

BAB II

TINJAUAN HAKIKAT OBYEK STUDI

2.1 TINJAUAN UMUM PARIWISATA

2.1.1 Definisi Pariwisata

- Suatu usaha dalam menjauhkan diri dari kesibukan & ketegangan jiwa akibat rutinitas sehari-hari, menari suasana yang lain dengan yang mereka temui sehari-hari .
- Kegiatan perjalanan / sebagian dai kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati objek & daya tarik wisata.

(Nyoman S.Pendit)

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu dari suatu tempat ke tempat lain dengan maksud bukan untuk mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata-mata untuk menikmati perjalanan tersebut guna rekreasi dan pertamasyaan atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.¹

Wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara suka rela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata.²

Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa wisata adalah kegiatan yang dilakukan manusia keluar dari rutinitas sehari-hari untuk mencari hiburan dalam rangka bersenang-senang/menghilangkan kepenatan.

¹ Yoeti, Oka A. 1983. *Pengantar Perdana Ilmu Pariwisata*. Jakarta : Pradnya Paramita.

² Pendit, Nyoman S. 1994. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta : Pradnya Paramita.

2.1.2 Macam-macam Pariwisata

- Pleasure Tourism

Pariwisata untuk menikmati suasana segar, mengendorkan saraf, menikmati keindahan alam

- Recreation Tourism

Pariwisata yang memanfaatkan hari-hari libur untuk beristirahat & memulihkan kesehatan jasmani & rohani

- Sport Tourism

Kegiatan menonton bareng sport event maupun untuk berlatih & mempraktekan sendiri

- Culture Tourism

Pariwisata yang berkaitan dengan budaya

2.1.3 Unsur-Unsur di Dalam Industri Pariwisata

Unsur-unsur yang terlibat dalam industri pariwisata meliputi hal-hal sebagai berikut³:

- Akomodasi, tempat bagi seseorang untuk tinggal sementara.
- Jasa boga atau restoran, industri jasa di bidang penyelenggaraan makan dan minum yang dikelola secara komersial.
- Transportasi atau jasa angkutan, industri usaha jasa yang bergerak dalam bidang angkutan laut dan udara.
- Atraksi wisata, kegiatan wisata yang dapat menarik perhatian wisatawan atau pengunjung.

³ Pendi, Nyoman S. 1994. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta : Pradnya Paramita.

- Cinderamata (*souvenir*), benda yang dijadikan kenang-kenangan dibawa oleh wisatawan pada saat kembali ke tempat asal.
- Biro perjalanan, badan usaha pelayanan semua proses perjalanan seseorang dari berangkat hingga kembali.

2.2 PENGERTIAN TAMAN KULINER

Pengertian taman menurut kamus besar bahasa Indonesia adalah **1.** kebun yang ditanami dengan bunga-bunga dsb (tempat bersenang-senang); **2.** tempat (yang menyenangkan dsb)⁴; disebutkan juga taman adalah suatu kawasan/daerah/tempat (terbuka) yang bersifat khusus.

Taman merupakan sebuah areal yang berisikan komponen material keras dan lunak yang saling mendukung satu sama lainnya yang sengaja direncanakan dan dibuat oleh manusia dalam kegunaannya sebagai tempat penyejuk dalam dan luar ruangan. Taman dapat dibagi dalam taman alami dan taman buatan.⁵ Taman dapat dijadikan sebagai area dimana para penggunanya sebagai tempat untuk bersantai, melepas penat dari aktivitas sehari-hari.

Pengertian kuliner adalah sebagai sesuatu yang berhubungan dengan, atau tersambung dengan, memasak atau dapur⁶. Suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari⁷. Dalam Merriam-Webster Unbridge Dictionary, kata kuliner dapat diartikan sebagai berikut : *culinary* : *relating to kitchen or cookery* "*culinary art*" : *suited for cooking*.

Tapi sebenarnya, kata kuliner belum terlalu akrab pada telinga masyarakat kita. Masih banyak masyarakat yang belum tahu akan arti sebenarnya dari kata kuliner tersebut. Untuk sebagian masyarakat, secara harafiah kuliner diartikan pula sebagai makanan. Hanya sedikit orang yang mengetahui lebih dalam apa yang dimaksud dengan kuliner.

⁴ Bahasa, Pusat. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

⁵ <http://id.wikipedia.org/wiki/Taman>

⁶ http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary_arts

⁷ <http://food-and-kuliner.blogspot.com/2009/12/kuliner-dan-pengertian.html>

Dari sini dapat diambil kesimpulan bahwa kuliner merupakan segala sesuatu yang berkaitan atau berhubungan dengan dunia memasak. Ini tentulah sebuah pengertian yang sangat luas. Kuliner tak hanya terkait dengan makanan hasil olahan dapur rumah tangga saja, tapi juga telah berkembang kepada industri peralatan dapur, industri makanan olahan yang melayani kebutuhan rumah tangga hingga kebutuhan industri seperti restoran, catering, bakery dan pariwisata.

Oleh karena itu Taman Kuliner dapat didefinisikan sebagai suatu kawasan/tempat terbuka dimana pengunjung dapat bersenang-senang, bersantai dan menikmati suasana serta sajian makanan sebagai kegiatan utamanya dengan memanfaatkan beragam fasilitas yang ada.

