

**PENERAPAN TEMA BATIK MOTIF TEH
JAMUS PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA *RESTAURANT* DI NGAWI**

TUGAS AKHIR KARYA



Oleh

ANAM NUR CAHYONO

NIM. 15150115

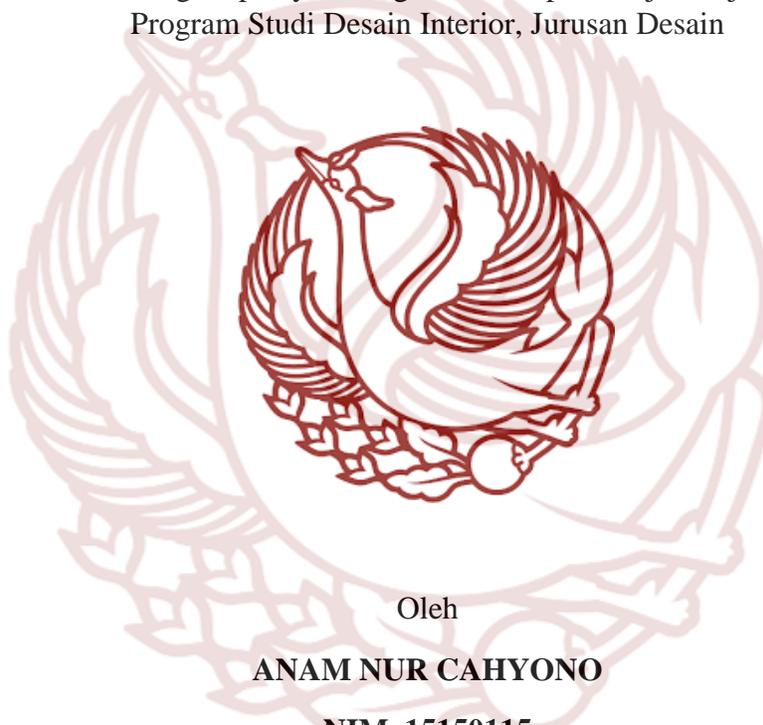
**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUS SENI INDONESIA
SURAKARTA**

2019

**PENERAPAN TEMA BATIK MOTIF TEH
JAMUS PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA *RESTAURANT* DI NGAWI**

TUGAS AKHIR KARYA

Untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai derajat Sarjana Strata-1 (S-1)
Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain



Oleh

ANAM NUR CAHYONO

NIM. 15150115

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA**

2019

PENGESAHAN

TUGAS AKHIR KARYA

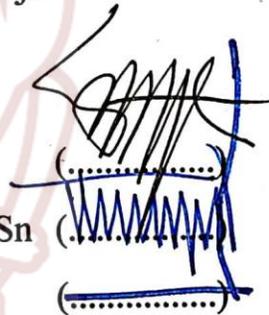
PENERAPAN TEMA BATIK MOTIF TEH JAMUS PADA PERANCANGAN INTERIOR CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

Oleh

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada tanggal 12 September 2019

Ketua Penguji : Siti Badriyah, S.Sn.,M.Hum
Penguji Bidang : Ahmad Fajar Ariyanto, S.Sn.,M.Sn
Penguji/Pembimbing : Indarto, S.Sn.,M.Sn



Deskripsi karya ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Desain (S.Ds) pada Institut Seni Indonesia Surakarta

Surakarta, Oktober 2019
Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



Joko Budiwiyanto, S.Sn., M.A

NIP. 197207082003121001

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini : **PERNYATAAN**

Nama : Anam Nur Cahyono

NIM : 15150115

Program studi : Desain Interior

Menyatakan bahwa tugas akhir karya berjudul : Penerapan tema batik motif Teh Jamus pada perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi adalah karya saya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiatisme dari karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti sebagai hasil jiplakan atau plagiasi, maka saya bersedia mendapatkan sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Selain itu, saya menyetujui laporan tugas akhir ini dipublikasikan secara online dan cetak oleh Institut Seni Indonesia Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta,..... Oktober 2019



Anam Nur Cahyono
NIM. 15150115

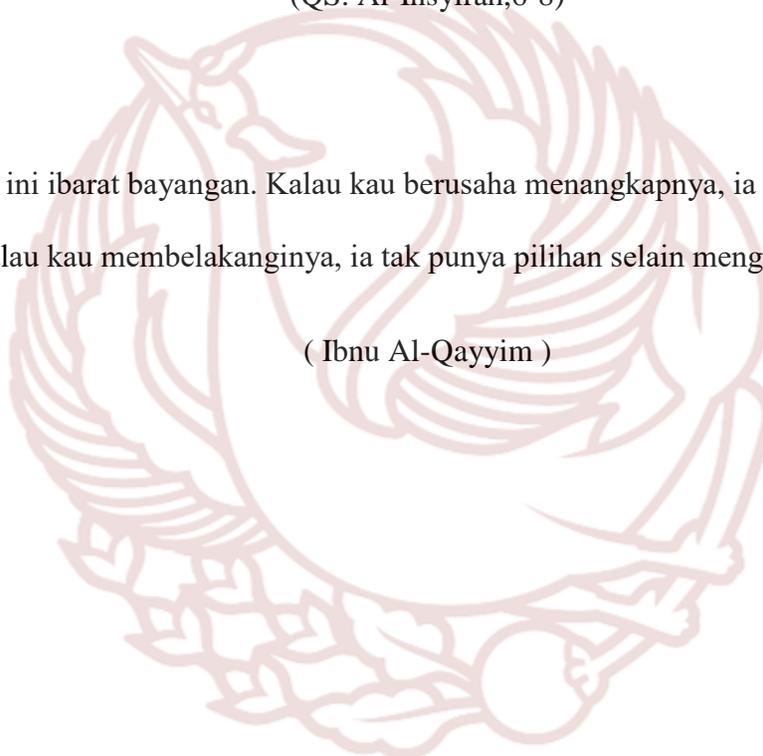
MOTTO

“ sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.”

(QS. Al-Insyirah,6-8)

“Dunia ini ibarat bayangan. Kalau kau berusaha menangkapnya, ia akan lari. Tapi kalau kau membelakanginya, ia tak punya pilihan selain mengikutimu.”

(Ibnu Al-Qayyim)



ABSTRAK

PENERAPAN TEMA BATIK MOTIF TEH JAMUS PADA PERANCANGAN INTERIOR CANDI LOKA *RESTAURANT* DI NGAWI (Anam Nur Cahyono, 2019, XV dan 210 Halaman). Tugas Akhir Karya S-1 Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.

Penerapan tema batik motif Teh Jamus pada perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi merupakan jenis bangunan fasilitas publik yang berfungsi sebagai sarana yang dapat memwadhahi kebutuhan pengunjung obyek wisata Kebun Teh Jamus. Perancangan ini menggunakan tema batik motif Teh Jamus dan gaya kontemporer. Perancangan ini bertujuan untuk mewujudkan perancangan desain interior Candi Loka *Restaurant* yang nyaman dan aman bagi pengguna serta menerapkan tema batik motif Teh Jamus pada interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi dengan gaya kontemporer. Perancangan ini menggunakan metode perancangan pemrograman Kurtz yang terdiri dari tahap orientasi, tahap pembuatan program dasar, tahap pengulangan pemrograman serta tahap desain proses desain. Landasan perancangan yang digunakan adalah pendekatan fungsi, estetika yang meliputi gaya dan tema, dan pendekatan ergonomi. Motif batik Teh Jamus yang terdiri dari daun teh dan bonggol jati dijadikan ide transformasi bentuk kedalam elemen pengisi ruang, elemen pembentuk ruang dan elemen dekoratif. Elemen-elemen tersebut di selaraskan dengan gaya kontemporer yang memiliki karakter penggunaan warna netral, perpaduan material alami maupun buatan, *open plan area*, dan lain sebagainya sebagai upaya terwujudnya kesan ruang yang nyaman, menarik, memiliki identitas lokal. Candi Loka *Restaurant* memiliki fasilitas yang terdiri dari, lobi, area makan, *teashop*, area *workshop* dan edukasi, kantor pengelola, dapur, area istirahat, gudang, mushola dan toilet.

Kata Kunci: Interior, *Restaurant*, Kontemporer

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah Subhanahu wa Ta'ala, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir perancangan karya desain interior yang dilaksanakan dengan judul: Penerapan tema batik motif Teh Jamus pada perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi. Tugas Akhir Kekaryaannya ini diajukan dalam rangka memenuhi syarat untuk meraih gelar sarjana S-1 Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir Kekaryaannya ini tidak akan terselesaikan, tanpa bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Ucapan terimakasih kepada semua pihak yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga baik secara moril dan materil, terutama kepada:

1. Indarto., S.Sn. M.Sn. selaku Pembimbing Tugas Akhir penulis yang dengan kesabaran, semangat, pengingat, dan masukan yang diberikan kepada penulis. Penulis mengucapkan terimakasih.
2. Ahmad Fajar Ariyanto., S.Sn., M.Sn, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan semangat, masukan dan nasehat serta selaku Ketua Program Studi Desain ISI Surakarta.
3. Joko Budiwiyanto, S.Sn., M.A, selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI Surakarta.
4. Dr Ana Rosmiati, S.Pd., M.Hum selaku Ketua Jurusan Desain ISI Surakarta.
5. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu kepada penulis dari semester pertama hingga akhir yang sangat bermanfaat bagi penulis.

8. Kedua Orang Tua (Bapak Jamin dan Ibu Murniati) dan Keluarga tercinta yang selalu mendampingi penulis dengan dukungan penuh, perhatian serta doa yang tiada henti sehingga penulis dapat meraih apa yang penulis cita-citakan.
9. Fajar, Galih, Eva, Reta, Mia, Rasyid, Faris, Keket, Kartika, Wahyu Batik, Aji, dan Fitri selalu memberikan masukan, semangat dan berdiskusi. Terimakasih telah meluangkan waktu selama proses penyusunan tugas akhir ini hingga selesai.
10. Rekan-rekan UKM UPPI, Musik Melayu, dan Paduan Suara Mahasiswa ISI Surakarta yang memberikan nilai-nilai perjuangan dan persaudaraan bersama.
11. Seluruh teman teman program studi desain interior angkatan 2015 yang berjuang bersama untuk meraih gelar sarjana.
12. Keluarga besar Himpunan Mahasiswa Desain Interior ISI Surakarta sebagai tempat berkarya, belajar, beraktivitas dan bermasyarakat.
13. Serta pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah ikut memberikan semangat kepada penulis.

Penulis selalu mendoakan segala kebaikan dan keiklasan bantuan yang telah diberikan dari segenap pihak senantiasa mendapat balasan yang baik dari Allah Subhanahu wa Ta'ala.

Laporan ini masih banyak kekurangan oleh karena itu masih memerlukan saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaannya. Akhir kata mohon maaf apabila terdapat kesalahan baik yang disengaja maupun yang tidak disengaja. Harapan penulis, agar laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Surakarta,.... Oktober 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
MOTTO	v
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang	1
B. Permasalahan Desain dan Batasan Ruang Lingkup Garap.....	6
C. Tujuan Perancangan	7
D. Manfaat Perancangan	7
E. Tinjauan Sumber Perancangan.....	8
F. Landasan Perancangan	10
G. Metode Perancangan	38
H. Sistematika penulisan	41
BAB II. DASAR PEMIKIRAN DESAIN	43
A. Tinjauan <i>Restaurant</i>	43
B. Tinjauan Data Lapangan Obyek Perancangan	60
BAB III. TRANSFORMASI DESAIN.....	82
A. Pengertian Obyek Garap	82
B. Batasan Ruang Lingkup Garap.....	87
C. <i>Siteplan</i>	90
D. Waktu Operasional	94

E. Struktur Organisasi.....	95
F. Jumlah Personil	99
G. Pengguna Aktifitas dan Kebutuhan Ruang	100
H. Program Ruang.....	106
BAB IV. HASIL DESAIN.....	179
A. Gambar Denah Existing	179
B. Denah <i>Keyplant</i>	180
C. Gambar Denah Lay Out	181
D. Gambar Rencana Lantai	183
E. Gambar Rencana <i>Ceiling</i> dan <i>Lighting</i>	185
F. Gambar Potongan	187
G. Gambar Detail Konstruksi <i>millwork</i>	190
H. Gambar Detail Konstruksi Elemen Pembentuk Ruang	192
I. Gambar Furniture Terpilih	194
J. Gambar Skema Bahan dan Warna.....	196
K. Gambar Perspektif.....	197
BAB V. PENUTUP.....	199
A. Kesimpulan.....	199
B. Saran	201
DAFTAR PUSTAKA	203
A. Buku	203
B. Jurnal	204
C. Internet.....	204
D. Tugas akhir.....	206
E. Lembaga	207
F. Wawancara	207

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Dimensi area resepsionis	16
Gambar 2. Dimensi meja makan 6 orang	17
Gambar 3. Dimensi meja makan bundar 4 orang	17
Gambar 4. Dimensi meja makan bundar 8 orang	18
Gambar 5. Dimensi jarak meja makan	18
Gambar 6. Dimensi meja konter	19
Gambar 7. Dimensi tempat duduk panjang	19
Gambar 8. Dimensi sirkulasi area makan	20
Gambar 9. Dimensi perabot dapur	21
Gambar 10. Dimensi meja kantor	22
Gambar 11. Dimensi rak dokumen kantor	23
Gambar 12. Dimensi meja pelayanan dan penjualan	24
Gambar 13. Dimensi area penjualan oleh-oleh Teh Jamus	24
Gambar 14. Dimensi meja <i>workshop</i> dan area <i>workshop</i>	25
Gambar 15. Dimensi lavatory	26
Gambar 16. Dimensi urinoir	27
Gambar 17. Lokasi kelompok tani hutan dan pengrajin	31
Gambar 18. Produk kerajinan bonggol jati	32
Gambar 19. Batik motif Teh Jamus	33
Gambar 20. Penggunaan dinding kaca pada interior gaya kontemporer	36
Gambar 21. penggunaan elemen garis lurus pada interior gaya kontemporer	36
Gambar 22. penggunaan warna netral pada interior gaya kontemporer	37
Gambar 23. skema pemrograman Kurtz	39
Gambar 24. Metode pemrograman Kurtz	40
Gambar 25. Struktur organisasi <i>Restaurant</i>	51
Gambar 26. Logo Ngoro Donker	61
Gambar 27. Struktur Organisasi Rumah Teh Ngoro Donker	64

Gambar 28. <i>Zoning grouping</i> pada Rumah Teh Ngoro Donker	66
Gambar 29. Sirkulasi pada Rumah Teh Ngoro Donker	67
Gambar 30. Layout pada Rumah Teh Ngoro Donker	68
Gambar 31. Lantai keramik area <i>lobby</i> Rumah Teh Ngoro Donker	69
Gambar 32. Lantai keramik motif kayu	70
Gambar 33. Lantai keramik motif batu alam	70
Gambar 34. Dinding area makan <i>indoor</i> menggunakan wallsticker.....	71
Gambar 35. Dinding area makan <i>outdoor</i> diberi aksent pintu dan jendela.....	71
Gambar 36. Dinding rumah teh Ngoro Donker dominan warna putih.	71
Gambar 37. <i>Ceiling</i> area <i>indoor</i>	72
Gambar 38. <i>Ceiling</i> ekpose kerangka atap.....	72
Gambar 39. Bukaan jendela sebagai pencahayaan alami	73
Gambar 40. Lampu kerek sebagai pencahayaan buatan dan elemen dekoratif	74
Gambar 41. Lampu downlight	74
Gambar 42. Tirai bambu area <i>outdoor</i>	75
Gambar 43. <i>Speaker</i>	75
Gambar 44. Suasana area <i>Lobby</i>	77
Gambar 45. Suasana area makan <i>Indoor</i>	78
Gambar 46. Kursi makan.	78
Gambar 47. Suasana area makan <i>outdoor</i>	79
Gambar 48. Lokasi Rumah Teh Ngoro Donker	80
Gambar 49. Lokasi Rumah Teh Ngoro Donker	80
Gambar 50. Tampak satelit <i>siteplan</i> lokasi perancangan Candi Loka <i>Restaurant</i>	91
Gambar 51. Denah <i>siteplan</i> perancangan Candi Loka <i>Restaurant</i>	92
Gambar 52. Struktur Organisasi Candi Loka <i>Restaurant</i>	95
Gambar 53. Pola Aktifitas Manager.....	100
Gambar 54. Pola Aktifitas Karyawan	101
Gambar 55. Pola Aktifitas Pengunjung <i>Restaurant</i>	101
Gambar 56. Pola Aktifitas Pengunjung <i>Teashop</i>	102

Gambar 57. Pola Aktifitas Pengunjung <i>Workshop</i>	102
Gambar 58. Pola Aktifitas koki/juru masak.....	103
Gambar 59. Pola Aktivitas Pengajar <i>Workshop</i>	103
Gambar 60. Hubungan antar ruang.....	115
Gambar 61 . <i>Zoning Grouping Candi Loka Restaurant</i>	118
Gambar 62. Sirkulasi Lantai 1	120
Gambar 63. Sirkulasi Lantai 2	121
Gambar 64. Layout lantai 1.....	122
Gambar 65. Layout lantai 2.....	123
Gambar 66. Layout <i>Lobby</i>	124
Gambar 67. Layout area makan	125
Gambar 68. Layout <i>Teashop</i>	126
Gambar 69. Layout Dapur.....	127
Gambar 70. Layout area istirahat.....	128
Gambar 71. Layout Mushola.....	128
Gambar 72. Layout area makan lantai dua.....	129
Gambar 73. Layout area <i>workshop</i> dan edukasi	130
Gambar 74. Layout kantor	131
Gambar 75. Layout ruang manager.....	131
Gambar 76. Layout Toilet.....	132
Gambar 77. Penggunaan warna.....	133
Gambar 78. Transformasi desain meja makan.....	134
Gambar 79. Transformasi desain kursi makan.....	135
Gambar 80. Transformasi desain lampu	135
Gambar 81. Tranformasi bentuk cermin	136
Gambar 82. Transformasi motif lantai.....	137
Gambar 83. Transformasi dinding kaca.....	137
Gambar 84. Transformasi bentuk <i>ceiling</i>	137

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Menu di Candi Loka <i>Restaurant</i>	47
Tabel 2. Target kinerja dan sasaran.....	53
Tabel 3. Jam Operasional.....	94
Tabel 4. Jumlah pegawai Candi Loka <i>Restaurant</i>	99
Tabel 5. Aktivitas, Kebutuhan ruang dan Isian Ruang	105
Tabel 6. Kebutuhan ruang.....	106
Tabel 7. Kapasitas dan besaran ruang.....	113
Tabel 8. Bentuk Organisasi Ruang.....	114
Tabel 10. Ruang publik.....	116
Tabel 11. Ruang semi public.....	116
Tabel 12. Ruang priva.....	116
Tabel 13. Ruang service.....	117
Tabel 14. Sirkulasi	119
Tabel 15. Analisis Rencana Lantai.....	140
Tabel 16. Analisa bahan dan karakteristik lantai <i>Lobby</i>	141
Tabel 17. Analisa bahan dan karakteristik lantai area makan	142
Tabel 18. Analisa bahan dan karakteristik lantai <i>Teashop</i>	142
Tabel 19. Analisa bahan dan karakteristik lantai Dapur	143
Tabel 20. Analisa bahan dan karakteristik lantai area istirahat.....	143
Tabel 21. Analisa bahan dan karakteristik lantai Mushola	144
Tabel 22. Analisa bahan dan karakteristik lantai area makan lantai dua	144
Tabel 23. Analisa bahan dan karakteristik lantai ruang <i>Workshop</i> dan Edukasi	145
Tabel 24. Analisa bahan dan karakteristik lantai kantor	146
Tabel 25. Analisa bahan dan karakteristik lantai ruang manager	146
Tabel 26. Analisa bahan dan karakteristik lantai Toilet.....	147

Tabel 27. Analisa bahan dan karakteristik Dinding <i>Lobby</i>	148
Tabel 28. Analisa bahan dan karakteristik Dinding area makan.....	148
Tabel 29. Analisa bahan dan karakteristik dinding <i>Teashop</i>	149
Tabel 30. Analisa bahan dan karakteristik Dinding dapur.....	150
Tabel 31. Analisa bahan dan karakteristik Dinding area istirahat	150
Tabel 32. Analisa bahan dan karakteristik dinding mushola	151
Tabel 33. Analisa bahan dan karakteristik Dinding area makan lantai dua	151
Tabel 34. Analisa bahan dan karakteristik Dinding area workshp dan edukasi.....	152
Tabel 35. Analisa bahan dan karakteristik Dinding kantor.....	152
Tabel 36. Analisa bahan dan karakteristik Dinding ruang manager	153
Tabel 37. Analisis Rencana <i>Ceiling</i>	156
Tabel 38. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling lobby</i>	156
Tabel 39. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling</i> area makan.....	157
Tabel 40. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling teashop</i>	158
Tabel 41. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling</i> dapur	158
Tabel 42. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling</i> area istirahat.....	159
Tabel 43. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling</i> mushola.....	159
Tabel 44. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling</i> area makan lantai dua	160
Tabel 45. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling</i> area <i>workshop</i> dan edukasi	160
Tabel 46. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling</i> kantor	161
Tabel 47. Analisa bahan dan karakteristik <i>ceiling</i> ruang manager	161
Tabel 48. Analisa bahan dan karakteristik furniture area <i>lobby</i>	162
Tabel 49. Analisa bahan dan karakteristik furniture area makan.....	164
Tabel 50. Analisa bahan dan karakteristik furniture <i>teashop</i>	165
Tabel 51. Analisa bahan dan karakteristik furniture dapur	166
Tabel 52. Analisa bahan dan karakteristik furniture area istirahat.....	167
Tabel 53. Analisa bahan dan karakteristik furniture mushola.....	167
Tabel 54. Analisa bahan dan karakteristik furniture area makan lantai dua	168
Tabel 55. Analisa bahan dan karakteristik furniture area <i>workshop</i> dan edukasi	169

Tabel 56. Analisa bahan dan karakteristik furniture kantor	170
Tabel 57. Analisa bahan dan karakteristik furniture ruang manager	170
Tabel 58. Analisa bahan dan karakteristik aksesoris interior.....	172
Tabel 59. Analisa Pencahayaan.....	176
Tabel 60. Analisa Penghawaan	176
Tabel 61. Analisa sistem keamanan	178



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Perkebunan teh merupakan salah satu aspek dari sektor pertanian yang menguntungkan di Indonesia, mengingat letak geografisnya yang strategis. Indonesia merupakan Negara produsen teh terbesar pada urutan ke lima di dunia setelah India, Tiongkok, Sri Lanka, dan Kenya. Pada tahun 2002 total produksi teh Indonesia mencapai 172.790 ton atau 5,7 persen dari total produksi teh dunia yang mencapai 3.062.632 ton.¹ Sehingga tidak heran jika beberapa dataran tinggi maupun pegunungan di Indonesia memiliki perkebunan teh sebagai penghasil dari sektor pertanian. Salah satu perkebunan teh yang berkembang di pulau Jawa khususnya propinsi Jawa Timur adalah perkebunan Teh Jamus, Kabupaten Ngawi. Kebun teh ini adalah salah satu kebun teh dengan kualitas yang cukup baik. Perkebunan Teh Jamus berada di bawah pengelolaan sebuah perusahaan bernama P.T. Candi Loka. Perkebunan teh ini sangat indah dan sejuk, di pagi hari suhu bisa mencapai 20°C - 23°C, dan ketika siang hari 25°C - 26°C. Sehingga keindahan kebun teh ini sekarang dikembangkan sebagai obyek wisata yang mampu menarik wisatawan untuk menikmati keindahannya.²

¹ Alvianti Anova, “Upaya PT. Perkebunan Nusantara Viii dalam Mengembangkan Ekspor Teh Hitam ke Malaysia”, JOM FISIP Volume 4. No. 2 Oktober 2017, hal 2.

² Dika Riski Imania, *Hubungan Antara Masa Kerja Memetik Teh Dengan Kecenderungan Terkena De Quervain's Tendinitis (Dqt) Di Perkebunan Teh Jamus Ngawi* dalam <http://eprints.ums.ac.id/6491/1/J110050013.PDF> diakses pada 2 april 2018 pukul 18.40 WIB

Secara geografis perkebunan Teh Jamus terletak pada posisi lereng Gunung Lawu sebelah utara dan berada pada ketinggian 800 m diatas permukaan laut. Secara administratif berada di Desa Girikerto, Kecamatan Sine, Kabupaten Ngawi. Jarak tempuh obyek wisata Kebun Teh Jamus dengan ibu kota kecamatan adalah 9 km dan dapat ditempuh dengan waktu sekitar 20 menit. Sedangkan jarak tempuh ke ibu kota kabupaten adalah 48 km yang dapat ditempuh dengan waktu sekitar satu jam menggunakan transportasi darat.³ Ini bisa dilihat dalam buku perencanaan tata ruang wilayah kabupaten Ngawi.

Kabupaten Ngawi terletak di wilayah barat propinsi Jawa Timur yang berbatasan langsung dengan propinsi Jawa Tengah. Luas wilayah kabupaten Ngawi adalah 1.295,98 km², dimana sekitar 39 persen atau sekitar 504,8 km² berupa lahan sawah. Berdasarkan peraturan daerah (perda) tahun 2004 wilayah Ngawi terbagi menjadi 19 Kecamatan dan 217desa dimana 4dari 217 desa diantaranya berbentuk kelurahan. Secara geografis Kabupaten terletak pada posisi 7°21'-7°31' Lintang Selatan dan 110°10' – 111°40' Bujur Timur.⁴

Letak administratif ini sangat menguntungkan karena berada di wilayah jalur pengembangan pariwisata kabupaten Ngawi yakni jalur Kenebejo. Jalur Kenebejo adalah jalur wisata yang meliputi Kecamatan Kedunggalar, Kecamatan Sine, Kecamatan Ngrambe, dan Kecamatan Jogorogo. Daerah-daerah tersebut memiliki beberapa obyek wisata yang saat ini dikembangkan oleh pemerintah Kabupaten Ngawi bekerja sama dengan Instansi lain salah satunya adalah PT Candi Loka di perkebunan

³ Yasit Buwana Widi. Skripsi, *Perkebunan Teh Jamus dan Dampaknya terhadap Masyarakat Lokal Tahun1973-2000*. (2014, Surakarta), hal. 13

⁴ BPS Kabupaten Ngawi, Kabupaten Ngawi dalam Angka. 2004

Teh Jamus.⁵ Tercatat jumlah pengunjung di obyek wisata ini terus meningkat setiap tahunnya seiring dengan dilakukannya pengembangan oleh dinas pariwisata kabupaten Ngawi. Jumlah wisatawan yang berkunjung di Obyek wisata Kebun teh Jamus pada tahun 2009 sebanyak 548.054 orang, pada tahun 2010 sebanyak 639.741 orang, pada tahun 2011 sebanyak 618.751 orang, pada tahun 2012 sebanyak 703.658 orang, pada tahun 2013 sebanyak 853.712 orang dan tahun 2014 sebanyak 945.576 orang.⁶

Perkebunan Teh Jamus sebagai salah satu unit perkebunan besar di kabupaten Ngawi provinsi Jawa Timur ini merupakan peninggalan kolonial Belanda tahun 1866. Awalnya, perkebunan ini dirintis oleh Van Rappat yang berasal dari bangsa Belanda yang melakukan penjajahan untuk mencari sumber daya alam dan digunakan untuk kepentingan negara mereka.⁷ Setelah Jepang datang ke Indonesia pengelolaan diambil alih oleh bangsa Jepang dan sebagian besar tanaman teh diganti dengan palawija untuk dikonsumsi tentara Jepang. Setelah Indonesia merdeka, perkebunan ini tak terurus dan tanaman teh yang ditanam Belanda tumbuh subur lagi. Sejak itu, kebun teh Jamus dikelola kembali oleh Kodam kabupaten Ngawi pada tahun 1965. Mulai tahun 1973 hingga kini kebun teh Jamus dikelola oleh swasta, yakni PT Candi Loka.⁸

⁵ Yudha Manggala Putra, "Ngawi Kembangkan Dua Jalur Wisata", 2016 dalam m.republika.co.id diakses pada 12 Juni 2018 pukul 16.40WIB

⁶ Data pengelola kebun teh Jamus, Baktiar Ari Injiyantoko. 2015. "*Strategi Pengembangan Obyek Wisata Kebun Teh Jamus kabupaten Ngawi*". Fakultas Sastra dan Seni Rupa. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. hal 33

⁷ Yasit Buwana Widi. Skripsi, *Perkebunan Teh Jamus dan Dampaknya terhadap Masyarakat Lokal Tahun 1973-2000*. (2014, Surakarta), hal. 15

⁸ Indra Bisowarno Putra¹, Robertus Sudaryanto², dan Mohammad Gamal Rindarjono "*Kajian Penyebab Perubahan Penggunaan Lahan (Fisik & Sosial) Perkebunan Teh Jamus Di Kabupaten Ngawi*". Jurnal Geoeco Issn: 2460-0768 Vol. 1, No. 1 Januari 2015. Hal. 102.

Perkebunan teh Jamus cukup luas, yakni 478,2 ha dimana 418 ha ditanami teh dan 60,2 lainnya ditanami pohon-pohon untuk penghijauan. Kondisi geografis lahan di perkebunan teh Jamus tersebut memang sesuai untuk dikembangkan sebagai usaha perkebunan teh. Selain itu, lokasi perkebunan yang sejuk dengan mata air yang jernih dan dingin disertai pemandangan alam yang indah maka layak menjadi obyek wisata di kabupaten Ngawi.

Daya tarik kuliner di obyek wisata ini adalah olahan teh karena teh hasil dari perkebunan langsung diolah di pabrik Candi Loka yang berada di area perkebunan teh dan diolah secara tradisional oleh masyarakat sekitar perkebunan Teh Jamus. Pabrik teh ini juga menarik wisatawan untuk belajar bagaimana cara mengolah teh sampai teh siap dipasarkan. PT Candi Loka memfasilitasi paket wisata edukasi pengolahan teh. Wisata edukasi ini belum dilengkapi dengan *restaurant* atau dalam bahasa Indonesia disebut restoran yang menyediakan kuliner hasil olahan teh, padahal itu bisa menjadi paket wisata yang lengkap.⁹ Selama ini pengunjung obyek wisata Kebun Teh Jamus hanya bisa menikmati olahan teh di beberapa kios di area wisata, padahal jumlah pengunjung cukup banyak. Selain itu, area pengunjung untuk belajar meracik teh juga belum ada tersendiri atau masih menggunakan ruangan lainnya untuk pengunjung belajar meracik teh. Alasan itulah yang mendasari diperlukannya sebuah tempat yang mampu mewadahi pengunjung obyek wisata Kebun Teh Jamus untuk menikmati

⁹ Wawancara dengan Bapak Hariyanto (Pengelola Obyek Wisata Kebun Teh Jamus) pada tanggal 7 April 2018 pukul 10.15 WIB.

olahan teh Jamus langsung dari perkebunannya dan mewadahi pengunjung yang ingin belajar meracik teh. Hal ini sejalan dengan gagasan dari kepala pengelola sebelumnya yang menginginkan adanya sebuah fasilitas untuk pengunjung menikmati hasil olahan teh dari perkebunan teh Jamus.¹⁰ Aktifitas yang dapat diwadahi oleh perancangan Candi Loka *Restaurant* ini nantinya adalah sebagai area makan setelah penat berkeliling di area kebun teh, bersantai menikmati pemandangan kebun teh sekaligus dapat belajar secara langsung bagaimana cara meracik teh, belajar tentang jenis-jenis teh dan belajar sejarah kebun Teh Jamus di area edukasi. Selain itu, pengunjung juga bisa membeli hasil olahan teh di area *teashop*.

Perancangan interior Candi Loka *Restaurant* ini akan menerapkan tema batik motif Teh Jamus. Batik motif Teh Jamus adalah motif yang terinspirasi dari hasil alam pegunungan berupa perkebunan teh Jamus. Motif ini terdiri dari susunan daun teh dan bonggol jati yang distiliasi membentuk pola geometri.¹¹ Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* ini mengangkat gaya kontemporer. Gaya kontemporer berarti gaya yang menunjukkan kekinian, sesuatu yang sama dengan kondisi waktu saat ini atau berkembang sesuai jaman sekarang. Ruang bergaya kontemporer memiliki kesan lebih dinamis dan segar, bentuknya bebas, modern, dan unik.¹²

¹⁰ Wawancara dengan Bapak Purwanto (Pimpinan PT Candi Loka) pada tanggal 23 September 2018 pukul 9.20 WIB.

¹¹ Wawancara dengan Bapak Johannes (Pencipta batik Teh Jamus/ Pengrajin Batik Khas Ngawi. Tanggal 13 Juli 2019 pukul 8.30 WIB.

¹² Imelda Akmal. Majalah Seri Rumah Ide: Cermin Interior, Edisi 9,). Hal.27.

B. Permasalahan Desain dan Batasan Ruang Lingkup Garap

Berdasarkan penjabaran latar belakang di atas maka dapat dirumuskan permasalahan desain sebagai berikut :

1. Bagaimana merancang interior Candi Loka *Restaurant* yang nyaman bagi pengguna ?
2. Bagaimana menerapkan tema batik motif Teh Jamus pada interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi dengan gaya kontemporer?

Batasan ruang lingkup garap pada Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* adalah sebagai berikut :

1. *Lobby*
2. Area Makan
3. *Teashop*
4. Toilet
5. Mushola
6. Gudang
 - a) Gudang *Teashop*
 - b) Gudang Basah
 - c) Gudang Kering
 - d) Gudang Alat
 - e) Gudang *Workshop*

7. Area Sortir
8. Area Loker dan Istirahat
9. Dapur
10. Area *Workshop* dan Edukasi
11. Ruang Manager
12. *Office*
 - a) Area Kerja
 - b) Area Rapat

C. Tujuan Perancangan

Penerapan tema batik motif Teh Jamus pada perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi ini bertujuan untuk :

1. Mewujudkan perancangan desain interior Candi Loka *Restaurant* yang nyaman bagi pengguna.
2. Menerapkan tema batik motif Teh Jamus pada interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi dengan gaya kontemporer.

D. Manfaat Perancangan

1. Manfaat bagi mahasiswa Desain Interior

Mahasiswa Desain Interior dapat mengembangkan ide dan gagasannya untuk mewujudkan desain interior *restaurant* yang nyaman.

2. Manfaat bagi ilmu perkembangan Desain Interior

Pemecahan masalah dalam perancangan ini dapat digunakan untuk perkembangan ilmu Desain Interior, terutama yang berkaitan dengan *restaurant*.

3. Manfaat bagi pemerintah Kabupaten Ngawi

Diharapkan mampu memberikan solusi berupa desain interior Candi Loka *Restaurant* dengan tema motif batik Teh Jamus untuk penunjang pariwisata di kabupaten Ngawi, khususnya obyek wisata Kebun Teh Jamus.

4. Manfaat bagi Lembaga

Lembaga dapat mengenalkan salah satu perkembangan interior baru dalam dunia akademik dan dapat menambah referensi sebagai bahan pustaka.

E. Tinjauan Sumber Perancangan

Berdasarkan pengamatan penulis, data literatur, dan hasil wawancara dari beberapa narasumber, sampai saat ini belum pernah ada sebuah gagasan tentang penerapan tema batik motif Teh Jamus pada perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi. Beberapa karya tugas akhir yang terkait dengan penerapan tema batik motif Teh Jamus pada perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi didapatkan beberapa tugas akhir sebagai berikut yang dijadikan sebagai tinjauan sumber perancangan nantinya adalah:

1. Bayu Bramanta, mahasiswa Desain Interior ISI Surakarta dengan Tugas Akhir yang berjudul “Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik” pada tahun 2017. Tugas akhir ini merupakan sebuah perancangan tempat yang menjual hidangan dan bahan pangan organik. Perancangan ini disuguhkan dengan upaya memberi alternatif makanan sehat yang kaya nutrisi. Restoran *Freshganic* terdapat fasilitas yang menjual bahan-bahan organik pada area penjualan bahan pangan organik yang masih satu bangunan dengan Restoran. Restoran *Freshganic* mengusung konsep lokal kontemporer. Perbedaan Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dengan perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi terletak pada tema dan kota tempat *restaurant* didirikan.
2. Tiara Vega Permatasari, mahasiswa Desain Interior Isi Surakarta dengan Tugas Akhir yang berjudul “Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta” pada tahun 2015. Perbedaan perancangan interior Restoran Vegetarian di Surakarta dengan perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi terletak pada tema dan kota tempat restoran didirikan. Inspirasi yang diambil dari perancangan interior tugas akhir ini adalah pengunjung dapat menikmati fasilitas *Restaurant*, *workshop*, dan mini market didalam *Restaurant*.

Beberapa literatur diatas diharapkan mampu menjadi sebuah acuan dalam penerapan tema batik motif Teh Jamus pada perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi. Objek yang dipilih ini memiliki fungsi bangunan

utama sebagai tempat makan, maka dari itu diperlukan beberapa ruangan/fasilitas yang nantinya bisa digunakan untuk menikmati makanan atau minuman dan juga beberapa fasilitas lainnya yang digunakan untuk kebutuhan pengunjung yang datang dan juga fasilitas untuk pengelolanya sendiri. Tema yang akan digunakan nantinya adalah batik motif Teh Jamus yang merupakan batik motif khas kabupaten Ngawi yang menggambarkan kekayaan alam di kabupaten tersebut.

Terkait literatur atau Tugas Akhir diatas maka penerapan tema batik motif Teh Jamus pada perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi dengan karya tugas akhir terkait lokasi, tema dan fasilitas yang akan diberikan nantinya dapat dipertanggungjawabkan keaslian karyanya karena belum pernah dilakukan oleh perancang lainnya.

F. Landasan Perancangan

Pendekatan-pendekatan diperlukan dalam merancang desain interior. Pendekatan ini digunakan untuk menganalisis berkaitan pada pendekatan yang dilakukan dalam proses penyusunan. Penerapan tema batik motif Teh Jamus pada perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi ditujukan bagi seluruh pengunjung obyek wisata Kebun Teh Jamus kabupaten Ngawi, mengingat terus digiatkannya promosi wisata oleh pemerintah kabupaten Ngawi. Peningkatan jumlah wisatawan tidak diiringi dengan fasilitas yang memadai. *Restaurant* ini diharapkan mampu mengakomodasi kebutuhan

pengunjung agar dapat menikmati hasil olahan teh dari perkebunan teh Jamus dengan fasilitas yang memadai.

Perancangan desain interior bertujuan untuk memecahkan masalah yang kompleks berkaitan dengan respon manusia terhadap ruang. Konsep perancangan yang tepat diperlukan untuk dapat memecahkan masalah secara utuh dan menyeluruh. Keberhasilan konsep perancangan interior berkaitan pada pendekatan yang dilakukan dalam proses penyusunan.¹³

Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di kabupaten Ngawi ini terdiri dari beberapa ruang yang meliputi area lobi, area makan, *teashop*, toilet, mushola, beberapa gudang, area sortir, area loker dan istirahat, dapur, area *workshop* dan edukasi, ruang manager, dan *office* yang terbagi menjadi area kerja staff dan area rapat. Kelengkapan area tersebut sebagai bentuk pemenuhan untuk menjadi daya tarik tersendiri, baik bagi pengelola *restaurant* maupun bagi pengunjung. Beberapa pendekatan diperlukan untuk mewujudkan dan menunjang perancangan tersebut dan pendekatan yang dipilih adalah pendekatan estetis, pendekatan fungsi, dan pendekatan ergonomi.

1. Pendekatan Fungsi

M. Asimow (Amerika Serikat, 1962) *Decision making in the face of uncertainty with high penalties for error* (Pengambilan keputusan menghadapi

¹³ Santosa, Adi. 2005. Pendekatan Konseptual dalam Proses Perancangan Interior, Dimensi Interior Vol 3 No 2

ketidak-pastian dengan risiko tinggi bila melakukan kekeliruan). Teori tersebut dapat disimpulkan desain adalah sebuah kata kerja, yaitu rangkaian pengambilan keputusan yang dilakukan secara sadar. Jadi bila proses desain mengalami hambatan, bisa jadi karena seorang desainer tidak berani mengambil keputusan. Seorang desainer harus memahami konsekuensi dari desainnya dan seorang desainer berperan menjadi *risk manager* dalam mengambil keputusan, karena tidak mungkin untuk menghilangkan resikonya sama sekali.¹⁴

Pendekatan fungsi dalam mendesain interior adalah merancang sebuah ruang dengan memperhatikan kegunaan ruang dan kebutuhan pengguna sesuai kriteria tertentu. Kriteria-kriteria tersebut meliputi: pengelompokan furniture yang spesifik dengan aktivitas, dimensi dan ruang gerak yang dapat dikerjakan, jarak sosial yang memadai, privasi visual dan akustik yang memadai, serta fleksibilitas dan adaptabilitas yang memadai.¹⁵

Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* berfungsi sebagai tempat yang memberikan fasilitas bagi pengunjung untuk menikmati hasil olahan teh dari perkebunan teh Jamus. Sejalan dengan hal tersebut, perancangan Candi Loka *Restaurant* difungsikan untuk memberikan fasilitas *restaurant*, edukasi,

¹⁴ Firdanus, "pengertian desain menurut para ahli", firmandus designer, diakses dari <https://www.firmandus.com/pengertian-desain-menurut-para-ahli/>, pada tanggal 07 April 2018 pukul 19.50 WIB

¹⁵ Francis D.K Ching, edisi kedua Desain Interior dengan Ilustrasi. (Jakarta : Erlangga , 2011), hal 36

teashop, kantor pengelola dan area servis. Dalam hal pemenuhan fungsi-fungsi tersebut, dibutuhkan sebuah bangunan untuk memfasilitasi segala aktivitas yang akan terjadi di dalamnya. Pada perancangan ini terdapat beberapa area dalam satu bangunan, yang meliputi area lobi, area *restaurant*, area *teashop* area kantor, area *workshop* atau edukasi, dan area service.

a) Area Lobi

Area ini berfungsi untuk memberikan informasi kepada pengunjung sekaligus sebagai tempat pembayaran. Area lobi berfungsi sebagai area resepsionis dan area kasir.

b) Area *Restaurant*

Area ini difungsikan untuk pengunjung menikmati makanan atau minuman.

c) Area *Teashop*

Area ini fungsikan untuk memajang olahan daun teh di perkebunan teh Jamus. Sehingga pengunjung dapat membelinya sebagai oleh-oleh untuk dibawa pulang.

d) Area Kantor

Area kantor dirancang berdasarkan fungsinya sebagai area kerja yang mengutamakan efisiensi, efektifitas, produktifitas, keamanan dan kenyamanan bagi staf dalam bekerja. Berdasarkan pendekatan fungsi

yang dirumuskan oleh penulis, area kantor dibagi menjadi ruang manager, ruang kerja, dan ruang rapat.

e) Area *Workshop* dan Edukasi

Area ini memberikan fasilitas pelayanan berupa pelatihan membuat atau mengolah teh dari perkebunan teh Jamus, kabupaten Ngawi.

Selain itu disini pengunjung bisa belajar tentang jenis-jenis teh dan sejarah perkebunan teh Jamus.

f) Area Servis

Area ini memberikan fasilitas pelayanan untuk pengelola dan pengunjung agar tetap nyaman saat berada di *Restaurant*. Area ini meliputi mushola, toilet dan gudang.

2. Pendekatan Ergonomi

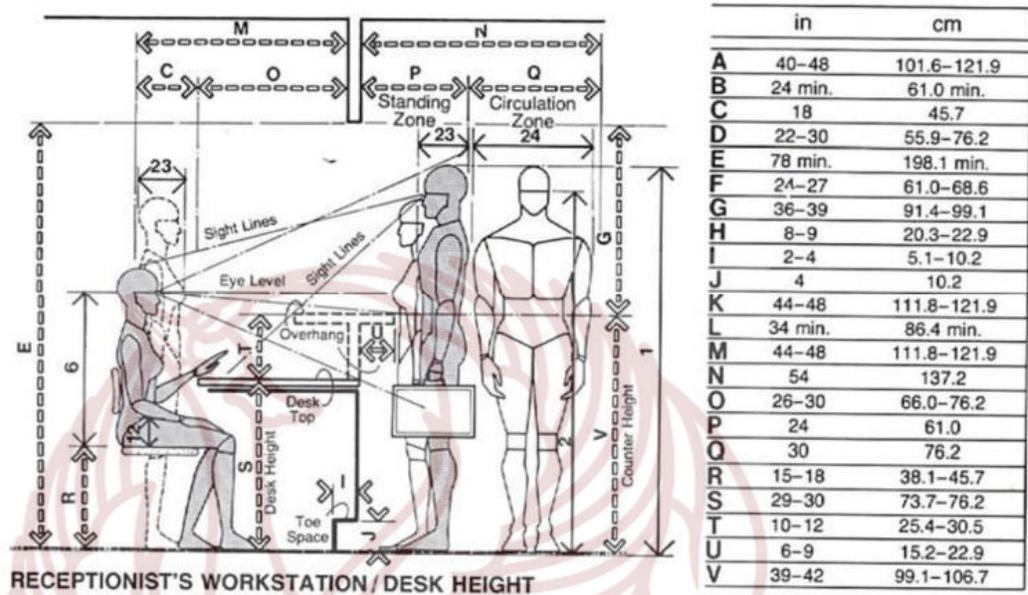
Ergonomi adalah ilmu yang mempelajari ilmu terapan yang berusaha untuk menyasikan pekerja dengan lingkungan kerjanya atau sebaliknya, dengan tercapainya produktifitas dan efisiensi yang setinggi-tingginya melalui pemanfaatan manusia seoptimalnya. Sasaran ergonomi adalah agar tenaga kerja dapat mencapai prestasi kerja yang tinggi (produktif)¹⁶. Ilmu Ergonomi dalam sebuah perancangan interior diharapkan mampu untuk memenuhi aspek kenyamanan pada fisik maupun psikologi seorang pengguna saat melakukan aktifitas di dalamnya.

¹⁶Sunarmi, *Ergonomi dan Aplikasinya pada Kriya* (Surakarta: STSI Surakarta,2001), hal 4.

Ergonomi merupakan ilmu terapan yang mempelajari karakteristik manusia yang perlu dipertimbangkan dalam rancangan alat atau sistem supaya manusia dan benda dapat berinteraksi seefektif dan seaman mungkin.¹⁷ Disiplin ilmu ergonomi memberikan pemecahan masalah pada psikologi dan perilaku pengguna desain dalam beraktivitas dari segi kenyamanan. Sejalan dengan hal tersebut, perilaku dan psikologi manusia diprioritaskan dalam pemilihan perabot, ukuran, material, warna, dan tema. Berbagai pertimbangan yang diperlukan dalam sebuah perancangan tentunya memiliki landasan atau dasar dalam ukuran pada elemen interior sehingga dapat diakses oleh manusia dengan baik dan memperhatikan faktor keamanan, keselamatan, dan kenyamanan. Pendekatan Ergonomi ini diterapkan pada Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di kabupaten Ngawi untuk mendapatkan kondisi yang nyaman.

¹⁷ Francis D.K Ching, Kamus Visual Arsitektur (Edisi Kedua), (Jakarta: Penerbit Erlangga, 2014), hal 57.

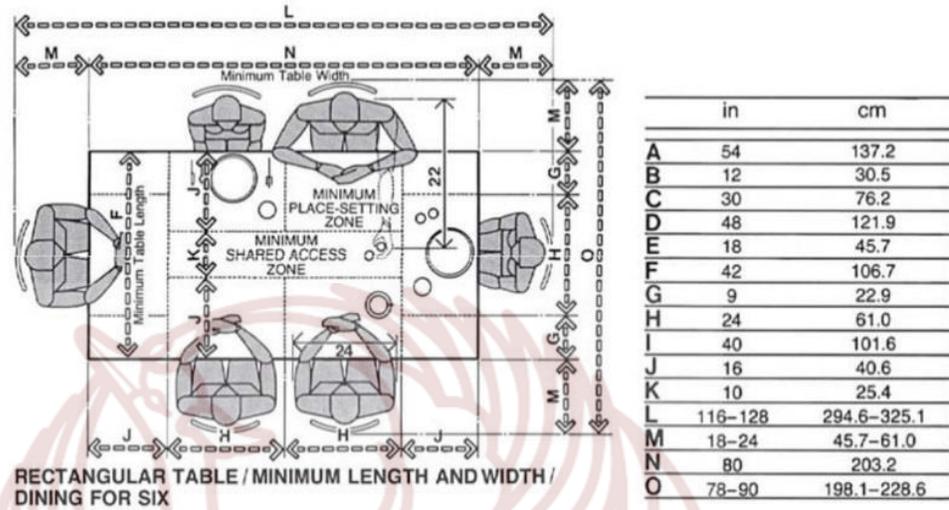
a) Area Resepsionis



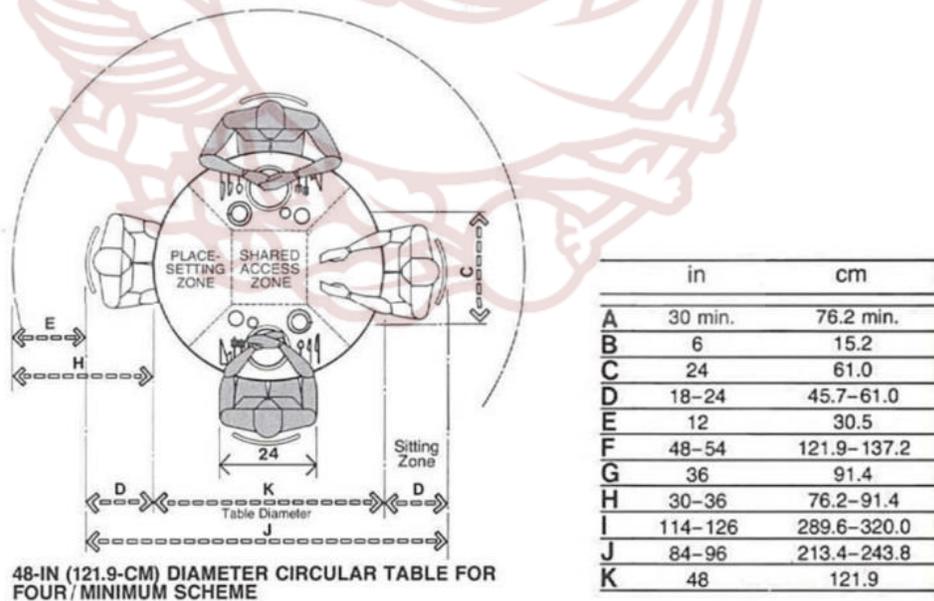
Gambar 1. Dimensi area resepsionis
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 189)

Gambar diatas digunakan sebagai acuan ergonomi dari area lobby berupa ukuran standar meja dan kursi *receptionist*.

