BAB II

TINJAUAN UMUM RESTORAN DAN GALERI

II.1. Tinjauan Umum Restoran

II.1.1. Pengertian Restoran

Menurut Marsum[4], restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan sebagaimana tercantum dalam definisi Prof. Vanco Christian dari *School Hotel Administration* di *Cornell University*. Selain bertujuan bisnis atau mencari keuntungan, membuat puas para konsumennya pun merupakan tujuan operasional restoran yang utama.

Pengertian restoran atau rumah makan menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan adalah : "Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial". Sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan maka yang dimaksud rumah makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Secara umum, restoran merupakan tempat yang dikunjungi orang untuk mencari berbagai macam makanan dan minuman. Restoran

[4] Marsum, W. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. edisi 4. Yogyakarta: Andi, 2005

biasanya juga menyuguhkan keunikan tersendiri sebagai daya tariknya, baik melalui menu masakan, hiburan maupun tampilan fisik bangunan.

II.1.2. Klasifikasi Restoran

Klasifikasi restoran menurut Marsum[5], resto atau restoran dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikannya, yaitu:

Tabel 2.1.

Jenis Restoran Berdasarkan Makanan dan Minuman Serta Kegiatan yang Ada di Dalamnya

Jenis Restoran	Keterangan
A'la carte restaurant	Menu lengkap dan dan merupakan restoran tanpa aturan mengikat atau bebas.
Table d'hotel	Restoran dengan menu yang lengkap dan menyajikan setiap menu berurutan dari menu pembuka sampai penutup. Biasanya erat hubungannya dengan hotel.
Coffe shop	Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana santai tanpa aturan yang mengikat dan biasanya menyuguhkan racikan kopi sebagai menu special diluar makanan-makanan kecil atau makanan siap saji.
Cafeteria	Merupakan tempat makan dan minum yang terbatas menyajikan roti atau sandwich serta minuman-minuman ringan yang tidak beralkohol, biasanya erat hubungannya dengan kantor.

[5] Marsum, W. *idem*, 2005

Jenis Restoran	Keterangan
Canteen	Merupakan tempat makan dan minum yang menyajikan berbagai makanan-makanan instan dengan harga yang terjangkau.
Continental restaurant	Restoran yang memberikan kebebasan bagi pengunjungnya untuk memilih bahkan mengiris makanan yang dipesannya sendiri.
Carvery	Merupakan restoran yang biasanya terdapat di motel kecil dan menyajikan makanan dan minuman sederhana.
Discotheque	Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana hingar bingar music sebagai daya tariknya. Biasanya menyuguhkan makanan dan minuman cepat saji.
Fish and chip shop	Restoran yang menyajikan menu ikan dan kripik atau snack sebagai menu utama
Grill room	Restoran dengan menu masakan panggang atau barbekyu sebagai menu andalan.
Intavern	Restoran kecil di pinggiran kota yang biasanya menyuguhkan makanan cepat saji dan minuman kopi.
Pizzeria	Restoran dengan menu pizza dan pasta sebagai menu utama.
Creeperie	Restoran yang menyajikan berbagai menu kreps dan manisan.
Pub	Restoran yang menjual minuman beralkohol.
Café	Tempat untuk makan dan minum dengan sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana yang santai

Jenis Restoran	Keterangan
	atau tidak resmi.
Specialty restaurant	Merupakan tempat untuk makan dan minum yang memiliki tema khusus atau kekhususan menu masakan yang akan disajikan dan biasanya memiliki citarasa yang berbeda dengan restoran lain.
Terrace restaurant	Merupakan tempat makan dan minum yang umumnya terletak di luar ruangan dan biasanya erat hubungannya dengan fasilitas hotel. Di Negara-negara barat terrace restaurant biasanya hanya buka saat musim panas saja.
Gourment restaurant	Merupakan tempat untuk makan dan minum yang biasanya diperuntukan bagi orang-orang yang sangat mengerti akan citarasa sehingga banyak menyediakan makanan-makanan lezat dengan pelayanan yang megah dan harga yang mahal.
Family restaurant	Merupakan restoran sederhana untuk makan dan minum keluarga atau rombongan dengan harga yang tidak mahal serta menyuguhkan suasana nyaman dan santai.
Main dining room	Merupakan ruang makan besar atau restoran yang umumnya terdapat di hotel, penyajian makanannya secara resmi, servis yang diberikan dapat menggunakan gaya perancis maupun rusia, sedangkan orang-orang yang datang pada umumnya juga menggunakan pakaian resmi formal.

Sedangkan menurut Soekresno, dilihat dari sistem pengelolaan dan system penyajiannya, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu[6]:

1. *Formal restaurant* (restoran formal).

   Pengertian formal restoran adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif.