Karena masih sedikit yang membahas tentang taman kuliner, untuk prinsip perancangan maka akan menggunakan prinsip perancangan restoran karena dirasa paling cocok dan dekat hubungannya.

2.3 PENGERTIAN RESTORAN



Gambar 2.1 : Ruang Makan Restoran
Sumber : www.pariwisatadanteknologi.blogspot.com

Arti Restoran dalam kamus besar bahasa Indonesia adalah rumah makan⁸. Restoran menurut Soekresno (2000 : 17) adalah sebagai usaha komersial yang melayani jasa makanan maupun minuman untuk umum yang dikelola secara profesional. Sedangkan menurut Marsum (1999: 7) Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang

⁸ Bahasa, Pusat. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan layanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum. Hampir sama dengan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan yang dimaksud dengan restoran adalah “Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial”.

Berdasarkan teori yang diambil dari buku *Time-Saver Standards for Building Types*, bangunan restoran tergolong bangunan dengan tipologi *hospitality building*, karena restoran lebih fokus kearah jasa pelayanan walaupun terjadi kegiatan ekonomi.

Dari pengertian dari beberapa istilah diatas, dapat ditarik kesimpulan restoran adalah tempat umum yang dikomersialkan dan menawarkan jasa makanan dan minuman serta dikelola secara profesional. Jadi membahas tentang Restoran tidak lepas dengan ruang komersial dan pelayanan profesional dalam melayani kegiatan makan minum sebagai jasa yang dijual.

Seperti yang telah diungkapkan oleh Lawson (1973:70) bahwa dalam perancangan restoran hal yang terpenting adalah (1) jenis makanan yang disajikan, (2) sistem pelayanan yang ditawarkan. (3) suasana ruang yang disajikan berdasarkan pada jenis makanan yang ditawarkan. Oleh karena itu tipe-tipe restoran akan dapat membedakan jenis restoran yang ditawarkan sesuai dengan keterkaitan jenis makanannya, sistem pelayanannya, dan suasana yang ingin diciptakan.

2.3.1 Jenis-Jenis Restoran

Wojowasito dan Poerwodarminto (Marsyngm, 1999:71) mengklasifikasikan restoran atau rumah makan menjadi beberapa tipe berdasarkan jenis makanan yang disajikan, sistem pelayanan yang ditawarkan dan suasana ruang, yaitu:

1. ***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.

2. **Table D 'hote Restaurant** : adalah suatu restoran yang khusus menjual *menutable d'hote*, yaitu suatu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.
3. **Coffe Shop atau Brasserei** : adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu biasanya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu bias mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukup. Pada umumnya system pelayanannya adalah dengan American service dimana yang diutamakan adalah kecepatannya. *Ready on plate service*, artinya makanan sudah dtatur dan disiapkan diatas piring. Kadang-kadang penyajiannya dilakukan dengan cara *buffet* atau prasmanan.
4. **Cafelaria atau Cafe** : adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan cake (kue-kue), *sandwich* (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.
5. **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.
6. **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.
7. **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.
8. **Dining Room** : terdapat dihotel kecil, motel atau inn. merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis dari pada tempat makan biasa. Dining room pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu, namun yang terbuka bagi para tamu dari luar.

9. **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.
10. **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 makanannya tidak dinikmati di tempat itu.
11. **Grill Room (Rotisserie)** : adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya antara restoran dengan dapur dibatasi dengan sekat dinding kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki dan melihat sendiri bagaimana memasaknya. *Grill room* kadang-kadang disebut juga sebagai *steak house*.
12. **Inn Tavern : Inn tavern** ialah suatu restoran dengan harga cukupan yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasananya dibuat dekat dan ramah, dengan tamu-tamu. Sedangkan hidangannya lezat-lezat.
13. **Night Club/Super Club** : adalah suatu restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu-tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah, pelayanannya megah. Band merupakan kelengkapan yang diperlukan. Para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi sehingga menaikkan gengsi.
14. **Pizzeria**: adalah suatu restoran yang khusus menjual pizza. Kadang-kadang juga ada spaghetti atau makanan khas Italia lainnya.
15. **Pan Cake Hoi.se/Creperie**: adalah restoran yang khusus menjual *pancake* dan *crepe* yang diisi dengan berbagai macam manisan didalamnya.
16. **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 menikmati; sambil duduk atau berdiri. Hidangan yang tersedia berupa snack seperti *pies* dan *sandwich*. Sekarang kita bisa mendapatkan banyak hidangan pengganti di *pub*.

17. **Snack Bar/Cafe/Milk Bar:** adalah semacam restoran cukupan yang 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 *sawhwich*.
18. **Speciality Restaurant:** adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran semacam ini menyediakan masakan Cina, Jepang, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tatacara negara tempat asal makanan spesial itu.
19. **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.
20. **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.
21. **Family Type Restaurant:** ialah suatu restoran sederhana yang menghidangkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.
22. **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 peraruran yang ketat. Servisnya biasa

menggunakan pelayanan ala Perancis atau Rusia. Tamu-tamu yang hadirpun pada umumnya berpakaian resmi atau formal.

2.3.2 Standard Pelayanan Dalam Restoran

1. Tipe Dari Tamu-Tamu Yang Akan Datang

Hal ini berkaitan dengan layout dari tata ruang dalam restoran itu sendiri.