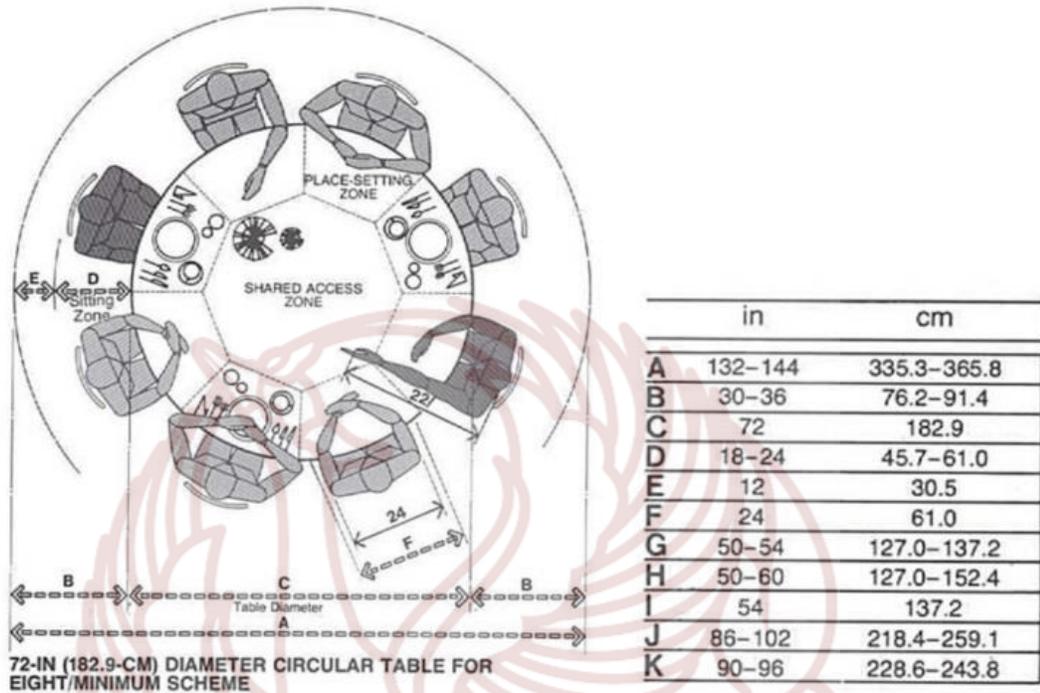
b) Area Makan



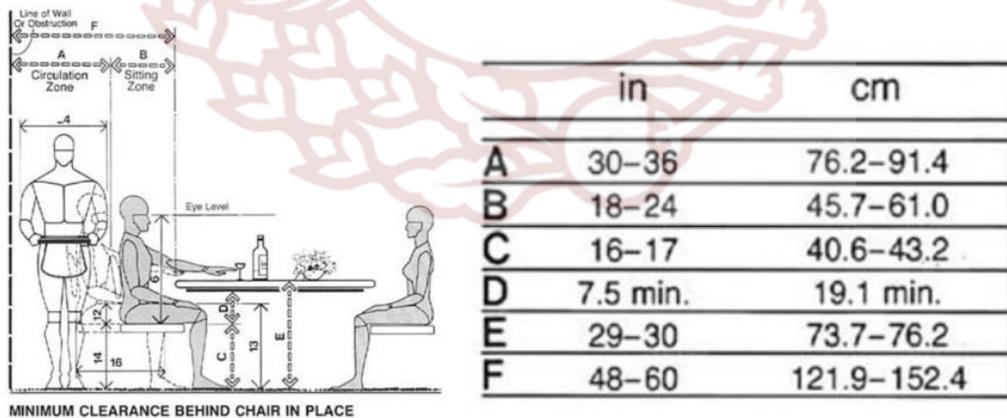
Gambar 2. Dimensi meja makan 6 orang
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 141)



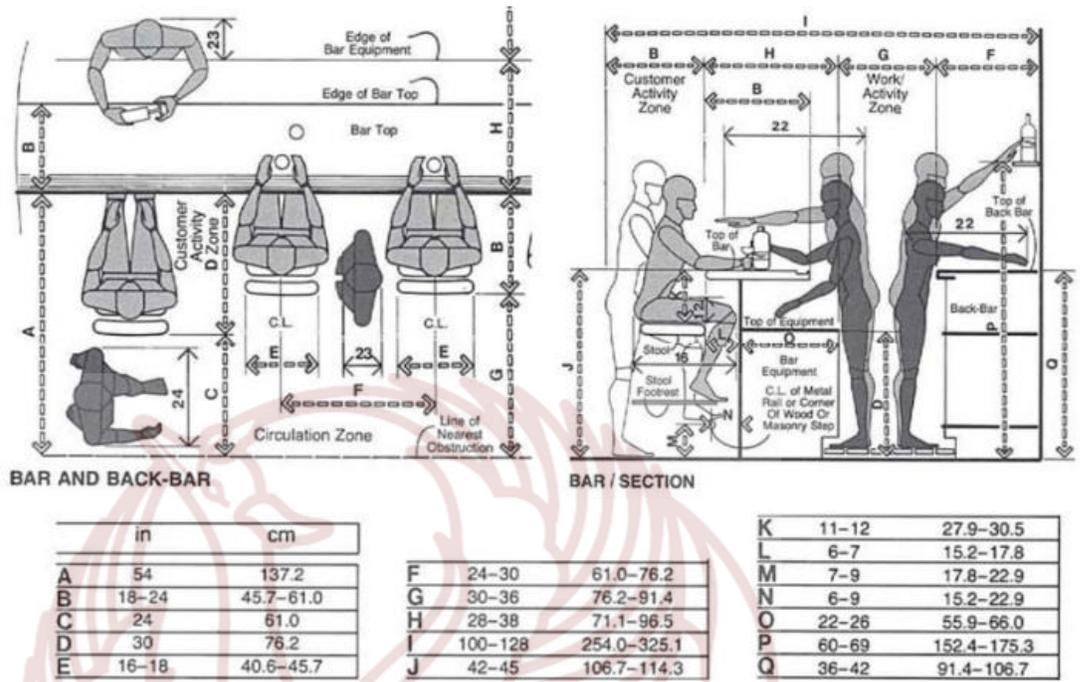
Gambar 3. Dimensi meja makan bundar 4 orang
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 143)



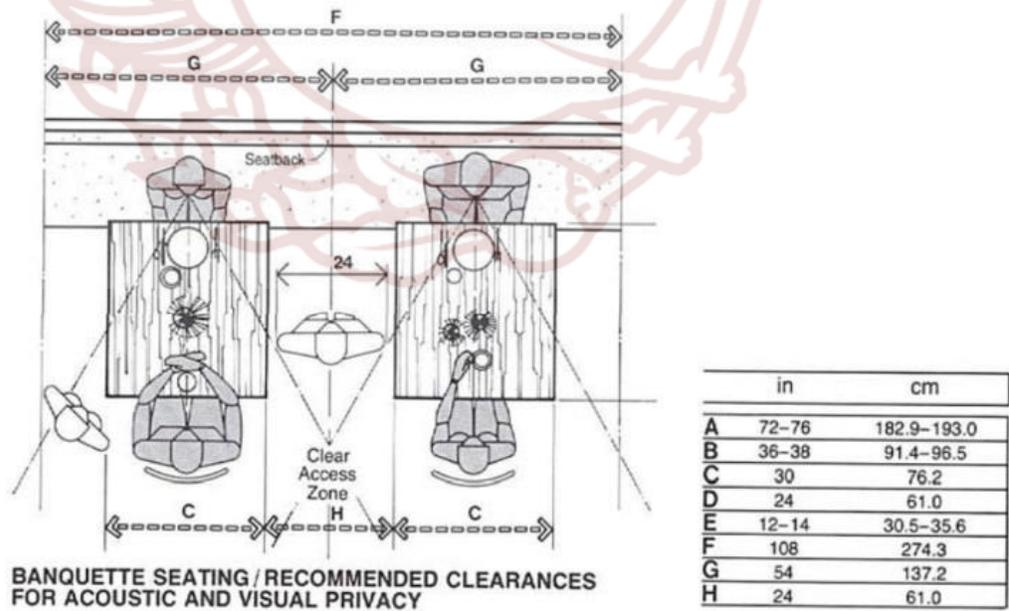
Gambar 4. Dimensi meja makan bundar 8 orang
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 145)



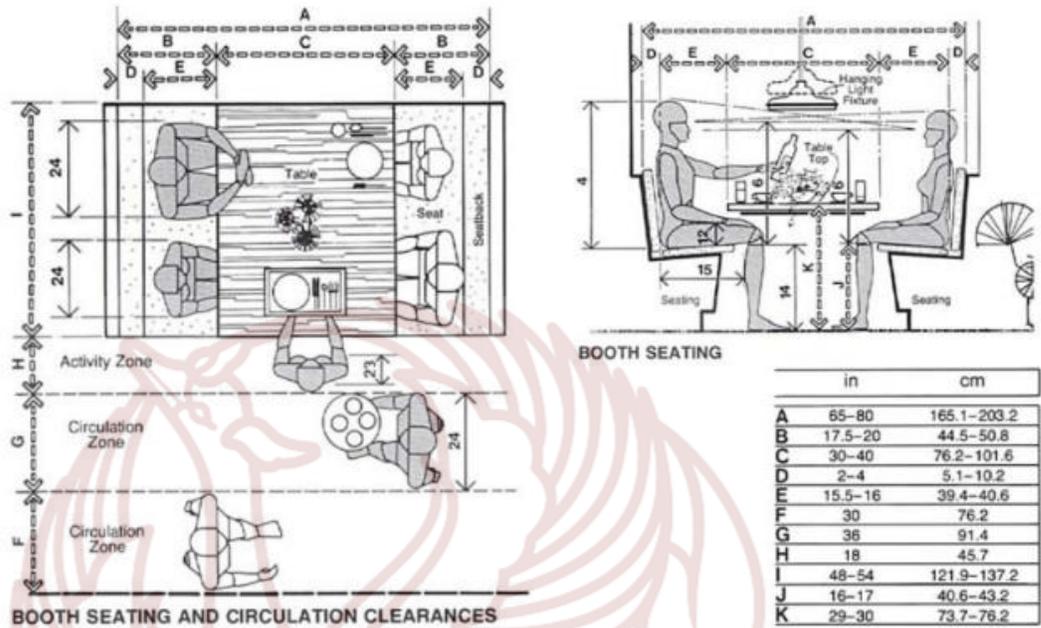
Gambar 5. Dimensi jarak meja makan
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 145)



Gambar 6. Dimensi meja konter
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 216)



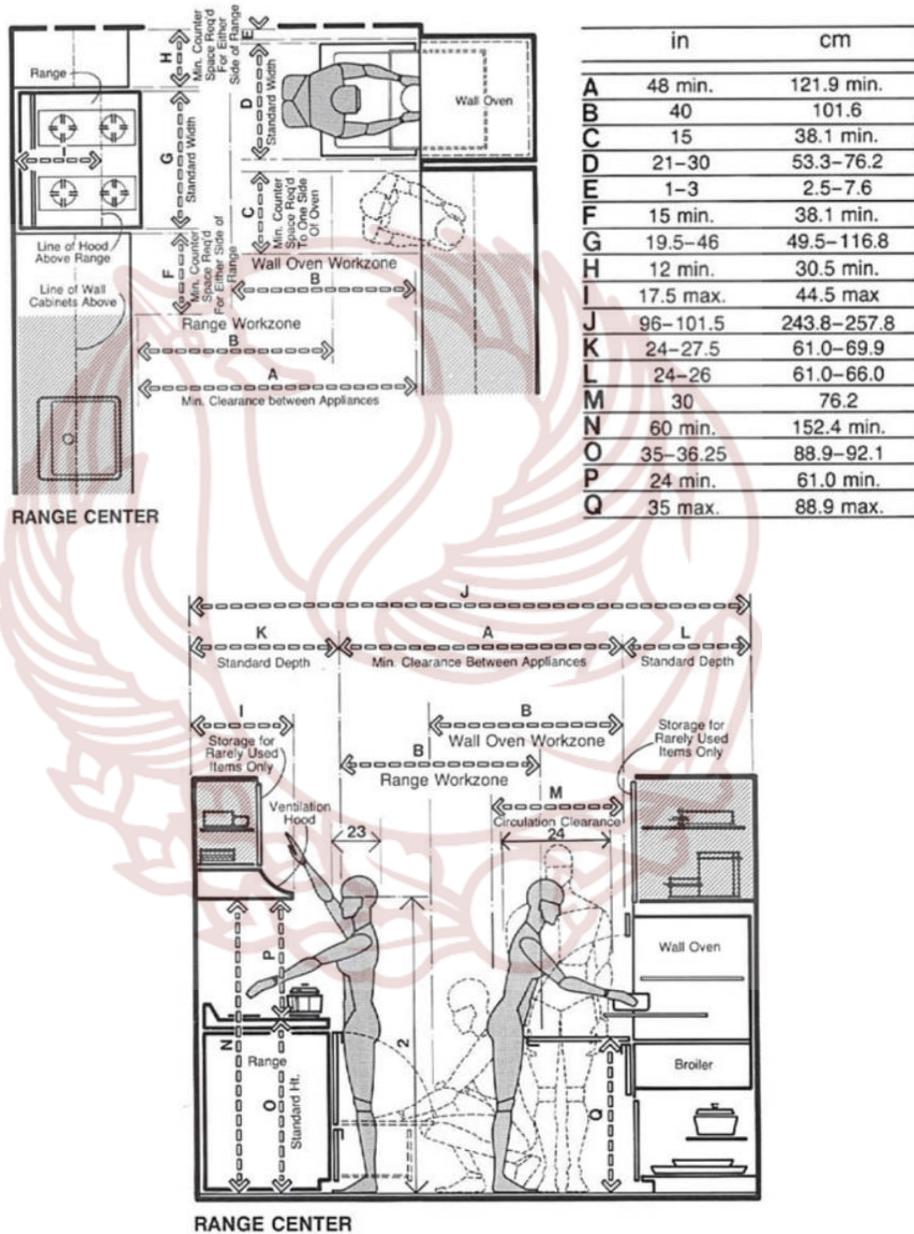
Gambar 7. Dimensi tempat duduk panjang
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 229)



Gambar 8. Dimensi sirkulasi area makan
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 230)

Gambar diatas digunakan sebagai acuan *ergonomic* dari *furniture* area makan berupa ukuran standar meja untuk makan atau minum dan juga menampilkan ukuran *space* minimal sirkulasi area makan.

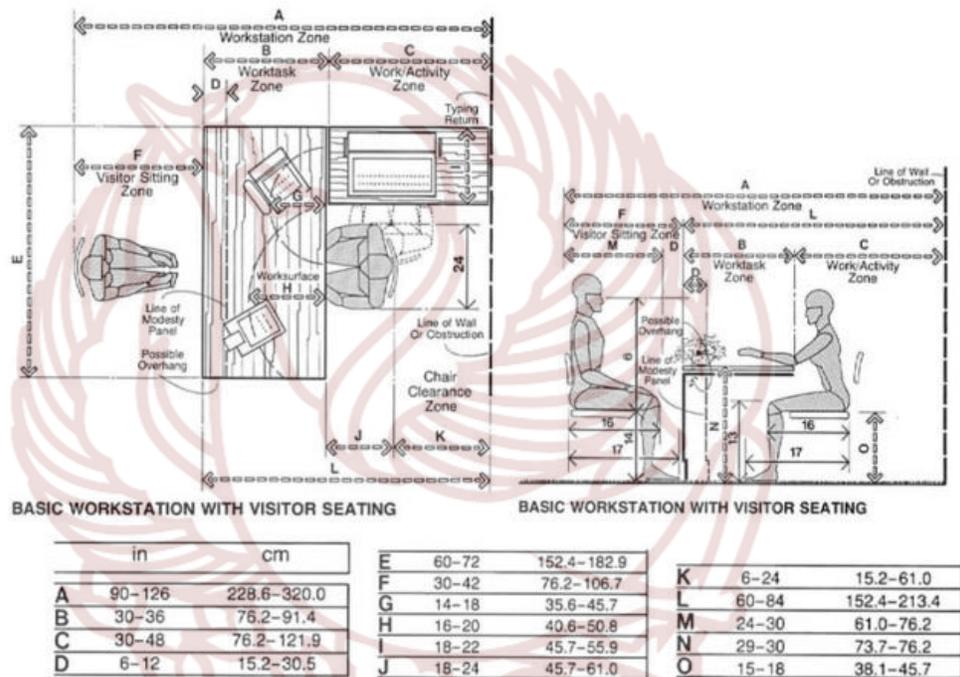
c) Area Dapur



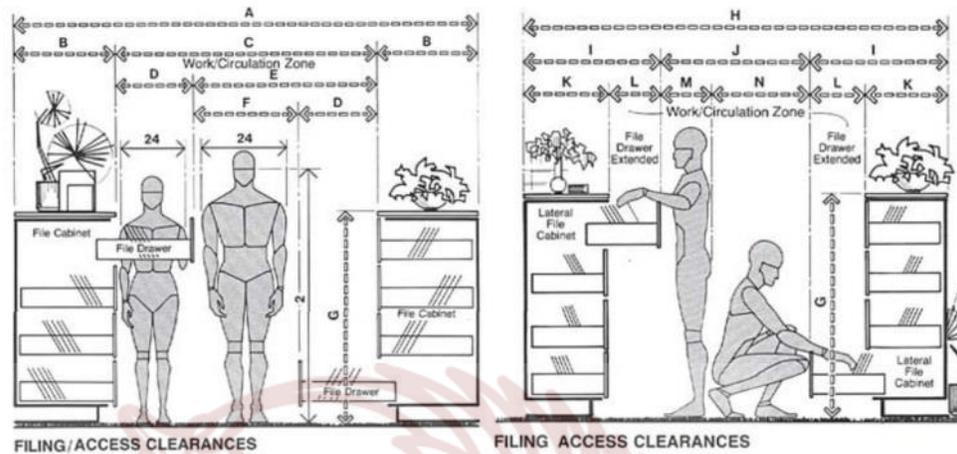
Gambar 9. Dimensi perabot dapur
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 145)

Gambar diatas dijadikan sebagai acuan standar ergonomi dari area dapur berupa ukuran standar tata letak perlengkapan dapur seperti kabinet, kulkas dan kompor serta *space* minimal area ruang.

d) Area Kantor



Gambar 10. Dimensi meja kantor
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 176)

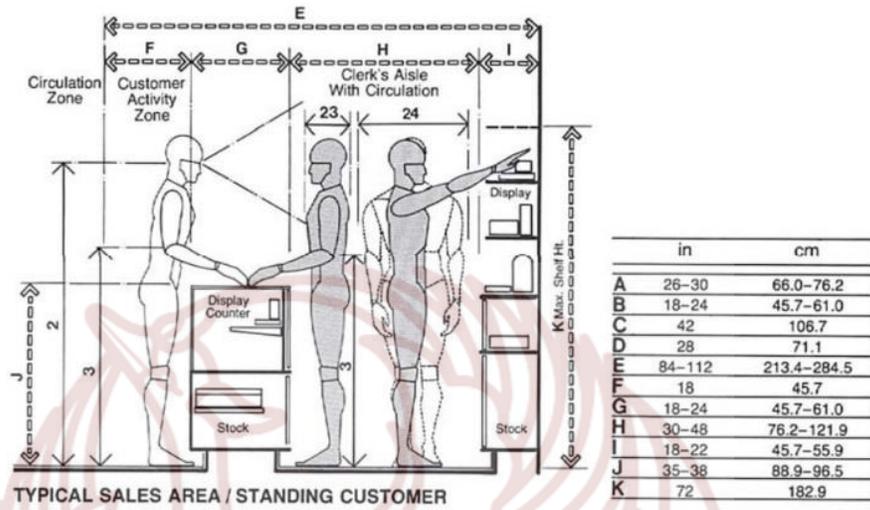


	in	cm						
A	106-138	269.2-350.5	E	48-56	121.9-142.2	J	40-54	101.6-137.2
B	20-28	50.8-71.1	F	30	76.2	K	18-22	45.7-55.9
C	66-82	167.6-208.3	G	54-58	137.2-147.3	L	16-20	40.6-50.8
D	18-26	45.7-66.0	H	122-138	309.9-350.5	M	18	45.7
			I	34-42	86.4-106.7	N	22-36	55.9-91.4

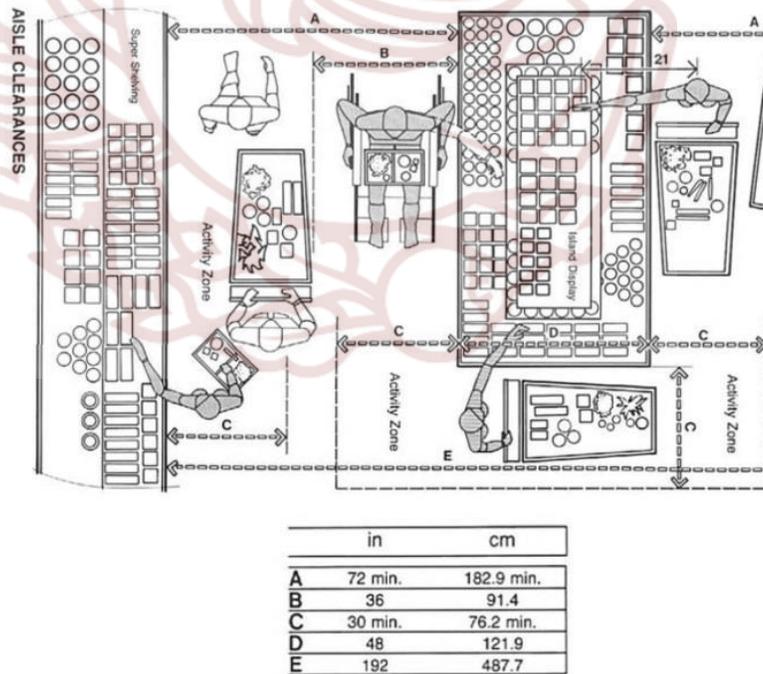
Gambar 11. Dimensi rak dokumen kantor
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 184)

Gambar diatas digunakan sebagai acuan *ergonomic* dari *furniture* area kantor berupa ukuran *space* minimal sirkulasi area bekerja berupa ukuran standar meja kerja, kursi serta *space* minimal ruangnya.

e) Area *Teashop*



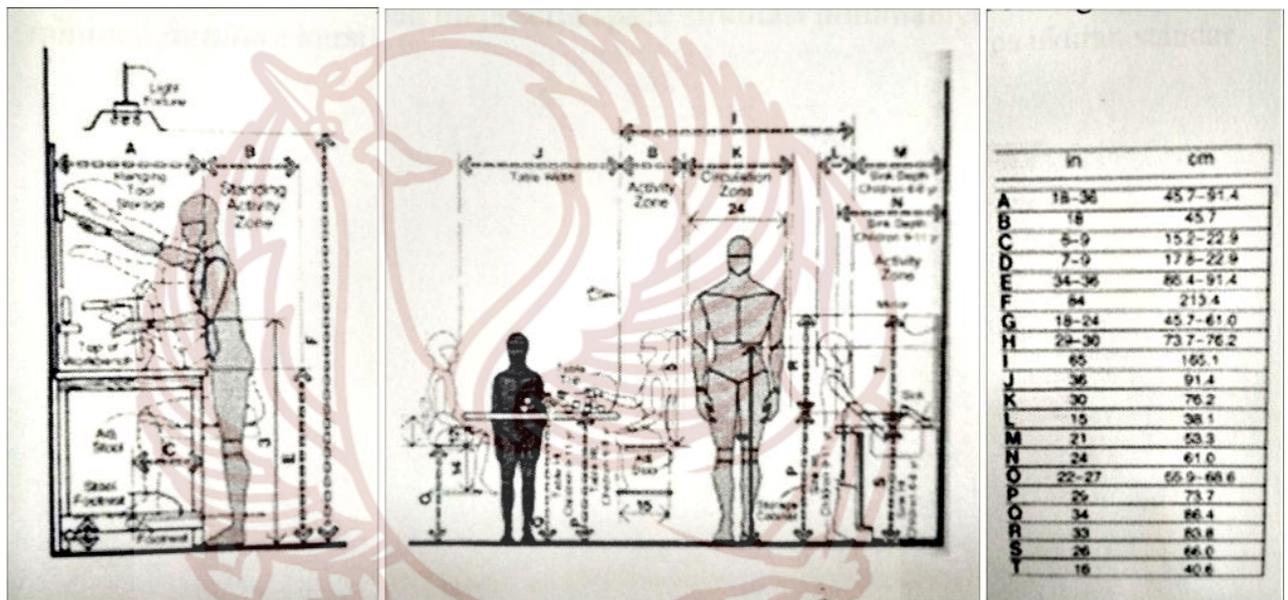
Gambar 12. Dimensi meja pelayanan dan penjualan
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 201)



Gambar 13. Dimensi area penjualan oleh-oleh Teh Jamus
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 208)

Gambar diatas digunakan sebagai acuan dari area *teashop* berupa ukuran rak display barang yang nyaman ketika pengunjung sedang memilih atau membeli barang. Gambar diatas juga menampilkan ukuran minimal *space* sirkulasi *display* antar rak barang.

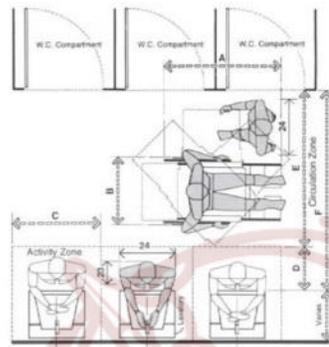
f) Area *Workshop* dan Edukasi



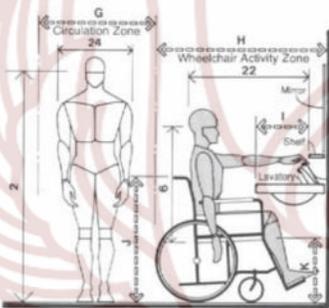
Gambar 14. Dimensi meja workshop dan area workshop (Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 208)

Gambar diatas digunakan sebagai acuan *Ergonomic* dari *furniture* berupa ukuran standar meja untuk membuat minuman teh dan juga menampilkan ukuran *space* minimal sirkulasi area *workshop*.

g) Urinoir dan Lavatory



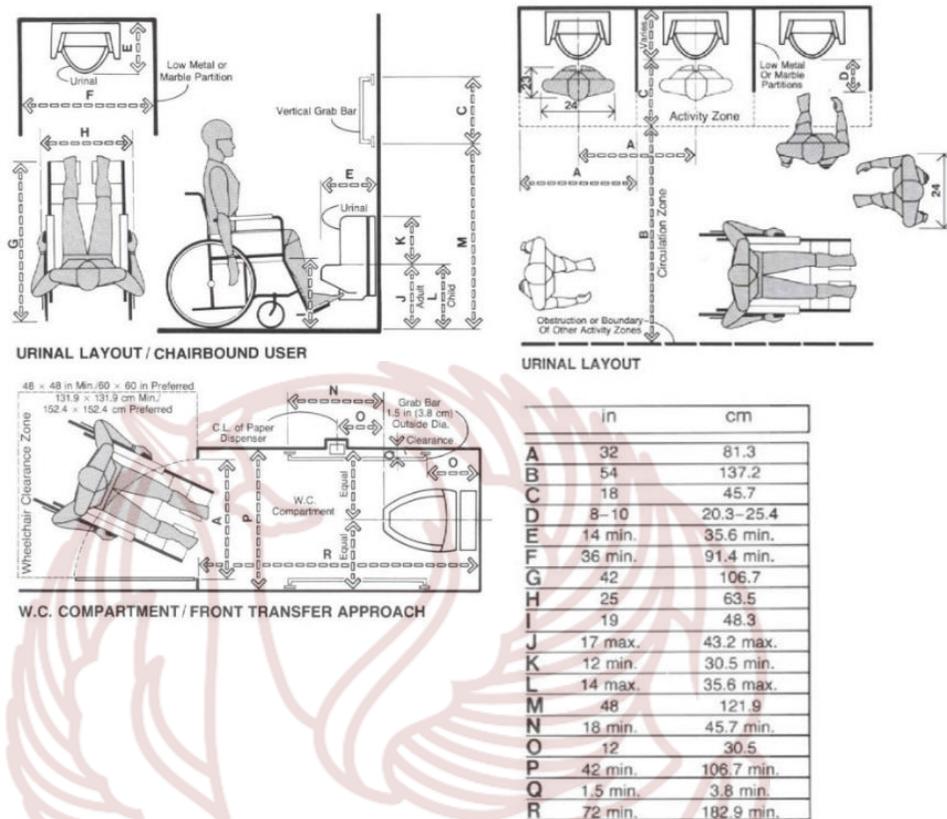
LAVATORY LAYOUT



LAVATORY / WHEELCHAIR USER

	in	cm
A	42	106.7
B	25	63.5
C	32	81.3
D	18	45.7
E	54	137.2
F	72	182.9
G	30 min.	76.2 min.
H	48	121.9
I	18 max.	45.7 max.
J	36	91.4
K	19	48.3
L	30 min.	76.2 min.
M	34 max.	86.4 max.
N	40 max.	101.6 max.

Gambar 15. Dimensi lavatory
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 278)



Gambar 16. Dimensi urinoir
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 276)

Gambar diatas digunakan sebagai acuan ergonomi area *lafatory* berupa ukuran standar tata letak perlengkapan toilet seperti closet, washtafel, dan rak penyimpanan serta *space* minimal sirkulasi ruang.

Selain kajian Antropometri, landasan ergonomi juga dapat menggunakan kajian penginderaan. Kajian Penginderaan yaitu bidang

kajian ergonomi yang erat kaitannya dengan masalah penginderaan manusia, baik indera penglihatan, penciuman, dan sebagainya.¹⁸

- a) Ditinjau dari penciuman, Candi Loka *Restaurant* menggunakan aroma teh untuk menarik pengunjung.
- b) Ditinjau dari penglihatan / visual, di Candi Loka *Restaurant* dibuat menyatu dengan alam. Didukung penggunaan dinding kaca sehingga pengunjung dapat menikmati keindahan kebun teh dari dalam *restaurant* tanpa terkena debu dari luar.
- c) Ditinjau dari analisis bahan furniture, sebagian furniture dibuat dari bahan kayu untuk memberikan kenyamanan bagi pengunjung karena bahan kayu tidak mudah menghantarkan suhu, mengingat suhu di perkebunan teh cukup dingin.

3. Pendekatan Estetika

Ilmu Estetika adalah suatu ilmu yang mempelajari segala sesuatu yang berkaitan dengan keindahan, mempelajari semua aspek dari apa yang kita sebut keindahan.¹⁹ Keindahan menjadi salah satu unsur yang diperhatikan dalam perancangan desain interior. Sejalan dengan hal tersebut, prinsip desain memiliki makna hakikat penyusunan, pengorganisasian, komposisi dari unsur-unsur budaya. Selain itu, komposisi estetik juga diperlukan dalam

¹⁸Natsir, Ni'mah, 2016, Studi Ergonomi Perabot Dapur Rumah Tinggal Sederhana ditinjau dari Aspek Antropometri, Fakultas Teknik Universtas Hasanuddin Gowa.

¹⁹ A.A.M. Djelantik, *Estetika: Sebuah Pengantar* (Jakarta: Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia, 1999), hal. 9.

perancangan desain interior yang meliputi: *harmony, contrast, repetition, unity, balance, simplicity, accentuation, dan proportion*.²⁰ Proses perancangan interior jika dikaitkan dengan pendekatan estetis perlu memperhatikan beberapa kriteria. Kriteria tersebut meliputi:²¹

- a) Skala yang sesuai dengan fungsi ruang.
- b) Pengelompokan visual, kesatuan dengan variasi.
- c) Pemahaman *figure ground*.
- d) Komposisi tiga dimensi, ritme, harmoni, keseimbangan.
- e) Orientasi cahaya, pemandangan, dan internal fokus yang memadai.
- f) Bentuk warna tekstur dan pola.

Kriteria-kriteria tersebut menunjukkan bahwa pendekatan estetis menjadi ide perancangan atau gagasan pokok. Pendekatan estetis akan menjadi inspirasi untuk melakukan desain elemen pada interior *restaurant*, sehingga mampu menjawab permasalahan desain dari sisi keindahan.

- a) Konsep Tema Batik motif Teh Jamus

Tema Perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi adalah Batik motif Teh Jamus. Batik merupakan mahakarya khas Indonesia yang memiliki nilai seni yang tinggi. Batik adalah warisan budaya yang telah lama berkembang dan dikenal oleh masyarakat

²⁰ Dharsono Sony Kartika, *Pengantar Estetika* (Bandung: Rekayasa Sains, 2004), hal. 100

²¹ Francis D.K. Ching, *Edisi Kedua Desain Interior dengan Ilustrasi*, (Jakarta: Erlangga, 2011), hal.42.

Indonesia. Sejak batik dipatenkan oleh UNESCO pada tahun 2009 sebagai budaya leluhur milik bangsa Indonesia, masyarakat semakin antusias untuk melestarikannya.²² Termasuk Kabupaten Ngawi yang memiliki produk berupa batik. Ada berbagai Batik motif Ngawi, motif-motif tersebut merupakan ciri khas dari ornamen-ornamen Kabupaten Ngawi. Salah satunya adalah motif Teh Jamus.

Batik motif Teh Jamus adalah motif yang terinspirasi dari hasil alam pegunungan berupa perkebunan teh Jamus. Motif ini terdiri dari susunan daun teh dan bonggol jati yang distiliasi membentuk pola geometris. Motif ini diciptakan oleh desainer batik dari Ngawi yang juga merupakan pengrajin batik di Ngawi. Batik motif ini menceritakan pengalaman pribadi dari Bapak Johannes yang merupakan desainernya. Beliau ingin menuangkan keindahan dan kekayaan alam kebun teh Jamus yang berada di kabupaten Ngawi. Dalam perjalanan bapak Johannes menuju kebun teh Jamus, beliau melewati hutan Jati yang cukup luas. Namun sayangnya hutan Jati di Ngawi seringkali mengalami pembalakan liar oleh pihak yang tidak bertanggung jawab sehingga hutan Jati di Ngawi menyisakan banyak sekali bonggol-bonggol jati.

Bonggol Jati hasil pembalakan liar tersebut kemudian dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar menjadi produk-produk berupa

²² (<http://budaya-indonesia.org/Batik-Ngawi/>, dikutip pada tanggal 16 Maret 2016 pukul 17: 29)

furniture atau alat kebutuhan rumah tangga lainnya. Selain dipakai sendiri, hasil olahan bonggol jati tersebut juga dijual di pinggir-pinggir jalan kabupaten Ngawi terutama paling banyak dijumpai di jalan raya Solo-Ngawi area balai pertemuan dan pelatihan ketrampilan kelompok tani hutan dan pengrajin Banjarejo. Bahkan saat ini bonggol Jati mampu menjadi salah satu produk unggulan kabupaten Ngawi yang tembus hingga pasar luar negeri.²³



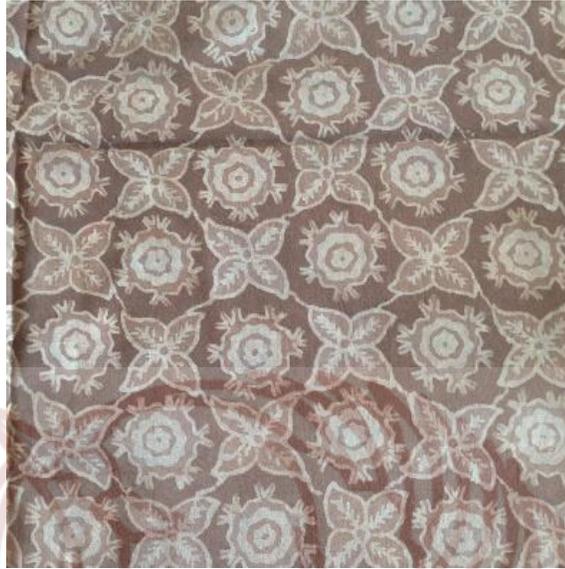
Gambar 17. Lokasi kelompok tani hutan dan pengrajin
(Dokumen pribadi, 2019)

²³ Wawancara dengan Bapak Johanes (Pengrajin Batik Kabupaten Ngawi)



Gambar 18. Produk kerajinan bonggol jati
(Dokumen pribadi, 2019)

Cerita bonggol jati disepanjang jalan menuju kebun teh Jamus tersebut dituangkan oleh bapak Johanes menjadi Batik motif Teh Jamus yang menggambarkan kekayaan kebun teh Jamus dengan dikombinasikan dengan bonggol jati.



Gambar 19. Batik motif Teh Jamus
(Sumber : www.Instagram.com)

Motif ini merupakan motif yang memiliki pola geometris dengan susunan motif daun teh dan bonggol jati. Motif ini diaplikasikan pada kain dengan pewarnaan alam maupun pewarnaan sintetis. Dengan warna alam akan menciptakan warna coklat, sedangkan warna kimia menciptakan warna sesuai yang diinginkan.

b) Konsep Gaya Kontemporer

Gaya Kontemporer adalah istilah yang bebas dipakai untuk sejumlah gaya yang berkembang antara tahun 1940 - 1980an. Gaya kontemporer juga sering diterjemahkan sebagai istilah arsitektur modern (*Illustrated Dictionary of Architecture*, Ernest Burden). Istilah ini digunakan untuk menandai sebuah desain yang lebih maju, variatif,

fleksibel dan inovatif, baik secara bentuk maupun tampilan, jenis material, pengolahan material, maupun teknologi yang dipakai.²⁴ Gaya kontemporer adalah perkembangan seni yang terpengaruh oleh dampak modernisasi. Sedangkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mendefinisikan istilah kontemporer sebagai pada waktu yang sama, semasa, sewaktu, pada masa kini. Hal tersebut dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang mengacu pada hal-hal saat ini. Merujuk definisi kontemporer menurut KBBI tersebut bagaimanapun desain kontemporer mengacu pada dekorasi interior yang lebih mutakhir.

Gaya kontemporer digunakan sebagai istilah umum sejak istilah *contemporary art* berkembang di negara barat sebagai produk seni yang dibuat sejak perang dunia II. Gaya kontemporer memiliki ciri atau karakteristik yang menjadi identitas. Identitas ini menjadi pembeda gaya kontemporer dengan seni yang lain. Berikut ini adalah karakteristik dari gaya kontemporer, antara lain :

- (a) Karya yang dihasilkan berorientasi pada kebebasan, tidak menghiraukan aturan atau batasan-batasan, karena aturan atau batasan tersebut dianggap formal/ kaku.
- (b) Bebas berorientasi pada masa lampau, masa sekarang ataupun masa depan, atau bahkan menggabungkan keduanya.

²⁴ Gunawan, D. Enjelina K. Prijadi. 2011. Reaktualisasi Ragam Art Deco dalam Arsitektur Kontemporer. Media Matrasain VOL 8

- (c) Penggunaan kebebasan bahan, alat atau media apapun dalam menghasilkan sebuah karya seni.
- (d) Berani menyinggung atau memberi kritik terhadap situasi sosial, politik dan ekonomi masyarakat yang sedang, pernah ataupun mungkin akan terjadi.²⁵

Ciri-ciri yang mendasar pada gaya interior kontemporer terlihat pada konsep ruang yang terkesan terbuka atau *open plan*, harmonisasi ruangan yang menyatu dengan ruang luar, memiliki *fasad* yang terbuka. Arsitektur ini dikenali lewat karakter desain yang praktis dan fungsional dengan pengolahan bentuk geometris yang *simple* dan warna-warna netral dengan tampilan yang bersih. Penggunaan jendela besar, serta kombinasi bentuk yang unik dan aneh. Banyak menggunakan material alam. Detail-detail bergaris lurus. Kenyamanan yang tahan lama merupakan nilai penting dalam bangunan kontemporer. Selain itu, dalam hal interior desain kontemporer banyak berpadu dengan tata cahaya untuk menghasilkan kesan ruang yang selalu segar, sebisa mungkin selalu selaras dengan perkembangan desain kekinian.²⁶

²⁵ Gunawan, D. Enjelina K. Prijadi. 2011. Reaktualisasi Ragam Art Deco dalam Arsitektur Kontemporer. Media Matrasain VOL 8

²⁶ Persika. 2014. Konsep Interior Kontemporer. <https://streamline3d.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 16 September 2019. Pukul 21.07 WIB.



Gambar 20. Penggunaan dinding kaca pada interior gaya kontemporer
(Sumber : <https://streamline3d.wordpress.com>)



Gambar 21. Penggunaan elemen garis lurus pada interior gaya kontemporer
Sumber : <https://streamline3d.wordpress.com>



Gambar 22. Penggunaan warna netral pada interior gaya kontemporer
Sumber : <https://streamline3d.wordpress.com>

Perancangan interior *Candi Loka Restaurant* di Ngawi perlu memperhatikan unsur harmonisasi bentuk, warna, dan material yang digunakan agar tercapai satu kesatuan yang padu dalam mewujudkan gaya kontemporer. Gaya kontemporer yang digunakan pada perancangan ini yaitu pengaplikasian warna-warna netral yaitu putih, hitam dan abu-abu yang dipadukan dengan karakter warna natural. Pengaplikasian dan perpaduan antara material alami dan buatan digunakan dengan teknik pemasangan yang modern, efek pencahayaan alami dan buatan, serta menggunakan banyak dinding kaca untuk menciptakan suasana lebih terbuka.

G. Metode Perancangan

Perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi menggunakan metode pemrograman Kurtz sebagai tahapan dalam proses desain. Metode pemrograman Kurtz memiliki empat tahapan utama, yaitu :

1. Tahap Orientasi

Tahap orientasi merupakan tahap pengkajian filosofi, kegiatan dan tujuan yang ingin dicapai dengan klien berdasarkan hasil diskusi dengan klien.

2. Tahap pembuatan program dasar

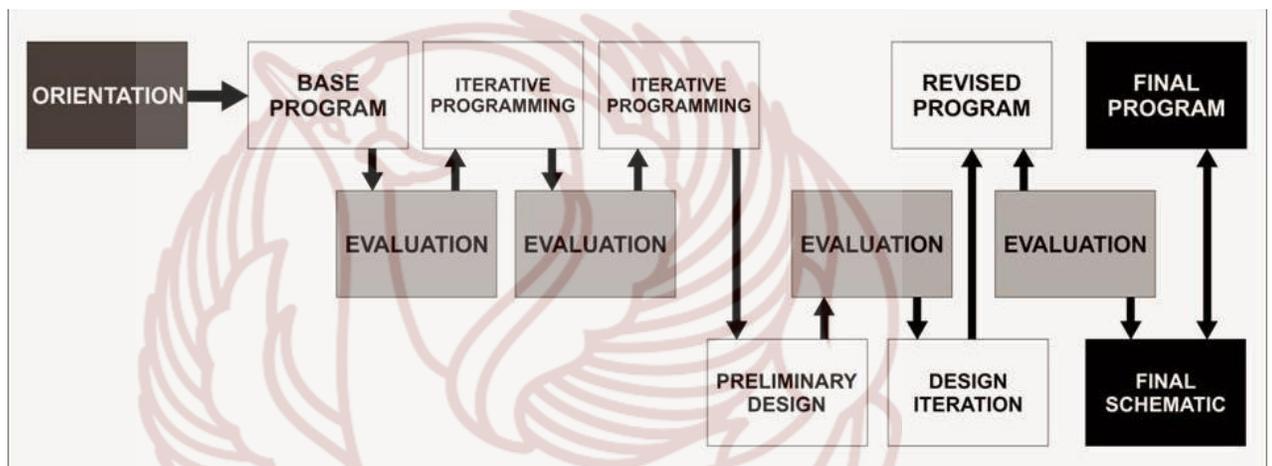
Tahap pembuatan program dasar merupakan Tahap pengkajian kebutuhan klien, kajian literatur pendukung dan rencana awal program yang terdiri dari organisasi bangunan, organisasi ruang, luasan ruang dll.

3. Tahap pengulangan pemrograman.

Tahap pengulangan pemrograman adalah dimana arsitek mempresentasikan program dasar kepada klien, mendapat masukan atau feedback dari klien yang nantinya dikaji ulang oleh arsitek. Proses ini terus berulang hingga terjadi kesepakatan antara arsitek dengan klien.

4. Tahap desain.

Tahap desain adalah dimana arsitek melakukan penyajian awal desain skematik kepada klien, mendapat masukan dari klien yang nantinya akan direvisi secara berulang hingga terjadi kesepakatan antara arsitek dengan klien.²⁷

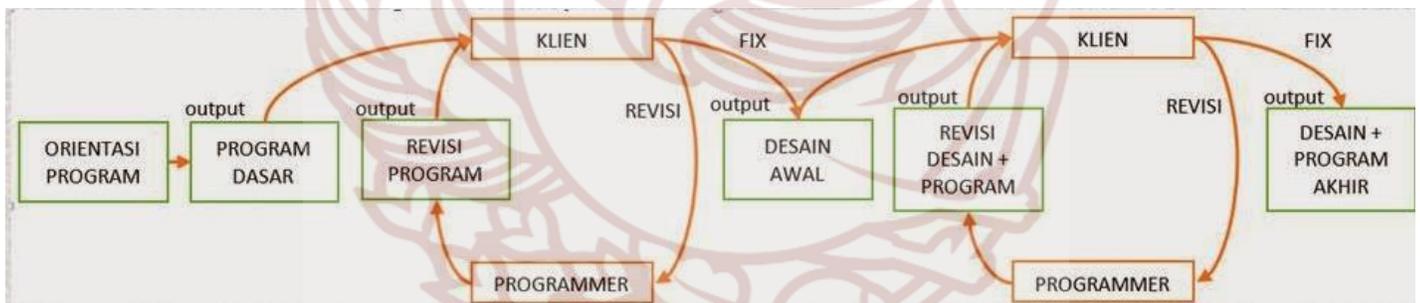


Gambar 23. Skema pemrograman Kurtz
(Sumber : <http://www.primaverarch.com>)

Pemrograman model Kurtz memiliki empat tahapan utama. Peran klien pada model ini adalah sebagai user atau owner dan klien terlibat dalam setiap pemrograman. Pemrograman model Kurtz lebih menekankan pada proses mendesain selama pemrograman. Hal ini bertujuan untuk memberikan masukan langsung ke dalam program yang diajukan kepada klien.

²⁷ <https://dokumen.tips/documents/metode-pemrograman-kurtz.html>

Kelebihan pemrograman kurtz adalah adanya feedback yang menunjukkan upaya pengkajian tahap-tahap sebelumnya yang tidak sesuai kemudian dilakukan pemrograman ulang dan upaya melakukan feedback tidak hanya dilakukan sekali karena bila ada kesalahan ataupun hal yang harus diperbaiki dapat dilakukan secara berulang. Model pemrograman Kurtz juga memiliki kekurangan karena klien bertindak sebagai evaluator. Dengan adanya proses perancangan dalam pemrograman Kurtz menentukan perbaikan program dan final program, menyebabkan hasil menjadi rancu dan kemudian hanya terbentuk desain tunggal. Ini berarti hasil pemrograman hanya berupa penyelesaian, bukan alternative.²⁸



Gambar 24. Metode pemrograman Kurtz
 (Sumber : <http://www.primaverarch.com>)

²⁸ ----, 2016. Metode Pemrograman Kurtz. <https://dokumen.tips/documents/metode-pemrograman-kurtz.html>. Diakses pada tanggal 25 Juli 2019. Pukul 19.34 WIB.

H. Sistematika penulisan

Sistematika penulisan ini merupakan garis besar dari masalah yang dibahas lebih lanjut, kemudian disusun secara urut dan sederhana yang terbagi dalam lima bab. Garis besar tersebut adalah :

BAB I. PENDAHULUAN

Dalam bab Pendahuluan tercantum latar belakang masalah, permasalahan desain dan batasan ruang, tujuan perancangan, manfaat perancangan, tinjauan sumber perancangan, landasan perancangan, metode perancangan, dan sistematika penulisan. Pada dasarnya bagian pendahuluan ini berisi seperti pada proposal tetapi lebih diperjelas, diperdalam, dan disempurnakan.

BAB II. DASAR PEMIKIRAN DESAIN

Bab ini akan berisi kerangka pikir pemecahan desain yang di dalamnya memuat tinjauan obyek perancangan dan Tinjauan data lapangan.

BAB III. TRANSFORMASI DESAIN

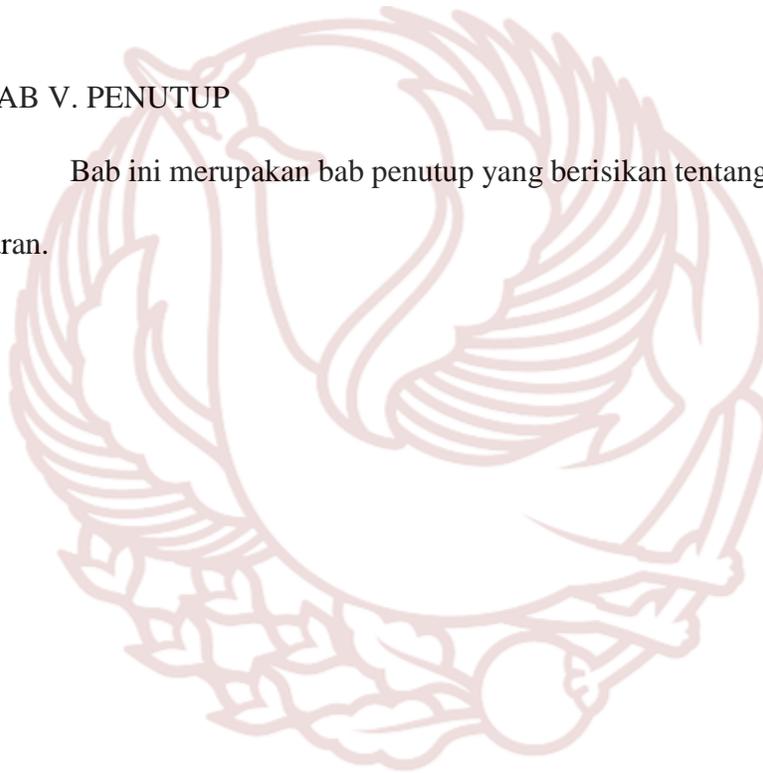
Bab ini berisi tentang proses desain yang di dalamnya memuat pengertian obyek garap, batasan ruang lingkup garap, *siteplan*, waktu operasional, struktur organisasi, jumlah personil, pengguna aktifitas dan kebutuhan ruang serta program ruang.

