

**PERANCANGAN INTERIOR *MILK CENTRE*  
SEBAGAI WISATA EDUKASI  
DI BOYOLALI**

**TUGAS AKHIR KARYA**



**Oleh**

**Aysa Kantun Wijayanti  
NIM. 18150132**

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2023**

**PERANCANGAN INTERIOR *MILK CENTRE*  
SEBAGAI WISATA EDUKASI  
DI BOYOLALI**

**TUGAS AKHIR KARYA**

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



**Oleh**

**Aysa Kantun Wijayanti  
NIM. 18150132**

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2023**

# PENGESAHAN

## TUGAS AKHIR KARYA

### PERANCANGAN INTERIOR *MILK CENTRE* SEBAGAI WISATA EDUKASI DI BOYOLALI

Oleh

**AYSA KANTUN WIJAYANTI**  
NIM. 18150132

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji  
Surakarta, 10 Januari 2023

Tim Penguji

Ketua Penguji : Ir. Tri Prasetyo Utomo, M.Sn. : 

Penguji Bidang : Indarto, S.Sn, M.Sn. : 

Pembimbing : Raden Ersnathan Budi P, 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, 10 Januari 2023

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



**Dr. Ana Rosmiati, S.Pd., M.Hum**

NIP. 197705312005012002

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aysa Kantun Wijayanti  
NIM : 18150132  
Program Studi : S-1 Desain Interior  
Fakultas : Seni Rupa Dan Desain

Menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir Karya berjudul: **“PERANCANGAN INTERIOR MILK CENTRE SEBAGAI WISATA EDUKASI DI BOYOLALI”** adalah karya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiasi dari karya orang lain. Apabila di kemudian 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 (ISI) Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Demikian, surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 26 Januari 2023  
Penulis,



Aysa Kantun Wijayanti  
NIM. 18150132

## MOTTO

“Belajarlah kamu semua, dan mengajarlah kamu semua, dan hormatilah gurugurumu, serta berlaku baiklah terhadap orang yang mengajarkanmu.”

(HR. Tabrani)

“Tinggalkanlah sesuatu yang meragukanmu kepada sesuatu yang tidak meragukanmu.”

(HR. Tirmidzi dan Nasai)



## ABSTRAK

Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi Di Boyolali merupakan perancangan yang berfungsi sebagai sarana wisata edukasi bagi masyarakat tentang susu sapi di Boyolali baik dari segi manfaat dan pengolahannya, serta meningkatkan pariwisata dan ekonomi Boyolali dengan memanfaatkan susu sebagai potensi terbesar dan *icon* di Kabupaten Boyolali. Perancangan ini bertujuan menghasilkan desain interior *Milk Centre* di Boyolali yang dapat memenuhi kebutuhan aktivitas yang aman, nyaman, edukatif dan informatif sehingga menarik bagi masyarakat. Perancangan ini menggunakan metode perancangan John M. Kurtz dengan beberapa tahapan, yaitu orientasi, program dasar, iterasi program dan desain. Landasan perancangan yang digunakan adalah pendekatan fungsi, ergonomi, teknis, warna, serta tema dan gaya. Perancangan ini mengangkat gaya desain Kontemporer dengan tema Sapi sebagai dasar desain. Tema Sapi dipilih karena hewan sapi merupakan penghasil susu dimana susu sapi sebagai potensi dan ciri khas di Kabupaten Boyolali. Tema tersebut nantinya akan diaplikasikan dan ditransformasikan ke dalam interior dan *furniture*. Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata edukasi di Boyolali telah merancang area *Lobby*, *gift store*, area edukasi, *workshop*, dan restoran.

**Kata kunci :** Interior, *Milk Centre*, Wisata Edukasi, Boyolali.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang atas limpahan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya kepada kami. Sehingga penulis dapat menyelesaikan karya Tugas Akhir yang berjudul “Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi Di Boyolali”.

Karya tugas akhir ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Desain Program Studi Desain Interior di Institut Seni Indonesia Surakarta. Karya telah dibuat setelah melalui proses pembelajaran dan bimbingan selama di Program Studi Desain Interior Institut Seni Indonesia Surakarta. Karya tugas akhir ini dapat diselesaikan berkat bantuan, bimbingan dan doa dari berbagai pihak.

Terimakasih yang sebesar-besarnya penulis ucapkan kepada semua pihak yang telah membantu baik secara moral, materil, maupun spiritual. Sehingga penulisan Laporan Tugas Akhir Kekaryaannya ini dapat terselesaikan dengan lancar, terutama penulis ucapkan kepada:

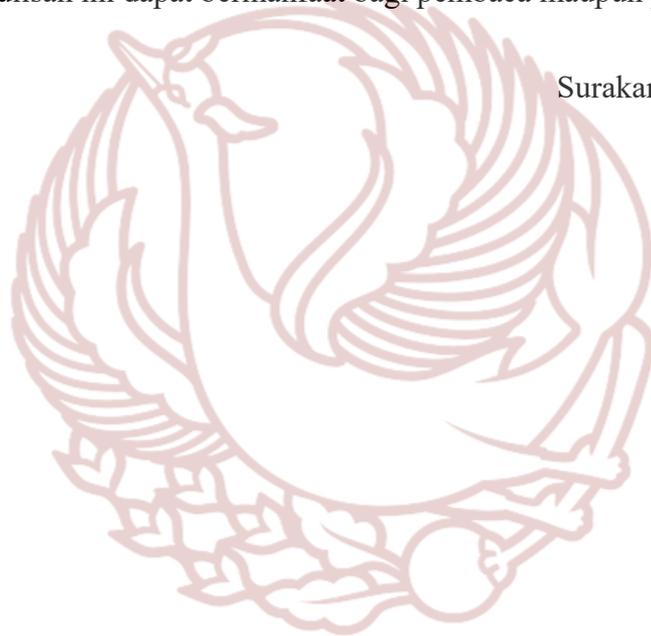
1. Raden Ersnathan Budi Prasetyo, S.Sn., M.Sn., selaku Ketua Jurusan Desain, dan Dosen Pembimbing tugas akhir yang senantiasa sabar, meluangkan waktu, mendidik dan membimbing dalam memberikan pengarahan, masukan, dukungan dan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
2. Dr. Ana Rosmiati, S.Pd., M.Hum, selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain, yang telah memberikan kesempatan penulis untuk membuat karya ini dan memberi motivasi serta semangat dalam pembuatan tugas akhir.

3. Dr. Hj. Siti Badriyah, S.Sn, M.Hum, selaku Ketua Program Studi Desain Interior, yang telah memberikan izin penulis dalam membuat karya ini serta penasehat akademi yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis ketika menghadapi kendala dalam proses pengerjaan penulisan Tugas Akhir.
4. Dewan Penguji Tugas Akhir yang telah memberikan banyak masukan untuk kebaikan penulis dari awal hingga akhir yang bermanfaat bagi penulis.
5. Dr. Dra. Sunarmi, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan motivasi selama menempuh perkuliahan.
6. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu dan pengalaman yang sangat bermanfaat kepada penulis dari semester awal hingga akhir.
7. Kedua orang tua Mama Susparwati dan Bapak Suyanto Dibyo Prayitno, serta Mas Ibnu Wijayanto kakak penulis, dan seluruh keluarga besar yang telah memberikan dukungan motivasi, semangat, kasih sayang dan juga doa kepada penulis.
8. Seluruh teman-teman seperjuangan angkatan 2018, terutama kepada Retno Pantini, Diva Raisa, Ignatia Ika, Dira Sekar, Rhei Nida, Rizky Hikmatul, Adilia Nadiartha, dan Haifa Umul, yang senantiasa berjuang bersama dalam perkuliahan di ISI Surakarta.
9. Wijayanto Abdurrahman Prawirodirjo yang selalu memberikan semangat serta dukungannya kepada penulis dalam segala hal.
10. Semua pihak yang terlibat dalam penyusunan Tugas Akhir Kekaryaannya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Ucapan dan rasa terima kasih penulis persembahkan untuk nama-nama di atas, yang telah mendukung, mendoakan, dan membantu penulis sekecil apapun bagian itu. Semoga segala kebaikan dan bantuan yang telah diberikan oleh seluruh pihak akan mendapat balasan dari Allah SWT.

Akhir kata dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kekeliruan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang berguna untuk melengkapi kesempurnaan penulisan tugas akhir ini. Semoga penulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca maupun penulis.

Surakarta, 25 Januari 2023



Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN .....	v
HALAMAN MOTTO .....	vi
ABSTRAK .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR TABEL .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Ide / Gagasan Penciptaan .....	12
C. Tujuan Penciptaan.....	13
D. Manfaat Penciptaan.....	13
E. Tinjauan Sumber Penciptaan.....	14
F. Landasan Penciptaan.....	16
G. Metode Penciptaan.....	38
H. Sistematika Penelitian .....	41
<b>BAB II DASAR PEMIKIRAN DESAIN</b>	
A. Tinjauan Data Literatur Objek Perancangan.....	43
1. Tinjauan Objek Perancangan.....	43
a. Jenis.....	43
b. Klasifikasi Objek Perancangan .....	44
c. Sistem Pelayanan.....	45
d. Struktur Organisasi.....	45
e. Aspek Yuridis Formal.....	46
2. Tinjauan Umum Sapi .....	48
3. Tinjauan Umum Susu Sapi .....	57
4. Tinjauan Toko / <i>Store</i> .....	70
5. Tinjauan Restoran.....	74
6. Tinjauan <i>Workshop</i> .....	89
7. Tinjauan Galeri .....	92
8. Tinjauan Interior Objek Perancangan.....	96
a. Pengertian Interior.....	96
b. Pengertian Interior Objek Perancangan.....	96
c. Persyaratan Interior Objek Perancangan.....	97
1) <i>Grouping Zooning</i> .....	97
2) Organisasi Ruang.....	98
3) Sirkulasi.....	100

4)	<i>Layout</i> .....	103
5)	Lantai.....	103
6)	Dinding.....	104
7)	<i>Ceiling</i> .....	105
8)	Pencahayaan.....	106
9)	Penghawaan.....	108
10)	Akustik.....	109
11)	Keamanan.....	110
d.	Tema Dan Gaya Interior.....	113
B.	Tinjauan Data Lapangan Objek Perancangan .....	115
1.	Data Lapangan.....	115
2.	Data Pemandangan.....	128
<b>BAB III TRANSFORMASI DESAIN</b>		
A.	Pengertian Objek Garap.....	136
B.	Batasan Ruang Lingkup Garap.....	138
C.	<i>Site Plan</i> .....	139
D.	Waktu Operasional.....	141
E.	Sistem Pelayanan.....	142
F.	Struktur Organisasi.....	145
G.	Pengguna, Aktivitas, Dan Kebutuhan Ruang.....	149
H.	Program Ruang.....	160
I.	Tema Dan Gaya.....	173
J.	Elemen Pembentuk Ruang.....	181
1.	Lantai.....	182
2.	Dinding.....	184
3.	<i>Ceiling</i> .....	187
K.	Elemen Pengisi Ruang.....	190
1.	Furnitur.....	190
2.	Aksesoris Interior.....	204
L.	Tata Kondisi Ruang.....	207
1.	Penghawaan.....	207
2.	Pencahayaan.....	210
3.	Akustik.....	212
4.	Keamanan.....	214
BAB IV HASIL DESAIN.....		217
<b>BAB V PENUTUP</b>		
A.	Kesimpulan .....	244
B.	Saran.....	246
DAFTAR PUSTAKA .....		xvii
WEBTOGRAFI .....		xxiv
DOKUMEN .....		xxvii
SURAT KABAR.....		xxviii

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Standar Ukuran Counter Pada Area Receptionist.....	21
<b>Gambar 2.</b> Standar Ukuran Tempat Duduk Sofa Pada Area Lobby.....	21
<b>Gambar 3.</b> Standar Ukuran Tempat Duduk Sofa Pada Area Lobby.....	21
<b>Gambar 4.</b> Standar ukuran rak penyimpanan / Display.....	22
<b>Gambar 5.</b> Jarak Bersih Pembeli .....	22
<b>Gambar 6.</b> Rak Majemuk Dengan Sirkulasi Dan Tempat Display Di Tengah....	22
<b>Gambar 7.</b> Standar Ukuran Display Karya Seni.....	23
<b>Gambar 8.</b> Jarak Minimum Antar Meja.....	23
<b>Gambar 9.</b> Ruang Gerak Dan Lalu Lintas Minimum Ruang Baca.....	23
<b>Gambar 10.</b> Standar Ukuran Meja Makan.....	24
<b>Gambar 11.</b> Standar Ukuran Meja Makan.....	24
<b>Gambar 12.</b> Standar Tempat Duduk .....	24
<b>Gambar 13.</b> Kitchen Set .....	30
<b>Gambar 14.</b> Mesin Pasteurisasi .....	32
<b>Gambar 15.</b> Mesin Fermentasi.....	34
<b>Gambar 16.</b> Roda Warna .....	36
<b>Gambar 17.</b> Gray Value Scale And Green Value Scale .....	36
<b>Gambar 18.</b> Warna Tema Perancangan .....	37
<b>Gambar 19.</b> Hewan Sapi Sebagai Tema .....	39
<b>Gambar 20.</b> Skema Metode John M. Kurtz.....	41
<b>Gambar 21.</b> Skema Pemrograman John M. Kurtz.....	41
<b>Gambar 22.</b> Macam-macam model atap kandang .....	57
<b>Gambar 23.</b> Kandang individu dengan lorong di tengah kandang .....	58
<b>Gambar 24.</b> Cara Kerja Mesin Pemerah Susu Sapi.....	63
<b>Gambar 25.</b> Site Plan Cimory On The Valley.....	129
<b>Gambar 26.</b> Milk Factory Wisata Edukasi Susu Batu.....	132
<b>Gambar 27.</b> Farm Hall Wisata Edukasi Susu Batu.....	132
<b>Gambar 28.</b> Wisata Edukasi Susu Batu.....	133
<b>Gambar 29.</b> Green House Wisata Edukasi Susu Batu.....	133
<b>Gambar 30.</b> Peternakan Lebah Madu .....	133
<b>Gambar 31.</b> Food court & Souvenir Wisata Edukasi Susu Batu .....	134
<b>Gambar 32.</b> Toko Oleh-oleh Wisata Edukasi Susu Batu .....	134
<b>Gambar 33.</b> Café Resto & Galeri Wisata Edukasi Susu Batu .....	135
<b>Gambar 34.</b> Wahana Kincir Angin Wisata Edukasi Susu Batu.....	135
<b>Gambar 35.</b> Garden Flower Wisata Edukasi Susu Batu.....	136
<b>Gambar 36.</b> Site Plan Wisata Edukasi Susu Batu.....	136
<b>Gambar 37.</b> Site Plan Perancangan. ....	141
<b>Gambar 38.</b> Orientasi Sinar Matahari.....	142
<b>Gambar 39.</b> Warna Tema Perancangan .....	176
<b>Gambar 40.</b> Hewan Sapi Sebagai Tema .....	177
<b>Gambar 41.</b> Batik Hasil Alam Dan Bumi Boyolali Motif Gunung Merapi .....	178

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Restaurant Cimory On The Valley .....	125
<b>Lampiran 2.</b> Kursi Tunggu Restoran.....	126
<b>Lampiran 3.</b> Pintu Masuk Dairy Shop.....	126
<b>Lampiran 4.</b> Yogurt Dan Susu Cimory Spot.....	127
<b>Lampiran 5.</b> Dairy Tour .....	127
<b>Lampiran 6.</b> Parkiran Cimory On The Valley.....	128
<b>Lampiran 7.</b> Cimory Mini Farm.....	128
<b>Lampiran 8.</b> Mushola .....	128
<b>Lampiran 9.</b> Toilet Laki-laki Dan Toilet Perempuan.....	129
<b>Lampiran 10.</b> Site Plan Perancangan.....	140
<b>Lampiran 11.</b> Struktur Organisasi Milk Centre Di Boyolali.....	147
<b>Lampiran 12.</b> Pola Aktivitas Karyawan / Staff.....	150
<b>Lampiran 13.</b> Pola Aktivitas Pengunjung .....	150
<b>Lampiran 14.</b> Pola Aktivitas Receptionist.....	152
<b>Lampiran 15.</b> Pola Aktivitas Pengunjung Lobby .....	152
<b>Lampiran 16.</b> Pola Aktivitas Pengelola Area Edukasi .....	154
<b>Lampiran 17.</b> Pola Aktivitas Pengunjung Area Edukasi.....	154
<b>Lampiran 18.</b> Pola Aktivitas Pengelola Area Workshop .....	155
<b>Lampiran 19.</b> Pola Aktivitas Pengunjung Area Workshop.....	156
<b>Lampiran 20.</b> Pola Aktivitas Pengelola Restoran.....	157
<b>Lampiran 21.</b> Pola Aktivitas Pengunjung Restoran .....	157
<b>Lampiran 22.</b> Pola Aktivitas Pengelola Di Gift Store.....	158
<b>Lampiran 23.</b> Pola Aktivitas Pengunjung Di Gift Store.....	158
<b>Lampiran 24.</b> Zoning Milk Centre Boyolali.....	167
<b>Lampiran 25.</b> Grouping Milk Centre Boyolali.....	167
<b>Lampiran 26.</b> Jalur Sirkulasi Pengunjung .....	169
<b>Lampiran 27.</b> Jalur Sirkulasi Karyawan .....	169
<b>Lampiran 28.</b> Layout Milk Centre Di Boyolali.....	171
<b>Lampiran 29.</b> Pendant Lamp .....	207
<b>Lampiran 30.</b> Pendant Lamp .....	208
<b>Lampiran 31.</b> Chandelier.....	208
<b>Lampiran 32.</b> Denah Existing.....	215
<b>Lampiran 33.</b> Denah Keyplan .....	216
<b>Lampiran 34.</b> Denah Layout.....	217
<b>Lampiran 35.</b> Floor Plan.....	218
<b>Lampiran 36.</b> Ceiling Plan .....	219
<b>Lampiran 37.</b> Potongan A Dan B .....	220
<b>Lampiran 38.</b> Potongan C Dan D .....	221
<b>Lampiran 39.</b> Potongan E.....	222
<b>Lampiran 40.</b> Potongan F .....	223
<b>Lampiran 41.</b> Detail Pintu .....	224
<b>Lampiran 42.</b> Detail Jendela.....	225
<b>Lampiran 43.</b> Detail Lantai Lobby Dan Toilet.....	226

<b>Lampiran 44.</b> Detail Dinding .....	227
<b>Lampiran 45.</b> Detail Ceiling .....	228
<b>Lampiran 46.</b> Furnitur Terpilih .....	229
<b>Lampiran 47.</b> Furnitur Terpilih .....	230
<b>Lampiran 48.</b> Furnitur Terpilih .....	231
<b>Lampiran 49.</b> Colour Scheme.....	232
<b>Lampiran 50.</b> Lobby Milk Centre .....	233
<b>Lampiran 51.</b> Gift Store Milk Centre .....	234
<b>Lampiran 52.</b> Restaurant Milk Centre.....	235
<b>Lampiran 53.</b> Restaurant Milk Centre.....	236
<b>Lampiran 54.</b> Sirkulasi Area Pengolahan Susu.....	237
<b>Lampiran 55.</b> Mini Perpustakaan .....	238
<b>Lampiran 56.</b> Ruang Workshop .....	239
<b>Lampiran 57.</b> Ruang Galeri.....	240



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Jumlah Peternak dan Sapi Perah Di Boyolali Tahun 2022 .....	2
<b>Tabel 2.</b> Data Produksi Susu Kabupaten Boyolali Tahun 2022 .....	4
<b>Tabel 3.</b> Pembatasan Runag Lingkup Garap Dan Sifat Ruang .....	14
<b>Tabel 4.</b> Efek Psikologis Warna Yang Diterapkan Pada Interior Omah Susu Di Boyolali.....	38
<b>Tabel 5.</b> Urutan pelayanan menurut John Cousins.....	88
<b>Tabel 6.</b> Jenis pelayanan menurut John Cousins.....	89
<b>Tabel 7.</b> Kelebihan Dan Kekurangan Workshop.....	94
<b>Tabel 8.</b> Organisasi Ruang .....	102
<b>Tabel 9.</b> Pola Sirkulasi.....	104
<b>Tabel 10.</b> Waktu Operasional Cimory On The Valley .....	118
<b>Tabel 11.</b> Waktu Operasional Wisata Edukasi Susu Batu (WESB).....	131
<b>Tabel 12.</b> Waktu Operasional Milk Centre Di Boyolali.....	143
<b>Tabel 13.</b> Menu Makanan Dan Minuman Pada Milk Centre Boyolali .....	144
<b>Tabel 14.</b> Job Deskripsi Staff Milk Centre Di Boyolali .....	147
<b>Tabel 15.</b> Jumlah Staff Pada Perancangan Milk Centre Di Boyolali .....	149
<b>Tabel 16.</b> Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di Lobby .....	151
<b>Tabel 17.</b> Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di Area Edukasi .....	153
<b>Tabel 18.</b> Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di Area Workshop .....	155
<b>Tabel 19.</b> Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di Restoran .....	156
<b>Tabel 20.</b> Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di Gift Store.....	158
<b>Tabel 21.</b> Kapasitas Besaran Ruang .....	160
<b>Tabel 22.</b> Sifat Ruang Publik .....	165
<b>Tabel 23.</b> Sifat Ruang Semi Publik Atau Semi Privat.....	165
<b>Tabel 24.</b> Sifat Ruang Privat .....	165
<b>Tabel 25.</b> Sifat Ruang Servis.....	166
<b>Tabel 26.</b> Pola Sirkulasi.....	170
<b>Tabel 27.</b> Efek Psikologis Warna Yang Diterapkan Pada Interior Omah Susu Di Boyolali.....	176
<b>Tabel 28.</b> Transformasi Desain.....	178
<b>Tabel 29.</b> Keterangan Lantai .....	181
<b>Tabel 30.</b> Keterangan Dinding .....	183
<b>Tabel 31.</b> Keterangan Ceiling.....	187
<b>Tabel 32.</b> Keterangan Furnitur .....	189
<b>Tabel 33.</b> Keterangan Aksesoris Interior.....	202
<b>Tabel 34.</b> Jenis Penghawaan.....	205
<b>Tabel 35.</b> Jenis Pencahayaan.....	207
<b>Tabel 36.</b> Bahan Akustik .....	210
<b>Tabel 37.</b> Sistem Penanggulangan Bahaya Kebakaran Dan Keamanan.....	211

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. LATAR BELAKANG MASALAH

Susu sapi perah merupakan salah satu bahan pangan yang sangat penting dalam mencukupi kebutuhan gizi masyarakat, karena susu bernilai gizi tinggi dan mempunyai komposisi zat gizi lengkap dengan perbandingan gizi yang sempurna, sehingga mempunyai nilai yang sangat strategis. Susu sebagai salah satu sumber protein hewani yang dibutuhkan oleh generasi muda terutama usia sekolah. Penduduk Indonesia pada usia wajib sekolah cukup besar yaitu 38% dan laju pertumbuhan 1,49% per tahun, sehingga diperkirakan tahun 2010 penduduk Indonesia akan mencapai 240 juta orang. Dari jumlah penduduk tersebut, sebanyak 91,2 juta merupakan generasi muda usia wajib sekolah. Diperkirakan kebutuhan susu untuk memenuhi konsumsi generasi usia wajib sekolah tersebut sebanyak 4,6 juta ton per tahun, sedangkan penyediaan susu baru dapat mencapai 2,1 juta ton. Hal ini merupakan indikasi bahwa peluang untuk mengembangkan industri persusuan di masa mendatang cukup baik.<sup>1</sup>

Negara Indonesia memiliki jumlah penduduk terbesar di Asia Tenggara namun konsumsi susu di Indonesia masih tergolong rendah, tingkat konsumsi susu masyarakat Indonesia tahun 2019 masih berkisar 16,23 kg/kapita/tahun masih kalah dibanding dengan negara tetangga (BPS, 2020). Kesadaran masyarakat di Indonesia akan pentingnya manfaat susu segar masih rendah sehingga masyarakat lebih memilih untuk tidak membeli susu dan lebih memilih membeli kebutuhan pangan

---

<sup>1</sup> B.Utomo, Miranti D P. 2010. *Tampilan Produksi Susu Sapi Perah Yang Mendapat Perbaikan Manajemen Pemeliharaan*. Cakara Tani XXV No. 1 (Maret 2010) : 22.

yang lain. Penyebab rendahnya konsumsi susu di Indonesia oleh banyak faktor, diantaranya persepsi yang salah tentang susu. Masyarakat masih menilai susu sebagai minuman mahal dan elite, karena dianggap mahal kemudian susu dianggap tidak prioritas.<sup>2</sup>

Kabupaten Boyolali dikenal sebagai daerah penghasil susu sapi dan pemasok daging sapi lokal terbanyak di Jawa Tengah. Produksi susu sapi perah di Kabupaten Boyolali pada tahun 2019 sebesar 49.716.940 liter (BPS, 2020). Kabupaten menyumbang sebanyak 49,7% pada tahun 2019 di Jawa Tengah dan meningkat di tahun berikutnya sebanyak 2,7% (BPS, 2020).<sup>3</sup> Berdasarkan data Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Boyolali, pada tahun 2022 produksi susu sapi di Boyolali mencapai 24.070.667 liter per enam bulan. Populasi sapi perah di kota ini mencapai 65.906 ekor per November 2022 pada 5 UPT di Kabupaten Boyolali yaitu, UPT Ampel, Simo, Karanggede, Ngemplak, dan Mojosongo. Sebagian besar penduduk yang tinggal di Kabupaten Boyolali berprofesi sebagai peternak, menyebabkan Boyolali memiliki jumlah populasi susu sapi yang besar.

**Tabel 1.** Jumlah Peternak dan Sapi Perah Di Boyolali Tahun 2022

Kecamatan	Sapi Potong		Sapi Perah		Kerbau	
	Pemilik (Orang)	Ternak (Ekor)	Pemilik (Orang)	Ternak (Ekor)	Pemilik (Orang)	Ternak (Ekor)
Selo	1.750	2.190	1.000	1.021	-	-
Ampel	1.555	1.688	2.190	5.063	3	12
Cepogo	1.215	1.431	4.497	11.601	-	-
Musuk	228	1.387	4.891	13.767	-	-

<sup>2</sup> Saraswati, L. G. G., I. K. Suamba, dan N. Parining. 2015. Faktor-faktor yang berperan dalam keputusan konsumen mengkonsumsi produk susu bubuk dancow instant enriched di Kota Denpasar. *J. Agribisnis dan Agrowisata*. 4 (4): 213-220.

<sup>3</sup> Ananthama, Daud, Edy Prasetya, Mukson. 2022. Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Susu Sapi Pasteurisasi di Kabupataen Boyolali. *Jurnal Agristan*. 4 (1): 12.

<b>Boyolali</b>	1.371	2.754	2.450	6.146	10	16
<b>Tamansari</b>	1.539	5.114	3.601	13.389	-	-
<b>Mojosongo</b>	3.130	4.048	3.982	14.744	-	-
<b>Teras</b>	1.322	3,985	69	160	51	147
<b>Sawit</b>	39	87	-	-	12	25
<b>Banyudono</b>	376	1270	-	-	36	139
<b>Sambi</b>	2.645	4.874	-	-	73	153
<b>Ngemplak</b>	723	1.802	-	-	6	39
<b>Nogosari</b>	2.805	10.416	-	-	-	-
<b>Simo</b>	2.831	8.871	1	14	-	-
<b>Karanggede</b>	2.163	7.371	-	-	25	82
<b>Klego</b>	4.912	12.833	-	-	2	12
<b>Andong</b>	5.012	13.694	-	-	-	-
<b>Kemusu</b>	1.783	3.466	-	-	-	-
<b>Wonosegoro</b>	1.816	3.595	-	-	-	-
<b>Wonosamodro</b>	2.680	5.294	-	-	-	-
<b>Juwangi</b>	1.815	2.251	-	-	11	32
<b>JUMLAH</b>	41.710	98.421	22.681	65.906	229	657

(Sumber: Data Dinas Peternakan dan Perikanan Boyolali. 2022)

Dilihat dari tabel data populasi peternak dan pemilik sapi perah di atas, dapat dijelaskan bahwa Boyolali memiliki jumlah ternak sapi yang cukup besar, yaitu 65.906 ekor sapi perah dan selalu mengalami kenaikan dari tahun ke tahun. Hal tersebut menunjukkan bahwa Boyolali memiliki potensi susu yang cukup besar. Besarnya jumlah ternak sapi di Kabupaten Boyolali menyebabkan Boyolali dikenal sebagai daerah dengan sentra produksi susu yang besar.

Hal tersebut menyebabkan permintaan akan susu segar cukup tinggi dan tidak sedikit wisatawan yang datang ke Boyolali untuk mencari produk olahan susu sapi. Susu sapi menjadi peluang bisnis yang sangat baik untuk mengembangkan ekonomi dan bisnis di Boyolali. Hal ini mendorong masyarakat Boyolali menciptakan ide-ide kreatif untuk meningkatkan UMKM di Boyolali dalam pemanfaatan susu sapi sebagai bahan pangan lain seperti, keju, tahu susu, kerupuk susu, dodol susu, *yoghurt* dan masih banyak lagi.

Kabupaten Boyolali saat ini memiliki industri olahan susu sapi yang sebagian besar berkembang melalui industri rumahan. Terdapat beberapa industri kecil yang mengolah susu lainnya. Berdasarkan data Dinas Perdagangan Kabupaten Boyolali, dapat dijelaskan bahwa kabupaten Boyolali memiliki beberapa usaha dibidang olahan susu diantaranya:

**Tabel 2.** Data Produksi Susu Kabupaten Boyolali Tahun 2022

No	Nama Usaha	Nama Pemilik	Jalan / Dukung	Desa / Kelurahan	Kecamatan	Jenis Produk	Tujuan Pemasaran
1	KSU Keju Indrakila	Romi Anjas Arviyanto	Jln. Prof Soeharso No.41 Rt 03	Kiringan	Boyolali	Keju, Susu Pasteurisasi	Jawa, Bali, Lombok, Sulawesi, Aceh dan Kalimantan
2	KWT Srikandi	Toyo	Sapiyan Rt 02 Rw 03	Methuk	Mojosongo	Yoghurt	Jateng

3	KTT Sido Makmur	Suwarto (Ketua)	Ds.Ngemplak	Banyuwangi	Ampel	Es krim, Susu, Yoghurt	Soloraya, Magelang, Kendal
4	KWT Berdaya	KWT Berdaya	Dukuh Penthongan	Samiran	Selo	Susu	Lokal
5	MeMilk Susu	Ade Setiandana	Ds. Plemburan Rt 1 Rw 02	Tawangmangrove	Teras	Susu Pasteurisasi, Kefir	Boyolali, Yogyakarta
6	Finestre e Kefir	Edwien Yudhianto	Singosari	Singosari	Mojosongo	Susu Pasteurisasi, Kefir, Yoghurt	Boyolali dan sekitarnya
7	Fresh Milk	Dedy Kurniawan	Ds. Sidodadi No.25 Rt. 02 Rw. 06	Jetok	Cepogo	Susu Pasteurisasi dalam kemasan	Online . Solo Raya , Oulet di Soto Seger Hj Fatimah Boyolali
8	Allesgut	Nindya	Jl. Baturan Fajar Indah Ruko RTA No 20 A	Boyolali	Boyolali	Susu Pasteurisasi	Solo Yogyakarta Surabaya (Allezgut bermitra dg

							peternak ds. Pager Jurang Boyolali )
<b>9</b>	Tasuni (Tahu Susu Murni)	Paiman Siswo	Dangean Rt 03 Rw 03	Gendanga n	Cepogo	Tahu Susu Murni, stik susu	Kampung Wisata Dagean
<b>10</b>	Dapur Aura	Siti Ngasih	Pentongan Rt 04 Rw 03	Samiran	Selo	Permen Susu, Dodol Susu, Stik Susu	Boyolali dan Toko Oleh- Oleh
<b>11</b>	Pawong Genung	Rahma wati Farida	Jl. Pahlawan no. 29	Boyolali	Boyolali	Pizza Susu, Milk Susu	Outlet Jl. Pahlawan No. 29 Boyolal
<b>12</b>	KUBB Seger Arum	Nandim an	Braja Rt 10 Rw 03	Denggung an	Banyudon o	Sabun susu	Online
<b>13</b>	KWT Rukun Makmur	Surani (Ketua)	Tawangrejo Rt 01 Rw 01	Musuk	Musuk	Es krim susu	Antar anggota dan Lingkung an sekitar Promosi

							lewat MMT , toko toko terdekat , Medsos.)
14	KWT Kartini Mandiri	Tentra Nela Putri	Kunden Rt 003 Rw 004	Banyudon o	Banyudon o	Yoghurt, Susu Rempah, Susu Pasteurisa si	Boyolali, Solo, Sragen Simo dan Bali
15	Q-ta Juice & Milky	Safangat	Ds. Kragilan	Kragilan	Mojosong o	Puding Susu	Soloraya
16	Anom Fresh Milk	Santi Ratnasar i	Kalikiring Rt 001/ Rw 012	Kragilan	Mojosong o	Susu Pasteurisa si, Yoghurt, Kefir	Boyolali
17	Amanah Yoghurt	Slamet Suwanto	Candi Mulyo Rt5/Rw13	Kiringan	Boyolali	Yoghurt, Susu Pasteurisa si	Jateng, Jatim
18	Tunas Muda	Sukardi	Tompen Rt 01 / Rw 03	Karangno ngko	Mojosong o	Stik Susu	Boyolali

(Sumber: Data Dinas Perdagangan Boyolali. 2022)

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa jumlah industri olahan susu adalah sebanyak 18 industri olahan susu. Industri yang berkembang merupakan industri perseorangan atau perusahaan yang dikembangkan ditempat yang berbeda, sehingga industri tersebut hanya ditujukan untuk memenuhi pemasaran dan tidak bertujuan sebagai tempat berkunjung wisatawan. Keberadaan industri olahan susu sapi ini tidak banyak diketahui oleh masyarakat di luar Kabupaten Boyolali, sehingga menyebabkan wisatawan yang berkunjung cukup kesulitan dalam menemukan pusat industri makanan yang diolah dari susu sapi. Tidak hanya itu, pemasaran produk UMKM di Kabupaten Boyolali terutama produk olahan susu terbilang masih sulit dan membutuhkan wadah untuk pemasarannya.

Menurut Slamet Suwanto, selaku salah satu pelaku UMKM di Boyolali dan pemilik Amanah Yogurt yang memproduksi susu pasteurisasi dan yogurt mengatakan, Amanah Yogurt sendiri saat ini belum memiliki display untuk produk-produknya, pemasaran produknya diserahkan kepada distributor di setiap Kabupaten, setelah itu distributor yang akan memasarkan produknya ke warung-warung. Menurutnya adanya sebuah tempat yang memfasilitasi para pelaku UMKM di Boyolali khususnya produk olahan susu sangatlah penting, karena Boyolali memiliki ikon kota susu dan banyak tamu atau wisatawan yang datang masih kesulitan dalam mencari tempat atau *display* produk khusus olahan susu sapi, apalagi dengan memiliki desain yang bagus sehingga akan menarik bagi wisatawan yang datang.<sup>4</sup>

Dengan adanya masalah tersebut, maka dibutuhkan tempat pengembangan usaha dibidang susu yang dilengkapi dengan bangunan penunjang lainnya, sehingga dapat juga digunakan sebagai tempat wisata edukasi bagi pengunjung. Saat ini Kabupaten Boyolali belum memiliki tempat wisata yang menonjolkan

---

<sup>4</sup> Wawancara Slamet Suwanto selaku pelaku UMKM di Boyolali dan pemilik Amanah Yogurt, pada tanggal 21 Januari 2023, pukul 12.30 WIB.

potensi dan ciri khas Boyolali sebagai kota susu. Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali merupakan langkah tepat yang diambil penulis untuk meningkatkan pariwisata dan ekonomi Boyolali dengan memanfaatkan susu sapi sebagai potensi dan ciri khas di Kabupaten Boyolali. Tidak hanya itu, *Milk Centre* Boyolali akan menyajikan fasilitas yang menyenangkan dan menyajikan informasi secara lengkap, serta memiliki desain yang menarik. Promosi akan dilakukan secara online melalui *platform social media* yang dikemas secara kekinian dan mengikuti *trend*, sehingga orang yang melihat akan merasa tertarik dan akan mendatangkan wisatawan.

Gagasan perancangan interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali perlu memperhatikan beberapa permasalahan desain interior yang ada.

Pengertian desain interior menurut Francis D. K. Ching sebagai berikut:

*“Interior design is the planning, layout, and design of the interior spaces within buildings. These physical settings satisfy our basic need for shelter and protection, set the stage for and influence the shape of our activities, nurture our aspirations, express the ideas that accompany our actions, and affect our outlook, mood, and personality. The purpose of interior design, therefore, is the functional improvement, aesthetic enrichment, and psychological enhancement of the quality of life in interior spaces”*<sup>5</sup>. (Ching, Francis D. K. Corky Binggeli, 2012:37).

([dijelaskan], bahwa, desain interior adalah sebuah perencanaan tata letak dan perancangan ruang dalam di dalam bangunan. Keadaan fisiknya memenuhi kebutuhan dasar kita akan naungan dan perlindungan, mempengaruhi bentuk aktivitas dan memenuhi aspirasi kita dan mengekspresikan gagasan yang menyertai tindakan kita, disamping itu sebuah desain interior juga mempengaruhi pandangan, suasana hati dan kepribadian kita.)

Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali menggunakan metode perancangan desain yang mengadopsi dari beberapa tahapan

---

<sup>5</sup> Ching, Francis, D. K. Corky Binggeli. 2012. *Interior Design Illustrated*. New York: John Wiley & Sons. Hal. 37.

proses desain dari John M. Kurtz, serta menggunakan beberapa pendekatan guna memperkuat dasar perancangan interior *Milk Centre* ini, yaitu pendekatan fungsi, pendekatan ergonomi, pendekatan teknis, pendekatan warna dan pendekatan tema dan gaya.

Pendekatan fungsi diharapkan mampu mendapatkan *output* berupa dapat terklasifikasikan ruang berdasarkan fungsinya. Pendekatan ergonomi diharapkan mampu mendapatkan *output* berupa perancangan yang aman, nyaman dan sesuai dengan proporsi tubuh pengguna. Pendekatan teknis diharapkan mampu menciptakan desain yang dapat dinikmati secara nyata. Pendekatan warna diharapkan mampu menciptakan suasana ruang yang berkesan kuat, menyenangkan sehingga secara psikologi dapat member pengaruh emosional terhadap penggunanya.

Warna yang digunakan pada perancangan interior *Milk Centre* di Boyolali yaitu warna pada gaya desain interior kontemporer yang didominasi dengan warna netral seperti abu-abu, coklat, hitam dan putih, serta warna pada batik hasil bumi dan alam Boyolali yaitu warna coklat, krem, hitam, putih, dan jingga.<sup>6</sup> Pendekatan tema dan gaya yang akan digunakan adalah tema sapi dengan gaya desain kontemporer. Pada perancangan interior *Milk Centre* tema sapi dipilih karena merupakan hewan penghasil susu dimana susu sapi sebagai potensi dan ciri khas di Kabupaten Boyolali. Tema tersebut nantinya akan diaplikasikan dan ditransformasikan ke dalam interior dan *furniture* berdasarkan warna dan bentuknya.

Gaya desain Kontemporer sendiri mempunyai arti kekinian, *modern* atau lebih tepatnya adalah sesuatu yang sama dengan kondisi waktu saat ini. Suatu gaya

---

<sup>6</sup> *Voire Project*. "Interior Kontemporer" (<https://voireproject.com/artikel/post/ciri-karakteristik-desain-interior-kontemporer>, Diakses pada 31 Januari 2022 pukul 18.11).

yang mencerminkan *simple, clean*, dan fungsional<sup>7</sup>. Desain yang *simple, clean*, dan fungsional mengacu pada elemen pengisi ruang maupun elemen pembentuk ruangnya. Dengan bentuk yang *simple* / sederhana tetapi tetap mengedepankan aspek fungsionalnya, dan menggunakan warna-warna yang terkesan *clean* seperti hitam, putih, *creme*, coklat, abu-abu.

Gaya ini mulai berkembang sekitar awal 1920-an yang dimotori oleh sekumpulan arsitek *Bauhaus School of Design*, Jerman yang merupakan respon terhadap kemajuan teknologi dan perubahan sosial masyarakat akibat perang dunia. Gaya Kontemporer untuk sebuah seni bangunan berkembang pesat pada tahun 1940 - 1980an. Kata kontemporer sendiri bisa diartikan sebagai sesuatu yang serba *uptodate*, ditandai dengan perubahan desain yang selalu berusaha menyesuaikan dengan waktu dan eranya.

Perubahan Desain itu diringi oleh perubahan bentuk, tampilan, jenis material, proses pengolahan, dan teknologi yang di pakai<sup>8</sup>. Gaya desain kontemporer biasanya menggunakan material-material natural dan alami seperti kayu, beton, besi. Material organik seperti batu-batu alam, berbagai jenis tekstil, dan panel-panel kayu bisa juga menjadi alternatif.<sup>9</sup> Perancangan Interior *Milk Centre* di Boyolali berlokasi di Kecamatan Selo Boyolali menyediakan fasilitas berupa *lobby, gift store*, area edukasi, ruang *workshop* dan *restaurant*. *Lobby* untuk registrasi dan informasi pengunjung.

*Gift Store* akan digunakan untuk menjual macam produk hasil olahan dari susu sapi, daging sapi, berbagai oleh-oleh khas Boyolali dan juga produk-produk

---

<sup>7</sup> Marendra, Mukti Nirbhawa. Skripsi: “*Perancangan Interior Gedung Program Studi Desain Interior Institut Seni Indonesia Yogyakarta*”. (Yogyakarta: Institut Seni Indonesia Yogyakarta. 2017). Hal. 9.

<sup>8</sup> *docplayer.info*. “Interior Kontemporer”(<https://docplayer.info/Interior-konsep-interior-kontemporer>, diakses pada 29 Januari 2022 pukul 20.00 WIB).

<sup>9</sup> Kania. “8 Ciri Umum dari Desain Kontemporer”(<https://dekoruma.com/artikel/>, Diakses pada 21 Januari 2023 pukul 21:07).

lain hasil produksi UMKM di wilayah Boyolali. Area edukasi merupakan ruangan yang digunakan untuk memberi informasi dan pengetahuan kepada pengunjung mengenai proses pemerahan sapi hingga menghasilkan susu dan proses pengolahan susu sapi menjadi berbagai macam olahan. Area edukasi dibagi menjadi beberapa ruang yaitu ruang pengolahan susu, ruang pasteurisasi, ruang fermentasi, ruang *packing*, mini perpustakaan, galeri. Ruang *workshop* sebagai ruang serbaguna untuk melaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi aneka macam makanan dan minuman.

*Restaurant* sebagai area makan dan minum bagi pengunjung dengan hidangan berupa olahan dari susu, daging sapi, ataupun makanan khas Boyolali lainnya, seperti *sego tumpang*, dll. Perancangan ini diharapkan mampu memberi sarana edukasi dan informasi bagi masyarakat mengenai proses pengolahan susu sapi dan pemasarannya. Lokasi perancangan berada di Jalan Blabak, Lencoh, Kecamatan Selo, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah.

Lokasi ini dipilih karena berdasarkan data jumlah peternak dan sapi perah di Boyolali menunjukkan bahwa Kecamatan Selo memiliki jumlah peternak dan sapi perah yang cukup banyak. Lokasi strategis terletak di kaki Gunung Merapi sebelah timur yang merupakan daerah wisata dengan pemandangan gunung Merapi dan Merbabu yang indah. Lokasi berada di jalur yang menghubungkan arah Boyolali – Magelang, akses menuju lokasi terdapat transportasi umum seperti angkutan dan bus, pengunjung juga bisa menggunakan kendaraan pribadi seperti motor, mobil, maupun bus pariwisata.

Lokasi perancangan didukung dengan adanya lingkungan yang nyaman, asri, dan pemandangan yang indah. Di sekitar lokasi terdapat penginapan seperti *homestay*, *villa*, dan hotel, sehingga wisatawan yang datang dari luar daerah dapat menginap di sekitar lokasi. Tidak hanya penginapan, disekitar lokasi juga terdapat

beragam *cafe* dan resto yang instagramable dan memiliki pemandangan yang indah serta berdekatan dengan berbagai objek wisata yaitu Taman Merapi Garden Selo, Embung Manajar, New Selo Merapi, dan masih banyak lagi, sehingga lokasi ini sangat strategis dan mendukung dalam perancangan ini.

Penggunaan kata *Centre* atau pusat dari judul karya, mengacu pada arti fungsional pusat itu sendiri, yakni sebagai tempat yang menjadi acuan dari berbagai kegiatan atau aktivitas serta sebuah tempat yang dapat menarik perhatian sekitar. Begitu pula dengan *Milk Centre* dalam perancangan ini dimaksudkan untuk membuat sebuah pusat untuk potensi susu sapi di Boyolali yang dapat disosialisasikan kepada dan menarik perhatian masyarakat. Perancangan Interior *Milk Centre* adalah memadukan tema Sapi dan gaya desain Kontemporer yang diaplikasikan ke dalam sistem interior dan persepsi visual (bentuk, material, furnitur, aksesoris, dan lain-lain) *Milk Centre* di Boyolali.

## **B. IDE PERANCANGAN**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat disusun ide perancangan dari Perancangan Interior *Milk Centre* di Boyolali ini sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali yang aman, nyaman dan fungsional sehingga menarik bagi wisatawan?
2. Bagaimana penerapan tema Sapi melalui pendekatan gaya Kontemporer pada perancangan interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali?

Agar permasalahan tidak meluas, maka perlu adanya pembatasan ruang lingkup garap dalam perencanaan ini yaitu:

**Tabel 3.** Pembatasan Ruang Lingkup Garap Dan Sifat Ruang

No.	Nama Ruang	Sifat Ruang
a.	<i>Lobby</i>	Publik
b.	<i>Gift Store</i>	Publik
c.	<i>Restaurant</i>	Publik
d.	Area Edukasi	Publik
e.	<i>Workshop</i>	Semi Publik / Semi Privat

(Sumber: Data Pribadi. 2022)

### C. TUJUAN PERANCANGAN

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang dapat dicapai adalah:

1. Untuk merancang interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali sebagai wisata edukasi dengan aman, nyaman, dan fungsional sehingga menarik bagi masyarakat.
2. Untuk menerapkan tema Sapi melalui pendekatan gaya Kontemporer pada perancangan interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali.

### D. MANFAAT PERANCANGAN

Manfaat yang ingin dicapai dalam Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali dengan pengaplikasian tema Sapi dengan sentuhan gaya kontemporer sebagai berikut:

#### 1. Manfaat bagi penulis

Mendapat pengetahuan dari hasil yang diperoleh mengenai konsep perancangan panggung, pengembangan ide / gagasan, serta mendapat

pengalaman untuk memecahkan masalah–masalah yang ada khususnya untuk desain *Milk Centre*.

**2. Manfaat bagi institusi**

Memperkaya literatur tentang Perancangan Interior *Milk Centre* dengan pengaplikasian tema Sapi dengan sentuhan gaya kontemporer.

**3. Manfaat bagi masyarakat**

Menambah wawasan referensi / bacaan dalam desain alternatif perancangan *Milk Centre*.

**4. Manfaat bagi desain interior**

Mendapat pengetahuan tentang perancangan interior *Milk Centre* sebagai acuan dasar perancangan desain interior.

**E. TINJAUAN SUMBER PERANCANGAN**

Berdasarkan pengamatan penulis dan data literatur, terdapat beberapa karya terkait dengan Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali adalah sebagai berikut:

1. Tugas Akhir Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Surakarta, oleh Andri Heru Sulistyono dengan judul Perencanaan dan Perancangan Interior Rumah Susu Sapi di Boyolali pada tahun 2012. Pada perancangan ini mengusung tema natural dengan menghadirkan motif pada hewan sapi sebagai pembentuk tema dan warna. Ruang lingkup garap yang dirancang adalah ruang pengelola susu, ruang pemasaran produk susu sapi, ruang edukasi, ruang penunjang. Perbedaan “Perencanaan dan Perancangan Interior Rumah Susu Sapi di Boyolali” dengan “Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali” yang penulis rancang adalah judul perancangan,

gaya yang diusung serta pembahasannya/isi penelitian dengan perancangan yang berbeda. Adapun kesamaan yaitu pada tema, ruang lingkup, sama-sama merancang pada ruang edukasi dan pemasaran/ pada perancangan *Milk Center* yaitu *store*. Kesamaan lainnya yaitu tujuan perancangan sama-sama merancang sebuah tempat yang mewadahi segala kegiatan yang berhubungan dengan pengolahan dan pemasaran susu sapi di Boyolali, serta mengenalkan kepada masyarakat luas bahwa sapi merupakan icon dari kota Boyolali.