- Tamu yang terburu-buru

Jika kebetulan tamu yang dihadapi hanya mempunyai sedikit waktu untuk makan, kemungkinan ia akan cepat-cepat pergi, shopping dan sebagainya, maka tindakan yang dapat diambil dengan memesan makan yang siap santap /siap saji (fast food).

- Tamu yang datang sendirian

Kalau tamu yang datang sendirian, tanpa orang yang mengajaknya bicara baginya waktu sersa seolah-olah berjalan lama sekali. Oleh karena itu perlu pelayanan secara cepat sehingga tidak menunggu lama dan diarahkan tamu duduk di tempat yang sesuai, di mana ia dapat melihat acara-acara yang berlangsung.

- Tamu yang datang kelompok

Biasanya tamu jenis ini datang secara berkelompok sehingga memesan makan yang banyak pula, misal untuk merayakan suatu event untuk itu perlu memesan tempat terlebih dahulu. Sehingga membutuhkan ruang dengan dimensi yang besar dan dengan ukuran meja makan yang besar pula.

- Tamu yang datang berpasangan

Pasangan yang datang ke restoran biasanya membutuhkan suasana yang romantis dan tenang untuk merayakan suatu event misalnya peringatan hari jadi mereka sehingga mereka membutuhkan suasana yang berbeda dari yang biasa mereka jumpai di rumah makan.

- Keluarga

Biasanya tamu jenis ini membutuhkan suatu ruang khusus untuk menyantap hidangan dan menikmati suasana secara privat. Sehingga untuk tamu jenis ini disediakan ruang khusus untuk keluarga.

- Tamu dengan tujuan bisnis

Tamu jenis ini biasanya datang untuk ke restoran untuk pertemuan bisnis. Untuk itu dibutuhkan sebuah ruang yang santai sehingga mereka dapat mengakrabkan diri sari dan yang lainnya dan bisnis mereka menjadi lancar.

- Tamu dengan tujuan ingin bersantai

Tamu jenis ini membutuhkan suasana yang santai, tidak formal dan dalam atmosphere relax. Untuk itu diperlukan sebuah ruang dalam yang mendukung suasana yang diinginkan atau bahkan ada ruang makan di luar ruangan dengan pemandangan alam buatan yang menarik dan membuat hari merasa tenang dan nyaman.

- Tamu dengan tujuan makan dengan melihat pertunjukan

Tamu jenis ini biasanya datang untuk makan sambil melihat pertunjukkan. Untuk itu diperlukan sebuah ruang makan yang dapat menampung kegiatan makan dan pertunjukan.

- Tamu dengan tujuan ingin merayakan suatu event

Biasanya tamu jeni ini membutuhkan ruang dalam skala besar untuk memuat tamu yang mereka undang. Tamu ini biasanya memesan tempat lebih dahulu dan membayar uang muka setelah acara selesai harus membayar sisanya.

2. Sistem Penyajian

Sistem penyajian ini berkaitan dengan peralatan dan layout dari tata meja yang digunakan dalam restoran itu sendiri. Cara penawaran makanan yang lazim adalah:

- Cara internasional⁹ :

A La Cart : sistem penawaran dimana tamu bebas memilih / menentukan jenis makanan yang dikehendaki dengan harga yang sudah ditentukan pada tiap-tiap jenis makanan

Table d'House : sistem hidangan lengkap, dari mulai makanan pembuka sampai makanan penutup, dengan harga 1 paket.

- Cara Nasional¹⁰ :

Sistem hidangan rames : inti hidangan adalah nasi / bahan non-beras, lengkap dengan lauk pauk, pada 1 piring tertentu.

Sistem *rjjatafel* : sistem hidangan lengkap Nusantara, terdiri dari nasi, lauk pauk, supp, serta makanan penutup. Bisa diletakkan di atas meja seluruhnya / dihidangkan 1 persatu oleh pelayan.

3. Teknik Pelayanan

Hal ini berkaitan dengan pola kegiatan pelaku dalam restoran itu sendiri. Teknik pelayanan yang dikenal di Indonesia dan digunakan saat ini di restoran, hotel, maupun catering service, ada 4 macam yaitu :

- Teknik siap di piring, (ready plate service)
- Teknik siap di lodor (platter service)
- Teknik pelayanan meja samping (gueridon service)
- Teknik siap dari meja hidangan (self service)

⁹ Marsum W. A. 1985. *Sistem Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Internasional*. Yogyakarta : Andi Offset.

¹⁰ Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata. 1980. *Pengolahan Makanan Indonesia dan Penyajiannya*, Bandung.

2.3.3 Struktur Organisasi

Diagram di bawah menunjukkan struktur sederhana dari suatu sistem restoran. Sistem restoran tersebut memiliki beberapa macam pelaku pengelola restoran seperti Investor, Manager, Kepala Pelayan/HRD, juru masak, asisten koki, tukang cuci piring, satpam, juru parkir, receptionis, kurir, pelayan, serta cleaning service. Yang memiliki jobdesk dan kegiatan masing-masing sehingga membutuhkan ruang ataupun fasilitas yang berbeda. Serta semua object tersebut diasosiasikan kepada sebuah restoran tersebut.