BAB IV: HASIL DESAIN

Bab ini berisi mengenai hasil dari proses desain yang terdiri dari gambar denah existing, gambar denah *keyplan*, layout, rencana *ceiling*, rencana lantai, gambar potongan, gambar detail konstruksi *millwork*, gambar konstruksi elemen pembentuk ruang, gambar skema bahan dan warna serta gambar perspektif.

BAB V. PENUTUP

Bab ini merupakan bab penutup yang berisikan tentang kesimpulan dan saran.



BAB II DASAR PEMIKIRAN DESAIN

A. Tinjauan *Restaurant*

1. *Restaurant*

a) Pengertian

Restaurant merupakan salah satu usaha komersial di bidang jasa pelayanan makan dan minum untuk masyarakat umum. Pengertian lain menyebutkan *restaurant* atau restoran merupakan rumah makan yang fungsinya sebagai penyedia jasa di bidang boga dengan ketentuan dan ciri khas yang ingin ditampilkan.²⁹ Selain itu, masih ada lagi beberapa pengertian mengenai *restaurant* sebagai berikut³⁰:

- (a) Diambil dari bahasa Inggris : *Restaurant*, artinya menurut *Webster's New World, College Dictionary* adalah *a place where meals can be bought and eaten; and eating house* (suatu tempat dimana makanan dapat dibeli dan dimakan; dan rumah makan).
- (b) Menurut Lawson, 1985:2, *restaurant* adalah suatu bangunan yang di dalamnya terdapat kegiatan memberi / untuk pelayanan kepada pengunjung atau langganan

²⁹ Marsum W.A., *Restaurant dan Segala Permasalahannya* (Yogyakarta: Andi Offset, 1991), hal. 7.

³⁰ Elian Eka Saksama Vein Ryanta, 2016, *Desain Interior Restaurant sebagai Pendukung di Pusat Kebudayaan Yogyakarta di Jakarta, Surakarta - FSRD – 2016, UNS-FSRD Jur. Desain Interior-C0809013-2016*, skripsi.

(c) Sedangkan menurut *The Oxford English Dictionary* arti dari *restaurant* adalah *an establishment where refreshment or meals may be obtained* (suatu pendirian dimana minuman dan makanan atau mungkin menghasilkan makanan).

(d) Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi ke-2 hal. 838, *Restaurant* adalah rumah makan.

b) Jenis *Restaurant*

(a) Jenis-Jenis *Restaurant*

Klasifikasi *Restaurant* menurut Marsum³¹, *Restaurant* atau restoran dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikannya, yaitu:

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

³¹ Marsum, W. *Restaurant dan Segala Permasalahannya*. edisi 4. Yogyakarta: Andi, 2005

	erat hubungannya dengan kantor.
<i>Canteen</i>	Merupakan tempat makan dan minum yang menyajikan berbagai makanan makanan instan dengan harga yang terjangkau.
<i>Continental restaurant</i>	<i>Restaurant</i> yang memberikan kebebasan bagi pengunjungnya untuk memilih bahkan mengiris makanan yang dipesannya sendiri.
<i>Carvery</i>	Merupakan <i>Restaurant</i> yang biasanya terdapat di motel kecil dan menyajikan makanan dan minuman sederhana.
<i>Discotheque</i>	Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana hingar bingar musik sebagai daya tariknya. Biasanya menyuguhkan makanan dan minuman cepat saji.
<i>Fish and chip shop</i>	<i>Restaurant</i> yang menyajikan menu ikan dan kripik atau snack sebagai menu utama
<i>Grill room</i>	<i>Restaurant</i> dengan menu masakan panggang atau barbekyu sebagai menu andalan.
<i>Intavern</i>	<i>Restaurant</i> kecil di pinggiran kota yang biasanya menyuguhkan makanan cepat saji dan minuman kopi.
<i>Pizzeria</i>	<i>Restaurant</i> dengan menu pizza dan pasta sebagai menu utama.
<i>Creeperie</i>	<i>Restaurant</i> yang menyajikan berbagai menu krepes dan manisan.
<i>Pub</i>	<i>Restaurant</i> yang menjual minuman beralkohol .
<i>Café</i>	Tempat untuk makan dan minum dengan sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana yang santai.
<i>Specialty restaurant</i>	Merupakan tempat untuk makan dan minum yang memiliki tema khusus atau kekhususan menu masakan yang akan disajikan dan biasanya memiliki cita rasa yang berbeda dengan <i>Restaurant</i> lain.
<i>Terrace restaurant</i>	Merupakan tempat makan dan minum yang umumnya terletak di luar ruangan dan biasanya erat hubungannya dengan fasilitas hotel. Di Negara - negara barat <i>terrace restaurant</i> biasanya hanya buka saat musim panas saja.
<i>Gourment restaurant</i>	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.
<i>Family restaurant</i>	Merupakan <i>Restaurant</i> sederhana untuk makan dan minum keluarga atau rombongan dengan harga yang tidak mahal serta menyuguhkan suasana nyaman dan santai.
<i>Main dining room</i>	Merupakan ruang makan besar atau <i>Restaurant</i> 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.

(b) Klasifikasi Objek Perancangan

Berdasarkan beragam jenis *Restaurant*, Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di obyek wisata Kebun Teh Jamus Kabupaten Ngawi menggunakan jenis *specialty Restaurant*. *Specialty Restaurant* yaitu *Restaurant* yang menghadirkan makanan dan minuman istimewa (makanan khas) seperti: *sea food*, masakan padang, makanan khas Jawa Timur, *Chinese food*, *Japanese food*, dan sebagainya.³² Candi Loka *Restaurant* menjual beragam olahan Teh dan makanan lokal di kabupaten Ngawi.

Berikut adalah beberapa menu yang disajikan di Candi Loka

Restaurant :

³² Abdul Rachman Arief, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restaurant*, (Yogyakarta: Graha Ilmu 2005), hal 35

Makanan Pembuka	Makanan Utama	Minuman
 Timus	 Tepo	 Teh Putih
 Tahu Goreng	 Pecel	 Teh hijau
 Tempe Goreng	 Lethok	 Teh hitam
 Ledre	 Soto	 <i>Lemon tea</i>
 Ubi Goreng	 Nasi Goreng	 <i>Milk tea</i>
 Keripik tempe	 <i>Cemue</i>	 Teh kopi

Tabel 1. Menu di Candi Loka *Restaurant*

Selain dari jenis menu yang disajikan, yang menjadi ciri khas dari penyajian teh di Candi Loka *Restaurant* adalah dengan menggunakan cara minum teh masyarakat Jawa yakni tradisi minum teh poci. Tradisi minum teh poci ini

memiliki keunikan tersendiri. Teh yang sudah diseduh dimasukkan ke dalam poci, lalu dituang ke gelas-gelas kecil. Penikmat teh diperbolehkan menambahkan gula batu, namun tak diperbolehkan mengaduk. Hal ini memiliki filosofi yakni hidup memang pahit pada awalnya, namun manis di akhir. Jadi gula harus dibiarkan mencair dengan sendirinya.³³

c) Sistem Pelayanan

Sistem Pelayanan perlu menyelaraskan sajiannya dengan alat-alat serta ciri pelayanan dari menu hidangan yang ditawarkan. Sistematika pelayanan di sebuah *Restaurant* dapat dibedakan dalam empat kategori penyajian antara lain, *table service*, *counter service*, *self service*, dan *carry out service*.³⁴

(a) *Table Service*

Table service yaitu cara penyajian makanan dengan meja makan.³⁵ Pada umumnya sistem pelayanan *table service* dibedakan menjadi empat kategori yaitu :³⁶*American service* dengan sifat pelayanan yang sederhana dan tidak resmi serta cepat, *English Service* dengan sistem pelayanan makanan yang berasal dari dapur, diletakkan di atas nampan besar dan

³³Saski & Meida, 2017, Indonesia ternyata juga memiliki tradisi minum teh, <https://ruma-manis.com>, diakses pada tanggal 20 September 2019 pukul 21.50

³⁴ Marsum W.A., *Restaurant dan Segala Permasalahannya*, (Yogyakarta: Andi Offset, 1991), hal. 9.

³⁵ Abdul Rachman Arief, 2005, hal 37

³⁶ Abdul Rachman Arief, 2005, hal 38

dioperasikan dari tamu yang satu ke tamu yang lainnya, *French service* bersifat resmi dan *Russian service* yang memiliki ciri pelayanan menggunakan nampan dan makanan yang dibawa dalam nampan tersebut dipindahkan ke dalam piring tamu dengan menggunakan sepasang sendok dan garpu yang disebut dengan *clamp*.

(b) *Counter Service*

Pada pelayanan ini tamu yang datang dapat langsung duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada tamu tersebut di atas *counter* / meja panjang yang membatasi ruangan *Restaurant* dengan dapur.

(c) *Self Service*

Pelayanan ini disebut juga dengan *buffet service*. *Buffet service* merupakan sistem pelayanan yang diberikan kepada tamu-tamu yang dapat mengambil langsung makanan yang diinginkannya melalui *buffet*, sementara minuman disajikan oleh pelayan atau pramusaji.

(d) *Carry Out Service*

Carry out service (take out service) merupakan sebuah sistem pelayanan makanan bagi tamu dengan cara membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu.

Makanan tersebut kemudian dikemas dalam kotak dan dibawa oleh pembeli untuk dimakan di luar *Restaurant* / di tempat lain.

Berdasarkan jenis pelayanan *Restaurant* di atas, maka pada Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di obyek wisata Kebun Teh Jamus menerapkan jenis pelayanan *table service*.

d) Struktur Organisasi

Struktur organisasi sangat penting dalam menjalankan sebuah bisnis *Restaurant*. Struktur organisasi adalah suatu susunan pekerjaan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan secara formal dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan.³⁷

Adapun literatur yang menjelaskan tentang struktur organisasi *Restaurant* terdapat dalam buku *Restaurant* dan Segala Permasalahannya. Berikut penjelasannya:

³⁷ http://id.wikipedia.org/wiki/Struktur_organisasi , diakses pada tgl 25 November 2018, pkl 13:15
WIB



Gambar 25. Struktur organisasi *Restaurant*
 Sumber: Marsum, 1999, hal. 99

e) Aspek Yuridis formal

Berdasarkan kajian proiritas pengembangan potensi wilayah Kabupaten Ngawi tahun 2014 yang tercantum dalam Peraturan Bupati Ngawi No 28 Tahun 2014 tentang Penetapan Kawasan Strategis Cepat Tumbuh Kabupaten Ngawi. Pasal 12 ayat (2) menyebutkan tentang pengembangan kawasan strategis cepat tumbuh bidang ekonomi menyebutkan bahwa Kawasan pariwisata berada di kecamatan Ngawi, Kedungalar, Ngrambe, Sine, dan Kasreman.³⁸

³⁸ Peraturan Bupati Ngawi No 28 Tahun 2014 tentang Penetapan Kawasan Strategis Cepat Tumbuh Kabupaten Ngawi.

maka Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di Obyek Wisata Kebun Teh Jamus yang berada di kecamatan Sine dapat berperan menjadi salah satu solusi untuk mencapai tujuan potensi wilayah di Kabupaten Ngawi.

Sementara pada Visi Dinas Pariwisata Kebudayaan Pemuda dan Olah Raga kabupaten Ngawi yaitu terwujudnya bidang pariwisata kebudayaan pemuda dan olah raga yang dapat menumbuh kembangkan kesejahteraan masyarakat dengan menjunjung tinggi nilai-nilai agama dan budaya lokal serta berwawasan lingkungan. Sedangkan salah satu misi Dinas Pariwisata Pemuda Dan Olahraga Kabupaten Ngawi yakni Mewujudkan pariwisata daerah yang berwawasan lingkungan yang berorientasi kepada pemberdayaan ekonomi kerakyatan, memperluas kesempatan kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat dan daerah³⁹

Untuk mewujudkan Visi dan Misi Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ngawi ditetapkan tujuan dan sasaran jangka menengah beserta indikator kinerjanya yaitu program pengembangan pemasaran dan kemitraan pariwisata, program pengembangan

³⁹ Website Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ngawi, dalam <http://ngawitourism.com/tags-visi-misi.html>, diakses pada 23 Februari 2019 pukul 20.14 WIB.

destinasi pariwisata dan Program peningkatan sumber daya dan pengembangan ekonomi kreatif. Disajikan pada tabel berikut:

Target dan Sasaran Kinerja Indikator sasaran	Target kinerja dan Sasaran				
	2016	2017	2018	2019	2020
Jumlah Wisatawan	341.620.400	375.782.440	413.360.684	454.696.752	500.166.428
Jumlah industri kreatif pendukung sektor pariwisata	5	12	14	17	21

Tabel 2. Target kinerja dan sasaran
 (Sumber: Website Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ngawi, dalam <http://ngawitourism.com/tags-visi-misi.html>)

Perancangan Candi Loka *Restaurant* cukup mendukung dari Visi dan Misi Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ngawi karena pada perancangan Candi Loka *Restaurant* mengusung konsep yang memasukkan unsur natural pada perancangannya. Selain itu, *Teashop* pada Candi Loka *Restaurant* dapat menampung industri kreatif dari hasil pengolahan teh Jamus. Sehingga diharapkan Perancangan ini dapat memfasilitasi kebutuhan pengunjung obyek wisata Kebun Teh Jamus dan kedepannya jumlah pengunjung obyek wisata Kebun Teh Jamus dapat terus meningkat.

2. Tinjauan Interior Obyek Perancangan

a) Pengertian Interior

Interior seringkali diartikan sebagai komponen pendukung yang bisa mempercantik ruang di dalam rumah.⁴⁰ Sementara pengertian lain menyebutkan bahwa interior diartikan sebagai karya arsitek atau desainer yang khususnya menyangkut bagian dalam dari sebuah bangunan, bentuk-bentuknya sejalan dengan perkembangan dan ilmu teknologi yang dalam perancangannya selalu di pengaruhi unsur geografi setempat dan kebiasaan sosial yang di wujudkan dalam gaya kontemporer.⁴¹

b) Pengertian Interior Obyek Perancangan

Pada era modern ini, munculnya *restaurant* menjadi salah satu *public space* yang semakin banyak dikunjungi masyarakat sebagai salah satu alternatif ruang interaksi baru. Makin merbaknya *restaurant* diruang *public* karena fungsi *restaurant* yang bukan hanya untuk menyantap makanan tetapi bisa berbagai kegiatan lain seperti berbincang-bincang dalam waktu yang lebih lama, hingga jumlah *restaurant* makin banyak membuat para pemilik *restaurant* bersaing untuk menjaring pelanggan sebanyak-banyaknya dimulai dengan cara

⁴⁰ Bimbingan, "Pengertian Interior dan Eksterior", diakses dari <http://www.bimbingan.org/pengertian-interior-dan-eksterior.htm>, pada tanggal 12 Desember 2015 pukul 10.31 WIB

⁴¹ Pamuji Suptandar, 1999:5

menghidangkan menu khas, peningkatan pelayanan dalam *restaurant*, hingga promosi melalui media masa, tetapi itu saja tidak cukup, karena menu makanan yang hampir tidak berbeda pada satu tempat, maka pemilik mulai bersaing dengan memainkan peranan desain interior dalam membentuk atmosfer ruang yang berbeda untuk menarik pembeli, (Hariman, 2008)

Disinilah peran desain interior dalam perancangan sebuah *restaurant*, desain yang menarik dan berbeda dari yang lain akan menjadi ciri khas *restaurant* yang akan menarik pengunjung. Disamping itu, kenyamanan pengunjung juga tergantung dari elemen pengisi ruang yang digunakan oleh pengunjung seperti ukuran meja, kursi sampai posisi penempatannya. Ditambah lagi unsur estetika dan penghawaan yang sesuai dengan konsep *restaurant* juga akan membawa pengunjung lebih menikmati suasana *restaurant*.

Pengertian interior obyek perancangan dalam hal ini adalah interior *restaurant* sebagai komponen pendukung yang bisa membuat nyaman di dalam sebuah *restaurant*.

c) Persyaratan Interior Obyek Perancangan

Persyaratan Interior sebuah *restaurant* atau tempat makan menurut menteri kesehatan republik indonesia nomor

304/MENKES/PER/IV/1989 tentang persyaratan kesehatan rumah makan dan *restaurant* adalah sebagai berikut⁴² :

(a) Persyaratan Lokasi

Rumah makan dan *restaurant* terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus. Tidak berdekatan dengan sumber pencemaran antara lain tempat pembuangan sampah umum, WC umum dan pengolahan limbah yang dapat mencemari hasil produksi makanan.

(b) Persyaratan Bangunan

(1) Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan Peraturan perundang-undangan yang berlaku.

(2) Terpisah dengan tempat tinggal

(c) Persyaratan Tata Ruang

(1) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi.

(2) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.

⁴² Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makanan dan *Restaurant* Nomor : 304/MENKES/PER/IV/1989 Tanggal : 22 April 1989

(3) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

(d) Persyaratan Konstruksi Lantai

(1) Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.

(2) Pertemuan lantai dengan dinding tidak boleh membuat sudut mati.

(e) Persyaratan Konstruksi Dinding

(1) Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan.

(2) Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangtrap.

(3) Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselin dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

(f) Persyaratan Ventilasi

(1) Ventilasi alam harus memenuhi syarat cukup menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan

(2) Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

(g) Persyaratan Pencahayaan/penerangan

(1) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.

(2) Di setiap ruang kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 *foot candle*.

(3) Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata'

(h) Persyaratan Atap

(1) Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

(2) Langit-langit memiliki permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan, tidak terdapat lubang-lubang dan tinggi langit-langit dari lantai sekurang-kurangnya 2,4 meter.

(i) Persyaratan Pintu

(1) Pintu dapat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

(2) Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka kearah luar.

(3) Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam.

(4) Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

d) Tema dan Gaya

Perancangan suatu desain interior tidak terlepas dari tema. Tema memegang peranan penting, karena tema dapat memberikan suasana dan membentuk karakter ruangan tertentu sesuai dengan yang diharapkan oleh tema tersebut. Tema harus mampu menjawab dan memberikan pemecahan permasalahan suatu desain, sehingga tampilan desain yang dihasilkan dapat memenuhi tuntutan kegiatan dan fungsi ruang yang sesungguhnya. Buku *Interior Design in the 20th Century* di dalamnya menyebutkan bahwa tema yang sesungguhnya adalah suatu elemen utama yang memberikan arahan desain. Elemen itu mungkin berupa cara untuk memperlakukan isi, elemen tertentu untuk mempengaruhi ukuran atau cara untuk meningkatkan sirkulasi. Setiap interior yang baik tersusun satu atau lebih garis, bentuk, dan warna yang membangun konsep sebagai temanya.

Gaya secara etimologi dalam bahasa Indonesia merupakan padanan dari bahasa Inggris yaitu *Style*; yang berarti alat pengores. Gaya atau *Style*, adalah tanda-tanda dimana seorang peneliti dapat memperkirakan atau mengamati gaya melalui ciri-ciri khasnya. Lahirnya gaya dipengaruhi oleh kebutuhan, lingkungan dan seniman pelakunya. Perasaan ingin lebih dari yang ada disekelilingnya

mendorong seseorang untuk menciptakan sesuatu yang lain, dari yang sudah ada. Menurut Gustami (2000), gaya yang lahir berpijak pada gaya yang sedang dianut dan mengadopsi dari gaya sebelumnya, diaplikasikan sesuai dengan kemampuan diri sehingga melahirkan gaya baru.⁴³

B. Tinjauan Data Lapangan Obyek Perancangan

1. Data Lapangan Obyek

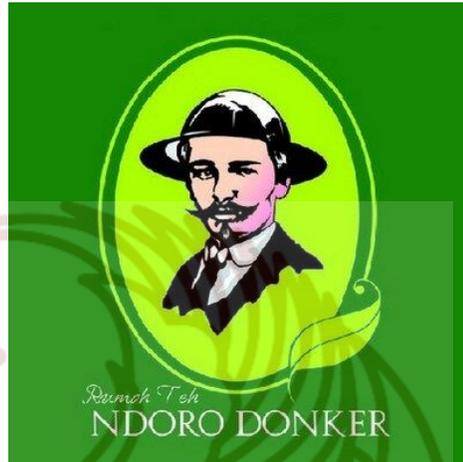
a) Profil



Nama Perusahaan : Rumah Teh Ngoro Donker
Alamat : Jl. Afdeling No. 18 Kemuning,
Ngargoyoso, Karanganyar.
Jam Operasional : Senin – Jumat, 10.00 – 17.00 WIB
Telepon : 085879294235 – 082136510600
Email : ndorodonker@gmail.com
Website : ndorodonker.com

⁴³ Gaya & Karakter Visual Arsitektur Kolonial Belanda Di Kawasan Benteng Oranje Ternate

Logo :



Gambar 26. Logo Ngoro Donker
(Sumber : <https://twitter.com>)

b) Jenis

Ngoro Donker adalah usaha rumah makan yang menyajikan kuliner masa lalu atau aneka makanan tradisional yang dikemas ala Eropa. Sajian makanannya menyediakan makanan pendamping teh hingga makanan berat. Makanan pendamping misalnya Timus Batang Keju. Timus adalah makanan tradisional Jawa yang terbuat dari ubi yang diparut kemudian digoreng dengan rasa manis. Kemudian ada Kentang Ongloc Donker yang ditaburi parutan keju dan ada pula Ketela Lumur Madu, Tahu Donker, Tempe Donker, Ubi Jalak Towo dan Pisang Panggang. Kemudian menu berat yang disediakan adalah

Iga Bakar, Soup Iga, Ayam Panggang, Nasi Goreng, Kare Donker, Mie Goreng, Mie Rebus dan Selat.

Rumah Teh ini menawarkan beraneka sajian seduhan teh. Ragam pilihan teh yang dapat dibeli yaitu sebagai berikut : Super Premium *White Tea*, Kemuning *Green Tea*, Donker *Black Tea*, Original Oolong Tea, Java Oolong Tea, Radja Tea, Teh Aroma Inggris (*Mint Tea, Earl Grey, Lady Grey, Passion Fruit Tea, Forest Tea, Camomile Tea*) Tung Ting, Teh Lawu, Teh Tarik dan Teh Serai. Selain itu terdapat juga teh dengan berbagai pilihan rasa dan aroma seperti Mint, Melati, Madu, Jeruk dan Lemon. Kemuning *Green Tea* dan Donker *Black Tea* menjadi deretan teh lokal yang dapat dipilih pengunjung. Seduhan yang paling istimewa dari tempat ini adalah *White Tea* dan *Radja Tea* yang menjadi seduhan termahal.

Aneka teh yang disajikan dijual dengan harga rata-rata Rp 8.000,00 per cangkir atau Rp 20.000,00 per teko untuk tiga cangkir. Harganya bisa lebih mahal untuk jenis teh tertentu misalnya *White Tea* dengan harga paling mahal yaitu Rp 45.000,00 per teko dan Radja Tea Rp 30.000,00 per teko. Serta menu – menu yang disediakan misalnya yang paling mahal adalah Soup Iga yang harganya Rp 35.000,00 per porsi dan Iga Bakar Rp 40.000,00 per porsi.

c) Sistem Pelayanan

Pelayanan pengunjung di rumah teh Ngoro Donker dilakukan dengan urutan pengunjung datang langsung mencari lokasi duduk yang disukai dan langsung , setelah itu pelayan menghampiri pengunjung untuk menanyakan menu yang akan dipesan pengunjung. Setelah pesanan dibuat, pengunjung bisa menunggu pesanan disiapkan sambil menikmati suasana Rumah Teh Ngoro Donker. Pesanan yang sudah siap langsung diantar ke tempat pengunjung yang memesan untuk dinikmati pengunjung. Selesai menikmati makanan, pengunjung bisa langsung membayar di resepsionis dan meninggalkan rumah teh Ngoro Donker.⁴⁴

Pelayanan dirumah teh Ngoro Donker termasuk kedalam jenis pelayanan tradisional restaurant yakni masakan pada traditional restaurant disajikan dari dapur ke meja pengunjung oleh pelayan. Meja-meja ditata menyebar dengan kapasitas untuk berdua, berempat atau kelompok yang lebih besar.

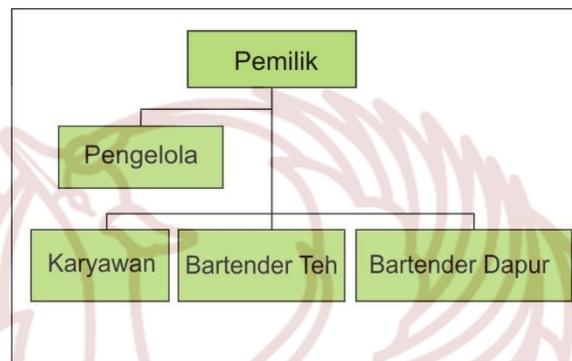
d) Klasifikasi Obyek Perancangan

Rumah Teh Ngoro Donker menggunakan jenis *specialty Restaurant*. *Specialty Restaurant* yaitu *restaurant* yang menghadirkan makanan dan minuman istimewa (makanan khas) seperti: *sea food*, masakan padang, makanan khas Jawa Timur,

⁴⁴ Wawancara dengan karyawan Rumah Teh Ngoro Donker (Kholid)

Chinese food, Japanese food, dan sebagainya.⁴⁵ Rumah teh Nodoro Donker menjual berbagai olahan Teh dan cara menyajikannya yang menggunakan cara seperti Nyonya menir pada masa penjajahan Belanda di Indonesia.

e) Struktur Organisasi



Gambar 27. Struktur Organisasi Rumah Teh Nodoro Donker

- (a) Owner/Pemilik : Dwi Koranto, Denny Prasetyo, Totok Jatmiko, Bambang Doyosuprpto.
- (b) Pengelola : Teresia Ratnawati dan Endah
- (c) Karyawan : 13 orang (Laki – laki = 6 dan Perempuan = 7)
- (d) Bartender Teh : 3 orang (bertugas membuat dan meracik teh)
- (e) Bartender Dapur : 6 orang (bertugas memasak menu pendamping dan makanan berat).

⁴⁵ Abdul Rachman Arief, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restaurant*, (Yogyakarta: Graha Ilmu 2005), hal 35

f) Aspek Yuridis Formal

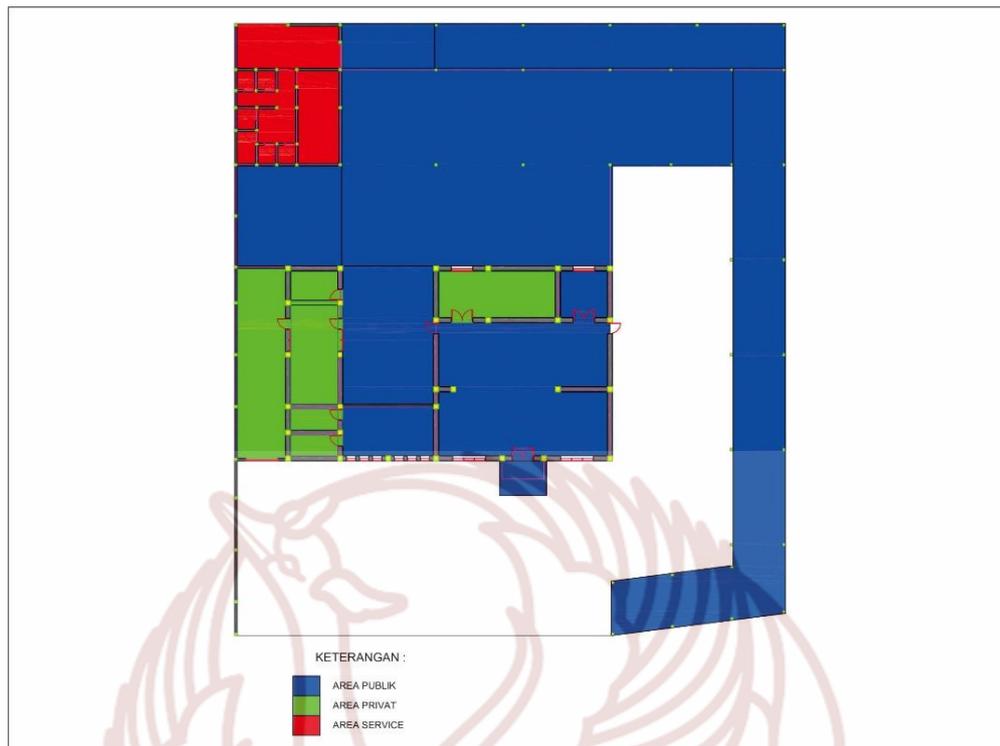
Peraturan daerah kabupaten Karanganyar tentang rencana tata ruang wilayah kabupaten karanganyar tahun 2013-2032 menyebutkan mengenai strategi pengembangan kawasan pariwisata. Strategi tersebut tercantum dalam Pasal 4 ayat (2) huruf e yang menyebutkan bahwa mengembangkan objek wisata alam pegunungan sebagai daya tarik wisata yang utama di kabupaten Karanganyar.⁴⁶ Peraturan daerah tersebut sejalan dengan fungsi dari Ngoro Donker yang menunjang fasilitas dikawasan obyek wisata Kemuning. Lokasi Rumah Teh Ngoro Donker yang berada dipegunungan dengan pemandangan kebun teh Kemuning menarik wisatawan untuk menikmati teh di kawasan kebun teh.

2. Interior Obyek Perancangan

a) *Grouping-Zoning*

Rumah Teh Ngoro Donker memiliki *Grouping Zoning* sebagai berikut :

⁴⁶ Peraturan Daerah Kabupaten Karanganyar Nomor 1 Tahun 2013 Tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Karanganyar Tahun 2013-2032, Pemerintah Kabupaten Karanganyar, 2013 , No. Induk [D1440], dalam <http://perpustakaan.bappenas.go.id>

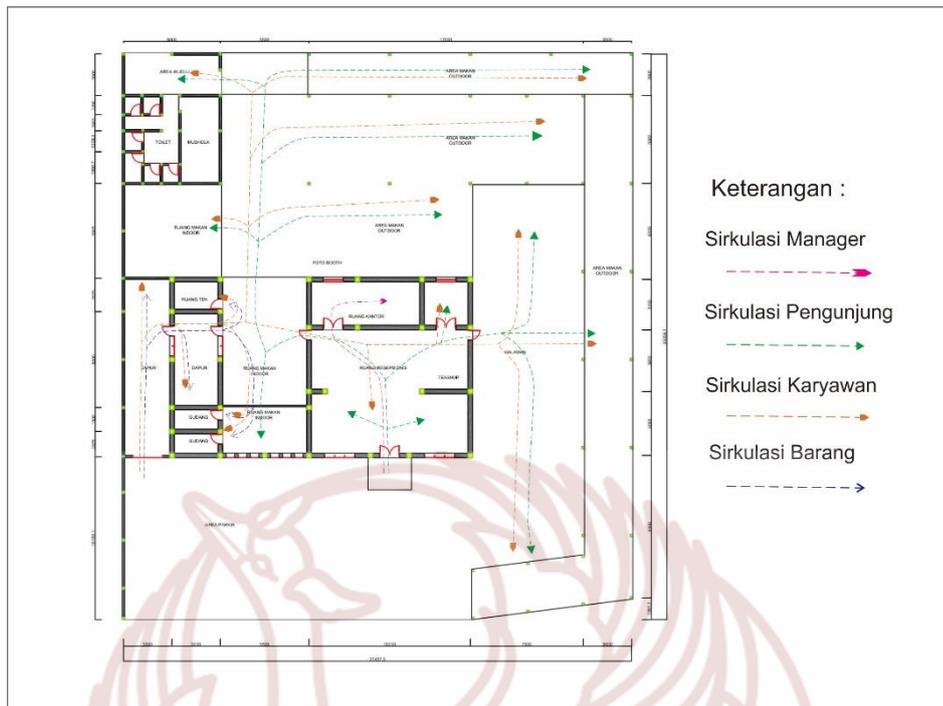


Gambar 28. *Zoning grouping* pada Rumah Teh Ngoro Donker (Dokumen Pribadi, 2019)

Zoning grouping pada Rumah Teh Ngoro Donker terbagi menjadi tiga yakni area publik, area service, dan area privat. Gambar diatas menunjukkan warna biru yang merupakan area publik, warna hijau menunjukkan area privat dan warna merah menunjukkan area servis.

b. Sirkulasi

Rumah Teh Ngoro Donker memiliki Sirkulasi sebagai berikut :



Gambar 29. Sirkulasi pada Rumah Teh Ngoro Donker (Dokumen Pribadi, 2019)

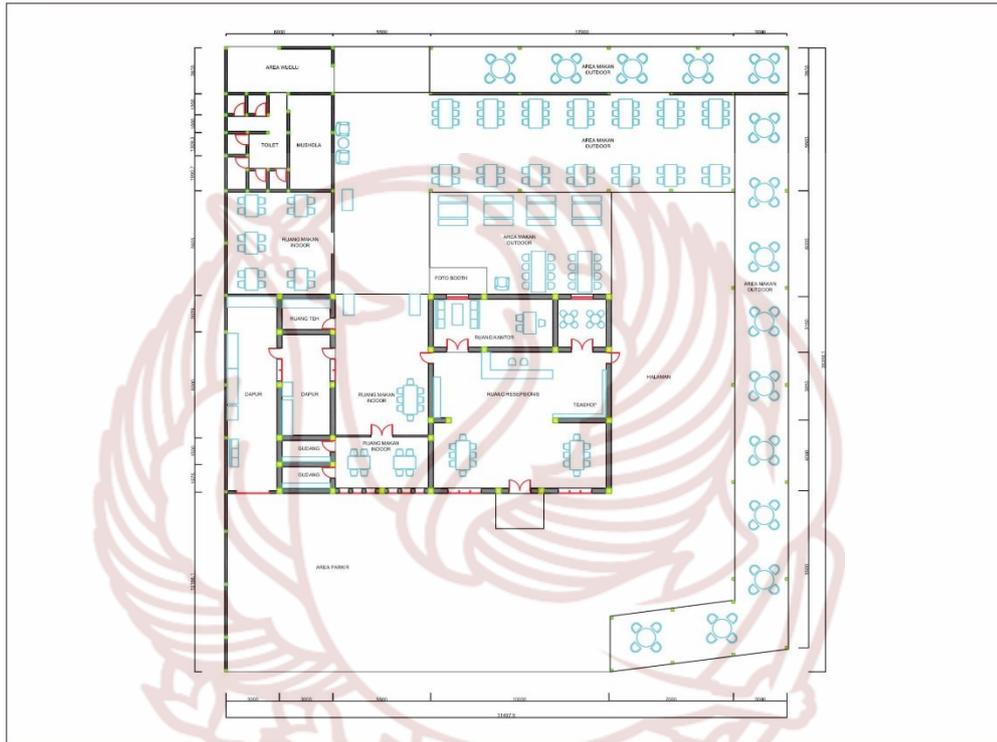
Pola sirkulasi di Rumah Teh Ngoro Donker dibagi menjadi empat, yakni sirkulasi manager, pengunjung, karyawan dan sirkulasi barang. Sirkulasi manager ditunjukkan dengan garis putus-putus warna merah muda, sirkulasi pengunjung ditunjukkan dengan garis putus-putus warna hijau, sirkulasi karyawan ditunjukkan dengan garis putus-putus warna coklat, sementara sirkulasi barang ditunjukkan dengan garis putus-putus warna biru.

Sirkulasi di Rumah Teh Ngoro Donker berdasarkan pintu masuk dibedakan menjadi dua. Pintu masuk utama digunakan oleh pengunjung dan manager dan juga pintu samping yang digunakan oleh karyawan dan pintu masuk barang. Pintu masuk samping

langsung menuju ke area privat sehingga tidak mengganggu sirkulasi pengunjung.

c. *Layout*

Rumah Teh Ngoro Donker memiliki Layout sebagai berikut :



Gambar 30. Layout pada Rumah Teh Ngoro Donker
(Dokumen Pribadi, 2019)

Gambar diatas adalah layout dari Rumah Teh Ngoro Donker. Layout tersebut memiliki area *indoor* dan area *outdoor*. Area *indoor* adalah area yang menggunakan bangunan tua sebagai bangunan utama, area *indoor* dibagi menjadi area kantor, area makan *indoor*, area reseponis, gudang dan dapur. Area *outdoor*

adalah area penambahan untuk area makan dan merupakan tempat baru diluar bangunan utama.

d. Lantai

Secara keseluruhan lantai di rumah teh Ngoro Donker menggunakan lantai berbahan keramik. Pemilihan lantai keramik adalah karena keramik memiliki banyak kelebihan seperti tahan lama, terdapat beragam motif, dan mudah dalam perawatannya. Motif pada keramik lantai di Rumah teh Ngoro Donker dibuat berbeda-beda tergantung fungsi ruang dan suasana yang ingin disampaikan. Pada area *lobby* menggunakan keramik berwarna putih polos untuk menciptakan suasana bersih, area makan *indoor* menggunakan keramik motif kayu untuk menampilkan kesan natural, area makan *outdoor* menggunakan keramik motif batu untuk memperkuat suasana *outdoor*.



Gambar 31. Lantai keramik area *lobby* Rumah Teh Ngoro Donker
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 32. Lantai keramik motif kayu
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 33. Lantai keramik motif batu alam
(Dokumen Pribadi, 2019)

e. Dinding

Dinding pada rumah teh Ngoro Donker masih mempertahankan dinding pada bangunan asli rumah teh Ngoro Donker. Dinding rumah teh Ngoro Donker dominan di cat warna putih dan untuk memunculkan suasana natural ditambahkan aksesoris pada beberapa area dengan batu bata asli dan *wallsticker* motif batu bata di area makan *indoor*.



Gambar 34. Dinding area makan *indoor* menggunakan wallsticker.
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 35. Dinding area makan *outdoor* diberi aksan pintu dan jendela.
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 36. Dinding Rumah Teh Ngoro Donker dominan warna putih.
(Dokumen Pribadi, 2019)

f. *Ceiling*

ceiling pada rumah teh Ndoro Donker terbagi menjadi dua, yakni pada area *indoor* yang menggunakan *ceiling* berbahan *gypsum* dan area *outdoor* yang tetap diberi atap seng dengan *ceiling* mengekspose kerangka atap yang menggunakan baja ringan. Penggunaan *ceiling* area *indoor* dicat warna putih memberikan kesan luas karena pada dasarnya bangunan utama rumah teh Ndoro Donker tidak terlalu luas.



Gambar 37. *Ceiling* area *indoor*
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 38. *Ceiling* ekpose kerangka atap
(Dokumen Pribadi, 2019)

g. Pencahayaan dan Penghawaan

Rumah Teh Ndro Donker memiliki pencahayaan alami dan pencahayaan buatan. Untuk pencahayaan alami banyak memanfaatkan bukaan pintu dan jendela sehingga ruangan mendapatkan cahaya yang cukup dari sinar matahari. Sementara itu untuk mencukupi kebutuhan pencahayaan yang kurang, ditambahkan lampu sebagai pencahayaan buatan. Lampu yang digunakan adalah lampu *dowlight* dan lampu dekoratif yang juga bersifat sebagai elemen dekoratif. Lampu dekoratif pada Rumah Teh Ndro Donker menggunakan lampu kerek. Lampu kerek digunakan untuk memunculkan suasana kolonial mengingat konsep utama yang disajikan pada rumah teh Ndro Donker adalah menampilkan suasana minum teh khas meneer pada jaman kolonial.



Gambar 39. Bukaan jendela sebagai pencahayaan alami
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 40. Lampu gantung sebagai pencahayaan buatan dan elemen dekoratif
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 41. Lampu *downlight*
(Dokumen Pribadi, 2019)

Penghawaan di rumah teh Ndoro Donker menggunakan penghawaan alami. Hal tersebut didukung dengan kondisi alam kebun teh Kemuning yang berhawa sejuk. Pada area *outdoor* ditambahkan tirai bambu untuk menghalau sinar matahari agar

tidak terlalu silau karena lokasi area makan *outdoor* tidak menggunakan dinding.



Gambar 42. Tirai bambu area *outdoor*
(Dokumen Pribadi, 2019)

h. Akustik

Keamanan di Rumah Teh Ndoro Donker adalah penjaga parkir yang bertugas juga sebagai pembantu pengamanan di rumah teh Ndoro Donker. Akustik pada rumah teh Ndoro Donker tidak menggunakan penanganan kusus karena suasana kebun teh cukup nyaman, tidak bising sehingga musik yang diputar melalui *speaker* tetap bisa dinikmati pengunjung.



Gambar 43. *Speaker*
(Dokumen Pribadi, 2019)

Pemasangan *speaker* berada diatas atau di *ceiling* sehingga tidak mengganggu sirkulasi pengunjung dan suara dari *speaker* dapat didengarkan pengunjung dengan baik.

i. Tema dan Gaya Interior

Tema pada interior Rumah Teh Ndoro Donker adalah mengusung konsep tradisi minum teh khas meneer dengan gaya kolonial. Hal ini ditunjang dengan bangunan utama yang dipakai pada rumah teh Ndoro Donker adalah rumah kepala kebun teh milik perkebunan Belanda. Rumah ini sempat dijadikan rumah kepala kebun teh milik PT Rumpun Sari di lereng Gunung Lawu sisi barat. Setelah lama kosong dan tidak dihuni rumah dinas. kepala kebun ini kemudian disewa untuk dijadikan wisata kuliner.

Perbedaan minum teh di sini dengan di tempat lain yaitu dari sensasinya, karena semilir angin gunung dan hamparan kebun teh mengelilingi tempat ini. Rumah gaya perkebunan masa lalu dengan posisi lebih tinggi dari jalan dan kebun ditambah dengan halaman berumput hijau di halaman samping dan belakang membuat pengunjung merasa minum teh di rumah sendiri. Ndoro Donker merupakan seorang ahli tanaman kewarganegaraan Belanda yang pernah hidup di desa Kemuning untuk membangun perkebunan dan memilih hidup

di desa Kemuning untuk berbagi ilmu tentang tanaman dengan warga sekitar yang membuat beliau dihormati. Ndro Donker tidak menerima tawaran untuk kembali ke Belanda dan memilih mengabdikan segenap ilmu untuk masyarakat sekitar dan setelah meninggal masyarakat desa Kemuning mengenangnya dengan menyebut kawasan yang pernah ditinggali dengan sebutan Ndonkeran. Ndro merupakan sebuah panggilan dalam bahasa Jawa yang berarti Tuan.

Sejarah dari rumah Ndro donker inilah yang dijadikan nilai lebih untuk memunculkan suasana kolonial. Hal ini ditunjang dengan perawatan bangunan dengan tidak banyak melakukan perubahan sehingga bangunan utama masih asli dan terjaga.



Gambar 44. Suasana area *Lobby*
(Dokumen Pribadi, 2019)

Area *lobby* adalah area untuk menerima tamu dimana tamu bias memperoleh informasi yang dibutuhkan.



Gambar 45. Suasana area makan *Indoor*
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 46. kursi makan.
(Dokumen Pribadi, 2019)

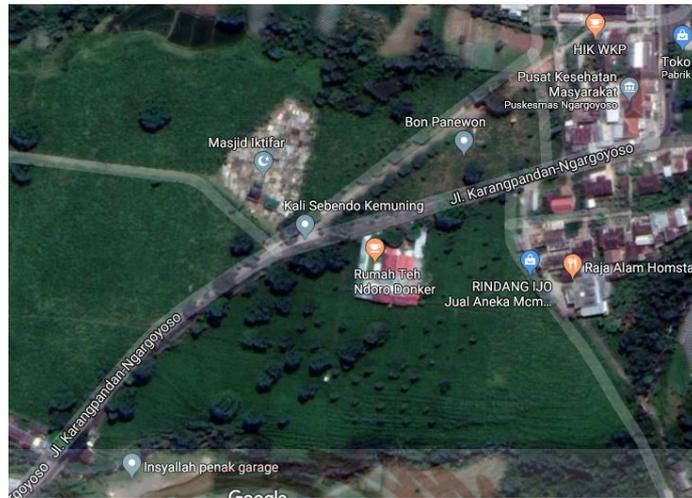
Kursi makan pada beberapa area makan menggunakan kursi taman yang berbahan kayu dan dicat warna hijau tua. Kursi-kursi taman tersebut memperkuat suasana *outdoor* sehingga pengunjung terasa menyatu dengan alam kebun teh.



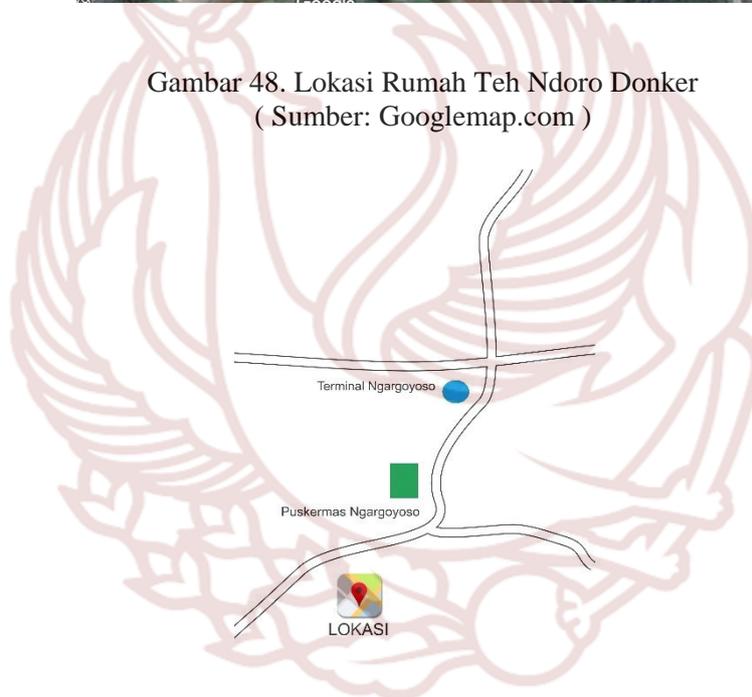
Gambar 47. Suasana area makan *outdoor*
(Dokumen Pribadi, 2019)

3. *Siteplan*

Rumah Teh Ngoro Donker berada di Jl. Afdeling No. 18 Kemuning, Ngargoyoso, Karanganyar. Lokasi ini berada di kanan jalan jika dituju dari arah Solo menuju arah kebun teh, Kecamatan Ngargoyoso, Kabupaten Karanganyar yang berbatasan dengan desa Gadungan dan Sayoran. Mencapai Rumah Teh Ngoro Donker dapat ditempuh dengan menggunakan beberapa jenis transportasi darat seperti sepeda motor, mobil atau bus mini. Jika akan menggunakan bus dari arah solo naik bus jurusan Matesih atau Tawangmangu misalnya Rukun Sayur, Gaya Putra dan Langsung Jaya kemudian turun di terminal Karangpandan dan naik bus kecil jurusan ke Kemuning kemudian turun di depan Rumah Teh Ngoro Donker.



Gambar 48. Lokasi Rumah Teh Ndoro Donker
(Sumber: Googlemap.com)

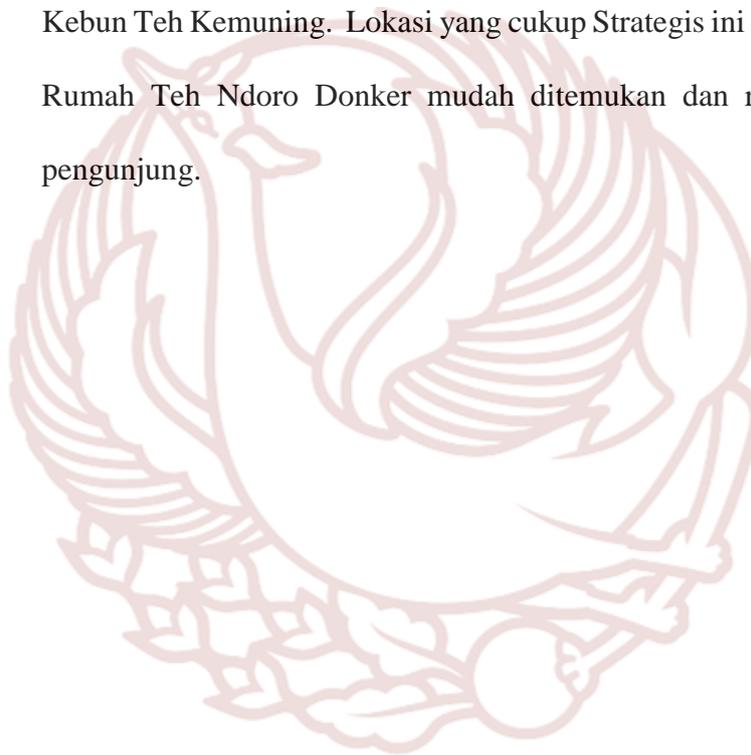


Gambar 49. Lokasi Rumah Teh Ndoro Donker
(Dokumen Pribadi, 2019)

Sepanjang perjalanan menuju Rumah Teh Ndoro Donker pengunjung dapat menikmati pemandangan khas pegunungan seperti perkebunan warga dan kebun teh Kemuning. Selain itu udara pegunungan yang sejuk juga dapat dinikmati. Pemandangan yang

indah ini membuat pengunjung tidak merasa jenuh di sepanjang perjalanan.

Rumah Teh Ngoro Donker berada di daerah pengembangan wisata Kabupaten Karanganyar. Di sekitar Rumah Teh Ngoro Donker ada banyak obyek wisata yang menarik seperti Obyek wisata Candi Cetho, Candi Sukuh, Air Terjun Jumog, Air Terjun Parang Ijo dan Kebun Teh Kemuning. Lokasi yang cukup Strategis ini membuat lokasi Rumah Teh Ngoro Donker mudah ditemukan dan ramai didatangi pengunjung.