   Cirri-ciri restoran formal:

   a. Penerimaan pelanggan dengan system pesan tempat terlebih dahulu.
   b. Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
   c. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik / menu eropa popular.
   d. Sistem penyajian yang dipakai adalah Russian Service / French Service atau modifikasi dari kedua table service tersebut.
   e. Disediakan ruang cocktail selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan.
   f. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang, tetapi tidak menyediakan makan pagi.
   g. Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya wine dan *champagne* dari berbagai Negara penghasil wine di dunia.

[6] Soekresno. *Management Food and Beverage, service hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum, 2000, hlm. 17.

h. Menyediakan hiburan musik hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantic dan eksklusif.
i. Harga makanan dan minuman relative tinggi disbanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
j. Penataan bangku dan kursi memiliki *area service* yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon*.
k. Tenaga relative banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan.

Contoh:

- Members Restaurant
- Super Club
- Gourmet
- Main Dining Room
- Grilled Restaurant
- Executive Restaurant

2. *Informal restaurant* (restoran informal)

Pengertian restoran informal adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti .

Cirri-ciri restoran informal:

a. Harga makanan dan minuman relative murah.
b. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
c. Para pelanggan yang dating tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.

d. Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai adalah *American Service / ready plate* bahkan *self-service* ataupun *counter-service.*
e. Tidak menyediakan hiburan music hidup.
f. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
g. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu / pelanggan namun dipampang di *counter* / langsung di setiap meja makan untuk mempercapat proses pelayanan.
h. Menu yang disajikan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relative cepat selesai dimasak.
i. Jumlah tenaga servis relative 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
- Burger corner
- Snack bar

3. *Specialties restaurant*

Pengertian specialties restaurant adalah industry 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.

Cirri-ciri specialties restaurant:

a. Menyediakan sistem pemesanan tempat.
b. Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
c. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
d. Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang atau makan malam.
e. Menu *ala-carte* dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
f. Biasanya menghadirkan musik / hiburan khas negara asal.
g. Harga makanan relatif tinggi dibanding informal restaurant dan lebih rendah dibaning formal restaurant.
h. 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

II.1.3. Ketentuan Umum Pendirian Restoran

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 24 tahun 1979, Rumah Makan merupakan sektor usaha yang tercakup dalam bidang Kepariwisataan, dan pembinaanya diserahkan kepada Pemerintah Daerah Tingkat I. Namun untuk tercapainya kesatuan tata cara pengaturan dan pembinaan urusan rumah makan tersebut, maka pemerintah mengeluarkan SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No : KM 73/PW 105/MPPT-85 tentang Peraturan Urusan Rumah Makan. Berdasarkan SK tersebut menunjukkan bahwa pembinaan dan pengawasan rumah makan dilakukan oleh Gubernur, sedangkan tata cara pengawasan ditetapkan oleh Gubernur sebagai Kepala Daerah Tingkat I. Sehingga untuk mengusahakan sebuah Rumah Makan harus memiliki ijin lokasi dan ijin usaha yang masing-masing ditetapkan oleh Gubernur sebagai Kepala Daerah Tingkat I.

Sementara itu, menurut SK Direktorat Jenderal Pariwisata No. 15/U/II/88 tentang Pelaksanaan Ketentuan dan Penggolongan Restoran menunjukkan bahwa perijinan dalam bidang usaha restoran ini secara umum dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu :

1. Ijin Sementara Usaha Restoran.
   Ijin Sementara Usaha Restoran adalah ijin yang bersifat sementara yang berlaku sampai 3 tahun dan diberikan oleh Direktur Jenderal untuk membangun restoran.
2. dan Ijin Tetap Usaha Restoran.
   Ijin Tetap Usaha Restoran adalah ijin tetap yang diberikan oleh Direktur Jenderal untuk mengusahakan restoran.

Sedangkan untuk penyediaan jasa-jasa lainnya dilingkungan Restoran yang tidak menjadi bagian dari ijin tetap usaha restoran, wajib diselenggarakan atas dasar ijin usaha tersendiri sesuai dengan peraturan

dan perundang-undangan yang berlaku. Pembinaan dan pengawasan terhadap pembangunan dan pengusahaan restoran dilakukan oleh Direktur Jenderal atau pejabat yang ditunjuk, demikian pula terhadap pemindahan hak kepemilikan restoran atau perubahan nama dan atau lokasi juga wajib dilaporkan secara tertulis.

Setiap rumah makan dan restoran harus memiliki ijin dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai dengan peraturan dan perundang-undangan yang berlaku, dan untuk memperoleh ijin tersebut maka setiap rumah makan atau restoran wajib memiliki sertifikat laik sanitasi yang higienis dari Dinas Kesehatan Kabupaten atau Kota. Setiap rumah makan atau restoran diwajibkan memperkerjakan seorang penanggungjawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan telah memiliki setifikat hygiene sanitasi makanan. Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada rumah makan dan restoran wajib berbadan sehat dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam satu tahun. Setiap penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan, yang dapat diperoleh dari instansi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku. Namun demikian pemerintah Indonesia sejak tahun 1999 melalui UU No. 22 tahun 1999 telah mencanangkan program kebijaksanaan Otonomi Daerah (Otda) yang pelaksanaannya dimulai sejak tahun 2001. Dengan adanya kebijaksanaan Otda tersebut maka beberapa instansi pemerintah yang berkompeten dibidang restoran dan rumah makan, seperti : Kanwil Pariwisata, Seni dan Budaya melebur menjadi Dinas Pariwisata Daerah. Sehingga segala kewenangan yang semula menjadi milik Kantor Wilayah menjadi milik Kantor Dinas dan segala bentuk perijinan, khususnya di bidang restoran dan rumah makan, mulai tahun 2001 telah dialihkan secara bertahap kepada Pemerintah Daerah Tingkat II.