Gambar 2.2 : Struktur Organisasi sederhana dalam restoran

Sumber : <http://analisadesainterstruktur08.wordpress.com/2008/09/29/hello-world/>

2.4 KEBIASAAN MAKAN DAN MINUM DI JAWA

Pada dasarnya bangunan tradisional Jawa tidak memiliki bentuk dan fungsi khusus yang digunakan sebagai restoran maupun rumah makan, sehingga tidak ada ukuran dan aturan pasti. Hanya saja ada beberapa kebiasaan makan dan minum berdasarkan tempat makan di Jawa terutama di Jawa Tengah, yaitu :

1. 'Lesehan'¹¹

Lesehan adalah suatu budaya dalam hal memperjualbelikan makanan atau sesuatu barang sambil duduk di tikar/lantai. Makanan atau barang yang diperjualbelikan turut digelar dengan *lesehan* sehingga pengunjung bisa melihat dan memilihnya dengan santai. Budaya *lesehan* merupakan salah satu daya tarik tersendiri bagi wisatawan, baik dari dalam maupun luar negeri.



Gambar 2.3 : Makan *Lesehan*

Sumber: Data Pribadi

2. 'Angkringan'¹²,

Angkringan berasal dari bahasa Jawa 'Angkring' yang berarti duduk santai, adalah sebuah gerobak dorong yang menjual berbagai macam makanan dan minuman yang biasa terdapat di setiap pinggir ruas jalan di Jawa Tengah dan Yogyakarta. Di Solo lebih dikenal sebagai warung Hidangan Istimewa Kampung (HIK) atau *wedangan*. Gerobak *wedangan* biasa ditutupi dengan kain terpal plastik dan memuat rata-rata 8 orang pembeli. Beroperasi mulai sore hari dan ketika hari menjelang malam mengandalkan penerangan tradisional yaitu *senthir* dan dibantu oleh terangnya lampu jalan.

¹¹ id.wikipedia.org/wiki/Lesehan

¹² id.wikipedia.org/wiki/Angkringan



Gambar 2.4 : *Angkringan*
Sumber: www.google.com,2010.

Angkringan juga terkenal sebagai tempat yang egaliter karena bervariasinya pembeli yang datang mulai dari tukang becak, tukang bangunan, pegawai kantor, mahasiswa, seniman, bahkan hingga pejabat dan eksekutif tanpa dibeda-bedakan berdasarkan strata sosial atau SARA. Mereka menikmati makanan sambil mengobrol tentang berbagai hal atau kadang berdiskusi tentang topik-topik yang serius hingga larut malam meskipun tak saling kenal. Harganya yang murah dan tempatnya yang santai membuat *angkringan* sangat populer di tengah kota sebagai tempat makan atau sekedar melepas lelah.

3. Makan di Bale-Bale

Makan di bale-bale muncul dari kebiasaan makan di dangau. Dangau adalah rumah atau gubuk di tengah sawah yang digunakan sebagai tempat berteduh bagi petani serta menjaga tanamannya dari burung pengganggu. Dangau juga digunakan sebagai tempat makan ketika petani beristirahat. Gubuk ini berbentuk seperti panggung dan digunakan sebagai tempat duduk lesehan. Munculnya dangau adalah karena penduduk di Jawa khususnya Jawa Tengah bermatapencaharian sebagai petani¹³.

¹³ Arya Ronald, Ir. 1988. *Manusia dan Rumah Jawa*. Yogyakarta : Juta.



Gambar 2.5 : Bale-Bale

Sumber: www.wisatalembang.com/2010/07/pemancingan-situ-umar.html

2.5 FASILITAS RESTORAN

Terdapat ruang-ruang utama dalam merancang suatu restoran karena diperuntukan untuk kenyamanan pengunjung dan menentukan jalan atau tidaknya suatu restoran, ruang-ruangan itu adalah:

Ruang Dapur

Restoran mutlak perlu berhubungan dengan dapur sebab setiap pesanan yang berupa makanan dibuat di dapur. Cepat atau lambat, puas atau tidaknya para tamu atas pelayanan atau makanannya sangat terpengaruh oleh bagian dapur ini.

Ruang cuci piring

Tempat pengadaan peralatan baik untuk keperluan dapur maupun untuk operation restoran seperti : cangkir, gelas, pisau, garpu, sendok, baki, garam, merica, piring, mangkuk dan sebagainya. Juga yang mencuci alat-alat kotor sehabis dipakai, adalah bagian steward juga.

Ruang Kasir

Kasir adalah tempat untuk membayar biaya makanan yang dipesan oleh tamu.

Ruang Administrasi

Tempat untuk mengurus masalah keuangan restoran secara keseluruhan baik untuk gaji dan honor untuk karyawan, penyewaan ruangan untuk event, pendaftaran kursus kilat dan lain sebagainya.

Ruang Mekanikal

Tempat untuk mekanikal restoran seperti : AHU, jaringan listrik dan telepon, jaringan pemadam kebakaran, dan plumbing.

Ruang Penyimpanan

Semua barang-barang yang dibeli agar tahan lama dan dapat diatur penggunaannya, disimpan dalam storing ini.

