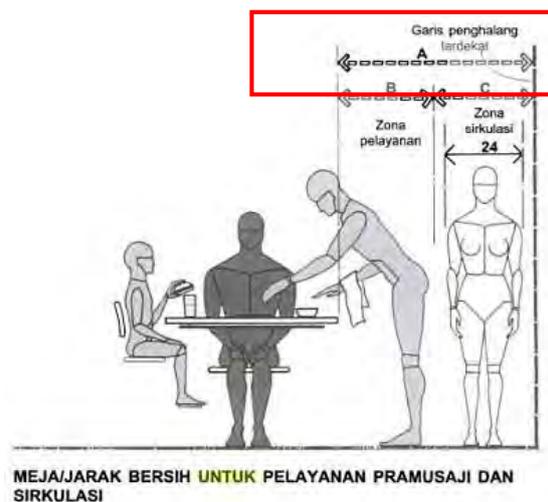
Coklat, coklat membuat kita merasa mewah, elegan, bijaksana, dan kuat. Penggunaan warna coklat yang berlebihan pada interior akan menimbulkan efek kesedihan.

Putih, warna putih digunakan untuk ruang dengan area yang sempit dan kurang pencahayaan sehingga dapat memunculkan suasana yang cerah dan luas pada interior. Putih merupakan warna netral kita dapat menambah aksesoris dengan berbagai warna.

2.14 Standarisasi Dimensi dan Sirkulasi

Tata letak furniture (meja dan kursi) diatur pada sebuah area makan setidaknya mengikuti beberapa aturan sebagai berikut :

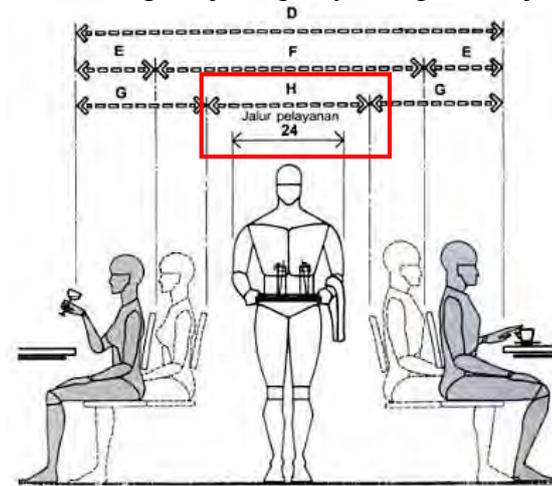
1. Jalur pelayanan
 - a) Antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi (gang atau disebut jalur pelayanan) sebaiknya dibutuhkan jarak ± 1350 mm sebagai zona pelayanan serta zona sirkulasi.



Gambar 2.22 Jarak bersih pelayanan pramusaji dan sirkulasi (Sumber: Dimensi Manusia dan Ruang Interior 2003:228)



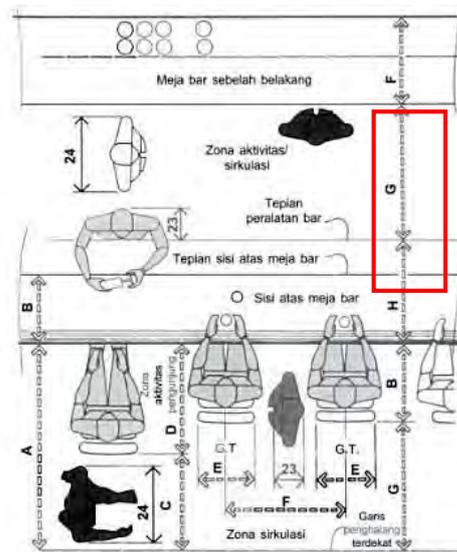
- b) Pergeseran maju mundur kursi antara 100-200 mm untuk kebutuhan duduk. Untuk pergeseran mundur kursi untuk pelanggan ketika berdiri ± 300 mm, sedangkan jalur pelayanan pramusaji ± 900 mm.



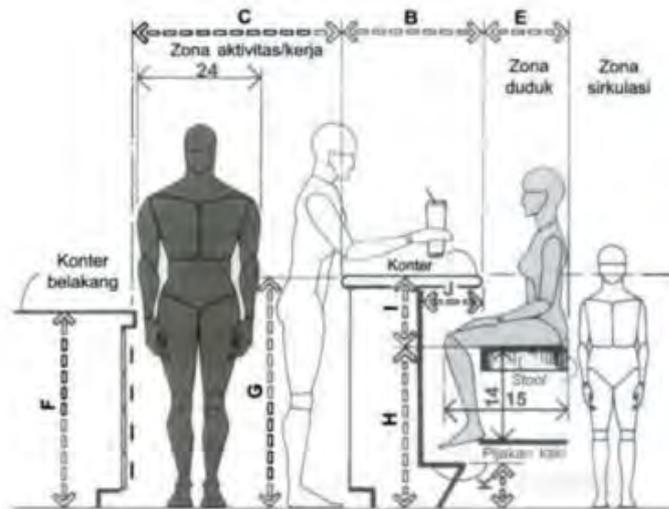
JALUR PELAYANAN/JARAK BERSIH ANTAR KURSI

Gambar 2.23 Jarak bersih pelayanan pramusaji dan antar kursi
(Sumber:Dimensi Manusia dan Ruang Interior 2003;228)

- c) Untuk memaksimalkan kerja staff pada kafe khususnya area bar, zona sirkulasi untuk barista pada bagian dalam *counter* diperlukan jarak ± 900 mm



Gambar 2.24 Kebutuhan zona sirkulasi pramusaji bar
(Sumber:Dimensi Manusia dan Ruang Interior 2003;218)

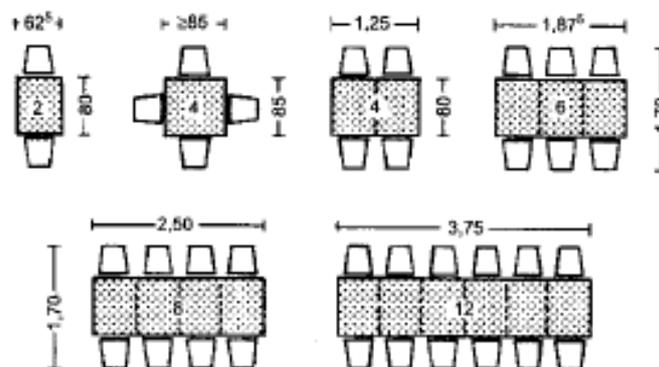


Gambar 2.25 Kebutuhan zona sirkulasi pramusaji bar
(Sumber:Dimensi Manusia dan Ruang Interior 2003;222)

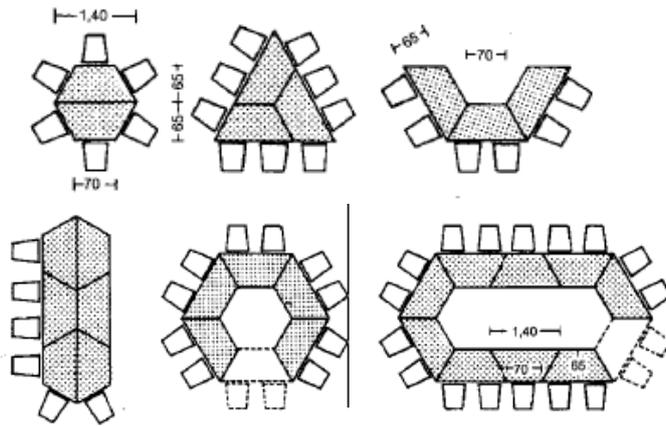
2. Tempat duduk pengunjung

Untuk dapat makan dengan nyaman, seseorang membutuhkan meja dengan lebar rata-rata 60cm dengan ketinggian 40cm. Agar cukup jaraknya bagi meja disebelahnya, di tengah-tengah meja dibutuhkan sebuah alas yang lebarnya 20cm untuk mangkuk, pinggan, dan mangkuk besar oleh karena itu lebar keseluruhan untuk sebuah meja yang ideal adalah 80-85cm.

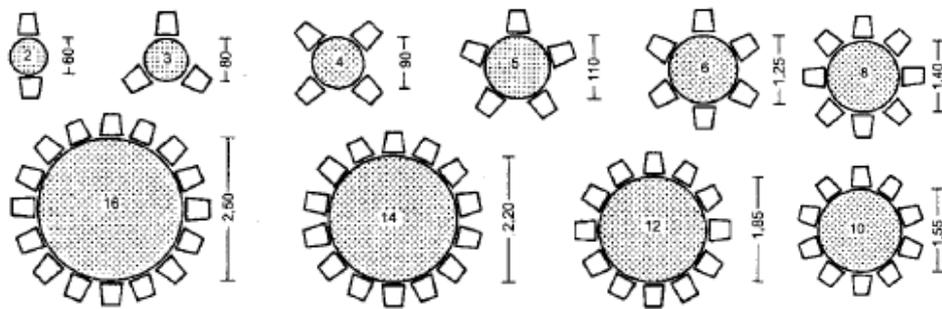
Meja bundar, delapan dan enam siku dengan diameter 90-120cm sangat ideal bagi 4 orang dan mampu menampung satu atau dua orang.



Gambar 2.26 Denah dan dimensi tempat duduk persegi
(Sumber:Data Arsitek Jilid II 2002;119)

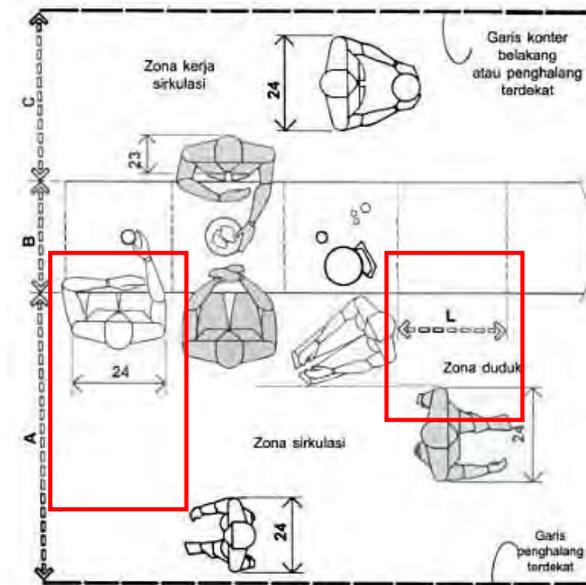


Gambar 2.27 Denah dan dimensi tempat duduk persegi
(Sumber:Data Arsitek Jilid II 2002;119)



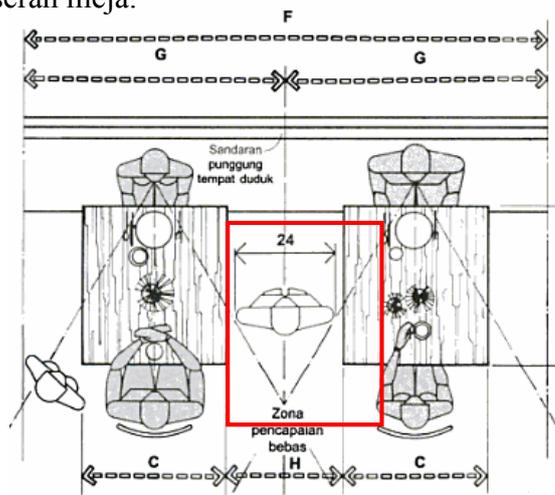
Gambar 2.28 Denah dan dimensi tempat duduk lingkaran
(Sumber:Data Arsitek Jilid II 2002;119)

- a) Jarak untuk zona duduk pada counter bar antara 1 orang dengan orang lain ± 750 mm seperti ditunjukkan oleh huruf L pada gambar.