II.1.4. Standar Prosedur Pengoperasian Restoran

Prosedur pengoperasian suatu restoran adalah suatu pedoman yang mengatur tim kerja restoran dalam aktifitasnya memberikan pelayanan pada pelanggan, dengan tujuan dapat dimengerti, dipahami dan dilaksanakan sebaik-baiknya oleh seluruh staf restoran yang ada. Pedoman kerja tersebut dimulai dari persiapan restoran dibuka sampai restoran ditutup, yaitu[7]:

1. Sebelum restoran dibuka

   Restoran tidak dibuka 24 jam sehingga akan ada saat dimana restoran dibuka dan restoran ditutup. Sebelum jam buka tim kerja mempersiapkan segala sesuatu menyangkut persiapan fisik restoran mulai dari kebersihan restoran dan lingkungannya, kondisi udara, kelengkapan peralatan penyajian, makanan dan minuman yang bersih, higienis serta kebersihan fisik tim kerja seperti kebersihan badan dan kelengkapan serta kerapihan seragam kerja masing-masing.

2. Selama restoran dibuka

   Restoran dibuka sesuai jam yang telah ditentukan setelah persiapan fisik dan psikis serta *briefing* telah dilakukan semua. Tiba saat yang dinanti-nanti oleh kedua belah pihak yakni *customer* memiliki produk restoran dengan harapan memperoleh sesuatu yang mereka inginkan. Pihak manajemen restoran menjual produk untuk menciptakan pelanggan dengan laba tertentu.

   Untuk mempertemukan kedua keinginan yang berbeda tersebut kuncinya ada pada ketepatan, kecekatan, kejelian,

[7] Soekresno. *idem*, hlm. 23.

kepekaan sumber tenaga yang profesional dengan sistem dan tahapan pelayanan yang dapat memenuhi keinginan pelanggan, tahapan dimaksud dimulai pelanggan dengan memasuki pintu sampai meninggalkan pintu restoran.

3. Restoran ditutup

   Restoran tutup sesuai dengan jam yang telah ditentukan dan setelah pelanggan meninggalkan restoran.

II.1.5. Persyaratan Ruang Restoran

Menurut Soekresno, ruang atau area yang ada di dalam suatu restoran dibagi ke dalam dua bagian yang memiliki fungsi dan kegunaan yang berbeda-beda, yaitu[8]:

1. Ruangan Depan (*Front Area*)

   Ruangan depan yang dimaksud disini adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan.

   Persyaratan ruang restoran:

   - Luas area memenuhi standar
   - Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api
   - Selalu terpasang alat deteksi kebakaran
   - Sirkulasi udara memadai dan tersedia pengatur suhu udara
   - Bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan)
   - Mudah untuk dibersihkan dan dirawat

[8] Soekresno. *idem*, hlm. 34.

2. Ruangan Belakang (*Back Area*)

Yang dimaksud dengan ruang belakang adalah ruangan ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktifitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya, seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, *steward area* dan lain sebagainya.

Syarat-syarat back area:

- Cukup penerangan
- Gudang penyimpan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya
- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar
- Terpasang alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur
- Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi
- Dan lain-lain seperti yang terdapat dalam persyaratan restoran

II.1.5.1.Pedoman Luas Area Restoran

Luas area yang ada pada restoran di bagi kedalam dua kelompok besar yaitu area restoran dan area dapur yang dijelaskan sebagai berikut[9]:

1. Pedoman luas restoran

(Tidak termasuk dapur restoran):

= 1,6m² / orang

[9] Soekresno. *idem*, hlm. 36.

2. Pedoman luas dapur

   (Termasuk tempat penyimpanan makanan panas, ruang penyimpanan masakan dingin, tempat cuci dan *chef office*):

   = 1,4m² x jumlah pelanggan

II.1.5.2.Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi

Pedoman tata letak meja dan kursi diatur sebagai berikut[10]:

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

II.1.5.3.Standar Penyimpanan Peralatan Restoran

Standar penyimpanan peralatan pada restoran adalah sebagai berikut[11]:

1. Standar tinggi rak gudang

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

[10] Soekresno. *idem*, hlm. 39.
[11] Soekresno. *idem*, hlm. 43.