Ruang Resepsionis

Front office atau resepsionis adalah merupakan tempat informasi daripada restoran secara keseluruhan. Restoran perlu informasi tentang : jumlah tamu yang datang atau diharapkan datang, yang telah ada, dan yang pulang.

Ruang makan

Tinjauan jenis ruang makan dalam restoran

Ruang makan untuk keluarga

Dalam sebuah rumah makan untuk keluarga terbagi menjadi 3 macam :

- Ruang makan khusus dengan ruang tersendiri dan tertutup agar privasi dari sebuah keluarga dapat terjaga
- Ruang makan digabung dengan ruang makan untuk umum dicirikan dengan meja makan dengan ukuran besar
- Ruang makan digabung dengan ruang makan untuk umum tetapi ada sekat transparan yang dapat membedakan ruang makan ini difungsikan sebagai ruang makan untuk keluarga.

Ruang makan untuk pertemuan bisnis

Ruang makan untuk pertemuan bisnis berdasarkan sifatnya dibagi menjadi 2 macam :

- Ruang makan pertemuan bisnis privat, ada ruang khusus untuk pertemuan dengan sifat privat.
- Ruang makan pertemuan bisnis digabung dengan ruang makan untuk umum dibedakan dengan penggunaan perabot, seperti misalnya : penggunaan sofa.

Ruang makan untuk umum

Ruang makan untuk umum berdasarkan sifatnya dibagi menjadi 2 macam :

- Ruang makan fast food, ruang makan dengan menu-menu siap dan cepat saji dan biasanya digunakan bagi orang kantoran dengan waktu istirahat yang sedikit.
- Ruang makan pesa, ruang makan dengan memesan makan terlebih dahulu dan biasanya makanan ini lebih beragam.

Ruang makan untuk umum berdasarkan jumlah konsumen dibagi menjadi 2 macam :

- Ruang makan untuk kelompok orang dalam jumlah banyak.
- Ruang makan untuk orang dalam jumlah kecil (pasangan).

Ruang makan untuk pesta

Ruang makan untuk pesta berdasarkan sifatnya dibagi menjadi 2 macam :

- Ruang makan pesta prasmanan, ruang makan ini biasanya digunakan untuk jumlah undangan yang banyak.
- Ruang makan pesta dengan tempat duduk, ruang makan ini biasanya dipakai untuk undangan dengan jumlah sedikit dalam artian hanya kerabat yang diundang.

2.6 PERSYARATAN TEKNIS DAPUR

Dapur sebagai elemen yang paling penting dalam perancangan restoran harus diperhatikan persyaratannya.

2.6.1 Konstruksi dapur

1. Plafond

Plafond harus mudah dibersihkan dan dapat ditata ulang, harus dilapis cat film agar tahan terhadap uap, api dan akustik. Ketinggian plafond:

360-420 cm untuk ruangan yang banyak ventilasi

300-360 cm untuk dapur kecil

240-300 cm untuk gedung

2. Dinding

Dinding menjadi subjek yang terkena dampak pemanasan dan pendinginan karena kedekatan dengan alat dan pipa. Tahan terhadap percikan dan mudah dibersihkan dengan air, lemak, alkali, asam dan bubuk penggosok. Dinding harus dilapis dengan glazed tile dengan acid resisting joint atau hard gloss paint yang dipakai pada dinding.

3. Splashback

Area dinding di belakang sink dan wash basin dan belakang kompor dan panggangan membutuhkan perlindungan khusus terhadap air, uap air, lemak, dan panas. Dinding harus dilapisi dengan glazed tile, stainless steel, atau kaca.

4. Partisi

Digunakan untuk menyediakan penghalang fisik terhadap suara, pandangan, uap air, asap dan lain-lain untuk memisahkan ruangan/daerah. Partisi tidak menahan beban, konstruksi menggunakan baja ringan, dilapis plastik, aluminium, atau papan tebal dilapis plastik film atau keramik. Partisi membatasi dapur dengan bagian servis. Partisi harus mudah ditata ulang dan dapat dijadikan tempat menggantung peralatan.

5. Lantai

Lantai harus mudah dibersihkan, tahan terhadap barang berat, air, lemak, minyak, asam alkali, cairan pembersih, dan perubahan suhu. Lantai tidak terlalu dingin untuk kaki, tidak terlalu keras dan menimbulkan banyak suara. Material yang paling sering digunakan quarry tile dan mosaic tile yang dipasang dengan menggunakan semen anti asam dan penggunaan terazo dan granolithic sebagai alternatif pengganti. Perbedaan level lantai dengan di dalam dapur dan ruangan lain tidak boleh terlalu besar untuk menghindari kecelakaan, lantai harus dibuat dengan kemiringan tertentu (1 in 120 slope) untuk mengalirkan air. Konstruksi lantai harus mampu menahan peralatan dapur yang memiliki beban berat, 150-300 kg/unit peralatan medium duty, dan 200-400 kg/unit untuk peralatan heavy duty. Pertemuan lantai dan dinding harus diberi lengkungan kecil (coved) untuk memudahkan pembersihan.