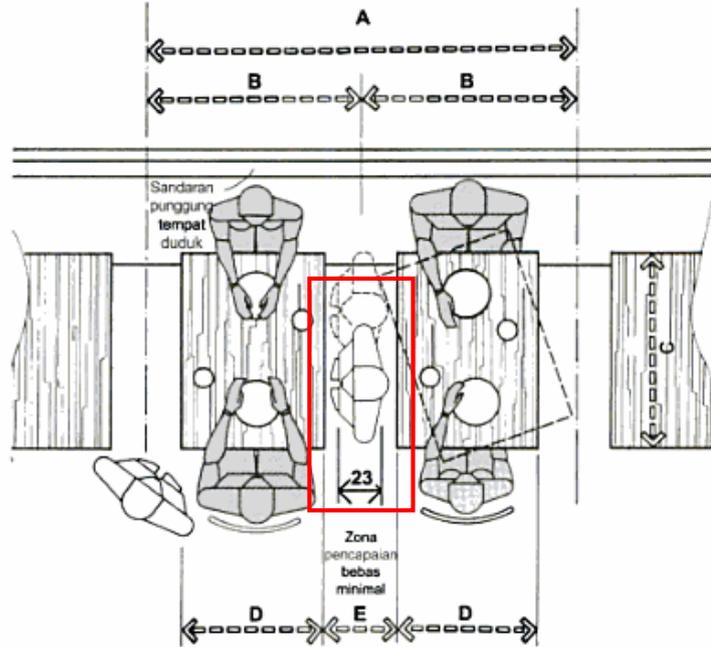


Gambar 2.29 Zona duduk area *counter bar*
(Sumber:Dimensi Manusia dan Ruang Interior 2003;218)

- b) Jarak antar tempat duduk bangkét yang direkomendasikan agar mendapatkan keleluasaan secara visual maupun akustik adalah sebesar $\pm 600\text{mm}$ dengan tanpa melakukan pergeseran meja, sedangkan untuk jarak minimal antar bangkét adalah $\pm 350\text{mm}$ namun dengan orang yang memiliki tubuh lebih besar akan diperlukan pergeseran meja.



Gambar 2.30 Jarak bersih antar meja maksimal
(Sumber:Dimensi Manusia dan Ruang Interior 2003;231)



Gambar 2.31 Jarak bersih antar meja minimal
(Sumber:Dimensi Manusia dan Ruang Interior 2003;231)



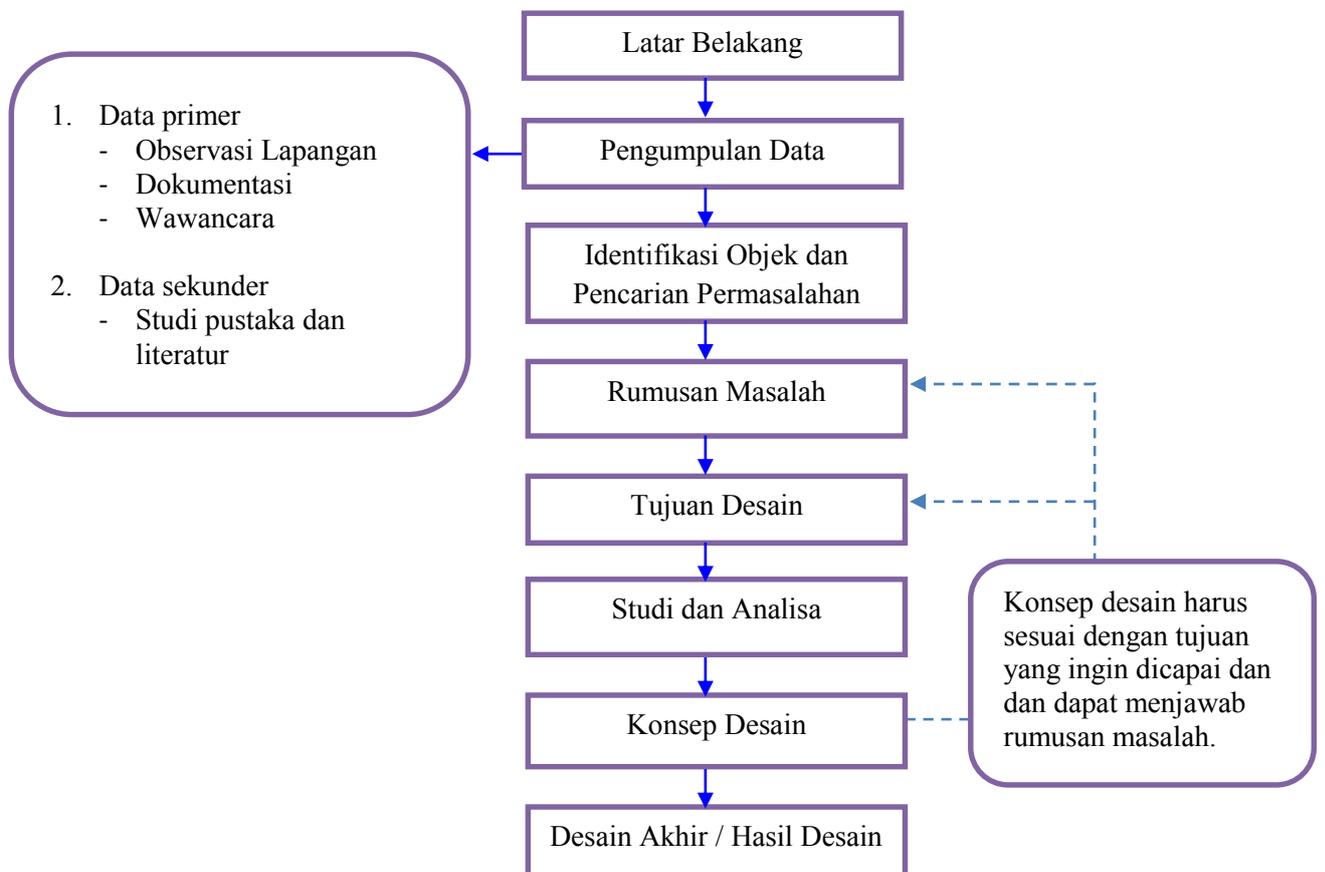
BAB III

METODE DESAIN

3.1 Metode Desain

Metode desain adalah urutan langkah atau proses yang dilakukan untuk menemukan konsep desain. Metode penelitian yang digunakan untuk mencapai konsep desain adalah metode penelitian Kualitatif, karena pendekatan ini memerlukan proses berpikir rasional. Untuk metode Kualitatifnya menggunakan survey dan wawancara (*dept interview*), teknik wawancara dengan pengurus Pondok Pesantren Lirboyo Kediri dan beberapa santri Pondok Pesantren Lirboyo Kediri. Selain itu, dalam penelitian ini penulis juga menggunakan metode analitis, dimana setiap hal dalam perancangan ini senantiasa dianalisa kembali.

Berikut ini adalah alur metode desain yang diterapkan dalam proses desain interior Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo. :



Bagan 3.1 Alur metodologi desain



3.1.1 Tahap Pengumpulan Data

3.1.2 Data Primer

a. Observasi Lapangan

Dari observasi lapangan pada objek desain yaitu Restoran “Waroeng kencur” Probolinggo, data-data yang diperoleh antara lain:

- Mengetahui kondisi riil dan terkini mengenai eksisting objek desain, khususnya pada interiornya dan area disekitar objek desain.
- Mengetahui aktivitas dari pengunjung maupun karyawan Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo.
- Mengetahui jenis furnitur yang digunakan pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo
- Mengetahui penataan *layout* khususnya *layout* meja dan kursi makan pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo.
- Mengetahui sirkulasi di Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo.

b. Dokumentasi

Menggunakan sarana untuk mendokumentasikan keadaan lokasi sebagai data riil kondisi lapangan sebagai objek desain. Hasil dari pendokumentasian ini berupa gambar foto – foto kondisi eksisting Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo.

c. Wawancara

Wawancara yang dilakukan ditujukan kepada pengelola dan beberapa pengunjung Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo. Hal ini ditujukan untuk mendapatkan data – data pendukung tentang Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo seperti kekurangan dan keunggulan restoran tersebut.

3.1.3 Data Sekunder

Studi pustaka dan komparatif (pembanding) dari literatur, majalah, brosur, buku, makalah dan penelusuran internet. Data dan informasi yang dicari adalah :

- Tinjauan tentang restoran. Hal ini berkaitan dengan definisi, sejarah dan jenis – jenis restoran.



- Tinjauan tentang Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo meliputi siteplan, logo dan alamat restoran.
- Tinjauan tentang budaya dan ikon khas Kota/kabupaten Probolinggo yang dapat diaplikasikan di Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo.
- Tinjauan tentang karakteristik desain rustic yang dapat diaplikasikan di Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo.
- Tinjauan tentang karakteristik desain Jawa yang dapat diaplikasikan di Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo.

3.2 Tahap Identifikasi Permasalahan

Diperoleh berdasarkan data-data yang telah dikumpulkan dan dicari permasalahan dengan menganalisa data dan pembandingan, sehingga akan dihasilkan rumusan masalah yang akan diselesaikan.

3.3 Tahap Analisa Data

Data yang diperoleh melalui studi wawancara, studi literatur dan observasi akan dikumpulkan dan diolah dengan mengumpulkan data-data yang diperlukan kemudian dianalisis untuk dicari suatu kesimpulan akhiratas pemecahan masalah yang ada dan sebagai acuan untuk prosesperancangan.

Analisa yang dilakukan adalah sebagai berikut :

3.3.1 Analisa Ruang

Tujuan analisa ruang adalah untuk mendapatkan ukuran yang sesuai dengan kegiatan yang terjadi pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo.