BAB III

TRANSFORMASI DESAIN

A. Pengertian Obyek Garap

Judul dari perancangan ini adalah “Penerapan Tema Motif Batik Teh Jamus pada Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi”. Berikut penjelasan detail dari pengertian judul diatas.

1. Penerapan

Proses, cara, perbuatan menerapkan.⁴⁷

2. Tema

Pokok pikiran; dasar cerita (yang dipercakapkan, dipakai sebagai dasar mengarang, mengubah sajak, dan sebagainya)⁴⁸

3. Motif

Pola; corak⁴⁹

4. Batik

Kain bergambar yang pembuatannya secara khusus dengan menuliskan malam pada kain, kemudian pengolahannya melalui proses tertentu.⁵⁰

⁴⁷ KBBi Online. <https://kbbi.kemdikbud.go.id> diakses pada tanggal 19 September 2019 pukul 23.25 WIB

⁴⁸ KBBi Online. <https://kbbi.kemdikbud.go.id> diakses pada tanggal 19 September 2019 pukul 23.25 WIB

⁴⁹ KBBi Online. <https://kbbi.kemdikbud.go.id> diakses pada tanggal 19 September 2019 pukul 23.25 WIB

⁵⁰ KBBi Online. <https://kbbi.kemdikbud.go.id> diakses pada tanggal 19 September 2019 pukul 23.25 WIB

5. Teh

Pohon kecil, tumbuh di alam bebas, daunnya berbentuk jorong atau bulat telur, pucuknya dilayukan dan dikeringkan untuk dibuat minuman dan memiliki nama latin *Camellia Sinensis*.⁵¹

6. Jamus

Jamus adalah nama dukuh di desa Girikerto, kecamatan Sine, kabupaten Ngawi, provinsi Jawa Timur. Dukuh ini memiliki Obyek wisata yang cukup terkenal di Ngawi yakni Kebun teh Jamus.⁵²

7. Pada

Kata depan yang dipakai untuk menunjukkan posisi di atas atau di dalam hubungan atas atau di dalam hubungan dengan, searti dengan di (dipakai di depan kata benda, kata ganti orang, keterangan waktu)

8. Perancangan

a) Proses, cara, perbuatan merancang.⁵³

b) Ide gagasan, penarikan konsep permulaan, selanjutnya dipilah dan dikembangkan sehingga menjadi sebuah perbuatan merancang.⁵⁴

c) Perancangan adalah suatu proses yang panjang serta tidak mudah dan lancar. Proses tersebut dimulai dari gagasan sampai terwujudnya tujuan

⁵¹ KBBI Online. <https://kbbi.kemdikbud.go.id> diakses pada tanggal 19 September 2019 pukul 23.25 WIB

⁵² Kebun Teh Jamus, 2015, <https://kebuntehjamus.wordpress.com/>, Ngawi diakses pada tanggal 19 September 2019 pukul 23.20 WIB

⁵³ Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi ke III, (Jakarta, BalaiPustaka), hal 972.

⁵⁴ Laseau Paul, *Berpikir Gambar Bagi Arsitek dan Perancang*, Bandung : ITB,1986, 5a, tanggal 15 November, 18.45 WIB

awal. Dari sebuah titik awal (biasanya berupa loncatan ide), proses perancangan bergerak menuju perumusan ide (di masa depan) yang berupa desain.⁵⁵

2. Interior

- a) Interior seringkali diartikan sebagai komponen pendukung yang bisa mempercantik ruang di dalam rumah.⁵⁶
- b) Karya arsitek atau desainer yang khususnya menyangkut bagian dalam dari sebuah bangunan, bentuk-bentuknya sejalan dengan perkembangan dan ilmu teknologi yang dalam perancangannya selalu di pengaruhi unsur geografi setempat dan kebiasaan sosial yang di wujudkan dalam gaya kontemporer.⁵⁷

3. Candi Loka

Candi Loka merupakan PT yang mengelola perkebunan teh Jamus beserta obyek wisata Kebun Teh Jamus. Lokasinya berada di daerah dataran tinggi kecamatan Sine dan berbatasan langsung dengan Provinsi Jawa Tengah yakni Kabupaten Sragen dan Karanganyar. Lokasi ini justru lebih dekat dengan Sragen yakni berjarak 40 Km arah timur, sementara dari pusat kota Ngawi masih 45 Km.

⁵⁵ Endy Marlina, *Panduan Perancangan Bangunan Komersial* (Yogyakarta: Andi, 2008), hal. 2.

⁵⁶ Bimbingan, "Pengertian Interior dan Eksterior", diakses dari <http://www.bimbingan.org/pengertian-interior-dan-eksterior.htm>, pada tanggal 12 Desember 2015 pukul 10.31 WIB

⁵⁷ Pamuji Suptandar, 1999:5

PT Candi Loka mengelola pabrik teh Jamus mulai tahun 1973 hingga saat ini. Daun teh hasil pemetikan yang masih segar dari Kebun Teh Jamus diolah secara spesifik melalui berbagai tahapan di pabrik ini. Di sini, pucuk daun teh diseleksi berdasarkan kriteria untuk tiap produk teh, kemudian diproses lebih lanjut dengan mesin – mesin serta menggunakan air dari mata air Sumber Lanang yang sangat jernih, maka dihasilkan teh kering siap seduh yang berkualitas dan berkhasiat bagi kesehatan.⁵⁸

Visi Perusahaan PT. Candi Loka adalah mendukung kebijakan pemerintah dalam hal pemerataan hasil pembangunan, meningkatkan pertumbuhan ekonomi, memberikan lapangan kerja penghasil produk ekspor, serta pemeliharaan sumber daya alam dan lingkungan hidup serta mengutamakan keselamatan dan kesehatan kerja. Sedangkan misi perusahaan PT. Candi Loka adalah sebagai berikut:

- a) Budidaya tanaman teh dengan teknologi unggul.
- b) Peningkatan mutu hasil olahan teh hijau.
- c) Upaya pemasaran secara ekspor.
- d) Peningkatan sumber daya manusia.
- e) Peningkatan kesejahteraan karyawan/masyarakat.

⁵⁸ <https://kebuntehjamus.wordpress.com/2015/08/10/kebun-teh-jamus-dan-pesonanya/> diakses 24 November 2018, pukul 21.50 WIB

- f) Peningkatan keselamatan dan kesehatan kerja melalui sistem manajemen K3.

4. *Restaurant*

Restaurant adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan. Pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum. *Restaurant* ada yang berlokasi dalam suatu hotel, kantor maupun pabrik, dan banyak juga yang berdiri sendiri di luar bangunan itu.⁵⁹

Sumber lain ada yang menyebutkan bahwa pengertian *restaurant* merupakan salah satu usaha komersial di bidang jasa pelayanan makan dan minum untuk masyarakat umum. Selain itu, pengertian lain menyebutkan *restaurant* merupakan rumah makan yang fungsinya sebagai penyedia jasa di bidang boga dengan ketentuan dan ciri khas yang ingin ditampilkan.⁶⁰

5. Di

Kata depan yang menunjukkan tempat.⁶¹

6. Ngawi

Ngawi adalah kabupaten yang terletak di wilayah barat Provinsi Jawa Timur yang berbatasan langsung dengan Provinsi

⁵⁹ <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/39674/Chapter%20II.pdf?sequence=3>
diakses 27 November 2018, pukul 20.20 WIB

⁶⁰ Marsum W.A., *Workshop* dan Segala Permasalahannya (Yogyakarta: Andi Offset, 1991), hal. 7

⁶¹ Bayu Bramanta, 2017, Perancangan Interior *Workshop* Freshganic di kota Gresik, Surakarta, Tugas Akhir ISI Surakarta. Hal 68

Jawa Tengah. Secara geografis Kabupaten Ngawi terletak pada posisi 110°10' – 111°40' Bujur Timur dan 7°21' – 7°31' Lintang Selatan.

Batas wilayah Kabupaten Ngawi adalah sebagai berikut:

- a) Sebelah Utara: Kabupaten Grobogan, Kabupaten Blora (Provinsi Jawa Tengah) dan Kabupaten Bojonegoro.
- b) Sebelah Timur : Kabupaten Madiun.
- c) Sebelah Selatan : Kabupaten Madiun dan Kabupaten Magetan.
- d) Sebelah Barat : Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Sragen (Provinsi Jawa Tengah).⁶²

B. Batasan Ruang Lingkup Garap

1. *Lobby*

Area ini sebagai pusat informasi *restaurant* secara keseluruhan bagi para pengunjung.

2. Area Makan

Area *restaurant* berfungsi untuk menikmati makanan dan minuman.

3. *Teashop*

Teashop sebagai fasilitas yang menawarkan berbagai olahan kreasi dari teh yang dapat dijadikan oleh-oleh untuk dibawa pulang.

⁶² Ngawi dalam angka 2018, Badan Pusat Statistik Kabupaten Ngawi.

4. Toilet

Toilet merupakan area *service* untuk memenuhi kebutuhan pengunjung dan pengelola ketika akan buang air besar / kecil. Pada Perancangan Candi Loka *Restaurant* terdapat dua area toilet, yakni toilet di lantai satu dan lantai dua.

5. Mushola

Mushola merupakan area *service* yang digunakan untuk memfasilitasi pengunjung dalam menjalankan ibadah.

6. Gudang

Gudang sebagai area penyimpanan di Candi Loka *Restaurant* dibagi menjadi beberapa, sebagai berikut :

- 1) Gudang *teashop* untuk menyimpan stock hasil olahan teh sebelum dipajang pada rak display atau rak penjualan.

- 2) Gudang basah untuk menyimpan bahan-bahan makanan yang membutuhkan alat pendingin sebagai alat penyimpanan agar tetap segar.

- 3) Gudang kering untuk menyimpan bahan-bahan makanan yang membutuhkan tempat yang bersih dan kering agar bahan makanan tidak mudah berjamur/rusak.

- 4) Gudang alat untuk menyimpan alat-alat kebutuhan *restaurant*, seperti alat-alat kebersihan dan lain-lain.

- 5) Gudang untuk menyimpan bahan-bahan dan alat untuk kegiatan belajar mengajar cara meracik teh.

7. Area Sortir

Area sortir difungsikan sebagai area awal ketika barang datang dan dipilah-pilah berdasarkan lokasi penyimpanan barang.

8. Area Loker dan Istirahat

Area yang berfungsi dalam memenuhi kebutuhan staff dan karyawan untuk istirahat dan menyimpan barang-barang pribadi dari para staff dan karyawan.

9. Dapur

Dapur sebagai tempat meracik makanan.

10. Area *workshop* dan edukasi

Tempat yang menjadi fasilitas untuk belajar mengenal beragam jenis teh, dan sejarah perkebunan teh Jamus melalui presentasi yang dilakukan oleh instruktur *workshop* atau melalui media LCD interaktif yang bisa diakses pengunjung. Pengenalan jenis teh dapat dilihat pada media display teh dan belajar meracik teh dapat dipandu oleh instruktur melalui cara *workshop*. *Workshop* yang dilakukan di Candi Loka *Restaurant* adalah cara meracik teh untuk mendapatkan manfaat teh secara maksimal untuk kesehatan. Cara meracik teh tersebut menggunakan alat dan bahan seperti teko, termos air, dan beberapa gelas kecil.⁶³

⁶³ Wawancara dengan Bapak Hariyanto (Pengelola Obyek Wisata Kebun Teh Jamus) pada tanggal 7 April 2018 pukul 10.15 WIB.

11. Ruang Manager

Merupakan area pribadi manager dalam bekerja dan menerima tamu.

12. *Office*

Office terbagi menjadi area staff berfungsi untuk menerima informasi dalam bentuk surat, panggilan, pesanan, laporan serta penyimpanan data-data maupun arsip yang difungsikan untuk kebutuhan rapat bagi pengelola *restaurant*. Area rapat merupakan tempat yang digunakan bagi staff dan manager dalam mengadakan rapat atau diskusi secara bersama-sama.

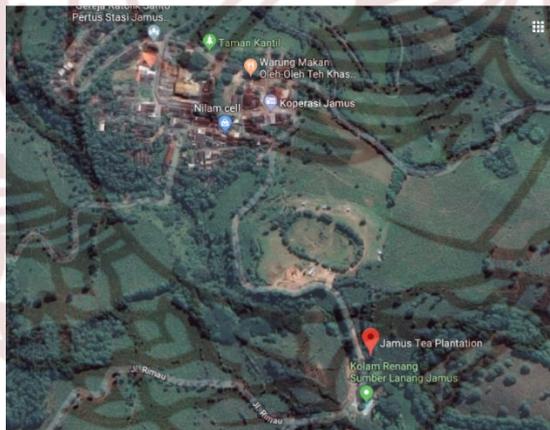
C. *Siteplan*

1. Potensi Lingkungan dan Tapak

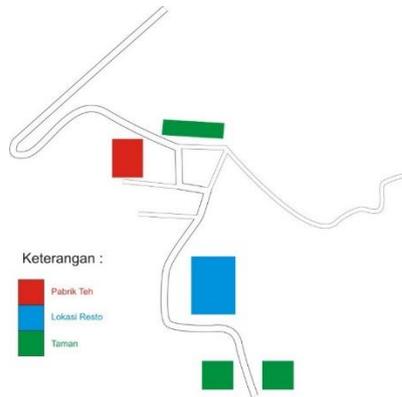
Pemilihan lokasi Candi Loka *Restaurant* didasarkan pada lokasi yang mudah dijangkau bagi pengunjung obyek wisata Kebun Teh Jamus dan strategis. Pada Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* ini nantinya akan diasumsikan berada di area perkebunan teh sebelum masuk ke area agrowisata kebun Teh Jamus. Alasan pemilihan lokasi tersebut dipilih karena:

- a) Lokasi tersebut mempunyai luas lahan yang mencukupi luas denah.
- b) Berada di area Obyek wisata Kebun Teh Jamus yang masuk dalam jalur pengembangan wisata kabupaten Ngawi yakni Jalur Kenebejo.
- c) Lokasi dapat dijangkau dari arah Jawa Tengah maupun Jawa Timur sehingga akses menuju lokasi mudah untuk didatangi pengunjung.

- d) Lokasi tersebut memiliki letak yang cukup strategis, karena dekat dengan obyek wisata lainnya.
- e) Memungkinkan menjadi salah satu tempat kuliner olahan teh.
- f) Memiliki pemandangan yang indah dan udara sejuk.
- g) Terdapat beragam jenis tanaman teh, termasuk teh langka sehingga menjadi daya tarik tersendiri.
- h) Terdapat wisata edukasi pabrik teh Candi Loka dan agrowisata Teh Jamus yang akan menjadi satu paket wisata dengan Candi Loka *Restaurant*.
- i) Bahan baku dan proses pengolahan berada dalam satu area.



Gambar 50. tampak satelit *siteplan* lokasi perancangan Candi Loka *Restaurant*
(Sumber: Google map, 2018)



Gambar 51. Denah *siteplan* perancangan Candi Loka *Restaurant*
(Dokumen Pribadi, 2018)

2. Aksesibilitas Site

Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* berada di area kebun teh Jamus. Kebun teh ini berada di kecamatan Sine Kabupaten Ngawi yang dapat dijangkau melalui beberapa jalur sebagai berikut:

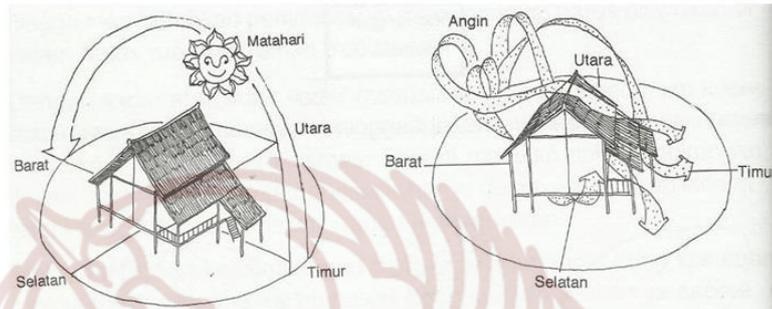
- a) Dari Surabaya bisa melalui Ngawi – Paron – Jogorogo – Ngrambe – Sine
- b) Dari Solo bisa melalui Sragen – Sambungmacan – Gondang – Sine
- c) Dari Magetan bisa melalui Selosari - Panekan - Sine

Diperjalanan menuju kebun teh Jamus pengunjung bisa menikmati pemandangan di sepanjang pinggir jalan yang masih asri, seperti sawah dan perkebunan sayuran milik masyarakat.

3. Lintasan Matahari

Orientasi bangunan untuk daerah tropis basah pada dasarnya lebih ditujukan guna mendapatkan suatu posisi yang baik terhadap lintasan matahari. Hal ini berkaitan dengan masalah pengantisipasi terhadap radiasi sinar matahari yang cukup tinggi.

Orientasi bangunan berkaitan dengan posisi bukaan bangunan dimana posisi dan luar bukaan akan mempengaruhi jumlah radiasi sinar matahari yang masuk ke dalam bangunan. Hal ini berarti bahwa luas dan posisi bukaan akan mempengaruhi kemampuan bangunan dalam menahan panas.



Letak gedung terhadap sinar matahari yang paling menguntungkan bila memilih arah dari timur ke barat.

Letak gedung terhadap arah angin yang paling menguntungkan bila memilih arah tegak lurus terhadap arah angin itu.

Orientasi bangunan terhadap sinar matahari
(Sumber : Heinz Frick. 1997. Hal. 56)

Orientasi bangunan timur–barat berarti sisi bangunan yang terbesar menghadap timur dan barat. Hal ini berakibat kedua sisi tersebut mendapat radiasi matahari pagi dan sore yang relatif berpotensi memanaskan ruang-ruang di dalamnya sehingga menimbulkan ketidaknyamanan termal. Pengguna bangunan dapat terganggu dan membutuhkan berbagai asesoris bangunan seperti pembayang matahari dan pengkondisian udara buatan agar dapat menggunakan ruang tersebut dengan baik.

Berbeda dengan bangunan yang berorientasi utara dan selatan, bangunan tidak mendapatkan radiasi matahari sebesar sisi timur dan barat, sehingga ruang-ruang yang menghadap utara dan selatan lebih nyaman untuk digunakan

dan tidak membutuhkan pembayang matahari yang besar atau pengkondisian udara buatan.

D. Waktu Operasional

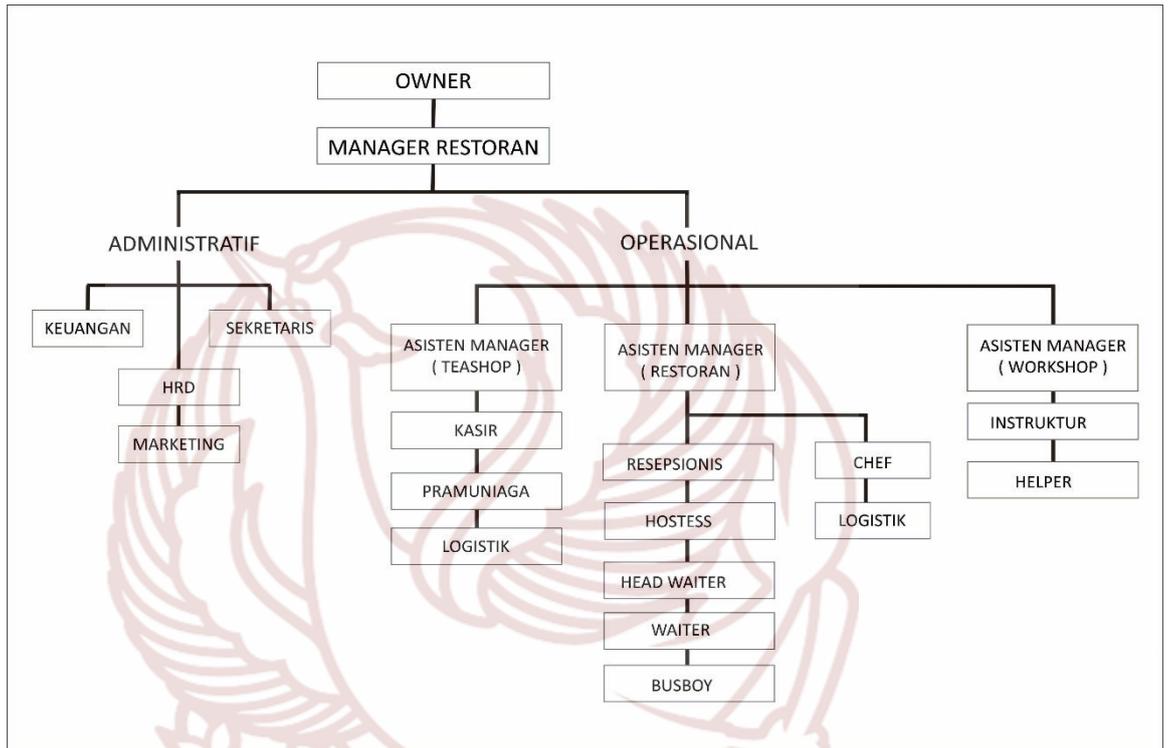
Waktu operasional Candi Loka *Restaurant* adalah mengikuti waktu operasional Obyek wisata Kebun Teh Jamus yakni pukul 08.00 sampai 17.00 WIB. Jam operasional ini membuat jam kerja karyawan Candi Loka hanya memiliki satu sift jam kerja.

	Divisi	Jam Operasional	
1.	<i>Restaurant</i>	Senin-Minggu	Pkl 08.00 -17.00 WIB
2.	<i>Teashop</i>	Senin-Minggu	Pkl 08.00 -17.00 WIB
3.	<i>Workshop</i>	Senin-Minggu	Pkl 08.00 -17.00 WIB
4.	Kantor	Senin-Minggu	Pkl 08.00 - 17.00 WIB

Tabel 3. Jam Operasional

E. Struktur Organisasi

Struktur organisasi Candi Loka *Restaurant* adalah sebagai berikut:



Gambar 52. Struktur Organisasi Candi Loka Restaurant
(Sumber : Diadaptasi dari Marsum, 1999, hal. 99)

1. Owner

Owner adalah pemilik dari PT. Candi Loka

2. Manager

a) Bertanggung jawab atas kelancaran operasional Candi Loka

Restaurant.

b) Memimpin kegiatan pengoperasian Candi Loka *Restaurant.*

c) Bertemu langsung dengan pelanggan untuk memelihara hubungan baik antara pelanggan seperti *complain*.

d) Menyelenggarakan rapat *intern* sebagai sarana memberi dan menerima saran untuk meningkatkan mutu produk dan pelayanan.

3. Keuangan

Bekerja mengatur dan bertanggung jawab atas semua uang yang masuk dan keluar dari pendapatan Candi Loka *Restaurant*.

4. Sekretaris

Menerima dan juga menjawab telepon serta mencatat pesan-pesan lewat telepon atau surat, menerima tamu-tamu yang akan bertemu dengan pimpinan, mencatat berbagai janji untuk pimpinan.

5. HRD

Bertanggung jawab terhadap perencanaan, pengawasan dan melaksanakan evaluasi terhadap jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh *restaurant*,

6. Marketing

Membuat strategi promosi dan media promosi.

7. Asisten Manager *Teashop*

Bertugas membantu pekerjaan manager mengatur *teashop*.

8. Asisten Manager *Restaurant*

Bertugas membantu pekerjaan manager mengatur *restaurant* dan melayani pembayaran pengunjung *restaurant* dan *workshop*.

9. *Asisten Manager Workshop*

Bertugas membantu pekerjaan manager mengatur *workshop*.

10. Kasir

Menjalankan proses penjualan dan pembayaran dan melakukan pencatatan atas semua transaksi.

11. Pramuniaga

Membantu pengunjung mencari jenis olahan teh yang diinginkan dan membantu menyimpan barang bawaan pengunjung.

12. Logistik

a) Petugas logistik *teashop* bertugas mencatat dan memberi label harga produk-produk olahan teh yang dijual di *teashop*.

b) Petugas logistik dapur bertugas mencatat dan mengatur barang datang dan mengurus *stock* bahan makanan kering maupun basah.

13. Resepsionis

Sebagai penerima tamu dan pemberi informasi paling pertama.

14. *Hostess*

Bertugas menyapa dan menyambut pengunjung yang baru datang.

15. *Head waiter* :

Bertugas membuat jadwal kerja dan mengawasi pekerjaan *waiter*.

16. *Waiter* :

a) Memilihkan tempat duduk sesuai meja yang mereka senangi dan menghantarkan pelanggan ke tempat duduknya.

- b) Mempersilahkan tamu duduk.
- c) Memberikan menu makanan kepada tamu yang datang.
- d) Mencatat pesanan tamu.
- e) Mengantarkan pesanan makanan dan minuman kepada pengunjung.

17. *busboy* :

Menjaga kebersihan setiap ruangan dan membuat minuman setiap hari kepada manager.

18. *Chef* :

Bertanggung jawab pengoperasian dapur termasuk mencatat bahan baku makanan dan bumbu-bumbu untuk di buat daftar permintaan, mengecek standar rasa, penampilan, dan porsi makanan sebelum di serahkan *waiter* ke pelanggan.

19. Instruktur

Bertanggung jawab dan bekerja sebagai pelaksana dan perencana *study* dan materi *workshop*.

20. *Helper*

Bertanggung jawab dan bekerja membantu instruktur dalam pelaksana dan perencana *study* dan materi *workshop*.

F. Jumlah Personil

Berdasarkan stuktur organisasi diatas dapat disimpulkan kebutuhan jumlah pengelola Candi Loka *Restaurant*, berikut tabel penjelasanya.

Pengelola	Jumlah
<i>Manager</i>	1
Asisten manager	3
<i>kasir</i>	3
pramuniaga	2
Logistik / gudang	2
<i>Instruktur & Helper</i>	2
<i>Hostess</i>	2
<i>Head waiter</i>	1
<i>Chef</i>	5
<i>Waiter</i>	10
<i>busboy</i>	4
Resepsionis	1
Keuangan	1
Sekretaris	1
HRD	1
Marketing	4
<i>Jumlah pegawai</i>	43

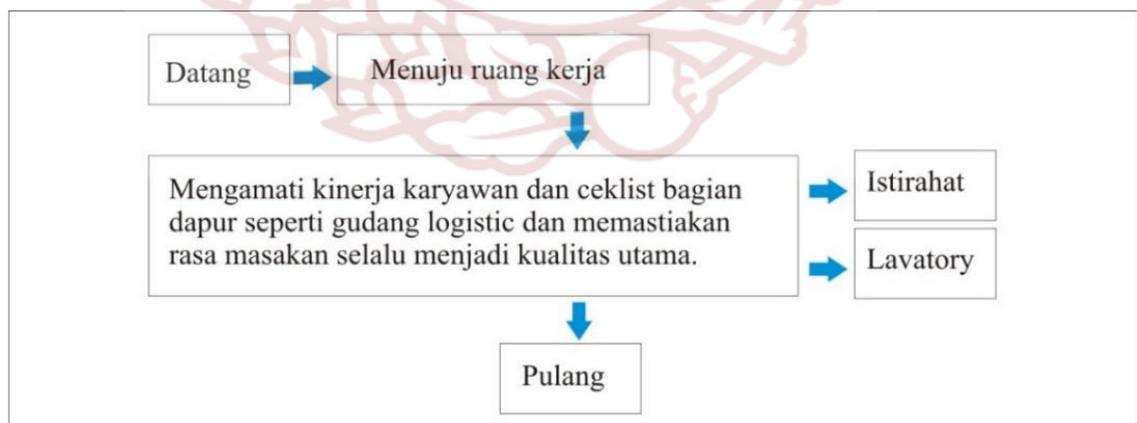
Tabel 4. Jumlah pegawai Candi Loka *Restaurant*

G. Pengguna Aktifitas dan Kebutuhan Ruang

Sebelum mengetahui kebutuhan ruang, terlebih dahulu harus dapat mengidentifikasi atau mengetahui segala aktifitas yang dilakukan sehingga nantinya akan dapat mengetahui beberapa kebutuhan ruang yang digunakan. Candi Loka *Restaurant* merupakan suatu tempat yang memiliki berbagai aktivitas antara lain: belajar meracik teh, makan, minum, dan lain-lain. Dalam proses perancangan ruang obyek yang harus diperhatikan adalah pemakai atau pengguna, yaitu manusia. Manusia sebagai pengguna harus mendapat perhatian khusus, sehingga hasil perancangan dapat memenuhi kebutuhan manusia baik dalam segi keamanan dan kenyamanan.

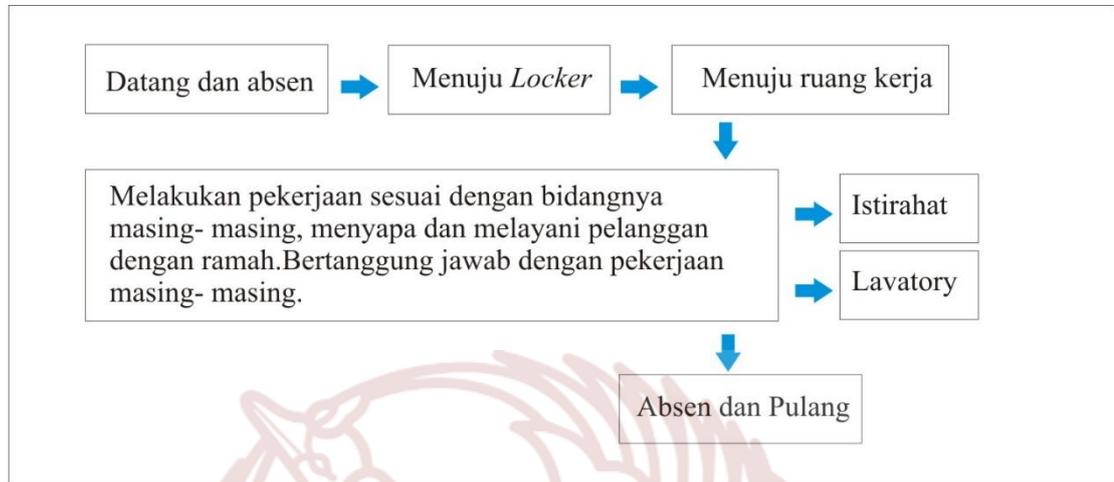
Adapun aktivitas yang diwadahi pada Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* antara lain:

1. Pola Aktifitas Manager



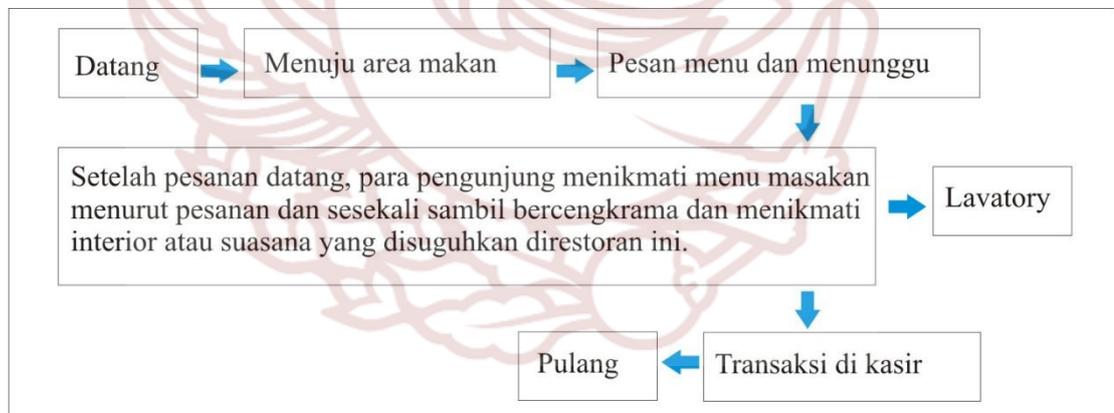
Gambar 53. Pola Aktifitas Manager
(Dokumen Pribadi, 2019)

2. Pola Aktifitas Karyawan



Gambar 54. Pola Aktifitas Karyawan
(Dokumen Pribadi, 2019)

3. Pola Aktifitas Pengunjung *Restaurant*



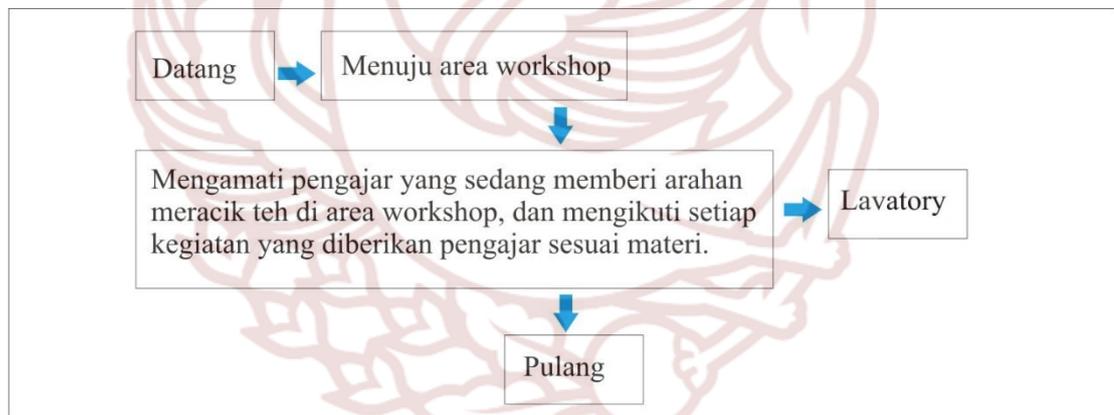
Gambar 55. Pola Aktifitas Pengunjung Restaurant
(Dokumen Pribadi, 2019)

4. Pola Aktifitas Pengunjung *Teashop*



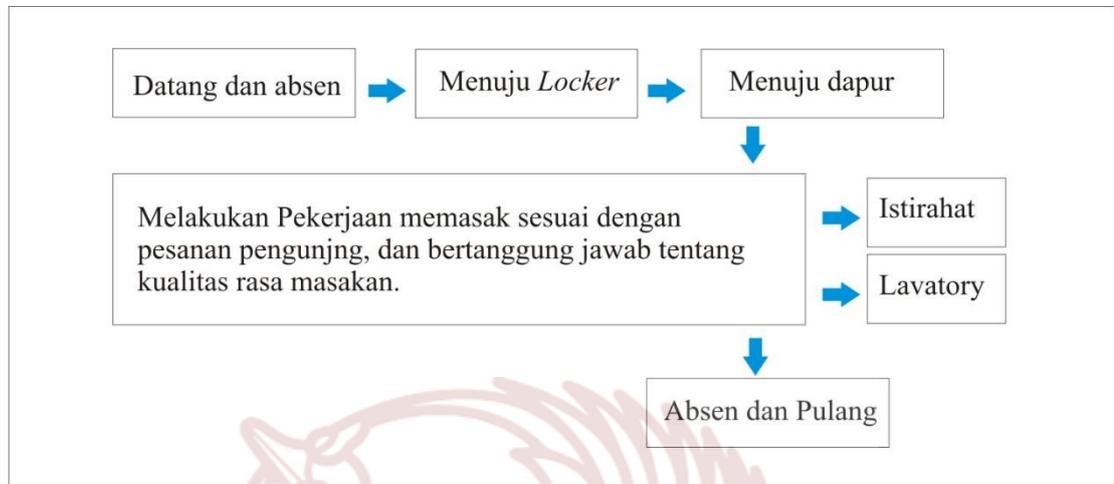
Gambar 56. Pola Aktifitas Pengunjung Teashop
(Dokumen Pribadi, 2019)

5. Pola Aktifitas Pengunjung *Workshop*



Gambar 57. Pola Aktifitas Pengunjung Workshop
(Dokumen Pribadi, 2019)

6. Pola Aktifitas koki/juru masak



Gambar 58. Pola Aktifitas koki/juru masak
(Dokumen Pribadi, 2019)

7. Pola Aktivitas Pengajar *Workshop*



Gambar 59. Pola Aktivitas Pengajar *Workshop*
(Dokumen Pribadi, 2019)

Desain interior berguna untuk membuat pengelola dan pengunjung beraktivitas dengan aman dan nyaman. Untuk menunjang aktivitas dengan

aman dan nyaman, sebuah ruang harus disesuaikan dengan aktivitas yang dilakukan pengguna ruang tersebut. Dalam perancangan ini memiliki kebutuhan ruang sebagai berikut :

Pelaku	Aktifitas	Kebutuhan Ruang	Isian Ruang
<i>Manager</i>	Menulis, Membaca, Menerima tamu penting	Ruang <i>manager</i> dan ruang rapat.	Meja kerja, Kursi Kerja, Kursi tamu / Sofa Tamu
	Istirahat	<i>Locker Room</i>	Kursi, Meja, Sofa
	Buang air besar / kecil	<i>Lavatory/toilet</i>	<i>Wastafel, Closet, Urinoir.</i>
Asisten Manager	Menulis, Membaca, Menerima tamu penting	Kantor dan ruang rapat.	Meja kerja, Kursi Kerja, Kursi tamu / Sofa Tamu
	Istirahat	<i>Locker Room</i>	Kursi, Meja, Sofa
	Buang air besar / kecil	<i>Lavatory/toilet</i>	<i>Wastafel, Closet, Urinoir.</i>
Kasir	Melayani pembayaran di <i>teashop</i> dan di <i>restaurant</i> .	Resepsionis/ <i>lobby</i> , kasir <i>teashop</i> .	Meja resepsionis, meja kasir, kursi kerja.
	Istirahat	<i>Locker Room</i>	Kursi, Meja, Sofa
	Buang air besar / kecil	<i>Lavatory/toilet</i>	<i>Wastafel, Closet, Urinoir.</i>
Pramuniaga	Membantu pengunjung di <i>teashop</i> dan membantu pengunjung <i>teashop</i> menyimpan barang bawaan.	<i>Teashop</i>	Loker penyimpanan.
	Istirahat	<i>Locker Room</i>	Kursi, Meja, Sofa
	Buang air besar / kecil	<i>Lavatory/toilet</i>	<i>Wastafel, Closet, Urinoir.</i>
Head waiter, waiter, busboy	Membuat laporan, Mendata, Membuat minum untuk manager, Membersihkan <i>restaurant</i> .	Ruang Kerja dan ruang rapat	Meja kerja, Kursi Kerja, penyimpanan dokumen
	Istirahat	<i>Locker Room</i>	Kursi, Meja, Sofa
	Buang air besar / kecil	<i>Lavatory/toilet</i>	<i>Wastafel, Closet, Urinoir.</i>
Logistik	Mendata stock isi gudang dan memastikan kebutuhan barang tercukupi.	Gudang <i>Teashop</i> , Gudang <i>workshop</i> ., Gudang kering, gudang basah.	Rak, almari, meja, kursi.
	Istirahat	<i>Locker Room</i>	Kursi, Meja, Sofa

	Buang air besar / kecil	<i>Lavatory/toilet</i>	<i>Wastafel, Closet, Urinoir.</i>
<i>Instruktur</i>	Melatih meracik teh dan Mempersiapkan kebutuhan <i>workshop</i>	<i>Workshop area</i> dan <i>gudang workshop.</i>	Meja <i>workshop.</i> , kursi <i>workshop.</i> , tempat menyimpan alat-alat dan bahan <i>workshop.</i>
	Istirahat	<i>Locker Room</i>	Kursi, Meja, Sofa
	Buang air besar/kecil	<i>Lavatory/toilet</i>	<i>Wastafel, Closet, Urinoir.</i>
<i>chef</i>	Meyiapkan bahan, Mencuci, Mengolah dan Memasak	dapur	<i>Kitchenset</i>
	Istirahat	<i>Locker Room</i>	Kursi, Meja, Sofa
	Buang air besar / kecil	<i>Lavatory/toilet</i>	<i>Wastafel, Closet, Urinoir.</i>
Pengunjung	Makan, Minum, Berbincang, dan Berkumpul	Area Makan	Meja dan kursi makan
	Membayar	kasir	Meja kasir dan kursi
	Belajar meracik teh	<i>Workshop area</i>	Meja <i>workshop</i> , kursi <i>workshop</i> , tempat menyimpan alat-alat dan bahan <i>workshop.</i> ,
	berbelanja	<i>Teashop</i>	Rak <i>display</i> produk, Almari pendingin
	Mencari informasi	<i>Lobby</i>	Meja <i>lobby</i> , kursi <i>lobby.</i>
	Buang air besar/kecil	<i>Lavatory/toilet</i>	<i>Wastafel, Closet, Urinoir.</i>

Tabel 5. Aktivitas, Kebutuhan ruang dan Isian Ruang

Kebutuhan ruang dapat diketahui dari segala aktivitas yang dilakukan di dalam ruang tersebut. Berdasarkan analisis dari aktivitas dalam ruang maka fasilitas kebutuhan ruang untuk Candi Loka *Restaurant* di Ngawi meliputi:

Area	Kebutuhan Ruang
Kantor	Ruang Manager <i>Office</i>

	Ruang rapat
Makan	Area makan Kasir/ <i>Lobby</i>
<i>Workshop</i>	Ruang Penyimpanan alat-alat dan bahan Tempat belajar.
<i>Teashop</i>	Tempat <i>display</i> produk Kasir Gudang <i>Teashop</i>
Dapur	Dapur masak Gudang Kering Gudang Basah
<i>Service</i>	Gudang alat toilet Mushola Tempat Sortir Loker dan ruang istirahat

Tabel 6. Kebutuhan ruang

H. Program Ruang

1. Kapasitas dan besaran ruang

Ruang adalah tempat dimana aktifitas manusia dilakukan, oleh sebab itu agar dapat menghitung besaran sebuah ruang, terdapat beberapa pertimbangan. Pertimbangan-pertimbangan dalam menghitung besaran suatu ruang adalah dilihat dari pengguna, pengisi ruang, dan aktivitas yang dilakukan.

Area	Keterangan	Luas															
<i>Lobby/kasir</i>	<p>pengelola</p> <p>standar : 0,8 m²/orang termasuk meja dan kursi.</p> <p>Jumlah staff 2 orang/hari</p> <p>Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m² = 1,6 m²</p> <p>Pengunjung</p> <p>Standar : 0,8 m²/orang</p> <p>Perkiraan 5-10 orang/hari</p> <p>Luasan manusia : 10 orang x 0,8 m² = 8 m²</p>	13,9 m ²															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>perabot</th> <th>Jml</th> <th>Luas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Meja Resepsionis</td> <td>1</td> <td>1 x (3,5m x 0,45m) = 1,58 m²</td> </tr> <tr> <td>Kursi Kerja</td> <td>2</td> <td>2 x (0,4m x 0,5m) = 0,4 m²</td> </tr> <tr> <td>Luasan Perabot</td> <td></td> <td>1,98 m²</td> </tr> </tbody> </table>		perabot	Jml	Luas	Meja Resepsionis	1	1 x (3,5m x 0,45m) = 1,58 m ²	Kursi Kerja	2	2 x (0,4m x 0,5m) = 0,4 m ²	Luasan Perabot		1,98 m²			
	perabot		Jml	Luas													
	Meja Resepsionis		1	1 x (3,5m x 0,45m) = 1,58 m ²													
	Kursi Kerja		2	2 x (0,4m x 0,5m) = 0,4 m ²													
	Luasan Perabot			1,98 m²													
Toleransi aktifitas : 9,6 + 1,98 = 11,58 x 20% = 2,32 m ²																	
<i>Teashop</i>	<p>pengelola</p> <p>standar : 0,8 m²/orang.</p> <p>Jumlah staff 4 orang/hari</p> <p>Luasan manusia : 4 orang x 0,8 m² = 3,2 m²</p> <p>Pengunjung</p> <p>Standar : 0,8 m²/orang</p> <p>Perkiraan 5-50 orang/hari</p> <p>Luasan manusia : 50 orang x 0,8 m² = 40 m²</p>	67,68 m ²															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>perabot</th> <th>Jml</th> <th>Luas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rak display 1</td> <td>2</td> <td>2 x (3m x 1m) = 6 m²</td> </tr> <tr> <td>Rak panjang</td> <td>2</td> <td>2 x (0,6m x 3m) = 3,6 m²</td> </tr> <tr> <td>rak sudut</td> <td>2</td> <td>2 x (0,4m x 1,5m) = 1,2 m²</td> </tr> <tr> <td>Rak display</td> <td></td> <td>2 x (0,6m x 2m) = 2,4 m²</td> </tr> </tbody> </table>		perabot	Jml	Luas	Rak display 1	2	2 x (3m x 1m) = 6 m ²	Rak panjang	2	2 x (0,6m x 3m) = 3,6 m ²	rak sudut	2	2 x (0,4m x 1,5m) = 1,2 m ²	Rak display		2 x (0,6m x 2m) = 2,4 m ²
	perabot		Jml	Luas													
	Rak display 1		2	2 x (3m x 1m) = 6 m ²													
	Rak panjang		2	2 x (0,6m x 3m) = 3,6 m ²													
	rak sudut		2	2 x (0,4m x 1,5m) = 1,2 m ²													
Rak display		2 x (0,6m x 2m) = 2,4 m ²															

	Toleransi aktifitas : $43,2 + 13,2 = 56,4 \times 20\% = 12,42 \text{ m}^2$		
Area makan lantai satu	<p>pengelola standar : $0,8 \text{ m}^2/\text{orang}$. Jumlah staff 10 orang/hari Luasan manusia : $10 \text{ orang} \times 0,8 \text{ m}^2 = 8 \text{ m}^2$</p> <p>Pengunjung Standar : $0,8 \text{ m}^2/\text{orang}$ Perkiraan 50-130 orang/hari Luasan manusia : $130 \text{ orang} \times 0,8 \text{ m}^2 = 104 \text{ m}^2$</p>		366,8 m ²
	perabot	Jml Luas	
	Kursi makan 1	14 $80 \times (0,67 \text{ m} \times 1,67 \text{ m}) = 89,50 \text{ m}^2$	
	Kursi manan 2	56 $56 \times (\text{set lingkaran } D 40=0,63) = 35,28 \text{ m}^2$	
	Kursi makan 3	12 $12 \times (0,4 \text{ m} \times 0,4 \text{ m}) = 1,92 \text{ m}^2$	
	Kursi makan 4	20 $20 \times (0,4 \times 0,4 \text{ m}) = 3,20 \text{ m}^2$	
	Meja makan 1	7 $7 \times (1,3 \text{ m} \times 0,8 \text{ m}) = 7,28 \text{ m}^2$	
	Meja makan 2	14 $14 \times (\text{Lingkaran } D 0,66=3,42) = 47,88 \text{ m}^2$	
	Meja makan 3	6 $6 \times (0,71 \text{ m} \times 0,71 \text{ m}) = 3,02 \text{ m}^2$	
	Meja makan 4	5 $5 \times (0,67 \text{ m} \times 1,67 \text{ m}) = 5,59 \text{ m}^2$	
Luasan Perabot		193,67 m ²	
Toleransi aktifitas : $112 + 193,67 = 305,67 \times 20\% = 61,13 \text{ m}^2$			
area makan lantai dua	<p>pengelola standar : $0,8 \text{ m}^2/\text{orang}$. Jumlah staff 4 orang/hari Luasan manusia : $4 \text{ orang} \times 0,8 \text{ m}^2 = 3,2 \text{ m}^2$</p> <p>Pengunjung Standar : $0,8 \text{ m}^2/\text{orang}$ Perkiraan 5-40 orang/hari</p>		63,33 m ²

	Luasan manusia : 40 orang x 0,8 m ² = 32 m ²			
	perabot	jml	luas	
	Kursi	40	40 x (0,4m x 0,4m) = 6,4 m ²	
	Meja	10	10 x (0,67m x 1,67m) = 11,18 m ²	
	luasan perabot		17,58 m ²	
	Toleransi aktifitas : 35,2 + 17,58 = 52,78 x 20% = 10,55 m ²			
Area workshop	pengelola			41,52 m ²
	standar : 0,8 m ² /orang.			
	Jumlah staff 2 orang/hari			
	Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m ²			
	Pengunjung			
	Standar : 0,8 m ² /orang			
	Perkiraan 5-15 orang/hari			
	Luasan manusia : 15 orang x 0,8 m ² = 12 m ²			
	perabot	Jml	Luas	
	Kursi belajar	15	15 x (0,4m x 0,4m) = 2,4 m ²	
Meja belajar	1	18 m ²		
Meja pengajar	1	1 x (1m x 0,6m) = 0,6 m ²		
Luasan Perabot		21 m ²		
Toleransi aktifitas : 13,6 + 21 = 34,6 x 20% = 6,92 m ²				
dapur	pengelola			16,4 m ²
	standar : 0,8 m ² /orang.			
	Jumlah staff 5 orang/hari			
	Luasan manusia : 5 orang x 0,8 m ² = 4 m ²			
	perabot	Jml	Luas	
	kitchenset 1	1	1 x (6,62m x 0,6m) = 3,97 m ²	
kitchenset 2	1	1 x (9,50 m x 0,6m) = 5,70 m ²		
Luasan Perabot		9,67 m ²		
Toleransi aktifitas : 4 + 9,67 = 13,67 x 20% = 2,73 m ²				

Ruang manager	pengelola standar : 0,8 m ² /orang. Jumlah staff 1 orang/hari Luasan manusia : 1 orang x 0,8 m ² = 0,8 m ²		3,25 m ²	
	perabot	Jml		Luas
	Meja Kerja	1		1 x (1,5m x 0,75m) = 1,12 m ²
	storage	1		1 x (0,7m x 0,35m) = 0,25 m ²
	Kursi	3		3 x (0,4m x 0,45m) = 0,54 m ²
	Luasan Perabot	1,91 m ²		
Toleransi aktifitas : 0,8 + 1,91 = 2,71 x 20% = 0,54 m ²				
Kantor	pengelola standar : 0,8 m ² /orang. Jumlah staff 6 orang/hari Luasan manusia : 6 orang x 0,8 m ² = 4,8 m ²		2,36 m ²	
	perabot	Jml		Luas
	Meja kerja	4		6 x (1,12 m x 0,60 m) = 4,03 m ²
	Kursi	4		6 x (0,4 m x 0,45 m) = 1,08 m ²
	Meja rapat	1		1 x (1,8 m x 0,8 m) = 1,44 m ²
	Kursi rapat	5		5 x (0,4 m x 0,45 m) = 0,9 m ²
	Luasan Perabot	7,45 m ²		
Toleransi aktifitas : 4,8 + 7,45 = 9,91 x 20% = 2,45 m ²				
Ruang loker	Pengelola standar : 0,8 m ² /orang. Jumlah staff 4 orang/hari Luasan manusia : 4 orang x 0,8 m ² = 3,2 m ²		11,72 m ²	
	perabot	Jml		Luas
	loker 1	1		1 x 1,65 = 1,65 m ²

	meja bar	1	$1 \times (1,6 \text{ m} \times 0,4 \text{ m}) = 0,64 \text{ m}^2$	
	kursi makan	4	$4 \times (0,4 \times 0,4 \text{ m}) = 0,64 \text{ m}^2$	
	meja	1	$1 \times (0,67 \text{ m} \times 1,67 \text{ m}) = 1,12 \text{ m}^2$	
	sofa	2	$2 \times (0,67 \text{ m} \times 1,67 \text{ m}) = 2,24 \text{ m}^2$	
	meja bulat	1	$1 \times (\text{bulat diameter } 60) = 0,28 \text{ m}^2$	
	Luasan Perabot		6,57 m²	
	Toleransi aktifitas : $3,2 + 6,57 = 9,77 \times 20\% = 1,95 \text{ m}^2$			
Area Servis				
	Nama ruang	Jml	Luas	
	Toilet pria	2	$2 \times 9,6 \text{ m}^2 = 19,2 \text{ m}^2$	48 m ²
	toilet wanita	2	$2 \times 9,6 \text{ m}^2 = 19,2 \text{ m}^2$	
	toilet karyawan	1	$1 \times 9,6 \text{ m}^2 = 9,6 \text{ m}^2$	
mushola	<p>pengguna standar : $0,8 \text{ m}^2/\text{orang}$. Jumlah 10 orang/hari Luasan manusia : $10 \text{ orang} \times 0,8 \text{ m}^2 = 8 \text{ m}^2$</p>			10,46 m ²
	perabot	Jml	Luas	
	Rak penyimpanan	1	$1 \times (0,6 \text{ m} \times 1,2 \text{ m}) = 0,72 \text{ m}^2$	
	Luasan Perabot		0,72 m ²	
	Toleransi aktifitas : $8 + 0,72 = 8,72 \times 20\% = 1,74 \text{ m}^2$			
gudang workshop	<p>pengelola standar : $0,8 \text{ m}^2/\text{orang}$. Jumlah staff 2 orang/hari Luasan manusia : $2 \text{ orang} \times 0,8 \text{ m}^2 = 1,6 \text{ m}^2$</p>			4,37 m ²
	perabot	Jml	Luas	
	Rak penyimpanan	1	$1 \times (5,1 \text{ m} \times 0,4 \text{ m}) = 2,04 \text{ m}^2$	
	Luasan Perabot		2,04 m ²	
	Toleransi aktifitas : $1,6 + 2,04 = 3,64 \times 20\% = 0,73 \text{ m}^2$			

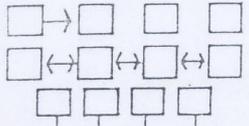
Gudang basah	pengelola standar : 0,8 m ² /orang. Jumlah staff 1 orang/hari Luasan manusia : 1 orang x 0,8 m ² = 0,8 m ²		5,64 m ²	
	perabot	Jml		Luas
	pendingin	3		3 x (1,3m x 1m) = 3,9 m ²
	Luasan Perabot			3,9 m ²
	Toleransi aktifitas : 0,8 + 3,9 = 4,7 x 20% = 0,94 m ²			
gudang teashop	pengelola standar : 0,8 m ² /orang. Jumlah staff 2 orang/hari Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m ²		8,31 m ²	
	perabot	Jml		Luas
	rak	1		1 x (rak sudut luas 1,47 m ²) = 1,47 m ²
	almari	1		1 x (0,6 m x 3 m) = 1,8 m ²
	meja	1		1 x (0,8 m x 1,8 m) = 1,44 m ²
	kursi	2		2 x (0,4 m x 0,4m) = 0,32 m ²
	rak kecil	1		1 x (0,3 m x 1 m) = 0,3 m ²
Luasan Perabot		5,33 m ²		
Toleransi aktifitas : 1,6 + 5,33 = 6,93 x 20% = 1,38 m ²				
gudang kering	pengelola standar : 0,8 m ² /orang. Jumlah staff 1 orang/hari Luasan manusia : 1 orang x 0,8 m ² = 0,8 m ²		5,46 m ²	
	perabot	Jml		Luas
	almari 1	1		1 x (4,25 m x 0,6 m) = 2,55 m ²
	almari 2	1		1 x (2 m x 0,6 m) = 1,2 m ²
	Luasan Perabot			3,75 m ²
Toleransi aktifitas : 0,8 + 3,75 = 4,55 x 20% = 0,91 m ²				
area sortir	pengelola standar : 0,8 m ² /orang. Jumlah staff 2 orang/hari		5,05 m ²	

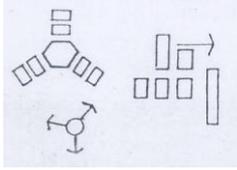
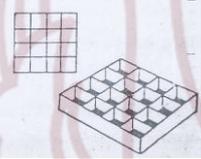
	Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m ²		
	perabot	Jml	Luas
	meja siku	1	1 x (luas 2,61 m ²) = 2,61 m ²
	Luasan Perabot		2,61 m ²
	Toleransi aktifitas : 1,6 + 2,61 = 4,21 x 20% = 0,84 m ²		
Gudang alat	pengelola		
	standar : 0,8 m ² /orang.		
	Jumlah staff 2 orang/hari		
	Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m ²		
	perabot	Jml	Luas
	Rak	1	1 x (luas 1,36 m ²) = 1,36 m ²
	Luasan Perabot		1,36 m ²
	Toleransi aktifitas : 1,6 + 1,36 = 2,96 x 20% = 0,592 m ²		
	TOTAL		677,8 m²

Tabel 7. Kapasitas dan besaran ruang

2. Hubungan antar ruang

Bentuk-bentuk organisasi ruang dapat dibedakan dengan organisasi ruang secara terpusat, linear, radial, kelompok, dan secara grid.