2. Standar jarak rak penyimpanan

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

II.1.5.4.Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan

Persyaratan untuk dapur, ruang makan dan gudang makanan adalah sebagai berikut[12]:

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 perangkap 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

[12] Soekresno. *idem*, hlm. 75.

- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- Ruangan 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
- 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, tikius 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

II.2. Tinjauan Umum Galeri

II.2.1. Pengertian Galeri

Menurut arti bahasanya, galeri diterjemahkan kedalam beberapa arti dibawah ini, diantaranya:

Menurut *Oxford Advanced Learner's Dictionary*, A.S Hornby, edisi kelima, Great Britain: Oxford University Press, 1995;

1. Gallery: *A room or building for showing works of art.*

Menurut Kamus Inggris - Indonesia, *An English-Indonesian Dictionary*, John M. Echols dan Hassan Shadily, edisi XIX, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 1990;

2. Galeri: Serambi, balkon, balai atau gedung kesenian.

Menurut Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, 2003:

3. Galeri: ruangan / gedung tempat untuk memamerkan benda / karya seni

Selanjutnya seperti yang tertulis pada *Webster's Revised Unabridged Dictionary*, 1913;

4. Gallery :
   - *A long and narrow corridor, or place for walking; a connecting passageway, as between one room and another; also, a long hole or passage excavated by a boring or burrowing animal.*
   - *A room for the exhibition of works of art; as, a picture gallery; hence, also, a large or important collection of paintings, sculptures, etc.*
   - *A long and narrow platform attached to one or more sides of public hall or the interior of a church, and supported by*

brackets or columns; -- sometimes intended to be occupied by musicians or spectators, sometimes designed merely to increase the capacity of the hall.

Berikutnya, menurut *"Encyclopedia of American Architecture",* Galeri diterjemahkan sebagai suatu wadah untuk menggelar karya seni rupa.

Dari beberapa arti yang tertulis diatas, dapat disimpulkan bahwa, galeri adalah suatu tempat atau wadah yang menampung berbagai ekspresi serta apresiasi terhadap hasil karya manusia, yaitu seni.

Galeri memiliki kesamaan dengan museum karena pada hakekatnya berfungsi untuk memamerkan suatu wujud karya seni baik 2 dimensi maupun 3 dimensi kepada publik, dimana benda seni tersebut tidak hanya dapat dilihat tetapi dapat juga diraba dan dirasakan. Namun galeri dan museum juga memiliki perbedaan mendasar dimana museum merupakan tempat untuk memamerkan barang-barang seni sedangkan galeri selain sebagai wadah untuk memamerkan barang-barang yang ada sekaligus sebagai tempat bertransaksi untuk benda-benda tersebut sehingga lebih mengarah kepada kegiatan bisnis.

II.2.2. Klasifikasi Galeri

Klasifikasi jenis galeri dibagi menurut fungsi dan wujud obyek yang diwadahinya. Diantaranya adalah:

- Museum Gallery

  Merupakan galeri non profit yang berfungsi memamerkan suatu obyek seni kepada khalayak umum. Secara umum dapat diartikan seperti museum mini.
- Contemporary Art Gallery

Merupakan galeri yang dimiliki secara privat untuk mewadahi pameran atau suatu obyek seni para seniman, biasanya galeri ini tidak memungut biaya dari para seniman tetapi memungut biaya dari transaksi yang terjadi di dalamnya.

- Online Gallery

  Merupakan galeri yang dapat diakses secara online yang menampilkan suatu karya seni untuk dipamerkan dan dijual.

- Vanity Gallery

  Merupakan galeri yang biasanya disewa atau disawakan kepada para seniman untuk memamerkan karya seninya.

II.2.3. Tujuan Galeri

Tujuan adanya galeri menurut Kakanwil Perdagangan adalah untuk memberikan informasi tentang benda dan hasil karya seni baik yang berasal dari karya seniman maupun produk industry kepada pengunjung atau konsumen dengan cara memajang atau memamerkan barang-barang tersebut kedalam suatu pameran yang sesungguhnya sehingga diharapkan mampu menjangkau pasar yang lebih luas dan dapat juga membantu seniman yang belum mampu untuk menggelar pameran tunggal.

II.2.4. Fungsi Galeri

Fungsi galeri menurut Kakanwil Perdagangan sesuai wadahnya sebagai tempat komunikasi antara konsumen dan produsen adalah sebagai berikut:

1. Sebagai tempat promosi barang-barang seni.
2. Sebagai tempat mengembangkan pasar bagi para seniman.
3. Sebagai tempat melestarikan dan memperkenalkan karya seni dan budaya dari seluruh Indonesia.

4. Sebagai tempat pembinaan usaha dan organisasi usaha antara seniman dan pengelola.
5. Sebagai jembatan dalam rangka eksistensi pengembangan kewirausahaan.
6. Sebagai salah satu obyek pengembangan pariwisata nasional.