3.3.2 Analisa Tata Letak

a. Sirkulasi dan Zoning

Merencanakan pola sirkulasi pada seluruh area Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo berdasarkan pengelompokan pengguna, aktivitas pengguna dan kebutuhan fasilitas yang ada:

- Pemakai ruang beserta aktivitasnya
- Identitas pengguna yang ditinjau dari kebutuhan yang bersifat umum dan khusus.



b. Tata Letak

Merencanakan penempatan furniture pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo dengan mempertimbangkan beberapa hal salah satunya adalah fungsi dan sirkulasi ruang.

3.3.3 Analisa Furniture

Analisa mengenai rencana furniture yang akan digunakan pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo. Dengan beberapa pertimbangan kriteria seperti fungsional, kenyamanan (ergonomi), keawetan dan estetis.

3.3.4 Analisa Tata Kondisional

a. Analisa Pencahayaan

Fungsi pencahayaan pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo selain untuk penerangan, namun juga sebagai unsur dekoratif ruang. Pada beberapa area menggunakan pencahayaan alami dan beberapa area lainnya menggunakan pencahayaan buatan.

b. Analisa Penghawaan

Penghawaan menggunakan penghawaan buatan dan pada beberapa area menggunakan penghawaan alami.

3.3.5 Analisa Material/Bahan Pembentuk Ruang

Analisa mengenai perencanaan untuk penggunaan material yang sesuai dengan kebutuhan dan disesuaikan dengan pertimbangan dalam pemilihan material seperti material yang kuat dan awet/tahan lama, ekonomis dalam pemeliharaan, mampu menampilkan gaya perancangan yaitu jawa rustic yang dilengkapi aksentuasi ikon khas Probolinggo.

3.3.6 Analisa Pengguna

Analisa mengenai keinginan pengguna terhadap Restoran “Waroeng Kencur” yang didapatkan melalui pembagian kuisioner terhadap pengunjung restoran.

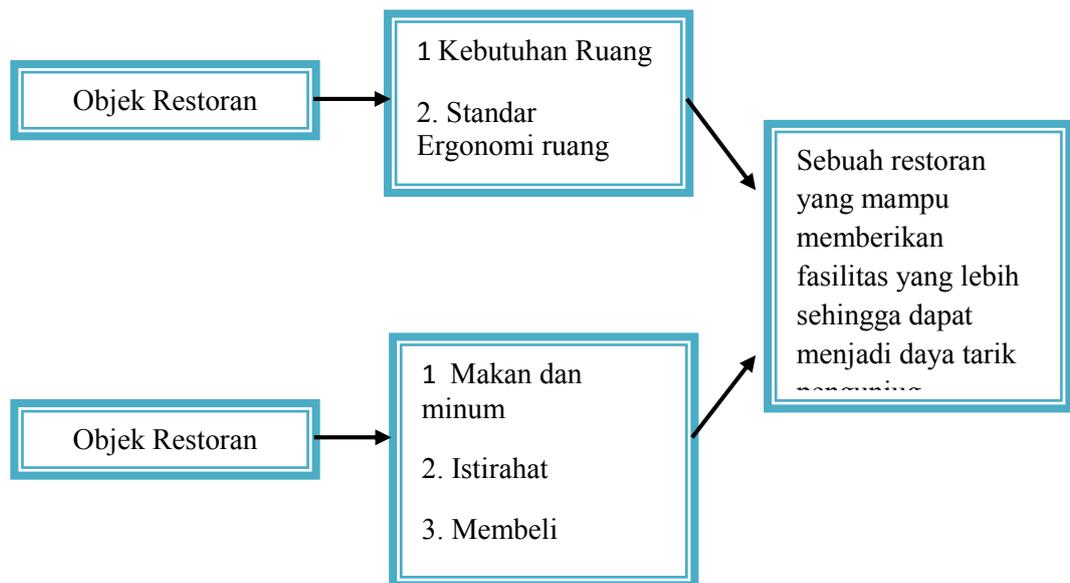


BAB IV

ANALISA DATA

4.1 Objek Desain

Objek desain yang dirancang adalah Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo. Dalam merancang sebuah restoran diperlukan beberapa kebutuhan serta fasilitas standart ruang diantaranya adalah :



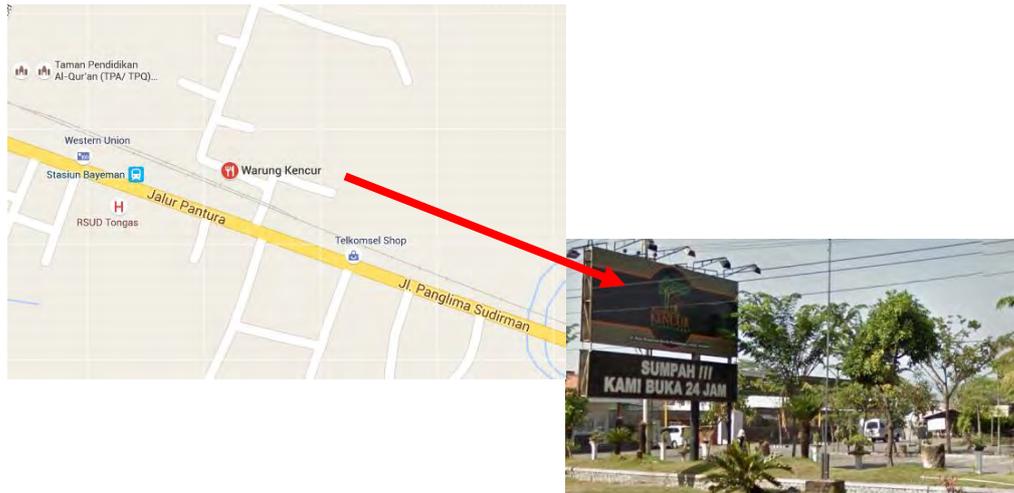
Bagan 4.1 objek desain

Sumber : Pribadi

Setelah melihat skema diatas, dapat disimpulkan bahwa untuk merancang sebuah objek restoran diperlukan beberapa kebutuhan ruang inti seperti area makan, area istirahat dan area minimarket.

4.1.1 Alamat Restoran Waroeng Kencur

Nama : Restoran Waroeng Kencur
Lingkup usaha : Restoran
Nama pemilik : Bapak Chandra
Alamat : Jalan Raya Banjarsari Km 91, Probolinggo, Jawa Timur



Gambar 4.1 Lokasi Waroeng Kencur
Sumber : <http://googlemaps.com/>

4.1.2 Jam Operasional, Menu dan Segmentasi Restoran Waroeng Kencur

- Jam operasional : 24 Jam
- Segmentasi pengunjung : Semua Kalangan (Mahasiswa, Wisatawan, Pegawai Kantor, Keluarga)
- Jenis menu : Makanan – makanan tradisional dan segala sesuatu yang dimakan dengan sambal.
- Jumlah menu
 - a. Makanan : 35 macam
 - b. Minumam : 28 macam
- Sistem pelayanan : Restoran Waroeng Kencur 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.



4.1.3 Corporate Image



Gambar 4.2 Logo Waroeng Kencur
Sumber : <http://teknologicopy.blogspot.co.id/>

Warna – warna yang terdapat pada corporate image Restoran Waroeng Kencur adalah warna – warna yang hangat, berikut adalah warna warna yang terdapat pada corporate image :



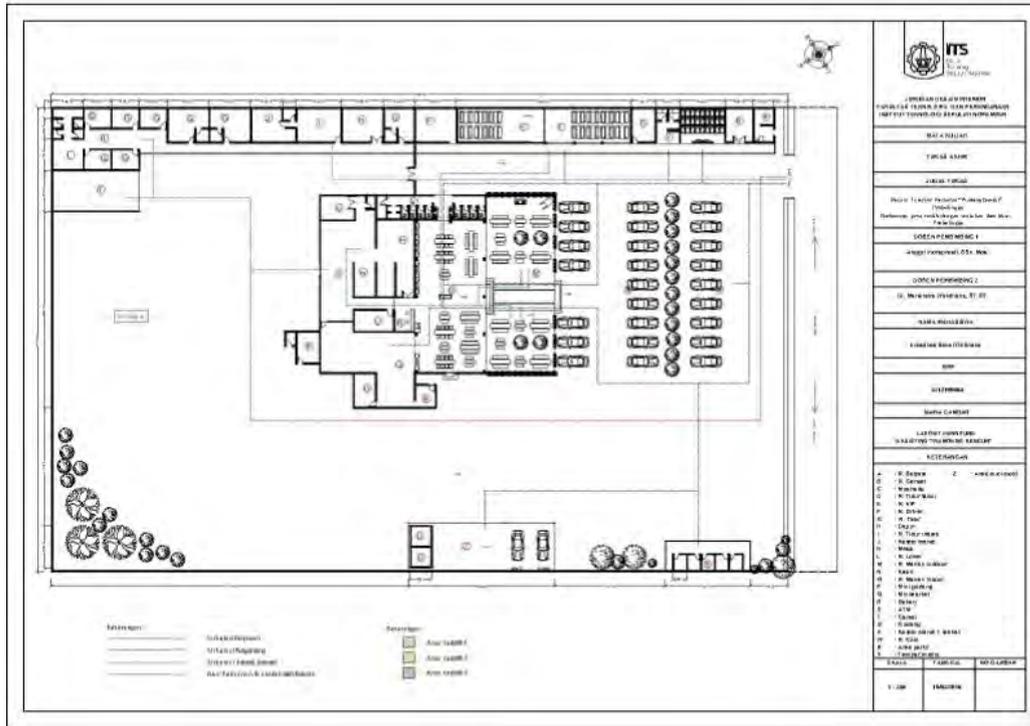
Gambar 4.3 Warna Logo Waroeng Kencur
Sumber : pribadi

4.1.4 Fasilitas Restoran Waroeng Kencur

- Area makan indoor
- Area makan outdoor
- Area makan VIP
- Ruang tunggu driver
- Mini market dan pusat oleh – oleh
- Bakery
- Mushalla
- Ruang tidur tamu
- ATM center
- Mini stage



4.1.5 Denah Eksisting Restoran Waroeng Kencur



Gambar 4.4 Denah Eksisting Waroeng Kencur
Sumber : Pribadi

4.2 Analisa Data

4.2.1 Analisa Ruang

a. Ruang Makan Indoor



Gambar 4.5 area makan indoor
Sumber : Pribadi



Dari hasil survey lapangan yang telah dilakukan, desain interior pada area makan indoor belum menampilkan unsur jawa dan ikon khas Probolinggo. Serta desain ruangan masih terlihat monoton. Hal ini dikarenakan material yang mayoritas menggunakan bata ekspose serta penataan lukisan yang kurang teratur.