2. Tugas Akhir Fakultas Seni Rupa dan Desain Universitas Sebelas Maret Surakarta, oleh Rizki Nur Aeni Rahmawati dengan judul Desain Interior *Milk Center* Dengan Konsep *Country* di Surakarta pada tahun 2018. Pada tugas akhir ini, perancang menggunakan lokasi di Kota Surakarta. Adapun tema yang diusung adalah American Country yaitu pedesaan Amerika Utara yang merupakan penghasil susu terbesar di dunia. Perbedaan “Desain Interior *Milk Center* dengan Konsep *Country* di Surakarta” dengan “Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali” yang penulis rancang adalah lokasi perancangan, tema yang diusung serta pembahasannya/isi penelitian dengan perancangan yang berbeda. Adapun kesamaan yaitu, sama-sama merancang sebuah fasilitas yang menyuguhkan berbagai macam olahan susu sapi baik makanan maupun minuman.
3. Tugas Akhir Fakultas Seni Rupa dan Desain Universitas Sebelas Maret Surakarta, oleh Anita Dwi Hayuningtyas dengan judul Perencanaan dan Perancangan Interior *Milk Factory Outlet* di Surakarta pada tahun 2014. Pada perancangan ini menggunakan lokasi di kota Surakarta Jawa Tengah. Adapun konsep yang diusung adalah konsep *Green Modern*

dengan sentuhan modern dan mengaplikasikan unsur-unsur natural yang alami. *Milk Factory Outlet* adalah sebuah tempat pembuatan olahan makanan dan minuman yang berbahan dasar susu sapi. Perbedaan “Perencanaan dan Perancangan Interior *Milk Factory Outlet* di Surakarta” dengan “Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali” yang penulis rancang adalah lokasi perancangan, konsep yang diusung serta pembahasannya/isi penelitian dengan perancangan yang berbeda. Adapun kesamaan ruang lingkup yaitu, sama-sama merancang pada area *lobby*, toko/*outlet*, dan resto.

Terkait tiga karya diatas, Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali memiliki beberapa pembeda yakni pada area lingkup garap pada lokasi garap yang belum pernah digunakan mahasiswa lain, desain interior Sehingga Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali masih memiliki keaslian karya.

## F. LANDASAN PERANCANGAN

Landasan perancangan atau Pendekatan pemecahan desain merupakan perumusan teori berdasarkan landasan teori dan kreativitas untuk memecahkan desain yang tepat<sup>10</sup>. Untuk itu ada beberapa cara untuk memecahkan permasalahan tersebut dengan menggunakan pendekatan sebagai acuan pendekatan pemecahan desain, diantaranya menggunakan pendekatan fungsi, ergonomi, warna, tema dan gaya yaitu:

### 1. Pendekatan Fungsi

Desain yang baik adalah desain yang tidak hanya memenuhi kebutuhan visual tapi juga kebutuhan fungsional. Seiring dengan perkembangan peradapan manusia,

---

<sup>10</sup> S, Edi Tri. dkk. 2001. *Buku Ajar Mata Kuliah Desain Interior Publik*. Surakarta: UNS Press. Hal. 5.

fungsi interior memiliki sejuta makna yang harus ditangkap yang selanjutnya dapat diterjemahkan oleh seorang desainer<sup>11</sup>.

a. Menurut F.D.K Ching, Pendekatan fungsi yang sesuai kriteria meliputi:

- 1) Pengelompokan *furniture* yang spesifik sesuai aktivitas.
- 2) Dimensi dan ruang gerak yang dapat dikerjakan.
- 3) Jarak sosial yang memadai.
- 4) Privasi visual dan akustik yang memadai.
- 5) Fleksibilitas dan adaptabilitas yang memadai<sup>12</sup>.

b. Pada Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali nantinya akan di buat ruang berdasarkan fungsinya masing-masing sebagai berikut:

1) *Lobby*

*Lobby* adalah ruang teras di dekat pintu masuk bangunan (bioskop, gedung perkantoran, dan lainnya) yang biasanya dilengkapi dengan berbagai perangkat meja dan kursi, yang berfungsi sebagai ruang duduk atau ruang tunggu untuk pengunjung.<sup>13</sup>

2) *Gift Store*

*Gift store* adalah salah satu *public space* yang dipergunakan sebagai tempat berbisnis yang sifatnya sendiri adalah sebagai aktifitas memajang, menyimpan dan menjual, juga sebagai area

---

<sup>11</sup> Sunarmi. 2008. *Buku Pegangan Kuliah Metodologi Desain*. Surakarta: Program Studi Desain Interior Jurusan Seni Rupa Institut Seni Indonesia, Surakarta. Hal 46.

<sup>12</sup> Ching, Francis.D.K. 1966. *Edisi Kedua Desain Interior dengan Ilustrasi*. Jakarta: Erlangga. Hal 74.

<sup>13</sup> Wikipedia.com. "Lobby"([https://id.wikipedia.org/wiki/Lobi\\_\(ruangan\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Lobi_(ruangan))), Diakses pada 16 April 2021, pukul 16.00).

pertemuan antara pengusaha dengan konsumen yang mampu membuat keuntungan bagi pengelola maupun pemiliknya<sup>14</sup>.

3) Area Edukasi

Area edukasi adalah layanan untuk mendapatkan pengetahuan tentang pendidikan, politik, hukum, budaya, agama, dll. Area edukasi pada perancangan ini berfungsi sebagai area untuk memberi informasi seputar sejarah kota Boyolali, seni dan budaya yang ada di Boyolali, manfaat susu, proses pemerahan sapi, proses pengolahan hingga pemasaran. Area edukasi dibagi menjadi beberapa ruang yaitu ruang pengolahan susu, ruang pasteurisasi, ruang fermentasi, ruang *packing*, mini perpustakaan, galeri.

4) *Restaurant*

*Restaurant* adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman<sup>15</sup>.

5) Ruang *Workshop*

Ruang *workshop* adalah suatu tempat atau ruang yang digunakan untuk pertemuan sekelompok orang memiliki minat, keahlian, ataupun profesi pada bidang tertentu yang terlibat aktif dalam

---

<sup>14</sup> Aminudin, Mohammad. Tesis: “Penentuan Pola Belanja Bahan Bangunan Menggunakan Metode Association Rules Dengan Algoritma Apriori”. (Gresik: Universitas Muhammadiyah Gresik. 2019). Hal. 6.

<sup>15</sup> Marsum, W. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya Edisi 4*. Yogyakarta: Andi. Hal. 3.

suatu diskusi dan kegiatan intensif pada suatu subjek maupun proyek tertentu<sup>16</sup>.

## 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) tetapi dalam suasana yang aman dan nyaman<sup>17</sup>. Menurut Sunarmi, pada dasarnya perancangan desain interior harus mampu menciptakan sarana untuk kepentingan manusia, sehingga ada beberapa unsur yang harus diperhatikan yaitu; aktifitas, kapasitas dan *anthropometri*.<sup>18</sup>

Pendekatan ergonomi pada Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali menggunakan pendekatan Ilmu ergonomi dan *anthropometri* yang nantinya akan menjadi standarisasi ukuran dan bentuk interior. Pendekatan tersebut akan digunakan untuk fasilitas ruang dan pendukung ruangan yang ada sesuai dengan standar yang sudah ada dalam buku Julius Panero, *Human Dimension, Time-Saver Standards for Building Type* dan Neufert, 2002 diantaranya:

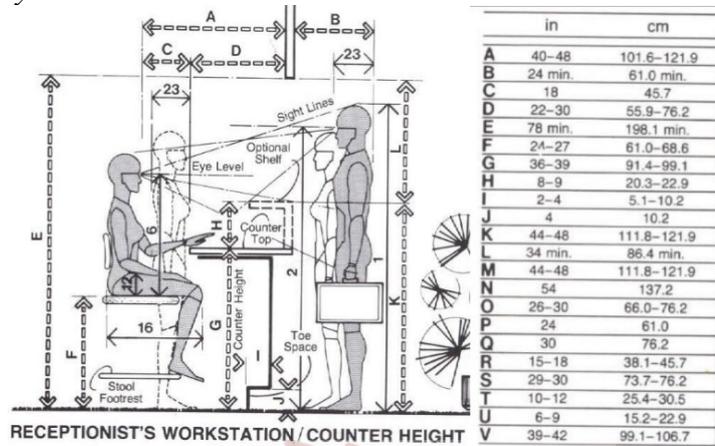
---

<sup>16</sup> *Acurate.id*. "Ruang *Workshop*"(<https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-workshop/>), Diakses pada 16 April 2021 pukul 16.43).

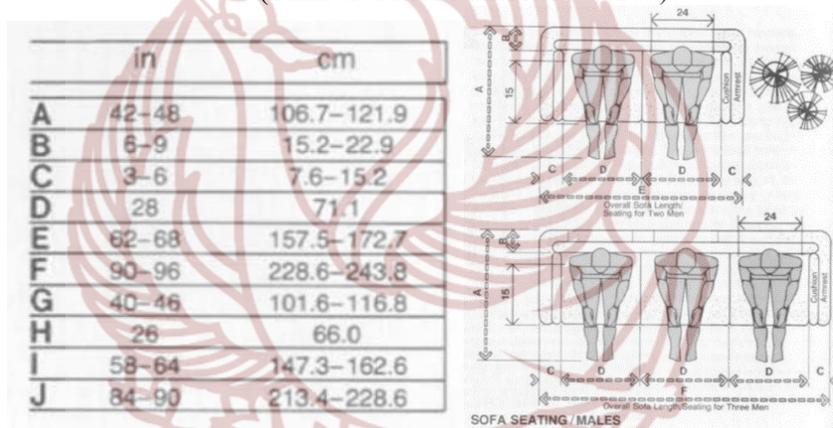
<sup>17</sup> Sunarmi. 2001. *Ergonomi dan Aplikasinya Pada Kriya*. Surakarta: STSI Surakarta. Hal 4.

<sup>18</sup> Sunarmi. 2008. Hal 11.

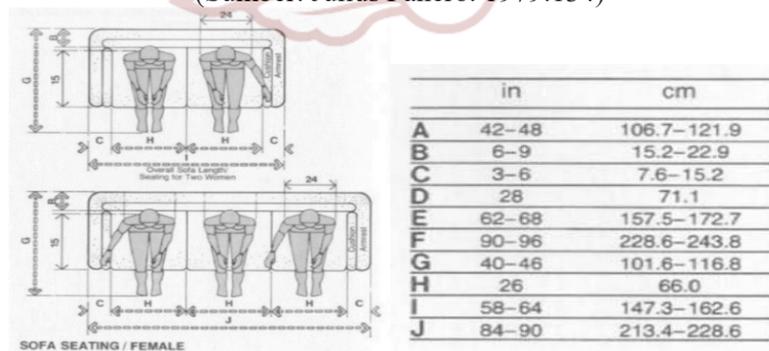
a. Lobby



Gambar 1. Standar Ukuran Counter Pada Area Receptionist (Sumber: Julius Panero. 1979:189)

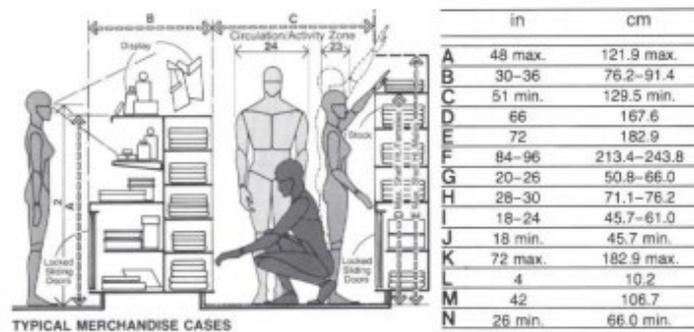


Gambar 2. Standar Ukuran Tempat Duduk Sofa Pada Area Lobby (Sumber: Julius Panero. 1979:134)

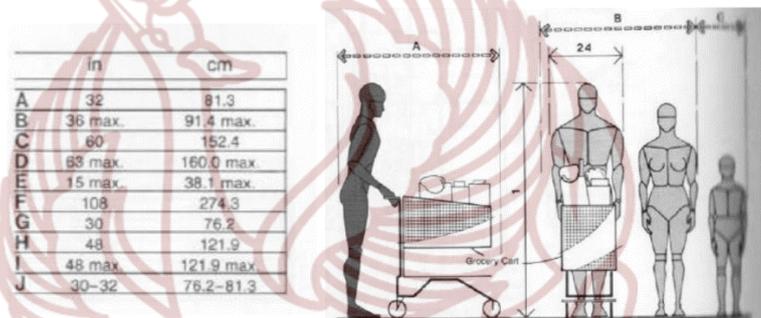


Gambar 3. Standar Ukuran Tempat Duduk Sofa Pada Area Lobby (Sumber: Julius Panero. 1979:134)

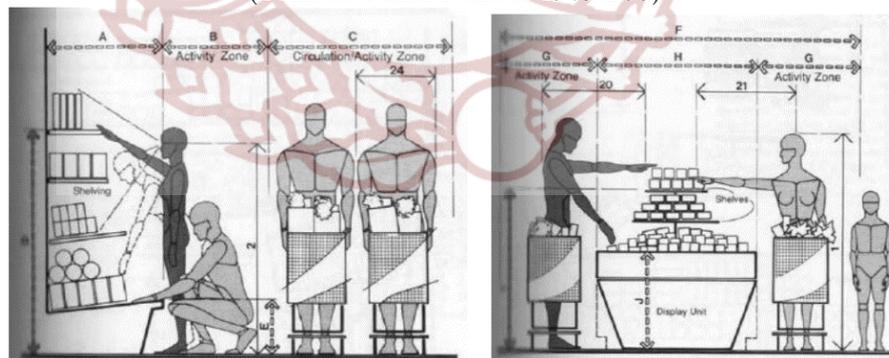
b. Gift Store



Gambar 4. Standar ukuran rak penyimpanan / Display  
(Sumber: Julius Panero. 1979:205)

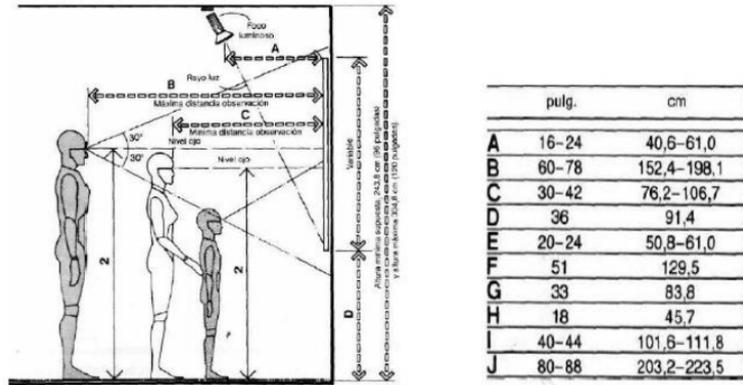


Gambar 5. Jarak Bersih Pembeli  
(Sumber: Julius Panero. 1979:206)

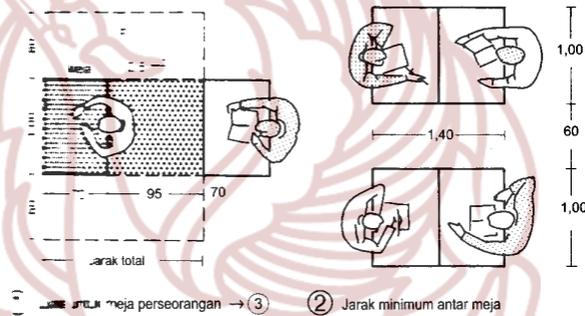


Gambar 6. Rak Majemuk Dengan Sirkulasi Dan Tempat Display Di Tengah  
(Sumber: Julius Panero. 1979:207)

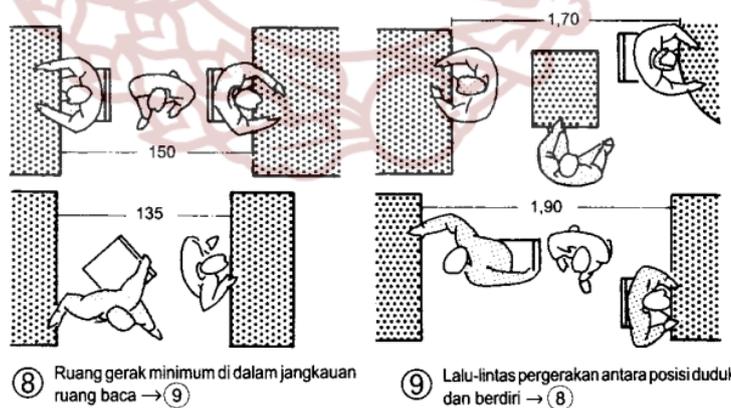
c. Ruang Edukasi



Gambar 7. Standar Ukuran *Display* Karya Seni  
(Sumber: Julius Panero. 1979:138)

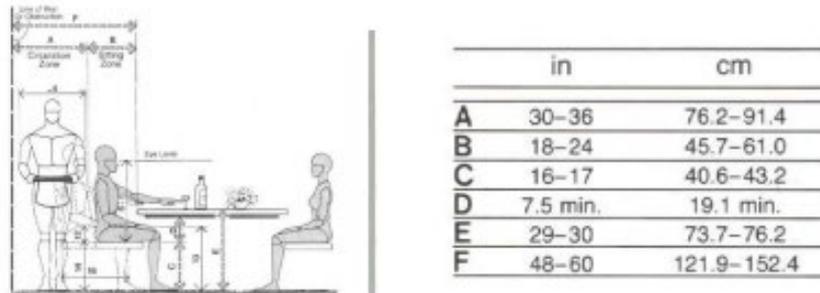


Gambar 8. Jarak Minimum Antar Meja  
(Sumber: Neufert. 2002:3)

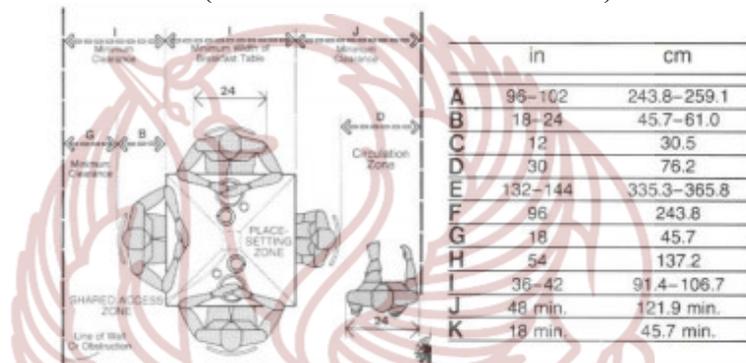


Gambar 9. Ruang Gerak Dan Lalu Lintas Minimum Ruang Baca  
(Sumber: Neufert. 2002:3)

d. *Restaurant*



**Gambar 10.** Standar Ukuran Meja Makan  
(Sumber: Julius Panero. 1979:146)



**Gambar 11.** Standar Ukuran Meja Makan  
(Sumber: Julius Panero. 1979:142)

e. *Ruang Workshop*



**Gambar 12.** Standar Tempat Duduk  
(Sumber: Julius Panero. 1979:134)

### 3. Pendekatan Teknis

Pendekatan teknis adalah dasar yang melandasi untuk pemecahan yang berhubungan dengan visualisasi tema/gaya. Dalam sebuah desain yang dibutuhkan pendekatan teknis untuk mewujudkan agar dapat dinikmati secara nyata. Pendekatan teknis meliputi bahan, finishing, konstruksi dan bentuk dasar.<sup>19</sup> Selain itu dalam merancang penulis dapat mengkomunikasikan bentuk yang diinginkan dan mempermudah proses pengerjaannya.

#### a. Elemen Pembentuk Ruang

- 1) Lantai, penerapan tema pada lantai terdapat pada restoran dan selasar dengan motif lantai custom granit dan marmer berbentuk pola hidung sapi yang merupakan transformasi dari tema perancangan yaitu sapi. Teknik memotong granit terdiri dari beberapa macam, berikut Teknik memotong granit :

##### a) *Tile Scriber*

*Tile Scriber* atau juga sering disebut dengan penggaris keramik. Hal pertama yang perlu dilakukan adalah dengan memberi tanda khusus di bagian yang hendak dipotong menggunakan pensil dan penggaris besi. Langkah selanjutnya adalah meletakkan ubin granit di tempat yang datar dan lurus, tetapi juga pastikan permukaan harus cukup kuat untuk menopang granit dan alat pemotong tersebut. Langkah selanjutnya adalah meletakkan penggaris besi di atas ubin. Lakukan pemeriksaan apakah penggaris tersebut berada di posisi yang tepat di garis yang sudah dibuat

---

<sup>19</sup> Sunarmi. Ahmad Fajar Arianto. 2014. *Buku Ajar Mata kuliah Desain Interior Public*. Surakarta: UNS Press. Hal. 64.

sebelumnya dan posisikan tubuh senyaman mungkin agar proses penarikan garis dapat dilakukan dengan baik. Setelah itu, alat pemotong dapat dipegang dan ditempatkan di mata penggaris untuk kemudian ditarik sekuat mungkin di sepanjang garis ubin yang hendak di potong. Jika garis potong yang dihasilkan sudah lurus dan tegas, maka hal yang perlu di lakukan adalah melakukan pemisahan potongan. Hal ini dapat dilakukan dengan cara menekan granit tersebut yang akan terpotong menjadi dua bagian.

b) *Tile Cutter*

*Tile Cutter* atau sering disebut alat pemotong keramik. Langkah pertama yang perlu dilakukan untuk menggunakan teknik ini hampir sama dengan cara sebelumnya yakni membuat tanda garis dengan penggaris besi dan pensil, selanjutnya ubin granit diletakkan di alat pemotong. Alat pemotong tersebut selanjutnya disetel supaya posisi pemotongnya bisa akurat dan tepat. Bila ubin granit yang dipotong jumlahnya cukup banyak dan semuanya memiliki ukuran yang sama, maka system penyetelan ini dapat dikunci agar ukurannya tidak berubah-ubah. Selain itu, alat untuk menahan batas ubin granit juga perlu diatur dan dikondisikannya perlu dipastikan dalam keadaan yang baik dan kuat. Selanjutnya mata pisau pemotong ubin di letakkan di posisi terjauh dari bagian tepi ubin dan ditarik di sepanjang garis yang dipotong. Caranya, berikan tekanan pada bagian atas atau permukaan. Ketika

tarikan sudah dilakukan secara penuh, hanya perlu menggunakan penekan yang terdapat pada alat tersebut, tekan ubin sampai terbelah menjadi dua.

c) *Gerenda*

Cara lain yang dapat diterapkan untuk memotong keramik adalah dengan menggunakan gerenda. Ini merupakan pisau khusus yang memiliki bentuk bulat. Caranya, setelah membuat garis, mesin gerenda yang sudah dipasang mata pisau bulat tersebut dihidupkan. Setelah itu, pisau yang berputar keras di dekatkan ke ujung garis dan mesin kemudian di jalankan mengikuti garis tadi. Dibandingkan dengan metode pemotongan lainnya, penggunaan gerenda jauh lebih cepat dan mudah.

- 2) Dinding, Pendekatan teknis yang digunakan adalah pengaplikasian WPC wall panel pada area *lobby*, *gift store*, area edukasi, dan *workshop*. WPC (Wood Plastic Composite) adalah satu bahan plastic ramah lingkungan yang bisa digunakan sebagai alternatif kayu alami dan juga kayu lapis. Kelebihan WPC jika dibandingkan dengan bahan bangunan yang lainnya adalah kualitasnya terjamin karena terdiri dari berbagai elemen yang dicampur dalam rasio spesifik dan ketat. Selain bahan yang ramah lingkungan, WPC juga mudah dalam segi pengolahannya. WPC juga dilapisi dengan cat yang modern dan canggih sebagai finishing. WPC merupakan salah satu bahan pengganti kayu lapis dengan menawarkan berbagai karakteristik yang sangat baik. Penggunaan WPC juga dianggap lebih baik dibandingkan kayu

biasa. Untuk melakukan pemasangan WPC sebagai wall panel memerlukan peralatan seperti mesin pemotong kayu atau gerinda, mesin bor, meteran, palu karet keramik, penggaris siku dan pensil, dan sarung tangan jika diperlukan.<sup>20</sup> Berikut teknis pemasangan WPC adalah sebagai berikut :

- a) Siapkan rangka atau besi *hollow* lalu bor pada permukaan dinding, pastikan menekan kuat saat mengebor.
  - b) Pasang dinding panel WPC pada rangka atau besi *hollow* secara berlawanan.
  - c) Pasang baut dinding WPC pada rangka atau besi hollow menggunakan bauta atau menggunakan aksesoris.
- 3) *Ceiling*, bentuk kelok dan melengkung yang terdapat di area *lobby*, *workshop*, dan *gift store*. *Ceiling*, bentuk kelok dan melengkung yang terdapat area penjualan. Bentuk yang melengkung dan berkelok memerlukan bahan yang ringan, mudah dipasang dan sedikit lentur, secara teknis bahan yang sesuai adalah perpaduan antara *gypsum board* dan PVC. *Ceiling* PVC dapat direkatkan pada rangka baja ringan yang telah dibentuk sesuai dengan keinginan menggunakan sekrup khusus PVC, selain itu *ceiling* berbahan PVC mempunyai keunggulan tahan air, dan banyak pilihan motif serta warna dan juga permukaan khusus yang dirancang untuk keperluan mendukung akustik ruang.

---

<sup>20</sup> Courtina. "Mengenal WPC"(<https://courtina.id/>, Diakses pada 21 Desember 2022, pukul 19:45).

**b. Elemen Pengisi Ruang**

- 1) pengisi ruang pada area *lobby*, *gift store*, restoran, Elemen *workshop*, galeri, mini perpustakaan, dan *office* menggunakan bahan multiplek dan plywood dengan lapisan HPL yang disatukan dengan lem sesuai dengan bentuk yang diinginkan. HPL (High Pressure Laminated) dapat digunakan untuk berbagai media, dengan warna serta coraknya yang sangat beragam, pelapis ini memberikan pilihan yang mudah dan efisien.<sup>21</sup> HPL adalah jenis kertas tebal dengan tekstur dan motif kayu yang direkatkan pada kayu olahan seperti *particle board*, MDF atau *blockboard*. Adapun proses produksi HPL adalah dengan merekatkannya melalui tekanan dan suhu panas tinggi sehingga tersedia dalam bentuk lembaran dan ukuran besar. Hal yang membuat proses pengerjaan lebih cepat pada HPL adalah ketersediaan HPL (*High Pressure Laminate*) yang penggunaannya cukup di lem pada kayu, bahkan pengerjaannya hanya memerlukan tukang kayu biasa. Penggunaan bahan utama HPL adalah plastik keras PVC. Hal inilah yang membuat HPL (*High Pressure Laminate*) juga memiliki kekuatan yang baik terhadap air, hawa panas, hingga goresan.<sup>22</sup>
- 2) Elemen pengisi ruang di ruang pengolahan pada area edukasi menggunakan alat-alat untuk pengolahan susu sapi, yaitu *kitchen set*, alat pasteurisasi, alat fermentasi, dan *packing*.
  - a) *Kitchen Set*

---

<sup>21</sup> Nur, Prima. "Memasang HPL"(<https://www.lemkayu.net/>, Diakses pada 21 Desember 2022 pukul 20:07).

<sup>22</sup> Kania. "HPL"(<https://dekoruma.com/artikel/>, Diakses pada 21 Desember pukul 20:15).



**Gambar 13.** *Kitchen Set*

(Sumber: *Google Picture*. Diunduh oleh Wijayanti, 8 Januari 2022, 03:48)

*Kitchen Set* merupakan seperangkat *furniture* yang digunakan untuk memenuhi kegiatan memasak dimana didalamnya termasuk juga proses pengapian, pengolahan, dan penyajian.<sup>23</sup> Dapur yang semakin mempunyai multi fungsi, dituntut memperhatikan berbagai macam faktor, seperti sirkulasi, standar ukuran, pemilihan material dan perawatannya.<sup>24</sup> Popularitas *Stainless steel* telah diakui ketahanannya terhadap noda dan korosi serta bakteri<sup>25</sup> membuat *stainless steel* menjadi pilihan populer untuk peralatan dapur, selain itu penggunaan *stainless steel* memiliki tampilan berbeda dan diasosiasikan banyak orang dengan keanggunan modern.<sup>26</sup> *Kitchen set* pada area pengolahan digunakan untuk pengolahan susu sapi menjadi makanan seperti tahu susu, kripik susu, dodol susu, stik susu, dll. Material *stainless* dipilih karena memiliki ketahanan yang baik dan mudah dibersihkan. *Stainless*

---

<sup>23</sup> Kellogg, E.E. 2020. *Science-in-the-kitchen*. United State Of America: Lulu Press, Inc.

<sup>24</sup> Baums, I.B. Baker, A.C. Davies. Dkk. 2019. *Considerations for maximizing the adaptive potential of restored coral populations in the western Atlantic*. *Ecological Applications* Vol. 29 Issue 8 (Juli 2019): 1978.

<sup>25</sup> Dudman, A. 2013. Doctoral dissertation: "*Factors affecting survival of bacteria on abiotic surfaces*". Manchester Metropolitan University.

<sup>26</sup> Yglesias, C. 2014. *The Innovative Use of Materials in Architecture and Landscape Architecture: History, Theory and Performance*. USA: McFarland.

*steel* adalah material yang tidak menyerap kotoran dan tidak akan menimbulkan kerak atau bau tak sedap dari sisa makanan. Hal ini membuat sisa-sisa makanan yang menempel pada kabinet atau meja *kitchen set* berbahan *stainless steel* mudah dibersihkan. Permukaan *stainless steel* juga relatif lebih tahan terhadap api serta tidak mudah meninggalkan hangus. Selain itu, material ini juga mampu bertahan terhadap korosi sehingga membuat permukaannya tetap bagus meski sudah digunakan dalam jangka waktu yang lama. *Stainless steel* merupakan bahan yang paling tahan dari kuman dan bakteri. Berbeda dengan plastik atau kayu, material yang satu ini tidak berpori sehingga tidak akan menyimpan atau meninggalkan kuman. Kehigienisan tersebut membuat material ini juga tidak akan memengaruhi rasa maupun aroma makanan. Hal ini membuat kita dapat mengolah dan menikmati masakan lebih leluasa tanpa khawatir akan terkontaminasi dari peralatan masak.<sup>27</sup>

b) Mesin Pasteurisasi

Pasteurisasi adalah proses pemanasan makanan dengan tujuan membunuh organisme merugikan seperti bakteri, protozoa, kapang, dan khamir dan untuk memperlambat pertumbuhan mikroba pada makanan. Metode pasteurisasi yang umum dilakukan pada susu ada dua cara, yaitu *Low Temperature Long Time* (LTLT) yakni pasteurisasi pada suhu rendah 61 derajat Celsius selama 30 menit, sedangkan metode lain yaitu *High*

---

<sup>27</sup> Hidayati Nita. “*Kitchen Set Stainless Steel*”(<https://berita.99.co/kelebihan-kekurangan-kitchen-set-stainless-steel/>, Diakses pada 21 Desember pukul 20.45).

*Temperature Short Time* (HTST) yakni pemanasan pada suhu tinggi 71,7 derajat Celsius – 75 derajat Celsius selama 15 detik.<sup>28</sup>



**Gambar 14.** Mesin *Pasteurisasi*  
(Sumber: *Google Picture*. Diunduh oleh Wijayanti, 8 Januari 2022, 03:50)

Mesin pasteurisasi adalah alat untuk mensterilkan produk berupa cairan dari segala jenis mikroba berbahaya sebelum akhirnya dikemas dan dipasarkan. Mesin ini bekerja dengan cara mengaduk bahan agar suhu panas dari mesin pasteurisasi merata. Suhu yang digunakan dalam proses pasteurisasi cukup rendah, biasanya berkisar 60 derajat Celsius.

Kelebihan Mesin pasteurisasi sering juga disebut sebagai *mixer* pemanas, terbuat dari bahan *stainless steel*, sehingga tahan lama dan antikorosi. Alat ini juga dilengkapi fitur pengatur suhu atau termostat. Suhu yang diaplikasikan pada proses pasteurisasi dapat Anda sesuaikan dengan keinginan. Meski menggunakan listrik dan LPG sebagai bahan bakar, alat ini tetaplah hemat biaya. Kompor pemanas menggunakan bahan bakar LPG yang secara otomatis akan mengecil ketika suhu yang dituju sudah tercapai. Dimensi alat ini

---

<sup>28</sup> Setya, A.W. 2012. Skripsi: “*Teknologi Pengolahan Susu*” Surakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi.

tidak besar dan dilengkapi dengan roda sehingga sangat mudah untuk dipindahkan. Tabung pemanas pada mesin ini menggunakan sistem *double jacket* yang dapat diisi dengan air atau minyak sebagai media penghantar panas, sehingga proses sterilisasi dapat terjadi dengan baik tanpa bersentuhan langsung dengan bahan baku.<sup>29</sup> Mesin pasteurisasi ini tersedia dalam berbagai kapasitas, yakni 25, 50, dan 100 liter. Pada area pengolahan menggunakan mesin pasteurisasi kapasitas 50 liter dengan dimensi mesin (p x l x t) 122 x 80 x 170 cm, kebutuhan tenaga listrik yang dipakai sejumlah 600 *watt* dengan tegangan 220 *volt*.

c) Mesin Fermentasi

Fermentasi merupakan suatu cara yang dilakukan untuk pengawetan produk makanan. Fermentasi menjadi populer karena proses tersebut tidak hanya dapat mengubah makanan menjadi lebih awet, namun juga memberikan cita rasa, aroma yang enak, dan meningkatkan kandungan nutrisi makanan.<sup>30</sup> Susu fermentasi dikelompokkan menjadi dua golongan utama yaitu melalui fermentasi asam laktat, seperti yoghurt dan susu fermentasi menggunakan *starter* bakteri asam laktat dan melalui fermentasi asam laktat dan alkohol, seperti kefir dan *koumiss*. Komponen dan komposisi kimia kefir bervariasi, di antaranya dipengaruhi

---

<sup>29</sup> Ramesia. "Mesin Pateurisasi"(<https://ramesia.com/mesin-pasteurisasi/>, Diakses pada 21 Desember 2022 pukul 21.30).

<sup>30</sup> Sulmiyati, Nur Saidah Said. Deka, Uli Fahrodi. Dkk. 2018. *Perbandingan Kualitas Fisiokimia Kefir Susu kambing dengan Kefir Susu Sapi*. Jurnal Veteriner Vol. 19 No. 2 (Juni 2018): 264.

oleh jenis mikrob *starter*, suhu dan lama fermentasi, serta bahan baku yang digunakan.



**Gambar 15.** Mesin Fermentasi

(Sumber: *Google Picture*. Diunduh oleh Wijayanti, 8 Januari 2022, 03:51)

Proses produksi yang dilakukan dalam pembuatan yoghurt adalah seperti pemanasan, pencampuran, hingga ke pengemasan. Beberapa tahapan proses produksi yang digunakan untuk memproduksi yoghurt dari bahan baku hingga menjadi yoghurt dalam kemasan yang siap dikirim. Dari mula susu masuk dalam tangki, kemudian dipanaskan, lalu dihomogenisasi hingga suhu 55°C. Homogenisasi ini menggunakan tekanan 150 atm dan selama 25 menit (tergantung dari banyak atau tidaknya yoghurt yang akan diproduksi). Kemudian dipanaskan kembali hingga 90°C. Setelah itu panas diturunkan hingga suhunya 45°C, suhu 45°C ini berfungsi untuk penambahan kultur yang akan membuat lemak dan kandungan dalam susu akan tercampur. Proses inkubasi dilakukan dengan cara susu dimasukkan dalam tangki yang berada di dalam ruang inkubasi menggunakan suhu 30°C dengan RH 80-90 selama 16 jam. Lalu dipindahkan ke dalam *shear pump* untuk mencampurkan dengan bahan tambahan (larutan gula). Setelah itu pemberian warna pada yoghurt, dalam pemberian warna ini dilakukan dengan cara memasukkan

beberapa liter yoghurt dalam sebuah tangki (yang sudah dibersihkan dengan air biasa dan air panas terlebih dahulu) kemudian diberi pewarna yang sudah disiapkan dalam wadah, pencampuran ini dilakukan dalam tangki, lalu diaduk dan dilakukan pengaliran susu yang akan diberi warna dengan menggunakan alat homogenisasi, lalu ditambahkan perasa kedalamnya dan diaduk hingga homogen.<sup>31</sup> Pada area pengolahan susu menggunakan mesin fermentasi dengan bahan stainless steel, dimensi tangki (p x l x t) 150 x 115 x 190 cm, diameter tangki 100cm, tinggi tangka 65cm, kecepatan pengadukan 36 (r/min).

d) *Packing*

Pada proses pengemasan susu harus memperhatikan kebersihan dari peralatan, proses, pemindahan bahan ke peralatan yang lain, dan proses pengemasannya. Susu pasteurisasi disajikan dalam bentuk cairan, dikemas secara aseptis dalam botol, karton yang dilapisi *polyethylene*, atau *aluminium foil*, kantong plastik atau bahan lain yang tidak mempengaruhi isi. Pada area *packing* atau pengemasan menggunakan meja *packing* dengan ukuran (p x l x t) 100 x 350 x 85 cm, dengan bahan *stainless steel*.

#### 4. Pendekatan Warna

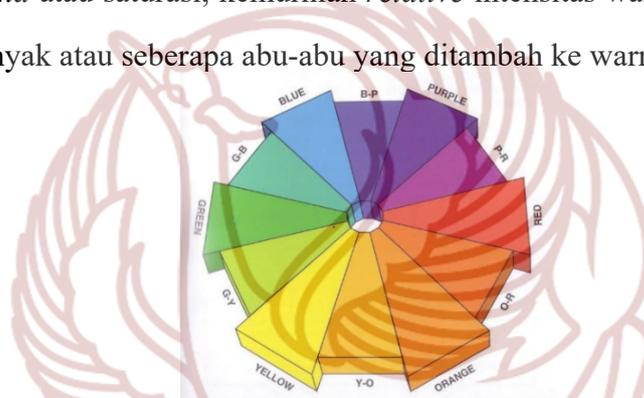
Warna merupakan salah satu unsur penting dalam desain interior karena warna dapat menciptakan suasana ruang yang berkesan kuat, menyenangkan sehingga secara psikologi dapat member pengaruh emosional terhadap

---

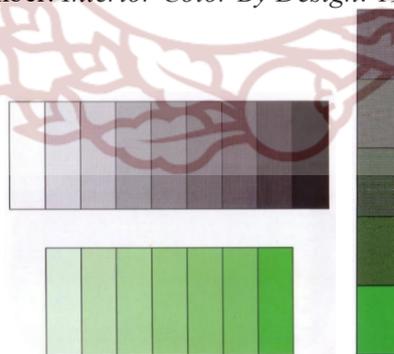
<sup>31</sup> Marpaung, Friska Viviani. 2018. Skripsi: “*Proses Produksi Yoghurt dan Cara Pengemasan Yoghurt di PT.Bukit Baros Cempaka. Laporan Kerja Praktek*” Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

penggunanya<sup>32</sup>. Warna di dalam ruangan dapat memberikan efek suasana yang berbeda-beda. Pemilihan warna yang tepat dapat memberikan suasana yang nyaman bagi pengguna.

Albert Munsell, ahli teori warna menjelaskan bahwa setiap warna memiliki tiga dimensi : *hue, value, chroma*<sup>33</sup>. Dimensi pertama dari warna adalah *hue*, yang merupakan nama untuk warna, seperti kuning, hijau, merah. Dimensi kedua warna adalah *value* atau cahaya *relative* atau kegelapan warna. Dimensi ketiga warna adalah *chroma* atau saturasi, kemurnian *relative* intensitas warna yang ditentukan seberapa banyak atau seberapa abu-abu yang ditambah ke warna<sup>34</sup>.



**Gambar 16.**Roda Warna  
(Sumber: *Interior Color By Design*. 1994:9)



**Gambar 17.** Gray Value Scale And Green Value Scale  
(Sumber: *Interior Color By Design*. 1994:9 - 10)

<sup>32</sup> Mulyati, Made Ida, Skripsi: “Peran Warna Pada Interior Rumah Sakit Untuk Mencapai Kenyamanan Dalam Kaitannya Penyembuhan Pasien Rawat Inap” (Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. 2009). Hal. 50.

<sup>33</sup> Poore, Jonathan. 1994. *Interior Color By Design A Design Tool for Architect, Interior Designer, and Homeowners*. United State of America: Rockport Publishers. Hal. 10.

<sup>34</sup> Poore, Jonathan. 1994. Hal. 9.

Dari sisi psikologi, warna mempunyai pengaruh kuat terhadap suasana hati dan emosi manusia, membuat suasana panas atau dingin, provokasi atau simpati, menggairahkan atau menenangkan. Warna merupakan sebuah sensasi yang dihasilkan otak dari cahaya yang masuk melalui mata. Secara fisik sensasi-sensasi dapat dibentuk dari warna-warna yang ada. Secara fisik sensasi-sensasi dapat dibentuk dari warna-warna yang ada<sup>35</sup>.

Penentuan warna dalam proses desain tersebut disesuaikan dengan kondisi manusia yang beraktivitas di ruang tersebut dan jenis aktivitas yang dijalankan pada ruang tersebut, sehingga persepsi psikologi pengguna ruang dapat mencapai optimal<sup>36</sup>. Pada perancangan interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali menggunakan pendekatan warna Kontemporer serta warna pada hewan sapi sebagai tema dari perancangan ini. Penggunaan warna pada gaya desain interior kontemporer didominasi dengan warna netral seperti abu-abu, coklat, hitam, dan putih.<sup>37</sup> Warna pada hewan sapi yaitu warna coklat, krem, hitam, dan putih, sehingga serasi dan dapat menyatu dengan warna pada gaya desain kontemporer.



**Gambar 18.** Warna Tema Perancangan

(Sumber: *Google picture*. Diunduh oleh Wijayanti, 19 September 2022, 13:07)

---

<sup>35</sup> Sriti, Mayang Sari. 2003. "Peran Warna pada interior Rumah Sakit Berwawasan '*Healing Environment*' terhadap Proses Penyembuhan Pasien" *Jurnal Dimensi Interior*. Vol. 1 No. 2 (Desember 2003): 151 – 152.

<sup>36</sup> Made Ida Mulyati. 2009. Hal. 50.

<sup>37</sup> *Voire Project*. "Interior Kontemporer" (<https://voireproject.com/artikel/post/ciri-karakteristik-desain-interior-kontemporer>, Diakses pada 31 Januari 2022 pukul 18.11).

**Tabel 4.** Efek Psikologis Warna Yang Diterapkan Pada Interior Omah Susu Di Boyolali.

<b>Warna</b>	<b>Efek Psikologis</b>
Putih	Memberikan efek psikologis bersih, terbuka dan tenang
Hitam	Memberikan efek psikologis meningkatkan martabat, formal dan memberikan kesan berat
Abu-abu	Menggambarkan keseriusan, kestabilan, kemandirian, bahkan memberikan kesan bertanggung jawab
Coklat, krem	Menggambarkan pribadi yang hangat, tenang, bersahabat, kebersamaan dan rendah hati
Jingga	Menciptakan perasaan gembira, hangat, enerjik, kreatif, dan antusias pada seseorang

(Sumber: Karen Hallen. 2017)

Warna-warna tersebut akan diaplikasikan pada elemen pembentuk ruang dan *furniture Milk Centre*. Warna-warna tersebut adalah putih, hitam, abu-abu, coklat, krem. Penerapan warna gaya kontemporer yang memadukan warna pada hewan sapi sebagai tema dari perancangan, sehingga menciptakan kesan hangat dan nyaman.

## **5. Pendekatan Tema dan Gaya**

Pendekatan tema dan gaya yang digunakan untuk menghadirkan sebuah interior yang sesuai dengan karakter penggunaanya dengan mengolah unsur pembentuk ruang, *furniture*, serta elemen interior<sup>38</sup>. Pada Perancangan *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali mengangkat tema sapi sebagai hewan

---

<sup>38</sup> S, Edi Tri. dkk. 2001. Hal. 60.

penghasil susu sekaligus salah satu *icon* Kabupaten Boyolali. Tema sapi tersebut nantinya akan diaplikasikan dan ditransformasikan ke dalam interior dan *furniture*.



**Gambar 19.** Hewan Sapi Sebagai Tema  
(Sumber: *Google picture*. Diunduh oleh Wijayanti, 19 September 2022, 14:27)

Gaya yang diterapkan pada interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali adalah kontemporer. Gaya desain kontemporer sendiri mempunyai arti kekinian, modern atau lebih tepatnya adalah sesuatu yang sama dengan kondisi waktu saat ini. Suatu gaya yang mencerminkan *simple, clean and fungsional*<sup>39</sup>.

Ciri-ciri yang mendasar pada gaya kontemporer terlihat pada konsep ruang yang terkesan terbuka atau *open plan*, harmonisasi ruang dalam yang menyatu dengan ruang luar, memiliki fasad yang terbuka. Gaya kontemporer 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 dan detail-detail bergaris lurus.<sup>40</sup>

Kontemporer berasal dari kata “Co” (bersama) dan “Tempo” (waktu). Sehingga menegaskan bahwa seni kontemporer adalah karya yang secara tematik merefleksikan situasi waktu yang sedang dilalui.<sup>41</sup> *Contemporer* sama artinya dengan modern atau sesuatu yang *up to date*, tapi dalam desain kerap dibedakan. Istilah ini digunakan untuk menandai sebuah desain yang lebih maju, variatif,

<sup>39</sup> Marendra Mukti Nirbhawa. 2017. Hal. 9.

<sup>40</sup> *docplayer.info*. “Interior Kontemporer”( <https://docplayer.info/Interior-konsep-interior-kontemporer>, diakses pada 29 Januari 2022 pukul 20.00).

<sup>41</sup> Fristianti Rosandi Putri. Desain Interior Muslimah Beauty Center House of Eve dengan Nuansa Islami Kontemporer. (Surabaya : ITS)

fleksibel dan inovatif, baik secara bentuk maupun tampilan, jenis material, pengolahan material, maupun teknologi yang dipakai.<sup>42</sup> Melalui pemilihan warna, material, dan tekstur yang cukup seimbang, perancangan diharapkan mampu menghadirkan suasana baru yang dinamis dan memancing rasa keingintahuan pengunjung untuk mengeksplorasi seluruh area yang tersedia.

Gaya kontemporer adalah perkembangan seni yang terpengaruh oleh dampak modernisasi. 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.
- 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.<sup>43</sup>

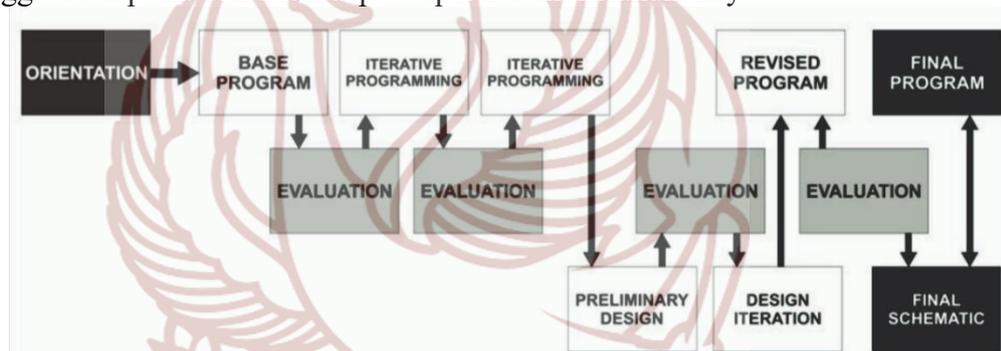
---

<sup>42</sup> Francis D.K. Ching. 2012. Hal. 139.

<sup>43</sup> Rizky Zaelani dalam Muhammad Khariz. Perencanaan Interior Action Figure Center di Kota Surabaya. (Surakarta : ISI Surakarta. 2017). 35.

## G. METODE PERANCANGAN

Metode perancangan *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali menggunakan metode perancangan John M. Kurtz. Model Kurtz menekankan pemrograman pada sisi kualitatif dari pada kuantitatif, meskipun tetap mempertimbangkan kedua aspek tersebut. Sehingga bangunan yang cocok adalah yang memiliki tingkat kompleksitas yang lumayan besar dan menonjolkan kualitas daripada jumlah desain bangunan. Juga tidak mementingkan kecepatan dalam pembangunan, serta melakukan literasi pada setelah pemrograman keseluruhan sehingga tidak perlu dan tidak dapat cepat dalam melakukannya.