<p>Terpusat</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sebuah ruang besar dan dominan sebagai pusat ruang ruang di sekitarnya, - Ruang sekitar mempunyai bentuk, ukuran, dan fungsi sama dengan ruang lain, - Ruang sekitar berbeda satu dengan yang lain, baik bentuk, ukuran, maupun fungsi.
<p>Linear</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Merupakan deretan ruang-ruang, masing-masing dihubungkan dengan ruang lain yang sifatnya memanjang, - Masing-masing ruang dihubungkan secara langsung, - Ruang mempunyai bentuk dan ukuran berbeda, tapi

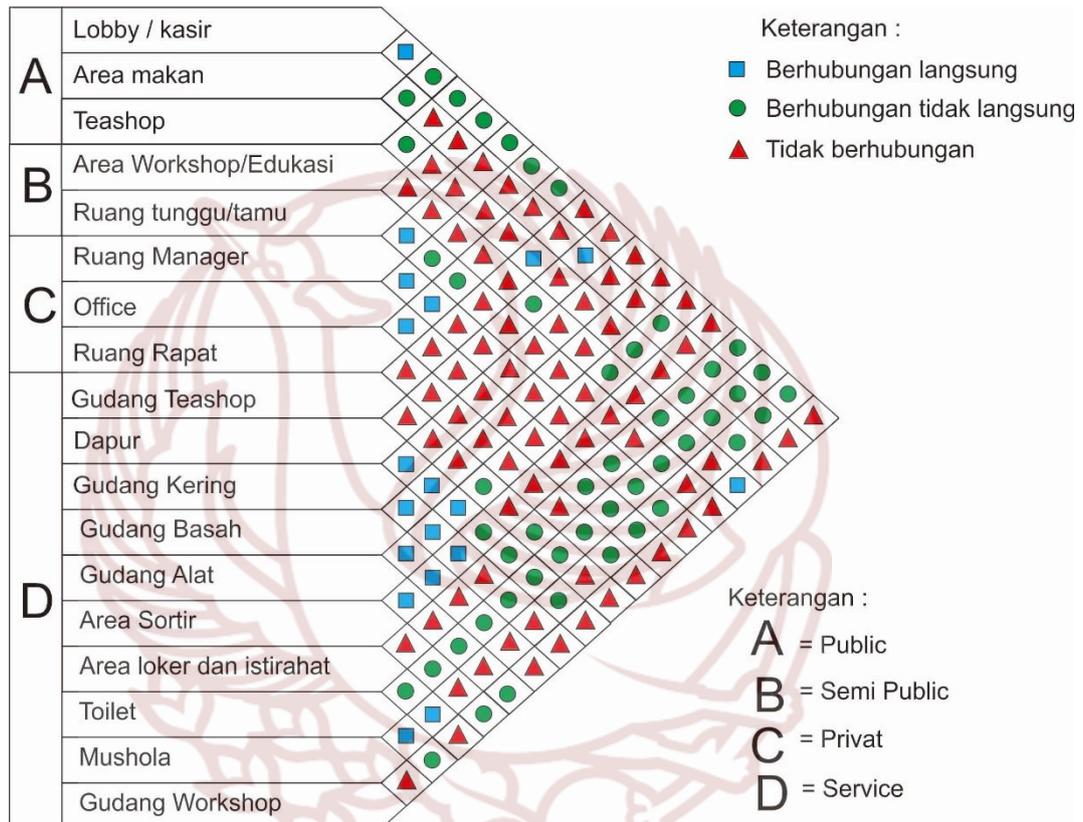
	yang berfungsi penting diletakkan pada deretan ruang.
<p>Radial</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Kombinasi dari organisasi yang terpusat dan linier, - Organisasi terpusat mengarah ke dalam sedangkan organisasi radial ke luar, - Lengan radial dapat berbeda satu sama lain, tergantung pada kebutuhan dan fungsi ruang.
<p>Kelompok</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisasi ini merupakan pengulangan bentuk fungsi yang sama, tetapi komposisinya dari ruang-ruang yang berbeda ukuran, bentuk, dan fungsi, - Pembuatan sumbu membantu susunan organisasi.
<p>Grid</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Terdiri dari beberapa ruang yang posisi ruangnya tersusun dengan pola grid (3 dimensi), - Organisasi ruang membentuk hubungan antar ruang dari seluruh fungsi posisi dan sirkulasi. - Banyak dijumpai pada interior ruang perkantoran yang terdiri dari banyak divisi atau jabatan.

Tabel 8. Bentuk Organisasi Ruang
(Sumber: Pamuji Suptandar, 1999, hal. 112)

Dari literatur bentuk organisasi ruang di atas, Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi menggunakan organisasi ruang secara linier. Organisasi linier merupakan deretan ruang-ruang yang masing-masing dihubungkan dengan ruang lain yang sifatnya memanjang, dihubungkan secara langsung, dan bentuk serta ukuran setiap ruang berbeda.

Berdasarkan pada hubungan secara fungsional dan secara alur kegiatan dengan pertimbangan bahwa pemakai fasilitas yaitu

pengunjung maupun pengelola secara berurutan akan melalui ruang penerima kemudian menuju pada ruang-ruang kegiatan kemudian selanjutnya sesuai urutan kegiatan maka bagan hubungan antar ruang akan terbentuk sebagai berikut :



Gambar 60. Hubungan antar ruang

3. *Grouping* dan *zoning*

Penentuan *grouping* dan *zoning* berdasarkan zona dan pengelompokan ruang pada sejumlah aktivitas yang sudah direncanakan. Kemudian akan dianalisis dalam rangka menentukan pengelompokan ruang (*grouping* dan *zoning* ruang). Berdasarkan sifat ruang dapat dibagi sebagai berikut :

- a) Ruang publik yaitu ruang umum yang semua orang dapat mengakses ruang tersebut (pengunjung, tamu dan pengelola). Berikut ruang publik yang terdapat pada perancangan ini:

Ruang public
<i>Lobby</i>
Area Makan
<i>Teashop</i>

Tabel 9. Ruang publik

- b) Ruang semi publik yaitu pengelompokan ruang yang aktivitas di dalamnya tidak langsung berhubungan dengan area publik. Berikut ruang semi publik yang terdapat pada perancangan ini:

Ruang semi public
Area <i>Workshop</i> dan edukasi

Tabel 10. Ruang semi public

- c) Ruang privat yaitu pengelompokan ruang yang menuntut tingkat privasi yang tinggi. Berikut ruang privat yang terdapat pada perancangan ini:

Ruang privat
Ruang Manager
<i>Office</i>
Ruang Rapat

Tabel 11. Ruang priva

- d) Ruang *service* yaitu ruang untuk pelayanan. Berikut ruang *service* yang terdapat pada perancangan ini:

Ruang <i>service</i>
Gudang <i>Teashop</i>
Dapur
Gudang Kering
Gudang Basah
Gudang Alat
Area Sortir
Area Loker dan Istirahat
Toilet
Mushola
Gudang <i>Workshop</i>

Tabel 12. Ruang *service*

Penerapan *zoning grouping* atau pembagian ruang dijelaskan melalui perbedaan warna. Warna merah menunjukkan area privat, warna biru menunjukkan area publik, warna hijau menunjukkan area semi publik, dan warna kuning menunjukkan area servis. Berikut *zoning grouping* pada Candi Loka *Restaurant* :

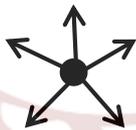
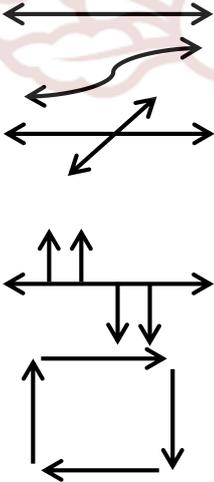


Gambar 61. *Zoning Grouping Candi Loka Restaurant*
(Dokumen Pribadi)

4. Sirkulasi

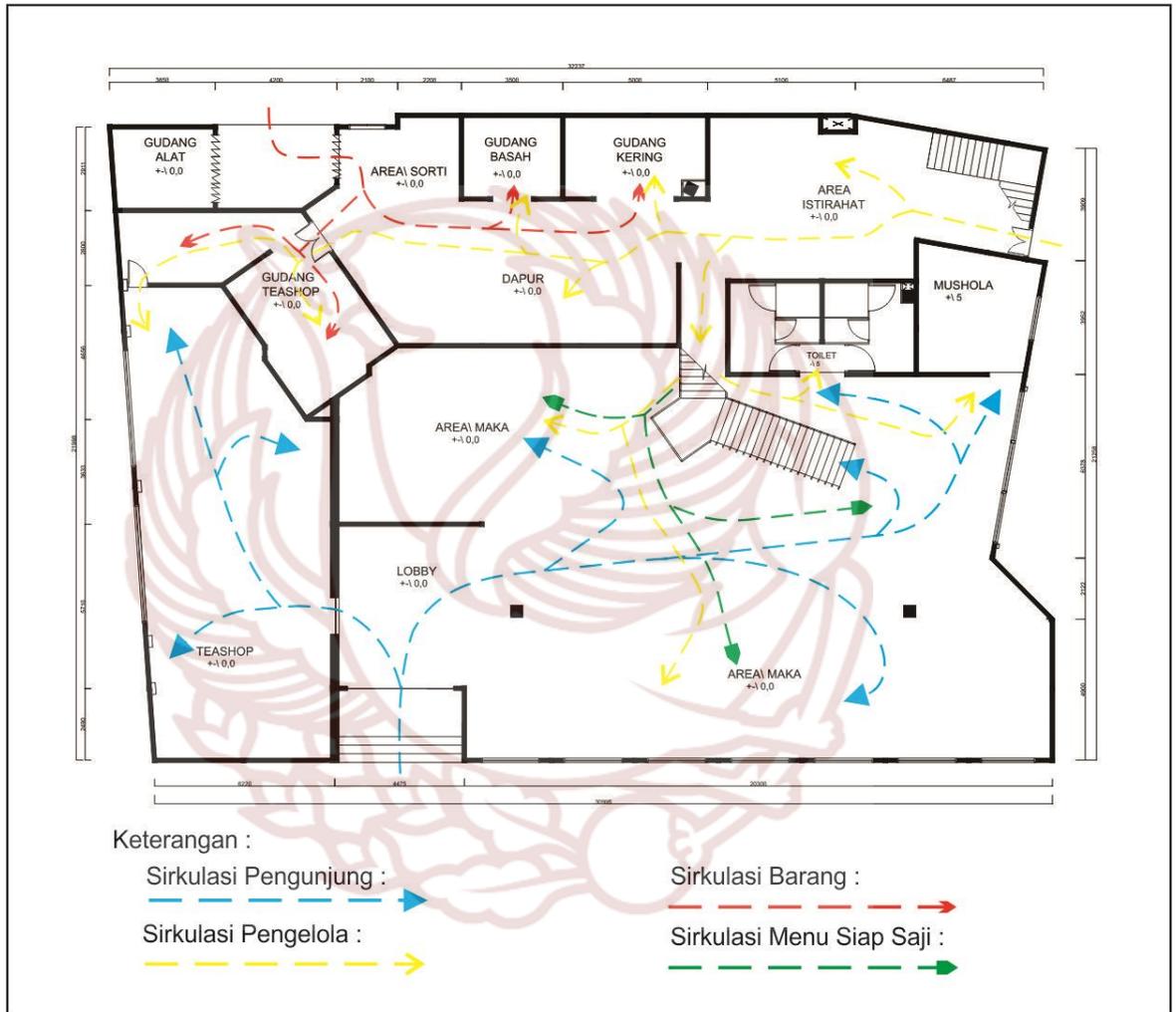
Sirkulasi ruang pada bangunan komersial berfungsi menghubungkan antar ruang pada bangunan atau eksterior bersama-sama. Sirkulasi dapat juga menggunakan ruangan-ruangan yang ada sebagai sirkulasi atau membuat suatu ruangan khusus sebagai sarana sirkulasi tersebut. Sirkulasi ruang berfungsi untuk mengarahkan dan membimbing perjalanan atau tapak yang terjadi dalam ruang. Sirkulasi memberi kesinambungan pada pengunjung terhadap fungsi ruang, antara lain dengan penggunaan tanda-tanda pada ruang sebagai petunjuk arah jalan tersendiri.

Dalam perancangan sirkulasi ada beberapa bentuk, antara lain :

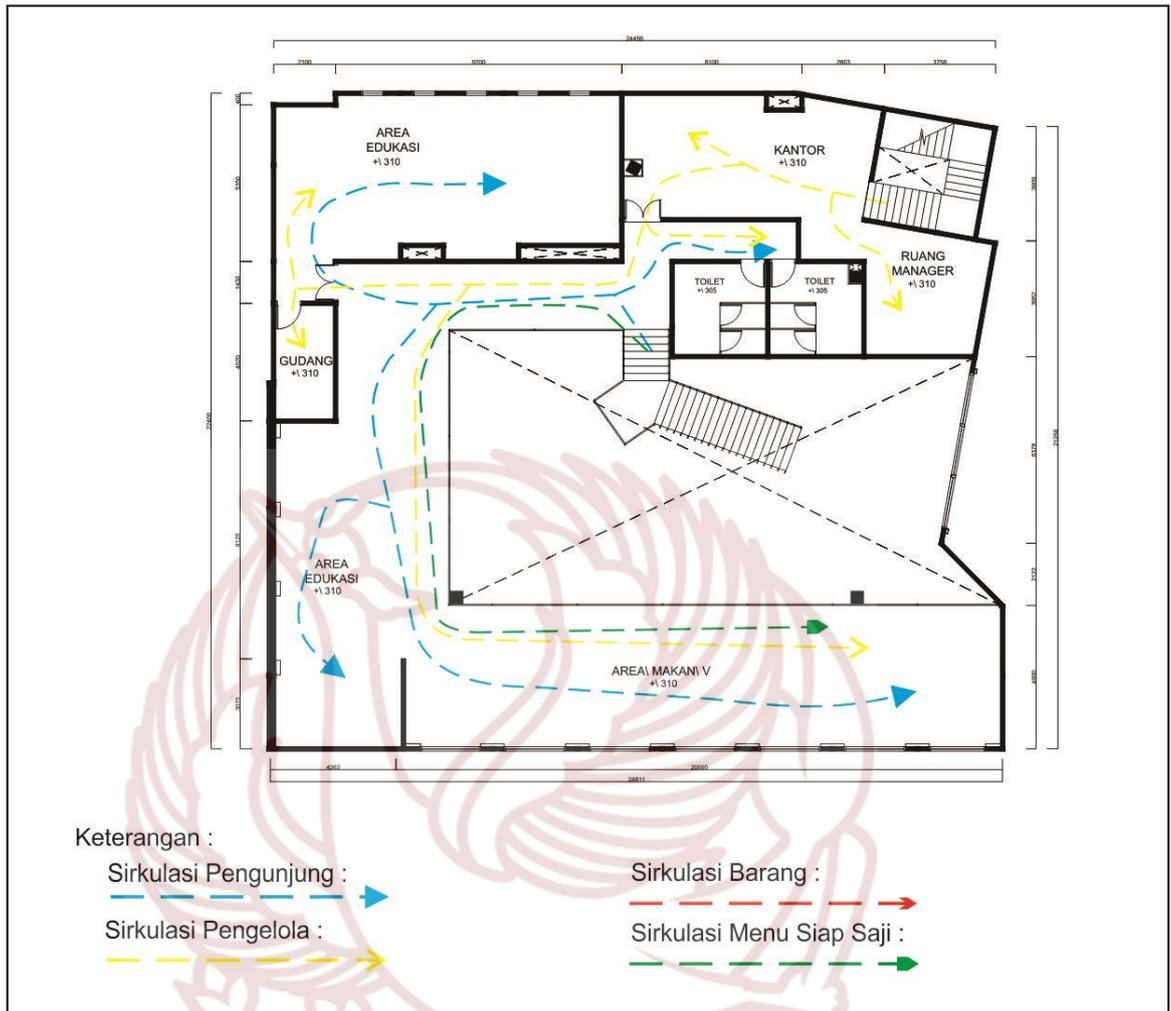
Pola Sirkulasi	Gambar	Keterangan
Radial		Bentuk radial memiliki arah jalan dari pusat
Linear		<p>Jalan yang lurus dapat menjadi unsur pengorganisir yang utama untuk satu deretan ruang-ruang.</p> <p>Jalan dapat melengkung atau terdiri dari segmen-segmen, memotong jalan lain, bercabang-cabang dan membentuk kisaran / <i>loop</i>.</p>

Tabel 13. Sirkulasi

Perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi menggunakan sirkulasi Linear.



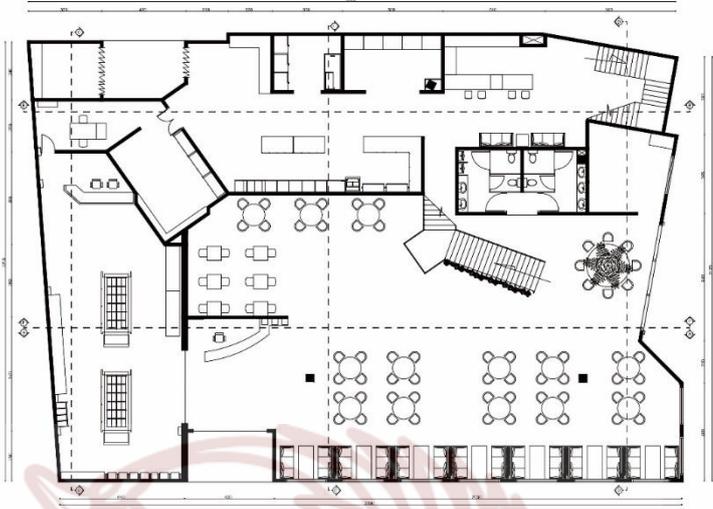
Gambar 62. Sirkulasi Lantai 1
(Dokumen Pribadi, 2019)



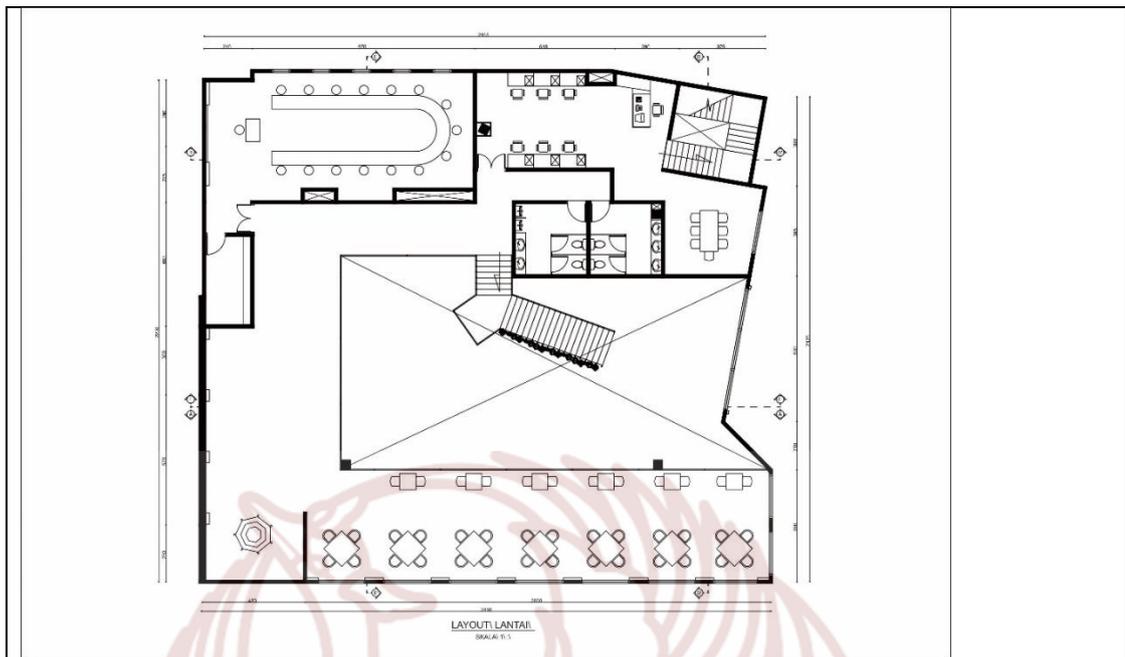
Gambar 63. Sirkulasi Lantai 2
(Dokumen Pribadi, 2019)

1. Layout

Penataan layout beserta *furniture* mengacu pada sifat ruang, aktifitas dan pola sirkulasi yang ada pada perancangan Candi Loka *Restaurant*. Berikut layout Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi.

		
<p>Desain Perlu Diperbaiki</p>	<p>Ket :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pembagian area dapur memudahkan pola sirkulasi pengguna. 2. Pola sirkulasi pengunjung area teashop tidak nyaman. 	
		
<p>Desain Disetujui</p>	<p>Ket :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pembagian area dapur memudahkan pola sirkulasi pengguna. 2. Pada area teashop, penataan furniture memudahkan sirkulasi. 	

Gambar 64. Layout lantai 1



Desain Perlu Diperbaiki

Ket :

1. Penataan furniture ruang *workshop* tidak bisa menyesuaikan jumlah pengunjung.



Desain Disetujui

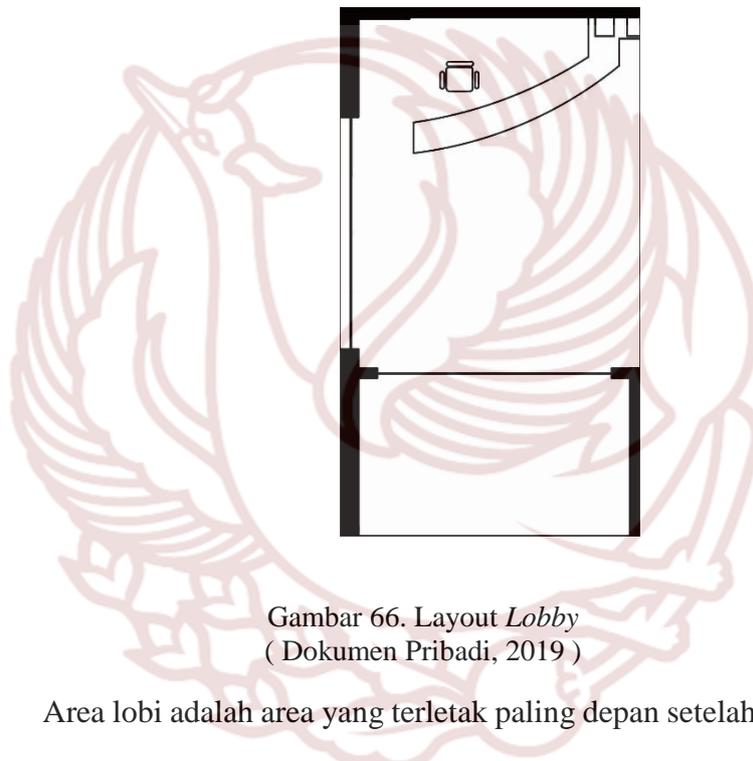
Ket :

1. Penataan furniture ruang *workshop* dapat menyesuaikan jumlah pengunjung.

Gambar 65. Layout lantai 2

Pada lantai satu terdiri dari area lobi, area *teashop*, area makan, area dapur, area servis. Sedangkan pada lantai dua terdiri dari area servis, area *workshop* dan edukasi, dan area kantor pengelola. Berikut penjelasan masing-masing area yang terdapat pada Candi Loka *Restaurant*.

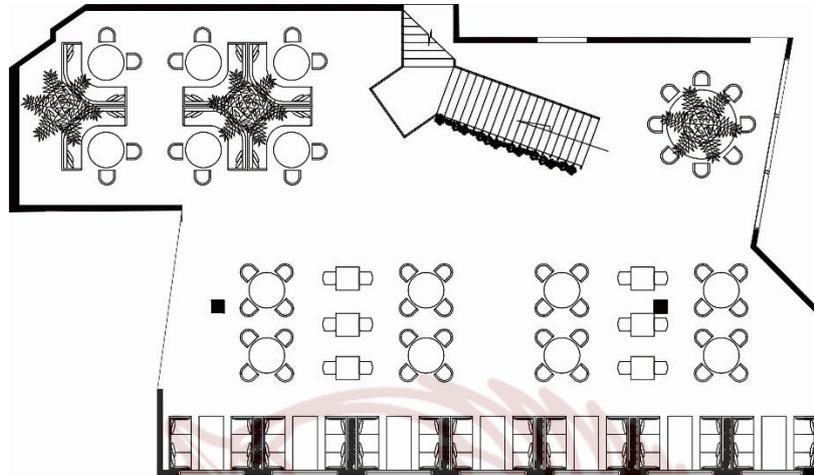
a) *Lobby*



Gambar 66. Layout *Lobby*
(Dokumen Pribadi, 2019)

Area lobi adalah area yang terletak paling depan setelah melewati pintu masuk. Pada area lobi terdapat resepsionis dan kasir untuk melayani penyampaian informasi dan pembayaran. Area lobi dan area makan tidak dibatasi dinding, namun perbedaan material lantai memisahkan area makan dan lobi sehingga ruangan menjadi lebih terbuka dan terkesan luas.

b) Area Makan



Gambar 67. Layout area makan
(Dokumen Pribadi, 2019)

Perabot area makan antara lain meja makan, sofa, dan kursi makan. Penempatan perabot didesain berbeda-beda berdasarkan kapasitas pengguna dan sifatnya, antara lain meja makan yang berkapasitas untuk dua orang yang, meja makan yang berkapasitas empat orang bersifat santai dengan meja bundar dan kursi sedikit pendek. Meja makan bersifat tetap sehingga tidak dapat di pindah.

c) *Teashop*



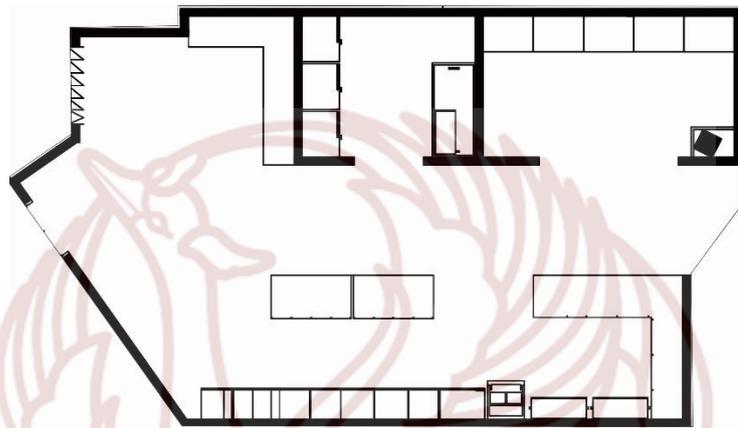
Gambar 68. Layout *Teashop*
(Dokumen Pribadi, 2019)

Teashop merupakan tempat penjualan hasil produksi teh di kebun teh Jamus yang diolah di pabrik Candi Loka dan diolah secara tradisional oleh masyarakat. Pada area *teashop* juga menjual produk berupa sabun kesehatan yang terbuat dari teh.

Teashop memiliki kasir sendiri sehingga untuk keperluan pembayaran terpisah dengan pembayaran *restaurant*. Di sebelah kasir terdapat penitipan barang sehingga pengunjung yang membawa barang bisa ditiptkan agar tidak mengganggu ketika sedang memilih barang untuk dibeli. Didepan area penitipan terdapat display teh khusus yang menjual teh dengan kualitas terbaik dikebun teh Jamus. Display tersebut dilengkapi dengan monitor yang memutar video penjelasan mengenai manfaat teh tersebut dan sebab teh tersebut menjadi mahal sehingga pecinta teh yang berkunjung dikebun teh

Jamus mengetahui informasi mengenai teh tersebut dan tertarik untuk mencoba. Display tersebut hanya untuk memajang teh berupa sampel, dan *stock* teh disimpan di gudang *teashop*.

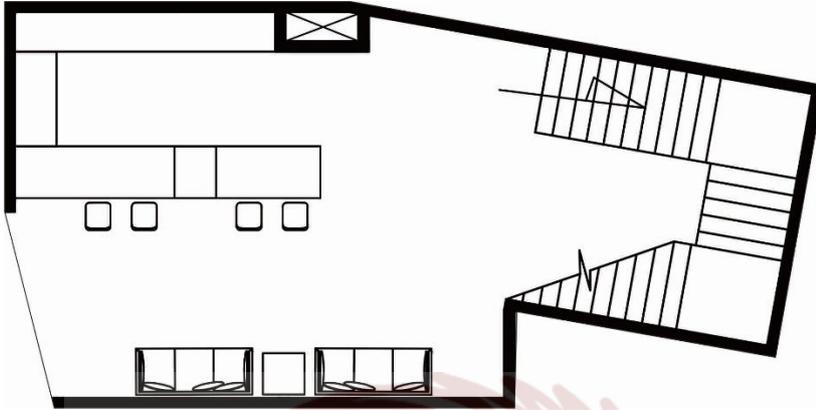
d) Dapur



Gambar 69. Layout Dapur
(Dokumen Pribadi, 2019)

Area dapur adalah area untuk menyiapkan pesanan pengunjung. Pada area ini terbagi menjadi area untuk memasak makanan dan area membuat minuman. Pada area dapur juga dilengkapi gudang basah dan gudang kering. Pada area basah menggunakan pendingin kulkas dan *freezer* sehingga sayuran untuk bahan makanan tetap segar. Sementara untuk gudang kering terdapat rak-rak untuk menyimpan bahan-bahan yang membutuhkan tempat penyimpanan pada suhu ruang.

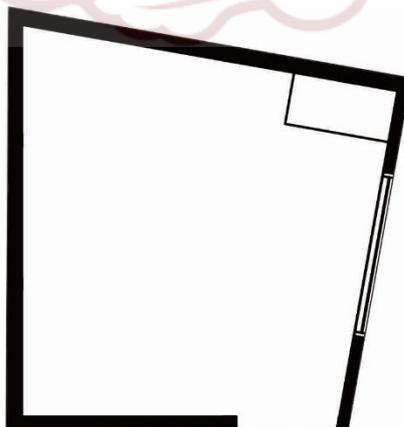
e) Area Istirahat



Gambar 70. Layout area istirahat
(Dokumen Pribadi, 2019)

Area istirahat ini berfungsi untuk karyawan dan pengelola *restaurant* ketika waktu istirahat. Sistem istirahat adalah secara bergantian sehingga ketika ada yang istirahat tetap ada karyawan yang melayani pengunjung. Pada area ini terdapat loker untuk menyimpan barang-barang karyawan, sofa dan meja untuk duduk istirahat, dan terdapat meja bar untuk karyawan makan atau sekedar membuat minum.

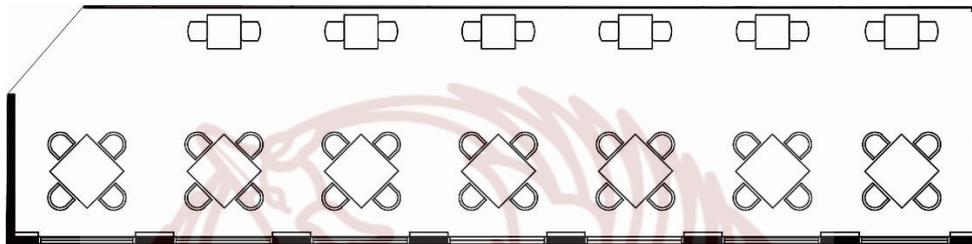
f) Mushola



Gambar 71. Layout Mushola
(Dokumen Pribadi, 2019)

Mushola difungsikan sebagai tempat untuk beribadah bagi pengunjung, karyawan maupun pengelola. Pada area ini dilengkapi dengan lemari untuk menyimpan alat-alat ibadah. Mushola ini muat hingga tiga shaf untuk sholat sehingga bisa digunakan untuk berjamaah.

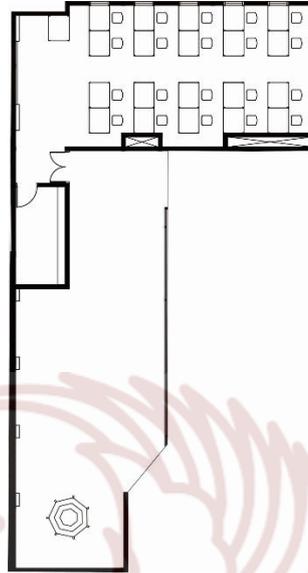
g) Area Makan Lantai Dua



Gambar 72. Layout area makan lantai dua
(Dokumen Pribadi, 2019)

Area makan yang berada di lantai dua adalah area yang dikhususkan untuk peserta *workshop* dan edukasi ketika menikmati olahan teh dari kebun teh Jamus. Area ini dapat difungsikan menjadi tempat makan umum untuk pengunjung lain jika pada hari itu tidak ada jadwal kunjungan *workshop*. Untuk jadwal penggunaan area makan di lantai dua diatur oleh manajemen Candi Loka *Restaurant*.

h) Area *workshop* dan Edukasi

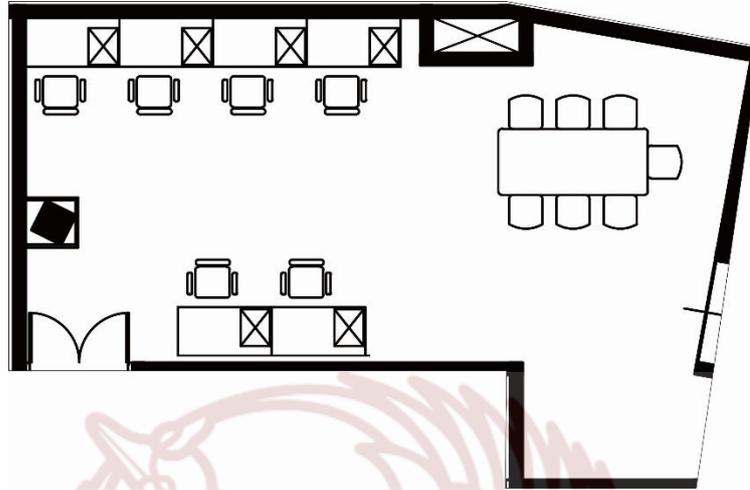


Gambar 73. Layout area *workshop* dan edukasi
(Dokumen Pribadi, 2019)

Area *workshop* dan edukasi terbagi menjadi area *workshop* yang mampu menampung hingga 15 peserta sekali *workshop* dan area edukasi yang berada diluar ruang *workshop*. Kalau pengunjung adalah rombongan yang berjumlah banyak bisa dibuat sistem bergantian atau dapat dilakukan secara bersama digedung serbaguna yang ada di pabrik Candi Loka.

Sementara area edukasi adalah area yang dilengkapi empat monitor / LCD interaktif yang dapat dijadikan sebagai media pelajaran mengenai sejarah teh di Indonesia dan sejarah kebun teh Jamus, manfaat dan jenis-jenis teh serta cara meracik teh yang baik. Area edukasi ini dapat digunakan untuk peserta rombongan jika dibuat sistem bergantian sehingga peserta yang menunggu waktu belajar meracik teh dapat belajar diarea edukasi.

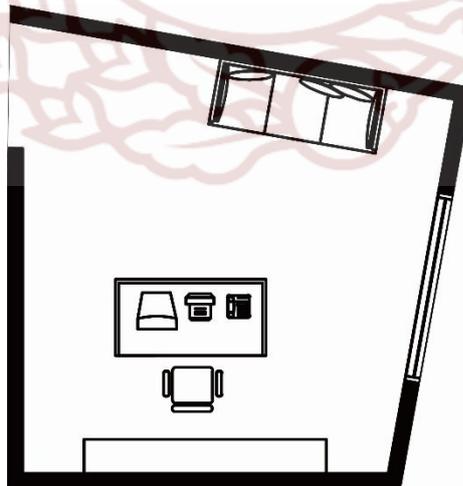
i) Kantor



Gambar 74. Layout kantor
(Dokumen Pribadi, 2019)

Kantor ini terdapat area rapat dan area bekerja. Perabotan yang tersedia di kantor antara lain meja kerja, meja rapat, kursi kerja, kursi rapat, dan rak arsip.

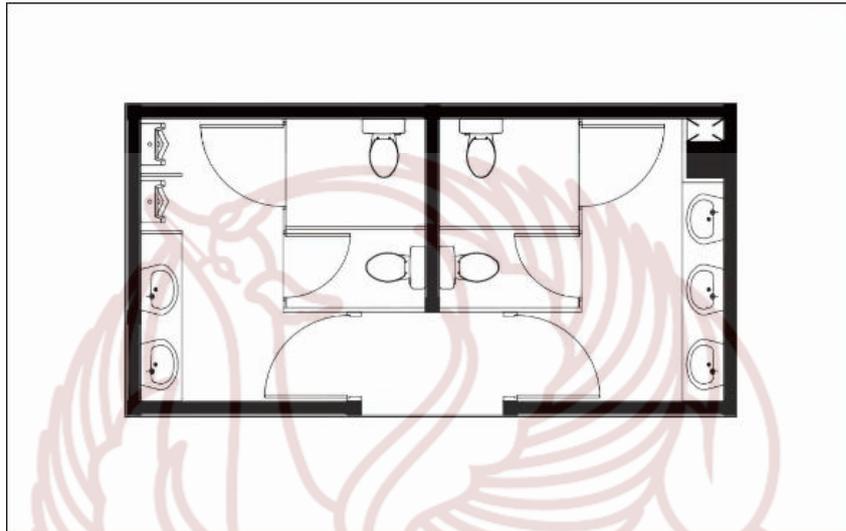
j) Ruang Manager



Gambar 75. Layout ruang manager
(Dokumen Pribadi, 2019)

Area manager ini adalah area privat untuk manager bekerja. Terdapat meja kerja, kursi kerja, lemari untuk menyimpan berkas dan kursi tamu jika ada yang memiliki keperluan bertemu dengan manager.

k) Toilet



Gambar 76. Layout Toilet
(Dokumen Pribadi, 2019)

Toilet dibagi menjadi area toilet pria dan area toilet wanita. Pada area toilet pria dilengkapi dengan toilet duduk, urinoir dan washtafel. Sementara toilet wanita dilengkapi toilet duduk dan washtafel.

2. Tema dan Gaya

Perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi menggunakan tema batik motif Teh Jamus sehingga memunculkan desain yang menarik di dalam interior. Penggunaan pola batik motif Teh Jamus dilakukan dengan melakukan stiliasi pada unsur-unsur yang ada pada batik motif

Teh Jamus. Bentuk stiliasi tersebut kemudian di aplikasikan pada ide desain beberapa elemen interior untuk mendukung terciptanya tema dan suasana. Sedangkan gaya kontemporer pada perancangan ini diterapkan dengan pemilihan warna, penggunaan area terbuka atau *open plan area* dengan dominasi penggunaan material kaca agar ruang terkesan lebih luas, pengaplikasian teknik pencahayaan tertentu sehingga memunculkan kesan yang membekas, pengaplikasian elemen interior dengan teknik-teknik pemasangan yang modern. Material yang digunakan yaitu perpaduan material alam dan material buatan dengan dominasi warna-warna netral antara lain putih, abu-abu, dan coklat, serta beberapa aksent warna hijau dari warna daun teh.

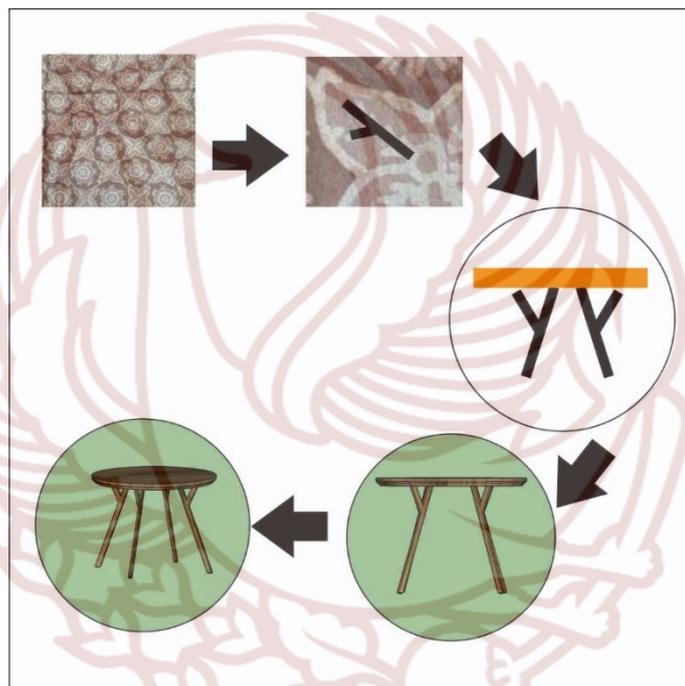


Gambar 77. Penggunaan warna
(Dokumen Pribadi, 2019)

Batik motif Teh Jamus yang memiliki daun teh dan bonggol jati sebagai motif utama menjadi inspirasi untuk ditransformasikan kedalam elemen pengisi ruang, elemen pembentuk ruang dan elemen dekoratif.

a) Transformasi desain elemen pengisi ruang

Susunan daun teh pada Batik motif Teh Jamus membentuk pola-pola simetris. Pola tersebut ditransformasikan kedalam desain meja. Kaki meja yang lurus memiliki cabang kesamping terinspirasi dari bentuk tulang daun yang memiliki garis lurus dan cabang-cabang tulang kesamping.



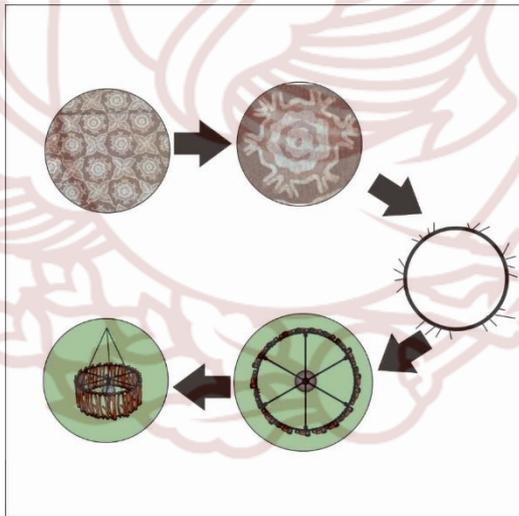
Gambar 78. Transformasi desain meja makan
(Dokumen Pribadi, 2019)

Bentuk kursi makan dibawah ini terinspirasi dari bentuk tulang daun teh yang tergambar pada batik motif Teh Jamus. Bentuk tulang daun yang membentuk garis ke kanan dan kiri daun di aplikasikan pada sandaran kursi. Bentuk tulang daun tersebut sudah melalui tahap transformasi sehingga menjadi bentuk yang lebih menarik.



Gambar 79. Transformasi desain kursi makan
(Dokumen Pribadi, 2019)

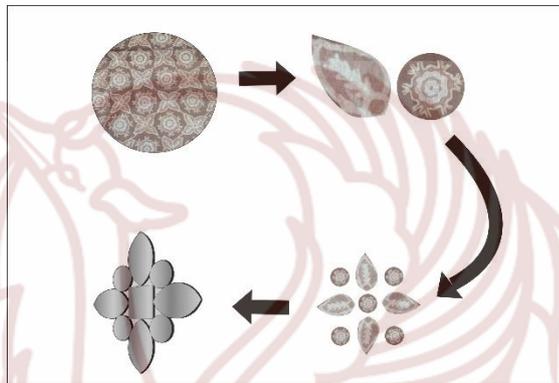
b) Transformasi desain elemen Dekoratif



Gambar 80. Transformasi desain lampu
(Dokumen Pribadi, 2019)

Bentuk lampu gantung diatas terinspirasi dari potongan melintang bonggol jati yang tergambar pada Batik motif Teh Jamus. Bentuk lingkaran bonggol jati memiliki akar-akar ditepinya. Akar-

akar yang masih tersisa dibonggol jati biasanya pendek karena sudah potong oleh pengrajin ketika proses pengambilan bonggol jati dari dalam tanah. Sisa-sisa akar tersebut ditransformasikan menjadi penutup lampu yang terbuat dari batang-batang kayu sisa pemangkasan tanaman teh.