6. Jendela dan pintu

Jendela dan pintu harus di desain secara sederhana, posisi jendela harus dapat memasukan cahaya alami sebanyak-banyaknya minimum 1100mm (bebas dari kursi dan peralatan memasak). Tidak diletakan dekat peralatan memasak untuk menghindari resiko terkena minyak dan lemak yang sulit dibersihkan. Pintu harus cukup untuk dilewati oleh troli dan alat-alat, biasanya digunakan pintu dengan dua daun. Untuk mengurangi perawatan pintu biasa dipasang finger plates dan kick plates, untuk pintu yang terbuka dua arah, pada pintu ditambahkan kaca pada level mata.

2.6.2 Higienitas

Semua benda dan peralatan yang memiliki kontak dengan makanan harus dapat dengan mudah dibersihkan, tidak mudah menyerap, mencegah resiko kontaminasi makanan. Semua dinding, jendela, lantai, plafond dan tempat kerja lainnya harus dapat selalu terjaga kebersihannya dan mencegah masuknya tikus dan serangga. Air panas dan air dingin harus tersedia di setiap sink. Terdapat loker untuk menyimpan sepatu dan pakaian yang dipakai dari luar, dilengkapi dengan wastafel dan alat pengering untuk mencuci tangan. Pencahayaan yang tepat dan ventilasi yang cukup harus tersedia di food room dan

penentuan temperature untuk makanan tertentu sebelum disajikan diatas 62,7 C dan dibawah 10 C.

2.6.3 Pencahayaan

Pencahayaan yang baik untuk memastikan kebersihan peralatan, memeriksa kualitas makanan, menunjang para pengguna dalam mempersiapkan, menghias, dan menyajikan makanan, menambah kenyamanan pengguna yang dapat menggunakan kecepatan dan akurasi dalam bekerja, mengurangi terjadinya kecelakaan.

2.6.4 Hubungan Ruang

Hubungan antar ruang untuk dapur harus diperhatikan agar memudahkan dalam aktifitas.

Tabel 2.1 : hubungan ruang untuk dapur restoran

Ruang	Hubungan dengan Ruang Lain
1. Ruang penerima	Dekat dengan loading dock
2. Gudang kering	Dekat dengan ruang penerima dan dapur
3. Gudang pendingin	Dekat dengan ruang penerima dan dapur
4. Bak cuci bahan makanan	Antara gudang pendingin dan meja persiapan
5. Meja persiapan	Dekat daerah persiapan pengolahan bahan makanan
6. Daerah pengolahan	Dekat daerah persiapan pengolahan bahan makanan
7. Dapur panggang	Dekat dapur pengolahan
8. Pengolahan salad	Dekat lemari es, gudang dan dapur

Sumber : Joseph DeChiara, Michael J. Crosbie. 2001. *Times-Saver Standars for Building*

Types. Mc Graw Hill.

2.7 STANDAR BESARAN RUANG

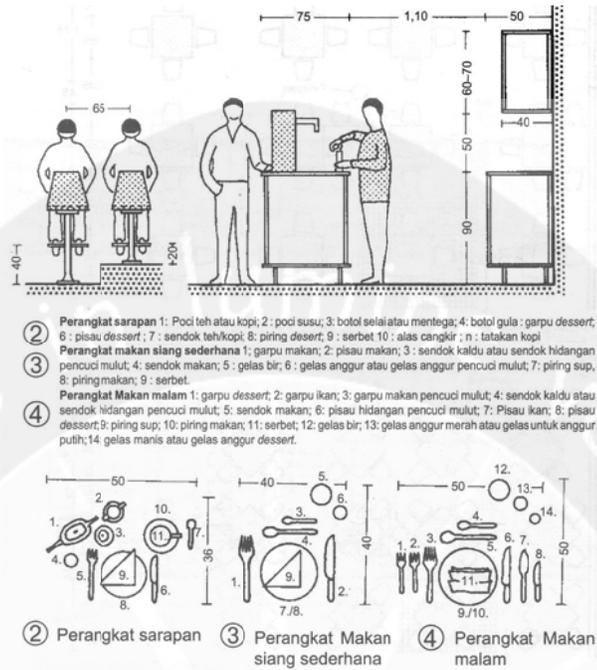
2.7.1 Tempat makan pengunjung

Untuk dapat makan dengan nyaman, seseorang membutuhkan meja dengan lebar rata-rata 60 cm dan ketinggian 40 cm. Agar cukup jaraknya bagi meja di sebelahnya, di tengah-tengah meja dibutuhkan sebuah alas yang lebarnya 20 cm

untuk mangkuk, piring, dan mangkuk besar, oleh karena itu lebar keseluruhan untuk sebuah meja yang ideal adalah 80-85 cm.

Jarak antara meja dengan dinding 75 cm -> 0 karena satu kursi saja membutuhkan 50 cm ruang gerak, pengaturan ruangan antara meja dan dinding dijaga sebagai jalan kecil, jarak ini seharusnya sebesar 100 cm. Meja bundar membutuhkan ruang gerak yang lebih banyak, dengan perbedaan sampai 50 cm.