**Gambar 20.** Skema Metode John M. Kurtz  
(Sumber: Imantari, Kartika. 2019:36)



**Gambar 21.** Skema Pemrograman John M. Kurtz  
(Sumber: Imantari, Kartika. 2019:37)

Pada proses desain tersebut terdapat beberapa tahapan, yaitu:

1. Orientasi : tahap pertama yang dilakukan untuk mengkaji filosofi, kegiatan dan tujuan yang ingin dicapai oleh klien berdasarkan konsultasi dengan klien.
2. Program dasar : tahap pengkajian kebutuhan klien, kajian literatur pendukung dan rencana awal program yang terdiri dari organisasi bangunan, area

aktifitas, dan hubungan antar ruang. Desainer menggunakan pengetahuannya untuk merancang dengan berusaha memasukkan gagasan-gagasan yang diinginkan oleh klien.

3. Iterasi program (pengulangan pemrograman) : terdiri dari penyajian program dasar kepada klien, kemudian setelah mendapat masukan dari klien, desainer membuat rencana program baru berdasarkan masukan dari klien yaitu mengulangi presentasi dan merevisi sampai tercapai kesepakatan.
4. Desain (*design as feedback*) : proses yang dilakukan untuk mengembangkan desain yang dilakukan setelah proses pengulangan terakhir dari pemrograman. Proses ini menyajikan desain awal kepada klien, setelah menerima masukan dari klien, desainer melakukan revisi dan presentasi ulang sampai tercapai kesepakatan.

Pada program dasar proses desain Kurtz, disebutkan adanya data literatur, yaitu:

- a. Data Dinas Pariwisata Kabupaten Boyolali
- b. Pengertian restoran dan macam-macam restoran
- c. Macam-macam dan penjelasan restoran
- d. Panduan perancangan bangunan restoran
- e. Buku ajar mata kuliah desain interior II dan mata kuliah metodologi desain
- f. Data Direktorat Jendral Pariwisata
- g. Ilmu ergonomi
- h. Literatur tentang restoran

Setelah semua data terkumpul, kegiatan selanjutnya membuat program dasar yang akan dipresentasikan kepada klien. Program dasar berupa proses desain yang meliputi:

- a. Aktivitas pengguna
- b. Kebutuhan ruang
- c. *Zoning grouping* ruang
- d. Hubungan antar ruang
- e. Elemen pembentuk ruang (lantai, dinding, dan *ceiling*)
- f. Elemen pengisi ruang (furnitur, aksesoris, dan elemen estetis)
- g. Elemen pengkondisian ruang (pencahayaan, penghawaan, dan akustik)
- h. Denah / *Layout*

Proses di atas menghasilkan *output* berupa desain terpilih akan dijelaskan dalam bentuk gambar kerja, meliputi:

- a. Gambar denah
- b. Gambar denah *furniture*
- c. Gambar rencana lantai
- d. Gambar rencana *ceiling* dan peletakan lampu
- e. Gambar elevasi ruang
- f. Gambar detail konstruksi
- g. Gambar furnitur
- h. Gambar perspektif atau gambar ruang tiga dimensi

## H. SISTEMATIKA PENULISAN

### BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang masalah, ide/gagasan perancangan, tujuan perancangan, manfaat perancangan, tinjauan sumber perancangan, landasan perancangan, metodologi perancangan dan sistematika penulisan Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali.

## **BAB II DASAR PEMIKIRAN DESAIN**

Bab ini menjelaskan tentang tinjauan data literatur objek perancangan dan tinjauan data lapangan objek Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali.

## **BAB III TRANSFORMASI DESAIN**

Bab ini menjelaskan tentang pengertian objek garap, batasan ruang lingkup garap, *site plan*, waktu operasional, struktur organisasi, pengguna, aktifitas, dan kebutuhan ruang, program ruang, tema dan gaya, elemen pembentuk ruang, elemen pengisi ruang, tata kondisi ruang, dan sistem keamanan pada Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali.

## **BAB IV HASIL DESAIN**

Bab ini memuat hasil desain berupa: gambar denah *existing*, gambar *keyplan*, gambar denah *layout*, gambar denah rencana pola lantai, gambar denah rencana *ceiling* dan lampu, gambar potongan, gambar detail konstruksi, gambar detail konstruksi elemen pembentuk ruang, gambar furnitur terpilih, skema bahan dan warna dan perspektif pada Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali.

## **BAB V PENUTUP**

Bab V berisi tentang kesimpulan dan saran yang menjelaskan tingkat capaian tugas akhir dalam mewujudkan perancangan interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali dengan tema Sapi dan gaya interior Kontemporer serta saran kepada mahasiswa maupun lembaga.

## BAB II

### DASAR PEMIKIRAN DESAIN

#### A. TINJAUAN DATA LITERATUR OBJEK PERANCANGAN

##### 1. Tinjauan Objek Perancangan

Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali merupakan perancangan sarana wisata edukasi bagi masyarakat tentang susu sapi di Boyolali baik dari segi manfaat dan pengolahannya, serta meningkatkan pariwisata dan ekonomi Boyolali dengan memanfaatkan susu sebagai potensi terbesar dan *icon* di Kabupaten Boyolali.

Wisata edukasi merupakan aktivitas pariwisata yang dilakukan wisatawan dan bertujuan untuk memperoleh pendidikan dan pembelajaran. Proses pendidikan yang dilaksanakan dalam aktivitas wisata merupakan metode pembelajaran yang aktif dan kreatif, serta merupakan alternatif metode belajar yang efektif. Aktivitas wisata edukasi dapat menjadikan sarana bersosialisasi dan menumbuhkan rasa kebanggaan dan kecintaan terhadap budaya dan bangsa<sup>44</sup>.

##### a. Jenis

*Milk Centre* di Boyolali termasuk dalam jenis wisata edukasi ilmu pengetahuan dan argobisnis. Wisata edukasi jenis ini berfokus pada pendidikan yang dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan serta mengenalkan kepada wisatawan mengenai pengetahuan akan dunia pertanian dan peternakan mulai dari awal hingga mendapatkan hasil. Jenis usaha pada Perancangan Interior *Milk Centre* di Boyolali merupakan milik swasta yang

---

<sup>44</sup> Tim Pengabdian Masyarakat. 2017. *Buku Panduan Wisata Edukasi*. Bandung: STP ARS Internasional dan AKPAR BSI Bandung. Hal. 25.

bekerjasama dengan Pemerintah daerah dalam hal ini adalah Dinas Pariwisata Kabupaten Boyolali.

**b. Klasifikasi Objek Perancangan**

Berdasarkan jenis wisata edukasi pada Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali di atas, terdapat 4 jenis wisata edukasi sebagai berikut:

1). Wisata Edukasi Ilmu Pengetahuan

Jenis wisata edukasi ini berfokus pada Pendidikan yang dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan bagi siapa saja wisatawan yang berkunjung.

2). Wisata Edukasi Olahraga

Jenis wisata edukasi ini memiliki fokus terhadap Pendidikan yang berbasis pada fisik maupun Kesehatan jasmani.

3). Wisata Edukasi Kebudayaan

Wisata edukasi ini berfokus pada wisatawan yang ingin mengenal budaya, seni, adat istiadat, hingga sejarah lebih jauh lagi. Sehingga wisatawan yang datang ke tempat wisata edukasi ini akan teredukasi mengenai kebudayaan yang ada di Indonesia.

4). Wisata Edukasi Argobisnis

Jenis wisata edukasi ini akan mengenalkan kepada wisatawan mengenai pengetahuan akan dunia pertanian dan peternakan. Di tempat wisata ini, pengunjung akan didukasi mengenai pertanian dan peternakan mulai dari awal hingga akhir.<sup>45</sup>

---

<sup>45</sup> Eticon.id. "Wisata Edukasi"(<https://eticon.co.id/tempat-wisata-edukasi/>, Diakses 5 Februari 2022, pukul 21.49).

### c. Sistem Pelayanan

Sistem pelayanan menurut arti kata, sistem adalah cara teratur untuk melakukan sesuatu.<sup>46</sup> Dalam kamus bahasa Indonesia dijelaskan bahwa pelayanan merupakan suatu hal, cara, atau hasil pekerjaan melayani. Sedangkan melayani adalah menyuguhi (orang) dengan makanan, minuman, menyediakan keperluan orang, mengiyakan, menerima, dan menggunakan.<sup>47</sup>

### d. Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah pola-pola tugas dan hubungan tugas yang telah ditetapkan, alokasi aktivitas pada sub-sub unit yang terpisah, distribusi kewenangan diantara posisi administrasi, dan jaringan komunikasi formal.<sup>48</sup>

Struktur organisasi adalah keseluruhan dari tugas-tugas yang dikelompokkan ke dalam fungsi-fungsi yang ada sehingga merupakan suatu kesatuan harmonis, yakni diarahkan dan dikembangkan secara terus-menerus pada suatu tujuan tertentu menuju kondisi optimal.<sup>49</sup> Dimana struktur organisasi digambarkan dalam bentuk skema organisasi atau organigram, yaitu suatu lukisan grafis yang menjelaskan berbagai hubungan organisatoris, baik vertikal maupun horizontal, antar bagian maupun antar individu. Dengan kata lain organigram memberikan gambaran tentang struktur personalia, yakni penerapan individu pada posisi-posisi yang ada dalam suatu organisasi. Hal ini dimaksudkan siapa yang memegang tampuk pimpinan dan kepada siapa tugas, wewenang, tanggung jawab serta posisi diberikan.<sup>50</sup>

---

<sup>46</sup> Poerwadarminta, W. J. S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka. Hal. 889

<sup>47</sup> Sinambela. 2007. *Reformasi Pelayanan Publik*. Jakarta: Bumi Aksara. Hal. 5

<sup>48</sup> S, Haris. 2006. *Politik Organisasi Perspektif Mikro Diagnosa Psikologis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Hal. 136

<sup>49</sup> Afif, Faisal. 2011. *Seluk Beluk Organisasi Perusahaan Modern*. Bandung: Eresco. Hal. 107

<sup>50</sup> Nurlia. 2019. "Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan" *Meraja Journal* Vol. 2 No. 2 (Juni 2019):54.

e. Aspek Yuridis Formal <sup>51</sup>

Kegiatan usaha berbasis wisata edukasi akan dinaungi oleh dinas pariwisata, karena adanya wisata edukasi nanti juga akan membantu memajukan suatu daerah. Wisata edukasi dalam penerapannya perlu memenuhi beberapa persyaratan antara lain :

- 1) Sesuai undang-undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, tentang pendaftaran usaha.
- 2) Jenis usaha pariwisata harus benar-benar jelas bentuknya yakni merupakan jenis usaha mikro, menengah, atau makro (sesuai Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 93, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4866).
- 3) Persyaratan lain tentang kegiatan kepariwisataan tercantum dalam Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4966).

Berikut adalah penjabaran dari peraturan Kementerian Pariwisata Republik Indonesia tentang pelaksanaan wisata :

1) Ketentuan Umum

Ketentuan umum merupakan jenis kegiatan wisata yang ditinjau dari PERMENPAR No. 18 Thn 2022 Bab 1 Pasal 1, maka arah usaha wisata pendidikan *Milk Centre* termasuk kedalam:

- a) Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.

---

<sup>51</sup> Peraturan Kementerian Pariwisata Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2022 Bab Satu Pasal Satu tentang Pelaksanaan Wisata.

- b) Standar Usaha Pariwisata adalah rumusan kualifikasi Usaha Pariwisata dan/atau klasifikasi Usaha Pariwisata yang mencakup aspek produk, pelayanan, dan pengelolaan Usaha Pariwisata.
- c) Sertifikasi Usaha Pariwisata adalah proses pemberian sertifikat kepada Usaha Pariwisata untuk mendukung peningkatan mutu produk pariwisata, pelayanan, dan pengelolaan Usaha Pariwisata melalui audit.

Jenis kegiatan wisata edukasi tergolong kedalam Usaha Pariwisata beresiko Menengah Rendah. Usaha pariwisata yang dimaksud meliputi:

- a) angkutan darat wisata
- b) hotel dengan luas bangunan 4.000 m<sup>2</sup>
- c) hotel melati dengan luas bangunan 4.000 m<sup>2</sup>
- d) vila bintang 1 (satu)
- e) apartemen hotel dengan luas bangunan 4.000 m<sup>2</sup>
- f) penyediaan akomodasi lainnya berupa jasa manajemen hotel
- g) restoran dengan jumlah tempat duduk 50 (lima puluh) sampai dengan 100 (seratus) unit
- h) aktivitas biro perjalanan wisata
- i) Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi Di Boyolali yang dikelola pemerintah
- j) Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi Di Boyolali yang dikelola oleh swasta
- k) aktivitas perburuan.

- l) aktivitas taman bertema dan taman hiburan lainnya berupa usaha pengoperasian taman rekreasi, termasuk taman bertema atau taman hiburan dan pasar malam hiburan rakyat, yang dilakukan di dalam ataupun di luar ruangan
- m) pemandian alam
- n) wisata pantai
- o) daya tarik wisata alam lainnya
- p) wisata agro
- q) daya tarik wisata buatan atau binaan manusia
- r) usaha lain berupa karaoke
- s) aktivitas kebugaran lainnya dan
- t) hunian wisata lansia.

Dari ketentuan umum tersebut, maka Perancangan Interior *Milk Centre* termasuk ke dalam usaha pariwisata beresiko menengah rendah dengan jenis wisata agro dengan daya tarik wisata buatan atau binaan manusia yang di dalamnya terdapat restoran dengan jumlah tempat duduk 50 (lima puluh) sampai dengan 100 (seratus) unit serta kegiatan-kegiatan lainnya yang benar-benar mempunyai fungsi dan tujuan mendidik / edukasi.

## **2. Tinjauan Umum Sapi**

### **a. Klasifikasi Sapi**

Awalnya sapi diidentifikasi sebagai tiga spesies terpisah, yakni *Bostaurus* atau sapi eropa, *Bos indicus* atau sapi zebu, dan *Bos primigenius* atau aurochs yang merupakan leluhur sapi domestic. Kini, keluarga sapi tersebut dijadikan satu spesies, yakni *Bos primignius*. Sementara itu, *Bos*

p.taurus dan Bos p.indicue dijasikan subspecies. Berikut ini adalah klasifikasi jenis-jenis sapi :<sup>52</sup>

- 1). Sapi Bali
  - a) Asal Indonesia
  - b) Fungsi penghasil daging dan penarik beban
  - c) Ciri fisik, tubuh bagian belakang bewarna putih dan ada corak mirip kaus kaki putih di keempat kakinya
  - d) Kategori sapi berukuran kecil
  - e) Bobot dewasa 300 – 400 kg/ekor
  - f) Masa penggemukan 3 – 5 bulan
  - g) Keistimewaan potensi kenaikan bobot 0,66 – 1 kg/hari. Presentase karkas 56,9%. Daya tahan tubuh sangat baik.
- 2). Peranakan *Ongole* (PO)
  - a) Asal persilangan sapi *ongole* India dengan sapi lokal Indonesia
  - b) Fungsi penghasil daging dan penarik beban
  - c) Ciri fisik warna tubuh putih keabuan dengan warna hitam di sekeliling mata, mempunyai gelambir yang besar dan menggelantung
  - d) Kategori sapi berukuran sedang
  - e) Bobot dewasa 584 – 600 kg/ekor
  - f) Masa penggemukan 3 – 5 bulan
  - g) Keistimewaan potensi kenaikan bobot 0,8 – 1 kg/hari. Presentasi karkas 45%, tahan iklim panas, tahan terhadap

---

<sup>52</sup> Agriflo. 2016. *Sapi: Dari Hulu Ke Hilir Dan Info Mancanegara*. Jakarta: Agriflo Penebar Swadaya Group.

ekto dan endoparasit, pertumbuhan relatif cepat walaupun adaptasi pakan kurang baik.

3). *Simmental*

- a) Asal Swiss
- b) Fungsi penghasil susu, daging, sekaligus sebagai penarik beban
- c) Ciri fisik area wajah bewarna putih dengan hidung bewarna merah muda. Warna tubuh coklat muda hingga coklat kemerahan.
- d) Kategori sapi berukuran besar
- e) Bobot dewasa jantan 1.150 kg/ekor dan betina 800 kg/ekor
- f) Masa penggemukan 3 – 4 bulan
- g) Keistimewaan potensi kenaikan bobot 1,5 – 2 kg/hari, dengan presentase karkas 50%.

4). *Brahman*

- a) Asal India
- b) Fungsi penghasil daging
- c) Ciri fisik berpunuk besar di sekitar leher dan bahu, gelambir besar menggantung pada leher. Warna tubuh beragam, mulai dari putih, coklat sampai kehitaman. Bertelinga panjang dan menggantung ke bawah.
- d) Kategor: sapi berukuran besar
- e) Bobot dewasa: 550 – 800 kg/ekor
- f) Masa penggemukan 3 – 4 bulan
- g) Keistimewaan potensi kenaikan bobot 1,5 – 2 kg/hari, presentase karkas 48,6 – 54,2 %. Tahan terhadap cuaca

panas, karena kelenjar keringatnya lebih banyak. Lebih tahan terhadap serangan parasit dan penyakit lainnya.

- 5). *Limousin*
  - a) Asal Perancis
  - b) Fungsi penghasil daging
  - c) Ciri fisik, warna tubuh coklat muda hingga merah keemasan.
  - d) Kategori sapi berukuran besar
  - e) Bobot dewasa diatas 800 kg/ekor
  - f) Masa penggemukan 3 – 4 bulan
  - g) Keistimewaan potensi kenaikan bobot 1,5 – 2 kg/hari. Presentase karkas 50%.
- 6). *Aberdeen Angus*
  - a) Asal Skotlandia
  - b) Fungsi penghasil daging
  - c) Ciri fisik bentuk tubuh panjang dan kompak
  - d) Warna bulu rambut hitam pekat
  - e) Kategori sapi besar
  - f) Bobot dewasa betina 550 – 750 kg/ekor, jantan 800 – 1000 kg/ekor
  - g) Masa penggemuka 3 – 4 bulan
  - h) Keistimewaan potensi kenaikan bobot 1,5 kg – 2 kg/hari. Presentase karkas 50%. Dagingnya padat dan berserat halus sehingga banyak disukai konsumen.

- 7). Sapi Aceh  
Berada di Provinsi Nanggroe Aceh Drussalam, tersebar di enam kabupaten yaitu Aceh Utara, Aceh Besar, Aceh Timur, Bireun, Aceh Tengah, dan Pidie. Termasuk dalam varian sapi lokal.
- 8). Sapi Pesisir  
Berada di Sumatera Barat yaitu di Kabupaten Pesisir Selatan. Termasuk dalam varian sapi lokal.
- 9). Sapi Madura  
Dikembangkan di pulau Madura, terdapat di empat kabupaten yaitu Sumenep, Bangkalan, Pamekasan, dan Sampang. Termasuk dalam varian sapi lokal.
- 10). Sapi Sumba *Ongole*  
Terdapat di Kabupaten Sumba Timur, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Termasuk dalam varian sapi lokal.
- 11). *Friesian Holstein*
- a) Asal Belanda
  - b) Fungsi penghasil susu (betina) dan daging (jantan)
  - c) Ciri fisik tubuh berwarna hitam berbelang putih, kepalanya panjang, lebar, dan lurus, karakternya relatif jinak dan tenang
  - d) Bobot dewasa betina 570 – 730 kg, jantan 800 kg
  - e) Masa laktasi rata-rata 9,5 bulan
  - f) Keistimewaan produksi susu tinggi, 1800 – 2000 l/periode laktasi, dengan rata-rata produksi susu sekitar 8,92 l/hari.

12). Grati

- a) Asal Pasuruan, Jawa Timur (persilangan antara sapi FH dengan sapi lokal)
- b) Fungsi penghasil susu
- c) Ciri fisik sangat mirip dengan FH, namun berukuran lebih kecil
- d) Produksi susu rata-rata 12,3 l susu/hari, dengan masa laktasi sekitar sembilan bulan
- e) Keistimewaan lebih tahan terhadap iklim Indonesia.

13). Jersey

- a) Asal Jersey, kepulauan Channel
- b) Fungsi penghasil susu
- c) Ciri fiki ukuran tubuh relatif lebih kecil daripada sapi FH. Warna kulitnya cokelat seperti kijang. Uniknya, ekor bewarna hitam sehingga terlihat kontras dengan warna tubuh
- d) Bobot dewasa jantan 540 – 820 kg, betina 400 – 500 kg
- e) Masa bunting sekitar 278 hari
- f) Produksi susu 22 l/hari.

Menurut Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Boyolali jenis sapi yang ditanak di Boyolali adalah jenis sapi potong dan sapi perah, untuk jenis sapi perah yang tersebar di Boyolali adalah sapi *Friesian Holstein* (FH) 99,9% dan Sapi *Jersey* 0,1 % atau masih dalam percobaan.

**b.** Syarat Lokasi Kandang

- 1) Dekat dengan sumber air dan pakan
- 2) Transportasi mudah

- 3) Letak bangunan kandang lebih tinggi dari lingkungan di sekelilingnya, untuk menghindari genangan air di kandang dan agar kotoran mudah dibersihkan.
- 4) Hindari membangun kandang dekat dengan pemukiman padat dan jalan umum
- 5) Mikroklimat sejuk, terutama untuk sapi perah.
- 6) Air limbah dari kandang dapat tersalur dengan baik ke pembuangan khusus.
- 7) Keamanan lingkungan terjamin.

**c.** Syarat Umum Kandang

- 1) Ternak dapat bergerak dengan nyaman di dalamnya.
- 2) Menunjang produktivitas.
- 3) Sirkulasi udara lancar dan kandang mudah dibersihkan.
- 4) Melindungi sapi dari terik matahari, hujan, maupun kondisi lingkungan yang dapat mengganggu kesehatannya.
- 5) Mempermudah pekerja mengelola ternaknya, Misalnya saat memberi pakan atau kegiatan sanitasi kandang.
- 6) Ada saluran pembuangan kotoran yang layak.

**d.** Konstruksi Kandang

- 1) Kerangka

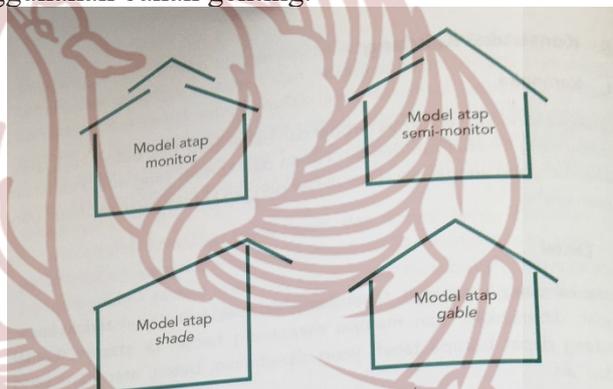
Kerangka kandang terbuat dari bahan besi, besi beton, kayu, atau bambu yang disesuaikan dengan tujuan dan kondisi yang ada. Pemilihan bahan kandang hendaknya disesuaikan dengan kemampuan ekonomi dan tujuan usaha.

2) Lantai

Lantai kandang harus kuat, tahan lama, tidak licin dan tidak terlalu kasar, mudah dibersihkan, dan mampu menopang beban di atasnya. Lantai kandang dapat berupa tanah yang dipadatkan, beton, atau kayu yang kedap air.

3) Atap

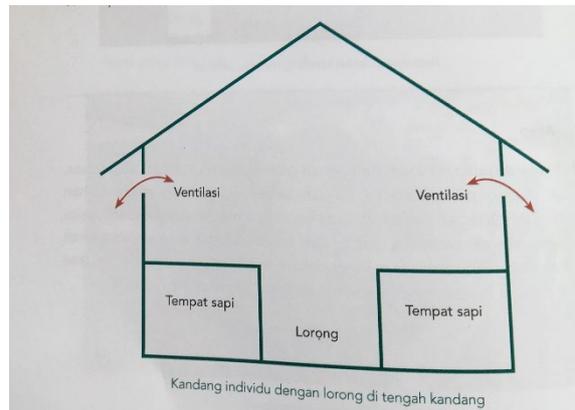
Atap kandang dapat dibuat dari bahan genteng, seng, rumbia, atau asbes. Untuk daerah panas/dataran rendah sebaiknya menggunakan bahan genteng.



**Gambar 22.** Macam-macam model atap kandang  
(Sumber: Inovasi Terkini Beternak Sapi. 2017:44)

4) Dinding

Dinding kandang dapat dibuat dari tembok, kayu, bambu atau bahan bangunan lainnya. Di dataran rendah dengan suhu udara yang panas dan tidak ada angin kencang, bentuk dinding kandang dirancang lebih terbuka. Sebaliknya di dataran tinggi dengan udara yang dingin atau daerah pinggir pantai yang anginnya kencang, dinding kandang sebaiknya dibuat tertutup atau rapat.



**Gambar 23.** Kandang individu dengan lorong di tengah kandang  
(Sumber: Inovasi Terkini Beternak Sapi. 2017:44)

5) Perlengkapan Kandang

- a) Palungan yaitu tempat pakan atau tempat minum dengan ukuran sesuai lebar kandang. Untuk kandang dengan lebar 1,5 m, Panjang tempat pakan berkisar 90 – 100 cm dan tempat minum antara 50 – 60 cm. Sementara lebar palungan 50 cm, tinggi bagian luar 60 cm, dan bagian dalam 40 cm.
- b) Selokan berfungsi sebagai saluran pembuangan kotoran dan urine. Ukuran selokan kandang disesuaikan dengan kondisi kandang dan tujuan pemeliharaan. Lebar selokan sebaiknya 30 – 40 cm dan dalamnya 5 – 10 cm.
- c) Tempat penampungan kotoran. Ukuran dan bentuknya disesuaikan dengan kondisi lahan dan tipe kandang.
- d) Peralatan kandang, meliputi sekop, sapu lidi, sikat, dan alat kebersihan lainnya.

e. Tipe Kandang

1) Kandang Individu

Kandang individu merupakan kandang untuk pemeliharaan satu ternak satu kandang atau ada sekat pemisah di antara sapi. Luas kandang individu disesuaikan dengan ukuran tubuh sapi, yaitu

sekitar 2,5 m x 1,5 m. Kelebihan kandang individu dibandingkan kandang kelompok yaitu sapi lebih tenang dan tidak mudah stress, pemberian pakan terkontrol sesuai dengan kebutuhan ternak, serta dapat menghindari persaingan pakan dan keributan dalam kandang.

## 2) Kandang Kelompok

Kandang kelompok merupakan tipe kandang pemeliharaan beberapa ekor ternak secara bebas di dalam kandang, tanpa diikat. Salah satu keuntungannya adalah kandang kelompok lebih efisien dalam hal tenaga kerja dibandingkan kandang individu untuk pekerjaan rutin harian memberi minum dan pakan, membersihkan kotoran, tempat pakan, memandikan sapi, mendeteksi birahi, dan perkawinan alam.

## 3. Tinjauan Umum Susu Sapi

### a. Pengertian Susu Sapi

Susu adalah cairan berwarna putih, yang diperoleh dari pemerahan sapi atau hewan menyusui lainnya, yang dapat dimakan atau digunakan sebagai bahan pangan yang sehat, serta padanya tidak dikurangi komponennya atau ditambah bahan-bahan lain.<sup>53</sup> Susu adalah bahan makanan yang paling baik untuk kesehatan, karena susu mengandung zat gizi yang lengkap dan sempurna. Vitamin yang ditemukan di dalam susu ialah vitamin A, B, dan C. selain itu susu adalah media yang paling disenangi oleh berbagai bibit penyakit untuk dipakai sebagai tempat hidup atau tempat berkembang biak.<sup>54</sup> Susu sapi segar merupakan bahan makanan yang baik untuk manusia dan juga

---

<sup>53</sup> Hadiwiyoto, S. 1994. *Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.

<sup>54</sup> Azwar, A 1996. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta. PT. Mutiara Sumber Widya.

untuk bakteri. Susu merupakan bahan pangan yang mengandung kalori 66 kkal, protein 3,2 gr, lemak 3,7 gr, laktosa 4,6 gr, zat besi 0,1 mg, kalsium 120 mg, dan vitamin A 100 IU. Susu sangat penting untuk mendorong pertumbuhan tubuh sejak kecil sampai dewasa.<sup>55</sup>

**b. Sifat Fisik Susu**

1) Warna Susu

Susu yang normal berwarna putih kebirubiruan hingga agak kuning kecokelatan. Warna putih pada susu, serta penampakkannya adalah akibat penyebaran butiran-butiran koloid lemak, kalsium kaseinat dan kalsium fosfat. Sedangkan bahan utama yang memberikan warna kekuningan adalah karoten dan riboflavin. Jenis sapi dan jenis makanannya dapat juga mempengaruhi warna susu.<sup>56</sup>

2) Rasa Susu

Rasa asli susu hampir tidak dapat diterangkan, tetapi yang jelas menyenangkan dan agak manis. Rasa manis ini berasal dari laktosa sedangkan rasa asin berasal dari klorida, sitrat dan garam-garam mineral lainnya. Rasa yang kurang normal mudah sekali berkembang di dalam susu dan hal ini mungkin merupakan akibat dari sebab fisiologis seperti rasa makanan sapi misalnya alfalfa, bawang merah, bawang putih, dan cita rasa alga yang akan masuk ke dalam susu jika bahan tersebut mencemari makanan dan air minum sapi. Sebab dari enzim yang menghasilkan cita rasa tengik karena kegiatan lipase pada lemak susu. Sebab kimiawi, yang disebabkan oleh oksidasi lemak. Sebab dari bakteri yang timbul sebagai akibat pencemaran dan pertumbuhan

---

<sup>55</sup> Suwito, W. 2010. *Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Penegndalian*. Jakarta: Gramedia.

<sup>56</sup> Buckle, K.A. R.A, Edwarda. Dkk. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta Universitas Indonesia.

bakteri yang menyebabkan peragian laktosa menjadi asam laktat dan hasil samping metabolik lainnya yang mudah menguap. Sebab mekanis, bila susu mungkin menyerap cita rasa cat yang ada di sekitarnya, sabun dan dari larutan klor.<sup>57</sup>

### 3) Berat Jenis Susu

Air susu mempunyai berat jenis yang lebih besar daripada air. BJ air susu = 1.027-1.035 dengan rata-rata 1.031. Akan tetapi menurut Codex susu, BJ air susu adalah 1.028. Codex susu adalah suatu daftar satuan yang harus dipenuhi air susu sebagai bahan makanan. Daftar ini telah disepakati para ahli gizi dan kesehatan sedunia, walaupun disetiap negara atau daerah masing-masing mempunyai ketentuan-ketentuan tersendiri. Berat jenis harus ditetapkan 3 jam setelah air susu diperah. Penetapan lebih awal akan menunjukkan hasil BJ yang lebih kecil. Hal ini disebabkan oleh : perubahan kondisi lemak, adanya gas yang timbul didalam air susu.

### 4) Kekentalan Susu (Viskositas)

Seperti BJ maka viskositas air susu lebih tinggi daripada air. Viskositas air susu biasanya berkisar 1,5 – 2,0 cP. Pada suhu 20°C viskositas *whey* 1,2 cP, viskositas susu skim 1,5 cP dan susu segar 2,0 cP. Bahan padat dan lemak air susu masing-masing mempengaruhi viskositas. Temperatur ikut juga menentukan viskositas air susu. Sifat ini sangat menguntungkan dalam pembuatan mentega.

### 5) Titik Beku dan Titik Cair Dari Susu

Pada Codex air susu dicantumkan bahwa titik beku air susu adalah -0.5000 derajat Celsius. Akan tetapi untuk Indonesia telah berubah

---

<sup>57</sup> Buckle, K.A. R.A, Edwarda. Dkk. 2009.

menjadi  $-0.5200$  derajat Celsius. Titik beku air adalah  $0$  derajat Celcius. Apabila terdapat pemalsuan air susu dengan penambahan air, maka dengan mudah dapat dilakukan pengujian dengan uji penentuan titik beku. Karena campuran air susu dengan air akan memperlihatkan titik beku yang lebih besar dari air dan lebih kecil dari air susu. Titik didih air adalah  $100^{\circ}\text{C}$  dan air susu  $100.16^{\circ}\text{C}$ . Titik didih juga akan mengalami perubahan pada pemalsuan air susu dengan air.

#### 6) Daya Cerna Susu

Air susu mengandung bahan/ zat makanan yang secara totalitas dapat dicerna, diserap dan dimanfaatkan tubuh dengan sempurna atau  $100\%$ . Oleh karena itu air susu dinyatakan sangat baik sebagai bahan makanan. Tidak ada lagi bahan makanan baik dari hewani terlebih-lebih nabati yang sama daya cernanya dengan air susu.

### c. Proses Pemerahan

#### 1) Pemerahan dengan Tangan / Manual

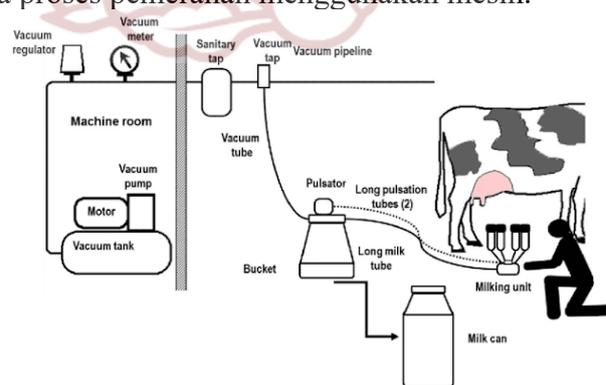
Pemerahan dengan tangan ini menghendaki suatu pekerjaan yang teliti dan halus, sebab kalau dilakukan dengan kasar akan buruk pengaruhnya terhadap banyaknya susu yang dihasilkan. Sebelum melakukan pemerahan susu sapi, ada beberapa hal yang harus disiapkan oleh peternak, diantaranya:

- a) Cuci/bersihkan ambing sapi dengan air hangat
- b) Kandang sapi sudah dibersihkan
- c) peralatan yang akan digunakan berada dalam keadaan steril
- d) Kegunaan pembersihan ambing dengan air hangat bertujuan untuk :
- e) merangsang keluarnya air susu

- f) mengurangi kemungkinan air susu terkontaminasi oleh bakteri
- g) mengurangi munculnya mastitis (menurunkan produksi susu hingga 30 %.)
- h) Suhu air yang digunakan untuk mencuci ambing sapi berada diantara 48 – 57 derajat celcius, dan lebih baik jika air mengandung disinfektan.

2) Pemerahan dengan Mesin

Mesin pemerah susu sapi dikenal dengan istilah *pulsator vacuum system*. Prinsip mesin pemerahan susu sapi yakni dengan cara mengekstrak susu dari sapi melalui sistem vakum. Mesin pemerahan susu sapi cara kerjanya melalui teknik udara vakum konstan ke ujung dot hingga menyedot susu keluar dan membawanya ke wadah penampung. Selain sistem vakum, terdapat tekanan udara sedemikian rupa untuk menjaga sirkulasi darah. Sehingga sapi tidak merasakan sakit selama proses pemerahan menggunakan mesin.



**Gambar 24.** Cara Kerja Mesin Pemerah Susu Sapi  
(Sumber: *Google Picture*. Diunduh oleh Wijayanti. 8 Januari 2023, 09:51)

Semua sistem pulsasi terdiri dari pulsator (perangkat pengalih udara vakum), pompa vakum, dan pipa penghubung. Melalui udara

vakum, akan terbentuk denyut pada ujung-ujung teat cup sehingga merangsang puting sapi untuk mengeluarkan susu. Konsep ini seperti ketika peternak pemerah susu sapi dengan cara memberikan stimulus pada puting sapi. Kemudian susu sapi akan mengalir melalui selang-selang yang terhisap oleh adanya pompa vakum menuju wadah penampung susu sapi atau *milk can*. Susu sapi tidak akan melewati pulsator karena terdapat katup antara udara dan cairan susu yang membatasinya. Melalui mesin pemerah susu sapi, pekerjaan tidak lagi dilakukan secara manual sehingga manajemen peternakan menjadi lebih efisien.

**d.** Pengolahan Susu Sapi

1) Susu Homogen

Susu homogen adalah susu yang telah mengalami homogenisasi. Proses homogenisasi bertujuan untuk menyeragamkan besarnya globula-globula lemak susu. Apabila setelah proses homogenisasi dilakukan penyimpanan pada suhu 10-15 °C selama 48 jam tidak akan terjadi pemisahan krim pada susu. Didalam susu yang belum dihomogenisasi, globula-globula lemak ini besarnya tidak seragam yaitu antara 2-10 mikrometer. Alat untuk menyeragamkan globula-globula lemak tersebut disebut *homogenizer*. Ketidakhomogenan didalam pembuatan produk-produk olahan susu tertentu, salah satu misalnya es krim, karena hasilnya tidak akan terasa halus, tetapi kerugian susu homogen adalah mudah mengalami *creaming* yaitu memisahkannya kepala susu (krim) dibagian atas terpisah dari serum yang terletak dibagian bawah. Homogenisasi dapat meningkatkan viscositas

(viscosity) + 10 %. Tahapan proses homogenisasi dapat dilakukan dengan :

a) Single stage homogenization, digunakan untuk homogenisasi:

- (1) Produk dengan kandungan lemak rendah
- (2) Produk yang memerlukan homogenisasi berat (heavy)
- (3) Produk yang memerlukan viscositas tinggi.

b) Two stage homogenization, digunakan untuk:

- (1) Produk dengan kandungan lemak tinggi
- (2) Produk dengan kandungan bahan kering (konsentrasi susu) tinggi
- (3) Produk dengan viscositas rendah.

2) Krim dan Susu Skim

Krim adalah bagian susu yang banyak mengandung lemak yang timbul ke bagian atas dari susu pada waktu didiamkan atau dipisahkan dengan alat pemisah. Ada pula yang menyebutnya "kepala susu". Susu skim adalah bagian susu yang banyak mengandung protein, sering disebut "serum susu". Susu skim mengandung semua zat makanan dari susu kecuali lemak dan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak. Krim dan susu skim dapat dipisahkan dengan alat yang disebut separator. Alat ini bekerja berdasarkan gaya sentrifuge. Pemisahan krim dan susu skim dapat terjadi karena kedua bahan tersebut mempunyai berat jenis yang berbeda. Krim mempunyai berat jenis yang rendah karena banyak mengandung lemak.

Susu skim mempunyai berat jenis yang tinggi karena banyak mengandung protein, sehingga dalam sentrifugasi akan berada dibagian dalam. Susu skim dapat digunakan oleh orang yang menginginkan nilai kalori rendah di dalam makanannya, karena susu skim hanya mengandung 55% dari seluruh energi susu, dan susu skim juga digunakan dalam pembuatan keju dengan lemak rendah dan yoghurt. Susu skim seharusnya tidak digunakan untuk makanan bayi tanpa adanya pengawasan gizi karena tidak adanya lemak dan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak. Ada enam macam krim, yaitu:

a) *Half and half cream*

Yaitu yang hanya mengandung lemak 10,5-16%. Krim ini biasanya diperoleh dari mencampur krim yang kandungan lemaknya tinggi dengan susu segar sehingga tercapai kadar lemak tersebut diatas.

b) *Light cream*

Yaitu krim yang mempunyai kadar lemak 18-22%. Biasanya telah mengalami homogenisasi.

c) *Light whipping cream*

Yaitu krim yang mempunyai kandungan lemak 30-34%. Krim ini tidak dihomogenisasi sebab perlakuan homogenisasi akan menyebabkan krim mempunyai daya mengembang yang kecil.

d) *Heavy whipping cream*

Yaitu krim yang mempunyai kandungan lemak lebih besar dari pada 34%. Krim ini juga tidak dihomogenisasi.

e) *Sour cream (krim asam)*

Yaitu krim yang kadar lemaknya tidak kurang daripada 18%. Yang diperam dengan bakteri asam laktat. Krim dipasteurisasi.

f) *Whips*

Yaitu krim pasteurisasi yang mengandung gula. Bahan-bahan pemberi cita rasa dan zat penstabil.

3) Susu Pasteurisasi

Susu pasteurisasi adalah susu dengan proses pengolahan yang dipanaskan pada suhu 63 derajat Celsius dalam waktu 30 menit, tujuannya untuk membunuh bakteri patogen, kelemahan dari susu pasteurisasi mempunyai jangka waktu simpan yang pendek, jangka simpan 12 – 16 hari dari tanggal pemrosesan. Namun proses ini tidak dapat mematikan bakteri bersifat termoresisten alias tahan pada suhu tinggi. Kontaminasi pseteurisasi terjadi melalui peralatan pengolahan dan kemasan yang digunakan. Kemasan yang sering digunakan pseteurisasi adalah gelas, botol, plastik serta kemasan fleksibel berbentuk *pouch*. Ada 2 macam cara pasteurisasi yaitu:

- a) Pasteurisasi lama (LTLT= *Low Temperature Long Time*) dengan suhu 62 - 65 derajat Celsius selama 30 menit
- b) Pasteurisasi sekejap (HTST= *High Temperature Short Time*) dengan suhu 85 – 95 derajat Celsius selama 1-2 menit.

4) Susu Steril

Susu steril yang banyak dijual orang adalah susu ultra. Proses sterilisasi juga termasuk pemanasan. Apabila pasteurisasi hanya bertujuan membunuh bakteri-bakteri pathogen maka sterilisasi

bertujuan untuk membunuh semua bakteri baik pathogen maupun non pathogen. Suhu yang digunakan lebih tinggi dari suhu pasteurisasi yaitu sekitar 104-140oC. dengan yang sangat pendek kurang lebih 1-4 detik saja. Alat yang digunakan untuk sterilisasi misalnya otoklav (kapasitas kecil) dan retrot (kapasitas besar). Metode yang digunakan dalam proses sterilisasi ada 3 yaitu:

- a) *One stage (autoclave)* dengan suhu 110-120oC selama 10-40 menit
  - b) *Two stage (UHT)* dengan suhu 135-155oC selama 2-5 detik
  - 3.
  - c) *Continuous sterilisasi*, yaitu dengan melakukan kedua metoda diatas.
- 5) Susu Bubuk

Prinsip pembuatan susu bubuk adalah menguapkan sebanyak mungkin kandungan air susu dengan cara pemanasan (pengeringan). Tahap-tahap pembuatan susu bubuk adalah perlakuan pendahuluan, pemanasan pendahuluan, pengeringan dan pengepakan. Pada perlakuan pendahuluan yang harus dikerjakan adalah penyaringan, separasi dan standarisasi. Penyaringan bertujuan memisahkan benda-benda asing misalnya debu, pasir, bulu, dan sebagainya yang terdapat dalam susu. Separasi bertujuan untuk memisahkan krim dan susu skim. Terutama dikerjakan apabila ingin dibuat bubuk krim atau bubuk skim. Tujuan pemanasan pendahuluan adalah menguapkan sebagian air yang terkandung oleh susu, sampai mencapai kadar kurang lebih 45-50% saja. Alat yang digunakan untuk pemanasan pendahuluan adalah

evaporator. Untuk memanaskan digunakan udara yang bersuhu antara 65-177oC tergantung jenis produk yang dibuat.

Standarisasi adalah membuat susu menjadi sama komposisinya. Hasil susu dari peternak yang berbeda komposisinya dicampur sampai homogen yaitu dengan cara mengaduk ataupun dengan menuang susu dari wadah yang satu ke wadah yang lainnya. Ada dua macam (tipe) alat yang digunakan dalam pengeringan yaitu:

- a) Silindris (*drum dryer*)
- b) Semprotan

Macam-macam susu bubuk:

- a) Susu penuh yaitu susu bubuk yang dibuat dari susu segar yang tidak mengalami separasi
  - b) Bubuk susu skim yaitu susu bubuk yang dibuat dari susu skim. Susu ini banyak mengandung protein, kadar airnya 5%
  - c) Bubuk krim atau bubuk susu mentega. Dibuat dari krim yang mengandung banyak lemak.
  - d) Bubuk *whey*, bubuk susu coklat, bubuk susu instant dan lain-lain.
- 6) Susu Kental

Susu kental diperoleh dengan cara mengurangi (menguapkan) kandungan air susu sampai kandungan airnya tinggi sekitar 40%. Dengan kadar air yang rendah ini susu dapat tahan disimpan lama dalam keadaan baik. Apabila akan diminum, susu kental harus diencerkan lagi dengan air panas atau air hangat. Beberapa contoh jenis susu kental adalah: susu kental tidak manis, susu kental manis, susu skim kental

dan krim kental. Beda susu kental manis dengan susu kental tidak manis adalah penambahan gula sehingga terasa manis.

#### 7) Mentega

Mentega adalah produk olahan susu yang bersifat plastis, diperoleh melalui proses pengocokan (*Churning*) sejumlah krim. Mentega yang baik harus mengandung lemak minimal 80%. Kadar air maksimal 16%, kadar protein maksimal 1% dan MSNF (*Milk Solids-Non-Fat*) tidak lebih dari 2 %. Warna kuning pada mentega disebabkan oleh zat warna  $\beta$  karoten dalam krim. Nilai gizi mentega banyak tergantung pada kandungan lemak dan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak. Mentega merupakan sumber vitamin A yang sangat baik dan merupakan makanan yang berenergi tinggi (7-9 kalori/g), tidak mengandung laktosa dan mineral serta berprotein rendah. Ada 4 macam tipe mentega yang diproduksi antar lain:

- a) *Sweet cream salted butter*
- b) *Cultured salted butter* (Northern Europe)
- c) *Cultured unsalted butter* (EEC Country)
- d) *Sweet cream unsalted butter* (Produksi meningkat dibanding yang lain)

#### 8) Yoghurt

Yoghurt adalah bahan makanan yang berasal dari susu sapi, yang merupakan hasil pemeraman susu dalam bentuk mirip bubur atau es krim yang mempunyai rasa agak asam sebagai hasil fermentasi oleh bakteri-bakteri tertentu. Pembuatannya telah berevolusi dari pengalaman beberapa abad yang lalu dengan membiarkan susu yang tercemar secara alami menjadi masam pada suhu tinggi, mungkin

sekitar 40-50°C. Akhir-akhir ini ditemukan pula bahwa yoghurt dapat pula dibuat dari susu skim, full krim atau bahkan dari kacang kedelai (disebut *Soyghurt* ). Yoghurt lebih mudah dicerna didalam perut dibandingkan susu biasa. Selain itu yoghurt juga mengandung nilai pengobatan terhadap lambung dan usus yang terluka, kadar kolestrol didalam darah dapat diturunkan dengan mengkonsumsi yoghurt, sehingga dapat mencegah terjadinya penyumbatan pembuluh darah (*atherosclerosis*). Yoghurt sangat sesuai dikonsumsi oleh penderita defisiensi enzim laktase dalam tubuhnya (*lactose intolerance*), dimana tubuh tidak mampu mengubah laktose menjadi glukosa dan galaktosa. Kelainan ini mengakibatkan timbulnya sakit perut dan diare setelah mengkonsumsi susu. Dengan mengkonsumsi yoghurt kejadian tersebut tidak perlu terjadi. Yoghurt mempunyai kandungan protein lebih daripada susu sapi, tetapi mempunyai lemak yang lebih rendah. Hal ini tentu sangat bermanfaat bagi orang yang ingin melakukan diet.

Prinsip pembuatan yoghurt adalah fermentasi susu dengan cara penambahan bakteri-bakteri *laktobacillus bulgaris* dan *streptococcus thermophilus*. Dengan fermentasi ini maka rasa yoghurt akan menjadi asam, karena adanya perubahan laktosa menjadi asam laktat oleh bakteri-bakteri tersebut. Apabila tidak diinginkan rasa yang tidak terlalu asam, tambahkan zat pemanis (gula, sirup) maupun berbagai *flavour* buatan dari buah-buahan strawberry, nenas, mangga, jambu, dan sebagainya.

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Slamet Suwanto selaku salah satu pelaku UMKM di Boyolali dan pemilik Amanah Yogurt mengatakan, saat ini pelaku UMKM bidang olahan susu di Boyolali

masih menggunakan system produksi manual dan belum menggunakan mesin. Pada Amanah Yogurt sendiri menggunakan manual semua yaitu proses pembuatan yogurt dengan cara :

- a) Susu sapi segar diwadahi 2 panci besar dan dipanaskan menggunakan kompor gas besar dengan suhu 75 derajat *celcius*.
- b) Setelah panas dan mendidih kemudian diamkan dengan dialiri air dingin hingga suhu mencapai 43 derajat *celcius*.
- c) Lalu dimasukkan bibit *yoghurt* yaitu bakteri-bakteri *laktobacillus bulgaris* dan *streptococcus thermophilus*.
- d) Setelah itu difermentasi 8 hingga 10 jam, lalu bisa langsung dikemas atau disimpan di mesin pendingin.<sup>58</sup>

9) Kefir

Kefir juga merupakan produk hasil fermentasi susu, tetapi mikroba yang digunakan berbeda. Cara pembuatannya adalah dengan fermentasi susu segar dari sapi, kambing atau domba dengan kultur kefir (*kefir grain*) yang terdiri dari bakteri asam laktat dan khamir.