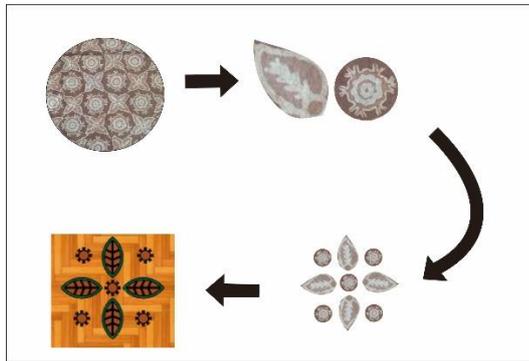


Gambar 81. Tranformasi bentuk cermin
(Dokumen Pribadi, 2019)

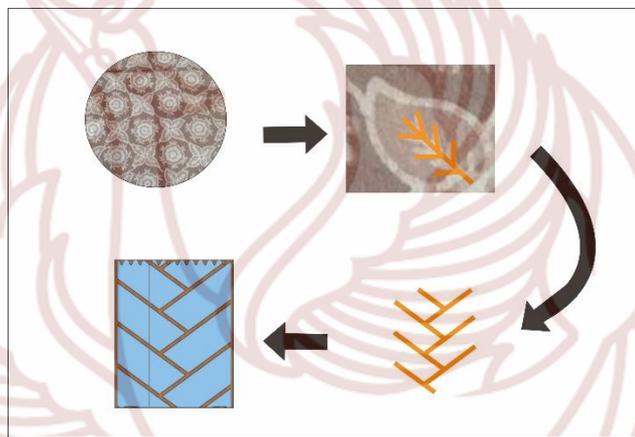
Cermin tersebut adalah elemen dekoratif yang dipasang pada area kantor agar ruangan terkesan lebih luas. Bentuk cermin ditransformasi dari bentuk daun teh dan bonggol jati yang terdapat pada Batik motif Teh Jamus.

c) Transformasi desain elemen pembentuk ruang

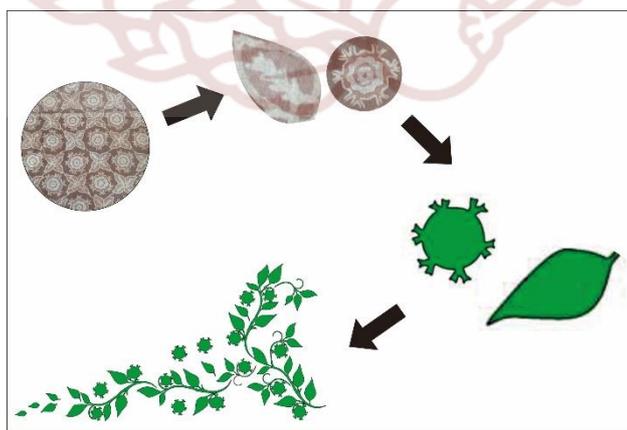
Bentuk elemen pembentuk ruang seperti lantai, dinding dan *ceiling* terinspirasi dari bentuk bonggol jati dan daun teh yang ada pada motif teh Jamus. Berikut adalah bentuk transformasinya :



Gambar 82. Transformasi motif lantai
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 83. Transformasi dinding kaca
(Dokumen Pribadi, 2019)



Gambar 84. Transformasi bentuk *ceiling*
(Dokumen Pribadi, 2019)

3. Konsep dan Analisa Elemen Pembentuk Ruang

Tata ruang didalam bangunan terbentuk oleh elemen- elemen yang bersifat arsitektur dari struktur dan pembentuk ruangnya yaitu kolom-kolom, dinding, lantai, dan *ceiling*.

a) Lantai

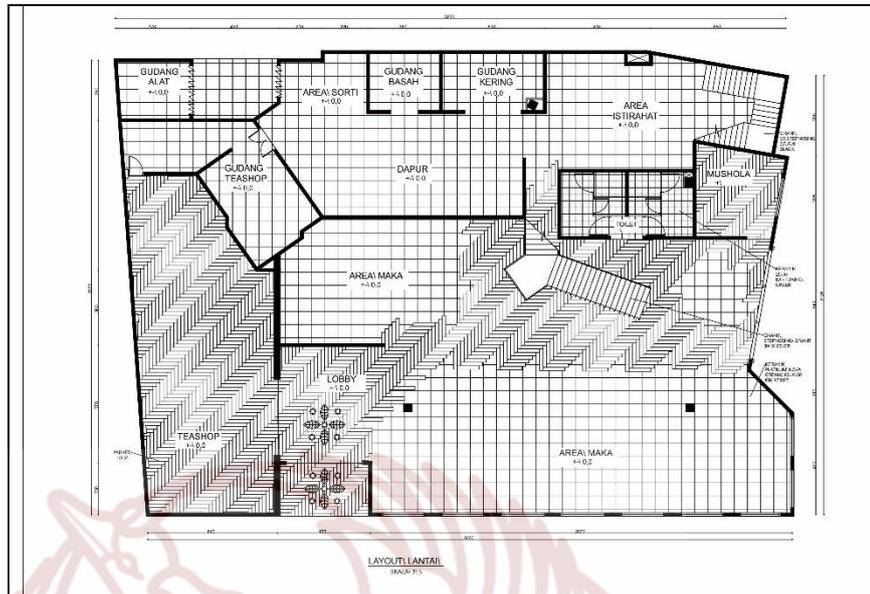
Penggunaan pola lantai mengacu pada ciri-ciri gaya kontemporer dan bahan lantai disesuaikan dengan peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 304/MENKES/PER/IV/1989 tentang persyaratan kesehatan rumah makan dan *restaurant*.



Desain Perlu Diperbaiki

Ket :

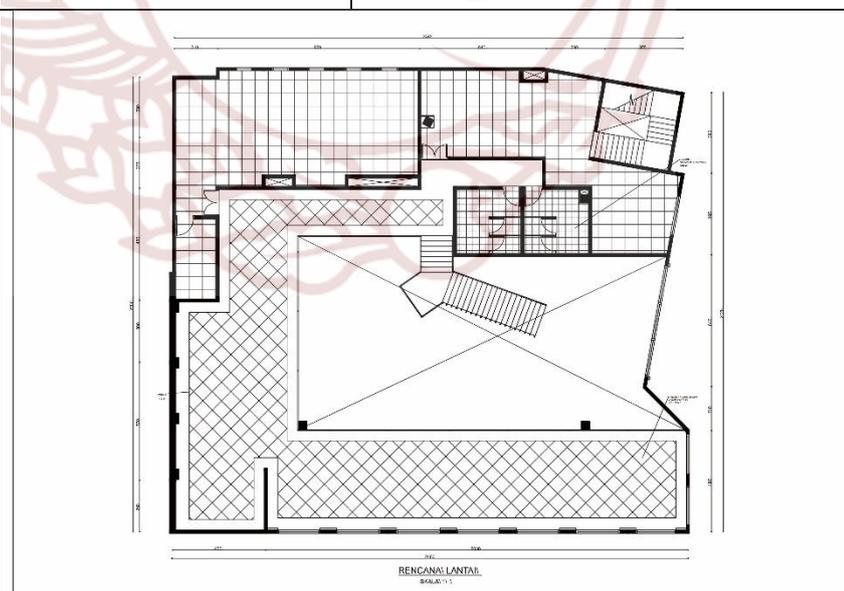
1. Material dan pola lantai sudah menunjukkan gaya kontemporer.
2. Penggunaan marmer membutuhkan perawatan lebih.
3. pola lantai belum menunjukkan pola sirkulasi.
4. penggunaan border tidak terlihat karena tertutup sofa.



Desain Disetujui

Ket :

1. pola lantai menunjukkan sirkulasi.
2. sudah memunculkan lokalitas.
3. sudah menunjukkan gaya kontemporer.
4. Mudah perawatan.



Desain Perlu Diperbaiki

Ket :

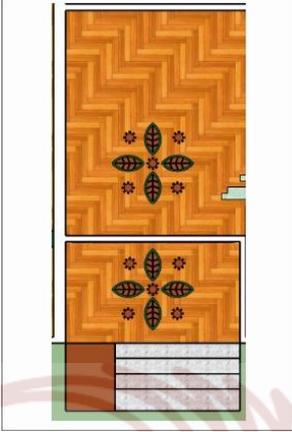
1. Material dan pola lantai sudah menunjukkan gaya kontemporer.
2. Penggunaan marmer membutuhkan perawatan lebih.

	3. pola lantai belum menunjukkan pola sirkulasi.
	
Desain Disetujui	Ket : 1. pola lantai menunjukkan pembagian area. 2. sudah menunjukkan gaya kontemporer. 3. Mudah perawatan.

Tabel 14. Analisis Rencana Lantai

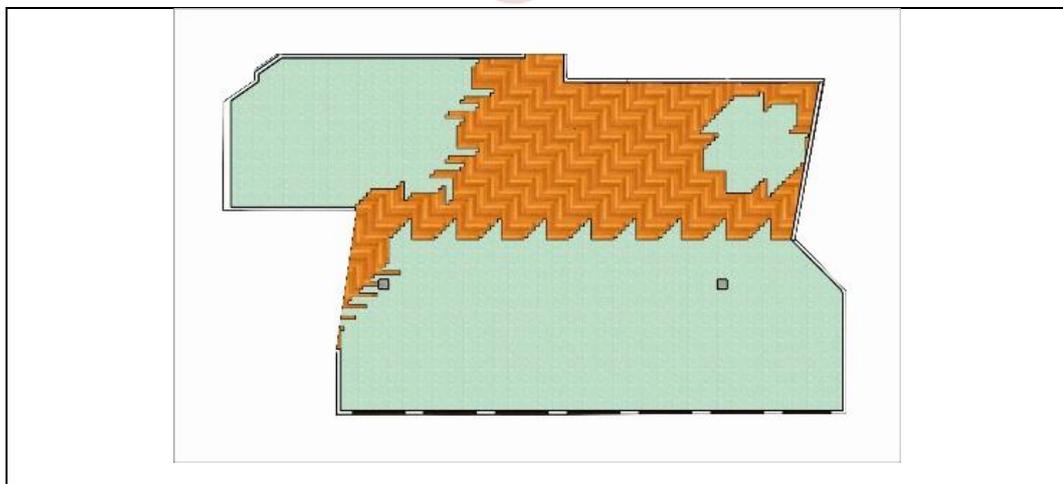
Penggunaan lantai pada Candi Loka *Restaurant* dijabarkan pada tabel berikut :

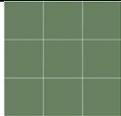
(a) Lobby

		
Bahan		Karakteristik
	Parket	membuat suasana ruang menjadi lebih natural
	Keramik	Mudah dalam perawatan, tahan lama
	Sticker lantai	Bentuk transformasi dari bentuk daun teh dan bonggol jati. Mudah diaplikasikan pada lantai.

Tabel 15. Analisa bahan dan karakteristik lantai Lobby

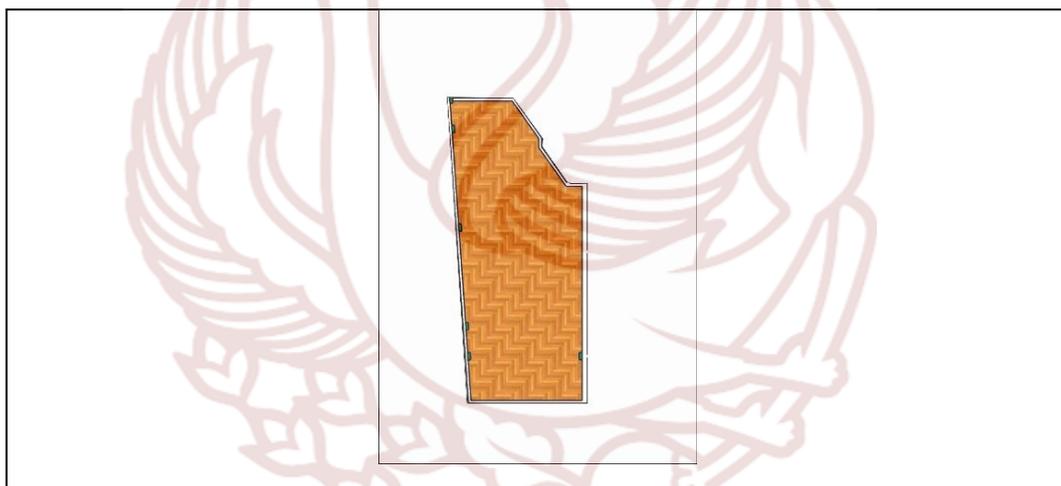
(b) Area makan lantai satu



Bahan		Karakteristik
	Parket	membuat suasana ruang menjadi lebih natural
	Keramik	Mudah dalam perawatan, tahan lama

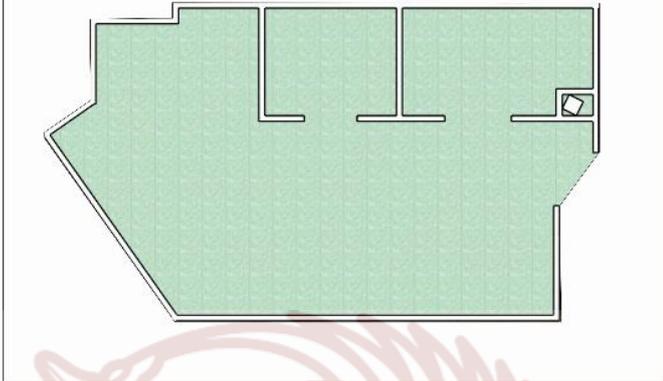
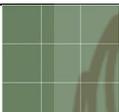
Tabel 16. Analisa bahan dan karakteristik lantai area makan

(c) *Teashop*

		
Bahan		Karakteristik
	parket	membuat suasana ruang menjadi lebih natural

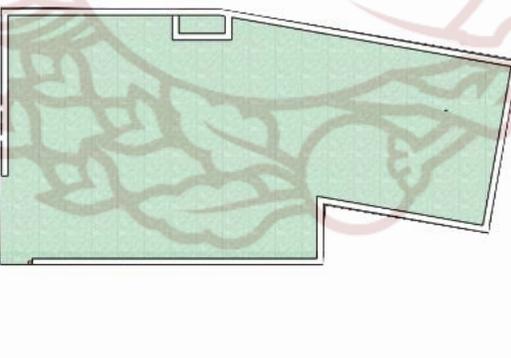
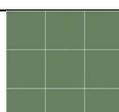
Tabel 17. Analisa bahan dan karakteristik lantai *Teashop*

(d) Dapur

		
Bahan		Karakteristik
	keramik	Mudah dalam perawatan, tahan lama

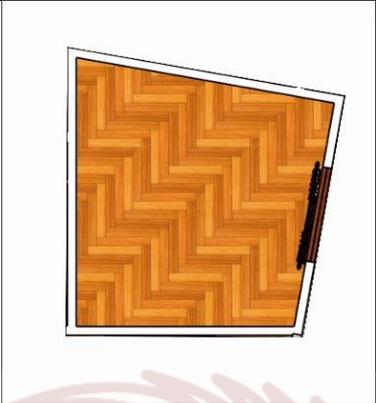
Tabel 18. Analisa bahan dan karakteristik lantai Dapur

(e) Area Istirahat

		
Bahan		Karakteristik
	keramik	Mudah dalam perawatan, tahan lama

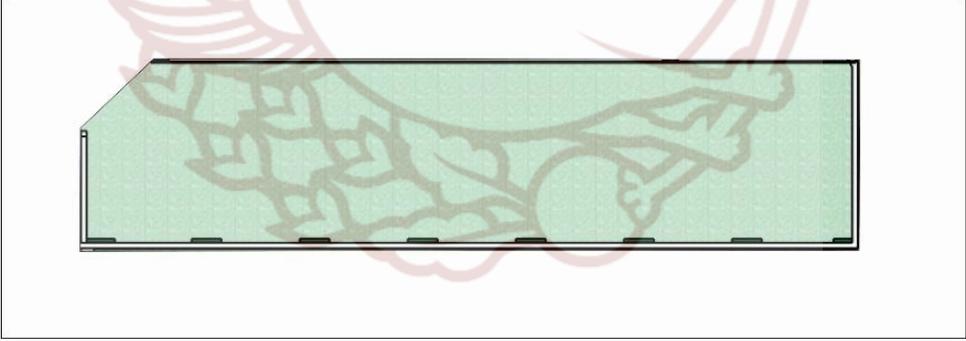
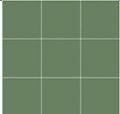
Tabel 19. Analisa bahan dan karakteristik lantai area istirahat

(f) Mushola

		
Bahan		Karakteristik
	parket	membuat suasana ruang menjadi lebih natural

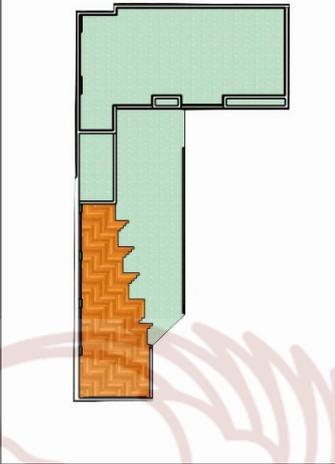
Tabel 20. Analisa bahan dan karakteristik lantai Mushola

(g) Area Makan Lantai dua

		
Bahan		Karakteristik
	keramik	Mudah dalam perawatan, tahan lama

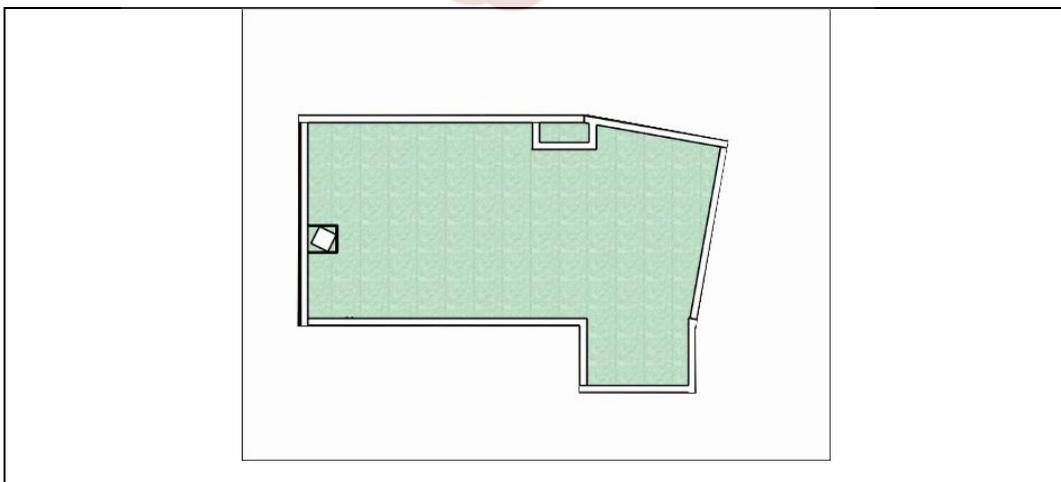
Tabel 21. Analisa bahan dan karakteristik lantai area makan lantai dua

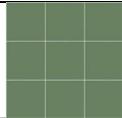
(h) Area *workshop* dan Edukasi

		
Bahan		Karakteristik
	parket	membuat suasana ruang menjadi lebih natural
	keramik	Mudah dalam perawatan, tahan lama

Tabel 22. Analisa bahan dan karakteristik lantai ruang *Workshop* dan Edukasi

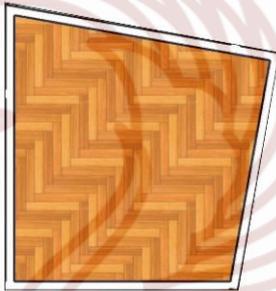
(i) Kantor



Bahan		Karakteristik
	keramik	Mudah dalam perawatan, tahan lama

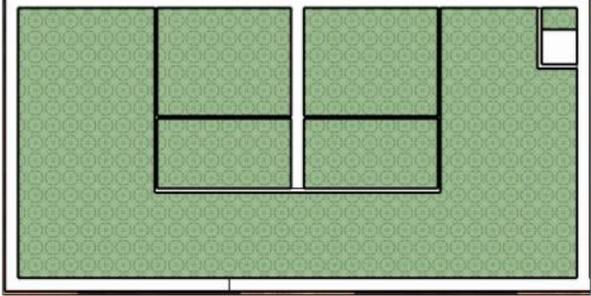
Tabel 23. Analisa bahan dan karakteristik lantai kantor

(j) Ruang Manager

		
Bahan		Karakteristik
	parket	membuat suasana ruang menjadi lebih natural

Tabel 24. Analisa bahan dan karakteristik lantai ruang manager

(k) Toilet

		
Bahan		Karakteristik
	Keramik	Mudah dalam perawatan, tahan lama

Tabel 25. Analisa bahan dan karakteristik lantai Toilet

b) Dinding

Penggunaan dinding pada Candi Loka *Restaurant* dijabarkan pada tabel berikut :

(a) *Lobby*



Bahan		Karakteristik
	Bata <i>ekspose</i>	Memberikan kesan bersih, tekstur bata <i>ekspose</i> menarik.

Tabel 26. Analisa bahan dan karakteristik Dinding *Lobby*

(b) Area Makan

Bahan		Karakteristik
		
	Bata <i>ekspose</i>	Memberikan kesan bersih, tekstur bata <i>ekspose</i> menarik.
	Cat dinding	Aksen warna hijau memberikan suasana segar.
	Kayu	Memberikan kesan natural, mewujudkan transformasi desain sesuai tema.
	kaca	Tembus pandang untuk menikmati suasana kebun teh.

Tabel 27. Analisa bahan dan karakteristik Dinding area makan

(c) *Teashop*

		
Bahan		Karakteristik
	Bata <i>ekspose</i>	Memberikan kesan bersih, tekstur bata <i>ekspose</i> menarik
	Kayu	Memberikan kesan natural, mewujudkan transformasi desain sesuai tema.
	kaca	Tembus pandang. Cahaya alami bisa masuk.

Tabel 28. Analisa bahan dan karakteristik dinding *Teashop*

(d) Dapur

		
Bahan		Karakteristik
	Cat dinding	Warna putih memberikan kesan luas dan bersih pada ruangan.

	Keramik dinding	Mudah dibersihkan.
---	-----------------	--------------------

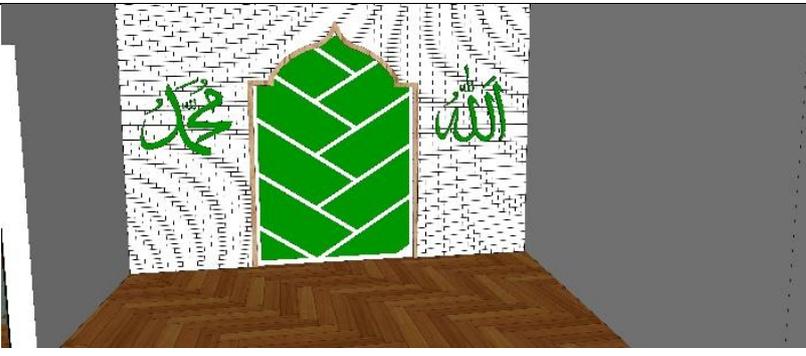
Tabel 29. Analisa bahan dan karakteristik Dinding dapur

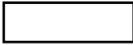
(e) Area Istirahat

		
	Bahan	Karakteristik
	Bata <i>ekspose</i>	Memberikan kesan bersih, tekstur bata <i>ekspose</i> menarik
	Cat dinding	Warna putih memberikan kesan luas dan bersih pada ruangan.

Tabel 30. Analisa bahan dan karakteristik Dinding area istirahat

(f) Mushola

	
Bahan	Karakteristik

	Bata <i>ekspose</i>	Memberikan kesan bersih, tekstur bata <i>ekspose</i> menarik
	Cat dinding	Warna putih memberikan kesan luas dan bersih pada ruangan.
	<i>Plywood</i> Fn. Cat duco	Warna hijau membuat suasana segar. Bentuk memunculkan transformasi desain sesuai tema.

Tabel 31. Analisa bahan dan karakteristik dinding mushola

(g) Area Makan Lantai Dua

		
Bahan		Karakteristik
	Bata <i>ekspose</i>	Memberikan kesan bersih, tekstur bata <i>ekspose</i> menarik.
	Cat dinding	Aksen warna hijau memberikan suasana segar.
	Kayu	Memberikan kesan natural, mewujudkan transformasi desain sesuai tema.
	kaca	Tembus pandang untuk menikmati suasana kebun teh.

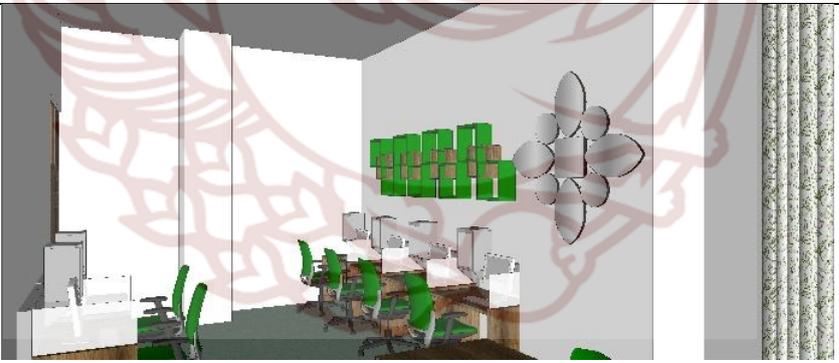
Tabel 32. Analisa bahan dan karakteristik Dinding area makan lantai dua

(h) Area *workshop* dan Edukasi

		
Bahan		Karakteristik
	Cat dinding	Warna putih memberikan kesan luas dan bersih pada ruangan.
	Cat dinding	Aksen warna hijau memberikan suasana segar.

Tabel 33. Analisa bahan dan karakteristik Dinding area workshp dan edukasi

(i) Kantor

		
Bahan		Karakteristik
	Cat dinding	Memberikan kesan luas dan bersih pada ruangan.

Tabel 34. Analisa bahan dan karakteristik Dinding kantor

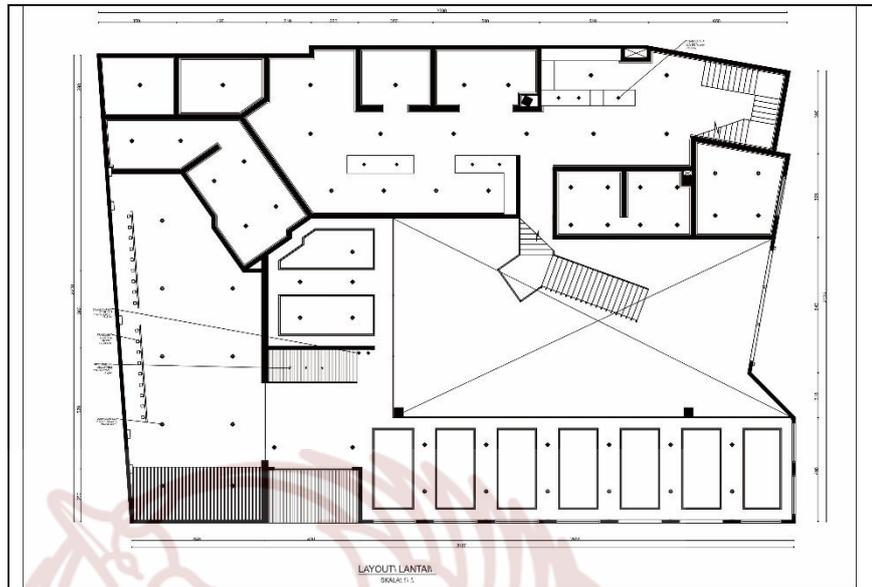
(j) Ruang Manager

		
Bahan		Karakteristik
	<i>wallpaper</i>	Membuat dinding ruangan menjadi menarik dengan motif daun teh yang menyegarkan
	Cat dinding	Warna hijau membuat suasana menjadi segar.

Tabel 35. Analisa bahan dan karakteristik Dinding ruang manager

c) *Ceiling*

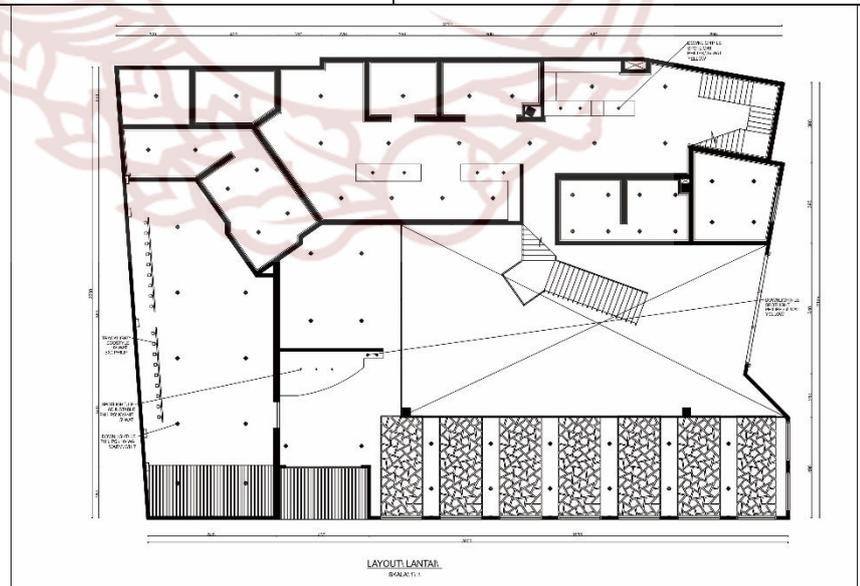
Penggunaan pola *ceiling* mengacu pada ciri-ciri gaya kontemporer dan bahan *ceiling* disesuaikan dengan peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 304/MENKES/PER/IV/1989 tentang persyaratan kesehatan rumah makan dan *restaurant*.



Desain Perlu diperbaiki

Ket :

1. Material *gypsum* sudah memenuhi standar dari menteri kesehatan RI No 304/MENKES/PER/IV/1989.
2. Penggunaan *downceiling* menciptakan suasana tertekan karena ruangan semakin pendek.

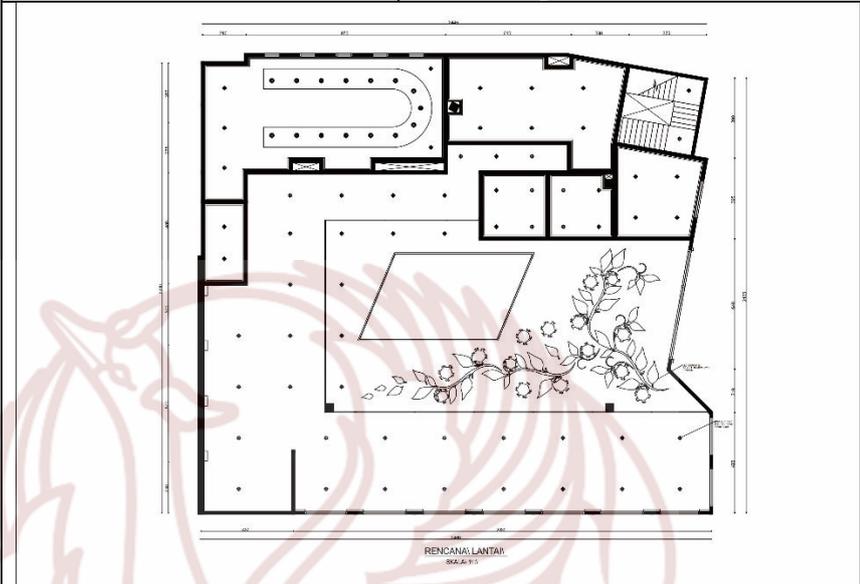


Ket : Desain Disetujui

Ket :

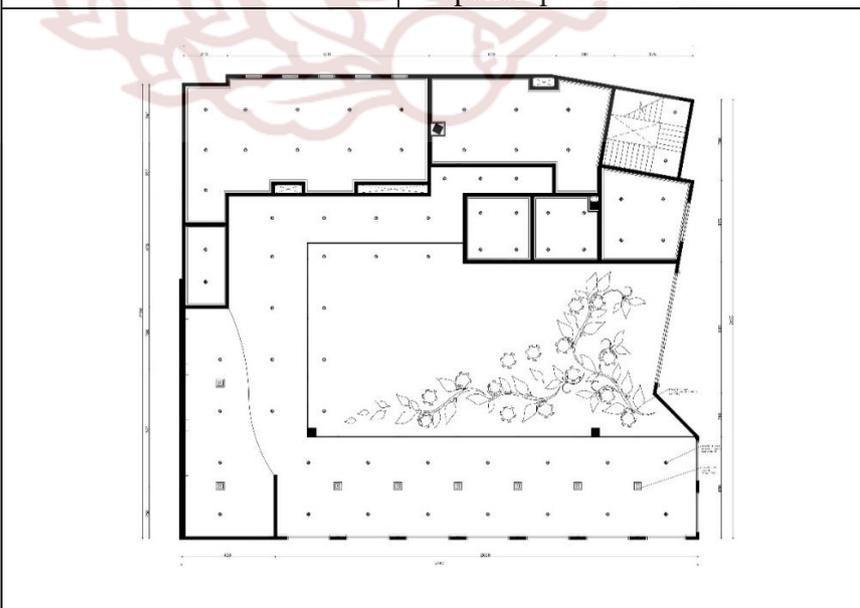
1. Material *gypsum* sudah memenuhi standar dari menteri

- kesehatan RI No 304/MENKES/PER/IV/1989.
2. Penggunaan material sudah memunculkan suasana kontemporer.



Ket : Desain Perlu diperbaiki

1. Material *gypsum* sudah memenuhi standar dari menteri kesehatan RI No 304/MENKES/PER/IV/1989.
2. Pola *ceiling* ruang *workshop* tidak sesuai dengan pola penempatan furniture.



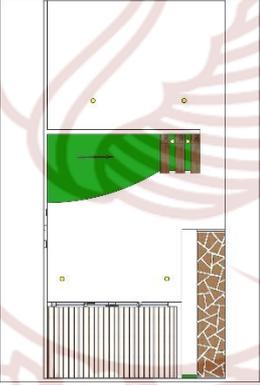
Ket : Desain Disetujui	<ol style="list-style-type: none"> 1. Material <i>gypsum</i> sudah memenuhi standar dari menteri kesehatan RI No 304/MENKES/PER/IV/1989. 2. <i>Ceiling</i> area <i>workshop</i> dan area makan dibuat berbeda untuk menunjukkan perbedaan area.
------------------------	---

Tabel 36. Analisis Rencana *Ceiling*

Berikut adalah keterangan mengenai *ceiling* di Candi Loka

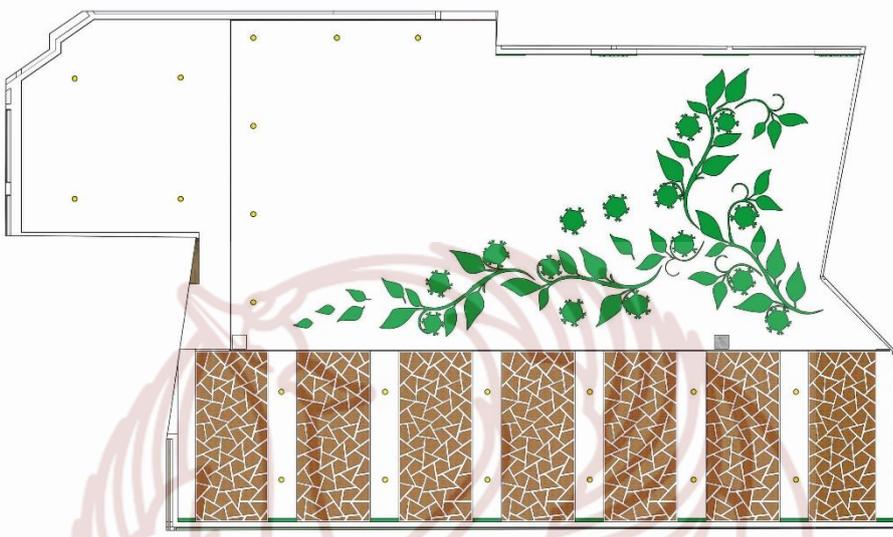
Restaurant :

(a) *Lobby*

	
Bahan	Karakteristik
	<p><i>Gypsum</i> Fin.Cat putih dan hijau</p>
	<p>Kayu fin. <i>Impra aqua wood</i></p>

Tabel 37. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling lobby*

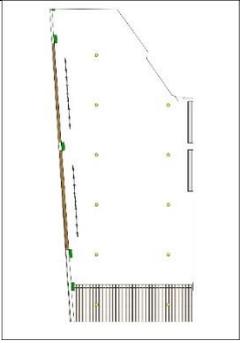
(b) Area Makan



Bahan		Karakteristik
	Kayu fin. Impr aqua wood	Membuat ruangan menjadi lebih menarik dan natural.
	<i>Gypsum</i> Fin.Cat putih dan hijau	Mudah dibentuk sesuai pola yang diinginkan.

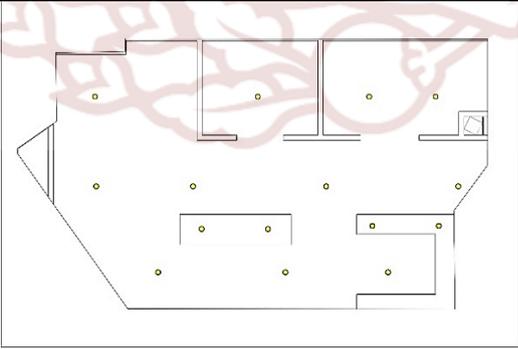
Tabel 38. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling* area makan

(c) *Teashop*

		
Bahan		Karakteristik
	<i>Gypsum</i> Fin.Cat putih	Memberikan kesan lapang.
	Panel kayu	Menarik, memberi aksen natural.

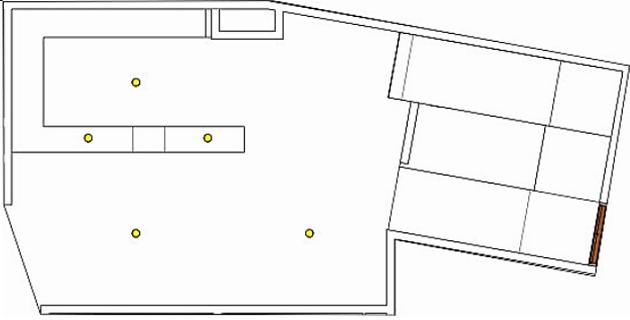
Tabel 39. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling teashop*

(d) Dapur

		
Bahan		Karakteristik
	<i>Gypsum</i> Fin.Cat putih	Mudah dalam perawatan <i>Ceiling</i> sengaja dibuat dibuat netral agar tidak mendominasi ruang

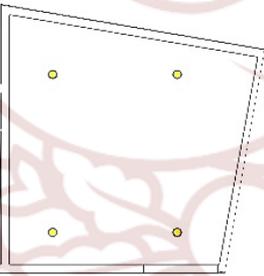
Tabel 40. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling dapur*

(e) Area Istirahat

	
Bahan	Karakteristik
 <i>Gypsum</i> Fin.Cat putih	Mudah dalam perawatan <i>Ceiling</i> sengaja dibuat netral agar tidak mendominasi ruang

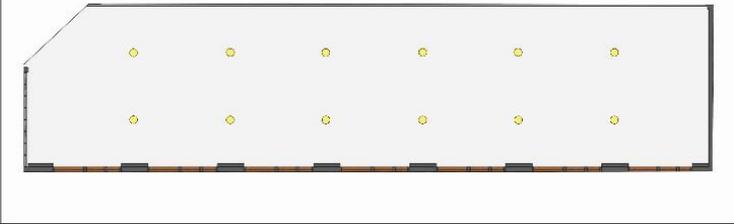
Tabel 41. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling* area istirahat

(f) Mushola

	
Bahan	Karakteristik
 <i>Gypsum</i> Fin.Cat putih	Mudah dalam perawatan <i>Ceiling</i> sengaja dibuat netral agar tidak mendominasi ruang

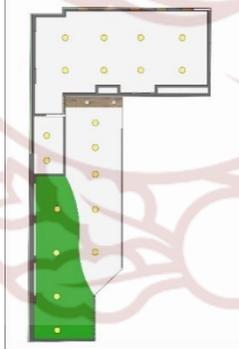
Tabel 42. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling* mushola

(g) Area Makan Lantai Dua

		
Bahan		Karakteristik
	<i>Gypsum</i> Fin.Cat putih	Mudah dalam perawatan <i>Ceiling</i> sengaja dibuat netral agar tidak mendominasi ruang

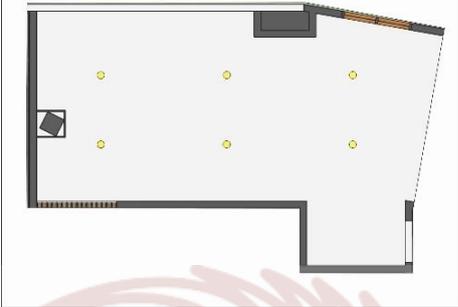
Tabel 43. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling* area makan lantai dua

(h) Area *workshop* dan Edukasi

		
Bahan		Karakteristik
	<i>Gypsum</i> Fin.Cat putih dan hijau	Mudah dalam perawatan. Cat warna hijau sengaja dibuat sebagai dinding imajiner.

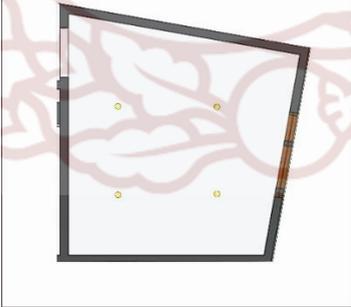
Tabel 44. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling* area *workshop* dan edukasi

(i) Kantor

		
Bahan		Karakteristik
	<i>Gypsum</i> Fin.Cat putih	Mudah dalam perawatan. <i>Ceiling</i> sengaja dibuat netral agar menciptakan kesan lapang.

Tabel 45. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling* kantor

(j) Ruang Manager

		
Bahan		Karakteristik
	<i>Gypsum</i> Fin.Cat putih	Mudah dalam perawatan. <i>Ceiling</i> sengaja dibuat netral agar menciptakan kesan lapang.

Tabel 46. Analisa bahan dan karakteristik *ceiling* ruang manager

4. Konsep Elemen Pengisi Ruang

Elemen Pengisi ruang menggunakan beberapa furniture seperti meja makan, kursi makan, meja display, dan sofa.

a) Mebel

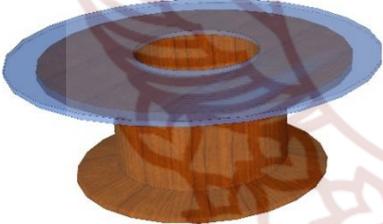
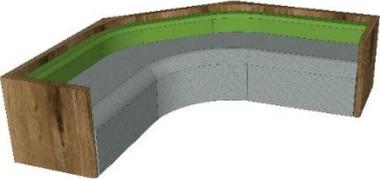
(a) Lobby

Jenis	Karakteristik
	<p>Meja <i>Lobby</i> Bahan : <i>plywood</i>, top granit Finishing : cat duco Dasar pertimbangan : memunculkan suasana yang segar.</p>
	<p>Kursi kerja Bahan : Oscar / Fabric, plastik, kain Dasar pertimbangan : nyaman digunakan untuk bekerja karena bersifat fleksibel.</p>

Tabel 47. Analisa bahan dan karakteristik furniture area *lobby*

(b) Area Makan

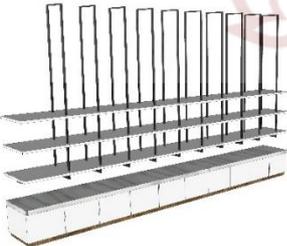
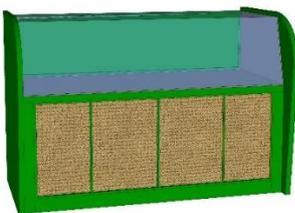
Jenis	Karakteristik
	<p>Kursi makan Bahan : kayu, busa. Finishing : clear, kain motif Dasar pertimbangan : menambah suasana natural, kain motif dapat menggunakan motif batik teh Jamus yang merupakan lokalitas kabupaten Ngawi.</p>

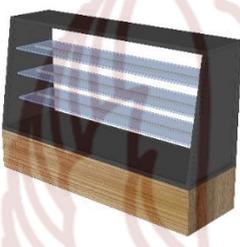
	<p>Kursi makan Bahan : kayu, busa. Finishing : clear, kain motif Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. memunculkan suasana natural.</p>
	<p>Meja makan Bahan : stainless, kayu solid. Finishing : clear Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural</p>
	<p>Meja makan Bahan : stainless, kayu solid. Finishing : clear Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural</p>
	<p>Meja makan Bahan : solid Kayu , <i>Plywood</i>, kaca. Finishing : vernish, Finishing Melamin Natural. Produk : <i>Custom</i> Dasar pertimbangan : Material menggunakan yang menggunakan bahan kayu solid, dan playwood dengan finishing vernish agar memunculkan serat kayunya.</p>
	<p>sofa Bahan : solid Kayu , <i>Plywood</i>, kain motif. Finishing : vernish, Finishing Melamin Natural Terang. Produk : <i>Custom</i> Dasar pertimbangan : bentuk diambil dari pola batik teh jamus. Material menggunakan yang menggunakan bahan kayu solid, dan playwood dengan</p>

	finishing vernish agar memunculkan serat kayunya.
	<p>Sofa</p> <p>Bahan : <i>Plywood</i>, kain motif batik Teh Jamus.</p> <p>Finishing : clear, kain motif</p> <p>Produk : <i>Custom</i></p> <p>Dasar pertimbangan : Dari model dan bentuk sofa yang terkesan simple dan menggunakan kain motif sesuai dengan tema agar lebih menarik.</p>

Tabel 48. Analisa bahan dan karakteristik furniture area makan

(c) *Teashop*

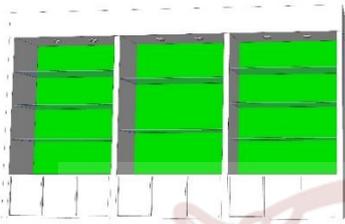
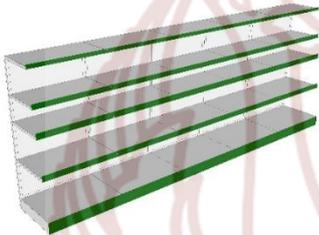
Jenis	Karakteristik
	<p>Rak</p> <p>Bahan : kayu</p> <p>Finishing : clear</p> <p>Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural</p>
	<p>Rak display</p> <p>Bahan : besi hollow, kayu</p> <p>Finishing : clear</p> <p>Dasar pertimbangan : display produk dapat dilihat dari dalam atau luar bangunan melalui dinding kaca.</p>
	<p>Meja display</p> <p>Bahan : kayu solid, kaca</p> <p>Finishing : cat duco</p> <p>Dasar pertimbangan : menjaga keamanan dari produk yang merupakan sampel produk.</p>

	<p>Rak display Bahan : kayu, besi hollow, granit Finishing : clear Dasar pertimbangan : material kayu dipadukan dengan granit memunculkan suasana natural.</p>
	<p>Rak Display Bahan : kayu, besi hollow Finishing : clear Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural.</p>
	<p>Rak display Bahan : kayu solid, kaca Finishing : clear, cat duco. Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural</p>
	<p>Meja kasir Bahan : kayu solid. Finishing : clear Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural</p>

Tabel 49. Analisa bahan dan karakteristik furniture *teashop*

(d) Dapur

Jenis	Karakteristik
	<p>Rak Bahan : stainless, kayu solid. Finishing : clear Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural</p>

	<p>Meja kabinet Bahan : stainless, kayu solid, top granit. Finishing : clear Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural</p>
	<p>Rak penyimpanan Bahan : kayu solid Finishing : cat duco Dasar pertimbangan : memberikan kesan bersih dan segar.</p>
	<p>Rak Bahan : kayu Finishing : cat duco Dasar pertimbangan : warna putih memberikan suasana menjadi bersih.</p>

Tabel 50. Analisa bahan dan karakteristik furniture dapur

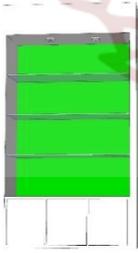
(e) Area Istirahat

Jenis	Karakteristik
	<p>Loker Bahan : <i>plywood</i>. Finishing : cat duco Dasar pertimbangan : memberikan kesan bersih dan segar</p>
	<p>Kursi bar Bahan : Logam Dasar pertimbangan : terlihat modern. Warna hijau menampilkan suasana segar.</p>

	<p>Sofa</p> <p>Bahan : polyster, stainless.</p> <p>Finishing : cat duco</p> <p>Dasar pertimbangan : Kain yang awet dan tidak mudah sobek. Pilihan warna dan motifnya pun beragam.</p>
	<p>Meja</p> <p>Bahan : stainless, kayu solid.</p> <p>Finishing : clear</p> <p>Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu.</p> <p>Memunculkan suasana natural</p>

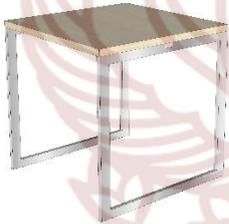
Tabel 51. Analisa bahan dan karakteristik furniture area istirahat

(f) Mushola

Jenis	Karakteristik
	<p>Rak</p> <p>Bahan : kayu solid</p> <p>Finishing : cat duco</p> <p>Dasar pertimbangan : memberikan kesan bersih dan segar.</p>

Tabel 52. Analisa bahan dan karakteristik furniture mushola

(g) Area Makan Lantai Dua

Jenis	Karakteristik
	<p>Kursi makan Bahan : solid Kayu Ulin Finishing : Melamin Natural Terang Dasar pertimbangan : Material menggunakan yang menggunakan bahan kayu ulin dengan finishing putih menjadi terkesan bersih.</p>
	<p>Kursi makan Bahan : kayu, busa. Finishing : clear, kain motif Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu.. memunculkan suasana natural.</p>
	<p>Meja makan Bahan : stainless, kayu solid. Finishing : clear Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural</p>

Tabel 53. Analisa bahan dan karakteristik furniture area makan lantai dua

(h) Area *workshop* dan Edukasi

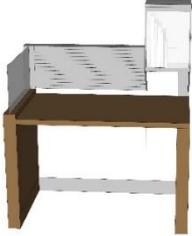
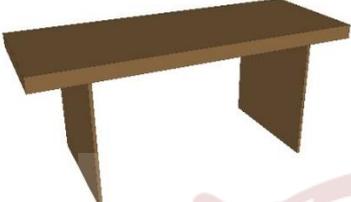
Jenis	Karakteristik
	<p>Meja <i>workshop</i> Bahan : stainless, kayu solid. Finishing : clear Dasar pertimbangan : memunculkan serat kayu. Memunculkan suasana natural</p>

	<p>Meja display Bahan : Kayu Jati, Finishing : <i>Unfinished</i> Produk : <i>Custom</i> Dasar pertimbangan : untuk memunculkan kesan natural.</p>
	<p>Kursi <i>workshop</i> Bahan : kayu, busa. Finishing : clear, kain motif Dasar pertimbangan : menambah suasana natural, kain motif dapat menggunakan motif batik teh Jamus yang merupakan lokalitas kabupaten Ngawi.</p>

Tabel 54. Analisa bahan dan karakteristik furniture area *workshop* dan edukasi

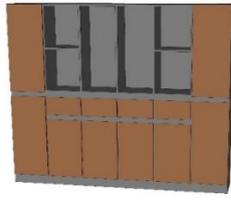
(i) Kantor

Jenis	Karakteristik
	<p>Kursi kerja Bahan : Oscar / Fabric, plastik, kain Dasar pertimbangan : nyaman digunakan untuk bekerja karena bersifat fleksibel.</p>
	<p>Kursi rapat Bahan : kayu, besi Finishing : clear. Dasar pertimbangan : menambah suasana natural.</p>

	<p>Meja Kerja Bahan : kayu, alumunium Finishing : clear. Dasar pertimbangan : menambah suasana natural.</p>
	<p>Meja Rapat Bahan : kayu solid Finishing : clear. Dasar pertimbangan : menambah suasana natural.</p>

Tabel 55. Analisa bahan dan karakteristik furniture kantor

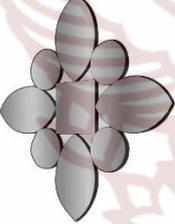
(j) Ruang Manager

Jenis	Karakteristik
	<p>Kursi Manager Bahan : Oscar / Fabric, plastik, kain Dasar pertimbangan : nyaman digunakan untuk bekerja karena bersifat fleksibel.</p>
	<p>Meja Manager Bahan : kayu, alumunium Finishing : clear. Dasar pertimbangan : menambah suasana natural.</p>
	<p>Lemari Bahan : kayu, alumunium Finishing : clear. Dasar pertimbangan : menambah suasana natural.</p>

Tabel 56. Analisa bahan dan karakteristik furniture ruang manager

b) Aksesoris Interior

Jenis	Karakteristik
	<p>Pohon Teh <i>Artificial</i> / sintetis Bahan : plastik Finishing : pernis Dasar pertimbangan : mudah dalam perawatan, memperindah ruangan dan menambah suasana natural.</p>
	<p>Tanaman Ruangan Bahan : kerangka kayu, pot dan tanaman rosemary Finishing : vernish, Finishing Melamin Natural Terang. Dasar pertimbangan : mampu mengharumkan ruangan, memperindah ruangan, dan menambah suasana natural.</p>
	<p>Bahan : Kayu Jati, Finishing : <i>Unfinised</i> Produk : <i>Custom</i> Dasar pertimbangan : untuk memunculkan kesan natural.</p>
	<p>Bahan : plat besi Finishing : cat besi Dasar pertimbangan : untuk memunculkan lokalitas daerah yang sesuai dengan konsep perancangan.</p>
	<p>Bahan : akrilik Finishing : clear Dasar pertimbangan : kemudahan dalam perawatan dan memunculkan kesan modern.</p>

	<p>Bahan : bonggol kayu jati Finishing : Vernish Dasar pertimbangan : Untuk memunculkan serat alami bonggol jati.</p>
	<p>Bahan : Besi Hollow, kayu jati. Finishing : kayu <i>Unfinished</i>, cat besi Produk : <i>Custom</i> Dasar Pertimbangan : Dari segi pemilihan material juga menggunakan kayu jati bekas unfinish dan besi untuk menimbulkan kesan rustik.</p>
	<p>Bahan : Besi Hollow, tanaman sintetis Finishing : cat besi Produk : <i>Custom</i> Dasar Pertimbangan : Mudah dalam perawatan, memberikan kesan bersih dan natural.</p>
	<p>Bahan : cermin 8 mm Produk : <i>Custom</i> Dasar Pertimbangan : Memberikan kesan luas pada ruangan. Bentuk dasar cermin adalah transformasi dari batik Teh Jamus.</p>

Tabel 57. Analisa bahan dan karakteristik aksesoris interior

(k) Tata Kondisi Ruang

Pengkondisian ruang atau sistem lingkungan adalah komponen pada setiap bangunan karena menyediakan pemakaian udara, visual, akustik, dan pembuangan supaya pengguna yang berada didalamnya merasa aman dan nyaman. Semua sistem yang ada tersebut harus ditata sesuai fungsi masing_masing agar berfungsi secara maksimal. Maka

dari itu dibutuhkan seorang ahli masing-masing bidang untuk mengerjakan hal tersebut. Meskipun demikian, Perancang interior harus menyadari betul bahwa system tersebut itu ada dan harus tahu bagaimana system-sistem tersebut mempengaruhi kualitas interiornya.⁶⁴

Interior sebuah ruang bisa dikatakan nyaman, tidak hanya tergantung dari visualisasi interior yang tepat sesuai dengan fungsinya, melainkan dipengaruhi unsur lain seperti halnya pengkodisaian ruang di dalam lingkungan kerja. Salah satu faktor yang berasal dari lingkungan kerja yaitu semua keadaan yang terdapat di sekitar tempat kerja, yang akan berpengaruh secara signifikan terhadap hasil kerja manusia, antara lain : *Temperature*, kelembaban, siklus udara, pencahayaan dan akustik. Lingkup ergonomic dari aspek fisiologi atau dalam istilah interior disebut dengan kondisional ruang/pengkodisian ruang. Adapun pengkodisian ruang dalam desain interior meliputi: pencahayaan, penghawaan, dan akustik ruang.

a) Pencahayaan

Alami: sinar matahari yang masuk melalui kaca candela pada ruang. Buatan: *ambient lighting* atau *general lighting* dengan tehnik pencahayaan penerangan langsung (*direct lighting*), *accent lighting* dengan tehnik pencahayaan *spot downlight* dengan cara diarahkan obyek yang ingin disinari, *decorative lighting* dengan tehnik pencahayaan

⁶⁴ Ching, Francis D.K, 1996. hal : 278

penerangan tidak langsung (*indirect lighting*), *wall lighting* atau lampu dinding yang akan dipasang di area makan.