II.2.5. Jenis Koleksi Galeri

Sebagai tempat memamerkan barang-barang seni pada khusunya, ada beberapa jenis barang yang dipamerkan, yaitu jenis koleksi 2 dimensi yang diantaranya adalah seni lukis dan seni grafis lainya, sedangkan untuk jenis koleksi 3 dimensi diantaranya adalah patung, seni gerabah atau keramik, seni ukir, seni kerajinan tangan dan kriya.

II.2.6. Persyaratan Ruang Pamer Galeri

Menurut Neufert[13], Ruang pamer pada galeri sebagai tempat untuk memamerkan atau mendisplay karya seni harus memenuhi beberapa hal yaitu:

1. Terlindung dari kerusakan, pencurian, kelembaban, kekeringan, cahaya matahari langsung dan debu.
2. Pencahayaan yang cukup
3. Penghawaan yang baik dan kondisi ruang yang stabil
4. Tampilan display dibuat semenarik mungkin dan dapat dilihat dengan mudah

II.2.7. Tata Cara Display Koleksi Galeri

Benda koleksi baik 2 dimensi maupun 3 dimensi yang ada di dalam galeri dapat ditata sedemikian rupa sehingga dapat dengan mudah

[13] Neufert, Ernest. *Data Arsitek*. Jakarta: PT. Gelora Aksara Pratama, 1996.

dinikmati oleh para pengunjung. Menurut Patricia Tutt dan David Adler[14], penataan atau display benda koleksi ada tiga macam, yaitu:

- *In show case*

  Benda koleksi mempunyai dimensi kecil maka diperlukan suatu tempat display berupa kotak tembus pandang yang biasanya terbuat dari kaca. Selain untuk melindungi, kotak tersebut terkadang berfungsi untuk memperjelas atau memperkuat tema benda koleksi yang ada.

- *Free standing on the floor or plinth or supports*

  Benda yang akan dipamerkan memiliki dimensi yang besar sehingga diperlukan suatu panggung atau pembuatan ketinggian lantai sebagai batas dari display yang ada.

  Contoh: patung, produk instalasi seni, dll.

- *On wall or panels*

  Benda yang akan dipamerkan biasanya merupakan karya seni 2 dimensi dan ditempatkan di dinding ruangan maupun partisi yang dibentuk untuk membatasi ruang.

  Contoh: karya seni lukis, karya fotografi, dll.

Pada penataan benda dengan nilai histori tinggi atau benda berharga lainnya lebih baik untuk dipamerkan menggunakan lemari kaca yang memiliki kunci pengaman.

Sedangkan menurut Martin, ada beberapa syarat tentang cara pemajangan benda koleksi seni yang ada antara lain adalah dengan cara berikut:

[14] Tutt, Patricia and Adler, David. *New Metric Handbook*. London: The Architectural Press, 1979.

1. *Random typical large gallery.*

   Penataan benda yang dipamerkan disajikan dengan acak, biasanya terdapat pada galeri yang berisi benda-benda non klasik dan bentuk galeri yang asimetris, ruang-ruang yang ada pada galeri dibentuk mempunyai jarak atau lorong pembatasan oleh pintu. Jenis dan media seni yang ada dicampur dan menguatkan kesan acak.

   Contoh: menggabungkan display benda 2 dimensi dan 3 dimensi seperti seni lukis dan seni patung.

2. *Large space with an introductory gallery.*

   Pengolahan ruang pamer dengan pembagian area pamer sehingga memperjelas tentang benda apa yang dipamerkan didalamnya, pembagian dimulai pada suatu ruang utama kemudian dengan memperkenalkan terlebih dahulu benda apa yang dipajang didalamnya.

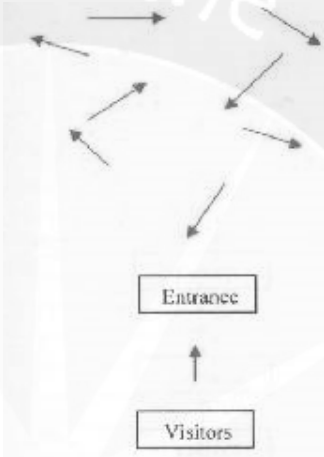
II.2.8. Pola Sirkulasi pada Galeri

Pola sirkulasi pada galeri adalah pola lalu lintas pejalan kaki yang terjadi di dalam ruang galeri dan diatur sedemikian rupa sehingga mampu menciptakan keseimbangan penggunaan ruang terhadap fungsi ruang itu sendiri. Selain itu, pola sirkulasi juga dapat memberikan arahan kepada para pengunjung untuk dapat menikmati semua fungsi dan tema dari suatu ruang secara lebih menyeluruh dan lengkap. Menurut De Chiara dan Calladar[15], tipe sirkulasi dalam suatu ruang yang dapat digunakan adalah sebagai berikut:

[15] De Chiara, Joseph, John Hancock Calladar. *Time Saver Standards for Building Types*. USA: The McGraw-Hill Companies. Inc. 1973

1. *Sequential Circulation*

   Adalah surkulasi yang terbentuk berdasarkan ruang yang telah dilalui dan benda seni yang dipamerkan satu persatu menurut ruang pamer yang berbentuk ulir maupun memutar sampai akhirnya kembali menuju pusat *entrance* area galeri.