Mikroba penyusun kefir adalah sebagai berikut:

- a) *Streptococcus lactis*
- b) *Streptococcus cremoris*
- c) *Lactobacillus casei*
- d) *Lactobacillus acidophilus*
- e) *Candida kefir*
- f) *Kluyveromyces fragilis*

---

<sup>58</sup> Wawancara Slamet Suwanto selaku pelaku UMKM di Boyolali dan pemilik Amanah Yogurt, pada tanggal 21 Januari 2023, pukul 12.30 WIB.

#### 10) Es Krim

Es krim merupakan makanan beku yang terbuat dari campuran produk-produk susu dengan persentase lemak susu yang tertentu ukurannya, dan dicampur dengan telur, ditambah dengan bahan penegas cita rasa dan pewarna tertentu sehingga lebih menarik. Dalam bentuk paling sederhana, es krim mengandung 5-6 persen jumlah pewarna dan bahan cita rasa dari volume bagian es krim yang tidak beku. Es krim mempunyai nilai protein tinggi selain vitamin dan mineral. Kandungan kalori yang tinggi dalam es krim, diperoleh dari tingginya kadar kemanisan es krim. Karena penambahan gula.

#### 4. Tinjauan Toko / *Store*

##### a. Pengertian Toko / *Store*

Definisi toko adalah bangunan yang digunakan sebagai tempat berusaha, tempat menjual barang dan jasa yang menghasilkan pendapatan bagi pemiliknya. Pengertian toko itu sendiri adalah salah satu public space yang dipergunakan sebagai tempat berbisnis yang sifatnya sendiri adalah sebagai aktifitas memajang, menyimpan dan menjual, juga sebagai area pertemuan antara pengusaha dengan konsumen yang mampu membuat keuntungan bagi pengelola maupun pemiliknya.

##### b. Fungsi Toko / *Store*

Secara umum toko berfungsi sebagai tempat atau wadah untuk memasarkan produk dan dengan memperkenalkan harga yang bersahabat serta kualitas yang bersaing.

- 1). Sebagai lahan menawarkan produk dan jasa,
- 2). Sebagai tempat bertemunya antara penjual dan pembeli,
- 3). Sebagai tempat penyedia kebutuhan,

- 4). Sebagai tempat untuk memperkenalkan produk,
- 5). Sebagai tempat bertukar informasi,
- 6). Sebagai lahan investas,
- 7). Sebagai tempat belajar secara langsung.

**c. Jenis-jenis Toko**

1) Retail Satu Lokasi

*Retailer* satu lokasi biasanya adalah bisnis milik keluarga, penjual barang artisanal, toko barang bekas atau pasar. Jenis toko ini cenderung berfokus secara lokal dan dapat mengambil manfaat dari hubungan jangka panjang dengan pelanggan tetap. Pekerjaan ritel satu lokasi mungkin sangat cocok untuk orang yang tertarik membangun hubungan dengan anggota masyarakat, mendukung ekonomi lokal, atau menjadi bagian dari tim kecil karyawan, salah satunya adalah warung kaki lima.

2) Toko Cabang

Toko cabang adalah jenis toko dengan beberapa lokasi yang disatukan oleh merek bersama, manajemen keseluruhan, dan kebijakan bisnis terpusat. Manajemen toko cabang dapat bersifat lokal, nasional atau internasional. Karena basis pelanggan mereka yang lebih besar, toko rantai dapat membeli barang dalam jumlah yang lebih besar daripada pengecer satu lokasi, yang membantu mereka mengurangi biaya dan mendapatkan lebih banyak pelanggan. Untuk orang-orang yang merencanakan karir atau membangun bisnis ritel jangka panjang, toko cabang menawarkan peluang untuk memulai di posisi tingkat awal, pindah lokasi, naik ke manajemen tingkat tinggi, dan mendapat manfaat dari pengenalan merek saat beralih ke pekerjaan baru dalam industri.

3) Waralaba

Waralaba adalah merek nasional dan internasional yang dimiliki oleh penjual lokal, atau pemegang waralaba. Sebagai bagian dari perjanjian waralaba, penjual harus membayar untuk menggunakan merek dan model bisnis untuk jangka waktu tertentu.

4) *Department Store*

*Department store* menawarkan berbagai macam produk. Secara tradisional, mereka terletak sebagai toko unggulan di mal, mereka terdiri dari bagian atau departemen yang berbeda, yang dikhususkan untuk kategori tertentu, termasuk pakaian, sepatu, koper, kecantikan, peralatan, perangkat keras, dan banyak lagi.

5) Toko Kelontong, Supermarket, dan *Hypermarket*

a) Toko Kelontong

Toko kelontong fokus pada makanan, minuman, dan beberapa barang rumah tangga. Mereka biasanya milik keluarga dan mungkin toko satu lokasi atau rantai lokal.

b) *Supermarket*

Supermarket terdiri dari beberapa departemen yang didedikasikan untuk berbagai jenis makanan dan bahan makanan. Mereka juga dapat menjual perabot rumah tangga, peralatan, pakaian, produk bayi, dan makanan panggang segar. Supermarket fokus menawarkan berbagai barang dagangan untuk menarik sebagian besar pelanggan.

c) *Hypermarket*

*Hypermarket* pada dasarnya adalah supermarket yang diperluas. Selain bahan makanan, mereka mungkin juga

memiliki apotek, montir mobil, pusat foto, klinik mata, bank, dan banyak lagi.

6) **Pengecer Diskon**

Pengecer diskon menjual produk kebutuhan sehari-hari dan rumah tangga dengan merek generik dan harga yang lebih rendah daripada harga eceran.

7) *Outlet Retailer*

*Outlet Retailer* dikenal sebagai pengecer khusus, toko outlet biasanya hanya menjual produk merek tertentu. Misalnya, pengecer outlet mungkin menawarkan berbagai macam barang olahraga dari merek terkenal, koleksi wewangian mewah dari merek desainer terkenal atau pakaian trendi yang diproduksi oleh perusahaan tertentu. Pemilik toko outlet menggunakan pengetahuan mendalam mereka tentang produk merek untuk memberikan saran yang dapat diandalkan kepada pelanggan.

8) *Warehouse Store*

Warehouse stores atau toko gudang memberikan pengalaman grosir bagi masyarakat umum. Dengan memprioritaskan harga rendah untuk barang curah daripada sisi estetika pengalaman berbelanja, toko gudang mengurangi biaya operasional, yang menghasilkan penghematan besar bagi pelanggan.

9) *Convenience Store*

Toko serba ada atau *convenience stores* menawarkan barang dan jasa untuk pelanggan yang berhenti sebentar. Seringkali, toko serba ada adalah bagian dari waralaba pompa bensin dan menjual berbagai macam bahan makanan dan suku cadang otomotif.

#### 10) *Internet Retailer*

Internet retailer atau pengecer internet, atau platform toko online, telah menjadi salah satu jenis toko terkemuka dalam beberapa tahun terakhir. Alih-alih mengatur staf dan mempertahankan lokasi fisik, pengecer internet dengan mudah mengirimkan produk langsung ke pelanggan.

### 5. Tinjauan Restoran

#### a. Pengertian Restoran

Pengertian restoran menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya.

Restoran menurut Fred Lawson sebuah tempat dimana makanan atau minuman dapat diperoleh. Ini mencakup berbagai macam tempat dari perusahaan komersial yang dioperasikan untuk keuntungan bagi layanan sosial dan kesejahteraan.<sup>59</sup>

#### b. Jenis Restoran

Jenis restoran menurut John R. Walker dalam buku *The Restaurant from Concept to Operatioin*<sup>60</sup>, dibagi menjadi:

---

<sup>59</sup> Lawson, Fred. 1994. *Restaurants, Club, and Bars : Planning, Design, ang Investment for Food Service Facilities*. United Kingdom : Architectural Press. Hal: 2.

<sup>60</sup> Walker, John R. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. New Jersey: John Wiley & Sons, inc. Hal: 19 - 51.

1) *Casual restaurant*

*“Casual dining is popular because it fits the societal trend of a more relaxed lifestyle.”*<sup>61</sup> *Casual restaurant* adalah restoran yang populer karena cocok dengan tren sosial dari gaya hidup yang lebih santai. Faktor-faktor yang menentukan termasuk makanan khas, menu bar yang kreatif atau, penyajian *wine* yang sempurna dan dekorasi yang nyaman. Contohnya restoran *Applebee’s, Hard Rock Caf’e, Chili’s, TGI Friday’s*.<sup>62</sup>

2) *Centralization / home delivery restaurant*

*“Take-out meals are delivered to the address in minimal time. In cases where customers do their own pickup, requests for meals can be phoned in or faxed to restaurants, cutting wait time at the restaurant.”*<sup>63</sup>

([dijelaskan], bahwa *Centralization / home delivery restaurant* adalah layanan dimana makanan diantar ke rumah, permintaan makanan dapat ditelepon atau dikirim melalui faks ke restoran, sehingga tidak perlu menunggu di restoran).<sup>64</sup>

3) *Chef owned restauranteur*

*“Chefs who own restaurants have the advantage of having an experienced, highly motivated person in charge, often helped by a spouse or partner equally interested in the restaurant’s success.”*<sup>65</sup>

([dijelaskan], bahwa *Chef owned restauranteur* adalah restoran yang dibangun oleh koki yang berpengalaman dan bermotivasi tinggi, sering kali dibantu oleh pasangannya atau pasangan yang sama-sama tertarik pada restoran).

Pemilik/koki yang mendapatkan perhatian publik dengan tampil di program TV, melakukan kegiatan amal, dan memastikan

---

<sup>61</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 30-31.

<sup>62</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 30-31.

<sup>63</sup> Walker, John R. 2008. Hal:50.

<sup>64</sup> Walker, John R. 2008. Hal:50.

<sup>65</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 45.

bahwa pers mengetahui bahwa seorang selebriti atau bintang olahraga yang merupakan investor di restoran itu muncul secara pribadi sesekali. Salah satu contoh tim kuliner suami-istri yang paling terkenal adalah Wolfgang Puck dan Barbara Lazaroff.<sup>66</sup>

4) *Ethnic restaurant*

*Ethnic restaurant* adalah restoran di mana fokus utama dari menu adalah hidangan yang berasal dari suatu negara atau wilayah selain dari negara di mana ia berada dapat dianggap sebagai restoran etnis. Contohnya restoran Meksiko, Italia, Cina.<sup>67</sup>

5) *Family restaurant*

*“Family restaurants grew out of the coffee shop–style restaurant ... Often they are located in or within easy reach of the suburbs and are informal with a simple menu and service designed to appeal to families.”*<sup>68</sup>

([dijelaskan], bahwa *Family restaurant* yaitu restoran yang dioperasikan oleh keluarga. Restoran keluarga tumbuh dari restoran bergaya coffee shop. Seringkali mereka berada di pinggiran kota dan bersifat informal dengan menu dan layanan sederhana yang dirancang untuk menarik keluarga).

Beberapa menawarkan anggur dan bir, tetapi kebanyakan tidak menyajikan minuman beralkohol.

6) *Quick service and sandwich restaurant*

*“The challenge for the quick-service operator is to have the staff and product ready to serve the maximum number of customers in the least amount of time.”*<sup>69</sup>

([dijelaskan], bahwa *Quick service and sandwich restaurant* adalah restoran yang berfokus untuk

---

<sup>66</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 45.

<sup>67</sup> Walker, John R. 2008. Hal:37.

<sup>68</sup> Walker, John R. 2008. Hal:.30.

<sup>69</sup> Walker, John R. 2008. Hal:.28.

menyediakan makanan bagi pelanggan secepat dan seefisien mungkin).

Umumnya tidak ada layanan meja dan makanan dimasak sesuai pesanan dalam waktu singkat. Istilah '*quick serve*' seringkali identik dengan 'makanan cepat saji' dan mayoritas restoran cepat saji beroperasi sebagai restoran berantai yang menggunakan model waralaba. *Quick Service Restaurant* menawarkan menu terbatas yang menampilkan burger, ayam dalam berbagai bentuk, *taco*, *burrito*, *hot dog*, kentang goreng, *gyros*, teriyaki, dan sebagainya. Contohnya restoran Burger, *chicken*; *convenience store*, *noodle*, *pizza*.<sup>70</sup>

7) *Fast casual restaurant*

*“Filling a niche between quick service and casual dining, the defining traits of fast casual restaurants are: the use of high-quality ingredients, fresh made-to-order menu items, healthful options, limited or self-serving formats, upscale decor, and carry-out meals. Fast casual restaurants are on the increase with new concepts continuously opening up.”*<sup>71</sup>

([dijelaskan], bahwa *Fast casual restaurant* adalah penggabungan antara unsur-unsur *quick service* dengan casual dining untuk harga yang relatif murah tetapi memberikan suasana dan variasi makanan yang lebih mirip sit-down dining. Penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi, item menu yang dibuat sesuai pesanan, menu sehat, format terbatas atau *self-serving* (mandiri), dekorasi kelas atas, dan makanan yang dapat dibawa keluar).

Contohnya restoran *Panera Bread*, *Raving Brands*, *Atlanta Bread Company*, *Au Bon Pain*, *Mama Fu's Asian House*, *Doc Green's Gourmet Salads*, *Shane's Rib Shack*, and *Boneheads Seafood*, dll.<sup>72</sup>

---

<sup>70</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 27-28.

<sup>71</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 29

<sup>72</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 29

- 8) *Fine dining restaurant*  
“*Fine dining refers to the cuisine and service provided in restaurants where food, drink, and service are expensive and usually leisurely*”<sup>73</sup>

([dijelaskan], bahwa *Fine dining restaurant* mengacu pada masakan dan layanan yang disediakan di restoran di mana makanan, minuman, dan layanan mahal dan biasanya santai).

Banyak pelanggan ada di sana untuk acara khusus, seperti pernikahan atau ulang tahun. Banyak pelanggan membawa tamu bisnis dan menjadikan biaya makan sebagai pengeluaran bisnis. Para tamu sering diundang karena mereka dapat memengaruhi bisnis dan keputusan lain yang menguntungkan tuan rumah. Contohnya restoran *Charlie Trotter's, Morton's The Steakhouse, Flemming's, The Palm, Four Seasons*.<sup>74</sup>

- 9) *Independent and franchise restaurant*  
*Independent and franchise restaurant* adalah restoran yang menyiapkan segala sesuatunya secara sendiri mulai dari konsep pengembangan, menu, dekorasi. Sedangkan *franchise/waralaba* menurut PP RI No. 42 Tahun 2007 tentang waralaba adalah hak khusus yang dimiliki oleh orang perorangan atau badan usaha terhadap sistem dengan ciri khas usaha dalam rangka memasarkan barang dan/atau jasa yang telah terbukti hasil dan dapat dimanfaatkan dan/atau digunakan oleh pihak lain berdasarkan perjanjian waralaba. Contohnya *McDonald's, Union Square Cafe, KFC*.<sup>75</sup>

---

<sup>73</sup> Walker, John R. 2008. Hal:32.

<sup>74</sup> Walker, John R. 2008. Hal:32.

<sup>75</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 22.

10) *Steakhouse restaurant*

*“Entry into the steakhouse category of restaurants is appealing to people who may wish to be part of a business that is simplified by a limited menu and that caters to a well-identified market: steak eater”*<sup>76</sup>

([dijelaskan], bahwa *Steakhouse restaurant* adalah bisnis yang disederhanakan dengan menu terbatas dan melayani pasar yang sarasannya teridentifikasi dengan baik yaitu para pemakan *steak*).

Semua konsep *steak* memiliki *steak*, tetapi berbagai layanan yang ditawarkan luas, mulai dari layanan *walk-up* hingga high-end. Ukuran *steak* yang disajikan bervariasi yang dihitung berdasarkan berat ons.<sup>77</sup>

11) *Theme restaurant*

*“Theme restaurants are built around an idea, usually emphasizing fun and fantasy, glamorizing or romanticizing an activity such as sports, travel, an era in time (the good old days), the Hollywood of yesterday—almost anything.”*<sup>78</sup>

([dijelaskan], bahwa *Theme restaurant* yaitu restoran tema dibangun berdasarkan ide, biasanya menekankan kesenangan dan fantasi, mengagungkan atau meromantisasi kegiatan seperti olahraga, perjalanan, era dalam waktu (masa lalu yang indah), dll).

Sebagian besar keuntungan di banyak restoran tema berasal dari penjualan *merchandise* mahal. Restoran tema besar melibatkan investasi besar dan konsultan tenaga kerja, seperti arsitek, pewarnaan, pencahayaan, dan pakar suara. Perawatan warna, kain, dinding dan lantai, furnitur, dan perlengkapan dicampur untuk menciptakan kegembiraan dan drama. Contohnya restoran

---

<sup>76</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 34.

<sup>77</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 34.

<sup>78</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 41.

*Motown Cafe, New York City*, yang didesain untuk menggambarkan elemen musik dan sejarah musik Amerika, *The Forum of the Twelve Caesars*, dengan tema Romawi, *Rainforest cafe*, misalnya, menciptakan dan mengoperasikan ilusi bahwa tamu ada di hutan hujan.<sup>79</sup>

c. Klasifikasi Restoran

Klasifikasi restoran menurut Marsum WA , yaitu<sup>80</sup> :

1) *A'la Carte Restaurant*

*A'la Carte Restaurant* adalah restoran yang telah mendapat izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan.<sup>81</sup>

2) *Table D' hote Restaurant*

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

3) *Coffee Shop* atau *Brasserie*

*Coffee Shop* atau *Brasserie* adalah suatu restoran yang biasanya berhubungan dengan hotel, sebuah tempat di mana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang, dan makan malam secara cepat dengan harga yang sesuai. Pada umumnya sistem pelayanannya dengan *American service* (mengutamakan kecepatan), *Ready on plate service* (di mana makanan sudah

---

<sup>79</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 41.

<sup>80</sup> WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi. Hal: 8 - 11.

<sup>81</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 8

diatur dan disiapkan di atas piring), atau *buffet* (prasmanan).

4) *Cafeteria* atau *Café*

*Cafeteria* atau *Café* adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan cake (kue-kue), sandwich (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanannya pun terbatas.

5) *Canteen* atau *Kantin*

*Canteen* atau *Kantin* adalah suatu restoran yang biasanya terdapat pada sebuah gedung kantor, pabrik atau sekolah. Tempat di mana para pekerja dan pelajar bisa mendapatkan makan siang dan *coffee break*.

6) *Continental Restaurant*

*Continental Restaurant* adalah suatu restoran yang menitikberatkan hidangan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Suasananya santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai.

7) *Carvery*

*Carvery* adalah restoran yang sering berhubungan dengan hotel, di mana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

8) *Dining Room*

*Dining Room* adalah suatu restoran yang biasanya terdapat pada sebuah hotel kecil, motel, atau inn. *Dining room* terbuka juga bagi para tamu luar hotel.

9) *Discotheque*

*Discotheque* atau diskotik adalah suatu restoran yang pada

prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik, *live band*, dan memiliki fasilitas utama yaitu Bar. Makanan yang disediakan biasanya berupa *snack*.

10) *Fish and Chip Shop*

*Fish and Chip Shop* adalah suatu restoran dimana dapat membeli berbagai macam kripik (*chips*) dan ikan goreng (biasanya berupa ikan *cod*) yang dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi.

11) *Grill Room (Rotisserie)*

*Grill Room (Rotisserie)* atau disebut juga *steakhouse* adalah suatu restoran yang menyediakan berbagai macam daging panggang. Biasanya antara restoran dan dapur dibatasi dengan sekat kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang diinginkan dan melihat sendiri bagaimana memasaknya.

12) *Inn Tavern*

*Inn Tavern* adalah suatu restoran dengan harga cukup yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasananya dibuat dekat dan ramah dengan tamu-tamu.

13) *Night Club/Super Club*

*Night Club/Super Club* adalah restoran yang biasanya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah, pelayanannya megah, terdapat *live band*, dan para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi sehingga menaikkan gengsi.

14) *Pizzeria*

*Pizzeria* adalah suatu restoran yang didirikan khusus untuk menjual Pizza. Terkadang juga menjual makanan khas Italia yang lain seperti *spaghetti, lasagna, pasta, dll.*

15) *Pancake House/ Creperie*

*Pancake House/Creperie* adalah restoran khusus yang menjual *pancake* serta *crepe* yang diisi dengan berbagai manisan.

16) *Pub*

*Pub* adalah tempat hiburan umum yang mendapat izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol. Para tamu mendapatkan minumannya dari meja *counter* dan mereka dapat menikmatinya sambil berdiri atau sambil duduk di kursi. Hidangan yang disediakan berupa *snack, pies, dsb.*

17) *Snack Bar / café / milk bar*

*Snack Bar / café / milk bar* adalah restoran cukup yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat. Para tamu memilih dan mengumpulkan makanan mereka di atas baki yang diambil dari atas *counter* dan kemudian membawanya ke meja makan. Makanan yang disediakan biasanya *hamburger, sausages, & sandwich.*

18) *Speciality Restaurant*

*Speciality Restaurant* adalah suatu restoran yang khusus menyediakan makanan khas dari suatu negara, suasana dan dekorasinya juga disesuaikan dengan ciri dari suatu negara tersebut. Restoran semacam ini menyediakan masakan Cina, Jepang, India, Italia, dsb. Pelayanannya umumnya berdasarkan tatacara negara tempat asal makanan tersebut.

19) *Terrace Restaurant*

*Terrace Restaurant* adalah suatu restoran yang terletak di luar bangunan namun masih berhubungan dengan hotel atau restoran induk. Di negara-negara Barat pada umumnya dibuka waktu musim panas saja.

20) *Gourmet Restaurant*

*Gourmet Restaurant* adalah restoran yang menyelenggarakan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman. Makanan dan minuman yang disajikan pun lezat-lezat, pelayanannya megah, dan harganya cukup mahal.

21) *Familly Type Restaurant*

*Familly Type Restaurant* adalah suatu restoran sederhana yang dikhususkan bagi tamu rombongan suatu keluarga, restoran ini juga menghadirkan makanan dan minuman dengan harga yang tidak mahal.

22) *Main Dining Room*

*Main Dining Room* adalah restoran atau ruang makan utama yang umumnya terdapat di hotel-hotel besar, penyajian makanannya secara resmi, terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Pelayanannya biasanya menggunakan pelayanan ala Perancis atau Rusia.

**d. Sistem Pelayanan**

Menurut John Cousins<sup>82</sup>, layanan makanan dan minuman sebenarnya terdiri dari dua sub-sistem yang terpisah, yang beroperasi secara bersamaan

---

<sup>82</sup> Cousins dkk, 2010. *Food and Beverage Service 9<sup>th</sup> Edition*. London: HodderEducation, an Hachette UK Company. Hal: 15

yaitu:

- 1) Urutan pelayanan (*service sequence*) – berkaitan dengan pengantaran makanan dan minuman ke pelanggan.

Urutan pelayanan (*service sequence*) pada dasarnya merupakan jembatan antara sistem produksi, penyediaan minuman, dan proses pelanggan (*customer process*) atau pengalaman pelanggan. Urutan pelayanan ini dirangkum menjadi 11 atau lebih tahapan yaitu:

**Tabel 5.** Urutan pelayanan menurut John Cousins.

No.	Urutan Pelayanan
1.	Layanan persiapan
2.	Menerima pemesanan (booking)
3.	Menyambut dan mengarahkan
4.	Menerima pesanan makanan dan minuman
5.	Menyajikan makanan
6.	Menyajikan minuman
7.	Pembersihan (clearing) selama layanan
8.	Penagihan (billing)
9.	Urusan Pembayaran
10.	Pencucian piring
11.	Pembersihan untuk layanan selanjutnya

(Sumber: Food and Beverage Service-Hodder Education, 2010)

- 2) Proses pelanggan (*customer process*) – berkaitan dengan pengalaman pelanggan untuk dapat memesan, dilayani, mengonsumsi dan memiliki area yang dibersihkan.

Proses pelanggan (*customer process*)<sup>83</sup> pelanggan yang menerima produk makanan dan minuman diharuskan untuk melakukan atau mematuhi persyaratan tertentu adalah proses pelanggan. Pada dasarnya, pelanggan memasuki area layanan makanan, memesan atau memilih pilihannya dan kemudian dilayani (pelanggan dapat membayar pada saat ini atau nanti). Ketika mempertimbangkan layanan makanan dan minuman dari perspektif proses pelanggan, ada lima jenis bentuk pelayanan<sup>65</sup> yaitu:

**Tabel 6.** Jenis pelayanan menurut John Cousins

<b>Metode Pelayanan</b>	<i>Service area</i>	<b>Pemesanan</b>	<b>Pelayanan/ service</b>	<b>Tempat makan</b>	<b>Pembersihan (clearing)</b>
<i>Table service</i>	Pelanggan masuk dan duduk	Dari menu	Dari staff ke pelanggan	Di meja makan	Oleh staff
<i>Assisted Service</i>	Pelanggan masuk dan biasanya duduk	Dari menu, prasmanan, atau <i>passed tray</i> (baki yang lewat)	Kombinasi dari staff dan pelanggan	Di meja makan	Oleh staff
<i>Self service</i>	Pelanggan masuk	Pelanggan memilih makanan ke baki	Pelanggan membawa	Tempat makan atau <i>takeaway</i> (dibawa pulang)	siapapun

<sup>83</sup> Cousins dkk, 2010. Hal: 16

<i>Single point service</i>	Pelanggan masuk	Memesan pada satutitik	Pelanggan membawa	Tempat makan / take away (dibawa pulang)	siapapun
<i>Specialized or in situ service</i>	Dimana pelanggan berada	Dari menu atau telah ditentukan sebelumnya	Dibawa ke pelanggan	Disajikan dimana pelanggan berada	Oleh staff atau pelanggan

(Sumber: Food and Beverage Service-Hodder Education, 2010)

- a) *Table service*: suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamududuk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu. Jenis pelayanan ini termasuk *silver service* yang ditemukan di banyak jenis restoran, kafe, dan jamuan makan.
- b) *Assisted service*: pelanggan disediakan makanan di meja dan diharuskan untuk mengambil bagian *self service* dari beberapa bentuk display atau buffet (prasmanan). Jenis layanan ini ditemukandalam operasi tipe *carvery* dan sering digunakan untuk makan seperti sarapan di hotel
- c) *Self service*: pelanggan diharuskan untuk melakukannya sendiri dari *buffer* atau *counter*. Jenis layanan ini ditemukan di cafeteria dan kantin.
- d) *Single point service*: pelanggan memesan, membayar, dan menerimamakanan dan minuman. Layanan ini ditemukan di

konter instansi, disebuah bar di tempat berlisensi, di tempat *fast food*, atau di *vendingmachine*.

- e) *Specialized service (or service in situ)*: makanan dan minuman dibawa ke tempat dimana pelanggan berada. Layanan ini ada di *trayservice* di rumah sakit atau pesawat, *trolley service*, *home delivery*, *lounge* dan *room service*.<sup>84</sup>

Pada zaman kolonial Belanda dulu, terdapat salah satu cara penyajian makanan yang cukup terkenal yang disebut dengan *Rijsttafel* (dibaca "rèisttafel" secara harfiah dalam Bahasa Belanda berarti "meja nasi"). Penyajian makanan *Rijsttafel* dilakukan dengan menghadirkan beberapa makanan dalam satu meja besar kemudian saat mengambil nasi ataupun lauk, selalu dilayani atau diambilkan oleh pelayan yang bertugas. Banyak keluarga Belanda, khususnya anak keturunan yang pernah tinggal atau datang dari Indonesia menghadirkan menu *Indische Rijsttafel*. Hidangan ini terdiri dari nasi soto, nasi goreng, gado-gado, nasi rames, lumpia, dan sebagainya. Sementara itu, di Indonesia, masyarakat Indis, termasuk priyayi Jawa menghadirkan makanan keluarga dengan perlengkapan dan menu campuran Eropa dan Jawa. Misalnya, *beafstuk*, *resouilles*, dan *soep*.<sup>85</sup>

*Rijsttafel* bukan hanya sekedar makan nasi dengan beberapa lauk pauk, melainkan berbagai macam nasi yang disiapkan dengan cara yang berbeda dengan banyak lauk pauk, setidaknya tujuh, bahkan sampai 40 atau 60 lauk pauk dalam porsi-porsi kecil. Biasanya *rijsttafel* terdiri dari berbagai macam nasi dan mi, mulai dari nasi putih, nasi kuning, nasi

---

<sup>84</sup> Cousins dkk, 2010. Hal: 18

<sup>85</sup> Soekiman, Djoko. 2014. *Kebudayaan Indis, dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu. Hal 45.

uduk, nasi goreng, sampai mihun dan bakmi. Selain itu ada babi kecap dan babi panggang yang berasal dari Bali. Dalam konsep hal, babi akan digantikan dengan daging seperti semur daging. Kemudian ada gado-gado dari Jakarta, rendang dari Padang, perkedel, telur balado, ikan goreng, ayam rica-rica, sayur lodeh, tempe orak-arik, pisang goreng, kerupuk, dan masih banyak lagi. Intinya, semua masakan dari Indonesia bisa disajikan bersama-sama dalam *rijsttafel*.<sup>86</sup>

## 6. Tinjauan *Workshop*

### a. Pengertian *Workshop*

Secara umum, pengertian *Workshop* adalah suatu pertemuan yang mana sekelompok orang memiliki minat, keahlian, ataupun profesi pada bidang tertentu yang terlibat aktif dalam suatu diskusi dan kegiatan intensif pada suatu subjek maupun proyek tertentu. Beberapa pendapat lain ada yang mengatakan bahwa pengertian *Workshop* adalah suatu bentuk kegiatan yang mana ada beberapa orang ahli pada bidang tertentu dan berkumpul dengan sekelompok orang dengan latar belakang maupun profesi yang sama serta melakukan kegiatan interaksi secara bersama untuk membahas suatu masalah tertentu.

Dalam proses pelaksanaannya, kegiatan *Workshop* ini biasanya akan lebih fokus untuk membahas berbagai masalah tertentu yang disertai dengan pelatihan. Para peserta di dalamnya akan mendapatkan pengetahuan baru yang sangat bermanfaat dan juga bisa diterapkan sesuai dengan bida profesi yang dimilikinya.

### b. Manfaat Mengikuti *Workshop*

#### 1) Menambah wawasan dan *skill*

---

<sup>86</sup> Arif, Teuku Muhammad Valdy. 2019. Rijsttafel, Sajian Indonesia Yang Populer Di Belanda, dalam *Kumparan News*, 3 Februari 2019.

- 2) Bertemu dengan pakar dan professional di bidangnya
- 3) Ajang *networking* yang baik
- 4) Menjajal bidang baru
- 5) Menambah ilmu sebelum pindah jalur karier
- 6) Membuka kesempatan usaha baru

c. Jenis–Jenis *Workshop*

- 1) Berdasarkan sifatnya
  - a) Bersifat mengikat: Artinya, *Workshop* ini mengharuskan setiap pesertanya untuk mengikuti hasil dari proses *Workshop* itu sendiri. Biasanya, penyelenggara kegiatan ini adalah individu atau lembaga tertentu.
  - b) Bersifat tidak mengikat: Sedangkan, bersifat tidak mengikat artinya adalah *Workshop* ini tidak mewajibkan pesertanya untuk mengikuti hasil dari kegiatan *Workshop* tersebut.
- 2) Berdasarkan waktunya
  - a) Beruntun: Maksudnya, kegiatan *Workshop* ini dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu secara terus-menerus. Sehingga, kegiatannya bisa berlangsung selama sehari-hari.
  - b) Tidak beruntun: Sedangkan *Workshop* tidak beruntun artinya adalah kegiatan ini hanya dilakukan sekali saja dalam jangka waktu yang panjang, seperti mingguan atau bulanan.

**d. Ciri-Ciri Kegiatan *Workshop***

Setelah memahami pengertian, manfaat, dan jenis-jenis *Workshop*, berikutnya adalah ciri-ciri dari kegiatan *Workshop*, antara lain yaitu:

- 1) Diisi oleh beberapa ahli atau pakar dari bidang tertentu, sesuai dengan tema atau topik pembahasan yang diangkat dalam *Workshop*.
- 2) Tema atau topik pembahasan bersifat sempit atau sangat terfokus.
- 3) Terdapat komunikasi dua arah yaitu antara pengisi atau pemateri dengan peserta atau anggota *Workshop*.
- 4) Metode dalam penyelesaian masalah biasanya melalui musyawarah atau penyelidikan dan peserta ikut serta di dalamnya sehingga tercipta diskusi bersama.

**e. Kelebihan dan Kekurangan *Workshop***

Kegiatan *Workshop* pada praktiknya memiliki kelebihan dan kekurangan tersendiri. Berikut ini beberapa contoh kelebihan dan kekurangan dari kegiatan *Workshop* :

**Tabel 7. Kelebihan Dan Kekurangan *Workshop***

<b>Kelebihan <i>Workshop</i></b>	<b>Kekurangan <i>Workshop</i></b>
Melatih agar peserta mampu bekerjasama dengan orang lain, berpikir terbuka, ilmiah, dan kritis.	Terdapat kemungkinan timbulnya perselisihan dalam <i>Workshop</i> .
Memberikan peserta petunjuk praktis untuk mengerjakan suatu hal.	Waktu yang dibutuhkan tidak sebentar
Memberikan peserta keterangan ataupun informasi yang bersifat teoritis	Tenaga dan biaya yang dibutuhkan cukup besar.

dan mendalam terkait beberapa permasalahan tertentu	
---	--

(Sumber: <https://www.ekrut.com/>, Diakses oleh Wijayanti 8 Januari 2023, pukul 11:23)

## 7. Tinjauan Galeri

### a. Pengertian Galeri

*Gallery* dalam bahasa Indonesia disebut dengan galeri, yang diartikan secara harfiah adalah ruangan atau tempat memamerkan benda atau karya seni dan sebagainya.<sup>87</sup> Menurut *Encyclopedia of American Architecture* (1975), Galeri diterjemahkan sebagai suatu wadah untuk menggelar karya seni rupa. Galeri juga dapat diartikan sebagai tempat menampung kegiatan komunikasi visual di dalam suatu ruangan antara kolektor seniman dengan masyarakat luassa melalui kegiatan pameran. Sebuah ruang yang digunakan untuk menyajikan hasil karya seni, sebuah area memajang aktifitas publik, area public yang kadangkala digunakan untuk keperluan khusus (*Dictionary of Architecture and Construction*, 2005).

### b. Jenis Galeri

Menurut arti bahasanya, pengertian galeri dapat dijelaskan sebagai berikut :

- 1). Menurut Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, (2003) : Galeri adalah selasar atau tempat ; dapat pula diartikan sebagai tempat yang memamerkan karya seni tiga dimensional karya seorang atau sekelompok seniman atau bisa juga didefinisikan sebagai ruangan atau gedung tempat untuk memamerkan benda atau karya seni.

---

<sup>87</sup> KBBI-Kamus Besar Bahasa Indonesia

- 2). Menurut *Oxford Advanced Learner's Dictionary*, A.S Hornby, edisi kelima, *Great Britanian : Oxford University Press*, (1995) : “*Gallery : A room or building for showing works of art*”.
- 3). Menurut Kamus Inggris – Indonesia, *An English – Indonesian Dictionary*, (1990) : “Galeri : Serambi, balkon, balai atau gedung kesenian”. Menurut *Encyclopedia of American Architecture* (197:5), Galeri diterjemahkan sebagai wadah untuk menggelar karya seni. Galeri juga dapat diartikan seebagai tempat menampung kegiatan komunikasi visual di Dallah suatu ruangan antara kolektor atau seniman deengan masyarakat luas melalui kegiatan pameran. Sebuah ruang yang digunakan untuk menyajikan hasil karya seni, sebuah area memajjng aktifitas publik, area publik yang kaddangkala digunakan untuk keperluan khusus (*Dictionary of Architecture and Construction*, 2005).
- 4). Menurut Djulianto Susilo seorang arkeolog, Galeri berbeda dengan museum. Galeri adalah tempat untuk menjual benda/karya seni, sedangkan Museum tidak boleh melakukan transaksi karena museum hanya merupakan tempat atau waddah untuk memamerkan koleksi benda-benda yang memiliki nilai sejarah dan langka (Koran Tempo, 2013).

**c. Fungsi Galeri**

Galeri memiliki fungsi utama sebagai wadah / alat komunikasi antara konsumen dengan produsen. Pihak produsen yang dimaksud adalah para seniman sedangkan konsumen adalah kolektor dan masyarakat.

Fungsi galeri menurut Kakanwil Perdagangan antara lain :

- 1). Sebagai tempat promosi barang-barang seni.
- 2). Sebagai tempat mengembangkan pasar bagi para seniman.
- 3). Sebagai tempat pembinaan usaha dan organisasi usaha antara seniman dan pengelola.
- 4). Sebagai tempat melestarikan dan memperkenalkan karya seni dan budaya dari seluruh Indonesia.
- 5). Sebagai jembatan dalam rangka eksistensi pengembangan kewirausahaan.
- 6). Sebagai salah satu obyek pengembangan pariwisata nasional.

**d. Macam-Macam Galeri**

Macam-macam galeri antara lain:

- 1). Galeri yang ada di dalam museum merupakan galeri khusus untuk memamerkan benda-benda yang dianggap memiliki nilai sejarah ataupun kelangkaan.
- 2). Galeri Kontemporer merupakan galeri yang memiliki fungsi komersial dan dimiliki oleh perorangan.
- 3). Vanity Gallery merupakan galeri seni artistic yang dapat diubah menjadi suatu kegiatan didalamnya, seperti pendidikan dan pekerjaan.
- 4). Galeri Arsitektur merupakan galeri yang digunakan untuk memamerkan hasil karya-karya di bidang arsitektur yang

memiliki perbedaan antara 4 jenis galeri menurut karakter masing-masing.

- 5). Galeri Komersil merupakan galeri yang digunakan untuk mencari keuntungan, seperti bisnis secara pribadi untuk menjual hasil karya. Tidak berorientasi mencari keuntungan kolektif dari pemerintah nasional atau lokal.

e. Fasilitas Galeri

Sebuah galeri harus memiliki fasilitas-fasilitas baik utama maupun penunjang. Fasilitas utama yang terdapat dalam sebuah galeri antara lain<sup>88</sup> :

- 1). An Introductory space, sebagai wadah ruang untuk memperkenalkan tujuan galeri dan fasilitas apa saja yang terdapat di dalamnya.
- 2). Main gallery display, merupakan tempat pameran utama. Syarat ruang pameran : Terlindungi dari gangguan, pencurian, kelembapan, kering dan debu; Mendapatkan cahaya dan penerangan yang baik - Dapat dilihat publik tanpa menimbulkan rasa lelah.

---

<sup>88</sup> Hamidah, Perancangan Interior Galeri Seni Pop Art Center Dengan Konsep Industrial di Surakarta, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.

## 8. Tinjauan Interior Objek Perancangan

### a. Pengertian Interior

Menurut Francis D. K. Ching (dalam bukunya *Interior Design Illustrated* Francis D. K Ching & Corky Binggeli, 2012) interior desain adalah :

*“Interior design is the planning, layout, and design of the interior spaces within buildings. These physical settings satisfy our basic need for shelter and protection, set the stage for and influence the shape of our activities, nurture our aspirations, express the ideas that accompany our actions, and affect our outlook, mood, and personality. The purpose of interior design, therefore, is the functional improvement, aesthetic enrichment, and psychological enhancement of the quality of life in interior spaces<sup>89</sup>.”* (Ching, Francis D. K. Corky Binggeli, 2012:37).

([dijelaskan], bahwa, desain interior adalah sebuah perencanaan tata letak dan perancangan ruang dalam di dalam bangunan. Keadaan fisiknya memenuhi kebutuhan dasar kita akan naungan dan perlindungan, mempengaruhi bentuk aktivitas dan memenuhi aspirasi kita dan mengekspresikan gagasan yang menyertai tindakan kita, disamping itu sebuah desain interior juga mempengaruhi pandangan, suasana hati dan kepribadian kita.)

### b. Pengertian Interior Objek Perancangan

Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali adalah merancang suatu ruangan yang berfungsi sebagai wisata edukasi yang di dalamnya mengandung unsur tentang segala hal terkait susu sapi, serta informasi seputar kota Boyolali. Adanya perancangan ini diharapkan mampu mengangkat pariwisata di Boyolali khususnya wisata edukasi, dan semakin mengenalkan kepada wisatawan bahwa Boyolali memiliki potensi susu sapi yang melimpah, serta berbagai macam olahan susu yang memiliki banyak manfaat / gizi didalamnya. Perancangan ini juga akan memperkenalkan budaya, sejarah, dan makanan khas yang ada di Boyolali, sehingga wisatawan

---

<sup>89</sup> Ching, Francis D. K. Corky Binggeli. 2012. Hal. 37.

yang datang dapat tereduksi. Untuk Pemerintah Kota Boyolali tempat ini bermanfaat sebagai bentuk promosi akan potensi susu di Boyolali.

Fasilitas yang ada di dalamnya antara lain *lobby* untuk melakukan registrasi dan informasi. *Gift Store* akan digunakan untuk menjual macam produk hasil olahan dari susu sapi, daging sapi, berbagai oleh-oleh khas Boyolali dan juga produk-produk lain hasil produksi UMKM di wilayah Boyolali. Area edukasi merupakan ruangan yang digunakan untuk memberi informasi dan pengetahuan kepada pengunjung mengenai proses pemerahan sapi hingga menghasilkan susu dan proses pengolahan susu sapi menjadi berbagai macam olahan. Pada area edukasi terdapat fasilitas berupa *gallery* yang berisi informasi mengenai Kabupaten Boyolali dan berbagai hal mengenai susu sapi yang disajikan dalam bentuk 2D. Fasilitas lainnya yaitu ruang pemerahan susu, ruang pengolahan susu, dan perpustakaan mini. Ruang *workshop* sebagai ruang serbaguna untuk melaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi aneka macam makanan dan minuman ataupun sebagai tempat diskusi dengan pengunjung. Perpustakaan merupakan ruang untuk melakukan kegiatan literasi atau membaca dan meminjam buku-buku yang berkaitan dengan Boyolali (mulai dari sejarah, kebudayaan, dll), sapi dan susu sapi (mulai dari peternakan, pengolahan, hingga pemasaran). *Restaurant* sebagai area makan dan minum bagi pengunjung dengan hidangan berupa olahan dari susu, daging sapi, ataupun makanan khas Boyolali lainnya, seperti *sego tumpang*, dll.

**c. Persyaratan interior Objek Perancangan**

Berikut adalah persyaratan dari Interior Objek Perancangan:

### 1) *Grouping – zoning*

*Grouping* merupakan pengelompokan ruang berdasarkan kesamaan aktivitas atau skala kepentingan aktivitas yang dapat digabung, di dekatkan atau berjauhan (tidak berhubungan sama sekali). *Zoning* adalah pendaerahan ruang berdasarkan zona publik, privat, semi privat (semi publik), dan servis serta area atau daerah sirkulasi.<sup>90</sup>

Zona publik adalah ruang yang bersifat langsung berhubungan dengan publik dan dapat diakses semua orang. Ruang-ruang yang termasuk dalam zona publik adalah *lobby, restaurant, gift store, galeri, ruang edukasi, perpustakaan, mushola*. Zona semi publik adalah ruang yang memiliki batasan antara ruang pribadi dengan umum, misalnya ruang *workshop, kasir*. Zona privat merupakan ruang yang memiliki tingkat privasi tinggi dan tidak langsung berhubungan dengan publik, misalnya *office*. Zona servis merupakan ruang yang berfungsi sebagai tempat untuk melakukan aktivitas pelayanan, misalnya dapur, toilet, gudang, *loading* barang.

### 2). Organisasi Ruang

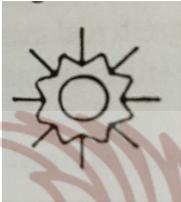
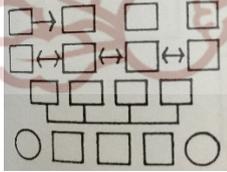
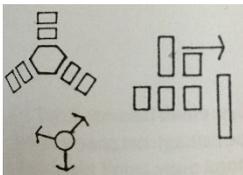
Jenis organisasi ruang yang penentuannya tergantung pada tuntutan program bangunan, dengan memperhatikan faktor-faktor yaitu, pengelompokan fungsi ruang, hierarki ruang, kebutuhan pencapaian, pencahayaan, dan arah pandangan. Bentuk organisasi dapat dibedakan antara lain sebagai berikut:<sup>91</sup>

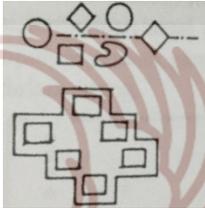
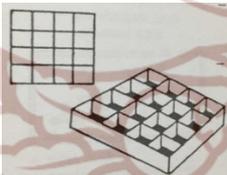
---

<sup>90</sup> Budiwiyanto, Joko. 2012. *Bahan Ajar Desain Interior I*. Surakarta: Jurusan Desain Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI Surakarta. Hal. 39

<sup>91</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. *Desain Interior*. Jakarta: Penerbit Djambatan. Hal. 112 – 113.

**Tabel 8. Organisasi Ruang**

Organisasi Ruang	Gambar	Keterangan
Terpusat		<p>Sebuah ruang besar dan dominan sebagai pusat ruang-ruang di sekitarnya. Ruang sekitarnya mempunyai bentuk, ukuran, dan fungsi sama dengan ruang lain. Ruang sekitar berbeda satu dengan yang lain, baik bentuk, ukuran, dan fungsi.</p>
Linear		<p>Merupakan deretan ruang-ruang. Masing-masing dihubungkan dengan ruang lain yang sifatnya memanjang. Berhubungan secara langsung. Ruang mempunyai bentuk dan ukuran berbeda, tapi yang berfungsi penting diletakkan pada deretan ruang.</p>
Radial		<p>Kombinasi dari organisasi terpusat dan linear. Organisasi terpusat mengarah ke dalam,</p>

		organisasi radial mengarah ke luar. Lengan radial dapat berbeda satu sama lain, tergantung pada kebutuhan dan fungsi ruang.
Mengelompok		Merupakan pengulangan bentuk fungsi yang sama, tetapi komposisinya dari ruang-ruang yang berbeda ukuran, bentuk, dan fungsi. Pembuatan sumbu membantu susunan organisasi.
Grid		Terdiri dari beberapa ruang yang posisi ruangnya tersusun dengan pola <i>grid</i> (3D). Membentuk hubungan antar ruang dari seluruh fungsi posisi dan sirkulasi.

(Sumber: J. Pamudji Suptandar. 1999)

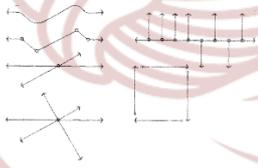
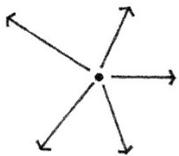
### 3). Sirkulasi

Alur sirkulasi dapat diartikan sebagai “tali” yang mengikat ruang-ruang suatu bangunan atau suatu deretan ruang-ruang dalam maupun luar, menjadi saling berhubungan.<sup>92</sup> Sirkulasi mengarahkan dan

<sup>92</sup> Ching, Francis D. K. 1993. *Teori Arsitektur: Bentuk, Ruang, dan Susunannya*. Jakarta: Erlangga. Hal. 207.

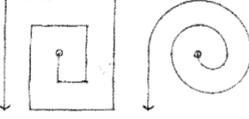
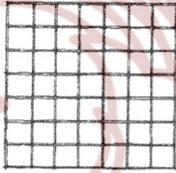
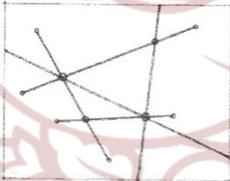
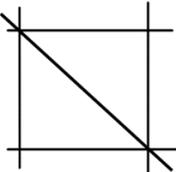
membimbing perjalanan atau tapak yang terjadi dalam ruang. Sirkulasi memberi kesinambungan pada pengunjung terhadap fungsi ruang.<sup>93</sup> Pola sirkulasi adalah suatu rancangan atau alur-alur ruang pergerakan dari suatu ruang ke ruang lainnya dengan maksud menambah estetika agar dapat memaksimalkan sirkulasi ruang untuk dipergunakan.<sup>94</sup> Bentuk- bentuk pola sirkulasi antara lain:

**Tabel 9.** Pola Sirkulasi

Jenis Sirkulasi	Gambar	Keterangan
Linear		<p>Seluruh jalur adalah linear. Jalur yang lurus menjadi elemen pengatur yang utama bagi serangkaian ruang. Sebagai tambahan, jalur ini dapat berbentuk kurvalinear atau terpotong-potong, bersimpangan dengan jalur lain, bercabang, atau membentuk sebuah putaran balik.</p>
Radial		<p>Konfigurasi radial memiliki jalur-jalur linear yang memanjang dari atau berakhir di sebuah titik pusat Bersama.</p>

<sup>93</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. Hal. 114.