Pencahayaan buatan untuk sebuah ruangan memiliki sebuah perhitungan agar didapatkan pencahayaan yang optimal dan efisien pada ruangan tersebut. Untuk mendapatkan hasil penerangan atau pencahayaan yang baik dan merata, kita harus dipertimbangkan iluminasi (kuat penerangan), sudut penyinaran lampu, jenis dan jarak penempatan lampu yang diperlukan sesuai dengan kegiatan yang ada dalam suatu ruangan atau fungsi ruang tersebut. Pada dasarnya dalam perhitungan jumlah titik lampu pada suatu ruang dipengaruhi oleh banyak faktor, antara lain: dimensi ruang, fungsi ruang, warna dinding, *type armature* yang akan digunakan, dan masih banyak lagi.

Pada Perancangan Interior Candi Loka *Restaurant* ini akan menggunakan beberapa jenis lampu sebagai sumber pencahayaan buatan utama dan juga dekorasi ruang, diantaranya :

No	Nama	Spesifikasi	
1	Downlight		Downligh LED 10 Watt Ex. Philips

2	Spotlight		BVD410 4x LED HB/RGBW E 15 4 Watt Ex. Philips
3	Wall Lamp		Lampu Dekoratif Diameter 20 cm <i>Custom</i>
4	Hanging Lamp		Lampu Dekoratif Diameter 60 cm <i>Custom</i>
5	Hanging Lamp		Lampu Dekoratif Diameter 15 cm <i>Custom</i>
6	Tracklight		<i>EcoStyle</i> 16W 3000K Ex. Philips
7	Striplamp		LED STRIPE 2835 12 Volt, Natural white Ex.Hiled

8	Spotlight		Spotlight Led Adjustable 5 Watt Ex.Philips Kyanite
---	-----------	--	---

Tabel 58. Analisa Pencahayaan

b) Penghawaan

Selain penghawaan alami melalui jendela, untuk penghawaan pada semua ruang dibantu menggunakan penghawaan buatan yaitu AC (*Air Conditioner*). Berikut adalah tabel yang menjelaskan spesifikasi dari alat-alat yang membantu mengatur penghawaan di Candi Loka *Restaurant*:

No	Nama alat		Spesifikasi
1	<i>Air Conditioner (AC) Split</i>		YN12TKJ AC Standard 1,5 PK Ex. Panasonic
2	<i>Air Conditioner (AC) Cassette</i>		FCRN71FXV14 3 Phase 4-way remote wireless 3 PK Ex. Daikin
3	<i>Exhaust Fan</i>		FV-25TGU Ex. Panasonic

Tabel 59. Analisa Penghawaan

(1) Sistem Keamanan

Beberapa faktor yang diperlukan untuk keamanan dan kenyamanan pengelola dan pengunjung adalah :

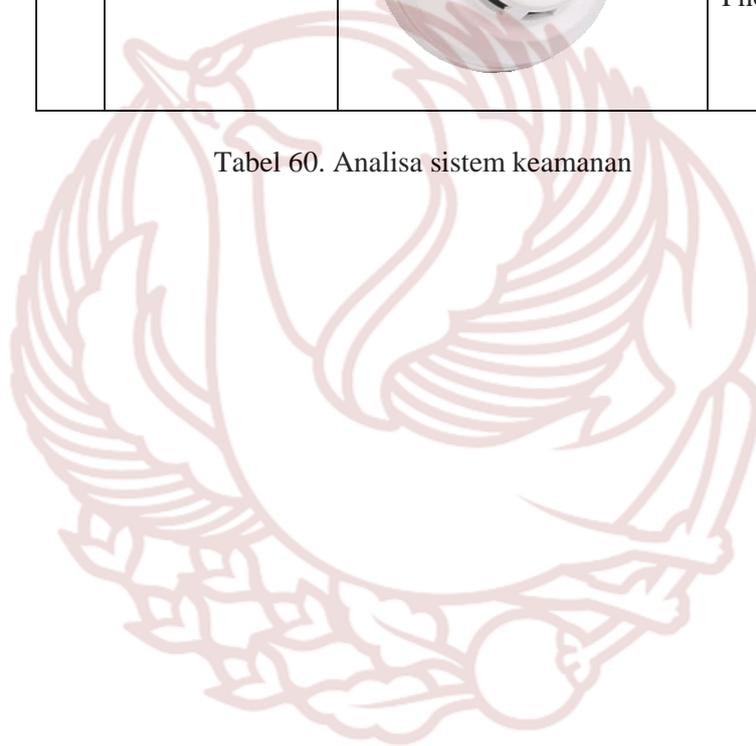
- a) *Security* (satpam)
- b) *CCTV (Close Circuit Television)*, yaitu alat rekam yang menampilkan gambar dan berfungsi memonitorir suatu keadaan ruang yang ditampilkan melalui layar televisi, serta dipasang di setiap sudut ruang.
- c) Bahaya kebakaran bisa diantisipasi menggunakan *Fire Alarm*, yaitu alarm kebakaran otomatis yang akan berbunyi secara otomatis jika ada api atau temperature mencapai 135 – 160 derajat celcius, dipasang pada tempat tertentu dengan jumlah yang memadai.
- d) *Smoke Detector*, yaitu alat deteksi asap dan diletakkan pada tempat dan jarak tertentu. Alat ini bekerja pada suhu 170 derajat celcius.

Berikut adalah spesifikasi alat-alat pengaman yang ada di Candi Loka *Restaurant* :

No	Nama	spesifikasi	
1	<i>CCTV (Close Circuit Television)</i>		Arsimatic Dome Face Detection IR Model: CC 02-54 Manufactured by: ArsiMatic

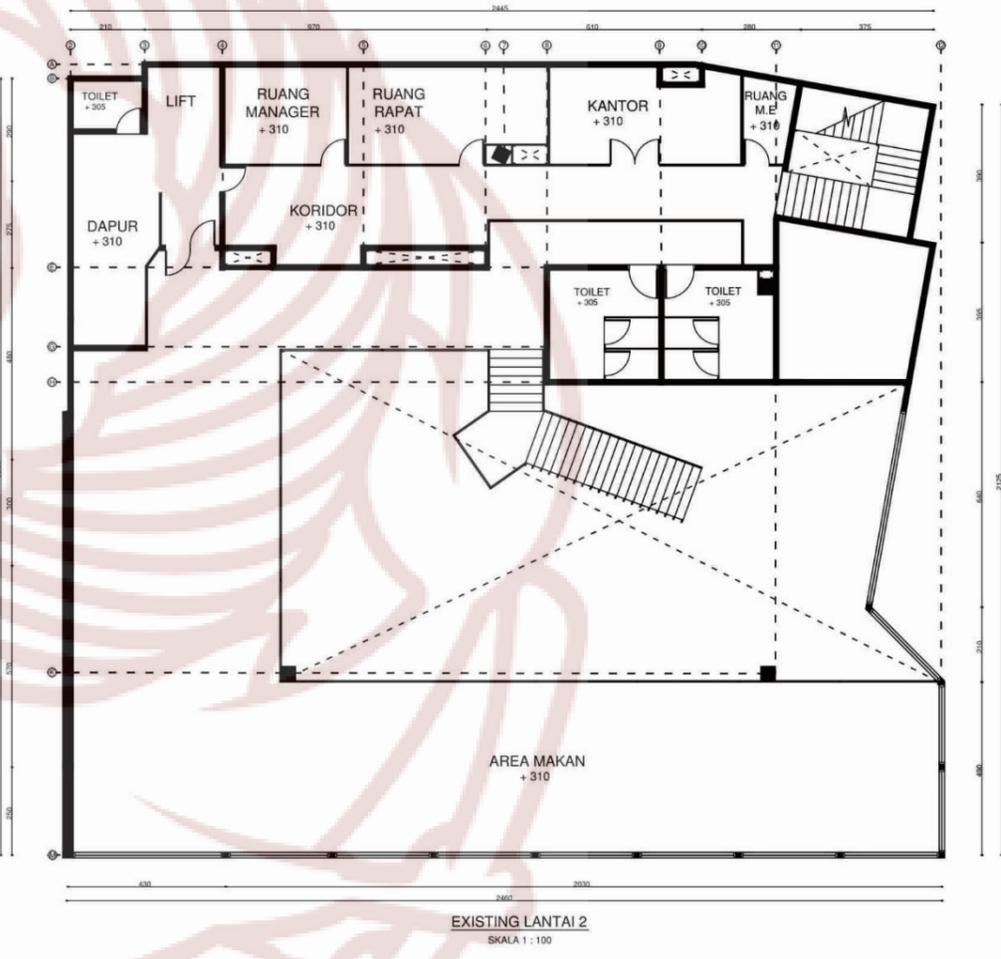
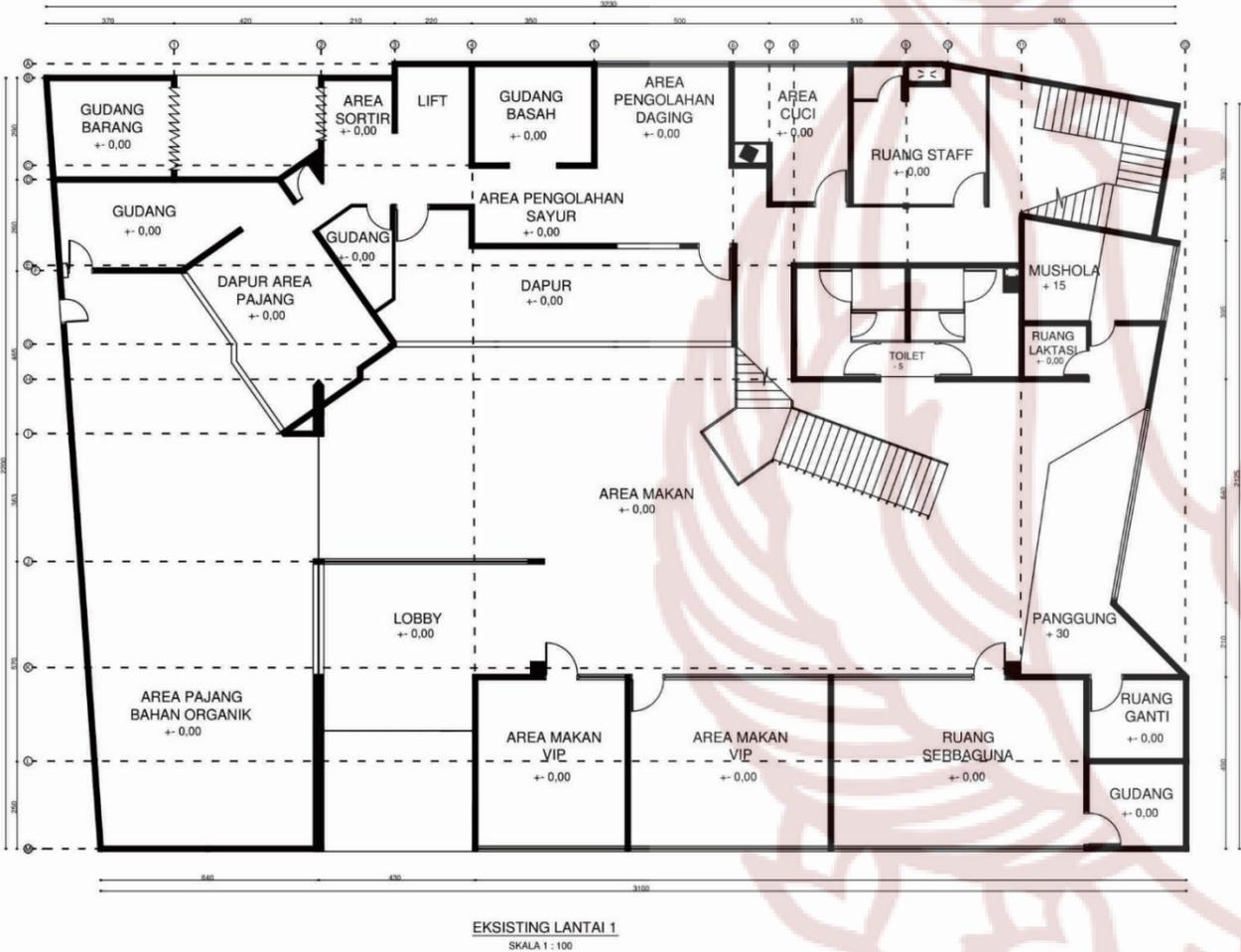
2	<i>Fire Alarm</i>		Fire Control Panel 16 Zone Model: FA 01-07 Manufactured by: ArsiMatic
3	<i>Smoke Detector</i>		Smoke Detector 4 Wire Model: FA 02-01 Photoelectric

Tabel 60. Analisa sistem keamanan



BAB IV HASIL DESAIN

A. Existing



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

EXISTING

SKALA

1 : 50

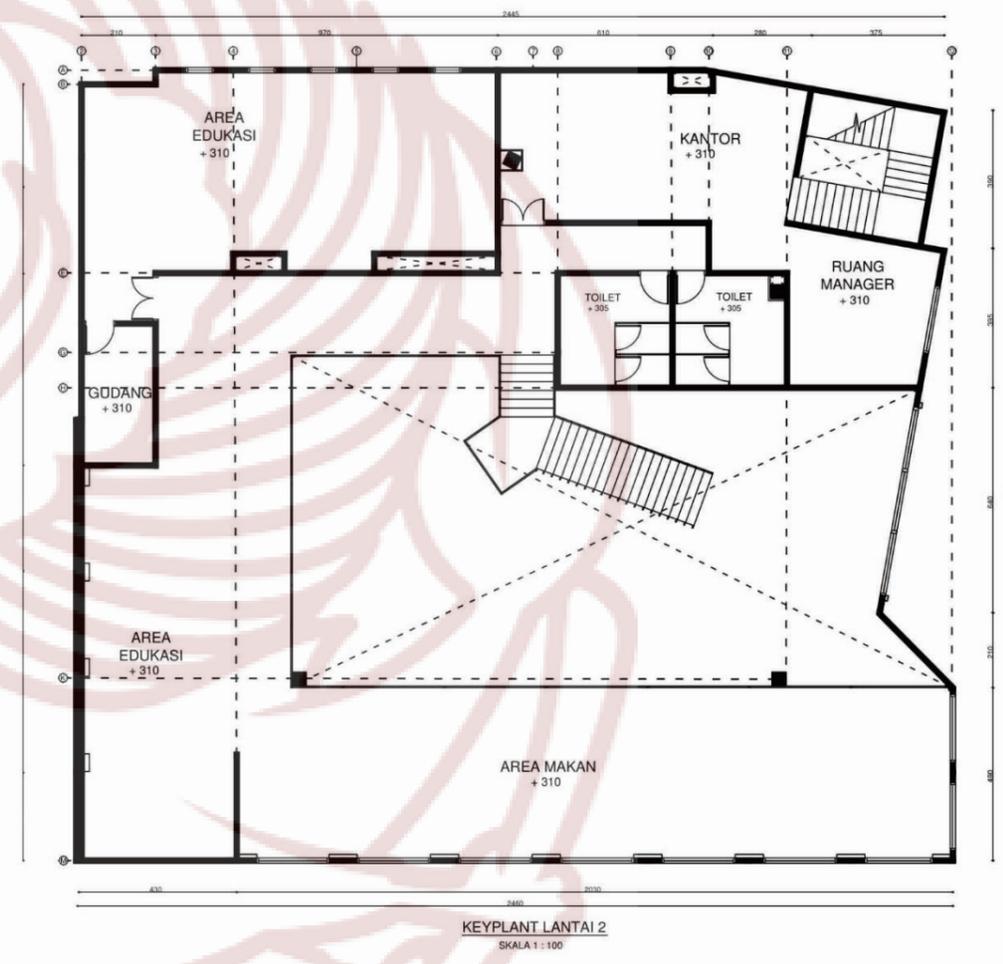
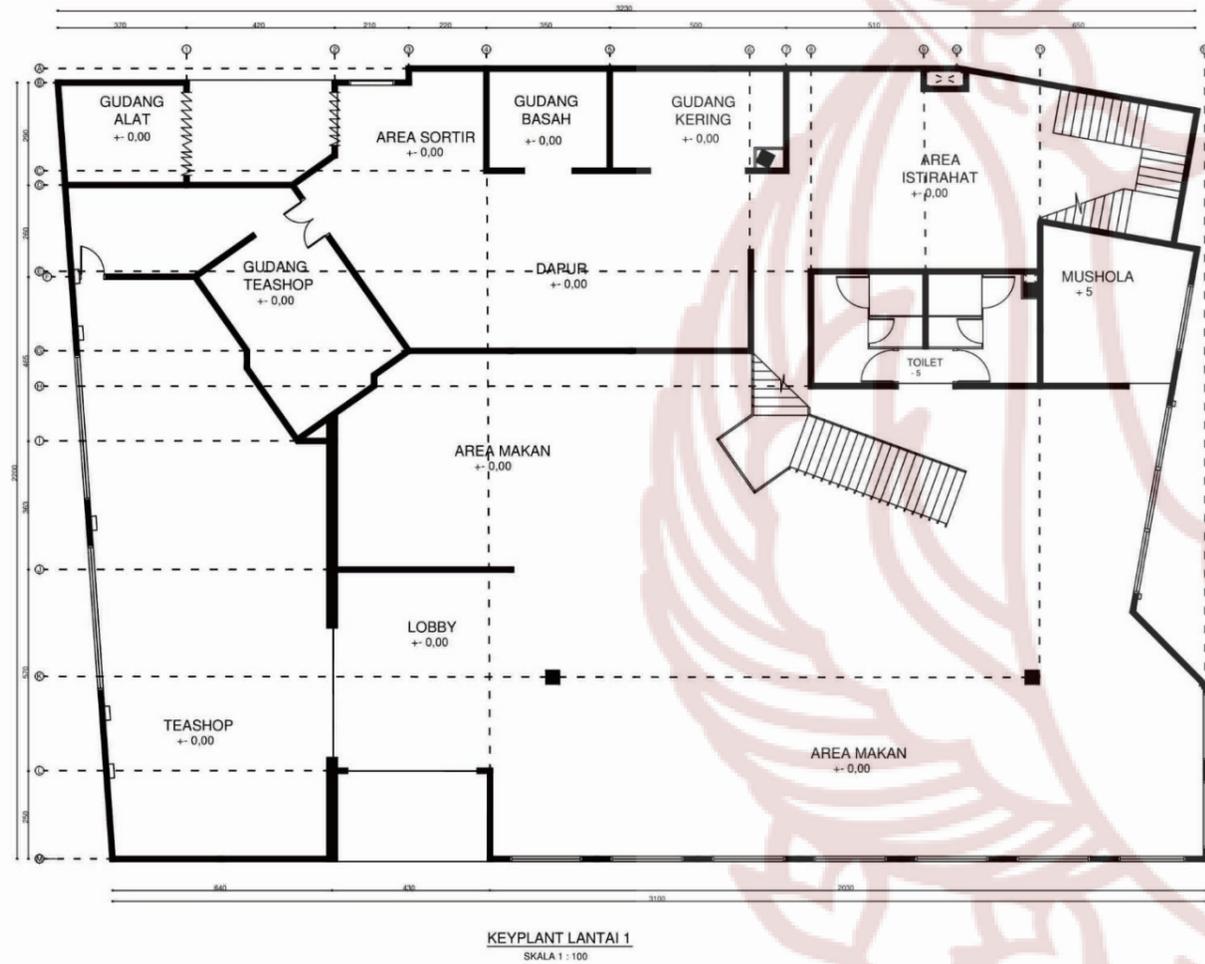
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO, S.Sn., M.Sn

NILAI

PARAF

B. Keyplan



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

KEYPLANT

SKALA

1 : 50

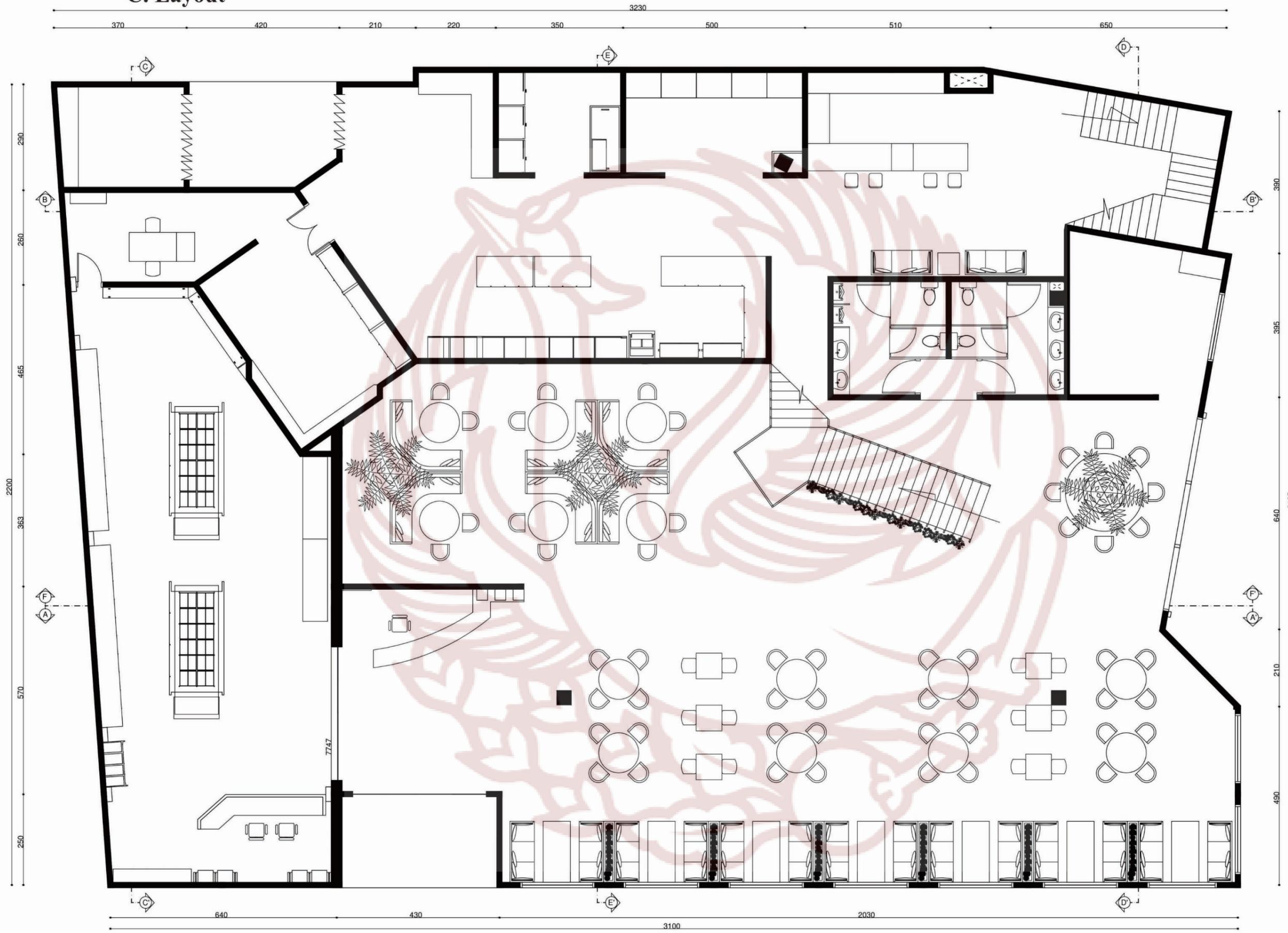
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI

PARAF

C. Layout



LAYOUT LANTAI 1
SKALA 1 : 50



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

LAYOUT LANTAI 1

SKALA

1 : 50

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO, S.Sn., M.Sn

NILAI	PARAF



LAYOUT LANTAI 2
SKALA 1 : 50



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

LAYOUT LANTAI 2

SKALA

1 : 50

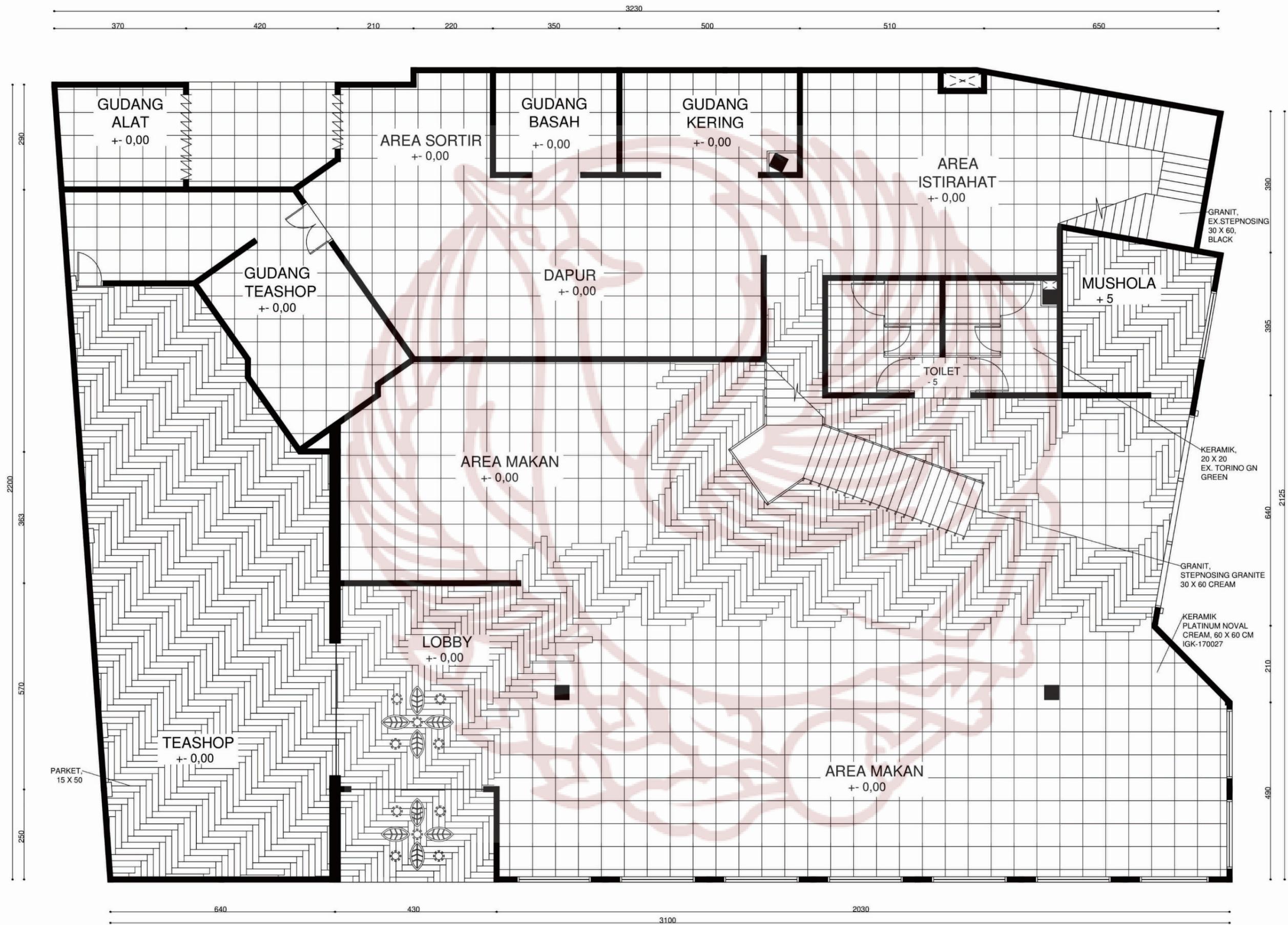
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI

PARAF

D. Rencana Lantai



PRODI DESAIN INTERIOR
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
 INSTITUT SENI INDONESIA
 SURAKARTA
 2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
 PADA PERANCANGAN INTERIOR
 CANDILOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
 NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

RENCANA LANTAI 1

SKALA

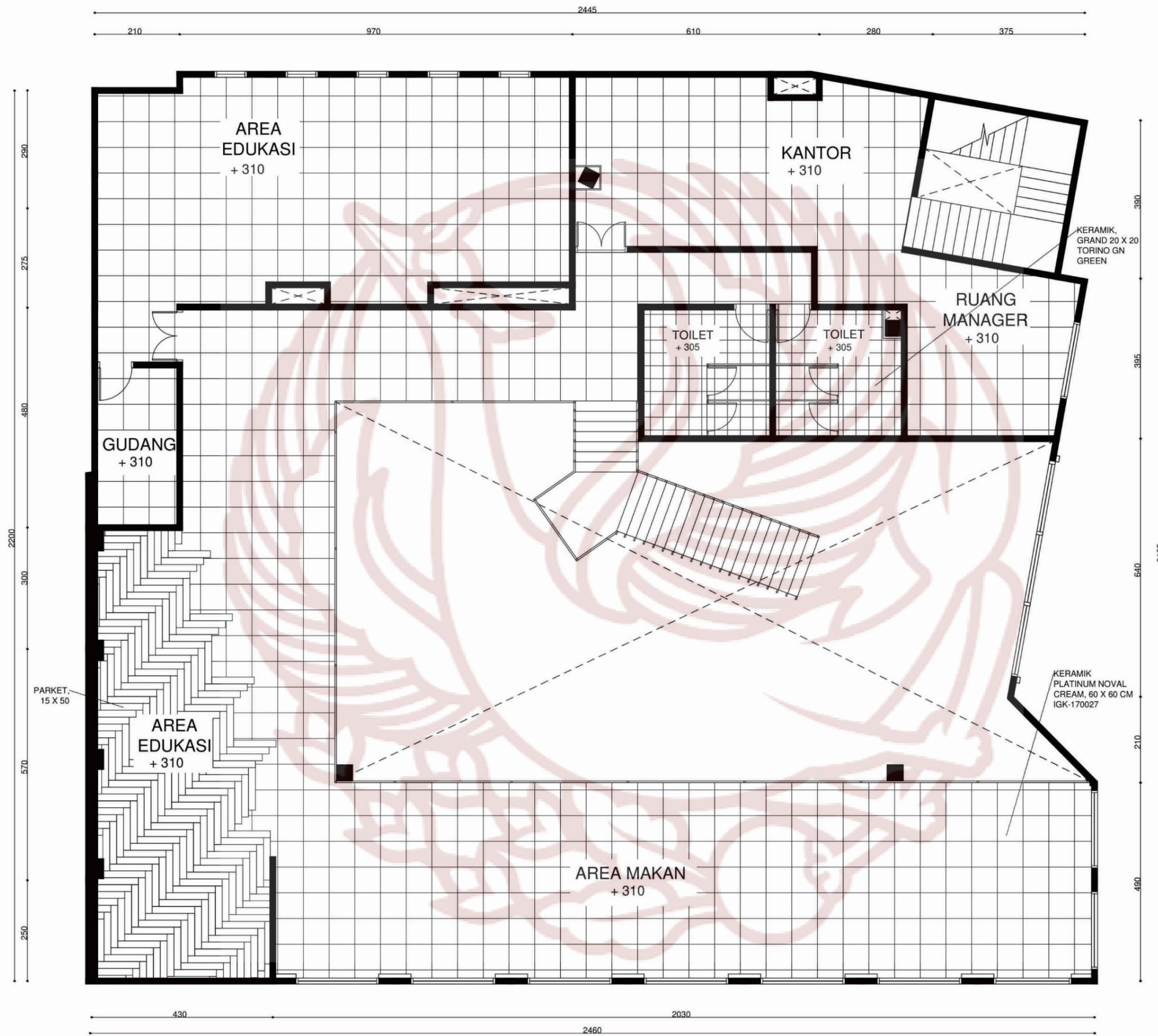
1 : 50

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI	PARAF
-------	-------

RENCANA LANTAI 1
 SKALA 1 : 50



RENCANA LANTAI 2
SKALA 1 : 50



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

RENCANA LANTAI 2

SKALA

1 : 50

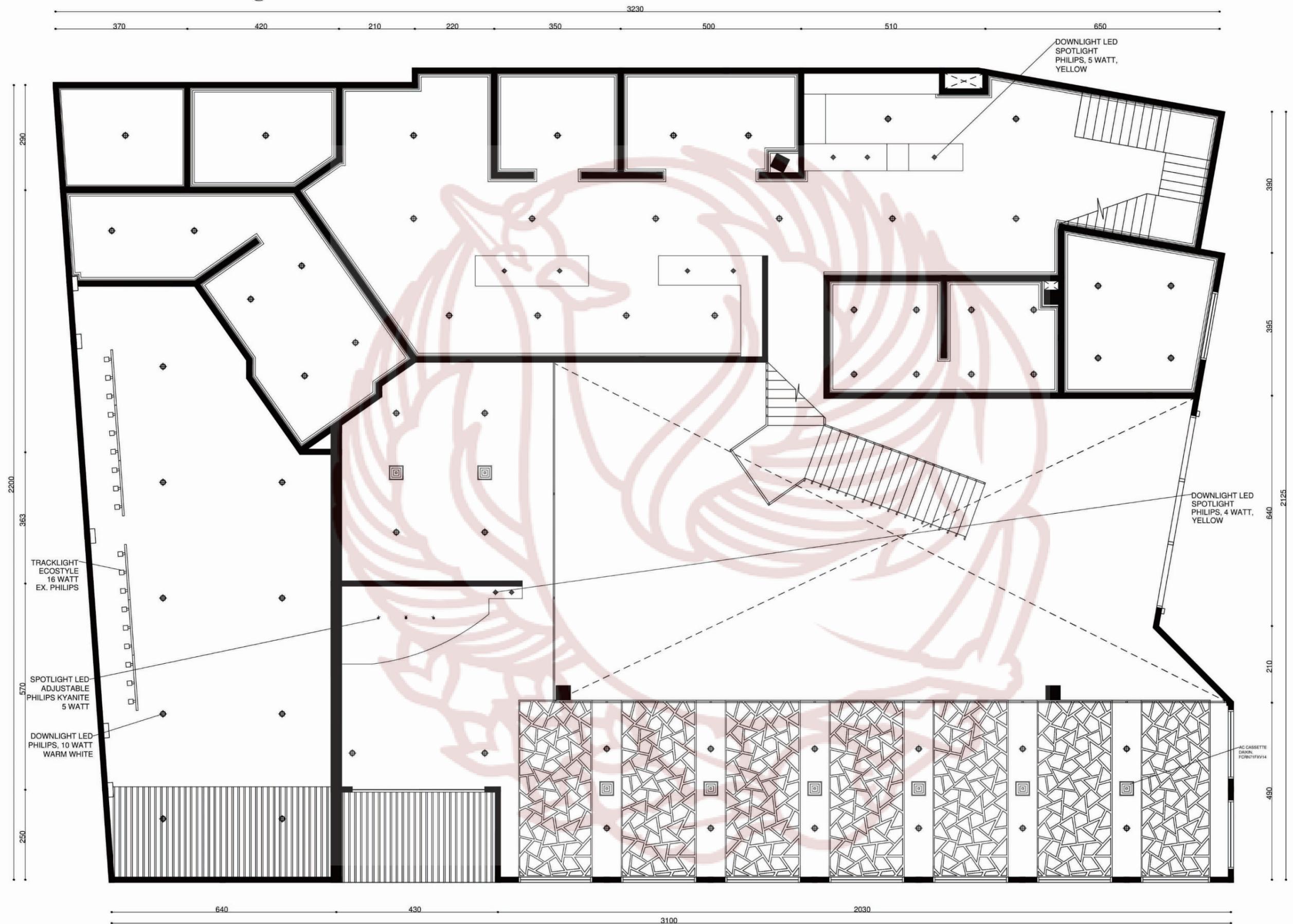
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI

PARAF

E. Rencana Ceiling



RENCANA CEILING LANTAI 1
SKALA 1 : 50



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI RUPA DAN DESAIN
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

RENCANA CEILING
LANTAI 1

SKALA

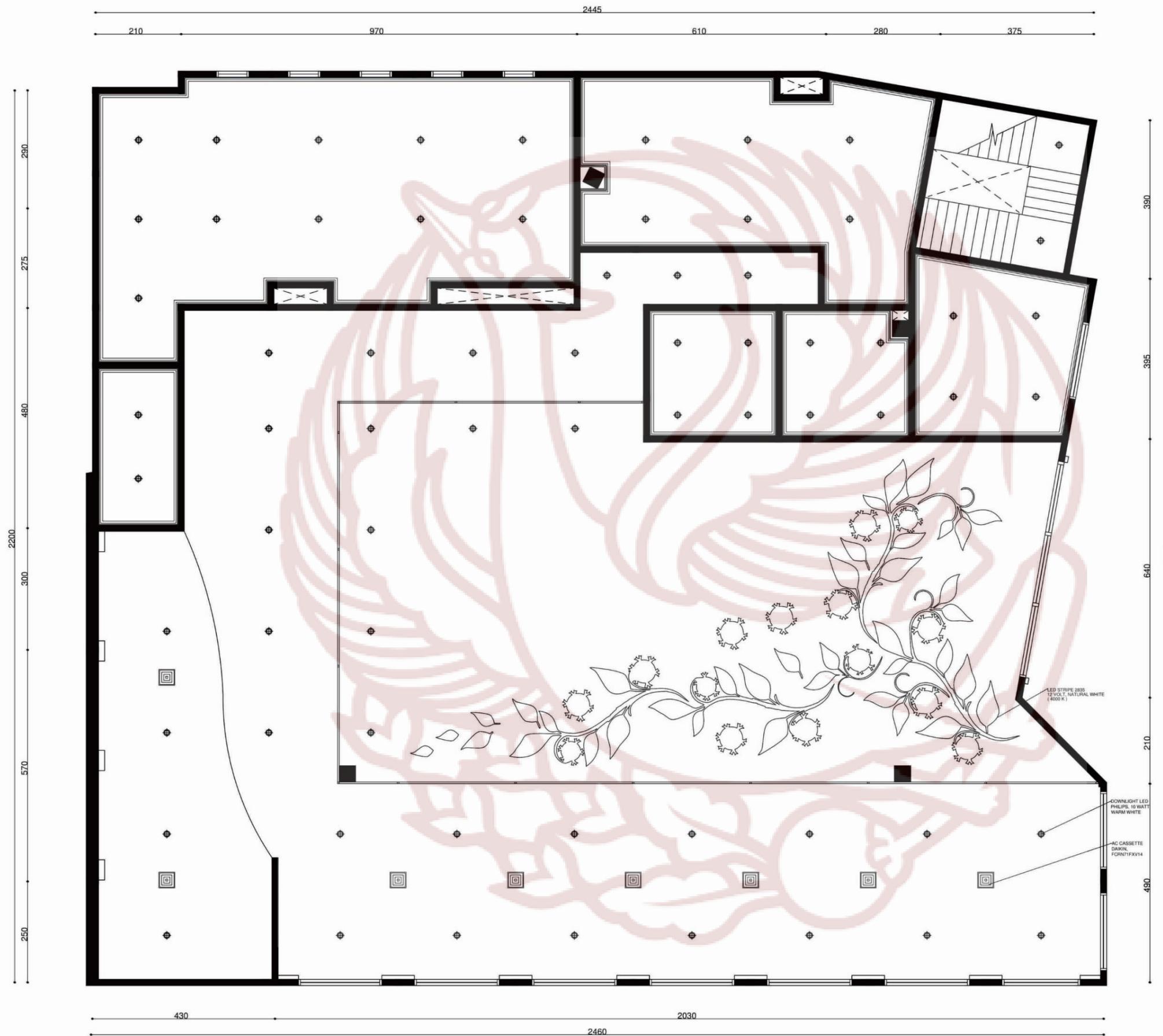
1:50

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI

PARAF



RENCANA CEILING LANTAI 2

SKALA 1 : 50



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

RENCANA CEILING
LANTAI 2

SKALA

1 : 50

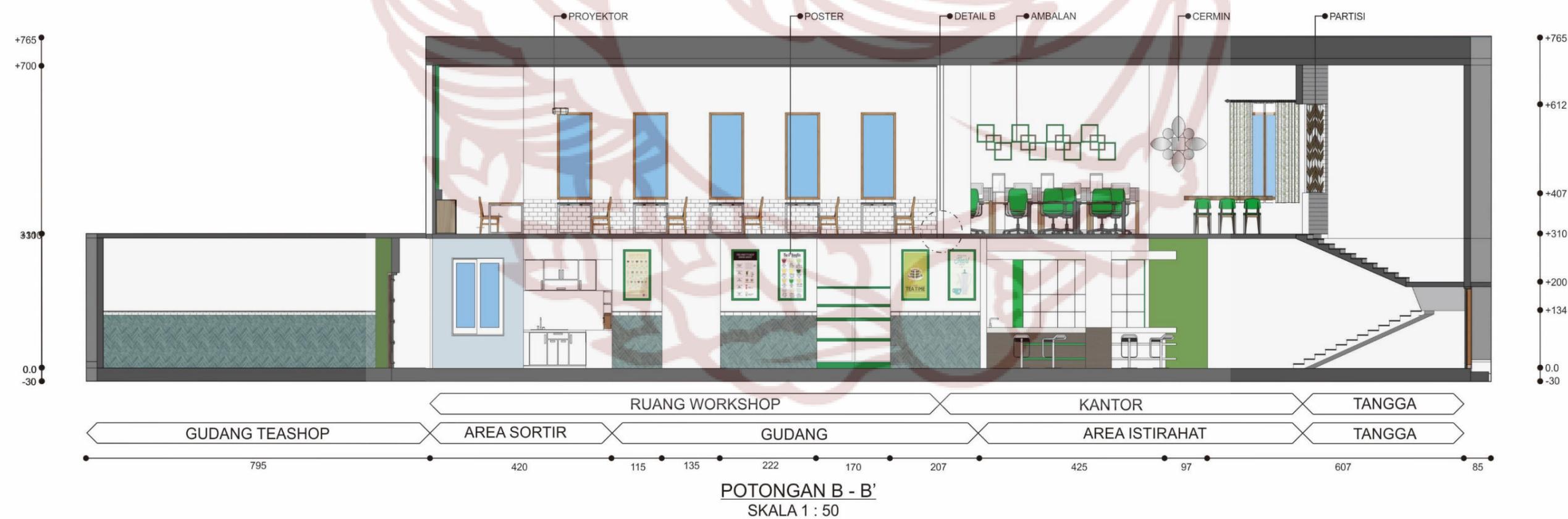
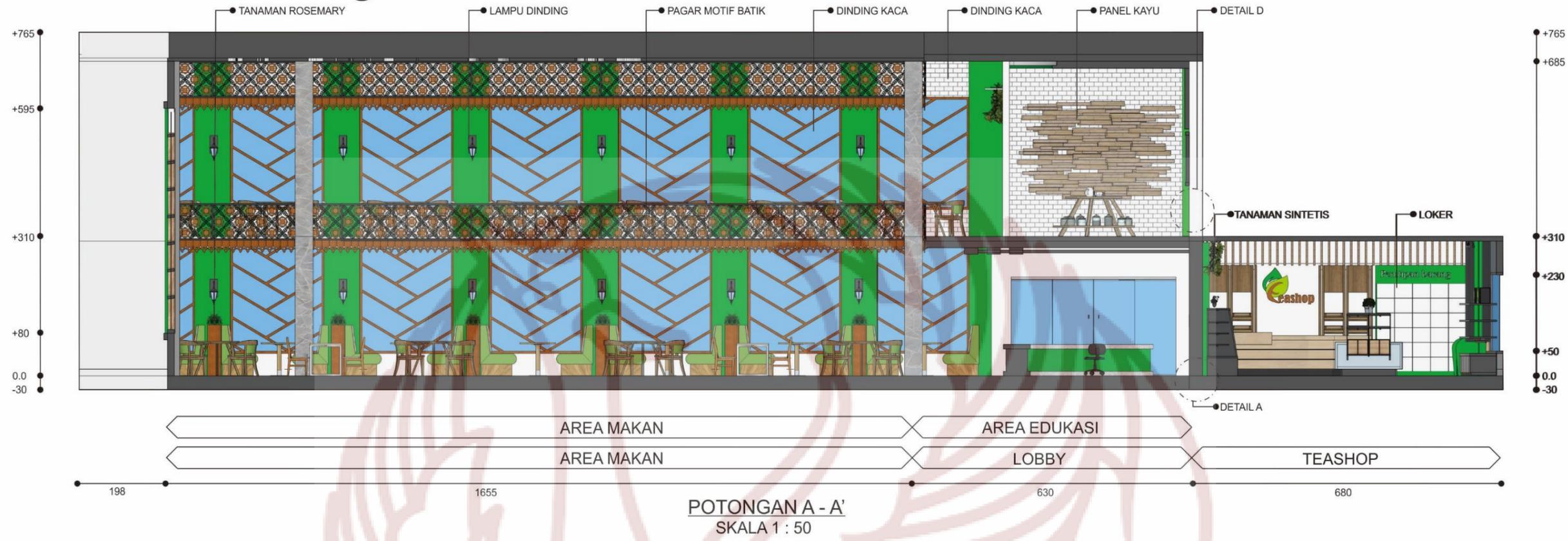
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO, S.Sn., M.Sn