Analisa dari ruang makan interior ini akan berusaha didesain secara optimal yaitu dengan menrapkan unsur jawa rustic serta aksen ikon khas Probolinggo pada interior restoran.

b. Ruang Makan Outdoor



Gambar 4.6 area makan outdoor
Sumber : Pribadi

Dari survei lapangan yang telah dilakukan area makan outdoor ini menggunakan desain yang simple. Hal ini dapat dilihat dengan minimnya elemen estetis serta dekorasi yang digunakan. Peataan furniture juga dirasa masih kurang baik. Pada area ini lantai menggunakan paving yang dipadukan dengan kolam serta tanaman – tanaman hias.

Dari analisa diatas akan dilakukan desain ulang yang dilakukan secara optimal sehingga area ini memiliki penataan furniture yang teratur. Selain hal itu diharapkan area outdoor ini dapat menjadi daya Tarik tersendiri untuk pengunjung dengan adanya desain kolam ikan dan tanaman hias yang menarik.



c. Ruang Makan VIP



Gambar 4.7 area makan VIP

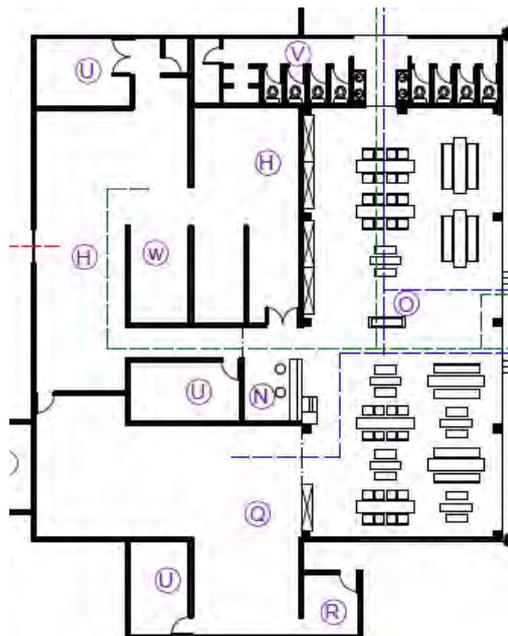
Sumber : Pribadi

Dari survey lapangan yang telah dilakukan, kondisi ruang makan VIP ini masih dirasa kurang menarik. Hal ini dikarenakan kondisi ruang yang belum sepenuhnya difungsikan serta desain ruangan yang dirasa kurang menarik. Penataan furniture serta penggunaan material pembentuk ruang dirasa masih belum menggambarkan tentang fungsi ruangan VIP.

Analisa diatas akan berusaha diberi desain secara optimal dengan memperhatikan fungsi ruangan VIP. Hal itu juga akan didukung dengan pemilihan material yang tepat serta penataan furniture yang disusun berdasarkan alur sirkulasi.

4.2.2 Analisa Tata Letak

a. Area Makan Indoor





Keterangan :

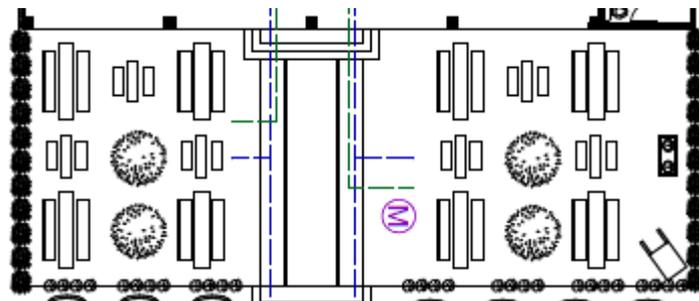
- : Sirkulasi Karyawan
- : Sirkulasi Pengunjung
- : Sirkulasi Pemilik (owner)
- : Alur Penyajian Makanan oleh Pelayan

Gambar 4.8 Denah eksisting area makan indoor
Sumber : Pribadi

Dari gambar diatas dapat disimpulkan bahwa :

- Alur sirkulasi sudah dirasa masih kurang. Hal ini dapat dilihat dari jarak antar furniture yang masih terlalu sempit, sehingga menghambat sirkulasi pengunjung dan sirkulasi penyajian makanan.
- Penataan furniture masih dirasa kurang maksimal karena belum memperhatikan sisi ergonomi.

b. Area Makan outdoor



Keterangan :

- : Sirkulasi Karyawan
- : Sirkulasi Pengunjung
- : Sirkulasi Pemilik (owner)
- : Alur Penyajian Makanan oleh Pelayan

Gambar 4.9 Denah eksisting area makan outdoor
Sumber : Pribadi

Dari gambar diatas dapat disimpulkan bahwa :

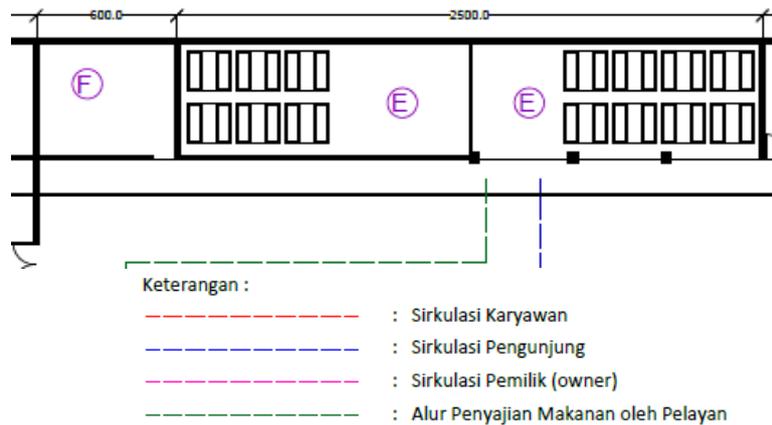
- Alur sirkulasi sudah dirasa masih kurang. Hal ini dapat dilihat dari jarak antar furniture yang masih terlalu sempit, sehingga menghambat sirkulasi



pengunjung dan sirkulasi penyajian makanan khususnya pada area sebelah kiri

- Penataan furniture dirasa masih monoton sehingga perlu adanya penataan layout furniture yang menarik.

d. Area Makan VIP



Gambar 4.10 Denah eksisting area makan vip
Sumber : Pribadi

Dari gambar diatas dapat disimpulkan bahwa :

- Alur sirkulasi sudah dirasa masih sangat kurang. Hal ini dapat dilihat dari jarak anatar meja yang tidak ergonomic sehingga sirkulasi pengunjung terganggu.
- Penataan furniture dirasa masih kurang maksimal. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya area kosong yang tidak dimanfaatkan.

4.2.3 Analisa Furnitur

Furniture yang digunakan pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo pada umumnya memiliki bentukan yang simple serta terbuat dari material kayu. Furniture yang digunakan pada restoran ini dirasa kurang membuat pengunjung merasa rileks karena ergonomi furniture masih kurang.

Analisa furniture diatas akan berusaha didesain ulang secara optimal. Tentunya dengan mempertimbangkan aspek ergonomi serta penerapan tema jawa rustic dengan aksentuasi ikon khas Probolinggo. Hal ini diharapkan dapat menimbulkan kesan yang sesuai dengan tema yang telah diambil.



4.2.4 Analisa Tata Kondisional

a. Pencahayaan

Pencahayaan pada museum ini menggunakan pencahayaan alami dan pencahayaan buatan. Cahaya alami bersumber dari sinar matahari langsung dan dari kisi – kisi jendela maupun pintu. Cahaya buatan menggunakan lampu TL dan lampu gantung untuk *general lighting*. Pada dasarnya pemasukan cahaya alami pada area outdoor terlalu banyak, hal ini dikarenakan kurangnya pohon dan kanopi yang dapat membatasi sinar matahari pada siang hari. Sehingga pada siang hari area outdoor terasa sangat panas. Hal ini membuat intensitas pengunjung yang menghabiskan waktu makan siang pada area outdoor jumlahnya menipis. Akan lebih baik jika diberi pohon yang lebih banyak agar intensitas cahaya yang masuk tidak terlalu banyak.



Gambar 4.11 area makan outdoor
Sumber : Pribadi

Untuk area makan indoor dan VIP penataan sistem pencahayaan buatan dapat ditingkatkan dengan pemerataan pada setiap ruang. Pencahayaan alami juga dapat digunakan, namun perlu diolah penempatan jendela dan material kaca yang digunakan.



Gambar 4.12. area makan outdoor dan VIP
Sumber : Pribadi

b. Penghawaan

Sistem penghawaan yang digunakan pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo ini menggunakan sistem penghawaan buatan dan alami. Penghawaan buatan menggunakan kipas angin sedangkan penghawaan alami menggunakan bukaan seperti jendela dan pintu serta bentuk bangunan yang *open space* (untuk area makan indoor).



Gambar 4.13 area makan VIP
Sumber : Pribadi



Gambar 4.14 area makan indoor
Sumber : Pribadi

Berdasarkan hal tersebut, system penghawaan pada area makan indoor sudah cukup baik sedangkan untuk area makan VIP system penghawaan masih dirasa kurang. Alangkah lebih baik jika system pencahayaan buatan untuk area makan VIP adalah *air conditioner (AC)*. Hal ini dimaksudkan untuk mendukung fungsi ruang serta kenyamanan pengunjung ketika melakukan aktivitas di ruang makan VIP.

4.2.5 Analisa Material/Bahan Pembentuk Ruang

Material yang digunakan pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo sebagian besar menggunakan material alam seperti batu bata, batu alam dan kayu. Hal ini dilator belakangnya oleh konsep restoran yang mengusung budaya Jawa.



Gambar 4.15 Foto eksisting area makan indoor
Sumber : Pribadi



Gambar 4.16 area makan VIP
Sumber : Pribadi

Untuk menunjang konsep Jawa Rustik dapat menambahkan material – material pendukung seperti semen dan tegel kuno. Selain hal itu material lain seperti fabric bermotif sarung khas suku tengger juga dapat digunakan sebagai ciri khas budaya Kota/Kabupaten Probolinggo.

4.2.6 Analisa Pengguna

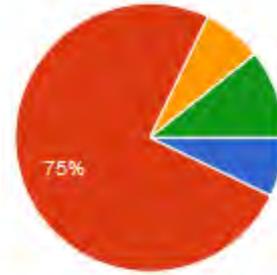
Berikut ini adalah pembahasan mengenai pertanyaan penelitian yang diajukan oleh penulis kepada pengunjung Restoran Waroeng Kencur dalam bentuk kuisisioner :

1. Dalam setahun terakhir sudah berapa kali anda berkunjung ke Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo ?

Pertanyaan ini diajukan untuk mengetahui seberapa sering pengunjung datang ke Restoran Waroeng Kencur Probolinggo. Dari data hasil kuisisioner tersebut dapat disimpulkan bahwa 75% responden yang mengisi kuisisioner adalah responden yang datang ke Restoran Waroeng Kencur hanya sekali hingga tiga kali. Sedangkan 10,7% responden rutin datang ke restoran, 7,1% responden telah mengunjungi restoran lebih dari 3 kali dan 7,1% sisanya belum pernah mengunjungi restoran tersebut.