<sup>94</sup> Pynkyawati, Theresia. Dkk. 2014. "Kajian Efisiensi Desain Sirkulasi pada Fungsi Bangunan Mall dan Hotel BTC" Jurnal Reka Karsa Vol. 2 No. 1 (April 2014):3.

Spiral		<p>Konfigurasi spiral adalah sebuah jalur tunggal yang menerus yang berawal dari sebuah titik pusat, bergerak melingkar, dan semakin lama semakin jauh.</p>
Grid		<p>Konfigurasi <i>grid</i> terdiri dari dua buah jalur sejajar yang berpotongan pada interval-interval regular dan menciptakan area ruang berbentuk bujursangkar atau persegi panjang.</p>
Jaringan		<p>Konfigurasi jaringan terdiri dari jalur-jalur yang menghubungkan titik-titik yang terbentuk di dalam ruang.</p>
Komposit		<p>Suatu kombinasi alur jalanjalan linear, radial, spiral, grid dan network. Untuk menghindari orientasi membingungkan, suatu susunan hirarkis diantara jalur-jalur jalan bisa dicapai dengan membedakan skala, bentuk dan panjangnya.</p>

(Sumber: Ching, Francis D. K. 1999)

#### 4). *Layout*

Proses perencanaan *layout* merupakan pertimbangan fungsi ruang dan kebutuhan aktifitas manusia, maka penataan *layout* harus mendukung tiap aktifitas. Pola perencanaan *layout* lebih dititikberatkan pada kenyamanan sirkulasi baik pengunjung ataupun pemain, serta pengelola. Perencanaan *layout* tidak terlepas dari bentuk ruang, posisi pintu masuk dan keluar serta pembagian ruang dengan aktifitas yang lain. Dasar pertimbangan perencanaan *layout* berupa:

- a) Organisasi ruang, *zoning* dan *grouping*
- b) Fungsi dan besaran ruang
- c) Letak struktur atau kolom
- d) Potensi ruang
- e) Daya tampung ruang
- f) Aktifitas di dalamnya
- g) Efisiensi.

#### 5). Lantai

Lantai merupakan bidang datar dan dijadikan sebagai alas dari ruang di mana aktivitas manusia dilakukan di atasnya dan mempunyai sifat atau peranan sendiri-sendiri yaitu akan mempertegas fungsi ruang.<sup>95</sup> Bahan-bahan yang digunakan sebagai penutup lantai beraneka ragam, mulai dari batu-batuan alam, hingga jenis lantai seperti terazzo, vinyl, ceramic, parquet, marmer, granite, carpet dan lain-lain. Bangunan harus kuat dan lantai sebagai penunjang harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut:

- a) Kuat, lantai harus dapat menahan beban

---

<sup>95</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. Hal. 124.

b) Mudah dibersihkan<sup>96</sup>.

6). Dinding

Dinding merupakan unsur penting dalam pembentukan ruang, baik sebagai unsur penyekat atau pembagi ruang maupun sebagai unsur dekoratif. Dinding mempunyai peranan yang cukup dominan dan memerlukan perhatian khusus dalam proses perancangan suatu “ruang-dalam”, di samping unsur-unsur lain seperti tata letak, desain furniture serta peralatan-peralatan lain yang akan disusun bersama dalam suatu kesatuan dengan dinding.<sup>97</sup> Fungsi dinding terbagi menjadi dua bagian, yaitu:

a) Dinding Struktur

- (1) *Bearing wall*, dinding yang digunakan untuk menahan tepi dari tumpukan/urugan tanah.
- (2) *Load bearing wall*, dinding yang menyokong atau menopang balok, lantai, atap dan sebagainya.
- (3) *Foundation wall*, dinding yang dipakai di bawah lantai, tingkat dan untuk menopang balok-balok lantai pertama.

b) Dinding Non Struktural

- (1) *Party wall*, dinding pemisah antara dua bangunan dan bersandar pada masing-masing bangunan.
- (2) *Fire wall*, dinding yang dipergunakan sebagai pelindung dari pancangan api yang disebabkan oleh kebakaran.

---

<sup>96</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. Hal. 127.

<sup>97</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. Hal. 147.

- (3) Curtain or panel walls, dipergunakan sebagai pengisi pada suatu konstruksi yang kaku, misalnya konstruksi rangka baja.
- (4) Partition walls, dinding yang dipergunakan untuk pemisah dan pembentuk ruang yang lebih besar dalam ruangan.

7). *Ceiling*

Berasal dari kata “*ceiling*” yang berarti melindungi dengan suatu bidang penyekat sehingga terbentuk suatu ruang. Secara umum *ceiling* adalah sebuah bidang (permukaan) yang terletak di atas garis pandangan normal manusia, berfungsi sebagai pelindung (penutup) lantai atau atap sekaligus sebagai pembentuk ruang dengan bidang yang ada di bawahnya.<sup>98</sup> *Ceiling* memiliki berbagai kegunaan yang jauh lebih besar disbanding dengan unsur-unsur pembentuk ruang lainnya (seperti dinding dan lantai). Fungsi *ceiling* antara lain sebagai:

- a) Pelindung kegiatan manusia
- b) Sebagai pembentuk ruang
- c) Sebagai *skylight*, *ceiling* berfungsi untuk meneruskan cahaya alami kedalam bangunan
- d) Untuk menonjolkan konstruksi pada gedung-gedung
- e) Merupakan ruang atau rongga untuk pelindung berbagai instalasi AC, kabel listrik, gantungan armatur, *loudspeaker*, dan lain-lain
- f) Sebagai bidang penempelan titik-titik lampu
- g) Sebagai penunjang unsur dekorasi ruang dalam

---

<sup>98</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. Hal. 161.

h) Peredam suara atau akustik.

8). Pencahayaan

Sumber cahaya dibagi menjadi dua yaitu cahaya alami yang terutama bersumber dari matahari dan cahaya buatan yang bersumber dari alat penerang.<sup>99</sup> Berikut penjelasannya :

a) Pencahayaan Alami

Pencahayaan alami berasal dari sinar matahari, sinar bulan, sinar api dan sumber-sumber lain dari alam (fosfor dan sebagainya).<sup>100</sup> Sumber cahaya terbesar di bumi adalah matahari. Cahaya matahari yang dipergunakan untuk menerangi ruangan adalah cahaya dari bola langit. Sinar matahari langsung hanya dipergunakan bila efek tertentu diperlukan, seperti kesehatan dan estetik. Pemakaian genting kaca misalnya, dapat memberikan sentuhan *artistic* yang dihasilkan sinar matahari yang menerobos kaca ke ruangan.

b) Pencahayaan Buatan

Pencahayaan atau penerangan buatan manusia, misalnya lilin, lentera, lampu minyak, lampu listrik, petromak. Fungsi utama pencahayaan buatan adalah memberikan cahaya yang menggantikan sinar matahari. Pencahayaan buatan juga bisa dirancang sedemikian rupa untuk menciptakan suasana dan atmosfer tertentu. Melalui permainan cahaya lampu, detail dan ornament pada ruang dapat ditonjolkan sehingga penampilan rumah menjadi menarik.<sup>101</sup>

---

<sup>99</sup> Akmal, Imelda. 2006. *Lighting*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal. 13.

<sup>100</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. Hal. 218 – 219.

<sup>101</sup> Akmal, Imelda. 2006. Hal. 18

Ada beberapa tipe pencahayaan buatan di dalam ruang sebagai berikut:

- (1) *Ambient lighting (general lighting)* adalah tipe penerangan yang berasal dari sumber cahaya yang cukup besar dan sinarnya mampu menerangi keseluruhan bangunan atau ruang. Pada luar ruangan (*outdoor*), *ambient lighting* dapat bersumber dari matahari, sedangkan area *indoor* diperoleh dari cahaya lampu yang biasanya diletakkan di langit-langit. Cahaya yang dihasilkan oleh lampu tersebar merata hamper ke seluruh ruangan.
- (2) *Accent lighting*, digunakan untuk menerangi sesuatu yang khusus seperti lukisan, benda seni, rak pada lemari atau rak gantung di dinding, dan sebagainya. Dalam sebuah ruangan *accent lighting* lebih banyak digunakan untuk menampilkan unsur estetika. Tipe lampu yang biasa digunakan antara lain *spotlight*, *mini-spot*, lampu halogen, dan lampu tungsten yang berdaya rendah.
- (3) *Task lighting* merupakan jenis penerangan yang diperlukan untuk mempermudah dan memperjelas pekerjaan spesifik yang dilakukan dalam ruang seperti bekerja, belajar, atau memasak. *Task lighting* yang baik dapat memperjelas pandangan, tidak membuat mata lelah, dan membantu lebih focus pada aktivitas yang dilakukan.

(4) *Decorative lighting*, berfungsi sebagai sumber penerang sekaligus sebagai elemen dekoratif dalam tatanan ruang. Lampu memiliki bentuk tertentu yang menarik dan sengaja dipilih untuk menghias ruang.

(5) *Kinetic lighting*, sumber cahaya ini berasal dari matahari dan api seperti lilin, lentera, dan obor. Penerangan dari api memiliki pender cahaya yang tidak terlalu kuat namun bergerak-gerak sehingga atmosfer yang dihasilkan menjadi unik karena adanya bayangan yang bergerak. Pendarnya yang lembut dan sifatnya yang bergerak ini mampu menciptakan suasana temaran yang dramatis dan *romantic*. Oleh karena itu, *kinetic lighting* paling sering digunakan untuk ruang-ruang yang bersifat intim seperti kamar tidur dan restoran tertentu.

#### 9). Penghawaan

Cara-cara untuk mengurangi panas matahari dengan segala radiasinya dipergunakan alat-alat peneduh atau penangkal cahaya misalnya, *overstek*, kanopi, gorden (tirai), pohon, dan *sun-breaker*. Untuk membantu mengatasi udara panas yang berlebih di dalam ruang maka dirancanglah suatu alat yang mampu mengatur udara secara tetap dan konstan sehingga mencapai kondisi udara yang nyaman dan sejuk.<sup>102</sup> Sistem penghawaan pada ruangan dibagi menjadi dua, yaitu:

##### a) Alami

---

<sup>102</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. Hal. 274 – 275.

Berfungsi untuk mengatur dan mengkondisikan suhu dan kelembaban dalam suatu ruangan. Panas dalam bangunan dikarenakan radiasi panas eksternal dari matahari melalui atap atau *enclousure*, sedangkan panas internal dari bahan manusia atau peralatan. Tujuan dari sistem pengkondisian udara adalah mendapatkan kondisi dan kualitas udara yang memenuhi persyaratan untuk kesehatan dan kenyamanan *thermal*.

b) Buatan

Untuk mencapai kenyamanan fisik maka *temperature* yang direkomendasikan 320 C sedangkan saat musim panas temperatur udara sangat tinggi yaitu sebesar 280 C – 310 C untuk mengatasinya diperlukan *Air Conditioner* yang sesuai diaplikasikan pada ruang – ruang yang membutuhkan tingkat kenyamanan tinggi seperti ruang penginapan. Sistem pengkondisian udara yang digunakan pada bangunan adalah menggunakan penghawaan alami dan buatan melalui *AC Split*. *Unit AC Split* terdiri dari *indoor* unit biasa diletakkan didalam ruangan sedangkan kompresor Ac di luar bangunan sisi bangunan.

10). Akustik

Akustik diartikan sebagai sesuatu yang terkait dengan bunyi atau suara, akustik berasal dari kata dalam bahasa inggris; *acoustics*, yang berarti ilmu suara atau ilmu bunyi.<sup>103</sup> Helme (1990:12) menyebutkan: *Acoustics is a science and the first consideration to get*

---

<sup>103</sup> Echols, John M. Hassan Shadily. 1987. *Kamus Inggris Indonesia*. Jakarta: Gramedia. Hal.

*a comfortable sound environment*, bahwa akustik merupakan suatu ilmu dan merupakan pertimbangan pertama untuk mendapatkan lingkungan suara yang nyaman, sebagaimana pendapatnya:

Jadi tata akustik merupakan pengolahan tata suara pada suatu ruang untuk menghasilkan kualitas suara yang nyaman untuk dinikmati, merupakan unsur penunjang terhadap keberhasilan desain yang baik karena pengaruhnya sangat luas dan dapat menimbulkan efek-efek fisik dan emosional dalam ruang sehingga seseorang akan mampu merasakan kesan-kesan tertentu.<sup>104</sup>

Akustik perlu diperhatikan dalam sebuah ruang untuk mampu meredam bunyi bising yang ditimbulkan dengan persyaratan tingkat kebisingan 60dB.<sup>105</sup> Bahan-bahan dan konstruksi penyerap bunyi yang digunakan dalam rancangan akustik suatu ruang musik dapat diklasifikasikan menjadi:

- a) Bahan berpori-pori: papan serat (*fiber board*), plesteran lembut (*soft plasters*), mineral *wools* dan selimut isolasi.
- b) Penyerap panel atau penyerap selaput: panel kayu, *gypsum*, plat logam, *plastic board*, dan kaca.
- c) Resonator rongga: papan, balok kayu.<sup>106</sup>

#### 11). Keamanan

Sistem keamanan dan keselamatan merupakan suatu hal yang penting dalam perancangan, sistem ini harus selalu diperhatikan dalam sebuah perancangan interior. Adapun beberapa alat dan media untuk mendukung sistem keamanan adalah sebagai berikut :

---

<sup>104</sup> Ambarwati, Dwi Retno Sri. 2009. "Tinjauan Akustik Perancangan Interior Gedung Pertunjukan" *Imaji Jurnal Seni Dan Pendidikan Seni* Vol. 7 No. 1 (Februari, 2009):3.

<sup>105</sup> Doelle, Leslie L. 1990. *Akustik Lingkungan*. Surabaya: Erlangga. Hal. 25.

<sup>106</sup> Doelle, Leslie L. 1990. Hal.33.

a) *CCTV (Closed Circuit Television)*

CCTV adalah penggunaan kamera video untuk mentransmisikan *signal* video ke tempat spesifik, dalam beberapa set monitor. Berbeda dengan siaran televisi, sinyal CCTV tidak secara terbuka ditransmisikan. CCTV paling banyak digunakan untuk pengawasan pada area yang memerlukan monitoring seperti bank, gudang, tempat umum, dan rumah yang ditinggal pemiliknya.

b) *Access Control*

Sebuah sistem keamanan *Access Control* memungkinkan pemilik bangunan dan properti untuk melakukan lebih dari sekedar mengontrol masuk ke daerah yang diproteksi. Sistem ini juga dapat membuat catatan *history* atau informasi secara elektronik mengenai siapa saja yang masuk ke dalam ruangan yang sudah diproteksi. Dengan adanya catatan informasi tersebut membantu pemilik usaha mengidentifikasi siapa saja yang masuk ke ruangan pada waktu-waktu tertentu.

c) *Fire hydrant*

Alat pemadam kebakaran permanen yang biasanya diletakkan pada lokasi yang mudah dijangkau.

d) *Fire extinguisher*

Alat pemadam *portable* berupa tabung berisi kandungan gas karbon monoksida atau buih untuk memadamkan api.

Alat pemadam *portable* diletakkan pada area kurang lebih 250 m<sup>2</sup> dan jarak pengadaannya setiap 20 – 25 m.<sup>107</sup>

e) *Sprinkler*

Pada umumnya alat ini terletak pada langit-langit ruangan. Bila terjadi kebakaran pada suatu ruangan, *detector* api bekerja dan menyembunyikan alarm. Apabila api sudah mencapai suhu hingga 70°C, lilin yang terdapat pada *sprinkler* akan mencair dan kemudian memancarkan air, dan alat penyedot asap akan bekerja secara otomatis. Lalu kipas penghembus udara segar masuk ke ruangan tersebut. Jarak antar alat siram yang satu dengan lainnya harus berjarak 1,5 m<sup>2</sup>. Jarak maksimal ditentukan oleh luas perlindungan alat, penggolongan dan bahaya kebakaran.<sup>108</sup>

f) *Smoke detector dan heat detector*

Bekerja berdasarkan temperature, misalnya terjadi kenaikan suhu dan sebagainya.

g) *Fire alarm*

Terhubung pada alat pendeteksi kebakaran ataupun dapat dinyalakan secara manual dengan cara menekan tombol yang akan menyalakan sirene tanda bahaya. *Fire Alarm* merupakan tanda bahaya yang akan memberi tahu orang-orang disekitarnya bahwa telah terjadi suatu permulaan kebakaran. Tanda bahaya ini biasanya terjadi dari peralatan *fire detector* yang akan berbunyi setelah terpengaruh panas, asap, atau cahaya.

---

<sup>107</sup> Neufert, Ernst.1996. *Data Arsitek Jilid 1*. Jakarta: Erlangga. Hal 255.

<sup>108</sup> Neufert, Ernst.1996. Hal 257.

#### d. Tema dan Gaya Interior

Suatu perancangan interior perlu mempertimbangkan bentuk maupun isi suatu ruangan yang indah, menarik, aman dan nyaman bagi penggunanya. Untuk itu tema dan gaya sangat diperlukan dalam desain interior. Menurut The Liang Gie (1976), secara garis besar tema merupakan ide pokok yang dipersoalkan dalam karya seni.

Ide pokok suatu karya seni dapat dipahami atau dikenal melalui pemilihan *subject matter* (Pokok soal) dan judul karya. Pokok soal dapat berhubungan dengan nilai estetis atau nilai kehidupan, yakni berupa: objek alam, objek kebendaan, suasana atau peristiwa yang metafora atau alegori.<sup>109</sup> Konsep atau tema dalam desain interior adalah dasar pemikiran desainer yang digunakan untuk memecahkan masalah atau problematika desain yang ditemuinya.

Konsep desain interior ditetapkan setelah desainer dapat mengidentifikasi atau menimbulkan problem desain sebagai hasil analisis data yang diperoleh dari klien.<sup>110</sup> Perwujudan tema dapat dilakukan dengan adanya dukungan faktor lain, yakni gaya. Gaya pada interior, mencakup unsur-unsur bentuk, konstruksi, bahan, warna dan karakter daerah. Gaya dapat berubah dan mengikuti perkembangan zaman / mode.

Macam-macam gaya pada interior jumlahnya banyak, yakni gaya *rustic*, *modern*, tradisional, kontemporer, klasik, *minimalist*, *futuristic*, *artdeco*, *eklektik*, dll. Faktor tema dan gaya ini sangat berpengaruh dalam

---

<sup>109</sup> Akbar, Hari. Skripsi: “*Terumbu Karang Sebagai Inspirasi Penciptaan Patung Deformatif*” (Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. 2012). Hal. 5.

<sup>110</sup> Aljauza. “Tema Dan Gaya Interior”( <https://www.aljauza.my.id/2020/09/gaya-dan-tema-dalam-desain-interior.html>, Diakses 6 Februari 2022, pukul 22.30).

merancang suatu ruangan.<sup>111</sup> Tema dan gaya yang akan digunakan pada Perancangan *Milk Centre* di Boyolali adalah tema sapi dengan gaya interior kontemporer.

## B. TINJAUAN DATA LAPANGAN OBJEK PERANCANGAN

### 1. Data Lapangan

Data lapangan merupakan bentuk perbandingan atau referensi terkait objek garap. Data lapangan yang digunakan sebagai referensi atau perbandingan harus sama dengan objek perancangan, yakni tentang wisata edukasi. Data lapangan yang dipilih adalah *Cimory On The Valley* di Semarang Jawa Tengah.

#### a. Profil Perusahaan

Nama : *Cimory On The Valley*

Jenis Usaha : Restoran dan wisata edukasi

Visi & Misi : Menjadi perusahaan public yang memproduksi dan mendistribusikan makanan dan minuman berbasis PROTEIN untuk seluruh masyarakat Indonesia.

Alamat : Jl. Soekarno Hatta No.KM. 30, Begojuh, Jatijajar,  
Kec. Bergas, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah,  
50552.

#### b. Jenis

*Cimory On The Valley* merupakan salah satu tempat pengolahan susu yang berbasis wisata edukasi yang bertujuan mengembangkan tempat

---

<sup>111</sup> Miyono, Sugeng. “Tema Dan Gaya Interior”(https://www.academia.edu/34067456/Lampiran\_Materi\_Gaya\_dan\_Tema\_Interior\_Furniture\_da\_n\_Dekorasi, Diakses 6 Februari 2022, pukul 22.40).

pengolahan susu yang terpadu dan mengolah hasil produksi susu lokal agar kesejahteraan peternak lokal meningkat.

**c. Klasifikasi Objek Perancangan**

Apabila ditinjau dari klasifikasinya, maka *Cimory On The Valley* di Kabupaten Semarang termasuk ke dalam:

1) Wisata Edukasi Ilmu Pengetahuan

Penerapannya kedalam *Cimory On The Valley* yakni menyampaikan terkait Pendidikan yang dapat menambah ilmu pengetahuan bagi wisatawan yang berkunjung.

2) Wisata Edukasi Argobisnis

*Cimory On The Valley* juga mengarah ke sektor argobisnis, yakni mengenalkan kepada wisatawan mengenai pengetahuan akan dunia peternakan, pertanian, dan perkebunan. Peternakan sapi mulai dari berternak hingga mengolah hasilnya menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman.

**d. Sistem Pelayanan**

*Cimory On The Valley* buka setiap hari senin hingga minggu dengan jam yang berbeda setiap *weekend*. Khusus untuk restaurant menyediakan layanan *dine-in*, *takeaway*, dan *delivery*. Berikut waktu operasional *Cimory On the Valley* :

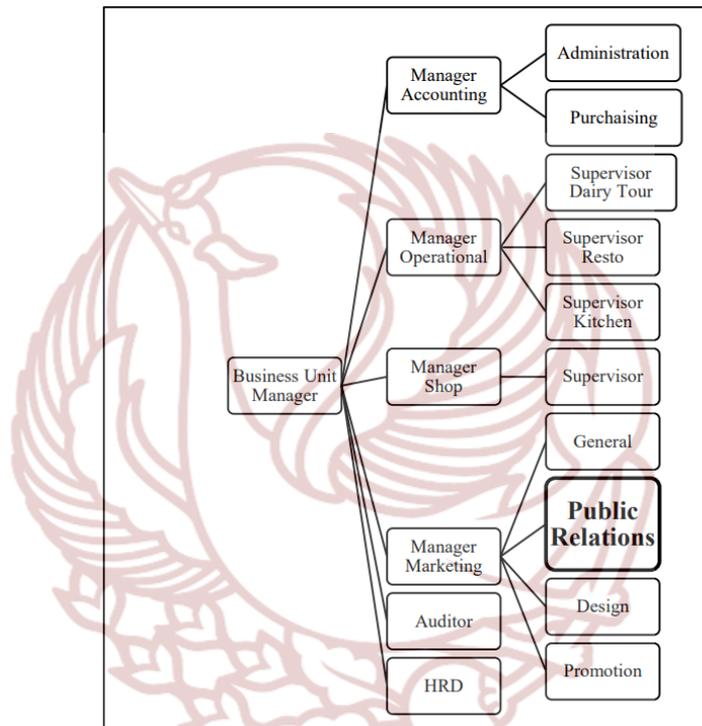
**Tabel 10.** Waktu Operasional *Cimory On The Valley*

<b>Hari</b>	<b>Jam Buka – Tutup</b>
Senin	10.00 – 18.00 WIB
Selasa	10.00 – 18.00 WIB
Rabu	10.00 – 18.00 WIB
Kamis	10.00 – 18.00 WIB

Jumat	10.00 – 18.00 WIB
Sabtu	09.00 – 20.00 WIB
Minggu	09.00 – 20.00 WIB

(Sumber: *Cimory On The Valley*. 2022)

e. Struktur Organisasi



**Gambar 21.** Struktur Organisasi PT. *Cimory Hospitality Sejahtera*  
(Sumber: Sholihah, Fithriyah. 2016)

1) *Business Unit Manager*

Kepala dari *Cimory On The Valley*. Pemilik dari *Cimory On The Valley* memberikan tanggung jawab perusahaannya kepada *Business Unit Manager*. Membawahi *manager* yang dibagi menjadi enam bagian departemen yaitu akunting, operasional, toko, *marketing*, auditor, dan *HRD*. Bekerja sebagai pengawas

untuk memantau kinerja para karyawan dan kondisi perusahaan melalui para manajernya.<sup>112</sup>

2) *Accounting Manager*

Membawahi divisi *Administration* dan divisi *Purchasing*. Tugas berhubungan mengawasi laporan tentang perhitungan jumlah penjualan dan keuangan.<sup>113</sup>

3) *Divisi Administration*

Berada di bawah pengawasan *Accounting Manager*. Bertugas membuat laporan tentang perhitungan jumlah penjualan.<sup>114</sup>

4) *Divisi Purchasing*

Berada di bawah pengawasan *Accounting Manager*. Bertugas membuat laporan tentang perhitungan jumlah keuangan.<sup>115</sup>

5) *Operational Manager*

Mengawasi pekerjaan *Supervisor Resto*, *Supervisor Kitchen*, dan *Supervisor Dairy Tour*.

6) *Supervisor Dairy Tour*<sup>116</sup>

- a) Mengatur, memastikan dan melakukan perawatan kandang
- b) Memastikan pakan, obat, dan vaksin ayam
- c) Memastikan *maintenance* kandang
- d) Memberikan pelatihan produk *knowledge, handling* ke tim bawahnya

---

<sup>112</sup> Sholihah, Fithriyah. Skripsi: "*Peran Public Relations Dalam Pembentukan Citra Restoran Cimory Mountain View*" (Bogor: Institut Pertanian Bogor. 2016). Hal. 35.

<sup>113</sup> Sholihah, Fithriyah. 2016. Hal. 35.

<sup>114</sup> Sholihah, Fithriyah. 2016. Hal. 35.

<sup>115</sup> Sholihah, Fithriyah. 2016. Hal. 35.

<sup>116</sup> Redy. "Tugas *Supervisor Dairy Tour*"(<https://www.getredy.id/lowongan/detail/2198-farm-supervisor>, Diakses pada 26 November 2022, pukul 02.59).

- e) Melaksanakan fungsi-fungsi manajemen (*planning, Doing, Controlling dan action*) untuk mencapai standar produksi yang ditetapkan oleh perusahaan
  - f) Kontrol kandang (di mulai dari masuk sampai panen)
  - g) Cek temperatur dan kelembapan kandang
  - h) Cek kondisi ayam
  - i) Mencatat laporan harian kandang
  - j) Cek sarana sanitasi kandang
  - k) Cek persediaan pakan
  - l) Memberikan instruksi berkaitan dengan kondisi ayam saat *controlling* kepada anak buah kandang
  - m) Memberikan laporan tentang kondisi *Farm* kepada atasan
  - n) Evaluasi target-target *performance* mingguan (*depleksi feed intake, feed conversion ratio*)
  - o) Membuat program perencanaan kerja (persiapan kandang dan *management* pemeliharaan)
  - p) Membuat evaluasi terhadap *performance* produksi
  - q) Membuat rencana panen sesuai dengan kondisi kandang, jumlah dan ukuran ayam.
- 7) *Supervisor Kitchen*<sup>117</sup>
- a) Memberikan pengarahan sebelum melaksanakan pekerjaan
  - b) Membuat *schedule* untuk staff
  - c) Membuat resep-resep baru
  - d) Memberikan motivasi kepada rekan-rekan *staff*

---

<sup>117</sup> Sutanto, Rahmat. “Tugas *Supervisor Kitchen*”( <http://rahmatsutanto.blogspot.com/2012/03/fungsi-dan-tugas-supervisor-kitchen>, Diakses pada 26 November 2022, pukul 03.06).

- e) Membuat *planning* pekerjaan
  - f) Memberikan info-info penting.
- 8) *Supervisor Resto*<sup>118</sup>
- a) Dapat menyelesaikan masalah secepat dan seefektif mungkin tanpa harus menunggu *manager* ataupun atasan
  - b) Sebagai penghubung antara *manager* dengan *staff* restoran
  - c) Membantu *staff* bawahan melakukan tugasnya
  - d) Menampung berbagai keluhan kesah pelanggan maupun konsumen yang disampaikan oleh *staff* bawahan kemudian menyampaikannya ke *manager*.
- 9) *Shop Manager*  
Memiliki tugas mengatur atau mengurus penjualan produk *Cimory* pada toko.<sup>119</sup>
- 10) *Marketing Manager*  
Menjadi pengawas divisi *General, Public Relations, Design, dan Promotion*.<sup>120</sup>
- 11) *Divisi General*  
Mengurus segala kebutuhan yang diperlukan divisi *public relations* untuk melaksanakan tugasnya.<sup>121</sup>
- 12) *Public Relations*  
Sebagai *front-line customer* yang berhadapan langsung dengan masyarakat, konsumen, ataupun *stakeholder* lainnya. Sebagai

---

<sup>118</sup> Robin. "Tugas *Supervisor Restaurant*" (<https://myrobin.id/pojok-hrd/contoh-template-job-description-supervisor-restoran>, Diakses pada 26 November 2022, pukul 03.11).

<sup>119</sup> Sholihah, Fithriyah. 2016. Hal. 35.

<sup>120</sup> Sholihah, Fithriyah. 2016. Hal. 35.

<sup>121</sup> Sholihah, Fithriyah. 2016. Hal. 36.

koordinator dengan berbagai departemen, sebagai pemecah masalah antar internal, pemberian pelatihan internal, pemberian informasi bagi seluruh *stakeholders*, dan sebagai promotor untuk mengajak masyarakat atau konsumen untuk datang ke *Cimory On The Valley*.<sup>122</sup>

13) Divisi *Design*

Memproduksi semua bahan yang akan dipromosikan oleh divisi *Public Relations*.<sup>123</sup>

14) Divisi *Promotion*

Mempromosikan produk – produk yang sudah dibuat oleh divisi *Design*.<sup>124</sup>

15) Auditor

Divisi Audit memainkan peran kunci dalam membantu dewan untuk memenuhi tanggung jawab pengawasannya di bidang-bidang seperti pelaporan keuangan entitas, sistem pengendalian internal, sistem manajemen risiko, dan fungsi audit internal dan eksternal.<sup>125</sup>

16) *HRD*<sup>126</sup>

- a) Memastikan *compliance* dan *update* regulasi terkait ketenagakerjaan, BPJS TK dan BPJS Kesehatan
- b) Melaksanakan rekrutmen level 1 – 2 (seleksi – *closing* - penempatan)

---

<sup>122</sup>Sholihah, Fithriyah. 2016. Hal. 36.

<sup>123</sup> Sholihah, Fithriyah. 2016. Hal. 36.

<sup>124</sup> Sholihah, Fithriyah. 2016. Hal. 36.

<sup>125</sup> *Cimory.com*. “Tugas Auditor”( <https://cimory.com/audit-committee.php>, Diakses pada 26 November 2022, pukul 03:17).

<sup>126</sup> *Cimory.com*. “Tugas *HRD*”( <https://cimory.com/career.php>, Diakses pada 26 November 2022, pukul 03:24).

- c) Melaksanakan *training* wajib *HR (induction)* kepada karyawan baru
  - d) Supervisi sistem *payroll* dan memproses penginputan *payroll* ke sistem
  - e) Melakukan *coaching* terhadap karyawan
  - f) Mengontrol pekerjaan *HR Staff* (penilaian, kontrak kerja, absensi, dll)
  - g) Melaksanakan SOP / WI baik internal maupun dari *HR Corporate*
  - h) *Follow up finding* audit *HR Corporate* dan *external*
  - i) Bertanggung jawab terhadap *5R Office*
  - j) Melaksanakan *project HR* lainnya.
- f.** Aspek Yuridis Formal

*Cimory On The Valley* merupakan wisata edukasi dan restoran milik perusahaan susu dan *yoghurt* Cimory atau PT. Cisarua *Mountain Dairy* yang saat ini melakukan Kerjasama dengan Koperasi Produsen Susu (KPS) Giri Tani. Usaha dalam bidang wisata edukasi dan restoran ini hingga saat ini berjumlah tiga ditempat yang berbeda. Pertama adalah *Cimory Mountain View* yang dibangun tahun 2004 di wilayah Puncak, Bogor, Jawa Barat. Kedua, *Cimory Riverside* yang berada di tepian sungai daerah pegunungan juga di daerah Bogor. Ketiga adalah *Cimory On The Valley* terletak di Bawen, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah, yang dibuka sejak April 2013 dan masih beroperasi hingga sekarang.<sup>127</sup>

---

127

Elievanoor.

“*Cimory*

Semarang”(<https://elievanoorfitriana.wordpress.com/2016/01/06/cimory-on-the-valley-bukan-sekedar-susu-sapi-biasa/>, diakses 13 Februari 2022, pukul 23.34).

**g. Fasilitas**

Sebagai salah satu destinasi yang terkenal di daerah Bawen, Semarang ini, *Cimory On The Valley* memberikan pengalaman berwisata yang berbeda. Setiap obyek wisata memiliki sarana dan prasarana yang menunjang keberlangsungan kegiatan pada obyek wisata tersebut. *Cimory On The Valley* memiliki beragam sarana prasarana yang menjadi daya tarik wisata peternakan itu sendiri. Sarana dan prasarana yang disediakan meliputi:

- 1) Restoran. Tempat makan yang ditawarkan di *Cimory On The Valley* ini memiliki pemandangan langsung ke taman ber-air mancur yang sangat indah dan membuat suasana makan menjadi lebih nyaman untuk berlama-lama disana. Dengan makanan yang cukup bervariasi dan terjangkau yaitu tidak lebih dari Rp100.000 ini, *Cimory* menawarkan makanan dan minuman yang diproduksi langsung oleh perusahaan *Cimory* seperti sosis, susu, roti, dan lainnya.



**Lampiran 1.** *Restaurant Cimory On The Valley*  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

- 2) Kursi tunggu untuk para tamu restoran yang sedang menunggu giliran meja makan.



**Lampiran 2.** Kursi Tunggu Restoran  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

- 3) *Dairy Shop*. Toko yang berada di bagian depan *Cimory On The Valley* ini menyediakan berbagai macam produk *Cimory* yang sangat beraneka ragam. Salah satu yang paling diminati oleh para pengunjung adalah membeli *yoghurt* dan susu *Cimory* yang sudah dikenal oleh banyak masyarakat.



**Lampiran 3.** Pintu Masuk *Dairy Shop*  
(Sumber: Wijayanti. 2022)



**Lampiran 4. Yogurt Dan Susu Cimory Spot**  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

- 4) *Dairy Tour*. Edukasi peternakan ini dibuka setiap senin - jumat untuk para rombongan *tour* yang datang ke *Cimory On The Valley* untuk mengetahui bagaimana sejarah *Cimory*, cara pembuatan susu, pengenalan pemerahan sapi, dan diberikan berbagai fasilitas khusus lainnya untuk rombongan *tour* ini.



**Lampiran 5. Dairy Tour**  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

- 5) Lahan parkir yang luas.



**Lampiran 6.** Parkiran *Cimory On The Valley*  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

- 6) *Cimory Mini Farm*. Tempat ini khusus untuk para pengunjung *Dairy Tour* dimana pengunjung akan diberi pengetahuan dan praktek langsung pemerahan susu sapi.



**Lampiran 7.** *Cimory Mini Farm*  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

- 7) Mushola

Terletak di dekat toilet pria dan toilet wanita.



**Lampiran 8.** Mushola  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

8) Toilet

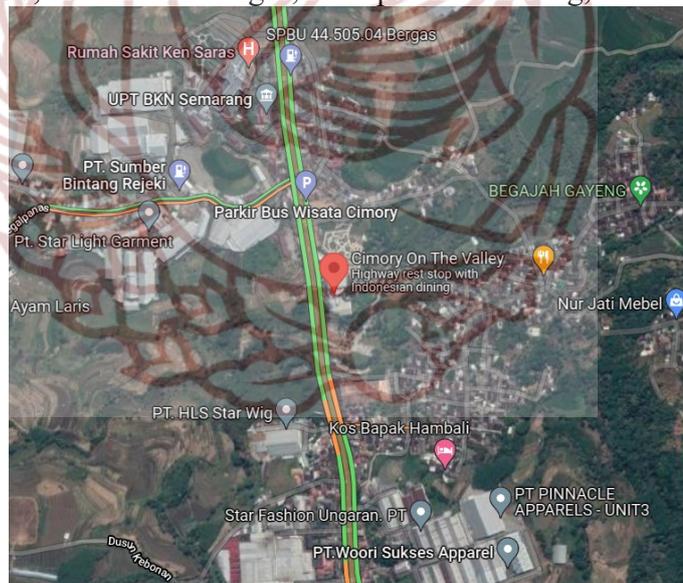
Terletak di dekat mushola.



**Lampiran 9.** Toilet Laki-laki Dan Toilet Perempuan  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

**h.** Siteplan

Lokasi Cimory On The Valley yakni berada di Jalan Soekarno Hatta, KM. 30, Kecamatan Bergas, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah.



**Gambar 25.** Site Plan Cimory On The Valley  
(Sumber: Google maps. Diunduh oleh Wijayanti, 19 September 2022, 18:47)

## 2. Data Pemanding

Data pembanding merupakan bentuk perbandingan atau referensi terkait objek garap. Data pembanding yang digunakan sebagai referensi atau perbandingan harus sama dengan objek perancangan, yakni tentang wisata edukasi. Data pembanding yang dipilih adalah Wisata Edukasi Susu Batu di Batu Jawa Timur.

### a. Profil Perusahaan

Nama : Wisata Edukasi Susu Batu (WESB)  
Jenis Usaha : Wisata edukasi  
Alamat : Jl. Ir. Soekarno No. 129, Beji, Kecamatan Junrejo,  
Kota Batu, Jawa Timur, 65236.

### b. Jenis

Wisata Edukasi Susu Batu (WESB) merupakan salah satu wisata edukasi mengenai pengolahan susu mulai dari pemerah sapi, pasteurisasi, hingga proses pengemasan yang tentu saja semuanya dilakukan dengan cara yang higienis. Wisata Edukasi Susu Batu diharapkan mampu membantu meningkatkan sumber daya manusia (SDM) dan sumber daya alam (SDA) yang berkualitas dan berkembang.

### c. Klasifikasi Objek Perancangan

Apabila ditinjau dari klasifikasinya, maka Wisata Edukasi Susu Batu (WESB) di Kabupaten Malang termasuk ke dalam:

#### 1) Wisata Edukasi Ilmu Pengetahuan

Penerapannya kedalam Wisata Edukasi Susu Batu (WESB) yakni menyampaikan terkait Pendidikan yang dapat menambah ilmu pengetahuan bagi wisatawan yang berkunjung.

#### 2) Wisata Edukasi Argobisnis

Wisata Edukasi Susu Batu (WESB) juga mengarah ke sektor argobisnis, yakni mengenalkan kepada wisatawan mengenai pengetahuan akan dunia peternakan, pertanian, dan perkebunan. Peternakan sapi mulai dari berternak hingga mengolah hasilnya menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman.

**d. Sistem Pelayanan**

Wisata Edukasi Susu Batu (WESB) buka setiap hari senin hingga minggu dengan jam yang sama. Berikut waktu operasional Wisata Edukasi Susu Batu (WESB) :

**Tabel 11.** Waktu Operasional Wisata Edukasi Susu Batu (WESB)

<b>Hari</b>	<b>Jam Buka – Tutup</b>
Senin	08.00 – 21.00 WIB
Selasa	08.00 – 21.00 WIB
Rabu	08.00 – 21.00 WIB
Kamis	08.00 – 21.00 WIB
Jumat	08.00 – 21.00 WIB
Sabtu	08.00 – 21.00 WIB
Minggu	08.00 – 21.00 WIB

(Sumber: Wisata Edukasi Susu Batu. 2022)

**e. Fasilitas**

Sebagai salah satu destinasi wisata edukasi di Kota Batu, Malang ini, Wisata Edukasi Susu Batu (WESB) memberikan pengalaman berwisata yang berbeda. Wisata Edukasi Susu Batu mengangkat tema Eropa, hal ini dikarenakan kota di Benua Eropa khususnya Belanda terkenal dengan produk susu dan pengolahannya. Setiap obyek wisata memiliki sarana dan prasarana

yang menunjang keberlangsungan kegiatan pada obyek wisata tersebut. Wisata Edukasi Susu Batu memiliki beragam sarana prasarana yang menjadi daya tarik wisata. Sarana dan prasarana yang disediakan meliputi:

- 1) *Milk Factory*. Merupakan wahana wisata yang menyajikan mulai dari proses produksi susu pasteurisasi dan *packaging*. Lalu ada proses susu UHT dan *packaging* teknologi aseptik dan proses pengolahan *yoghurt*.



**Gambar 26.** *Milk Factory* Wisata Edukasi Susu Batu  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 02:22)

- 2) *Farm Hall*. Di sini wisatawan bisa memperoleh ilmu terkait proses *packaging* segala jenis kripik olahan.



**Gambar 27.** *Farm Hall* Wisata Edukasi Susu Batu  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 02:37)

- 3) *Chocolate Factory*. Menampilkan dan memproduksi produk olahan coklat yang lezat.



**Gambar 28.** Wisata Edukasi Susu Batu  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 03:11)

- 4) *Green House*. Di sini merupakan tempat wisatawan dapat belajar mengenai tanaman anggrek.



**Gambar 29.** *Green House* Wisata Edukasi Susu Batu  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 03:06)

- 5) Peternakan Lebah Madu



**Gambar 30.** Peternakan Lebah Madu  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 02:45)

- 6) *Food court & Souvenir*. Tempat ini khusus untuk para pengunjung istirahat makan dan membeli souvenir.



**Gambar 31.** *Food court & Souvenir* Wisata Edukasi Susu Batu  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 02:48)

- 7) Toko Oleh-Oleh, tempat membeli aneka oleh oleh hasil olahan dari susu sapi.



**Gambar 32.** Toko Oleh-oleh Wisata Edukasi Susu Batu  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 02:36)

8) *Cafe Resto Dan Galeri*



**Gambar 33.** *Café Resto & Galeri Wisata Edukasi Susu Batu*  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 02:32)

9) Wahana Kincir Angin *Hall*. Kincir angin khas Belanda yang dilengkapi dengan indahny panorama alam Kota Batu.



**Gambar 34.** *Wahana Kincir Angin Wisata Edukasi Susu Batu*  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 03:05)

10) *Garden Flower*. Taman bunga



**Gambar 35.** *Garden Flower* Wisata Edukasi Susu Batu  
(Sumber: *Google*. Diunduh oleh Wijayanti, 23 Desember 2022, 03:02)

**f.** Siteplan

Lokasi Wisata Edukasi Susu Batu (WESB) yakni berada di Jl. Ir. Soekarno No. 129, Beji, Kecamatan Junrejo, Kota Batu, Jawa Timur, tepatnya persis di depan Jawa Timur Park 3.



**Gambar 36.** *Site Plan* Wisata Edukasi Susu Batu  
(Sumber: *Google maps*. Diunduh oleh Wijayanti, 15 Desember 2022, 22:17)

## BAB III

### TRANSFORMASI DESAIN

#### 1. PENGERTIAN OBJEK GARAP

Pengertian judul “Perancangan Interior *Milk Centre* Di Boyolali” adalah sebagai berikut:

Perancangan : Penggambaran, perencanaan dan pembuatan sketsa atau pengaturan dari beberapa elemen yang terpisah ke dalam satu kesatuan yang utuh dan berfungsi sebagai perancangan sistem dapat dirancang dalam bentuk bagan alir sistem (*system flowchart*), yang merupakan alat bentuk grafik yang dapat digunakan untuk menunjukkan urutan-urutan proses dari sistem.<sup>128</sup>

Interior : Interior desain adalah karya seni yang mengungkapkan dengan jelas dan tepat tata kehidupan manusia dari suatu masa melalui media ruang. Desain interior adalah karya arsitek atau desainer yang khusus menyangkut bagian dalam dari suatu bangunan, bentuk-bentuknya sejalan perkembangan ilmu dan teknologi yang dalam proses perancangan selalu dipengaruhi unsur-unsur geografi setempat dan kebiasaan-kebiasaan social yang diwujudkan dalam gaya-gaya kontemporer.<sup>129</sup>

---

<sup>128</sup> Nafisah, Syifaun. 2003. *Komputer Grafik*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal. 2.

<sup>129</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. Hal. 11.

*Milk* : *Milk* dalam Bahasa Indonesia berarti susu. Susu adalah cairan berwarna putih, yang diperoleh dari pemerahan sapi atau hewan menyusui lainnya, yang dapat dimakan atau digunakan sebagai bahan pangan yang sehat, serta padanya tidak dikurangi komponennya atau ditambah bahan-bahan lain.<sup>130</sup> Susu termasuk dalam gizi seimbang yang terdiri atas protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral. Manfaat susu sebagai bahan makanan manusia adalah bahwa proporsi zat gizinya berada dalam perbandingan yang optimal sehingga mudah dicerna dan tidak bersisa.<sup>131</sup>

*Centre* : *Centre* dalam Bahasa Indonesia berarti pusat. Pusat adalah pokok pangkal atau yang menjadi pempunan berbagai hal, urusan, dan sebagainya.<sup>132</sup>

Wisata Edukasi : Wisata edukasi merupakan konsep wisata yang menerapkan pendidikan nonformal tentang suatu pengetahuan kepada wisatawan yang berkunjung ke suatu obyek wisata. Di tempat tersebut pengunjung dapat melakukan kegiatan wisata dan belajar dengan metode yang menyenangkan.<sup>133</sup>

Boyolali : Kabupaten Boyolali merupakan lokasi perancangan *Milk Centre*. Terletak di provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Boyolali

---

<sup>130</sup> S, Hadiwiyoto. 1994. *Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty. Hal 5.

<sup>131</sup> B, Chandra. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC. Hal 65.

<sup>132</sup> Kamus Besar Bahasa Indonesia. "Pusat" (<https://kbbi.kemdikbud.go.id/>, Diakses pada 26 November 2022, pukul 05.17).

<sup>133</sup> Prastiwi, Susmita. 2016. *Manajemen Strategi Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bojonegoro Dalam Mengembangkan Potensi Objek Wisata Edukasi Little Teksas Wonocolo*. Surabaya: Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Surabaya.

terletak di lintasan jalan raya Solo-Semarang. Kabupaten Boyolali dikenal sebagai Kota Susu, karena merupakan salah satu kota penghasil susu sapi segar terbesar di Jawa Tengah.

Perancangan Interior *Milk Centre* Di Boyolali merupakan sebuah sarana wisata edukasi yang bertujuan untuk mengedukasi dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai berbagai macam hal yang berhubungan dengan susu sapi, mulai dari peternakan, pemerahan, pengolahan, hingga pemasarannya.

## 2. BATASAN RUANG LINGKUP GARAP

Batasan ruang lingkup garap “Perancangan Interior *Milk Centre* di Boyolali” yaitu terdiri dari:

### 1. *Lobby*

*Lobby* merupakan pintu masuk utama bagi pengunjung atau *main entrance*. *Lobby* ini berfungsi memberikan informasi kepada pengunjung dan melayani registrasi atau reservasi. Area *lobby* meliputi *receptionist* dan ruang tunggu.

### 2. *Gift Store*

*Store* merupakan jenis usaha berupa toko atau *retail*. *Gift Store* akan digunakan untuk menjual macam-macam produk hasil olahan dari susu sapi, daging sapi, cendera mata seperti boneka, mug, gantungan kunci, dll, berbagai oleh-oleh khas Boyolali dan juga produk-produk lain hasil produksi UMKM di wilayah Boyolali.

### 3. *Area Edukasi*

Area edukasi pada perancangan ini berfungsi sebagai area untuk memberi informasi seputar sejarah kota Boyolali, seni dan budaya yang ada di Boyolali, manfaat susu, proses pemerahan sapi, proses pengolahan hingga pemasaran. Area

edukasi dibagi menjadi beberapa ruang yaitu ruang pengolahan susu, ruang pasteurisasi, ruang fermentasi, ruang *packing*, mini perpustakaan, galeri.

#### 4. Ruang *Workshop*

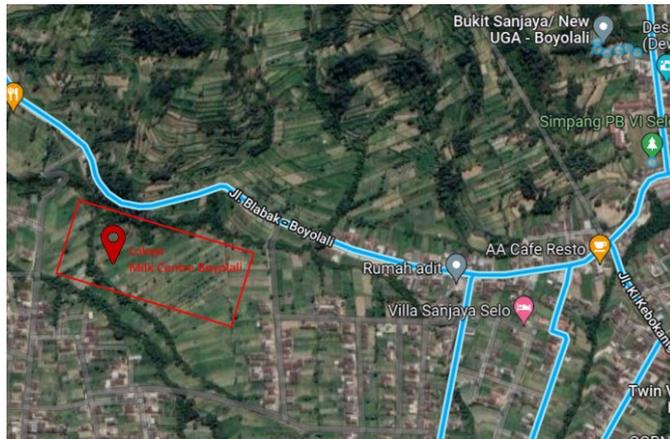
Ruang *workshop* adalah ruang yang menyediakan peralatan untuk melaksanakan kegiatan keterampilan, yaitu pelatihan pengolahan susu sapi menjadi aneka macam makanan dan minuman ataupun sebagai tempat diskusi dengan pengunjung.