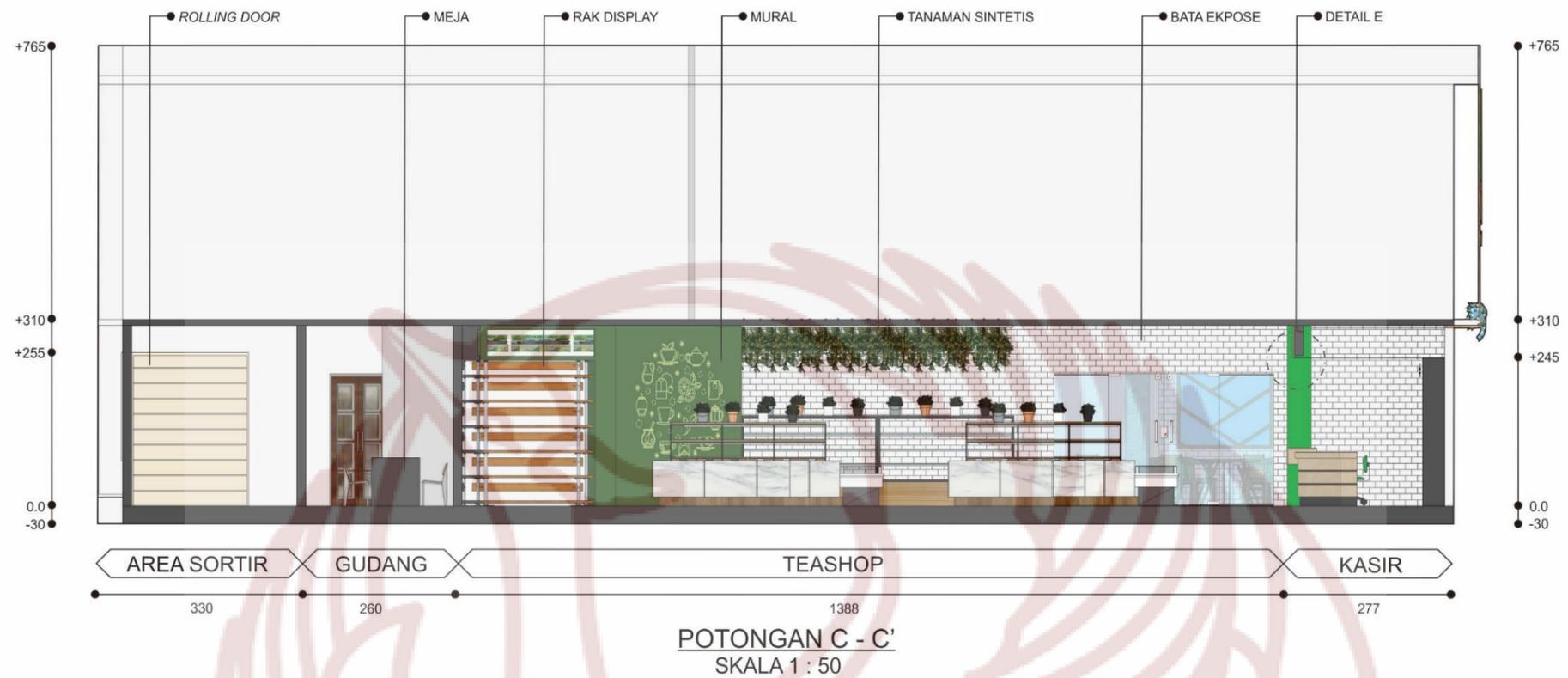
NILAI

PARAF

F. Gambar Potongan



	PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA 2019	TUGAS AKHIR	PENERAPAN TEMA BATIK MOTIF TEH JAMUS PADA PERANCANGAN INTERIOR CANDI LOKA RESTORAN DI NGAWI	NAMA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA	DOSEN PEMBIMBING	NILAI	PARAF
				ANAM NUR CAHYONO NIM 15150115	POTONGAN A - A' POTONGAN B - B'	1 : 50	INDARTO. S.Sn.,M.Sn		



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN TEMA BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM
ANAM NUR CAHYONO
NIM 15150115

JUDUL GAMBAR
POTONGAN C - C'
POTONGAN F - F'

SKALA
1 : 50

DOSEN PEMBIMBING
INDARTO. S.Sn.,M.Sn

NILAI

PARAF



POTONGAN D - D'
SKALA 1 : 50



POTONGAN E - E'
SKALA 1 : 50



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN TEMA BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

192

NAMA / NIM
ANAM NUR CAHYONO
NIM 15150115

JUDUL GAMBAR
POTONGAN D - D'
POTONGAN E - E'

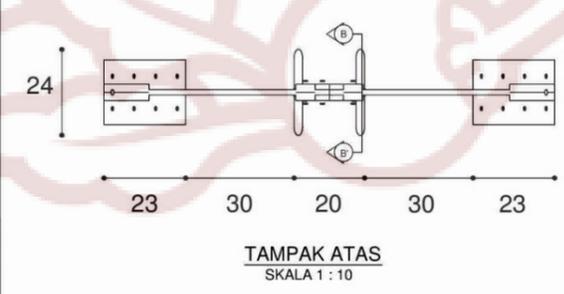
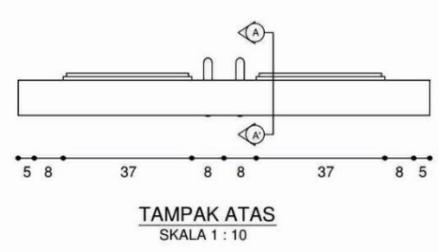
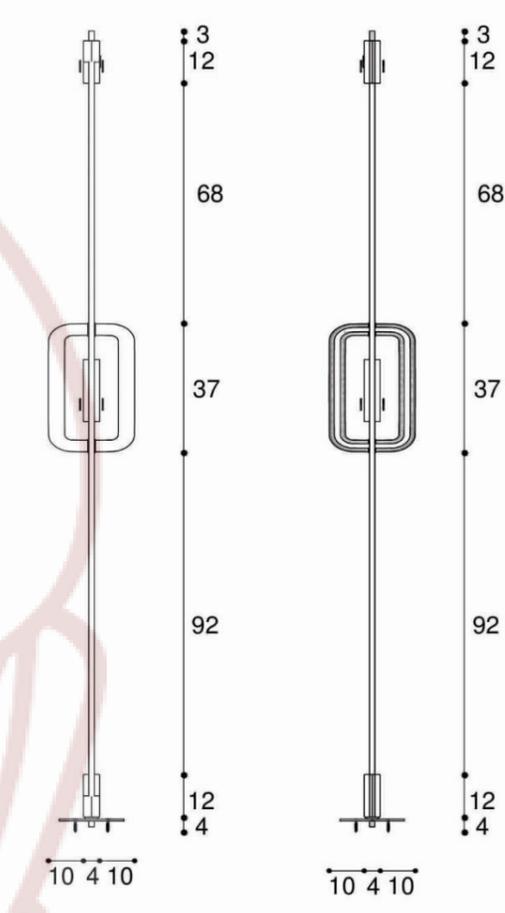
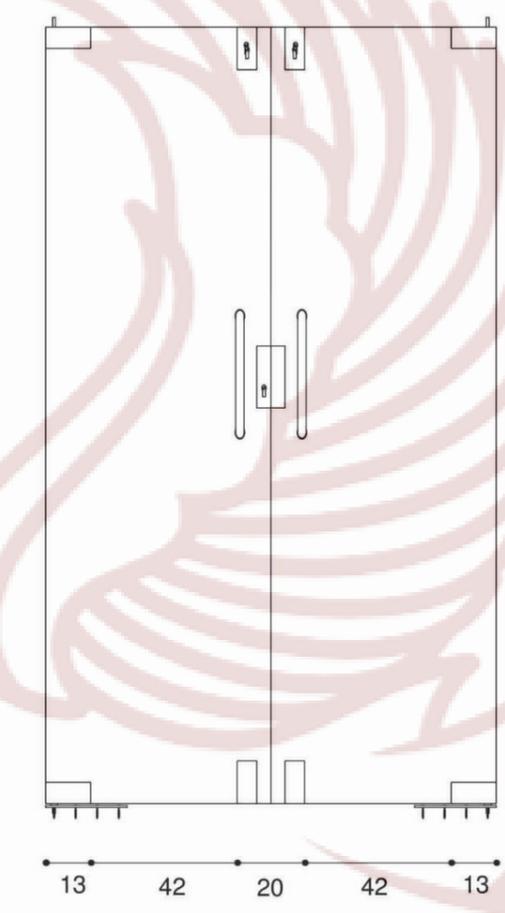
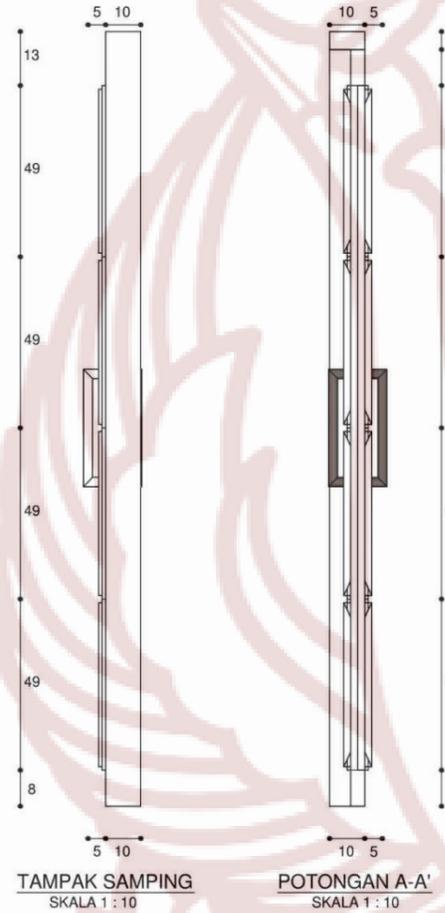
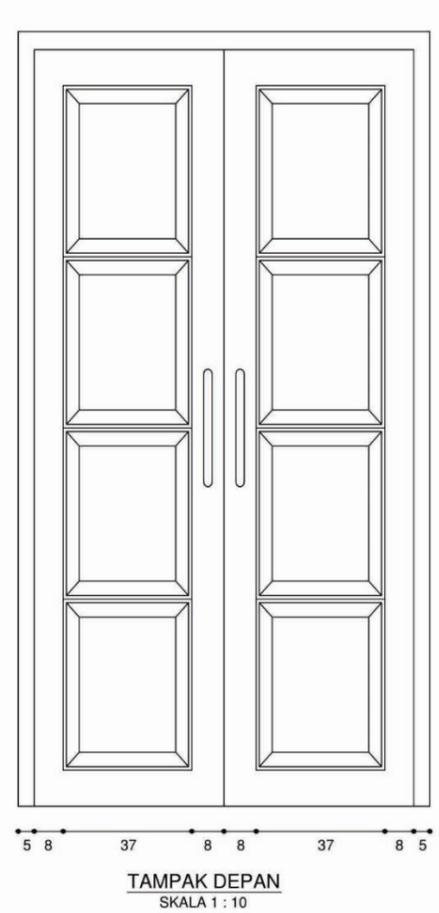
SKALA
1 : 50

DOSEN PEMBIMBING
INDARTO. S.Sn.,M.Sn

NILAI

PARAF

G. Detail Millwork



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

DETAIL MILLWORK

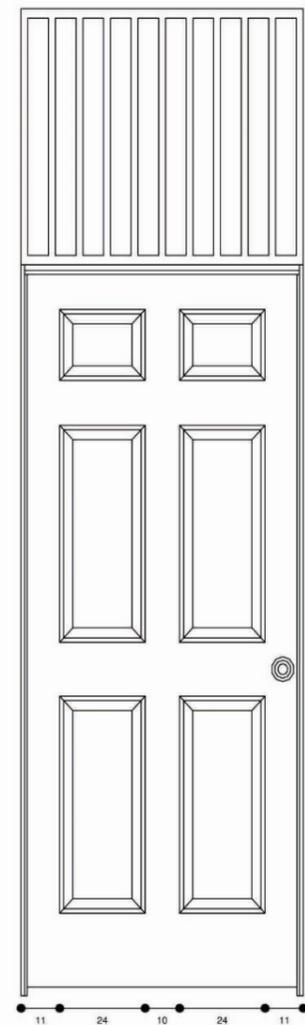
SKALA

1 : 10

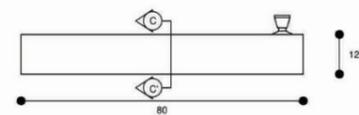
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI	PARAF
-------	-------



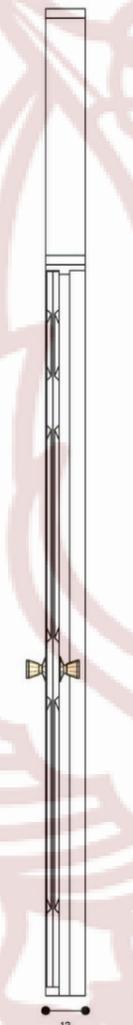
TAMPAK DEPAN
SKALA 1 : 10



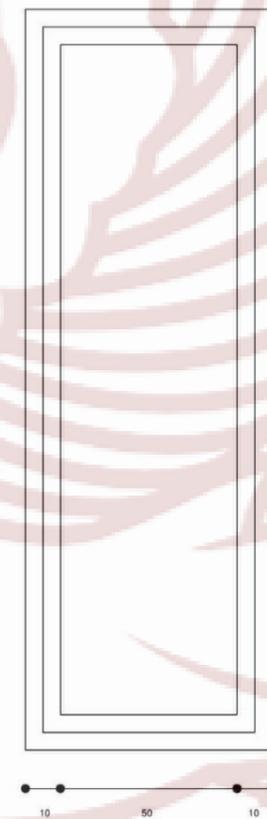
TAMPAK ATAS
SKALA 1 : 10



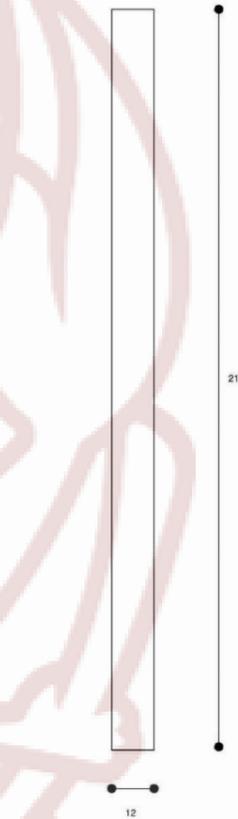
TAMPAK SAMPING
SKALA 1 : 10



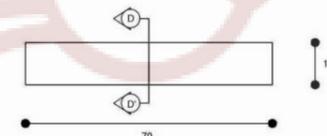
POTONGAN C-C'
SKALA 1 : 10



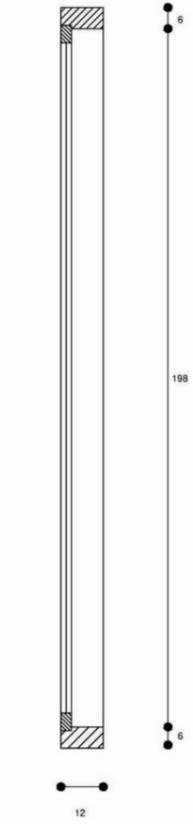
TAMPAK DEPAN
SKALA 1 : 10



TAMPAK SAMPING
SKALA 1 : 10



TAMPAK ATAS
SKALA 1 : 10



POTONGAN D-D'
SKALA 1 : 10



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

DETAIL MILLWORK

SKALA

1 : 10

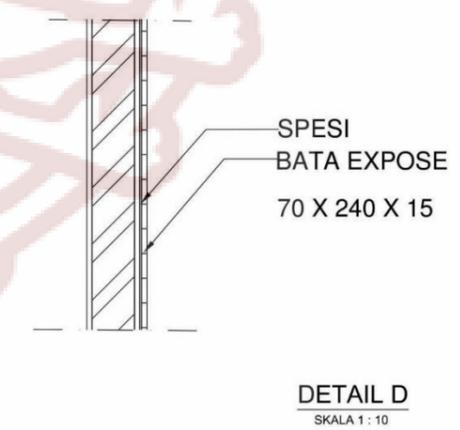
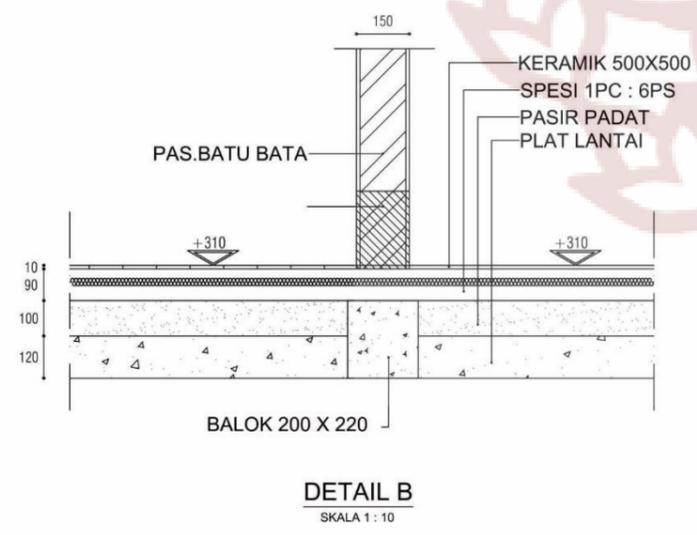
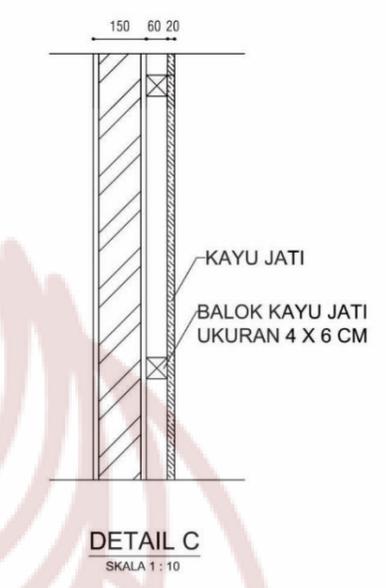
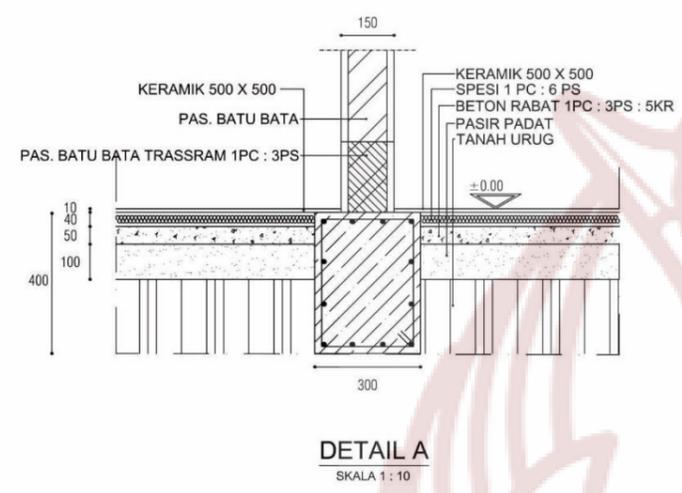
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI

PARAF

H. Detail Kontruksi Elemen Pembentuk Ruang



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

DETAIL ELEMEN
PEMBENTUK RUANG

SKALA

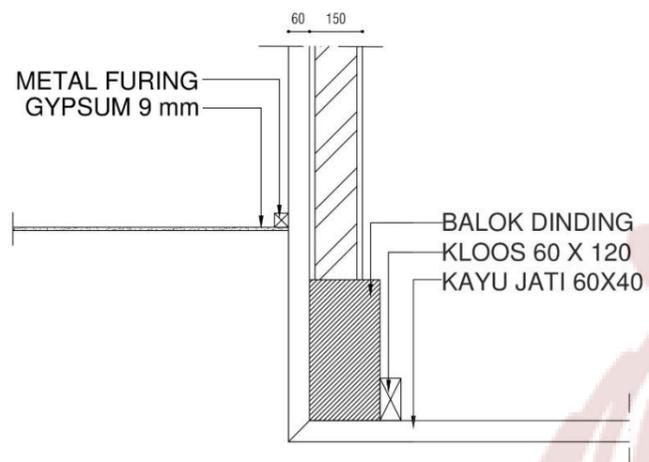
1 : 10

DOSEN PEMBIMBING

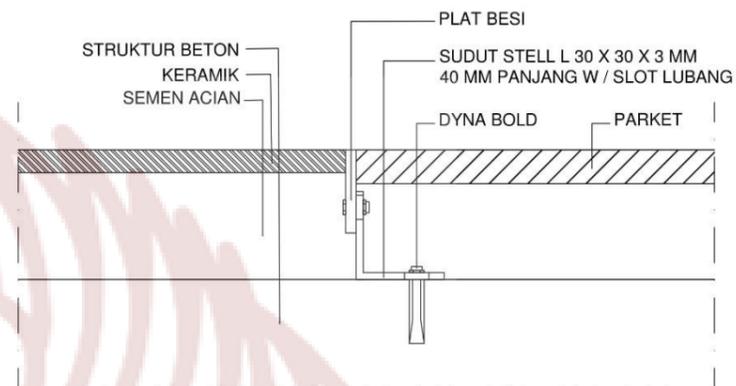
INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI

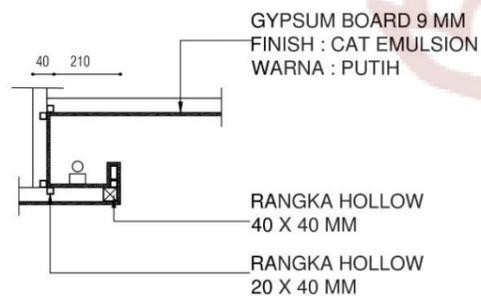
PARAF



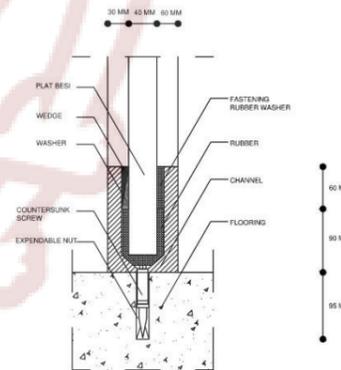
DETAIL E
SKALA 1 : 10



DETAIL G
SKALA 1 : 2



DETAIL F
SKALA 1 : 10



DETAIL H
SKALA 1 : 5



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

DETAIL ELEMEN
PEMBENTUK RUANG

SKALA

1 : 2
1 : 10
1 : 5

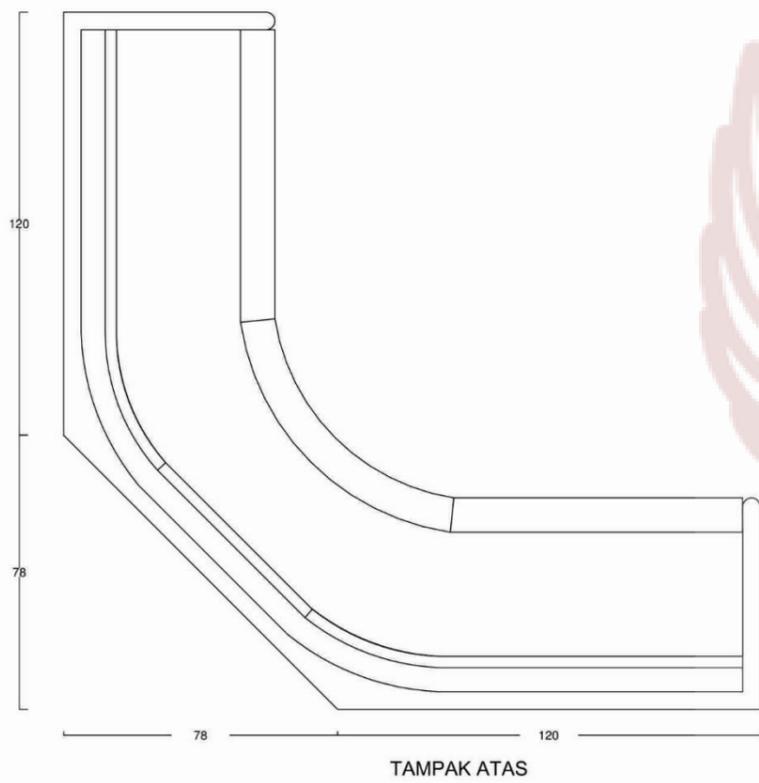
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO. S.Sn., M.Sn

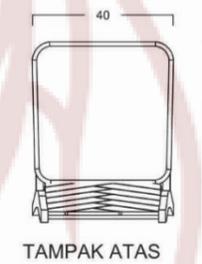
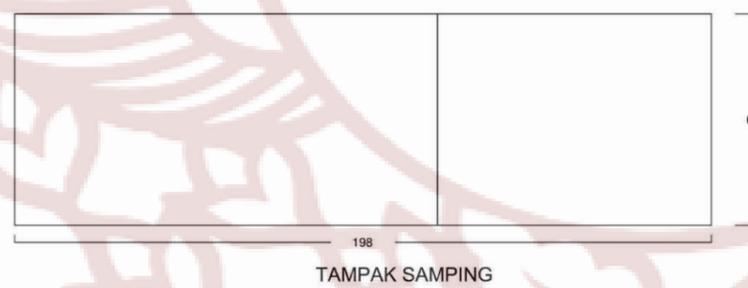
NILAI

PARAF

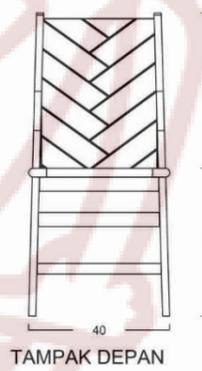
I. Furniture Terpilih



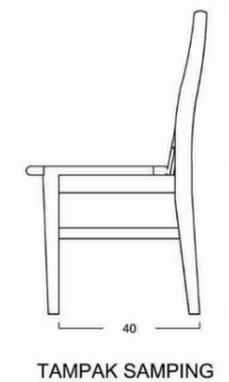
SOFA
SKALA 1 : 10



TAMPAK ATAS



TAMPAK DEPAN



TAMPAK SAMPING

KURSI MAKAN
SKALA 1 : 10



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

FURNITURE PILIHAN

SKALA

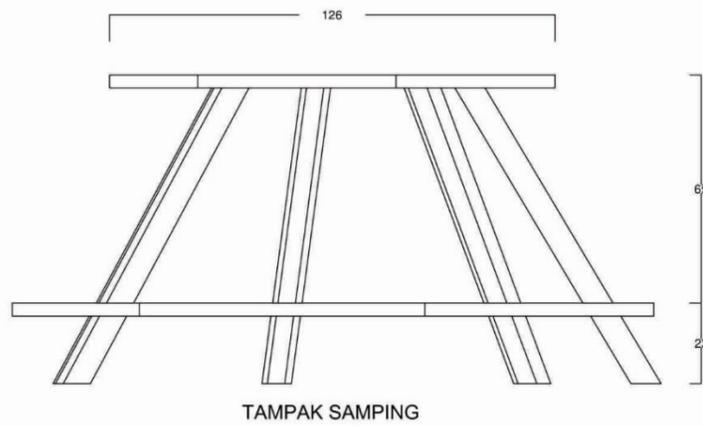
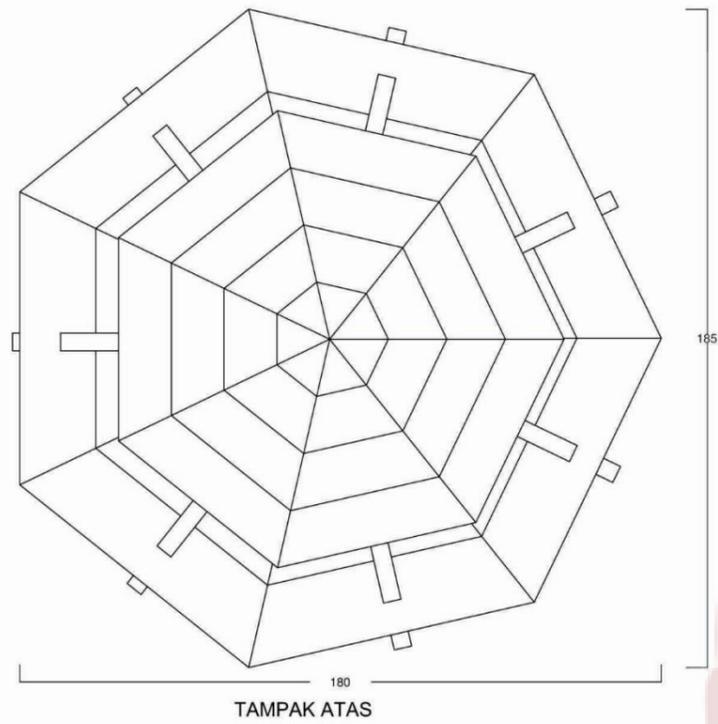
1 : 10

DOSEN PEMBIMBING

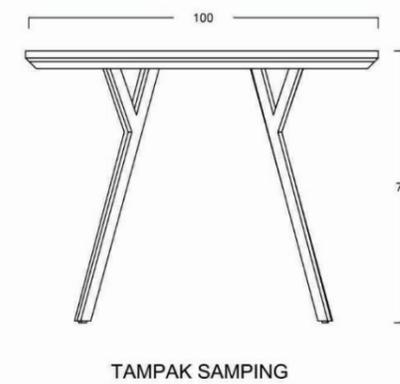
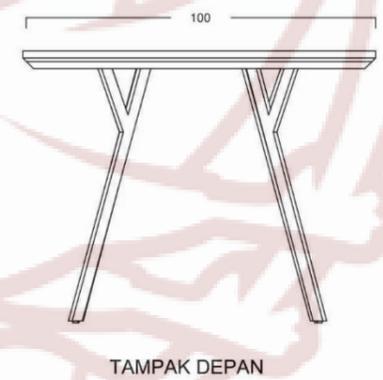
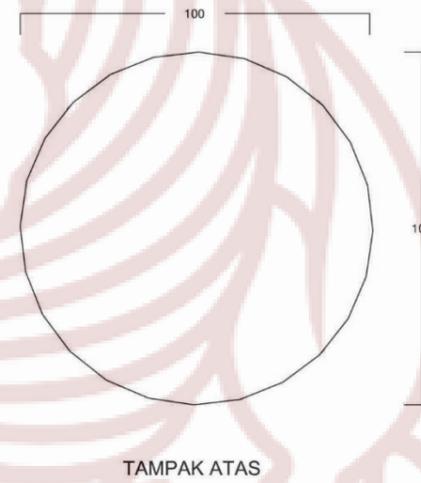
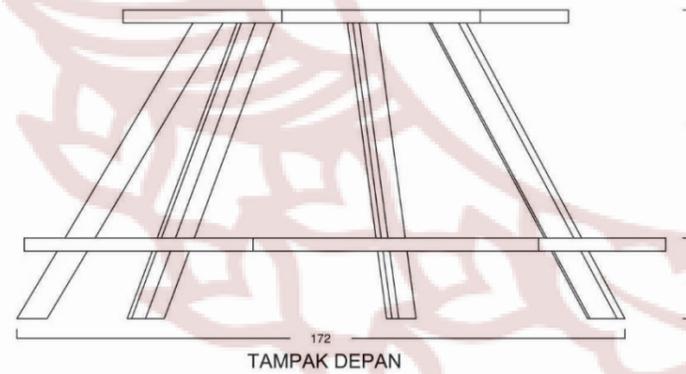
INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI

PARAF



MEJA DISPLAY
SKALA 1 : 10



MEJA MAKAN
SKALA 1 : 10



PRODI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2019

TUGAS AKHIR

PENERAPAN BATIK MOTIF TEH JAMUS
PADA PERANCANGAN INTERIOR
CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI

NAMA / NIM

ANAM NUR CAHYONO
NIM. 15150115

JUDUL GAMBAR

FURNITURE PILIHAN

SKALA

1 : 10

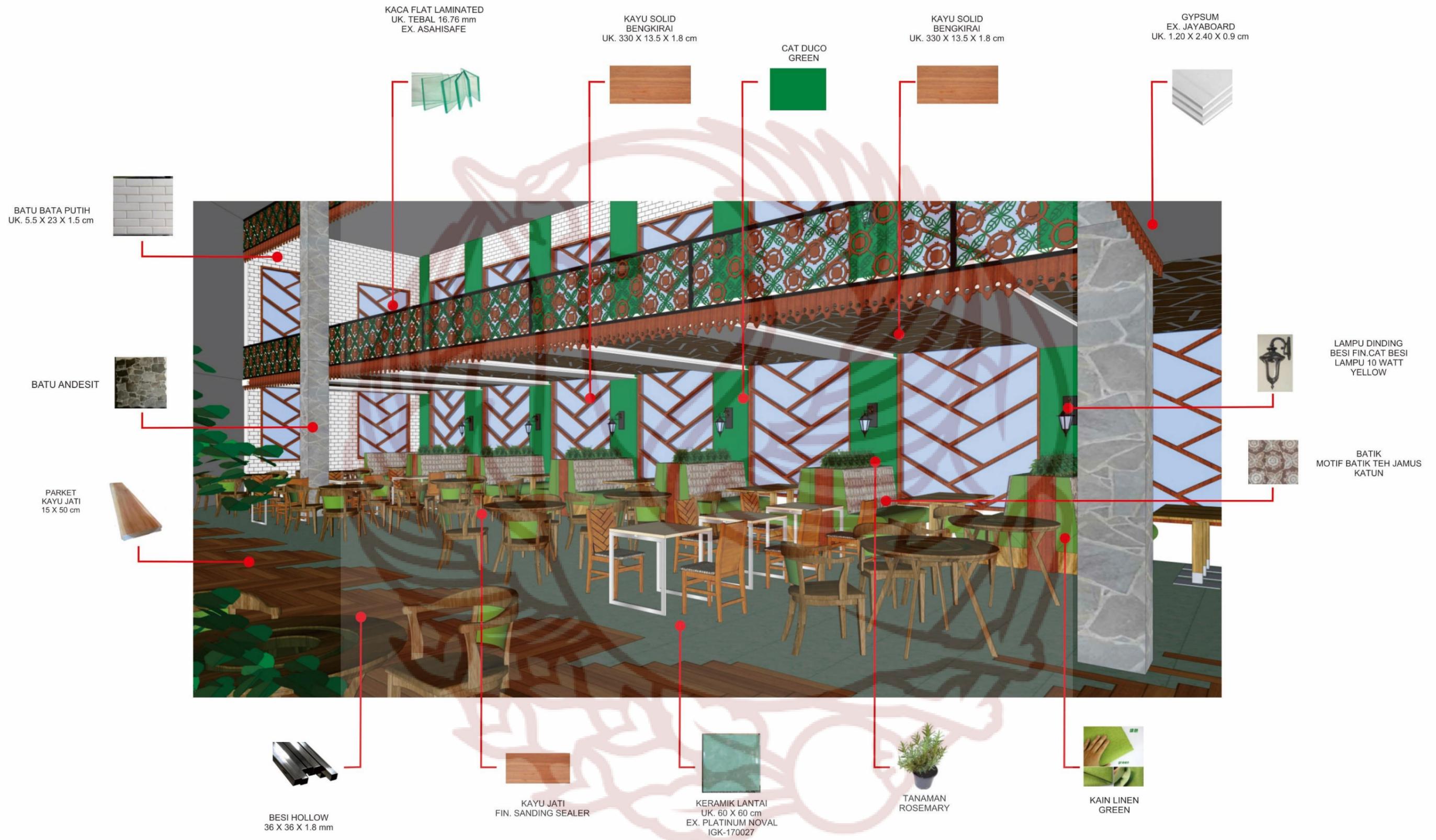
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO. S.Sn., M.Sn

NILAI

PARAF

J. Skema Bahan dan Warna



	PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA 2019	TUGAS AKHIR	PENERAPAN TEMA BATIK MOTIF TEH JAMUS PADA PERANCANGAN INTERIOR CANDI LOKA RESTAURANT DI NGAWI	NAMA / NIM	JUDUL GAMBAR	DOSEN PEMBIMBING	NILAI	PARAF
				ANAM NUR CAHYONO NIM 15150115	SKEMA BAHAN & WARNA	INDARTO. S.Sn.,M.Sn		

K. Gambar Perspektif





BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Perancangan interior Candi Loka *Restaurant* di Ngawi adalah upaya untuk memfasilitasi kebutuhan pengunjung obyek wisata kebun teh Jamus. Pengunjung dapat menikmati hasil olahan teh Jamus di area makan / *restaurant* setelah penat berkeliling di area kebun teh, bersantai menikmati pemandangan kebun teh sekaligus dapat belajar secara langsung bagaimana cara meracik teh, belajar tentang jenis-jenis teh dan belajar sejarah kebun teh Jamus di area *workshop* dan edukasi. Selain itu, pengunjung juga bisa membeli hasil olahan teh di area *teashop*.

Perancangan Candi Loka *Restaurant* di kabupaten Ngawi menggunakan pendekatan fungsi, ergonomi, dan estetis. Pendekatan-pendekatan tersebut dimaksudkan agar desain yang dicapai merupakan desain yang tidak hanya estetis dan nyaman, namun juga berfungsi dengan maksimal sehingga dapat mempermudah manusia saat beraktivitas di dalamnya. Pendekatan ergonomi berkaitan dengan keamanan dan kenyamanan pengguna.

Perancangan interior Candi Loka *Restaurant* mengusung tema batik motif Teh Jamus. Tema tersebut diterapkan dengan menggunakan gaya kontemporer pada perancangan Candi Loka *Restaurant*. Motif batik ini menggambarkan kekayaan alam Kabupaten Ngawi berupa produk unggulan dari bonggol jati dan kekayaan kebun teh Jamus. Sehingga elemen-elemen utama maupun estetis yang digunakan sebagian besar merupakan bentuk dan bahan yang tergambar pada motif batik Teh Jamus dengan perwujudan bentuk baru namun tidak meninggalkan ciri khas dari

batik Teh Jamus. Bentuk yang sering menjadi inspirasi penciptaan bentuk baru adalah bentuk daunnya baik dari tulang daun maupun sisi daunnya, kemudian bentuk dari bonggol jati yang ada pada motif batik Teh Jamus. Bahan- bahan yang digunakan adalah banyak menggunakan kayu-kayu jati yang merupakan salah satu hasil kekayaan alam kabupaten Ngawi baik dari batang maupun bonggolnya. Warna-warna yang menjadi dominan adalah warna hijau yang terinspirasi dari kesegaran daun teh Jamus dan warna coklat bonggol jati yang menjadi ciri khas batik motif Teh Jamus. Kedua warna tersebut dikombinasi dengan warna netral seperti warna putih, hitam atau abu-abu agar gaya kontemporer pada perancangan ini dapat tercipta.

Adapun objek garap desain perancangan tersebut adalah sebagai berikut :

1. *Lobby* sebagai sarana informasi bagi pengunjung.
2. Area Makan sebagai tempat menikmati menu pesanan pengunjung.
3. *Teashop* sebagai fasilitas penjualan produk-produk teh Jamus.
4. Dapur sebagai tempat mengolah menu pesanan pengunjung.
5. Area *Workshop* dan Edukasi sebagai tempat yang mewadahi pengunjung yang ingin belajar meracik teh dan belajar mengenai sejarah maupun jenis-jenis teh.
6. Area kerja pengelola yang terdiri dari ruang kerja staff, area rapat dan ruang manager.
7. Area servis yang meliputi gudang, toilet, dan mushola.

B. Saran

Candi Loka *Restaurant* dirancang sebagai wadah bagi pengunjung obyek wisata Kebun Teh Jamus yang ingin menikmati hasil olahan teh dari perkebunan teh Jamus. Selain itu, Candi Loka *Restaurant* juga memfasilitasi pengunjung yang ingin belajar mengenai cara meracik teh dan memberi fasilitas *teashop* agar pengunjung bisa berbelanja olahan teh untuk dijadikan oleh-oleh.

Terkait dengan perancangan ketika direalisasikan, berikut beberapa saran yang harus dipertimbangkan :

1. Bagi Pemerintah

Candi Loka *Restaurant* adalah salah satu fasilitas penunjang yang ada di obyek wisata. Pemerintah Kabupaten Ngawi harus lebih aktif dan bertanggung jawab dalam pengembangan potensi wisata yang ada di kabupaten Ngawi. Semakin baik fasilitas yang ada di obyek wisata dan didukung dengan aspek lainnya termasuk gencar mempromosikan wisata, tentunya akan memberikan pendapatan di kabupaten Ngawi.

2. Bagi Pengelola

Memulai, mempertahankan, dan mengembangkan potensi alam yang ada karena dapat menjadi karakteristik suatu produk dan jasa yang diminati.

3. Bagi Masyarakat

Memanfaatkan fasilitas yang ada sebagai media pembelajaran mengenai cara meracik teh, dan menikmati hasil racikan teh untuk mendapatkan manfaat dari daun teh.



DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- A.A.M. Djelantik. 1999. *Estetika: Sebuah Pengantar*. Jakarta: Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia.
- Arief, Abdul R. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restaurant*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ching, Francis D. K.. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*, Jakarta: Erlangga.
- Ching, Francis D.K.. 2011. *Edisi Kedua Desain Interior dengan Ilustrasi*, Jakarta: Erlangga
- Ching, Francis D.K. 2014. *Kamus Visual Arsitektur (Edisi Kedua)*. Jakarta: Erlangga.
- Kartika, Dharsono S. 2004. *Pengantar Estetika*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Marlina, Endy. 2008. *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*. Yogyakarta: Andi.
- Marsum W.A. 1991. *Restaurant dan Segala Permasalahannya*, Yogyakarta: Andi Offset.
- Paul, Laseau. 1986. *Berpikir Gambar Bagi Arsitek dan Perancang*. Bandung : ITB.
- Sunarmi. 2001 *Ergonomi dan Aplikasinya pada Kriya*. Surakarta: STSI Surakarta.

B. Jurnal

- Amrillah, Septa R dan Nanik Rachmaniyah. 2014. Desain Interior Clubhouse dengan Nuansa Kontemporer. *sains dan seni pomits* Vol. 3, No.1,
- Anova, Alvianti. 2017. Upaya PT. Perkebunan Nusantara Viii dalam Mengembangkan Ekspor Teh Hitam ke Malaysia. *JOM FISIP* Volume 4. No. 2.
- Purnomo, Hery, Judi O, Cynthia E.V. Wuisang. 2017. Gaya & Karakter Visual Arsitektur Kolonial Belanda Di Kawasan Benteng Oranje Ternate. *Media Matrasain* Vol 14 No 1.
- Putra, Indra B , Robertus Sudaryanto ,dan Mohammad Gamal Rindarjono. 2015. Kajian Penyebab Perubahan Penggunaan Lahan (Fisik & Sosial) Perkebunan Teh Jamus Di Kabupaten Ngawi. *Geoeco* *Issn: 2460-0768* .Vol. 1, No. 1.

C. Internet

- Firdanus. 2018. pengertian desain menurut para ahli. Online. (<https://www.firnandus.com/pengertian-desain-menurut-para-ahli/>, diakses tanggal 07 April 2018 pukul 19.50 WIB)
- Imania, Dika R. 2018. Hubungan Antara Masa Kerja Memetik Teh Dengan Kecenderungan Terkena De Quervain's Tendinitis (Dqt) Di Perkebunan Teh Jamus Ngawi. online, (<http://eprints.ums.ac.id/6491/1/J110050013.PDF> diakses pada 2 april 2018 pukul 18.40 WIB)
- Kebun teh Jamus. 2015. Kebun teh Jamus dan pesonanya. Online. (<https://kebuntehjamus.wordpress.com/2015/08/10/kebun-teh-jamus-dan-pesonanya/> diakses 24 November 2018, pukul 21.50 WIB)
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1989. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makanan dan *Restaurant* Nomor : 304/MENKES/PER/IV/1989. Online. (

[http://jdih.pom.go.id/produk/peraturan%20menteri/PERMENKES_N O.304 Menkes Per IV 1989 Tentang%20PERSYARATAN%20KE SEHATA_1989.pdf](http://jdih.pom.go.id/produk/peraturan%20menteri/PERMENKES_N O.304_Menkes_Per_IV_1989_Tentang%20PERSYARATAN%20KE SEHATA_1989.pdf) diakses 24 Januari 2019, pukul 21.10 WIB)

Natsir, Ni'mah. 2016. Studi Ergonomi Perabot Dapur Rumah Tinggal Sederhana ditinjau dari Aspek Antropometri. Skripsi online Fakultas Teknik Universtas Hasanuddin Gowa (<https://www.academia.edu> diakses 20 September 2019, pukul 21.30 WIB)

Prihanto, Teguh. 2011. Aspek Ergonomis. Online (<http://www.rihants.com/2011/07/aspek-ergonomis.html>. diakses pada tanggal 17 November 2018 pukul 14.28)

Primavera. 2014. Model Pemrograman Arsitektur Model M.Kurtz : Jogjakarta. Online (<http://www.primaverarch.com/2014/01/programming-model-pemrograman.html> diakses pada tanggal 25 Juli 2019. Pukul 19.40 WIB)

Putra, Yudha M. 2016. Ngawi Kembangkan Dua Jalur Wisata : Ngawi. online. (m.republika.co.id diakses pada 12 Juni 2018 pukul 16.40 WIB.

Sabaeni, Beni A dan Zulkarnaen. 2012. Hukum Konstitusi. Penerbit Pustaka Setia : Bandung. Online. ([http://www.informasi ahli.com/2015/11/pengertian-provinsi-pengertian-kabupaten-serta sejarahnya.html](http://www.informasi ahli.com/2015/11/pengertian-provinsi-pengertian-kabupaten-serta-sejarahny a.html) diakses tanggal 5 Desember 2018 pukul 19.14 WIB)

Sulistiani. 2014. Batik Ngawi. Online (<https://budaya-indonesia.org> diakses 25 Maret 2019 pukul 20.15 WIB)

Website Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ngawi. Online. (<http://ngawitourism.com/tags-visi-misi.html> diakses pada 23 Februari 2019 pukul 20.14 WIB)

- Wikipedia. Struktur Organisasi. Online. (http://id.wikipedia.org/wiki/Struktur_organisasi , diakses pada tgl 25 November 2018, pkl 13:15 WIB)
- , 2016. Metode Pemrograman Kurtz : ----. Online (<https://dokumen.tips/download/link/metode-pemrograman-kurtz> diakses pada tanggal 25 Juli 2019. Pukul 19.34 WIB)

D. Tugas akhir

- Bramanta, Bayu. 2017, Perancangan Interior *Restaurant Freshganic* di kota Gresik. Tugas akhir tidak diterbitkan. Surakarta : ISI Surakarta.
- Injiyantoko, Baktiar A. 2015. Strategi Pengembangan Obyek Wisata Kebun Teh Jamus kabupaten Ngawi. Tugas Akhir tidak diterbitkan. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kurniawan, Anang. 2014. Perancangan interior Gereja Kristen Jawa di Surakarta dengan tema gunung. Tugas akhir tidak diterbitkan. Surakarta : ISI Surakarta.
- Ryanta, Elian E. 2016. Desain Interior Restaurant sebagai Pendukung di Pusat Kebudayaan Yogyakarta di Jakarta, Skripsi tidak diterbitkan. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Saputro, Megan E. 2009. Perencanaan dan Perancangan Interior Java International Food Center. Tugas akhir tidak diterbitkan. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Widi, Yasit B. 2014. Perkebunan Teh Jamus dan Dampaknya terhadap Masyarakat Lokal Tahun 1973-2000. Skripsi tidak diterbitkan. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.

Wijayanti, Anita P. 2014. Desain Interior Pusat Kecantikan di Jogjakarta dengan Pendekatan Kontemporer. Skripsi tidak diterbitkan. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.

E. Lembaga

Badan Pusat Statistik. 2014. Kabupaten Ngawi dalam angka 2014. Ngawi : BPS Kabupaten Ngawi.

Badan Pusat Statistik. 2018. Kabupaten Ngawi dalam angka 2018. Ngawi : BPS Kabupaten Ngawi.

Peraturan Daerah Kabupaten Karanganyar Nomor 1. 2013. Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Karanganyar Tahun 2013-2032. Karanganyar.

Peraturan Bupati Ngawi No 28. 2014. Penetapan Kawasan Strategis Cepat Tumbuh Kabupaten Ngawi. Ngawi.

F. Wawancara

Bapak Hariyanto. 47. Ngawi, Pengelola Obyek Wisata Kebun Teh Jamus. Tanggal 7 April 2018 pukul 10.15 WIB.

Bapak Purwanto. 49. Ngawi. Pimpinan PT Candi Loka. Tanggal 23 September 2018 pukul 9.20 WIB.

Bapak Kholid. 28. Karanganyar. Staff Rumah Teh Ngoro Donker. Tanggal 20 Juni 2019 pukul 10.40 WIB.

Bapak Johannes. 31. Ngawi. Pencipta batik Teh Jamus/ Pengrajin Batik Khas Ngawi. Tanggal 13 Juli 2019 pukul 8.30 WIB.