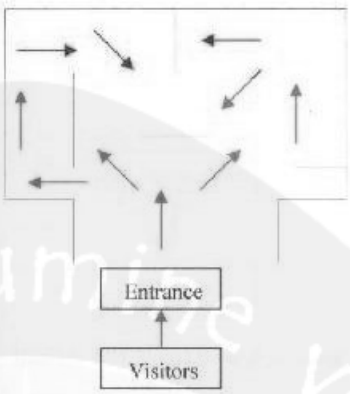


Gambar 2.1. Pola jalur *Sequential Circulation*

Sumber: De Chiara and Calladar

2. Random Circulation

   Adalah sirkulasi yang memberikan kebebasan bagi para pengunjungnya untuk dapat memilih jalur jalannya sendiri dan tidak terikat pada suatu keadaan dan bentuk ruang tertentu tanpa adanya batasan ruang atau dinding pemisah ruang.

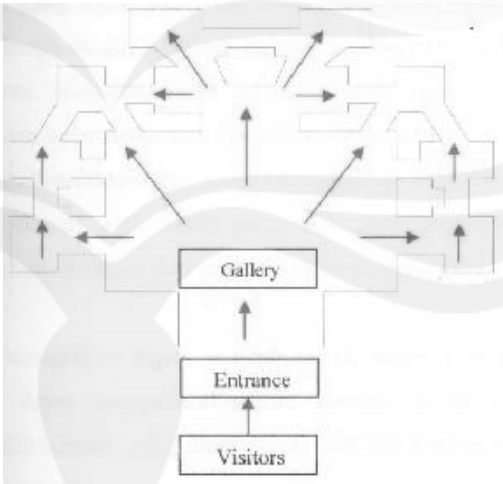


Gambar 2.2. Pola jalur *Random Circulation*

Sumber: De Chiara and Calladar

3. *Ring Circulation*

   Adalah sirkulasi yang memiliki dua alternatif, penggunaannya lebih aman karena memiliki dua rute yang berbeda untuk menuju keluar suatu ruangan.

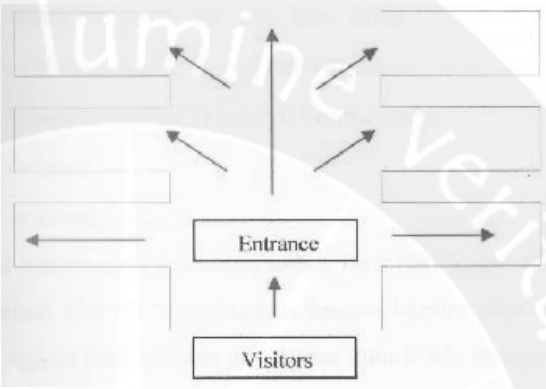


Gambar 2.3. Pola jalur *Ring Circulation*

Sumber: De Chiara and Calladar

4. Linear Bercabang

Sirkulasi pengunjung jelas dan tidak terganggu, pembagian koleksi teratur dan jelas sehingga pengunjung bebas melihat koleksi yang dipamerkan.



Gambar 2.4. Pola jalur linear bercabang

Sumber: De Chiara and Calladar

II.2.9. Pencahayaan pada Galeri

Pencahayaan pada galeri memberikan kontribusi yang besar tentang bagaimana menampilkan benda yang dipamerkan agar lebih memiliki kekuatan dan menarik sesuai tema yang ada, selain itu pencahayaan yang baik juga dapat memberikan fokus yang lebih menonjol dibandingkan dengan suasana galeri secara keseluruhan.

Sistem pencahayaan dibagi ke dalam dua kategori, yaitu sistem pencahayaan alami dan sistem pencahayaan buatan. Pencahayaan sangat penting bagi interior dalam ruangan serta dapat juga menghidupkan suasana yang ada pada suatu ruang. Sistem pencahayaan alami dapat menjadi salah satu pilihan dalam perancangan sebuah galeri dimana melalui sistem bukaan akan didapatkan suplai cahaya yang bebas dan menyeluruh, namun kekurangannya yaitu resiko mudah menimbulkan panas, kerusakan akibat air dan kelembaban udara yang tidak mudah dikontrol, sedangkan sistem pencahayaan buatan dapat diperoleh dari penataan lampu-lampu dengan berbagai model dan variasi

peletakannya. Pencahayaan buatan ada berbagai macam dan dapat menimbulkan kesan dan karakter tersendiri, antara lain:

1. *Downlighting*

   Kelebihan:

   - Efisien dan sederhana.
   - Mampu memberikan efek tertentu pada obyek.
   - Penempatannya mudah diatur pada plafon atau bagian atas bangunan.