#### 5. *Restaurant*

*Restaurant* pada perancangan *Milk Centre* ini merupakan tempat bagi pengunjung untuk melakukan kegiatan makan dan minum dengan hidangan berupa olahan dari susu, daging sapi, ataupun makanan khas Boyolali lainnya, seperti *sego tumpang*, dll.



**Lampiran 10. Site Plan Perancangan**  
(Sumber: Wijayanti. 2022)



**Gambar 37.** *Site Plan* Perancangan.

(Sumber: *Google maps*. Diunduh oleh Wijayanti, 19 September 2022, 21:40)

### 1. Potensi Lingkungan dan Tapak

Faktor lingkungan pada lokasi perancangan mempertimbangkan berbagai aspek, yaitu lokasi yang strategis, keamanan, cuaca, dan kemudahan akses. Perancangan *Milk Centre* ini terletak di Jalan Blabak, Lencoh, Kecamatan Selo, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah menghadap ke jalan Blabak Boyolali. Lokasi strategis terletak di kaki Gunung Merapi sebelah timur yang merupakan daerah wisata dengan pemandangan gunung Merapi dan Merbabu yang indah. Cuaca pada lokasi sejuk karena berada di daerah pegunungan. Berdasarkan potensi lingkungan pada uraian di atas maka area *site plan* pada perancangan *Milk Centre* strategis.

### 2. Aksesibilitas Site

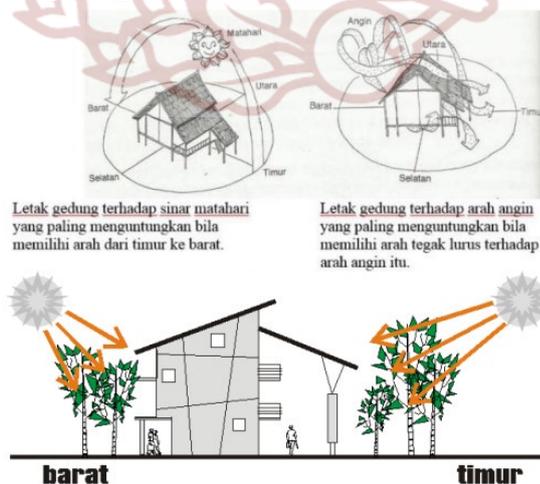
Aksesibilitas *site* terkait dengan kemudahan akses menuju lokasi perancangan. Lokasi perancangan interior *Milk Centre* Di Boyolali strategis karena letaknya berada di daerah wisata dengan pemandangan gunung Merapi dan Merbabu yang indah. Hal tersebut mempermudah akses untuk menuju lokasi perancangan karena berada di daerah pariwisata Boyolali.

Lokasi berada di jalur yang menghubungkan arah Boyolali–Magelang, akses menuju lokasi terdapat transportasi umum seperti angkuta dan bus, pengunjung juga bisa menggunakan kendaraan pribadi seperti motor, mobil, maupun bus pariwisata.

Lokasi perancangan didukung dengan adanya lingkungan yang nyaman, asri, dan pemandangan yang indah. Disekitar lokasi terdapat penginapan seperti *homestay*, *villa*, dan hotel, sehingga wisatawan yang datang dari luar daerah dapat menginap di sekitar lokasi. Tidak hanya penginapan, disekitar lokasi juga terdapat beragam *cafe* dan resto yang *instagramable* dan memiliki pemandangan yang indah serta berdekatan dengan berbagai objek wisata yaitu Taman Merapi Garden Selo, Embung Manajar, New Selo Merapi, dan masih banyak lagi, sehingga lokasi ini sangat strategis dan mendukung dalam perancangan ini.

### 3. Lintasan Matahari

Lintasan matahari terkait dengan arah matahari terhadap bangunan perancangan. Bangunan *Milk Centre* di Boyolali merupakan bangunan yang menghadap ke arah Utara. Matahari melintas dari Timur ke Barat dengan pertimbangan agar bangunan tersebut tampak baik dan nyaman. Bangunan yang menghadap ke utara juga akan terasa lebih adem dan teduh, terasa menyehatkan dan tidak lembab, material bangunan akan awet, karena posisi matahari lebih condong ke sisi samping bangunan.<sup>134</sup>



**Gambar 38.** Orientasi Sinar Matahari  
(Sumber: Heinz Frick. 1997. Hal. 56)

<sup>134</sup> *Childatheartartgallery.com*. “Lintasan Matahari Pada Bangunan”(<http://www.childatheartartgallery.com/kenali-keunggulan-dan-kekurangan-letak-arah-rumah/>, Diakses 21 April 2022, pukul 22.43).

#### 4. WAKTU OPERASIONAL

Perancangan interior *Milk Centre* di Boyolali memiliki sistem operasional sebagai berikut:

**Tabel 12.** Waktu Operasional *Milk Centre* Di Boyolali

Fasilitas	Hari	Jam
Pegawai Kantor	Senin – Jumat	07.30 – 17.00
	Sabtu – Minggu	07.30 – 18.00
Area Edukasi	Senin – Jumat	08.00 – 17.00
	Sabtu – Minggu	08.00 – 18.00
Ruang <i>Workshop</i>	Senin – Jumat	08.00 – 17.00
	Sabtu – Minggu	08.00 – 18.00
<i>Gift Store</i>	Senin – Jumat	08.00 – 17.00
	Sabtu – Minggu	08.00 – 18.00
<i>Restaurant</i>	Senin – Jumat	08.00 – 17.00
	Sabtu – Minggu	08.00 – 18.00

(Sumber: Data Pribadi. 2022)

#### E. SISTEM PELAYANAN

##### 1. *Lobby*

Sistem pelayanan pada *lobby Milk Centre* Boyolali dilayani oleh *receptionist*, dimana pengunjung datang lalu melakukan registrasi dan pembelian tiket kepada *receptionist* setelah itu pengunjung menunggu giliran keloter di ruang tunggu untuk masuk ke area edukasi.

## 2. *Gift Store*

*Gift Store Milk Centre* Boyolali menggunakan system pelayanan dimana pengunjung datang mengambil tas belanja, lalu memilih produk oleh-oleh yang akan dibeli setelah itu melakukan pembayaran, proses pembayaran dilayani oleh kasir. Jenis produk oleh – oleh yang dijual di *Gift Store Milk Centre* Boyolali diantaranya produk – produk olahan dari sapi dan susu sapi seperti, tahu susu, keju, dodol susu, yoghurt, kefir, stik susu, sabun susu, dendeng sapi, abon sapi, kerupuk kulit, petis sapi, dll. Ada juga oleh-oleh khas Boyolali seperti, marning, karak, jadah, keripik lele, abon lele, dll. Serta produk-produk hasil produksi dari UMKM di Kabupaten Boyolali yang di pasarkan di *Gift Store Milk Centre* Boyolali untuk memperkenalkan produknya.

## 3. Restoran

Restoran *Milk Centre* Boyolali menggunakan sistem *table service*, yaitu suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu. Menu yang disajikan dalam restoran ini adalah menu makanan dan minuman olahan dari susu sapi, masakan khas Boyolali dan masakan Nusantara diantaranya sebagai berikut:

**Tabel 13.** Menu Makanan Dan Minuman Pada *Milk Centre* Boyolali

No.	Makanan	Minuman
1	Sego tumpang	<i>Milk tea</i>
2	Soto seger	<i>Milkshake</i>
3	Jenang pecel	<i>Yoghurt</i>
4	Tahu susu	Es krim
5	Abon Sapi	Susu murni
6	Abon lele	Susu jahe
7	Lontong sayur	STMJ

8	Dendeng balado	Susu sirup
9	Rendang	Susu strawberry
10	Sop iga	Susu coklat
11	Sop buntut	Es susu <i>jelly</i>
12	Iga bakar	Es susu soda
13	Rawon	Teh
14	Sate sapi	Kopi
15	Krengsengan	Kopi susu
16	Empal gepuk	Air mineral
17	Soto daging sapi	Es kelapa muda
18	<i>Steak</i>	Sop buah
19	<i>Beef</i> Teriyaki	Es campur
20	Gudeg	Es cendol
21	Nasi goreng	Es teler
22	Nasi kuning	Wedang uwuh
23	Nasi Uduk	Wedang ronde
24	Gado-gado	Bandrek
25	Aneka tumis dan oseng	Aneka jus

(Sumber: Data Pribadi. 2023)

#### 4. *Workshop*

Sistem pelayanan di area workshop pada Milk Centre Boyolali dalam satu hari dibagi menjadi 3 keloter, setiap keloter terdiri dari 30 orang dengan waktu pelaksanaan maksimal 2 jam yakni, jam 08.00 sampai 10.00, jam 11.00 sampai 13.00, jam 14.00 sampai 16.00. Setiap keloter diberi jeda waktu 1 jam untuk istirahat, makan, sholat, dan persiapan tempat. Pelaksanaan *workshop* dipandu oleh

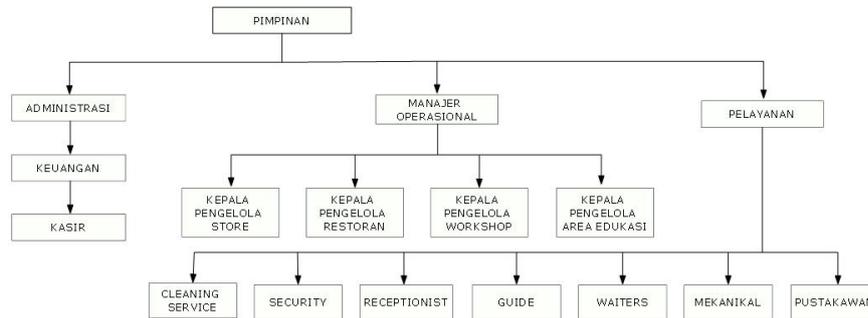
pelatih professional di bidang pengolahan susu sapi menjadi produk olahan makanan dan minuman. Peserta yang telah mengikuti *workshop* akan mendapatkan sertifikat yang dapat diambil di resepsionis *lobby Milk Centre Boyolali*.

## **5. Area Edukasi**

Sistem pelayanan di area edukasi pada *Milk Centre Boyolali* dalam satu hari dibagi menjadi 4 keloter, setiap keloter terdiri dari 50 orang. Waktu maksimal 2 jam yakni, jam 08.00 sampai 10.00, jam 10.00 sampai 12.00, jam 13.00 sampai 15.00, jam 15.00 sampai 17.00, untuk jam 12.00 sampai 13.00 merupakan waktu istirahat. Rute area edukasi dimulai dari ruang pengolahan dimana pengunjung dapat melihat proses pengolahan susu sapi menjadi olahan makanan dan minuman, proses pasteurisasi, proses fermentasi hingga proses pengemasan yang akan di jelaskan langsung oleh para *guide* yang bertanggung jawab di area edukasi. Kemudian pengunjung yang ingin membaca buku dapat mengunjungi mini perpustakaan yang akan dilayani langsung oleh pustakawan. Setelah itu pengunjung dapat mengunjungi galeri untuk melihat-lihat dan mendapatkan informasi mengenai sejarah, seni, dan kebudayaan di Kabupaten Boyolali, ada juga berbagai informasi mengenai sapi dan susu sapi mulai dari proses pemerahan hingga pengolahannya. Pada area galeri *display* tidak permanen dan akan diganti setiap 3 bulan sekali, galeri juga dapat digunakan untuk pelaksanaan event dari luar dengan sistem sewa.

## **F. STRUKTUR ORGANISASI**

Perancangan Interior *Milk Centre* di Boyolali merupakan suatu badan usaha mandiri yang bersifat komersil dan bergerak dalam bidang pelayanan jasa. Struktur organisasi diperlukan untuk memudahkan pengelolaan. Berikut adalah struktur organisasi Perancangan Interior *Milk Centre* di Boyolali:



**Lampiran 11.** Struktur Organisasi *Milk Centre* Di Boyolali  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

Berdasarkan struktur organisasi di atas, dapat dijelaskan deskripsi kerja masing-masing sebagai berikut :

**Tabel 14.** *Job Deskripsi Staff Milk Centre* Di Boyolali

No.	Jabatan	Job Deskripsi
1.	Pimpinan	Mengatur, mengawasi, dan bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan usaha yang ada di dalam <i>Milk Centre</i> .
2.	Manajer Operasional	Bertanggung jawab penuh atas berlangsungnya usaha, mengelola secara optimal terkait teknis di dalam <i>store</i> , restoran, <i>workshop</i> , dan area edukasi. Dalam membantu pekerjaan agar bisa optimal, maka perlu dukungan dari administrasi, staff pengelola ruang dan pelayanan konsumen.
3.	Administrasi	Mengelola data dan informasi tertulis yang dilakukan secara teratur, sistematis dan terus menerus mengikuti kegiatan perusahaan, dengan tujuan untuk membentuk keberhasilan perusahaan yang bersangkutan. Administrasi ini terdiri dari Keuangan yang bertugas mengatur dan memberikan laporan proses uang keluar dan uang masuk. Logistik bertugas mengelola <i>stock</i> dan distribusi peralatan atau perlengkapan kepada unit kerja untuk menunjang pelaksanaan tugas suatu perusahaan / badan usaha.
4.	Kepala Pengelola	Bertugas mengelola dan merawat suatu ruangan agar efektif dalam menjalankan fungsinya.

5.	Pelayanan	Bertugas memberikan pelayanan terbaik terhadap konsumen / pengunjung. Pelayanan ini masing-masing mempunyai tugas yang berbeda. Pelayanan konsumen ini terdiri dari kasir (dalam administrasi), <i>cleaning service</i> , <i>waiters</i> , <i>guide</i> , <i>security</i> , <i>receptionist</i> , mekanikal, pustakawan.
6.	Kasir	Kasir bertugas untuk menerima pembayaran dari pembeli / pengunjung <i>Milk Centre</i>
7.	<i>Cleaning Service</i>	Bertugas melakukan pekerjaan kebersihan seperti membersihkan toilet, tangga maupun ruang-ruang umum lainnya.
8.	<i>Security</i>	Bertugas mengawasi dan menjaga keamanan lingkungan perusahaan.
9.	<i>Guide</i>	Bertugas mendampingi dan menjelaskan kepada pengunjung.
10.	<i>Receptionist</i>	Resepsionis memiliki tugas untuk memberikan informasi kepada pengguna mengenai <i>Milk Centre</i> baik melalui telepon maupun secara langsung.
11.	<i>Waiters</i>	Bertugas menyiapkan makanan / minuman yang sudah dipesan oleh pembeli.
12.	Mekanikal	Bertanggung jawab terhadap berbagai persoalan yang berhubungan dengan masalah teknis yang ada pada gedung <i>Milk Centre</i> .
13.	Pustakawan	Bertugas : a. Merencanakan pengadaan buku b. Menjaga, memelihara dan memperbaiki buku/ bahan perpustakaan c. Menginventarisasi buku/bahan perpustakaan sesuai katalog buku d. Menyimpan buku – buku / bahan perpustakaan

	e. Klasifikasi/pengelompokan koleksi dengan cara memberi kode-kode f. Mempermudah pelayanan g. Pengadaan, pemeliharaan, penghapusan bahan pustaka.
--	--

(Sumber: Data Pribadi. 2022)

Setelah mengetahui struktur dan deskripsi kerja diatas, maka dapat disimpulkan bahwa jumlah personel kerja pada Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali sebagai berikut:

**Tabel 15.** Jumlah *Staff* Pada Perancangan *Milk Centre* Di Boyolali

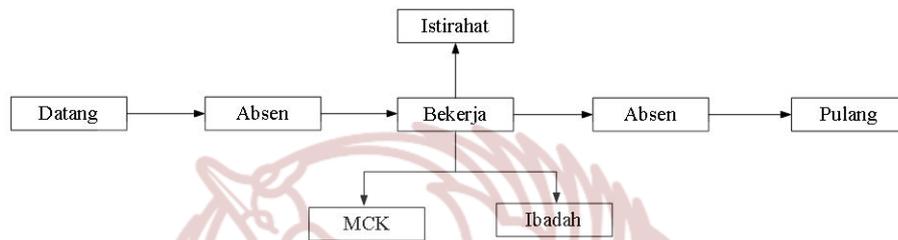
Pengelola		Jumlah
Pinpinan		1
Manajer Operasional		1
	Staff Pengelola	5
Administrasi		1
	Kasir <i>Gift Store</i>	3
	Kasir Restoran	2
Pelayanan	Waiters	15
	Guide	6
	Receptionist	6
	Security	5
	Cleaning Service	15
	Mekanikal	4
	Pustakawan	2
<b>JUMLAH TOTAL</b>		<b>66</b>

(Sumber: Data Pribadi. 2023)

## G. PENGGUNA, AKTIVITAS, DAN KEBUTUHAN RUANG

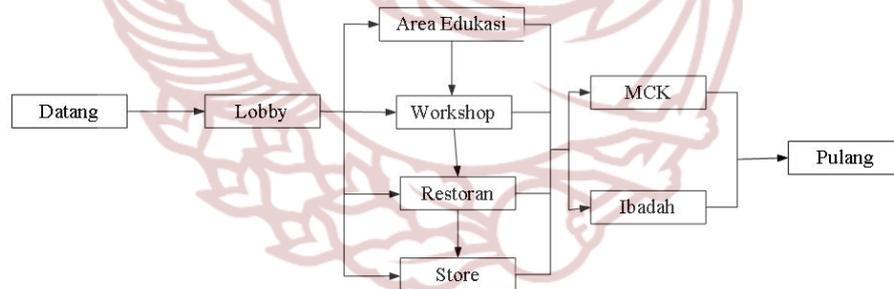
### 1. Pengguna

Pengguna pada Perancangan Interior *Milk Centre* ini meliputi pengelola dan pengunjung. Prosedur dari pengelola *Milk Centre* yang melakukan aktivitas / kegiatan di *Milk Centre* adalah sebagai berikut:



**Lampiran 12.** Pola Aktivitas Karyawan / *Staff*  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

Sedangkan prosedur dari pengunjung *Milk Centre* yang melakukan aktivitas / kegiatan di *Milk Centre* meliputi:



**Lampiran 13.** Pola Aktivitas Pengunjung  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

### 2. Aktivitas

Aktivitas artinya “kegiatan atau keaktifan”. Jadi segala sesuatu yang dilakukan atau kegiatan-kegiatan yang terjadi baik fisik maupun non-fisik, merupakan suatu aktivitas.<sup>135</sup> Setiap aktivitas ini nanti akan membutuhkan ruang gerak. Ruang gerak dapat dikelompokkan menjadi suatu kebutuhan, yakni

<sup>135</sup> M. Mulyono, *Aktivitas Belajar*, 2001, hal.26

kebutuhan ruang. Maka setiap aktivitas akan berpengaruh terhadap kebutuhan ruang.

Langkah pertama adalah mengidentifikasi segala aktifitas pada Interior *Milk Centre* agar nantinya dapat mengetahui berapa banyak kebutuhan ruang yang digunakan. Aktifitas ataupun kegiatan pada Perancangan Interior *Milk Centre* ini meliputi : Pengetahuan tentang susu sapi, praktik langsung cara pengolahan susu sapi menjadi berbagai olahan makanan dan minuman, makan, minum, bersantai, mencari wawasan & pengetahuan, bermain, serta banyak kegiatan lainnya. Segala kegiatan pada Perancangan Interior *Milk Centre* ini memerlukan ruangan yang sesuai dengan kegiatan / aktifitasnya. Masing-masing ruang dalam suatu perancangan akan terkait pada aktifitas, tugas, dan kewajiban yang harus dikerjakan. Maka, kegiatan dari setiap aktifitas, tugas maupun kewajibannya perlu diketahui agar memperoleh keamanan dan kenyamanan dalam proses perancangan Interior *Milk Centre*. Adapun pola aktivitas pada Perancangan Interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali, sebagai berikut :

**a. Lobby**

Lobby pada Milk Centre Boyolali merupakan ruang registrasi ataupun penyambutan tamu yang datang dan juga informasi lainnya. Berikut adalah aktivitas antara pengelola dan pengunjung yang ada di lobby :

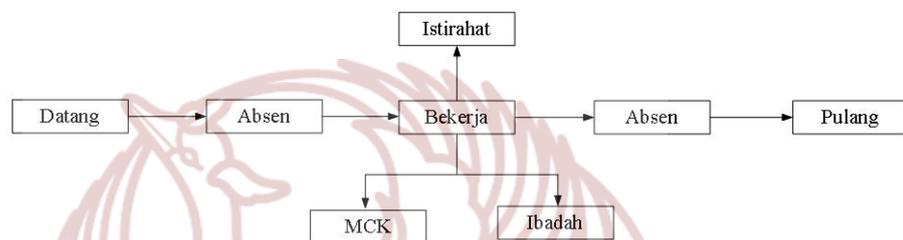
**Tabel 16.** Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di *Lobby*

<b>Pelaku</b>	<b>Aktivitas</b>	<b>Fasilitas</b>	<b>Kebutuhan Ruang</b>
<i>Receptionist</i>	Melayani pengunjung baik yang akan melakukan registrasi maupun membutuhkan informasi lainnya.	<i>Receptionist counter</i> , Kursi kerja, Komputer, Telepon.	<i>Receptionist</i>

Pengunjung	Melakukan registrasi dan bertanya terkait informasi yang dibutuhkan.	Kursi tunggu, Meja.	Ruang <i>Lobby</i>
------------	--	---------------------	--------------------

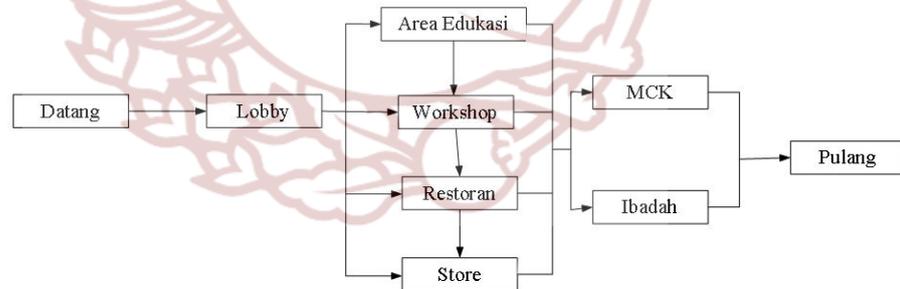
(Sumber: Data Pribadi. 2023)

1) *Receptionist*



**Lampiran 14.** Pola Aktivitas *Receptionist*  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

2) *Pengunjung Lobby*



**Lampiran 15.** Pola Aktivitas *Pengunjung Lobby*  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

**b.** Area Edukasi

Area edukasi ini menyajikan informasi – informasi mengenai berbagai hal yang berhubungan dengan susu sapi, mulai dari proses pemerahan hingga pengolahan menjadi berbagai olahan makanan dan minuman. Selain itu ada juga informasi – informasi mengenai sejarah Kabupaten Boyolali baik wilayahnya, seni dan budaya yang disajikan dalam bentuk 2D di Galeri.

Pengelola ada yang bertugas sebagai *guide* yang mendampingi pengunjung. Berikut adalah aktivitas antara pengelola dan pengunjung yang ada di area edukasi;

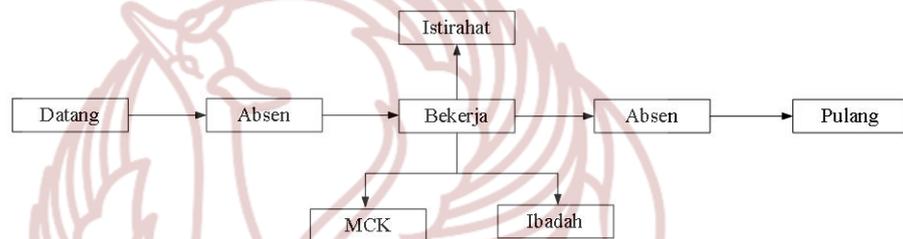
**Tabel 17.** Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di Area Edukasi

<b>Pelaku</b>	<b>Aktivitas</b>	<b>Fasilitas</b>	<b>Kebutuhan Ruang</b>
Pengelola ( <i>Guide</i> )	Melakukan pengecekan hasil registrasi dari pengunjung, menemami / mendampingi pengunjung apabila membutuhkan informasi terkait pada area edukasi, Menunjukkan dan menjelaskan secara langsung tentang proses pemerahan hingga pengolahan dan pengoperasian alat untuk mengolah susu sapi.	Display	Ruang Pengolahan, Galeri
Pengelola (Pustakawan)	Menjaga, memelihara dan memperbaiki buku/ bahan perpustakaan, Melayani pengunjung yang ingin membaca buku dan bertanya mengenai buku-buku.	<i>Receptionist counter</i> , kursi kerja.	Mini Perpustakaan
Pengunjung	Mengamati, melihat-lihat, dan menambahkan wawasan	Display	Ruang Pengolahan, Galeri

	terkait informasi yang dipamerkan, Memperhatikan tentang informasi yang disampaikan, bisa bertanya bila kurang faham.		
--	---	--	--

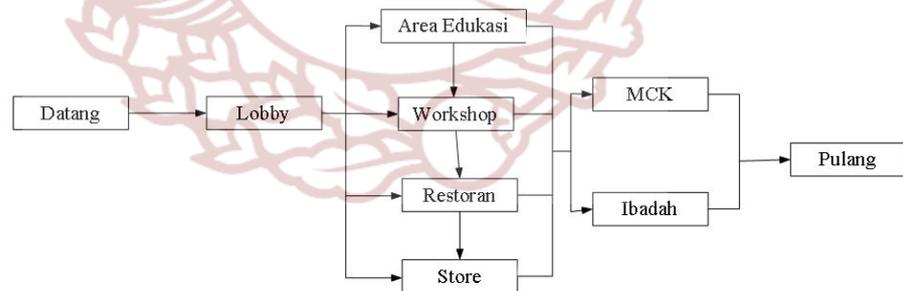
(Sumber: Data Pribadi. 2023)

1) Pengelola Area Edukasi



**Lampiran 16.** Pola Aktivitas Pengelola Area Edukasi  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

2) Pengunjung Area Edukasi



**Lampiran 17.** Pola Aktivitas Pengunjung Area Edukasi  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

c. *Workshop*

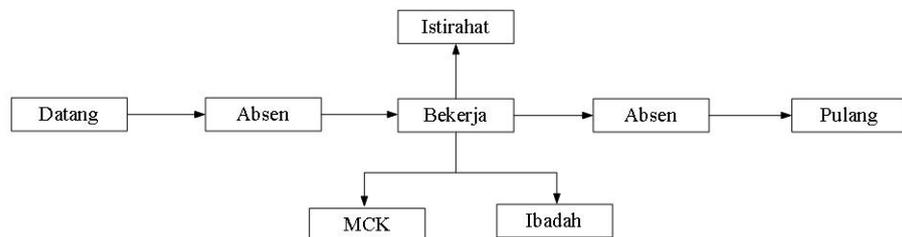
Area *workshop* sebagai ruang serbaguna untuk melaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi aneka macam makanan dan minuman. Berikut adalah aktivitas antara pengelola dan pengunjung yang ada di area *workshop*:

**Tabel 18.** Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di Area *Workshop*

Pelaku	Aktivitas	Fasilitas	Kebutuhan Ruang
Pengelola	Memyiapkan materi untuk disampaikan, Melakukan persiapan seperti pengecekan alat dan bahan yang akan digunakan untuk pelatihan, Melakukan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi aneka olahan.	<i>Kitchen bench</i>	Ruang <i>Workshop</i>
Pengunjung	Memperhatikan / menyimak tentang informasi dan cara mengolah yang disampaikan, Menirukan / mempraktekkan proses pengolahan.	<i>Kitchen bench</i>	Ruang <i>Workshop</i>

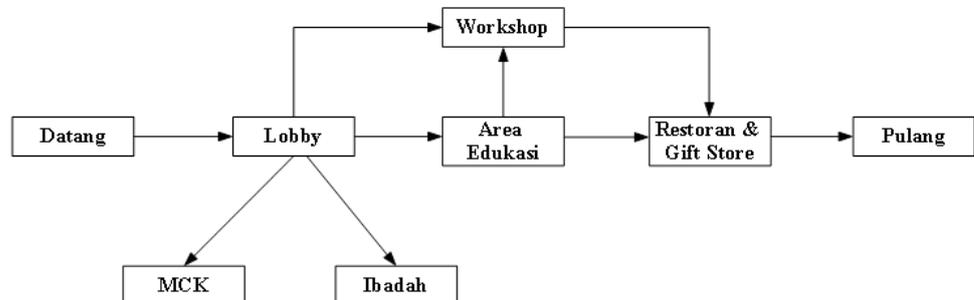
(Sumber: Data Pribadi. 2023)

1) Pengelola *Workshop*



**Lampiran 18.** Pola Aktivitas Pengelola Area *Workshop*  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

2) Pengunjung *Workshop*



**Lampiran 19.** Pola Aktivitas Pengunjung Area *Workshop*  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

d. Restoran

Area makan dan minum dengan hidangan dari olahan susu sapi ataupun makanan khas Kabupaten Boyolali lainnya. Berikut adalah aktivitas antara pengelola dan pengunjung yang ada di area restoran :

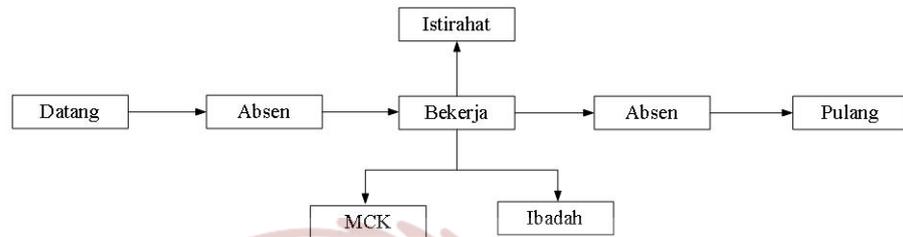
**Tabel 19.** Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di Restoran

Pengelola	Aktivitas	Fasilitas	Kebutuhan Ruang
Pengelola	Melakukan transaksi pemesanan dan pembayaran, Menunjukkan meja kosong dan memberikan menu, Menyiapkan berbagai hidangan makanan, Menyajikan makanan dan minuman ke meja pengunjung, Penyimpan barang dan bahan kebutuhan restoran.	Cashier counter, Waiter counter, Mesin pembayaran, Perabotan dapur	Cashier, Area Restoran, Dapur, Gudang stok
Pengunjung	Memesan makanan dan minuman, Makan dan	Kursi makan, meja makan,	Area Restoran, Toilet,

	minum, Beristirahat, Transaksi Pembayaran.	<i>wastafle</i> dan cermin, <i>closet</i>	
--	---	--	--

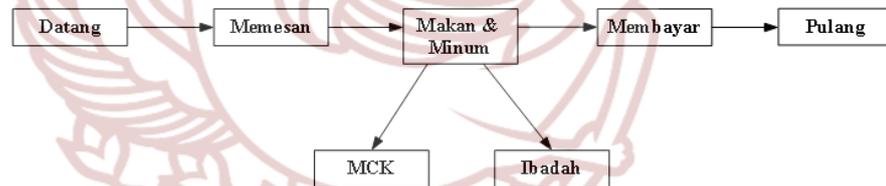
(Sumber: Data Pribadi. 2023)

### 1) Pengelola Restoran



**Lampiran 20.** Pola Aktivitas Pengelola Restoran  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

### 2) Pengunjung Restoran



**Lampiran 21.** Pola Aktivitas Pengunjung Restoran  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

#### e. *Gift Store*

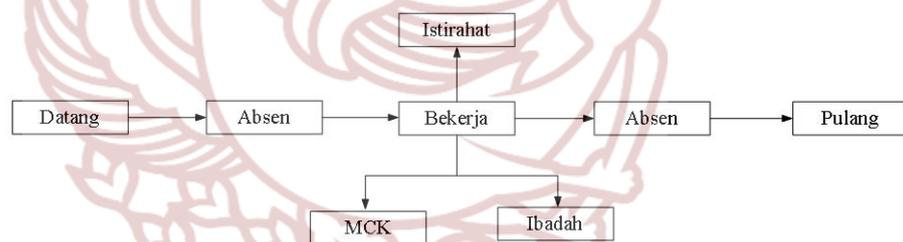
Ruangan yang menyediakan berbagai makanan, minuman, ataupun bahan makanan yang terbuat dari susu sapi, oleh oleh khas kabupaten Boyolali dan juga produk-produk lain hasil produksi UMKM di wilayah Boyolali yang disalurkan langsung dari industry / pelaku UMKM ke *Milk Centre* Boyolali, serta berbagai jenis cendera mata seperti boneka, *mug*, dll. Berikut adalah aktivitas antara pengelola dan pengunjung yang ada di area *gift store* :

**Tabel 20.** Aktivitas Pengelola Dan Pengunjung Di *Gift Store*

Pelaku	Aktifitas	Fasilitas	Kebutuhan Ruang
Pengelola	Melakukan transaksi pemesanan dan pembayaran, Mengelola gudang stok dan penataan barang.	Meja Kasir, Kursi, Mesin kasir, Rak barang, Tas belanja.	Area <i>Gift Store</i>
Pengunjung	Membeli oleh – oleh, Transaksi pembayaran.	Etalase / Rak barang, Tas Belanja	Area <i>Gift Store</i>

(Sumber: Data Pribadi. 2023)

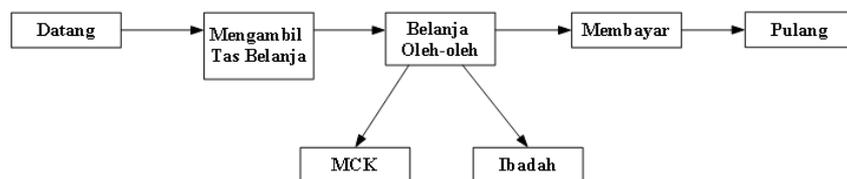
1) Pengelola *Gift Store*



**Lampiran 22.** Pola Aktivitas Pengelola Di *Gift Store*

(Sumber: Wijayanti. 2023)

2) Pengunjung *Gift Store*



**Lampiran 23.** Pola Aktivitas Pengunjung Di *Gift Store*

(Sumber: Wijayanti. 2023)

### 3. Kebutuhan Ruang

Setelah mengetahui segala aktivitas di atas, maka dapat diketahui Kebutuhan Ruang Perancangan ini. Berdasarkan analisis di atas maka kebutuhan ruang untuk *Milk Centre* meliputi :

**a.** *Lobby*, meliputi :

- 1). *Receptionist*
- 2). Area tunggu

**b.** Area Edukasi, meliputi :

- 1). Ruang pengolahan
- 2). Mini perpustakaan
- 3). Galeri

**c.** *Workshop*, meliputi :

Area *wokshop* (praktek pengolahan susu sapi menjadi aneka makanan dan minuman)

**d.** Restoran, meliputi :

- 1). Kasir
- 2). Area Makan
- 3). Dapur
- 4). Gudang *stock*
- 5). Toilet

**e.** *Gift Store*, meliputi :

- 1). Area belanja
- 2). Kasir
- 3). Ruang *staff*
- 4). Gudang *stock*

## H. PROGRAM RUANG

### 1. Kapasitas Besaran Ruang

Tabel 21. Kapasitas Besaran Ruang

No	Ruang	Asumsi Pengguna Ruang	Standar (m <sup>2</sup> )	Luas (m <sup>2</sup> )	Perabot (p x l x t) (m <sup>2</sup> )	Jumlah	Total Luasan Perabot (m <sup>2</sup> )	Total Kebutuhan Ruang (m <sup>2</sup> )
1.	<i>Lobby</i>	Resepsionis 3 orang	0,8 m <sup>2</sup>	2,4 m <sup>2</sup>	<i>Receptionist counter</i> 4,6 x 0,9 x 1,2	1	4,97 m <sup>2</sup>	59,41 m <sup>2</sup>
		Pengunjung 50 orang	0,8 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	Sofa 3 x 0,85 x 0,8	2	4,08 m <sup>2</sup>	
					<i>Round bench</i> 2,4 x 2,4 x 0,95	3	5,47 m <sup>2</sup>	
					Sofa set 3 x 0,95 x 0,75	2	4,27 m <sup>2</sup>	
					<i>Rectangle bench</i> 4,3 x 1,9 x 0,9	1	7,3 m <sup>2</sup>	
					<i>Bench</i> 3,4 x 0,6 x 0,5	4	1,02 m <sup>2</sup>	
2.	<i>Gift Store</i>	Kasir 3 orang	0,8 m <sup>2</sup>	2,4 m <sup>2</sup>	Meja kasir 2 x 1 x 0,9	3	5,4 m <sup>2</sup>	67,31 m <sup>2</sup>
		Pengunjung 20 orang	0,8 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>	<i>Rack etalase</i> 2,4 x 0,68 x 1,5	8	19,58 m <sup>2</sup>	
					<i>Showcase Chiller</i>	4	10,94 m <sup>2</sup>	

					1,9 x 0,72 x 2			
					<i>Rack display</i> 1,3 x 0,3 x 2,4	7	6,55 m <sup>2</sup>	
					<i>Rack display</i> 2,3 x 0,4 x 2,7	10	24,84 m <sup>2</sup>	
3.	Restoran	Kasir 1 orang	0,8 m <sup>2</sup>	0,8 m <sup>2</sup>	<i>Cashier counter</i> 3 x 0,64 x 1	1	1,92 m <sup>2</sup>	73,03
		<i>Waiters</i> 6 orang	0,8 m <sup>2</sup>	4,8 m <sup>2</sup>	<i>Waiters counter</i> 1,3 x 0,37 x 1	3	1,44 m <sup>2</sup>	
		<i>Bartender</i> 1 orang	0,8 m <sup>2</sup>	0,8 m <sup>2</sup>	<i>Bar</i> 6,75 x 0,76 x 1,1	1	5,64 m <sup>2</sup>	
					<i>Bar Stool</i> 0,5 x 0,45 x 1	7	1,57 m <sup>2</sup>	
		Pengunjung 50 orang	0,8 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	<i>Dining table</i> 0,6 x 0,75 x 0,8	50	18 m <sup>2</sup>	
					<i>Dining chair</i> 0,45 x 0,45 x 0,77	40	6,23 m <sup>2</sup>	
					Sofa 1,2 x 0,6 x 1	50	36 m <sup>2</sup>	
					<i>Partition</i> 2,2 x 0,35 x 2,9	4	2,23 m <sup>2</sup>	
4.	<i>Workshop</i>	Pengunjung 30 orang	0,8 m <sup>2</sup>	24 m <sup>2</sup>	<i>Kitchen bench</i> 2,55 x 0,64 x 0,9	30	44,06 m <sup>2</sup>	57,67 m <sup>2</sup>
5.	Ruang Pengolahan	Pengunjung 10 orang	0,8 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	<i>Kitchen set stainless</i> 4 X 0,8 X 2,1	1	6,72 m <sup>2</sup>	42,25 m <sup>2</sup>
					Mesin pasteurisasi 3 x 1 x 2,1	1	6,3 m <sup>2</sup>	
					Mesin fermentasi	1	22,88 m <sup>2</sup>	

					4,4 x 2 x 2,6			
					Meja <i>packing</i> 3,65 x 1 x 0,9	1	3,28 m <sup>2</sup>	
					Cafe counter 3,8 x 0,9 x 0,9	1	3,07 m <sup>2</sup>	
6.	Mini Perpustakaan	Staff Pustakawan 2 orang	0,8 m <sup>2</sup>	1,6 m <sup>2</sup>	Receptionist counter 4,2 x 0,73 x 1,2	1	3,67 m <sup>2</sup>	26,53 m <sup>2</sup>
					Office chair 0,5 x 0,6 x 1	2	0,6 m <sup>2</sup>	
		Pengunjung 10 orang	0,8 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	Bookshelf 1 10 x 0,45 x 3,6	1	16,2 m <sup>2</sup>	
					Table 0,8 x 0,8 x 0,4	4	1,02 m <sup>2</sup>	
					Bookshelf sapi 2,8 x 0,5 x 1,8	2	5,04 m <sup>2</sup>	
7.	Galeri	Pengunjung 25 orang	0,8 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>	Round bench 2,4 x 2,4 x 0,95	3	5,47 m <sup>2</sup>	37,03 m <sup>2</sup>
					Rectangle etalase display 4 x 0,6 x 1,1	2	5,28 m <sup>2</sup>	
					Round etalase display 0,6 x 0,6 x 1,1	6	2,37	
					Bench 0,96 X 0,6 X 0,47	3	0,81	
					Chair 0,44 x 0,42 x 0,8	21	3,10	

(Sumber: Data Pribadi. 2022)



### 3. *Zoning Grouping*

Penentuan *Grouping* dan *Zoning* ruang didasarkan pada pertimbangan sifat kegiatan dan tuntutan suasana terhadap site, kriteria zona, dan pertimbangan aktifitas dalam ruangan.

*Zoning* merupakan pembagian area secara umum berdasarkan jenis aktivitas yang dilakukan penghuni. Misalnya area yang diperuntukkan aktivitas dengan privasi tinggi akan semakin jauh dari area untuk umum (publik). Ruang-ruang dalam bangunan dapat dibagi dalam beberapa kelompok yakni: ruang publik, ruang semi publik, ruang privat, ruang semi privat, dan ruang servis.

*Grouping* merupakan pengelompokan ruang berdasarkan kesamaan aktivitas atau skala kepentingan aktivitas yang dapat digabung, di dekatkan atau berjauhan (tidak berhubungan sama sekali). Tujuannya untuk mengelompokkan beberapa ruangan yang berada di zona yang sama untuk dicari alternatif terbaik dengan memperhatikan flow (alur sirkulasi manusia penghuni), dan hubungan serta program ruang yang diperlukan.

Kebutuhan ruang akan dianalisa berdasarkan aktifitas untuk dikelompokkan berdasarkan fungsi ruang. Pengelompokan ruang yang termasuk ruang publik difungsikan kepada pengunjung dan pengelola area wisata, semi publik ditujukan pada pengunjung dan pengelola wisata dengan tujuan tertentu, ruang privat ditujukan pada pengelola, ruang servis ditujukan pada pengunjung dan pengelola wisata untuk memperoleh layanan tertentu.

Berdasarkan hasil pengelompokan ruang interior di area fasilitas utama *Milk Centre* Boyolali adalah sebagai berikut:

#### a. Area Publik

Area publik adalah ruang yang sifatnya longgar, dapat diakses oleh umum, pengelola ataupun pengunjung dapat menikmati fasilitas ruang ini.

**Tabel 22.** Sifat Ruang Publik

<b>Nama Ruang</b>	<b>Sifat Ruang</b>
<i>Lobby</i>	Publik
<i>Gift Store</i>	Publik
Restoran	Publik
Area Edukasi	Publik

(Sumber: Data Pribadi. 2023)

**b.** Area Semi Publik / Semi Privat

Area Semi publik/semi privat adalah ruang yang sifatnya tidak terlalu privat, atau akses kedalam ruang tersebut sedikit longgar, ruang ini berdekatan dengan area publik. Pada desain ini ruang semi privat / semi publik yaitu, ruang auditorium. Pengunjung dapat memasuki ruang tersebut dengan catatan sudah melakukan reservasi dan konfirmasi.

**Tabel 23.** Sifat Ruang Semi Publik Atau Semi Privat

<b>Nama Ruang</b>	<b>Sifat Ruang</b>
Workshop	Semi Publik / Semi Privat
<i>Lobby Office</i>	Semi Publik / Semi Privat

(Sumber: Data Pribadi. 2023)

**c.** Area Ruang Privat

Area ruang privat adalah ruang yang memiliki tingkat privasi yang tinggi. Ruang privat tidak boleh sembarang orang yang boleh masuk. Letak ruang privat biasanya jauh dari area publik.

**Tabel 24.** Sifat Ruang Privat

<b>Nama Ruang</b>	<b>Sifat Ruang</b>
Ruang Staff Store	Privat
<i>Meeting Room</i>	Privat

Ruang Karyawan	Privat
Ruang Pimpinan	Privat
Ruang Manajer	Privat
Ruang Keamanan	Privat
Ruang Peralatan	Privat

(Sumber: Data Pribadi. 2023)

**d. Area Servis**

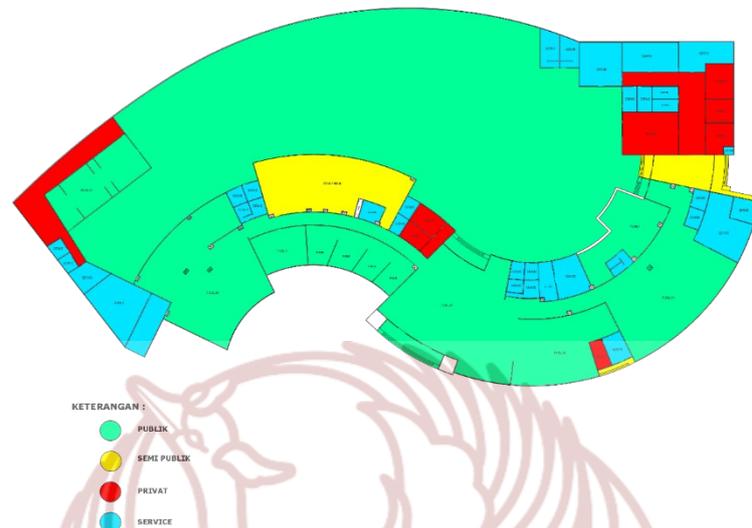
Area servis adalah pengelompokan ruang yang mengacu pada aktifitas pelayanan publik dan pemeliharaan intern. Ruang servis biasanya dipakai oleh banyak orang. Akan tetapi, ada syarat-syarat tertentu pada ruangan yang bersifat gender dan usia.

**Tabel 25.** Sifat Ruang Servis

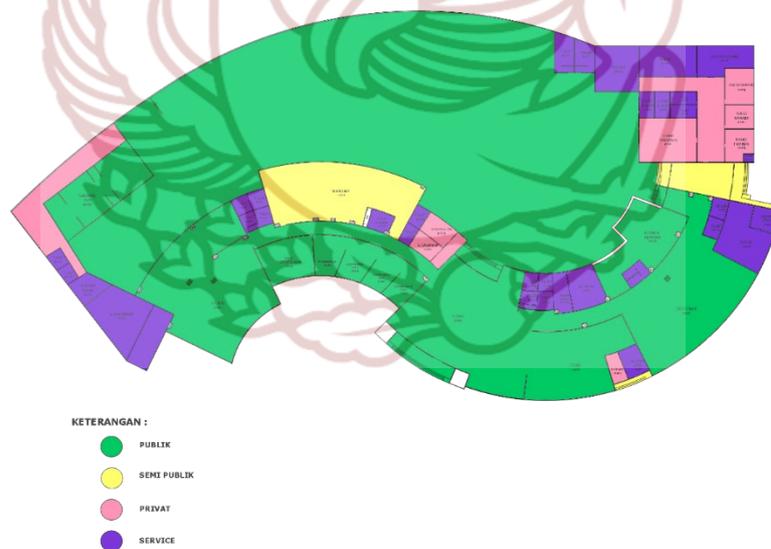
<b>Nama Ruang</b>	<b>Sifat Ruang</b>
Gudang Stok	Servis
Toilet	Servis
Ruang Genset	Servis
Gudang	Servis
Mushola	Servis
Ruang Ganti & Loker	Servis
Pantry	Servis
Dapur	Servis
Ruang Alat & Bahan	Servis
Loading Barang	Servis
Gudang Pakan	Servis
<i>Outdoor &amp; Lounge Office</i>	Servis

(Sumber: Data Pribadi. 2023)

Berikut merupakan *zoning* dan *grouping* ruangan yang menjadi batasan desain pada desain ini:



**Lampiran 24.** *Zoning Milk Centre Boyolali*  
(Sumber: Wijayanti. 2022)



**Lampiran 25.** *Grouping Milk Centre Boyolali*  
(Sumber: Wijayanti. 2022)

#### 4. Pola Sirkulasi

Sirkulasi Ruang berfungsi mengarahkan dan membimbing perjalanan yang terjadi dalam ruang. Sirkulasi memberi kesinambungan pada pengunjung terhadap fungsi ruang, antara lain dengan penggunaan tanda-tanda pada ruang sebagai

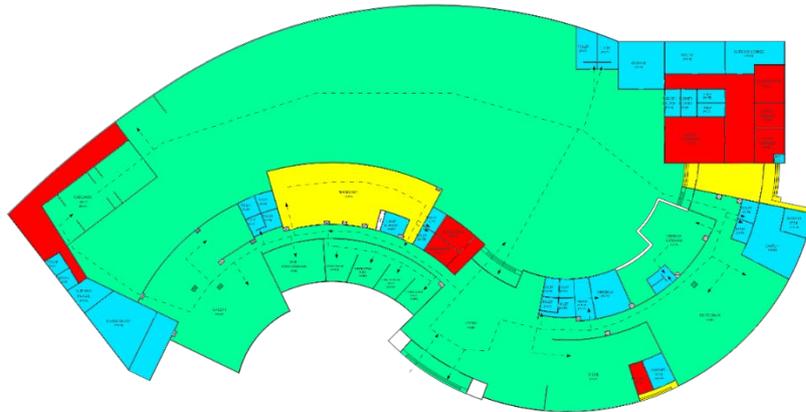
petunjuk. Tokoh arsitektur dunia Le Corbusier telah mengidam-idamkan suatu sirkulasi yang terorganisir secara baik yang satu sama lain dihubungkan dengan sistem lalu lintas yang continue.<sup>137</sup> Pengarahan atau pembimbingan jalan dapat diperkuat dengan peletakan pintu-pintu, permainan lantai, permainan plafon, permainan dinding, permainan cahaya dan permainan elemen estetis ruang. Sirkulasi ruang dapat tercapai antara lain dengan cara:

- a. Fungsi ruang ditentukan oleh kegiatan manusia yang terjadi di dalamnya dan mempengaruhi dimensi ruang, organisasi ruang, ukuran, sirkulasi, letak serta bukaan jendela dan pintu-pintu.
- b. Dimensi ruang dalam selain ditentukan oleh aktifitas manusia juga dipengaruhi skala dan proporsi manusia itu sendiri.
- c. Modul perancangan ruang dan bangunan merupakan faktor utama. Ada berbagai macam modul yaitu mulai dari modul dasar, modul manusia, modul fungsi, sub modul, modul perancangan, multi modul, adapun yang mempengaruhi modul tersebut yaitu bahan-bahan bangunan dan teknik pelaksanaan.
- d. Pencapaian ruang ke ruang hendaknya diberi identitas yang jelas, berhubungan erat dengan sistem organisasi ruang.<sup>138</sup>

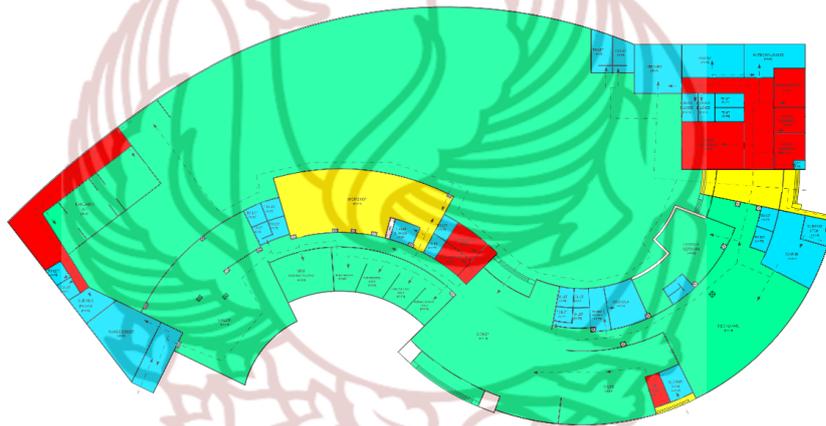
---

<sup>137</sup> J, Pamudji Suptandar. 1999. Hal 114-120.