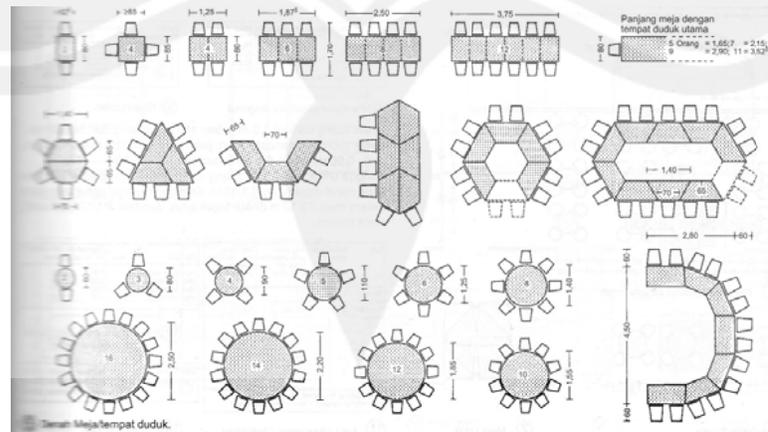




Gambar 2.7 : Jarak Untuk Operasional Dan Tamu
Sumber : Neufert. E. 1989. *Data Arsitek Jilid 1*. Jakarta : Erlangga.

2.7.2 Tata Layout meja

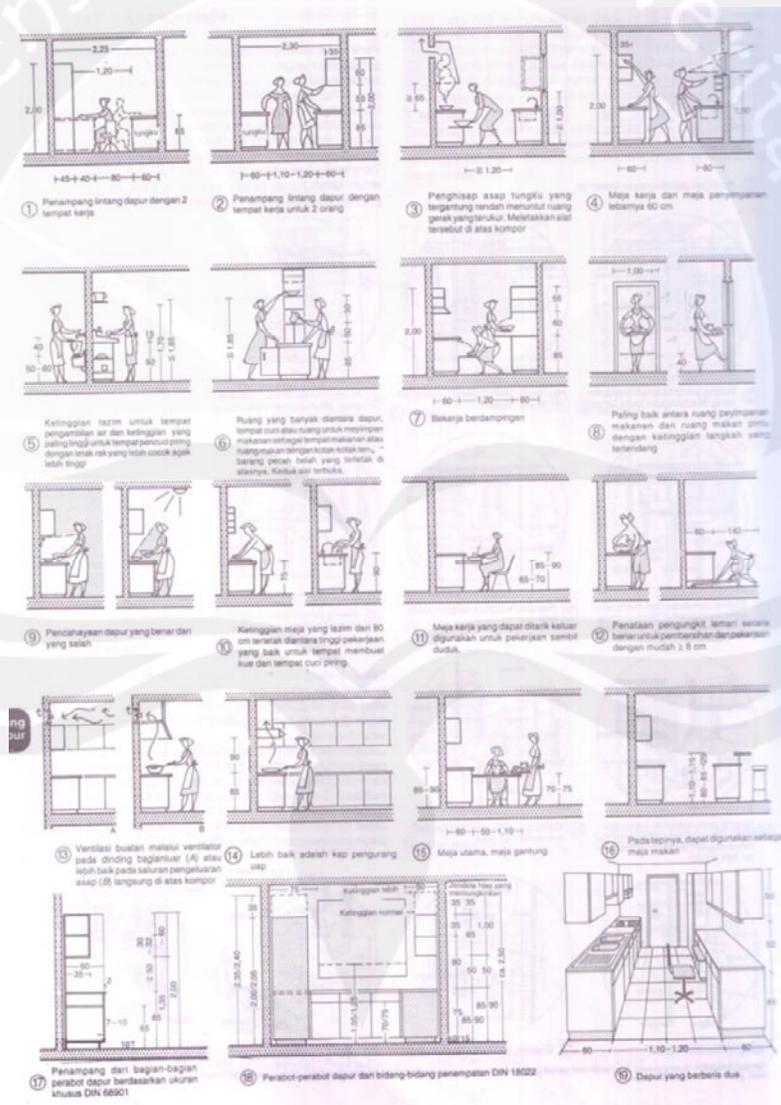
Meja bundar, delapan dan enam siku dengan diameter 90–120 cm sangat ideal bagi 4 orang dan mampu menampung satu atau dua orang.



Gambar 2.8 : Tipe Layout Meja Dan Dimensi
Sumber : Neufert. E. 1989. *Data Arsitek Jilid 1*. Jakarta : Erlangga.

2.7.3 Dapur

Walau peraturan menentukan ukuran dan program-program produksi namun sayang masih berbeda. Pada umumnya perabot kombinasi yang dibuat luasnya 20—1,20 cm untuk setiap dapur yang dirancang. Macam-macam elemen yang disesuaikan oleh arsitek untuk setiap dapur yang dirancang dihubungkan dengan pemasangan pada kesatuan yang tak tergoyahkan. Bidang kerja dan bidang penyimpanan jika perlu juga tungku listrik (penyediaan tempat untuk kompor listrik) dengan meja tertutup yang dapat dilalui.