   Kekurangan:

   - Adanya efek *dark cave.*
   - Pemeliharaan relatif lebih susah.
   - Penerangan vertikal yang minimal.
   - Dapat menyebabkan silau.

2. *Uplighting*

   Kelebihan:

   - Sederhana.
   - Dapat diintergrasikan dengan furniture.
   - Memiliki gaya penerangan yang luas.
   - Mudah dalam proses pemasangan dan pemeliharaannya.
   - Menambah tingkat cahaya lokal atau setempat.
   - Mudah diatur penempatannya.

   Kekurangan:

   - Efek pencahayaan tidak rata.
   - Relatif lebih mahal dan menimbulkan masalah perkabelan.
   - Tidak efisien untuk langit-langit dan dinding.
   - Aplikasi yang salah dapat menimbulkan *hot spot* pada langit-langit ruangan.

3. *Spot lighting*

Kelebihan:

- Dapat menimbulkan efek dramatis dan menjadi pusat perhatian.
- Fleksibel.
- Mudah dikontrol.

Kekurangan:

- Mudah kehilangan fokus pencahayaan.
- Pemeliharaan relatif rumit.

4. *Track lighting*

Kelebihan:

- Relatif mudah dalam proses instalasinya.
- Fleksibel.
- Bentuk lintasan yang luas.
- Aman.

Kekurangan:

- Biaya peralatan relatif mahal.
- Lampu yang tidak beraturan dapat menyilaukan.
- Tidak mudah disesuaikan dengan beberapa gaya interior yang ada.

5. *Decorative lighting*

Kelebihan:

- Dapat dikombinasikan dengan bentuk konvensional.
- Dapat memberikan efek dramatis dan mewah pada interior.
- Dapat memperkuat tampilan interior.
- Dapat memberikan efek mewah dan dramatis.

Kekurangan:

- Efek cahaya yang dihasilkan tidak dapat diprediksi.

Pencahayaan dalam ruangan selain dapat memberikan efek atau kesan khusus pada benda atau ruangan yang ada dapat juga memberikan dampak psikologis bagi penggunanya, berikut dijelaskan beberapa efek psikologis yang dapat dihasilkan oleh pengaturan intensitas pencahayaan:

Intensitas cahaya	Efek psikologis	Contoh ruang
Terang	Ramai, formal, riang dan megah	Ruang publik (toko, terminal, dll), ruang anak-anak, kantor, ruang tamu.
Agak redup	Romantis, hangat, nyaman dan hangat	Ruang keluarga, ruang makan / restoran, taman.
redup	Hening, tenang, khidmat dan syahdu.	Ruang tidur

Sumber: Suptandar, J. Pamudji. *Desain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Desain dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan, 1999.

II.2.10. Penghawaan pada Galeri

Sistem penghawaan pada galeri harus sangat diperhatikan karena pada dasarnya secara geografis negara kita termasuk ke dalam golongan negara yang memiliki daerah tropis dan memiliki dua musim, yaitu musim kemarau dan musim hujan. Hal ini jelas akan berpengaruh terhadap pemilihan sistem penghawaan yang akan dipilih dan yang akan mampu memberikan kenyamanan secara thermal pada para pengguna ruang atau pengunjung yang ada. Selain kenyamanan pengguna, penghawaan yang baik juga akan berpengaruh terhadap daya tahan atau keawetan dari benda-benda yang dipamerkan di galeri.

Kenyamanan fisik dapat dicapai pada kondisi temperatur rata-rata 23°C. Pencapaian kondisi kenyamanan ini tergantung dari banyaknya bukaan jendela, kondisi lingkungan, jumlah manusia dan dimensi ruang.

Untuk mengatasinya dapat dicapai dengan banyaknya bukaan jendela atau menggunakan penghawaan seperti AC atau *Fan*[16].

Sistem penghawaan buatan menggunakan *Air Conditioner* dapat mengatur beberapa unsur, yaitu kecepatan aliran udara, pergantian dan pembersihan udara, pengaturan temperatur, kelembaban dan pendistribusian aliran udara pada tingkat atau kondisi yang diinginkan secara teratur dan konstan. Penentuan kondisi udara yang nyaman dan sejuk dalam interior memiliki acuan sebagai berikut:

- Temperatur radiasi rata-rata konstan
- Kecepatan aliran udara yang diinginkan
- Kebersihan udara dari polusi
- Partikel udara yang menimbulkan bau
- Kualitas ventilasi
- Tingkat kebisingan yang ditimbulkan oleh suara dari luar
- Temperatur bola kering dan basah di udara
- Segi-segi ekonomis dalam harga dan perawatan
- Pertimbangan estetis dari bentuk AC itu sendiri

Berikut adalah beberapa jenis *Air Conditioner* yang dijelaskan menurut peletakannya:

- *Mounted type:* ditanam didalam dinding atau didalam plafond ruangan.
- *Ceiling type:* ditanam di atas atau dipasang di langit-langit ruangan.
- *Custom floor type:* diletakkan di atas lantai tanpa ada pemasangan khusus.
- *Wall mounted type:* ditanam didalam dinding.