<sup>138</sup> J, Pamudji Suptandar. 1999. Hal 114-120.



**Lampiran 26.** Jalur Sirkulasi Pengunjung  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

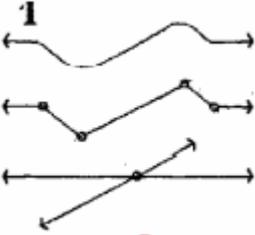
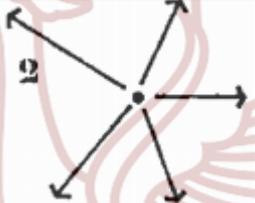
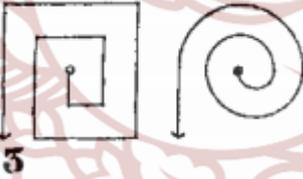
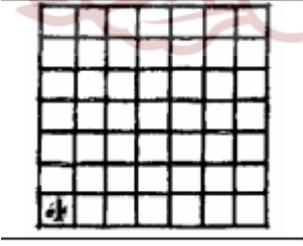
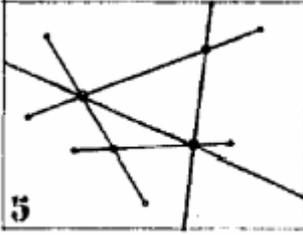


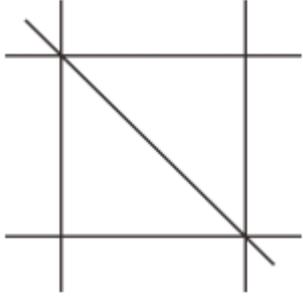
**Lampiran 27.** Jalur Sirkulasi Karyawan  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

Perancangan Interior *Milk Centre* Di Boyolali menggunakan pola hubungan antar ruang secara radial, pola tersebut merupakan pengulangan bentuk, fungsi yang sama tetapi komposisinya dari ruang-ruang yang berbeda ukuran, bentuk dan fungsi. Pembuatan sumbu membantu susunan organisasi.<sup>139</sup> Skema hubungan antar ruang pada redesign ini sebagai berikut:

<sup>139</sup> Suptandar, Pamudji. 1999. Hal. 116.

Tabel 26. Pola Sirkulasi

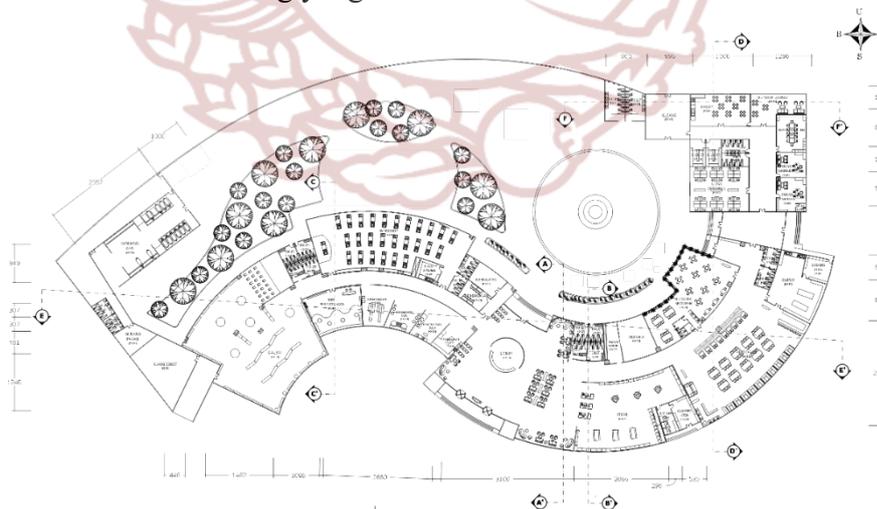
Nama Pola Sirkulasi	Gambar	Keterangan
Linier		<p>Semua jalan adalah linier, jalan yang lurus dapat menjadi unsur pengorganisir utama untuk satu deretan ruangruang. Jalan dapat melengkung atau terdiri dari segmensegmen, memotong jalan lain, bercabang-cabang dan membentuk kisaran/loop.</p>
Radial		<p>Bentuk radial memiliki jalan yang berkembang dari atau berhenti pada sebuah pusat.</p>
Spiral		<p>Pola bentuk spiral adalah suatu jalan yang menerus yang berasal dari titik pusat, berputar mengelilinginya dengan jarak yang dapat berubah.</p>
Grid		<p>Bentuk grid terdiri dari jalan-jalan sejajar yang saling berpotongan pada jarak yang sama dan menciptakan bujur sangkar atau kawasan-kawasan segiempat.</p>
Network		<p>Suatu bentuk jalan yang terdiri dari beberapa jalan yang menghubungkan titik-titik tertentu didalam ruang.</p>

Komposit		<p>Suatu kombinasi alur jalan          -jalan linier,          radial, spiral, grid dan network untuk menghindari orientasi membingungkan, suatu susunan hirarki diantara jalur          -jalur jalan bias dicapai dengan membedakan skala, bentuk dan panjangnya.</p>
----------	---	--

(Sumber: Imantari, Kartika. 2019)

## 5. Layout

Perancangan layout merupakan salah satu hal penting dalam mendesain ruangan karena dapat mendukung segala aktivitas kegiatan yang dilakukan. Perbaikan eksisting dan layout pada Perancangan Interior *Milk Centre* Di Boyolali yang memiliki fungsi-fungsi ruang yang sama dan terdapat penambahan ruang yang dikarenakan kebutuhan ruang yang lain.



**Lampiran 28.** *Layout Milk Centre* Di Boyolali  
 (Sumber: Wijayanti. 2023)

## I. TEMA DAN GAYA

### 1. Tema

Tema dalam arti purbanya lebih merupakan pijakan bagi sebuah tajuk. Dari situlah kita yang terlibat dalam kehadirannya berangkat untuk melakukan bahasan, ulasan, dan tindakan (intelektual). Dengan demikian, tema melandaskan seluruh olahan berkarya dan tindakan intelektual atau seni. Dari contoh yang sama, dalam bidang arsitektur, tema dapat melandasi tindakan berarsitektur. Dalam karya seni ataupun desain harus memiliki suatu pokok pikiran atau dasar dari karya tersebut, hal ini dikhususkan untuk memperkuat aspek estetika pada suatu karya seni maupun perancangan desain yang mau dibuat. Keindahan memiliki arti bagus, permai, cantik, elok, molek dan sebagainya. Benda yang memiliki sifat indah ialah hasil seni, (meskipun tidak semua hasil seni itu indah), seperti pemandangan alam (pantai, pegunungan, danau, bunga-bunga dan lereng gunung), manusia (wajah, mata, bibir, hidung, rambut, kaki, tubuh), rumah (halaman, tatanan, perabot rumah tangga, dsb) suara, warna dan sebagainya.<sup>140</sup>

Pesona kabupaten Boyolali memang tidak lepas dari adanya susu. Identitas tersebut disimbolkan dalam patung susu tumpah yang ada di pusat kota Boyolali. Selain itu, *landmark* patung sapi "Lembu Sora" di kompleks terpadu Pemkab Boyolali juga menjadi penanda kawasan yang menjadi sentra pengolahan susu sapi. Rata-rata masyarakat Kabupaten Boyolali adalah peternak sapi, sehingga populasi ternak sapi tersebar di setiap kecamatan. Sapi merupakan hewan ternak yang menghasilkan daging, susu, tenaga kerja dan kebutuhan lainnya.<sup>141</sup>

---

<sup>140</sup> Hartono. dkk. 1989. *Ilmu Budaya Dasar*. Surabaya: PT Bina Ilmu. Hal. 3.

<sup>141</sup> Galang, Kharis Pradana. Skripsi: "*Pengaruh Higienitas Dan Sanitasi Sapi Perah Terhadap Kualitas Susu Secara Mikrobiologis Di Peternakan Sapi Di Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Boyolali*" (Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2013). Hal 1.

Potensi sapi di Indonesia mempunyai peluang yang sangat besar. Sayangnya, hal ini belum dimanfaatkan secara optimal. Misalnya, sapi potong lokal sebagai penghasil daging belum sepenuhnya ditenakkan secara insentif. Padahal sapi lokal memiliki beberapa kelebihan, yaitu daya adaptasi tinggi, mampu memanfaatkan pakan berkualitas rendah, dan mempunyai daya reproduksi yang baik. Oleh karena itu, peluang pengembangan agribisnis sapi masih terbuka lebar.<sup>142</sup>

Permintaan terhadap produksi sapi untuk memenuhi kebutuhan protein hewani terus meningkat. Sebagai contoh, berdasarkan data yang ada bahwa jumlah kebutuhan sapi di Jawa Barat tahun 2010 mencapai 759.000 ekor/tahun, sedangkan jumlah populasi yang tersedia baru mencapai 327.750 ekor. Bagaimana dengan daerah lain, tentu kebutuhan tersenut belum sepenuhnya bisa dipenuhi. Kondisi ini tentu menjadi peluang yang sangat menjanjikan.<sup>143</sup>

Sejauh ini bila dilihat dari segi populasi, secara nasional terjadi peningkatan dari tahun 2005 – 2009. Tahun 2005 populasi sapi di Indonesia mencapai 10,6 juta ekor atau meingkat 2,8%. Populasi sapi memingkat tajam pada tahun 2007 dan 2008, yakni 5,5% dan 6,9%. Meskipun peningkatan populasi sapi kemudian melambat 2,4% pada 2009.<sup>144</sup>

Pemerintah saat ini sedang menggalakkan pengembangan sapi lokal, misalnya Sapi Bali. Sapi Bali ini memiliki potensi yang sangat besar. Sapi Bali mampu beradaptasi dalam kondisi buruk, misalnya iklim panas seperti di wilayah Indonesia Timur. Daya fertilitasnya tinggi sehingga mampu beranak setiap tahun. Bobot dan kualitas karkas terbaik terhadap pada Sapi Bali.<sup>145</sup>

---

<sup>142</sup> Agriflo. 2016. *Sapi: Dari Hulu Ke Hilir Dan Info Mancanegara*. Jakarta: Agriflo Penebar Swadaya Group. Hal 35.

<sup>143</sup> Agriflo. 2016. Hal 35.

<sup>144</sup> Agriflo. 2016. Hal 35.

<sup>145</sup> Agriflo. 2016. Hal 36.

Keuntungan lain yakni Indonesia masih bebas dari penyakit hewan menular strategis yang mempengaruhi perdagangan internasional, seperti penyakit mulut dan kuku (PMK) dan sapi gila (*bovine spongiform encephalopathy / BSE*). Namun demikian, sapi lokal masih terancam menderita penyakit antraks, *pasteurellosis (septicaemia epizooticalngorok)*, dan *brusellosis*, walaupun beberapa provinsi sudah bebas dari penyakit tersebut.<sup>146</sup>

Perancangan interior Perancangan Interior *Milk Centre* Di Boyolali ini menerapkan gaya interior Kontemporer dengan tema Sapi. Sapi dipilih sebagai hewan penghasil susu dimana susu sapi sebagai potensi dan ciri khas di Kabupaten Boyolali.

Kabupaten Boyolali adalah salah satu daerah penghasil produksi susu sapi perah terbesar di Jawa tengah dengan selisih volume produksi sangat jauh dibandingkan kabupaten lainnya, sesuai data (BPS, 2019) produksi susu di Kabupaten Boyolali kurang lebih` sekitar 49.716,94 (Kilo Liter), oleh sebab itu Kabupaten Boyolali mendapat julukan “Boyolali kota susu” dari masyarakat Jawa Tengah.<sup>147</sup>

## 2. Gaya

Interior Kontemporer adalah sebuah perkembangan dalam interior dimana ruang menjadi objek utama untuk diolah. Jika pada masa sebelumnya desain interior lebih memikirkan bagaimana cara mengolah bagian dalam ruang, ornamen, dan aspek-aspek lain yang sifatnya kualitas fisik, maka pada masa interior kontemporer kualitas non fisik lah yang lebih dipentingkan.<sup>148</sup> Gaya Kontemporer adalah istilah yang bebas dipakai untuk sejumlah gaya yang berkembang antara

---

<sup>146</sup> Agriflo. 2016. Hal 36.

<sup>147</sup> Alfianto, Dimas Novendra, Rossy Lambelanova. “Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah Susu Sapi Perah di Kabupaten Boyolali Provinsi Jawa Tengah”. Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintah. Vol. 6 No. 2 (November 2021). Hal. 93.

<sup>148</sup> T, Brunner. Dkk. 2013. “Kajian Penerapan Arsitektur Modern Pada Bangunan *Roger’s Salon, Clinic, Spa And Wellness Center* Bandung” Jurnal Reka Raksa Vol. 1 No. 2 (Juni, 2013):2.

tahun 1940- 1980an. Gaya kontemporer juga sering diterjemahkan sebagai istilah arsitektur modern (Illustrated Dictionary of Architecture, Ernest Burden). Kontemporer berasal dari kata “Co” (bersama) dan “Tempo” (waktu). Sehingga menegaskan bahwa seni kontemporer adalah karya yang secara tematik merefleksikan situasi waktu yang sedang dilalui.<sup>149</sup> *Contemporer* sama artinya dengan modern atau sesuatu yang *up to date*, tapi dalam desain kerap dibedakan. 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.<sup>150</sup> Melalui pemilihan warna, material, dan tekstur yang cukup seimbang, perancangan diharapkan mampu menghadirkan suasana baru yang dinamis dan memancing rasa keingintahuan pengunjung untuk mengeksplorasi seluruh area yang tersedia.

Sedangkan pemilihan gaya pada desain ini mengusung gaya Kontemporer dimana citra interior bangunan yang ada di Kabupaten Boyolali menonjolkan ciri bangunan natural dan ramah lingkungan.

### **3. Warna**

Penentuan warna dalam proses desain tersebut disesuaikan dengan kondisi manusia yang beraktivitas di ruang tersebut dan jenis aktivitas yang dijalankan pada ruang tersebut, sehingga persepsi psikologi pengguna ruang dapat mencapai optimal<sup>151</sup>. Pada perancangan interior *Milk Centre* di Boyolali menggunakan pendekatan warna Kontemporer serta warna pada batik hasil bumi dan alam Boyolali. Penggunaan warna pada gaya desain interior kontemporer didominasi dengan warna netral seperti abu-abu, coklat, hitam, dan putih.<sup>152</sup> Warna pada batik

---

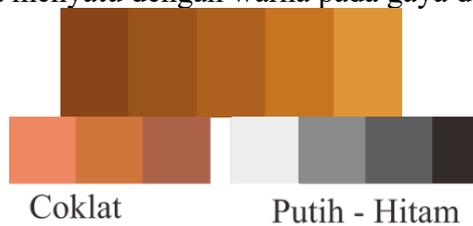
<sup>149</sup> Fristianti Rosandi Putri. Desain Interior Muslimah Beauty Center House of Eve dengan Nuansa Islami Kontemporer. (Surabaya : ITS)

<sup>150</sup> Francis D.K. Ching. 2012. Hal. 139.

<sup>151</sup> Made Ida Mulyati. 2009. Hal. 50.

<sup>152</sup> *Voire Project*. “Interior Kontemporer”( <https://voireproject.com/artikel/post/ciri-karakteristik-desain-interior-kontemporer>, Diakses pada 31 Januari 2022 pukul 18.11).

hasil bumi dan alam Boyolali yaitu warna coklat, krem, hitam, putih, dan jingga, sehingga serasi dan dapat menyatu dengan warna pada gaya desain kontemporer.



**Gambar 39.** Warna Tema Perancangan

(Sumber: *Google picture*. Diunduh oleh Wijayanti, 19 September 2022, 13:07)

**Tabel 27.** Efek Psikologis Warna Yang Diterapkan Pada Interior Omah Susu Di Boyolali

Warna	Efek Psikologis
Putih	Memberikan efek psikologis bersih, terbuka dan tenang
Hitam	Memberikan efek psikologis meningkatkan martabat, formal dan memberikan kesan berat
Abu-abu	Menggambarkan keseriusan, kestabilan, kemandirian, bahkan memberikan kesan bertanggung jawab
Coklat, krem	Menggambarkan pribadi yang hangat, tenang, bersahabat, kebersamaan dan rendah hati
Jingga	Menciptakan perasaan gembira, hangat, enerjik, kreatif, dan antusias pada seseorang

(Sumber: Karen Hallen. 2017)

Warna-warna tersebut akan diaplikasikan pada elemen pembentuk ruang dan *furniture Milk Centre*. Warna-warna tersebut adalah putih, hitam, abu-abu, coklat, krem. Penerapan warna gaya kontemporer yang memadukan warna pada batik hasil bumi dan alam Boyolali, sehingga menciptakan kesan hangat dan nyaman.

#### 4. Transformasi Desain

##### a. Dasar Pemikiran

Perancangan interior *Milk Centre* Sebagai Wisata Edukasi di Boyolali menggunakan transformasi dari bentuk sapi yang ditransformasikan menjadi bentuk pada beberapa elemen pembentuk ruang dan pengisi ruang, seperti bentuk kepala sapi, hidung sapi, dan motif kulit sapi. bentuk ukiran pada hiasan kepala serta warna yang akan diaplikasikan pada beberapa elemen pengisi ruang pada perancangan interior *Milk Centre* ini.



**Gambar 40.** Hewan Sapi Sebagai Tema  
(Sumber: *Google picture*. Diunduh oleh Wijayanti, 19 September 2022, 14:27)

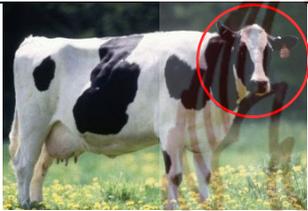
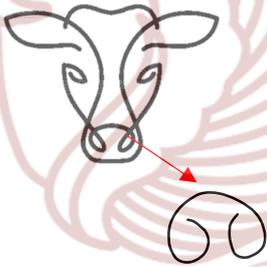
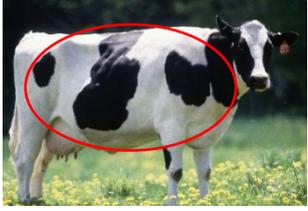
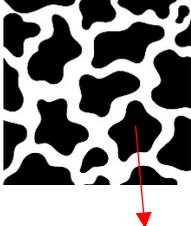
Klasifikasi sapi yang digunakan pada transformasi desain perancangan adalah klasifikasi sapi *Friesian Holstein*, sapi jenis tersebut merupakan jenis sapi perah yang ditenak di Kabupaten Boyolali, persebarannya mencapai 99,9%. Selain itu pada transformasi *Milk Centre* di Boyolali memadukan Batik Hasil Alam dan Bumi Boyolali sebagai dekorasi dinding. Ciri khas batik hasil bumi dan alam boyolali memiliki berbagai motif yaitu sapi, buah papaya, jagung, daun tembakau, ikan lele, dan Gunung Merapi. Ciri khas hasil bumi dan alam tersebut digunakan tujuannya adalah menjadi batik khas Boyolali dan untuk memperkenalkan Kabupaten Boyolali.<sup>153</sup> Motif Gunung Merapi akan diaplikasikan pada dinding area *lobby*.

---

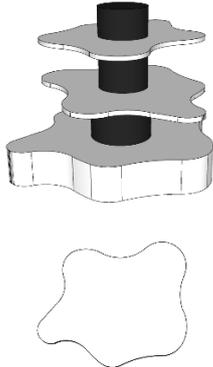
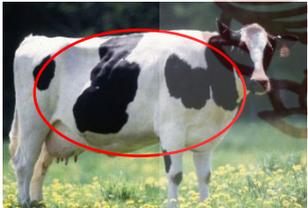
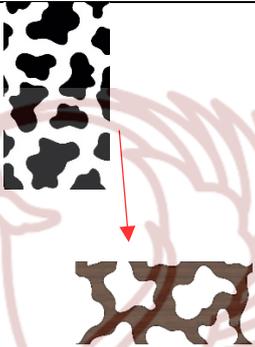
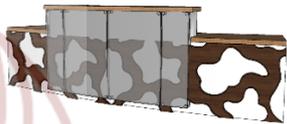
<sup>153</sup> Cahyo, Jonet Prabowo. 2019. *Studi Visual dan Karakter Batik Glugu di Aampel–Boyolali*. Surakarta: institut Seni Indonesia Surakarta. Hal. 43.

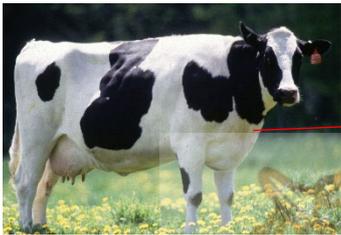
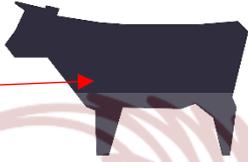
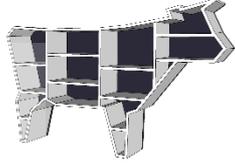
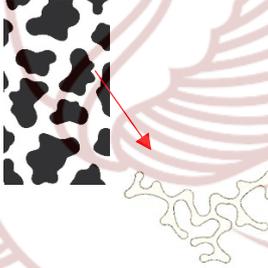
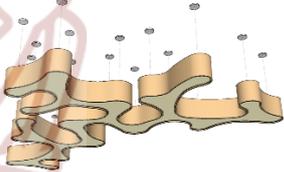


**Gambar 41.** Batik Hasil Alam Dan Bumi Boyolali Motif Gunung Merapi  
 (Sumber: *Google picture*. Diunduh oleh Wijayanti, 19 September 2022, 16:13)  
**Tabel 28.** Transformasi Desain

Gambar	Bentuk	Transformasi
		<p>Meja Lobby</p>  
		<p>Rack Display Store</p> 



		
		<p><i>Receptionist Mini</i> Perpustakaan</p> 
		<p><i>Dining Table Restoran</i></p> 
		<p><i>Cashier Counter Restoran</i></p> 
		<p><i>Backdrop Workshop</i></p> 

		<p><i>Wall Panel Milk Centre</i></p> <p>Boyolali</p> 
		<p><i>Bookshelf</i></p> 
		<p><i>Pendant Lamp Mini</i></p> <p>Perpustakaan</p> 

(Sumber: Data Pribadi. 2022)

## J. ELEMEN PEMBENTUK RUANG

Ruang atau interior mempunyai unsur-unsur untuk membentuk. Ada tiga unsur dalam pembentukan ruang atau interior, yaitu meliputi dinding baik nyata atau imajiner, lantai, dan ceiling. Berikut penjelasan unsur pembentuk ruang yang akan digunakan pada Perancangan Interior *Milk Centre* Di Boyolali.

### 1. Lantai

Lantai adalah bidang ruang interior yang datar dan mempunyai dasar yang rata. Sebagai bidang dasar yang menyangga aktivitas interior dan perabot ruang,

lantai harus terstruktur sehingga mampu memikul beban tersebut dengan aman, dan permukaannya harus cukup kuat untuk menahan penggunaan yang terus menerus.<sup>154</sup>

Dari segi fungsional maka permukaan lantai harus benar-benar diperhatikan apakah menimbulkan suara yang terlalu keras atau tidak, dan juga menyilaukan penglihatan atau tidak. Sedangkan dari segi keamanan dan kenyamanan, harus dipertimbangkan bahan yang digunakan apakah licin atau tidak. Kemudian dari kriteria estetik, permukaan lantai yang netral dan tidak bermotif dapat digunakan sebagai latar belakang yang sederhana untuk pengguna dan perabotnya.

**Tabel 29.** Keterangan Lantai

No	Ruang	Keterangan
a.	<p data-bbox="432 1010 767 1043"><i>Lobby Milk Centre Boyolali</i></p> 	<p data-bbox="1023 1021 1174 1055"><i>Granite Tile</i></p> <p data-bbox="1007 1088 1190 1122">60 cm x 60 cm</p> <p data-bbox="1054 1155 1142 1189"><i>Cream</i></p> <p data-bbox="1023 1223 1174 1256"><i>Fin. Glossy</i></p> <p data-bbox="991 1290 1206 1323"><i>Ex. Niro Granite</i></p>
		<p data-bbox="1023 1357 1174 1391"><i>Granite tile</i></p> <p data-bbox="1007 1424 1190 1458">60 cm x 60 cm</p> <p data-bbox="1023 1491 1174 1525"><i>Dark Brown</i></p> <p data-bbox="1023 1559 1174 1592"><i>Fin. Glossy</i></p> <p data-bbox="991 1626 1206 1659"><i>Ex. Niro Granite</i></p>
		<p data-bbox="1015 1693 1182 1727"><i>Parquet 8mm</i></p> <p data-bbox="975 1760 1222 1794">1,215 mm x 19,5 cm</p> <p data-bbox="959 1827 1238 1861"><i>Japanese Herringbone</i></p> <p data-bbox="1031 1895 1166 1928"><i>Fin. Matte</i></p>

<sup>154</sup> Francis D. K. Ching. 1996. Hal. 182.

		<i>Ex. Selgrid</i>
<b>b.</b>	<p><i>Store</i></p> 	<p><i>Vinyl 3mm</i>  15cm x 91cm  <i>Sand Malmo</i>  <i>Fin. Matte</i>  <i>Ex. Taco</i></p>
<b>c.</b>	<p><i>Restoran</i></p> 	<p><i>Granite Tile</i>  60 cm x 60 cm  <i>Cream</i>  <i>Fin. Glossy</i>  <i>Ex. Niro Granite</i></p>
		<p><i>Mozaik tile transformasi desain (custom)</i>  60 cm x 60 cm  <i>Fin. Textsture Glossy</i>  <i>Ex. Granito</i></p>
		<p><i>Parquet 8mm</i>  1,215 mm x 19,5 cm  <i>Japanese Herringbone</i>  <i>Fin. Matte</i>  <i>Ex. Selgrid</i></p>
<b>d.</b>	<p><i>Area Edukasi</i></p> 	<p><i>Granite Tile</i>  60 cm x 60 cm  <i>Cream</i>  <i>Fin. Glossy</i>  <i>Ex. Niro Granite</i></p>

		<p><i>Mozaik tile transformasi desain (custom)</i></p> <p>60 cm x 60 cm</p> <p><i>Fin. Textsture Glossy</i></p> <p><i>Ex. Granito</i></p>
		<p>Acian semen</p> <p><i>Fin. Textsture matte</i></p>
e.	<p><i>Workshop</i></p> 	<p><i>Granite Tile</i></p> <p>60 cm x 60 cm</p> <p><i>Cream</i></p> <p><i>Fin. Glossy</i></p> <p><i>Ex. Niro Granite</i></p>

(Sumber: Data Pribadi. 2022)

## 2. Dinding

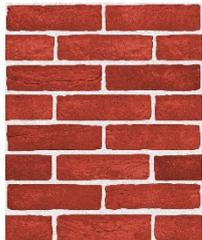
Dinding adalah elemen arsitektur yang penting untuk setiap bangunan. Secara tradisional, dinding telah berfungsi sebagai struktur pemikul lantai diatas permukaan tanah, langit-langit dan atap. Menjadi muka bangunan dan memberi proteksi dan privasi pada ruang interior yang dibentuknya.<sup>155</sup>

**Tabel 30.** Keterangan Dinding

No	Ruang	Jenis	Keterangan
----	-------	-------	------------

<sup>155</sup> Francis D. K. Ching. 1996. Hal. 176.

<p>a.</p>	<p><i>Lobby</i></p>   	 	<p><i>WPC Wall panel</i> 17 cm x 2,3 cm x 2,9 m <i>Ex. Jaya Interior</i></p> <p><i>Wall panel</i> transformasi desain motif kulit sapi <i>Multiplek</i> <i>Fin. Hpl TH 152</i> AA <i>Ex. Taco HPL</i></p>
<p>b.</p>	<p><i>Gift Store</i></p> 		<p><i>WPC Wall panel</i> 17 cm x 2,3 cm x 2,9 m <i>Ex. Jaya Interior</i></p>
<p>c.</p>	<p><i>Restoran</i></p> 		<p><i>Wallpaper</i> <i>Ex. Parato Italy</i></p>

	<p style="text-align: center;">Area Edukasi</p> 		<p><i>WPC Wall panel</i> 17 cm x 2,3 cm x 2,9 m <i>Ex. Jaya Interior</i></p>
d.			<p><i>Wall panel</i> transformasi desain motif kulit sapi Multiplek Fin. Hpl TH 152 AA <i>Ex. Taco HPL</i></p>
			<p>Dinding plaster semen kasar</p>
			<p>Dinding batu bata <i>exposed</i></p>

e.			<p><i>WPC Wall panel</i> 17 cm x 2,3 cm x 2,9 m <i>Ex. Jaya Interior</i></p> <p>Dinding <i>Fin. Cat</i> Tembok Warna Putih <i>Ex. Dulux</i></p>
----	---	--	---

(Sumber: Data Pribadi.2022)

### 3. Ceiling

*Ceiling* adalah sebuah bidang (permukaan) yang terletak di atas garis pandang normal manusia, berfungsi sebagai pelindung (penutup) lantai atau atap dan sekaligus sebagai pembentuk ruang dengan bidang yang ada di bawahnya. Ditinjau dari fungsi, *ceiling* memiliki berbagai kegunaan yang lebih besar dibandingkan dengan unsur pembentuk ruang (*space*) yang lain (seperti dinding atau lantai). Fungsi ceiling antara lain:<sup>156</sup>

- a. Pelindung kegiatan manusia dibawahnya
- b. Sebagai pembentuk ruang
- c. Sebagai bidang penempelan titik-titik lampu, springkler, AC, kamera cctv dan lain – lain.
- d. Perbedaan tinggi dan bentuk ceiling dapat menunjukkan perbedaan visual atau *zone-zone* dari ruang yang lebih luas, dan orang dapat merasakan adanya perbedaan aktivitas dalam ruang tersebut .

<sup>156</sup> Suptandar, Pamudji, 1999. Hal. 162 - 163.

- e. Sebagai *skylight, ceiling* berfungsi untuk meneruskan cahaya alamiah ke dalam bangunan.

Keberadaan warna terang pada langit-langit lebih dibutuhkan daripada warna-warna gelap, warna-warna tersebut lebih terang dari warna pada warna lantai.<sup>157</sup> Tuntutan yang harus dipenuhi *ceiling* secara umum pada ruang publik antara lain:

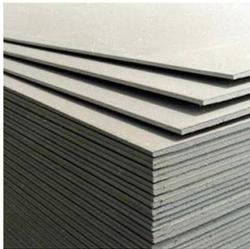
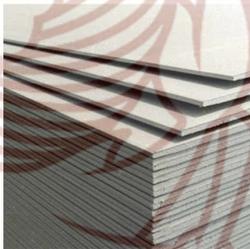
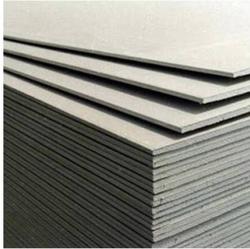
- a. Mudah pemeliharaan.
- b. Meredam suara, menunjang aspek dekoratif.
- c. Tahan terhadap kelembaban.
- d. Memperlihatkan kesan atau sifat ruangan tertentu.
- e. Mencerminkan unsur kemegahan bangunan.
- f. Pemasangan harus disesuaikan dengan sistem pencahayaan atau penghawaan baik secara alami maupun buatan.<sup>158</sup>

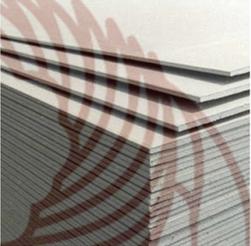
**Tabel 31.** Keterangan *Ceiling*

No.	Ruang	Jenis	Keterangan
1)			<i>Gypsum</i> 9 mm <i>Fin. Dulux</i> <i>Pentalite</i> <i>Ex. Jaya Board</i>
			<i>pvc</i> 8mm <i>Marble Texture</i>

<sup>157</sup> Onggodipuro, Ari K. 1987. *Strategi Perancangan Arsitektur*. Jakarta: Intermata. Hal 122.

<sup>158</sup> Suptandar, Pamudji. 1995. *Manusia dan Ruang dalam Proyeksi Desain Interior*. Jakarta: UPT Penerbitan Universitas Tarumanegara. Hal 42.

			<i>Ex. Plafonesia</i>
2)	<i>Store</i> 		<i>Gypsum</i> 9 mm <i>Fin. Dulux</i> <i>Pentalite</i> <i>Ex. Jaya Board</i>
			Pvc 8mm <i>Wood Texture</i> <i>Ex. Plafonesia</i>
3)	<i>Restoran</i> 		<i>Gypsum</i> 9 mm <i>Fin. Dulux</i> <i>Pentalite</i> <i>Ex. Jaya Board</i>
			Pvc 8mm <i>Wood Texture</i> <i>Ex. Plafonesia</i>
4)	<i>Area Edukasi</i> 		<i>Gypsum</i> 9 mm
			

			<i>Fin. Dulux</i> <i>Pentalite</i> <i>Ex. Jaya Board</i>
			<i>Pvc</i> 8mm <i>Wood Texture</i> <i>Ex. Plafonesia</i>
5)	<i>Workshop</i> 		<i>Gypsum</i> 9 mm <i>Fin. Dulux</i> <i>Pentalite</i> <i>Ex. Jaya Board</i>

(Sumber: Data Pribadi. 2022)

## K. ELEMEN PENGISI RUANG

### 1. Furniture

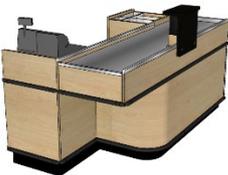
Mebel atau *furniture* yang digunakan yaitu *furniture* modern yang saat ini banyak digunakan baik yang banyak dijual maupun dibuat secara khusus. Bentuk dan warna *furniture* disesuaikan dengan fungsinya dalam ruang. Pemilihan warna mebel juga bervariasi agar ruang tidak terkesan monoton, direncanakan untuk pemilihan warna mebel akan dipilih warna-warna natural seperti warna coklat, cream, putih, hitam hingga warna abu-abu.

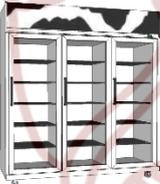
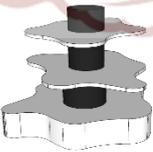
**Tabel 32.** Keterangan Furnitur

No	Ruang	Furnitur	Keterangan
----	-------	----------	------------

a.	Lobby		<i>Receptionist counter</i>  Ukuran (p x l x t) 460 x 90 x 120 cm  Bahan Multiplek  <i>Fin.</i> HPL TH 849 TM  <i>Ex.</i> Taco HPL
			<i>Backdrop Receptionist</i>  Ukuran (p x l x t) 630 x 330 x 330 cm  Bahan Kayu Merbau  <i>Fin.</i> Clear Coat  <i>Ex.</i> Avian
			Sofa Set  Ukuran (p x l x t) 235 x 80 x 75 cm  Bahan  <i>Foam cover cream velvet</i>  <i>Ex.</i> Informa

			<p><i>Coffee Table</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>100 x 100 x 50 cm</p> <p>Bahan</p> <p><i>Glass 8mm &amp; plat besi</i></p> <p><i>Fin. Cat besi gold</i></p> <p><i>Ex. Avian</i></p>
			<p>Sofa set</p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>300 x 95 x 75 cm</p> <p>Bahan</p> <p><i>Foam cover grey velvet</i></p>
			<p><i>Chair set</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>60 x 40 x 85 cm</p> <p>Bahan</p> <p><i>Foam cover orange velvet,</i> <i>besi fin. Cat gold</i></p>

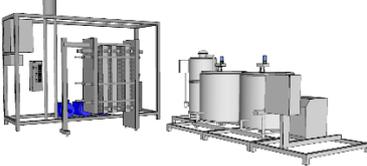
b.	<i>Gift Store</i>		<p><i>Cashier counter</i></p> <p>Ukuran (p x l x t) 200 x 100 x 90 cm</p> <p>Bahan Multiplek</p> <p><i>Fin.</i> HPL TH 849 TM</p> <p><i>Ex.</i> Taco HPL</p>
			<p><i>Rack Display</i></p> <p>Ukuran (p x l x t) 130 x 30 x 240 cm</p> <p>Bahan Kayu Merbau</p> <p><i>Fin.</i> Clear coat</p>
			<p><i>Rack Display</i></p> <p>Ukuran (p x l x t) 230 x 40 x 270 cm</p> <p>Bahan Multiplek &amp; Besi Hollow</p> <p><i>Fin.</i> HPL TH 001 AA , TH 849 TM, Cat besi putih</p> <p><i>Ex.</i> Taco HPL &amp; Avian</p>

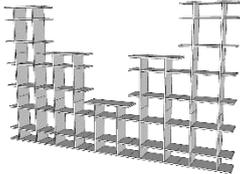
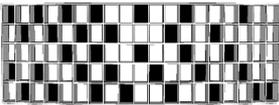
			<p><i>Rack Etalase</i></p> <p>Ukuran (p x l x t) 240 x 68 x 150 cm</p> <p>Bahan Multiplek &amp; Besi Hollow</p> <p>Fin. HPL TH 849 TM &amp; Cat besi hitam</p> <p>Ex. Taco HPL &amp; Avian</p>
			<p><i>Showcase Chiller</i></p> <p>Ukuran (p x l x t) 190 x 72 x 200 cm</p> <p>Ex. MIDEA</p>
			<p><i>Rack Display</i></p> <p>Ukuran (p x l x t) 167 x 158 x 140 cm</p> <p>Bahan Plywood</p> <p>Fin. HPL TH 001 AA &amp; TH 003 AA</p> <p>Ex. Taco HPL</p>

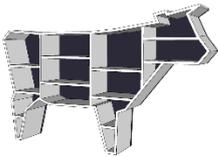
c.	Restoran		<p><i>Cashier Counter</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>300 x 64 x 100 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Multiplek</p> <p>Fin. HPL 903 J &amp; TH 849 TM</p> <p>Ex. Taco HPL</p>
			<p><i>Waiters Counter</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>130 x 37 x 100 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Multiplek</p> <p>Fin. HPL 903 J</p> <p>Ex. Taco HPL</p>
			<p><i>Dining Table</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>60 x 75 x 80 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Kayu Merbau &amp; Plat besi</p> <p>Fin. Clear coat &amp; cat besi hitam</p>

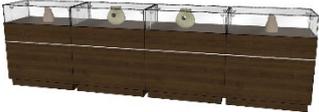
			Ex. Avian
			<p><i>Dining Chair</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>45 x 45 x 77 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Kayu Merbau &amp; <i>Foam cover white polyester</i></p> <p><i>Fin. Clear coat</i></p> <p>Ex. Biovarnish</p>
			<p>Sofa</p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>150 x 50 x 100 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Kayu Merbau &amp; Foam cover velvet brown &amp; motif kulit sapi</p>
			<p><i>Bar stool</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>50 x 45 x 100 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Kayu Merbau &amp; Foam cover velvet motif kulit sapi</p>

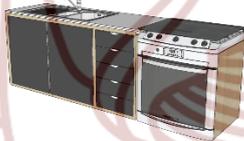
			<p><i>Bar Counter</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>675 x 75 x 110 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Multiplek</p> <p><i>Fin.</i> HPL TH 903 J</p> <p><i>Ex.</i> Taco HPL</p>
			<p><i>Partition rack</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>220 x 35 x 290 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Multiplek</p> <p><i>Fin.</i> HPL TH 903 J &amp; TH 001 AA</p> <p><i>Ex.</i> Taco HPL</p>
<b>d.</b>	Area Edukasi		<p>Kitchen set pengolahan susu</p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>400 x 80 x 210 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Stainless</p>

		<p>Alat Pasteurisasi susu sapi</p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>300 x 100 x 210</p> <p>Bahan</p> <p>Stainless</p>
		<p>Alat Fermentasi susu sapi</p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>440 x 200 x 260 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Stainless</p>
		<p><i>Packing Table</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>365 x 100 x 90 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Stainless</p>
		<p><i>Table</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>80 x 80 x 40 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Kayu Merbau</p> <p><i>Fin.</i> Cat kayu putih dan hitam</p>

			<i>Ex. Avian</i>
			<i>Bookshelf</i> Ukuran (p x l x t) 300 x 30 x 180 cm Bahan Multiplek Fin. HPL TH 001 AA Ex. Taco HPL
			<i>PC Counter</i> Ukuran (p x l x t) 65 x 48 x 160 cm Bahan Multiplek Fin. HPL Ex. Taco HPL
			<i>Bookshelf</i> Ukuran (p x l x t) 1000 x 45 x 360 cm Bahan Multiplek Fin. HPL TH 001 AA & TH 003 AA

			Ex. Taco HPL
			<i>Bookshelf Sapi</i> Ukuran (p x l x t) 280 x 50 x 180 cm Bahan Multiplek Fin. HPL TH 001 AA Ex. Taco HPL
			<i>Round Bench</i> Ukuran (p x l x t) 240 x 240 x 95 cm Bahan Rangka kayu solid & <i>plywood</i> Fin. HPL 845 J Ex. Taco HPL
			Kursi penonton Ukuran (p x l x t) 44 x 42 x 80 cm Bahan Kayu Merbau Fin. <i>Clear coat</i>

		<i>Ex. Avian</i>
		<i>Etalase Display</i> Ukuran (p x l x t) 400 x 60 x 110 cm Bahan Multiplek & kaca 8mm Fin. HPL TH 1208 FC Ex. Taco HPL
		<i>Bench</i> Ukuran (p x l x t) 96 x 60 x 47 cm Bahan Besi plat & <i>Foam cover velvet dark grey</i>
		<i>Round display</i> Ukuran (p x l x t) 60 x 60 x 110 cm Bahan Plywood & kaca 8mm Fin. HPL TH 849 TM Ex. Taco HPL

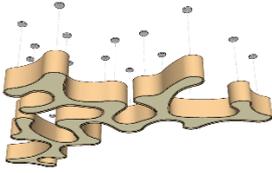
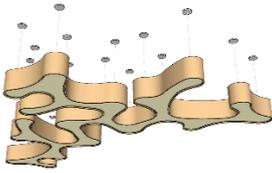
			<p><i>Display</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>1240 x 40 x 210 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Multiplek</p> <p>Fin. HPL TH 849 TM</p> <p>Ex. Taco HPL</p>
5.	<i>Workshop</i>		<p><i>Kitchen Bench</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>255 x 64 x 90 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Multiplek</p> <p>Fin. HPL TH 006 G &amp; TH 849 TM</p>
			<p><i>Bench</i></p> <p>Ukuran (p x l x t)</p> <p>350 x 45 x 290 cm</p> <p>Bahan</p> <p>Multiplek</p> <p>Fin. HPL TH 849 TM &amp; <i>Laminate</i> custom motif sapi</p>

(Sumber: Data Pribadi. 2023)

2. *Aksesoris Interior*

Tabel 33. Keterangan Aksesoris Interior

No	Ruang	Aksesoris Interior	Keterangan
a.	Lobby		<i>Pendant lamp</i>  Bahan tembaga dan kristal
			Batik hasil alam dan bumi Boyolali sebagai dekorasi dinding
			<i>Standing Lamp</i>  Bahan <i>Fabric dan Stainless</i>
b.	Store		<i>Bonsai pot</i>  Bahan pot <i>ceramic</i>
			<i>Wall panel</i>  Bahan <i>Wpc wood texture</i>  <i>Wall Laminate</i> motif kulit sapi

			<i>Pendant lamp</i> Bahan Tembaga dan akrilik
c.	Restoran		<i>Pendant lamp</i> Bahan Tembaga Fin. Cat hitam dan putih
			Hiasan dinding replika kepala sapi
d.	Area Edukasi		Wall panel Bahan Wpc wood texture Wall Laminate motif kulit sapi
			<i>Pendant lamp</i> Bahan Tembaga dan akrilik
			Wall panel Bahan Wpc wood texture Multiplek

		 	<i>Fin. HPL</i>  Hiasan dinding mini perustakaan lukisan sapi
e.	<i>Workshop</i>		<i>Wall backdrop</i>  Bahan Multiplek dan akrilik
			<i>Wall panel</i>  Bahan Wpc wood texture

(Sumber: Data Pribadi. 2022)

## L. TATA KONDISI RUANG

### 1. Konsep Penghawaan

Sistem penghawaan yang digunakan adalah sistem penghawaan alami dan buatan. Sistem penghawaan alami meliputi bukaan pada bangunan baik jendela maupun ventilasi. Sistem ventilasi yang digunakan adalah cross ventilation (ventilasi silang) untuk sirkulasi udara yang baik. Penataan vegetasi didekat ventilasi dengan tujuan untuk mereduksi panas yang terbawa oleh angin dan

menciptakan iklim mikro disekitarnya. Sedangkan untuk penghawaan buatan menggunakan AC split dan AC window.