Belum sama sekali	2	7.1%
Jarang (1-3 kali)	21	75%
Sering (>3 kali)	2	7.1%
Rutin (setiap minggu atau setiap bulan)	3	10.7%



2. Apa yang membuat anda tertarik mengunjungi Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo ?

Pertanyaan ini diajukan untuk mengetahui hal – hal yang membuat pengunjung tertarik mengunjungi Restoran Waroeng Kencur. Dari data hasil kuisioner didapatkan bahwa Responden pada umumnya tertarik mengunjungi Restoran Waroeng Kencur karena letaknya yang strategis . Selain letaknya yang strategis restoran ini memiliki beberapa fasilitas yang membuat 21,4% responden tertarik untuk datang. Beberapa fasilitas yang terdapat pada restoran ini. Sebanyak 3,6% pengunjung tertarik dengan desain restoran tersebut. Sedangkan 10,7% lainnya tertarik datang karena berbagai hal lain seperti menu makanan yang tersedia.

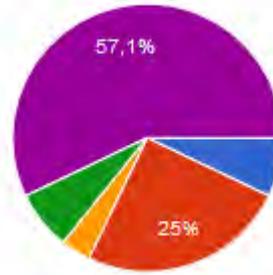


3. Dengan siapa biasanya anda datang ke Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo ?

Pertanyaan ini diajukan penulis untuk mengetahui segmentasi umur yang datang ke Restoran Waroeng Kencur. Dari data hasil kuisioner didapatkan bahwa Mayoritas Responden datang ke Restoran Waroeng Kencur bersama dengan keluarga mereka. Sedangkan 25% responden datang bersama teman. 7,1% responden lainnya datang sendiri atau bersama rekan kerjanya. 3,6% sisanya datang ke restoran bersama pacar. Dari data diatas didapatkan bahwa Restoran “Waroeng Kencur” lebih sering dikunjungi oleh pengunjung yang membawa keluarganya.



Sendiri	2	7.1%
Teman	7	25%
Pacar	1	3.6%
Rekan Kerja	2	7.1%
Keluarga	16	57.1%



4. Apakah anda menginginkan Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo didesain lagi agar lebih menarik ?

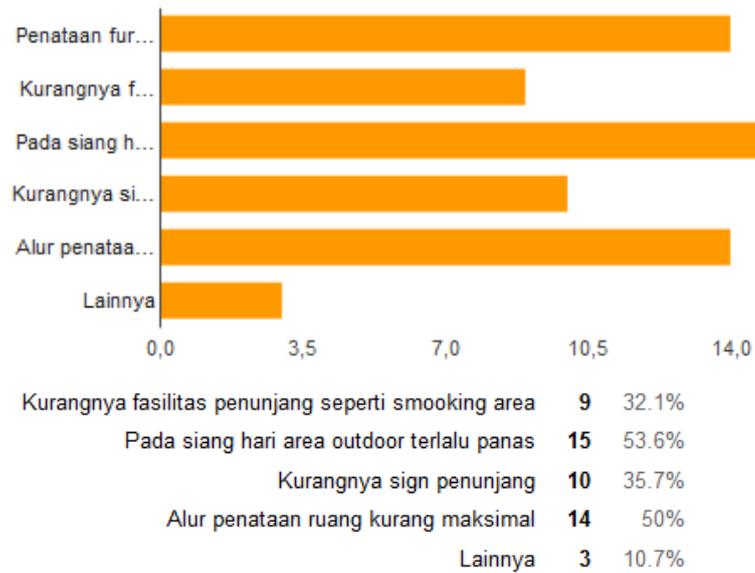
Pertanyaan ini diajukan penulis untuk mengetahui keinginan pengunjung Restoran Waroeng Kencur terhadap desain Restoran Waroeng Kencur yang sekarang. Dari data hasil kuisisioner didapatkan bahwa seluruh responden menginginkan Restoran “Waroeng Kencur” didesain kembali.

Ya	28	100%
Tidak	0	0%



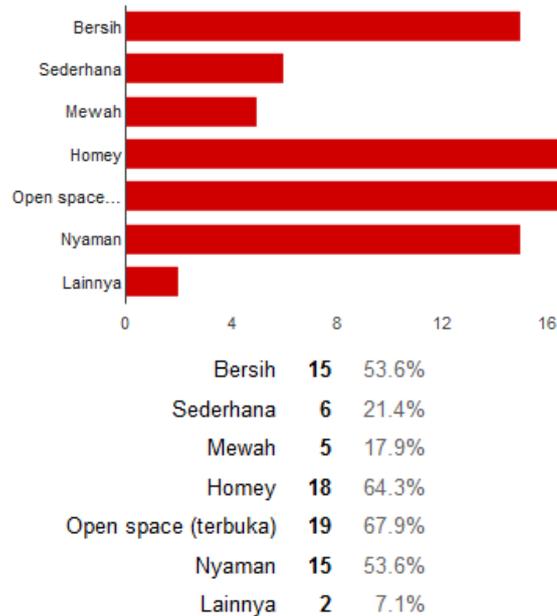
5. Menurut anda kekurangan apa saja yang terdapat pada interior Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo ?

Pertanyaan ini diajukan penulis untuk mengetahui pendapat pengunjung tentang kekurangan yang dimiliki pada interior Restoran Waroeng Kencur. Dari data hasil kuisisioner didapatkan bahwa sebagian besar responden atau sebesar 53,6% responden menilai bahwa area makan outdoor restoran terlalu panas pada siang hari, hal ini dikarenakan kurangnya peredam cahaya seperti pohon – pohon tinggi. Sebanyak 50% responden menilai bahwa penataan furniture dan alur sirkulasi ruang yang terdapat pada Restoran Waroeng Kencur belum tertata dengan baik. Sebanyak 35,7% pengunjung menilai bahwa signage yang terdapat pada restoran ini kurang mendukung informasi yang dibutuhkan pengunjung. Sedangkan sebanyak 32,1% menilai bahwa restoran ini belum menyediakan beberapa fasilitas pendukung seperti ruang merokok.



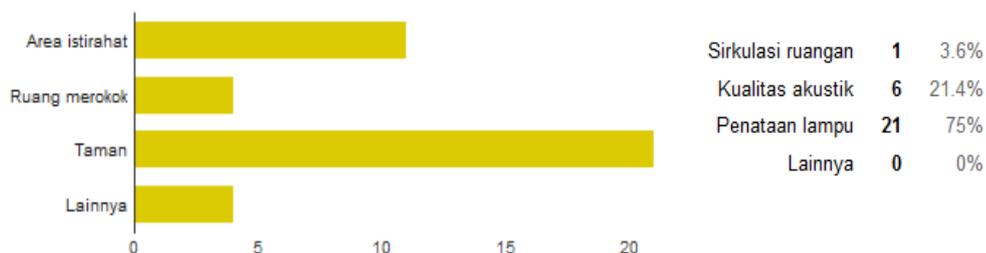
6. Menurut anda kesan apa saja yang ingin anda dapatkan pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo ?

Pertanyaan ini diajukan penulis untuk mengetahui keinginan pengunjung terhadap kesan yang ingin didapatkan ketika mengunjungi Restoran Waroeng Kencur. Dari data hasil kuisisioner didapatkan bahwa Sebagian besar responden menginginkan Restoran Waroeng Kencur memiliki bentuk bangunan yang terbuka (*open space*) dan berkesan *homey* sehingga ketika pengunjung menghabiskan waktu di Restoran Waroeng Kencur maka mereka akan merasakan suasana seperti berada di dalam rumah sendiri. Sebanyak 53,6% responden menginginkan Restoran Waroeng Kencur memiliki kesan bersih dan membuat pengunjung merasa nyaman. 21,4 % pengunjung menginginkan Restoran tersebut memiliki desain yang sederhana sedangkan 17,9% sisanya menginginkan Restoran Waroeng Kencur memiliki desain yang mewah. Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa mayoritas pengunjung menginginkan Restoran Waroeng Kencur memiliki desain yang *open space* dan sederhana serta dapat memberikan kesan *homey* dan bersih sehingga dapat membuat pengunjung merasa nyaman.



7. Menurut anda fasilitas apa saja yang perlu ditambahkan pada Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo ?

Pertanyaan ini diajukan penulis untuk mengetahui fasilitas – fasilitas yang ingin didapatkan ketika berkunjung ke Restoran Waroeng Kencur. Dari data hasil kuisisioner didapatkan bahwa 75% responden menginginkan adanya taman yang dapat mempercantik restoran. Sebanyak 39,3% responden menginginkan adanya area untuk beristirahat dan 14,3% pengunjung menginginkan adanya area khusus untuk merokok.



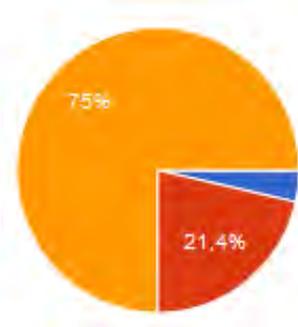
8. Jika anda menikmati malam hari di Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo, apa yang anda prioritaskan ?

Pertanyaan ini diajukan penulis untuk mengetahui keinginan pengunjung ketika mengunjungi Restoran Waroeng Kencur pada malam hari. Dari data hasil kuisisioner didapatkan bahwa 21,6% responden menginginkan penataan akustik untuk *live music* didesain dengan menarik. Selain itu penataan



akustik yang menarik juga dapat dijadikan daya tarik tersendiri bagi pengunjung yang sedang menikmati *live music*. 3,6% responden lainnya menginginkan adanya penataan layout yang dapat membuat pengunjung merasa nyaman.

Sirkulasi ruangan	1	3.6%
Kualitas akustik	6	21.4%
Penataan lampu	21	75%
Lainnya	0	0%



9. Menurut anda desain manakah yang cocok untuk Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo ?

Pertanyaan ini diajukan penulis untuk mengetahui gaya desain yang diinginkan oleh pengunjung Restoran Waroeng Kencur. Dari data hasil kuisioner didapatkan bahwa Mayoritas responden sebesar 67,9% dan 17,9% menginginkan Restoran Waroeng Kencur memiliki desain yang *open space* dengan bentuk bangunan bergaya tradisional jawa. Pengunjung menginginkan bentuk bangunan restoran yang memiliki atap joglo dengan penataan furniture berbahan dasar kayu.