[16] Suptandar, J. Pamudji. *Desain Interior: Pengantar Mendesain Interior untuk Mahasiswa Desain dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan, 1999, hlm. 271.

Di pasaran pada umumnya kita mengenal 3 jenis Air Conditioner[17], yaitu:

- AC window

  Umumnya dipakai pada perumahan dan dipasang pada pada salah satu dinding ruang dengan batas ketinggian yang terjangkau dan penyemprotan udara tidak mengganggu si pemakai.
- AC sentral

  Biasanya digunakan pada unit-unit perkantoran, hotel, supermarket dengan pengontrolan pengendalian yang dilakukan dari satu tempat.
- AC split memiliki bentuk yang hampir sama dengan AC window, bedanya hanya terletak pada konstruksi dimana alat kondensator terletak di luar ruangan.

Gambar 2.5. Contoh perangkat AC Window

Sumber: www.kwaree.com/blog/wp-content/uploads/2007/05/lg-air-conditioner.jpg

[17] Suptandar, J. Pamudji. *Idem*. hlm. 275.

Gambar 2.6. Contoh perangkat AC Sentral

Sumber: www.cleartheairac.com/friendswood/air-conditioners.jpg

Gambar 2.7. Contoh perangkat AC split

Sumber: www.routeac.com/images/detailed/product_detailed_image_30387_675.jpg

II.3. Tinjauan Preseden Restoran dan Galeri

Yang dimaksud dengan tinjauan preseden untuk restoran dan galeri disini adalah gambaran tentang suatu model bangunan yang menggabungkan konsep restoran dan galeri pada satu tempat yang sudah ada di Yogyakarta dan diutamakan yang memiliki bentuk bengunan dengan arsitektur rumah Jawa. Antara lain:

1. Gadri Resto

- Lokasi:

  Dalem Joyokusuman.

  Jalan Rotowijayan no. 5, Yogyakarta.
- Konsep:

  Resto dan galeri atau *boutique resto*
- Sasaran:

  Wisatawan domestik dan mancanegara
- Abstraksi:

  Gadri resto adalah suatu restoran yang lahir dari perubahan dan adaptasi fungsi sebuah bangunan rumah bangsawan Jawa tradisional menjadi bangunan komersial (restoran), sehingga bangunan yang ada merupakan bangunan asli dengan arsitektur rumah Jawa yang lengkap yang kemudian di transformasikan ke dalam bentuk dan fungsi sebuah restoran.

  Konsep restoran yang ada secara tidak langsung menjadi bangunan restoran yang memiliki nilai sejarah baik dari segi arsitekturnya maupun dari segi dekorasi ataupun koleksi-koleksi yang ada didalamnya. Sehingga para pengunjung restoran selain dapat menikmati sajian kuliner juga dapat menikmati suasana Jawa dan koleksi benda-benda yang memiliki nilai sejarah budaya yang tinggi.
- Kelebihan:

  Memiliki suasana restoran yang unik dengan atmosfir arsitektur rumah Jawa yang kental dan alami beserta berbagai dekorasi maupun koleksi bersejarah yang tak ternilai.
- Kekurangan:
  - Penggabungan dan transformasi fungsi ruang antara fungsi komersial dan fungsi domestik privat penghuni Dalem Joyokusuman mengakibatkan ketidakjelasan fungsi ruang.

- Dengan dibukanya nDalem sebagai restoran sekaligus sebagai galeri atau museum, terjadi kerancuan antara benda koleksi dan perabot fasilitas umum yang ada.

Gambar 2.8. Suasana dalam Resto Gadri

Sumber: Wardani, L. K. *DIMENSI INTERIOR,* Vol. 5, No. 2, Desember 2007.

2. Sapto Hudoyo Gallery & Resto

- Lokasi:

  Jalan Solo Km.9 Maguwo, Yogyakarta

- Konsep:

  Galeri dan resto

- Sasaran:

  Wisatawan domestik dan mancanegara

- Abstraksi:

  Sapto Hudoyo Gallery & Resto merupakan sebuah galeri seni milik Alm. Sapto Hoedojo yang berisi berbagai karya seni baik 2 dimensi maupun 3 dimensi. Suasana yang dikembangkan didalamnya sangat artistik ditunjang dengan benda-benda di dalam galeri yang bernilai seni tinggi. Pada awalnya tempat ini merupakan sebuah galeri dan workshop namun kemudian dikembangkan juga kedalam bentuk restoran.

- Kelebihan:

  Suasana galeri dan resto yang sangat kental dengan nuansa seni etnik melalui seni arsitekturnya dan benda-benda seni yang ada di dalamnya.

- Kekurangan:

  Akses utama menuju resto yang ada tidak jelas dan kabur, sehingga pengunjung yang hendak menuju resto harus dipandu oleh pegawai yang ada untuk dapat mencapainya.