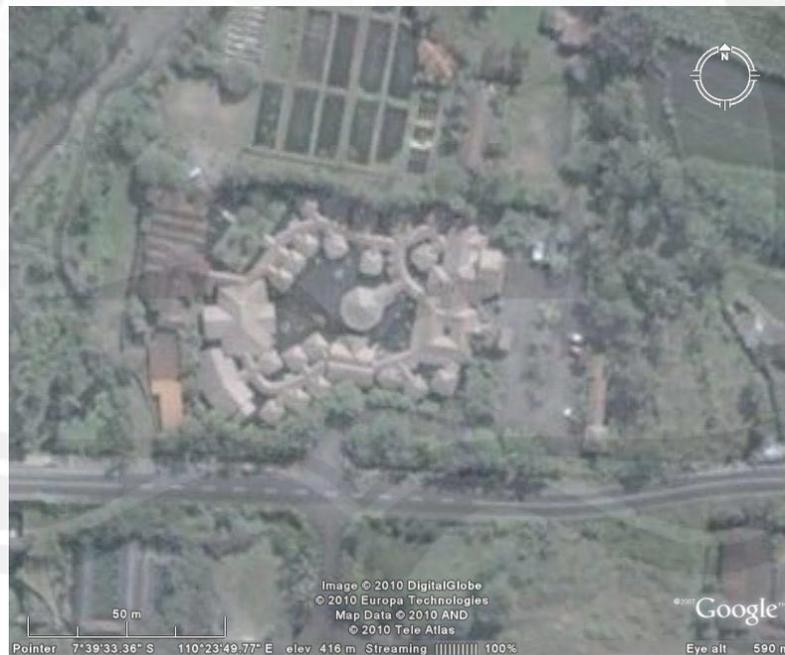
Gambar 2.9 : Dimensi Perabot Untuk Dapur

Sumber : Neufert, E. 1989. *Data Arsitek Jilid 1*. Jakarta : Erlangga.

2.8 TINJAUAN TERHADAP PROYEK SEJENIS

Restoran Apung Boyong Kalegan

Restoran Boyong Kalegan adalah restoran apung pertama di Yogyakarta yang spesifik dengan menjual suasana yang alami serta menawarkan produk-produk menu ikan segar yang khas, sajian life Musik setiap hari. Boyong dalam bahasa Jawa artinya Membawa, sedangkan Kalegan artinya Kelegaan atau kepuasan. "Membawa pulang kelegaan" itulah yang selalu diharapkan dari setiap pelanggan yang bertandang ke Restoran Boyong Kalegan. Restoran Boyong Kalegan berada di Jl. Raya Pakem Turi Sleman Yogyakarta, berdiri dan mulai beroperasi pada tanggal 19 Juli 2000, jumlah seats 500 pengunjung dan Memiliki karyawan sekitar 100 orang.

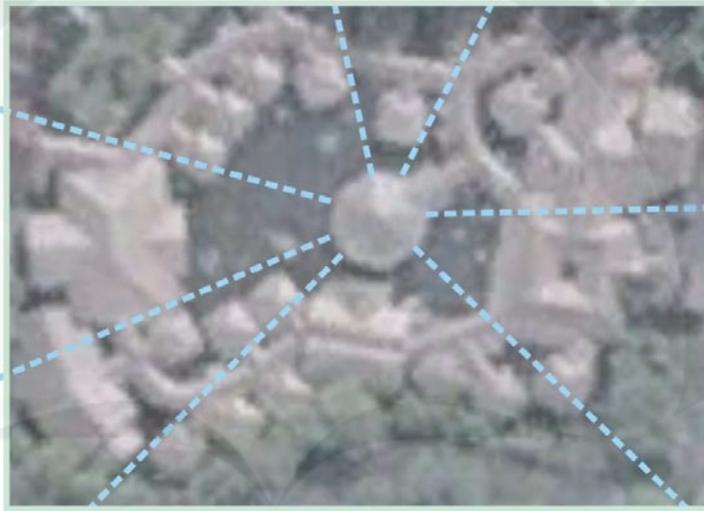


Gambar 2.10 : Rupa Bumi Kawasan Restoran Boyong Kalegan

Sumber : *Google Earth*

Tata massa

Pada Restoran Boyong Kalegan terdiri dari beberapa massa bangunan, seperti gudang makan, ruang pesta, dapur, lobby, resepsionis, dan sebagainya. Peletakan massa bangunan menggunakan system organisasi terpusat dengan panggung tempat live music sebagai pusatnya. Dan dilihat dengan orientasi massa bangunan yang diarahkan kearah panggung, dan panggung sendiri terdapat bukaan diseluruh dindingnya sehingga tidak menghalangi pandangan.



Gambar 2.11 : Organisasi Massa Bangunan
Sumber : Analisis Penulis

Sirkulasi

Sirkulasi kendaraan pada restoran boyong kalegan ini dibuat dengan 2 arah dan pintu masuk menuju site hanya terdapat 1 pintu yang langsung dapat diakses dari jalan raya turi pakem, sleman.



Gambar 2.12 : Jalur Sirkulasi

Sumber : Analisis Penulis

Sedangkan jalur sirkulasi pengunjung pada bangunan –yang menghubungkan antar massa bangunan- menggunakan sirkulasi tertutup dan terarah agar saat malam atau hujan pengunjung tetap nyaman saat melaluinya.



Gambar 2.13 : Selasar Restoran Boyong Kalegan

Sumber : <http://boyongkalegan.blogspot.com>

Fasilitas yang tersedia

- Gubug makan
- Panggung tempat live music
- Ruang untuk wedding party
- Kolam + gethek
- Area bermain anak



Gambar 2.14 : Gubug–Gubug Makan Restoran Boyong Kalegan
Sumber : Data Pribadi



Gambar 2.15 : Panggung Tempat Live Music Restoran Boyong Kalegan
Sumber : Data Pribadi