Gambar 4.17 Contoh interior open space
Sumber : <http://teknologycopy.blogspot.co.id/>



10. Apa harapan anda tentang desain Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo yang baru ?

Pertanyaan ini diajukan untuk mengetahui harapan – harapan yang diinginkan pengunjung, sehingga penulis dapat menentukan desain yang tepat sesuai dengan harapan pengunjung. Dari data hasil kuisioner didapatkan bahwa pengunjung menginginkan Restoran Waroeng Kencur memiliki desain yang lebih baik sehingga pengunjung dapat merasa nyaman.



BAB V

KONSEP DESAIN

5.1 Tema

Memadukan beberapa fasilitas yang telah tersedia pada restoran seperti area makan indoor, area makan outdoor dan area makan VIP dengan area istirahat serta minimarket sebagai tempat oleh – oleh khas Kabupaten Probolinggo. Fasilitas tersebut dipadukan dengan sentuhan Jawa Rustik dengan bentuk bangunan open space untuk menciptakan suasana yang nyaman. Konsep merupakan penerapan dari kondisi dan harapan masyarakat terhadap desain Restoran “Waroeng Kencur” yang lebih baik dan lebih menarik.

5.1.1 Latar Belakang Tema

Bentuk interior bangunan dapat dicapai melalui beberapa pendekatan yang disesuaikan dengan fungsi bangunan. Hal ini penting karena dalam bangunan komersial bentuk dan estetika bangunan lebih berperan memberi kesan dan daya tarik, disamping tetap memperhatikan fungsi dan sistem struktur yang ada dalam bangunan.

Penggunaan tema Jawa dengan sentuhan rustik ditujukan untuk memberikan image tradisional pada restoran. Penambahan ikon khas Probolinggo ditujukan untuk menunjukkan dan memperkenalkan budaya Kabupaten Probolinggo. Pemilihan konsep open space ditujukan untuk memaksimalkan fungsi ruang serta memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan alami yang masuk.

5.1.2 Karakteristik Tema

Karakteristik dari open space yang merupakan sebuah usaha untuk memaksimalkan fungsi ruang serta pencahayaan dan penghawaan alami yang masuk dengan mengangkat tema “Jawa Rustic dengan Sentuhan Ikon Khas Probolinggo”, berikut merupakan beberapa karakteristik tema yang diambil :

- Memaksimalkan bukaan ruang
- Menggunakan material alam seperti kayu dan batu alam
- Menggunakan beberapa karakteristik budaya jawa seperti batik dan tegel
- Menggunakan warna – warna netral dan hangat



Dengan menggunakan beberapa karakteristik diatas diharapkan dapat menciptakan suasana interior restoran yang berkesan homey sehingga pengunjung dapat merasakan kenyamanan ketika berada di restoran.

5.2 Konsep Desain

Konsep desain yang digunakan pada Restoran “Waroeng Kencur” dibagi menjadi dua, yaitu konsep makro dan mikro. Konsep makro merupakan garis besar dari keseluruhan konsep yang akan diterapkan pada semua ruangan sehingga akan mendapat suatu kesatuan yaitu benang merah antar ruang. Sedangkan konsep mikro adalah sebuah konsep yang lebih detail yang akan diterapkan disetiap ruangan.

5.2.1 Konsep Makro

Konsep desain interior Restoran “Waroeng Kencur” difokuskan untuk memberikan desain baru yang dapat menjadi daya tarik pengunjung untuk datang. Konsep interior ini juga akan memberikan fasilitas penunjang yang jarang ditemui pada restoran lain. Konsep ini juga dilengkapi dengan beberapa ikon kota probolinggo yang diaplikasikan pada interior ruangan.



5.2.2 Konsep Mikro



Diagram 5.2 Konsep Mikro
Sumber : Pribadi

Konsep mikro tersebut diaplikasikan pada elemen – elemen interior seperti berikut ini :

a. Dinding

Dinding pada area restoran menggunakan cat dinding doff berwarna putih dan abu abu. Pada area dinding restoran juga akan diberi permainan tegel dengan beberapa motif yang berbeda sebagai aksen ruang.



Gambar 5.1 Motif tegel
Sumber : <http://teknologycopy.blogspot.co.id/>

Sebagian besar area restoran “Waroeng Kencur” menggunakan dinding bata ekspose dengan perpaduan cat dinding warna putih dan abu abu. Penggunaan bata ekspos ini bertujuan untuk menciptakan kesan rustic pada ruangan, selain itu bata ekspose ni dapat juga dijadikan sebagai aksen ruang.



Gambar 5.2 Contoh pengaplikasian dinding
Sumber : <http://bataekspose.com/>

b. Plafon

Plafon Restoran “Waroeng Kencur” menggunakan plafon ekspose kayu dengan bentukan atap yang mengadaptasi bentuk atap rumah tradisional jawa. Atap joglo ini diterapkan pada area makan indoor.



Gambar 5.3 Contoh pengaplikasian Plafon
Sumber : terasminimalis.com

Pada area makan VIP akan diterapkan atap gypsum dengan perpaduan unsur kayu sebagai aksen ruang. Plafon ini menggunakan kayu ekspose dengan penggunaan list kayu bermotif segitiga yang menjadi aksen ruangan. Motif segitiga ini diambil dari bentukan Gunung Bromo.

c. Lantai

Pada area makan indoor dan VIP diterapkan tegel bermotif khas jawa dengan ukuran 30x30 cm. Tegel ini akan disusun dengan pola tertentu untuk mengesankan unsur jawa pada ruangan. Motif yang digunakan diadaptasi dari motif batik.



Gambar 5.4 Layout pola lantai indoor
Sumber : <http://teknologicopy.blogspot.co.id/>



Pada area makan outdoor akan diterapkan penggunaan paving dengan perpaduan rumput. Pada area ini juga akan diterapkan kolam ikan koi untuk menyegarkan area makan outdoor.

d. Furniture

Untuk pemilihan furniture yang digunakan akan memadukan konsep jawa dan rustik. Furniture yang dipilih menggunakan material kayu dengan aksent kain batik.



Gambar 5.6 Contoh furniture yang digunakan
Sumber : pribadi

Beberapa furniture seperti puff menggunakan finishing cushion kain batik parang. Penggunaan batik ini dimaksudkan sebagai bentuk pertalian keluarga bagi pengunjung Restoran “Waroeng Kencur” probolinggo. Batik parang juga mengesankan kebudayaan jawa karena sering digunakan pada keratin.



Gambar 5.7 Batik Parang
Sumber : <http://blog.tiket.com>



e. Elemen Estetis

Elemen estetis yang digunakan pada restoran pada terbuat dari material kayu untuk mengesankan kesan rustik. Material kayu ini dipadukan dengan ukiran – ukiran yang menggambarkan ikon Kabupaten Probolinggo seperti buah anggur dan mangga.



Gambar 5.8 Contoh pengaplikasian elemen estetis
Sumber : akumassa.org

Display konsep akan dipadukan dengan bata ekspose. Elemen estetis ini akan dipercantik dengan penggunaan *hidden lamp*.

f. Penghawaan

Penghawaan untuk area makan indoor dan area makan outdoor area ini menggunakan penghawaan alami yaitu menggunakan angin. Penghawaan ini didukung dengan bentuk bangunan yang *open space*. Penghawaan ini juga akan dilengkapi dengan penghawaan buatan yaitu kipas angin.

Untuk area makan VIP akan menggunakan penghawaan buatan yaitu AC. AC digunakan untuk membuat engunjung merasa nyaman dan untuk membedakan area makan VIP dengan area makan lainnya.

g. Pencahayaan

Pencahayaan untuk area makan indoor, outdoor dan VIP pada siang hari menggunakan pencahayaan alami yaitu dari sinar matahari. Untuk area VIP akan ditambahkan sedikit pencahayaan buatan berupa lampu dengan cahaya putih. Pada malam hari area makan indoor, outdoor dan VIP akan menggunakan pencahayaan buatan dengan warna cahaya lampu putih. Hal ini akan dipadukan dengan cahaya



permainan cahaya lampu berwarna orange untuk member kesan hangat pada ruangan.

h. Warna

Warna – warna yang digunakan adalah perpaduan antara warna rustik, jawa dan warna pada logo perusahaan.

- Warna rustik

Warna – warna yang digunakan dari konsep rustic ini adalah warna – warna semen dan batu bata

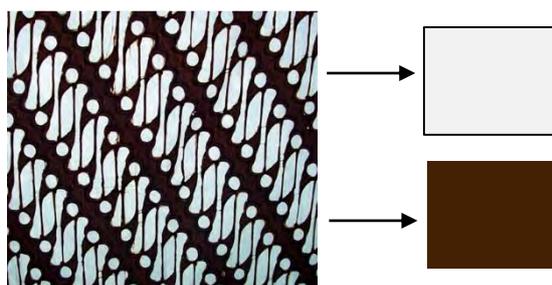


Gambar 5.9 Warna rustic yang digunakan
Sumber : Pribadi

Warna abu – abu akan diterapkan pada area dinding restoran , warna merah bata akan digunakan sebagai warna untuk elemen estetis dan dinding bata.

- Warna khas jawa

Warna – warna khas jawa yang digunakan adalah warna-warna kayu dan batik.



Gambar 5.10 Batik parang
Sumber : <http://blog.tiket.com>

Warna putih akan diterapkan pada dinding restoran. Warna coklat akan diterapkan pada furniture yang digunakan. Motif batik itu sendiri akan digunakan pada cushion.



- Warna logo perusahaan

Menggunakan warna-warna yang terdapat pada logo perusahaan



Gambar 5.11 Logo Waroeng Kencur
Sumber : <http://teknologycopy.blogspot.co.id/>



: Digunakan sebagai warna pada motif tegel yang akan diterapkan pada lantai



: Digunakan sebagai warna kayu pada elemen estetis



: Diaplikasikan sebagai warna – warna daun tumbuhan sebagai elemen estetis ruang.



: Diaplikasikan sebagai warna – warna daun tumbuhan sebagai elemen estetis ruang.



: Diaplikasikan sebagai warna dinding restoran “Waroeng Kencur”



: Diaplikasikan sebagai warna pipa pada tempat display makanan di area oleh -oleh



(Halaman ini sengaja dikosongkan)



BAB VI

HASIL AKHIR DESAIN

6.1 Area Pembuatan Beras Kencur dan Pusat Oleh – Oleh

Pada tampak perspektif view satu dibawah ini, terlihat area pembuatan beras kencur dari arah jalan antara ruang makan indoor dan pusat oleh – oleh. Pada view ini terlihat bentuk ruangan yang sedikit terbuka untuk memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan ruang, dikarenakan ruangan ini hanya mengandalkan penghawaan alami. Pada view ini terlihat penggunaan bata ekspose merah dengan perpaduan signage “Waroeng Kencur” yang terbuat dari alumunium. Area ini dilengkapi dengan 6 kursi untuk menikmati minuman beras kencur. Cushion kursi menggunakan motif batik untuk mengesankan unsur jawa. Pada view ini juga terlihat pintu masuk ruangan bagi karyawan menggunakan desain pintu rustik. Area ini juga dihias dengan penggunaan tumbuhan sebagai pembatas perbedaan level pada lantai.



Gambar 6.1 Hasil Render view 1
Sumber : pribadi

Selanjutnya tampak perspektif view kedua dari arah pusat oleh oleh. Pada area ini terlihat penggunaan batu bata sebagai material dinding. Pada area ini juga digunakan puff dengan cushion motif batik. Pada area minibar terlihat partisi berwarna abu-abu dengan menggunakan elemen estetis seperti pigura dengan tulisan tentang beras kencur. Lampu yang digunakan



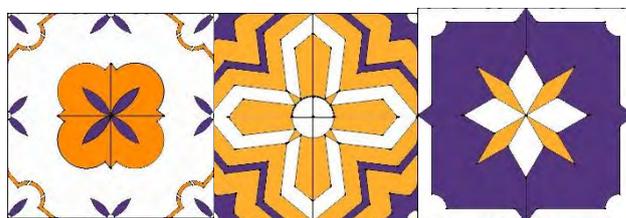
pada area ini adalah lampu rustic dengan perpaduan material kayu dan besi. Lampu ini menggunakan cahaya kuning untuk memperindah suasana ruang pada malam hari.



Gambar 6.2 Hasil Render view 2

Sumber : pribadi

Lantai pada ruangan ini menggunakan tegel jawa berwarna abu – abu tua. Lanati ini dipadukan dengan permainan tegel motif jawa. Warna – warna yang digunakan pada tegel motif ini diadaptasi dari warna – warna ikon khas probolinggo seperti anggur dan manga , serta warna- warna yang terdapat pada logo restoran. Untuk tempat display makanan dan oleh – oleh menggunakan kayu solid ekspose dengan perpaduan pipa yang dicat hitam. Warna hitam dari pipa ini diambil dari warna logo restoran “Waroeng Kencur”. Meja pemesanan minuman memiliki bentukan yang sederhana dengan menggunakan perpaduan warna putih dan aksen vinyl motif kayu.



Gambar 6.3 Pola Lantai

Sumber : pribadi



6.2 Area Makan VIP

Pada tampak perpektif view satu dibawah ini dapat terlihat penggunaan bata ekspose sebagai material dinding untuk menciptakan kesan rustik dan sebagai aksen ruangan. Warna putih mendominasi dinding pada area ini, warna putih diadaptasi dari warna yang terdapat pada logo restoran “Waroeng Kencur”. Pada area ini menggunakan lantai tegel jawa warna abu – abu dengan perpaduan lantai tegel bermotif. Penggunaan lantai ini bertujuan untuk menimbulkan kesan jawa pada ruangan. Warna – warna yang digunakan pada lantai tegel motif ini diadaptasi dari warna buah manga dan anggur sebagai salah satu ikon khas Probolinggo. Furniture yang digunakan mempunyai bentukan yang sederhana. Untuk furniture neja diberikan aksen kain batik. Pada area ini ini juga digunakan elemen estetis menggunakan bekas botol jamu yang diletakkan pada kayu solid. Buah manga dan anggur didisplay pada ujung area dengan perpaduan kayu palet. Display buah ini bertujuan untuk menampilkan serta menyajikan salah satu makanan khas Probolinggo.



Gambar 6.4 Hasil Render view 3

Sumber : pribadi

Untuk perspektif view kedua dapat dilihat bahwa area ini menggunakan banyak bukaan jendela mati untuk memaksimalkan cahaya yang masuk, serta untuk menampilkan area sekitar restoran “Waroeng Kencur” kepada pengunjung. Pada area ini diberi kisi – kisi dari kayu solid



dengan hiasan tanaman buah anggur untuk membatasi cahaya yang masuk agar tidak terlalu banyak. Lantai ruangan ini menggunakan parket berwarna kayu tua sebagai salah satu warna rustik. Furniture pada ruangan ini menggunakan perpaduan kayu, tegel dan kain batik. Untuk furniture meja menggunakan kayu solid yang dipadukan dengan tegel jawa. Tegel yang digunakan mengadaptasi warna buah manga. Untuk furniture kursi dan sofa menggunakan cushion warna putih dengan aksen bantal menggunakan kain batik. Pada area ini juga menggunakan up ceiling dari kayu solid unfinished untuk menggambarkan kesan rustik. Elemen estetis dari perpaduan tegel jawa dan kain sarung khas tengger juga digunakan pada salah satu sisi dinding sebagai aksen ruangan.



Gambar 6.5 Hasil Render view 4

Sumber : pribadi

6.3 Area Makan Indoor

Pada perspektif view pertama area makan indoor dapat terlihat bukaan yang digunakan pada area ini. Area ini didesain dengan konsep open space untuk memaksimalkan cahaya dan penghawaan yang masuk ke dalam ruangan. Pada area ini pengunjung juga dapat melihat area makan outdoor yang dipercantik dengan taman dan kolam ikan. Pada area ini menggunakan lantai dari material tegel jawa berwarna abu – abu tua. Furniture yang digunakan pada area ini menggunakan warna kayu untuk mengesankan rustic. Lampu yang digunakan juga mendukung konsep rustic dengan



penggunakan material besi dan kayu. Furniture kusi memiliki cushion motif kain batik, sedangkan untuk meja digunakan perpaduan tegel motif dengan warna yang diadaptasi dari warna buah manga dan anggur.



Gambar 6.6 Hasil Render view 5

Sumber : pribadi

Pada perspektif view kedua terdapat mini stage dengan dinding menggunakan batu bata dan aksesoris signage “Waroeng Kencur” yang terbuat dari aluminium. Stage ini juga dipercantik dengan adanya tanaman yang diberi hidden lamp. Pada ujung area ini terdapat display lukisan khas Probolinggo yang dibingkai dengan pigura kayu solid unfinished. Untuk area kasir diberi permainan pipa yang difinishing cat hitam dengan perpaduan kayu solid.



Gambar 6.7 Hasil Render view 6

Sumber : pribadi

LAMPIRAN

**RENCANA ANGGARAN BIAYA
RUANG OLEH – OLEH**

NO	URAIAN PEKERJAAN	VOL	SAT	HARGA SATUAN (Rp)	JUMLAH HARGA (Rp)	TOTAL HARGA (Rp)
1	2	3	4	5	6=5X3	
A	Pekerjaan Persiapan					11.833.315
1	Pembersihan lapangan "Ringan"	1.00	Is	950.000	950.000	
2	Pembongkaran Plafon	186	m ²	9.880	1.837.681	
3	Pembongkaran lantai	186	m ²	12.844	2.388.984	
5	Pembongkaran dinding	192,5	m ²	34.580	6.656.650	
B	Pekerjaan Dinding					20.842.680
1	Cat dinding (duluxe)	23,43	m ²	40.000	937.200	
2	Pemasangan Partisi Double Gypsum 12 mm Rangka Metal Stud	7,2	m ²	285.775	2.057.580	
3	Pemasangan dinding batu bata merah	55,9	m ²	114.221	6.384,953	
4	Pemasangan kusen pinu kayu	0,265	m ²	6.538.575	1.732.722	
5	Pemasangan jendela mati	49.35	m ²	112,959	5.574.526	
6	Pemasangan pintu kayu	1	unit	1.810.620	1.810.620	
7	Pemasangan kusen alumunium	0.4	m ²	101.321	40.528	
8	Pemasangan kaca tempered	3.96	m ²	556.705	2204551	
C	Pekerjaan Plafon					24.728.526
1	Pemsangan gypsum	186	m ²	50.550	9.402.300	

2	Kayu meranti	3.625	M ³	2.400.000	4.166.226	
3	Pengecatan plafon (duluxe)	186	m ²	60.000	11.160.000	
D	Pekerjaan Lantai					39.705.989
1	Pemasangan tegel motif 30x30	17.1	m ²	240.715	4.116.226	
2	Pemasangan tegel abu-abu	168,9	m ²	210.715	35.589.763	
E	Pekerjaan Lampu					6.660.000
1	Downlight LED 7watt	24	titik	50.000	1.200.000	
2	Lampu gantung	6	Titik	900.000	5.400.000	
3	Saklar	2	titik	30.000	60.000	
F	Pekerjaan Furniture (build in) Puff	24			533.000	12.792.000
1	Kain batik lurik	1		80.000	80.000	
2	Kain Oscar hitam	1	m	50.000	50.000	
3	Lem	1	kg	8000	8000	
4	Ongkos tukang dan kayu			350.000	350.000	
5	Spons	1	m	45.000	45.000	
K	Kebutuhan Furniture					72.788.000
1	Hanging clothes	2	unit	500.000	1.000.000	
2	Meja pembuatan beras kencur	1	unit	20.200.000	20.200.000	
3	Meja kasir	1	unit	3.500.000	3.500.000	
4	Bar stool	6	unit	849.000	5.094.000	
5	Kursi makan	6	unit	1.099.000	6.594.000	
6	Lemari display	7	unit	5.200.000	36.400.000	
TOTAL RENCANA ANGGARAN BIAYA						189.350.510

ANALISA HARGA SATUAN

(AHS)

NO	URAIAN KEGIATAN	KOEFS	SAT	HARGA SATUAN	HARGA
1	Pembersihan Lapangan "Ringan" dan Perataan Upah: Mandor Pekerja	0.025 0.050	m2 O.H O.H	Rp 97,000.00 Rp 89,100.00 Jumlah: Nilai HSPK :	Rp 2,425.00 Rp 4,455.00 Rp 6,880.00 Rp 6,880.00
2	Pembongkaran Dinding Upah: Mandor Pekerja	0.035 0.350		Rp 97,000.00 Rp 89,100.00 Jumlah: Nilai HSPK :	Rp 3,395.00 Rp31,185.00 Rp34,580.00 Rp34,580.00
3	Pembongkaran Keramik Lantai Upah: Mandor Pekerja	0.013 0.130		Rp 97,000.00 Rp 89,100.00 Jumlah: Nilai HSPK :	Rp 1,261.00 Rp11,583.00 Rp12,844.00 Rp12,844.00
4	Pembongkaran Plafond Upah: Mandor Pekerja	0.010 0.100		Rp 97,000.00 Rp 89,100.00 Jumlah: Nilai HSPK :	Rp 970.00 Rp 8,910.00 Rp 9,880.00 Rp 9,880.00
5	Pemasangan Dinding Batu Merah 1 Pc : 3 Pp tebal 1/2 bata Upah: Mandor Kepala Tukang Batu Tukang Batu Pekerja/Buruh Tak Terampil Bahan: Semen PC (Portland Cement) 50 kg Pasir Pasang Batu Bata Merah uk 22 x 11 x 4.5 cm	0.015 0.010 0.100 0.300 0.287 0.040 70.000	m2 O.H O.H O.H Zak m3 Buah	Rp 97,000.00 Rp 95,000.00 Rp 92,500.00 Rp 89,100.00 Jumlah: Rp72,500.00 Rp50,000.00 Rp700.00 Jumlah: Nilai HSPK :	Rp 1,455.00 Rp 950.00 Rp 9,250.00 Rp26,730.00 Rp38,385.00 RP 20,836.50 Rp 6,000.00 Rp49,000.00 Rp75,836.50 Rp114,221.50
6	Pemasangan Partisi Double Gypsum 12 mm Rangka Metal Stud		m2		

	Upah: Mandor Kepala Tukang Kayu Tukang Kayu Pekerja/Buruh Tak Terampil Bahan: Rangka Metal Stud Gypsum Tebal 12 mm Paku Sekrup	0.075 0.045 0.450 0.150 0.015 1.000 28.000	O.H O.H O.H O.H m3 Lembar Buah	Rp 97,000.00 Rp 95,000.00 Rp 92,500.00 Rp 89,100.00 Jumlah: Rp4,262,050.00 Rp 50,000.00 Rp 3,700.00 Jumlah: Nilai HSPK :	Rp 7,275.00 Rp 4,275.00 Rp41,625.00 Rp13,365.00 Rp66,540.00 Rp65,635.57 Rp50,000.00 Rp103,600.00 Rp 219,235.57 Rp 285,775.57
7	Kusen Pintu / Jendela Kayu kamper Upah: Mandor Kepala Tukang Kayu Tukang Kayu Pekerja/Buruh Tak Terampil Bahan: Kayu Kamper (balok 6/15) Paku Klem (No 4) Lem Kayu	0.300 1.800 18.000 6.000 1.200 1.250 1.000	O.H O.H O.H O.H m3 Doz kg	Rp 97,000.00 Rp 95,000.00 Rp 92,500.00 Rp 89,100.00 Jumlah: Rp 3,400,000.00 Rp 27,100.00 Rp 25,000.00 Jumlah: Nilai HSPK :	Rp 29,100.00 Rp 171,000.00 Rp 1,665,000.00 Rp 534,600.00 Rp 2,399,700.00 Rp 4,080,000.00 Rp 33,875.00 Rp 25,000.00 Rp 4,138,875.00 Rp 6,538,575.00
8	Pemasangan Kusen Alumunium Profil 4" Hitam Upah: Mandor Kepala Tukang Kayu Tukang Kayu Pekerja/Buruh Tak Terampil Bahan: Aluminium Hitam Uk. 4 x 10, Profil 4" Skrup/Ripet Sealent	0.002 0.004 0.043 0.043 1.100 2.000 0.060	m1 O.H O.H O.H O.H m1 Buah tube	Rp 97,000.00 Rp 95,000.00 Rp 92,500.00 Rp 89,100.00 Jumlah: Rp 75,000.00 Rp 3,700.00 Rp 50,000.00 Jumlah: Nilai HSPK :	Rp 203.70 Rp 408.50 Rp 3,977.50 Rp 3,831.30 Rp 8,421.00 Rp 82,500.00 Rp 7,400.00 Rp 3,000.00 Rp 92,900.00 Rp 101,321.00
9	Pemasangan Kaca Mati tebal 5 mm Upah: Mandor Kepala Tukang Kayu Tukang Kayu Pekerja Terampil Bahan: Kaca Polos Tebal 5 mm	0.001 0.015 0.150 0.015 1.100	m2 O.H O.H O.H O.H m2	Rp 97,000.00 Rp 95,000.00 Rp 92,500.00 Rp 89,100.00 Jumlah: Rp 87,500.00	Rp 72.75 Rp 1,425.00 Rp 13,875.00 Rp 1,336.50 Rp 16,709.25 Rp 96,250.00

				Jumlah:	Rp 96,250.00
				Nilai HSPK :	Rp 112,959.25
10	Pasang kaca tempered 12 mm		m2		
	Upah:				
	Mandor	0.001	O.H	Rp 97,000.00	Rp 72.75
	Kepala Tukang Kayu	0.015	O.H	Rp 95,000.00	Rp 1,425.00
	Tukang Kayu	0.150	O.H	Rp 92,500.00	Rp 1,425.00
	Pekerja Terampil	0.015	O.H	Rp 89,100.00	Rp 13,875.00
				Jumlah:	Rp 13,875.00
	Bahan:				Rp 1,336.50
	Kaca tempered 12 mm	1.100	m2	Rp 500,000.00	Rp 16,709.25
				Jumlah:	Rp 550,000.00
				Nilai HSPK :	Rp 550,000.00
					Rp 566,709.25

DAFTAR STANDAR HARGA SATUAN DASAR UPAH
TAHUN 2016

Nama Kegiatan : Interior Restoran “Waroeng Kencur”
Redesain Interior Restoran “Waroeng
Nama Pekerjaan : Kencur”
Lokasi : Probolinggo
Tahun : 2016

No	Uraian Tenaga Kerja	Satuan	Harga Satuan (Rp)
1	Mandor	O.H	Rp 97.000,00
2	Kepala Tukang Batu	O.H	Rp 95.000,00
3	Kepala Tukang Kayu	O.H	Rp 95.000,00
4	Kepala Tukang Listrik	O.H	Rp 95.000,00
5	Kepala Tukang Pipa	O.H	Rp 95.000,00
6	Tukang Batu	O.H	Rp 92.500,00
7	Tukang Kayu	O.H	Rp 92.500,00
8	Tukang Listrik	O.H	Rp 92.500,00
9	Pekerja (Buruh Terampil)	O.H	Rp 89.100,00
10	Pekerja (Buruh Tak Terampil)	O.H	Rp 89.100,00



BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 KESIMPULAN

Dalam perancangan Tugas Akhir berjudul “Desain Interior Restoran waroeng kencur Probolinggo Berkonsep Jawa Rustik dengan Sentuhan Ikon Khas Probolinggo” ini dapat diambil beberapa kesimpulan, Antara lain :

- a. Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo merupakan salah satu restoran yang dapat dikembangkan karena letaknya pada jalur utama penghubung kabupaten serta fungsinya yang dijadikan sebagai rest area.
- b. Restoran “Waroeng Kencur” Probolinggo dapat menjadi salah satu contoh restoran yang menerapkan budaya yaitu budaya Jawa dengan sentuhan ikon khas Probolinggo.
- c. Konsep Jawa rustic dengan adanya sentuhan ikon khas kota Probolinggo merupakan kekuatan untuk menarik calon pengunjung untuk dapat menikmati makan pada restoran “Waroeng Kencur”. Serta pengunjung dapat merasakan kekhasan kota Probolinggo lewat beberapa ikon yang diterapkan pada ruangan.

7.2 SARAN

Dalam pengalaman proses merancang Tugas Akhir ini, penulis memiliki beberapa saran dalam merancang, Saran – saran tersebut ialah :

- a. Perpaduan antara *style* kebudayaan atau tradisional dengan *style* rustik harus diperhatikan agar tidak terkesan berdiri sendiri-sendiri dan memiliki hasil akhir desain yang optimal atau seimbang.
- b. Sebelum melakukan rancangan sebaiknya dilakukan penelitian terlebih dahulu untuk mengetahui aktifitas pengunjung sehingga desain yang dihasilkan sesuai dengan aktifitas pengunjung.



DAFTAR PUSTAKA

Soekresno.(2000). Management Food and Beverage, service hotel. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.

Wahyuni, Klara Dwi. (2012), *Restoran Waroeng Spesial Sambal dengan Konsep Rustic Of Javanese*, Artikel Ilmiah, Program Studi Desain Interior, ISI Denpasar, Denpasar.

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

<https://interiorudayana14.wordpress.com/2014/05/15/konsep-desain-interior-gaya-rustic/>

<http://rooang.com/2015/10/ini-7-ciri-interior-rumah-bergaya-tradisional/>

<http://rumahwaskita.com/artikel/konsep-desain-interior-gaya-rustic/>

<http://www.isi-dps.ac.id/berita/restoran/>

<https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restoran/>

<https://ndjoe17.wordpress.com/2012/06/06/jenis-jenis-restoran/>

<https://interiorudayana14.wordpress.com/2014/05/15/konsep-desain-interior-gaya-rustic/>

https://id.wikipedia.org/wiki/Arsitektur_Jawa

<http://www.popeti.com/berita/artikel/interior-2/desain-rumah-tradisional-jawa-modern-yang-luar-biasa-menarik/>

<http://pariwisatadanteknologi.blogspot.co.id/2010/06/pengertian-dan-klasifikasi-rumah-makan.html>

<http://edupaint.com/warna/ragam-warna/8328-beberapa-skema-kombinasi-warna-untuk-interior.html>

BIOGRAFI PENULIS



Penulis bernama lengkap Ersadhea Sekar Oktiviana, lahir di Probolinggo 22 Oktober 1993, merupakan anak tunggal. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Puji Santosa dan Ibu Ernawati. Penulis saat ini berdomisili di Surabaya.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasarnya dimulai dari TK Taruna Dra. Zulaeha Probolinggo lulus pada tahun 2000, SD Taruna Dra. Zulaeha Probolinggo lulus pada tahun 2006, SMP Taruna Dra Zulaeha Probolinggo lulus pada tahun 2009, SMA Taruna Dra. Zulaeha Probolinggo lulus pada tahun 2012 dan mulai tahun 2012 sampai dengan penulisan laporan tugas akhir ini penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Desain Interior Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.

Dalam masa studinya, penulis cukup aktif dalam berorganisasi dengan menjadi Staff Kesejahteraan Mahasiswa Organisasi Himpunan Mahasiswa Desain Interior pada periode 2014-2015. Menjadi panitia dalam kegiatan yang diselenggarakan oleh jurusan dan fakultas, seperti IDE ART, Pameran dll.

Penulis juga aktif dalam mengikuti beberapa seminar nasional tentang Desain Interior baik yang diselenggarakan oleh Jurusan Desain Interior ITS maupun dari Himpunan Desainer Interior Indonesia (HDII). Penulis juga beberapa kali menjadi finalis kompetisi desain interior yang diselenggarakan oleh PT Venus Ceramica Indonesia pada tahun 2014 dan 2015. Penulis juga telah melakukan Kerja Praktek sebagai asisten desainer di CV Kria Cipta Utama (INARCH) Malang pada tahun 2015 sesuai dengan ketentuan peraturan akademik Jurusan Desain Interior ITS.