**Tabel 34.** Jenis Penghawaan

No	Jenis AC	Keterangan
a.	 <p data-bbox="427 763 903 864"><b>Gambar 29.</b> AC Sentral (Sumber: <i>google Picture</i>. Diunduh Oleh Wijayanti. 2022).</p>	<p data-bbox="963 566 1350 663">PANASONIC AC Cassette 2PK <i>Non-Inverter</i> S-18PU1H5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="963 696 1350 792">1) 4-Way Cassette Refrigerant : R-410A Remote Wireless</li> <li data-bbox="963 826 1350 922">2) Kelengkapan Paket 1 Buah Remote, 1 Kartu Garansi</li> <li data-bbox="963 956 1350 987">3) Konsumsi Daya 1690 Watt</li> <li data-bbox="963 1021 1350 1117">4) Kapasitas Pendinginan 18500 Btu/h</li> </ol>

		<p>5) Tipe Cassette</p> <p>6) Dimensi Produk Indoor Unit : 840 x 840 x 256 cm, Outdoor Unit : 320 x 875 x 695 cm</p> <p>7) Penggunaan di seluruh ruang, kecuali toilet.</p>
<b>b.</b>	 <p><b>Gambar 30. Fan Control</b> (Sumber: google Picture. Diunduh Oleh Wijayanti. 2022).</p>	<p><i>Fan Control</i></p> <p>1) Merk AC 220V Remote Control</p> <p>2) Jenis Air Conditioner Parts</p> <p>3) Tipe Thermostat</p> <p>4) Nomor Model TFAE-Y307YL-220</p> <p>5) Working Voltage AC 220V</p> <p>6) Penggunaan di seluruh ruang, kecuali toilet.</p>
<b>c.</b>	 <p><b>Gambar 31. Exhaust Fan</b> (Sumber: google Picture. Diunduh Oleh Wijayanti. 2022).</p>	<p><i>Exhaust Fan Grille</i></p> <p>1) Dimensi 15 x 15 cm</p> <p>2) Merk CV. Multi Mandiri Anugrah Pratama</p> <p>3) Penggunaan di seluruh toilet.</p>

(Sumber: Data Pribadi. 2022)

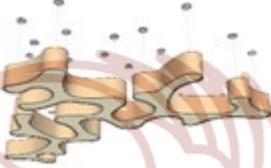
## 2. Konsep Pencahayaan

Sistem pencahayaan yang digunakan meliputi sistem pencahayaan alami dan buatan. Sumber cahaya alam (Natural lighting): cahaya alam yang dimanfaatkan dalam redesign interior adalah sinar matahari. Pencahayaan alami didapat dari

dinding yang tidak tertutup, bukaan pintu dan jendela. Jendela tinggi dapat memberi cahaya baik hingga kebagian dalam ruangan. Jendela memanjang horisontal memberikan penyebaran cahaya dengan baik ke arah samping terutama dekat jendela itu sendiri. Sedangkan sistem pencahayaan buatan yang digunakan yaitu:

**Tabel 35** Jenis Pencahayaan.

No	Jenis	Spesifikasi	Keterangan
a.	<p><i>Downlight (General Lighting)</i></p> <p><i>Phillips Smart Halogen Downlight QBS020 40 watt Daylight dan Warm White</i></p>	 <p><b>Gambar 32.</b> <i>Downlight</i> (Sumber: google Picture. Diunduh Oleh Wijayanti. 2022).</p>	<p><i>Downlight</i> digunakan pada keseluruhan ruang sebagai salah satu dan atau pencahayaan <i>general</i> pada area <i>Lobby, Store, Restoran, Area Edukasi, Workshop, dan Office.</i></p>
b.	<p><i>Pendant Light (Decorative Lighting, dan Ambient Lighting)</i></p> <p><i>Decorative Lighting Philips Bulb Led 19 watt Warm White Ambient Lighting Philips Bulb Led 40 watt Daylight</i></p>	 <p><b>Gambar 33.</b> <i>Philips LED Bulb 19 Watt</i> (Sumber: google Picture. Diunduh Oleh Wijayanti. 2022).</p> <p><b>Lampiran 29.</b> <i>Pendant Lamp</i> (Wijayanti. 2022)</p>	<p><i>Pendant light</i> digunakan sebagai <i>decorative lighting</i> pada ruangan Restoran.</p>

<p><b>c.</b></p>	<p>LED Strip Light (Decorative Lighting)  LED Strip Light Philips 6 Watt Warm White</p>	 <p><b>Gambar 34.</b> LED Strip Light 6 Watt (Sumber: google Picture. Diunduh Oleh Wijayanti. 2022).</p>  <p><b>Lampiran 30.</b> Pendant Lamp (Sumber: Data Pribadi. 2022)</p>	<p>LED strip light, digunakan sebagai decorative lighting pada drop ceiling ruangan Lobby, Store, Restoran, Area Edukasi, dan Workshop. Selain itu juga digunakan pada pendant lamp di ruang Store, Mini Perpustakaan, dan Restoran</p>
<p><b>d.</b></p>	<p>Chandelier (Decorative Lighting dan Ambient Lighting)</p>	 <p><b>Gambar 35.</b> Philips LED Bulb 4 Watt (Sumber: Google Picture. Diunduh Oleh Wijayanti. 2022)</p>  <p><b>Lampiran 31.</b> Chandelier (Sumber: Wijayanti. 2022)</p>	<p>Digunakan pada pencahayaan di Lobby.</p>

(Sumber: Data Pribadi. 2022)

### 3. Sistem Akustik

Sistem akustik merupakan unsur pendukung dalam desain, dimana sistem akustik ini dirancang untuk mengendalikan suara yang keluar dari sebuah sumber suara agar nyaman ketika terdengar oleh telinga. Sistem akustik pada perancangan interior resort ini harus benar-benar diperhatikan karena jika terjadi cacat akustik maka suara yang terdengar akan benar-benar mengganggu pendengaran. Oleh karena itu, suara harus yang diharapkan dikendalikan dengan cara :<sup>159</sup>

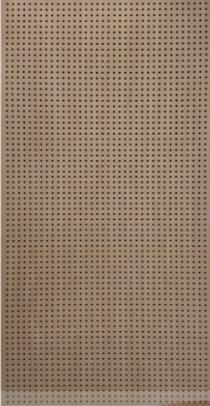
- a. Dengan mengisolasi suara tersebut pada sumbernya.
- b. Mengatur denah bangunan sedemikian rupa, sehingga daerah yang dapat menimbulkan suara bising diletakkan sejauh mungkin dari daerah yang tenang dan menghilangkan kemungkinan rambatan suaranya melalui udara atau stuktur bangunan, dimana suara bising dapat bergerak dari sumbernya dalam ruang.
- c. Penggunaan bahan penyerap bunyi dapat diterapkan pada ruang dan unsur pengisi ruang, seperti : *gypsum board*, kayu, karpet dan parket. Material akustik yang digunakan pada dinding, plafon maupun lantai yaitu : *panel acourete*, akustik *concerete*.

Penanggulangan kebisingan suara untuk lingkungan sekitar area dan sebaliknya. Untuk pencapaian kenyamanan suara bising dari dalam area perancangan ini ke dampak kelingkungan luar sekitarpun dan sebaliknya dari lingkungan luar ke dalam area hal tersebut dapat dikendalikan dengan baik. Metode yang digunakan untuk menanggulangi kebisingan dengan penggunaan dan pemilihan beberapa jenis vegetasi yang memiliki tinggi kurang lebih 5 meter sebagai peredam kebisingan, penyaring udara dan penahan angin.

---

<sup>159</sup> Ching, Francis D.K. 1996. Hal. 308.

**Tabel 36.** Bahan Akustik

No	Bahan	Penjelasan
1)	 <p data-bbox="427 819 903 913"><b>Gambar 36.</b> <i>Panel Acourete</i> (Sumber: <i>google Picture</i>. Diunduh Oleh Pantini, 2022).</p>	<p data-bbox="962 439 1353 1545"><i>Panel acourete</i> adalah interior akustik berlubang terbuat dari MDF. <i>Panel acourete</i> cocok dipakai untuk mengatasi permasalahan akustik dan memperindah ruangan dengan nuansa kayu. Permukaan depan <i>panel acourete</i> diproses <i>finishing</i> dengan melamine dan bagian belakang <i>unfinish</i> dilapisi dengan kain akustik hitam. <i>Panel acourete</i> memiliki karakteristik peredam suara yang beragam sesuai dengan diameter lubang dan jarak antara lubang. <i>Panel acourete</i> dapat dipasang sebagai interior plafon dan interior dinding<sup>160</sup>.</p>

<sup>160</sup> Acourete. “*Panel Acourete*”(https://acourete.com/acourete-perfowood-akustik-interior-panel-kayu-lubang-mikro/, Diakses pada 13 November 2022, pukul 03:46)

2)	 <p data-bbox="427 533 903 629"><b>Gambar 37. Concrete Foam</b> (Sumber: <i>google Picture</i>. Diunduh Oleh Pantini, 2022).</p>	<p data-bbox="962 333 1347 562"><i>Concrete foam</i> adalah campuran <i>mortar</i> dan <i>foam agent</i> yang menghasilkan struktur material berongga / berpori<sup>161</sup>.</p>
----	---	--

(Sumber: Data Pribadi, 2022)

### M. SISTEM KEAMANAN

Sistem penanggulangan sistem keamanan dan bahaya kebakaran pada Perancangan Interior *Milk Centre* Di Boyolali, yaitu :

**Tabel 37.** Sistem Penanggulangan Bahaya Kebakaran Dan Keamanan

No	Gambar	Keterangan
1		<p data-bbox="933 1115 1353 1525"><i>Smoke Detector</i> adalah pendeteksi asap, yang ketika ada asap alarm dari <i>Smoke Detector</i> akan berbunyi. Alat ini diletakkan pada ruang-ruang kawasan “dilarang merokok”, dapur, dan pada area umum serta <i>service</i>.</p>
2		<p data-bbox="933 1563 1353 1843"><i>Sprinkler</i> yang digunakan adalah <i>sprinkler</i> pancaran ke bawah yang diletakkan pada seluruh bangunan Perancangan Interior <i>Milk Centre</i> Di Boyolali. Jarak antar <i>sprinkler</i> 3</p>

<sup>161</sup> Darianto, dkk. 2020. “Karakteristik Koefisien Serap Suara Material Concrete Foam Dicampur Serat Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS) Dengan Metode Impedance Tube”. *JMEMME (Journal of Mechanical Engineering, Manufactures, Materials and Energy)* Vol. 4 No. 1 (Juni 2020): 87.

		- 4 m dengan setiap kepala <i>sprinkler</i> dapat mencakup area 10 - 20 m <sup>2</sup> pada ketinggian ruang 3 m.
3		<p><i>Hydrant</i> (Hidran) ditempatkan di jalur sirkulasi ruang luar Perancangan Interior <i>Milk Centre</i> Di Boyolali. Sedangkan hidran bangunan yang diletakkan dalam bangunan, ditempatkan pada area yang terdiri dari banyak ruang seperti area umum dan area servis.</p>
4		<p>Kamera pengawas atau <i>security camera</i>. Kamera CCTV diletakkan di berbagai sudut interior, menempel pada dinding bagian atas atau menempel pada <i>ceiling</i>. Kamera CCTV terhubung dengan layar monitor untuk melihat gambar yang dihasilkan dari kamera dan <i>harddisk</i> untuk menyimpan hasil rekaman.</p> <p>Kamera CCTV diletakkan diberbagai sisi ruangan dengan jarak sesuai dengan sudut pandang yang dihasilkan oleh kamera.</p>

5		<p>Tata bangunan yang terpisah bertujuan untuk memudahkan evakuasi. Seluruh jalur sirkulasi juga berfungsi sebagai jalur evakuasi dengan titik-titik untuk berkumpul yang juga ditata sebagai taman.</p>
---	---	--

(Sumber: Data pribadi. 2022)

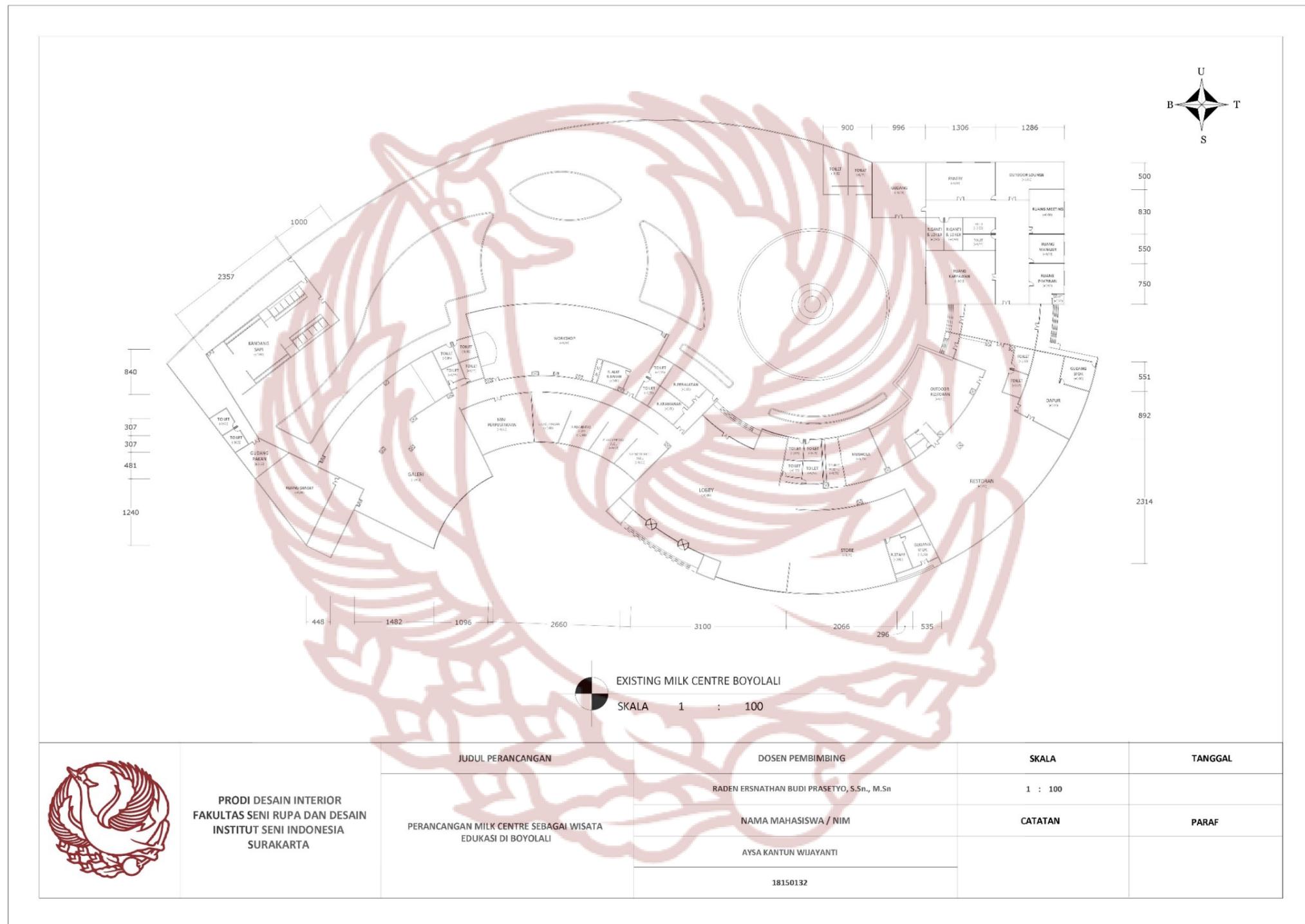


**BAB IV**

**HASIL DESAIN**



**A. GAMBAR DENAH EXISTING**



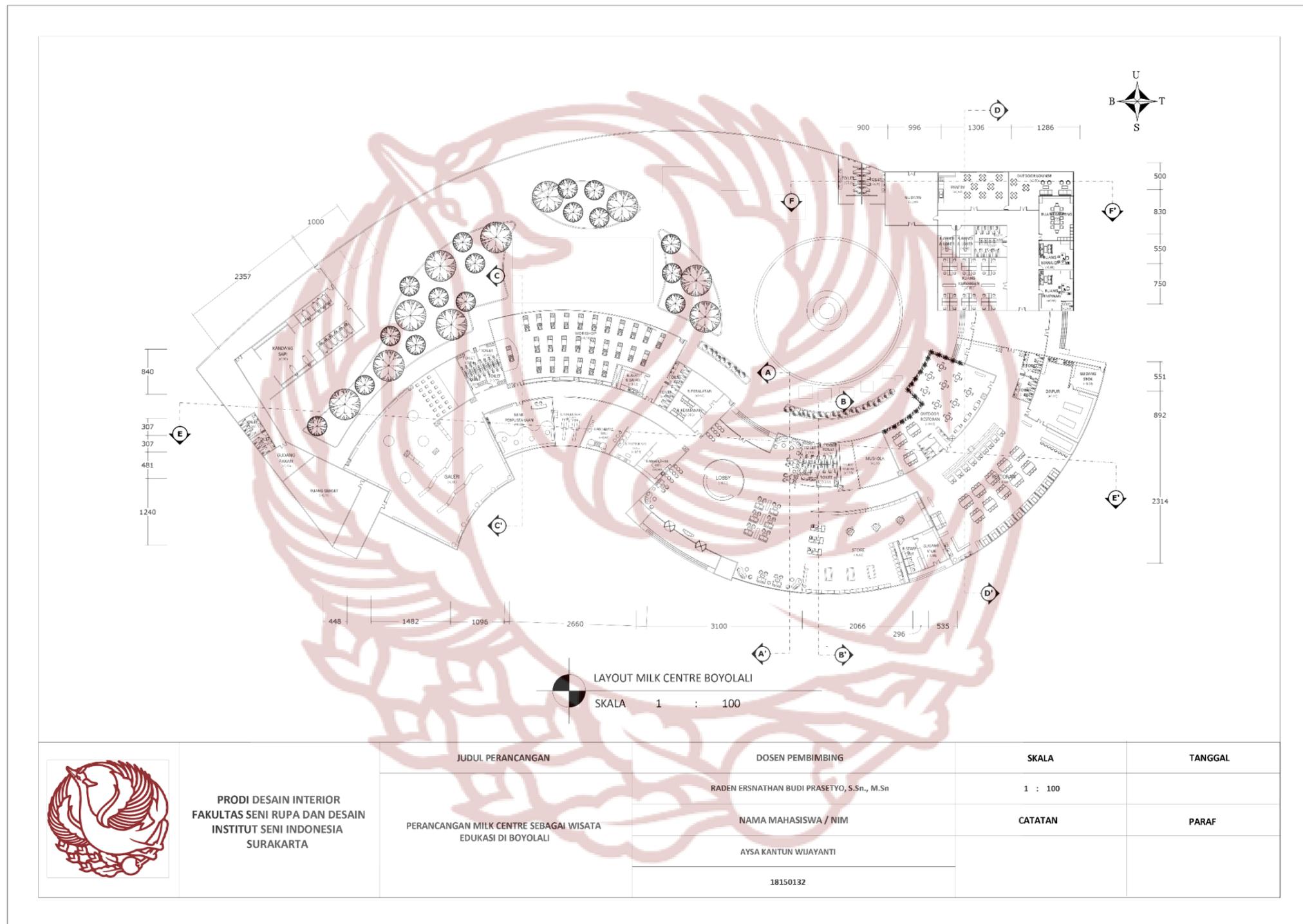
**Lampiran 32. Denah Existing**  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

**B. GAMBAR DENAH KEYPLAN**



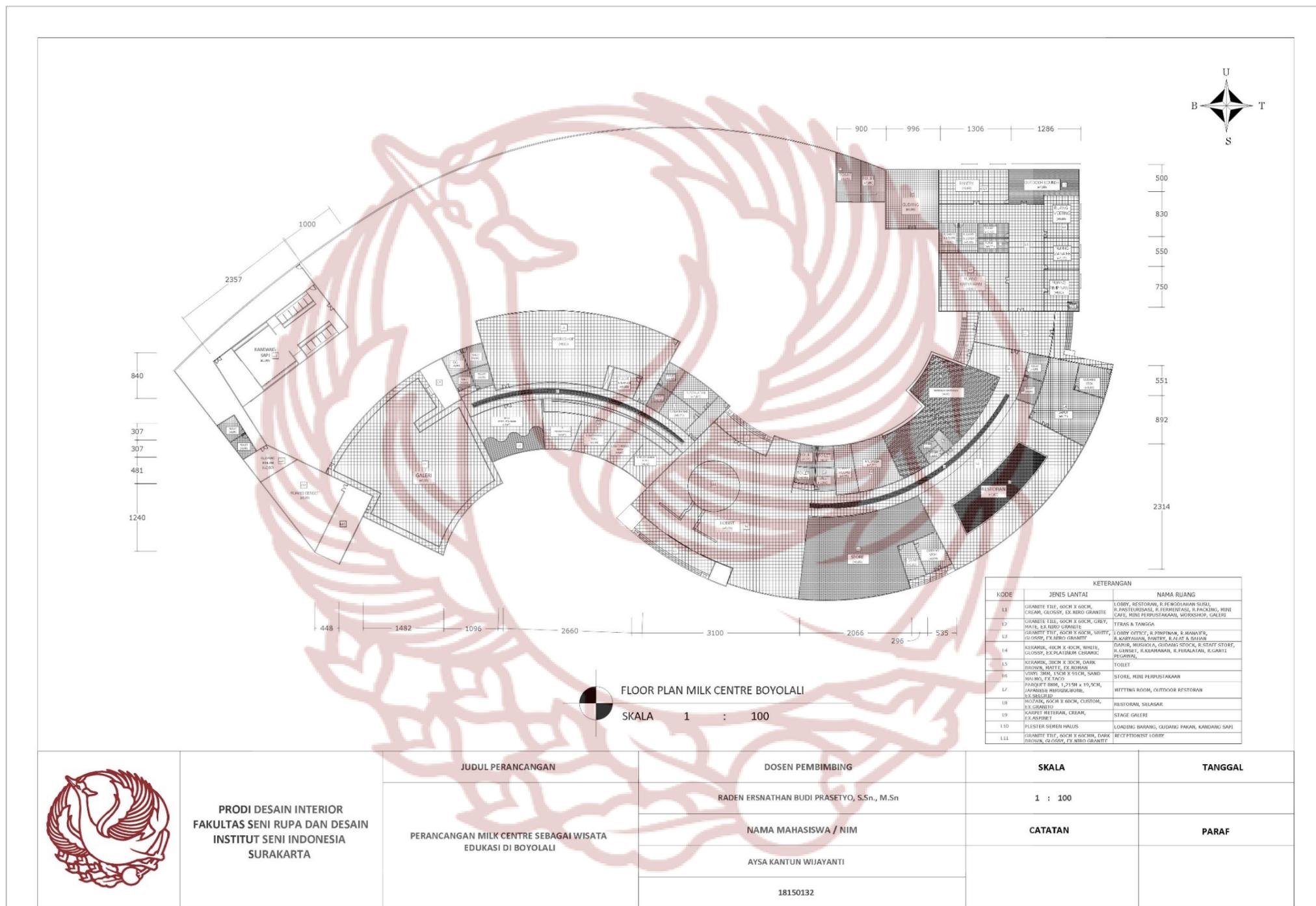
**Lampiran 33. Denah Keyplan**  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

C. GAMBAR DENAH LAYOUT



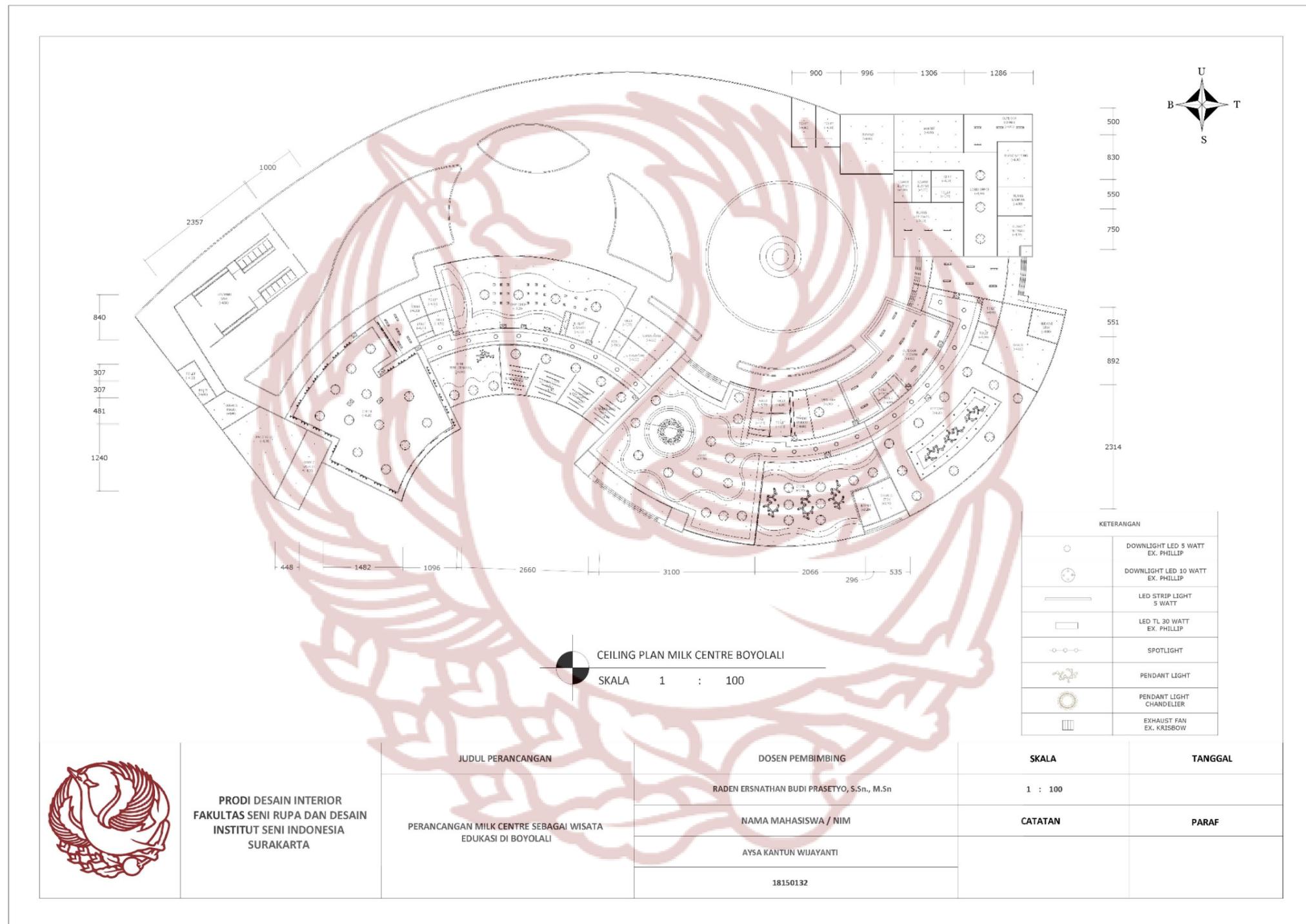
Lampiran 34. Denah Layout  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

**D. GAMBAR DENAH RENCANA POLA LANTAI**



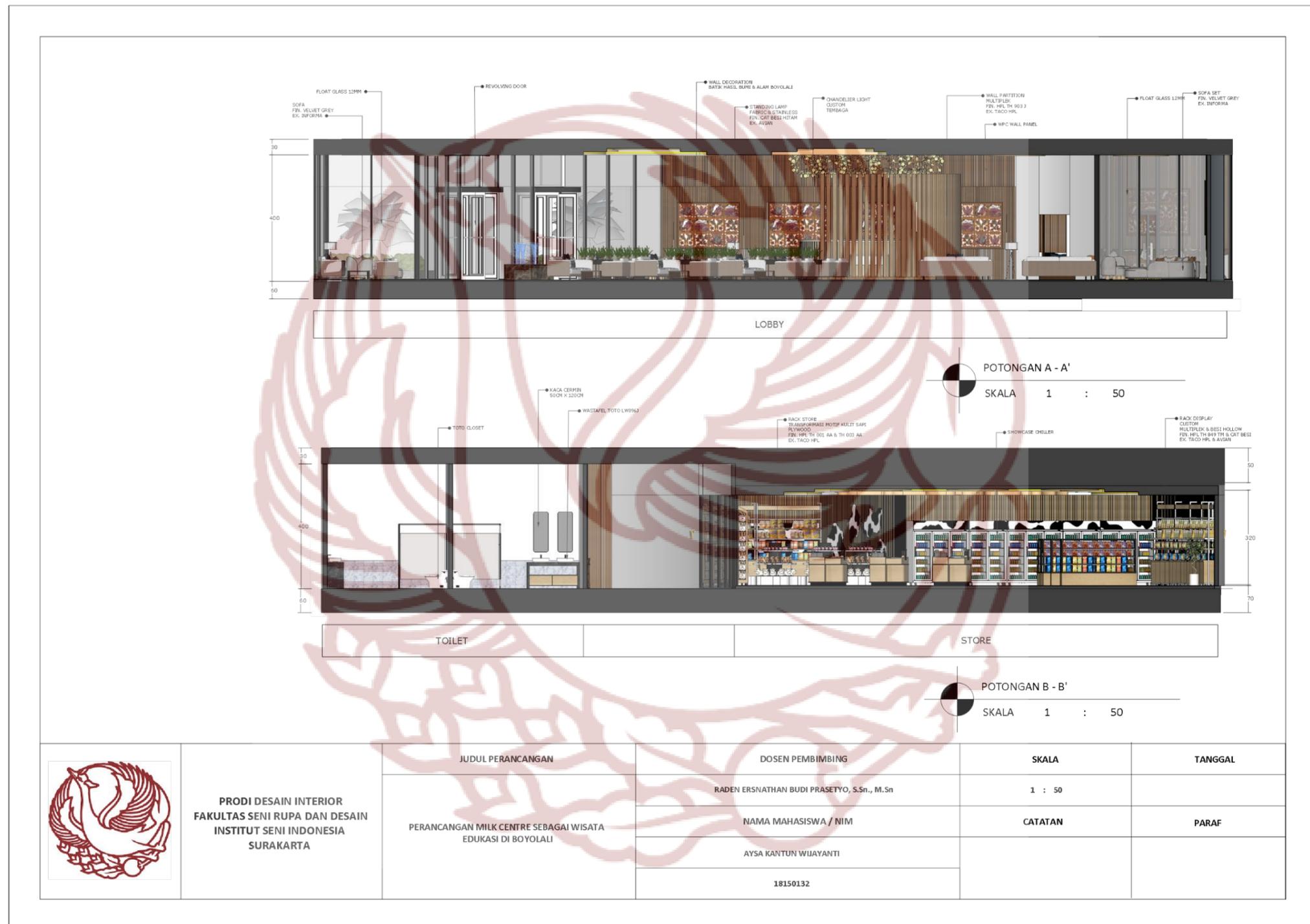
**Lampiran 35. Floor Plan**  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

E. GAMBAR DENAH RENCANA CEILING



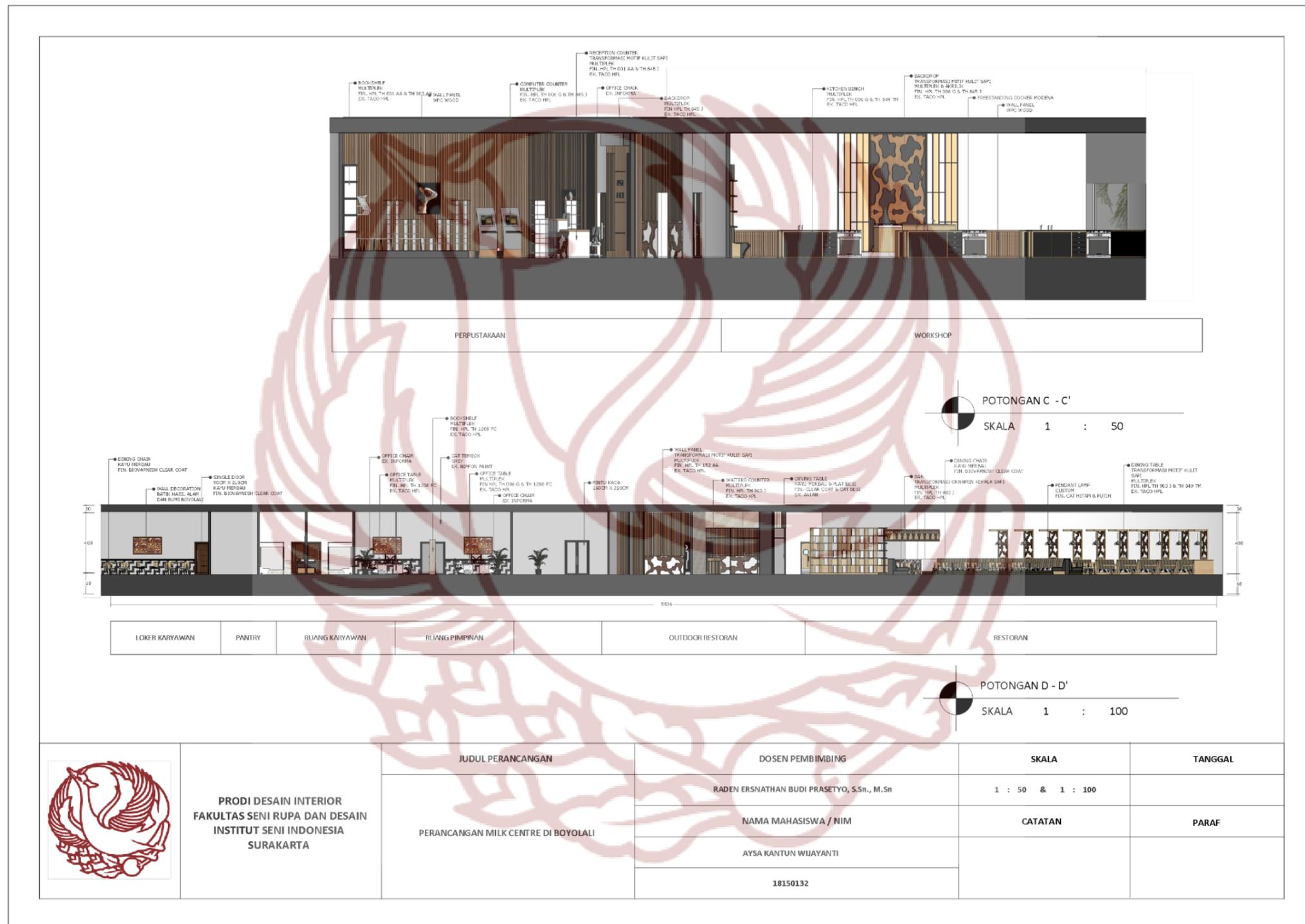
Lampiran 36. Ceiling Plan  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

## F. POTONGAN A DAN B



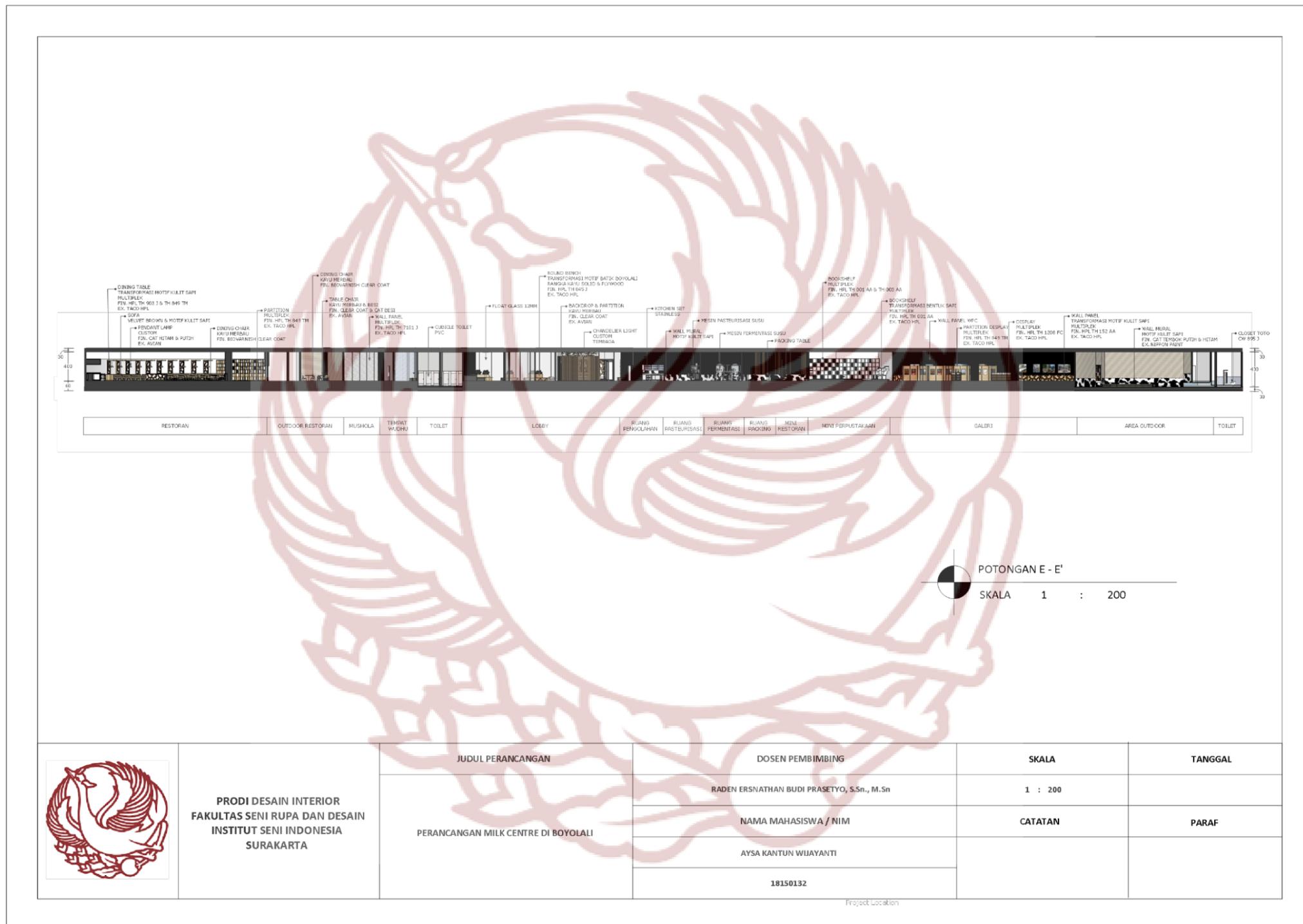
Lampiran 37. Potongan A Dan B  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

## G. POTONGAN C DAN D



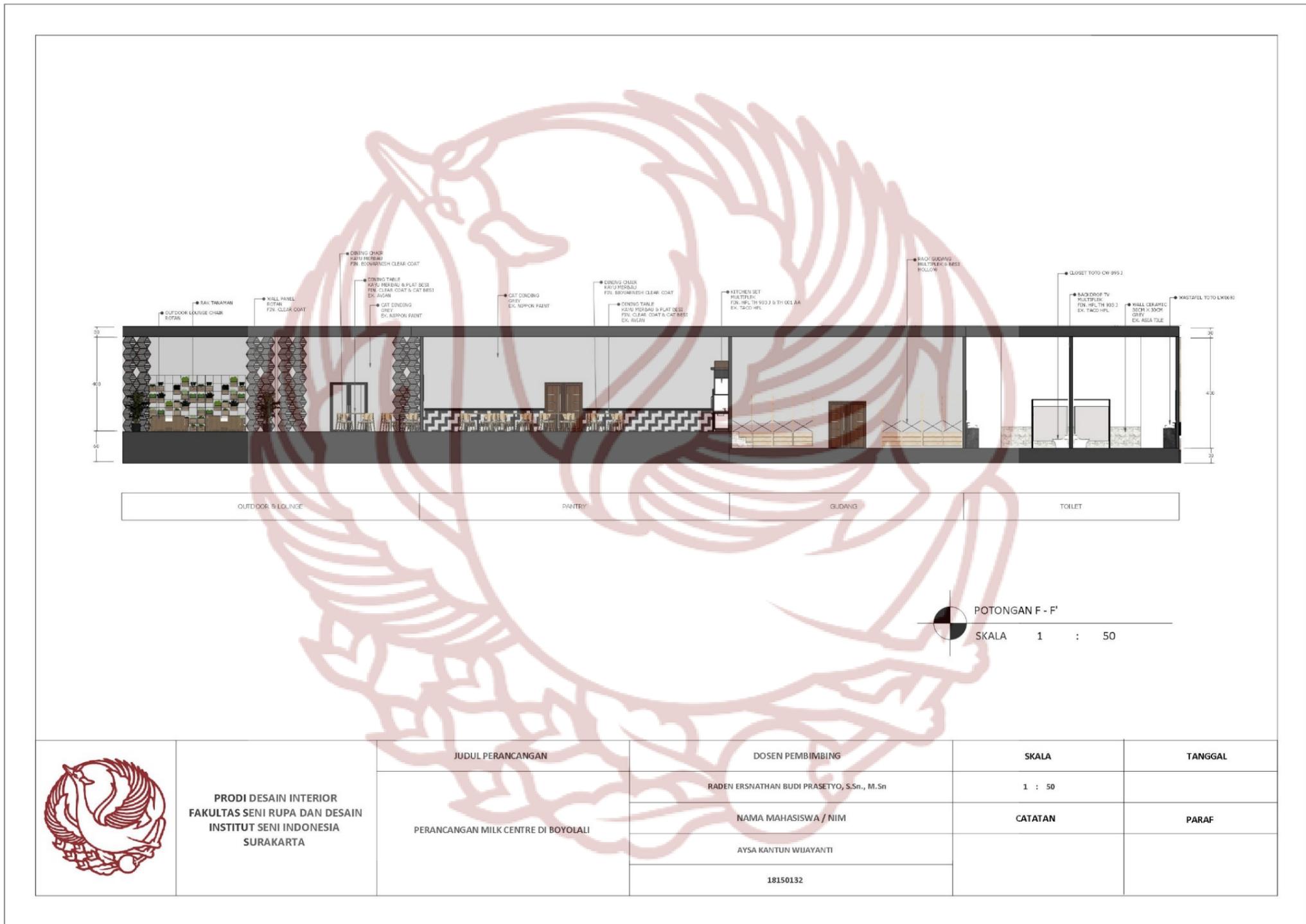
Lampiran 38. Potongan C Dan D  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

## H. POTONGAN E



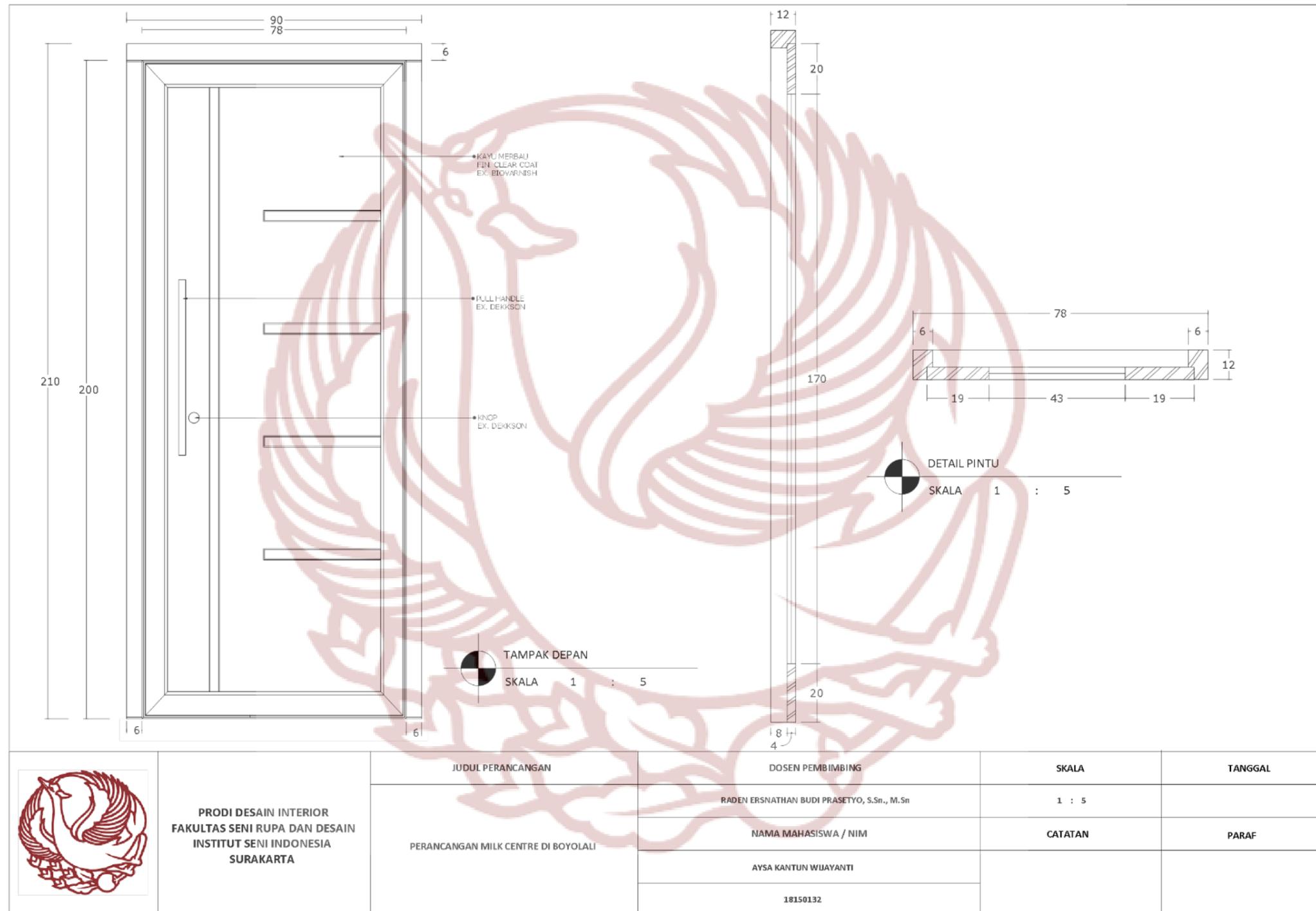
Lampiran 39. Potongan E  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

# I. POTONGAN F

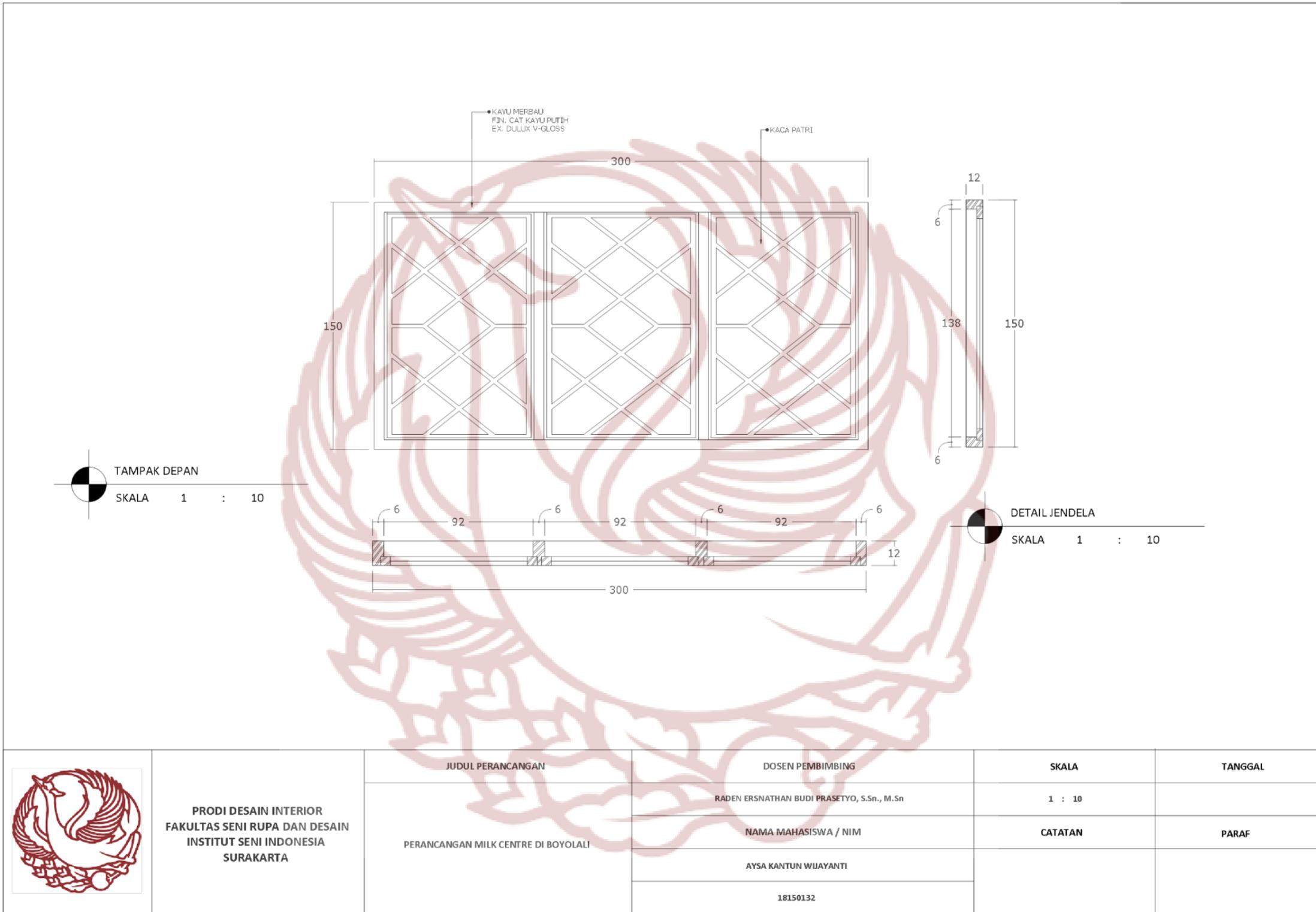


Lampiran 40. Potongan F  
 (Sumber: Wijayanti. 2023)

**J. GAMBAR DETAIL KONTRUKSI MILWORK**

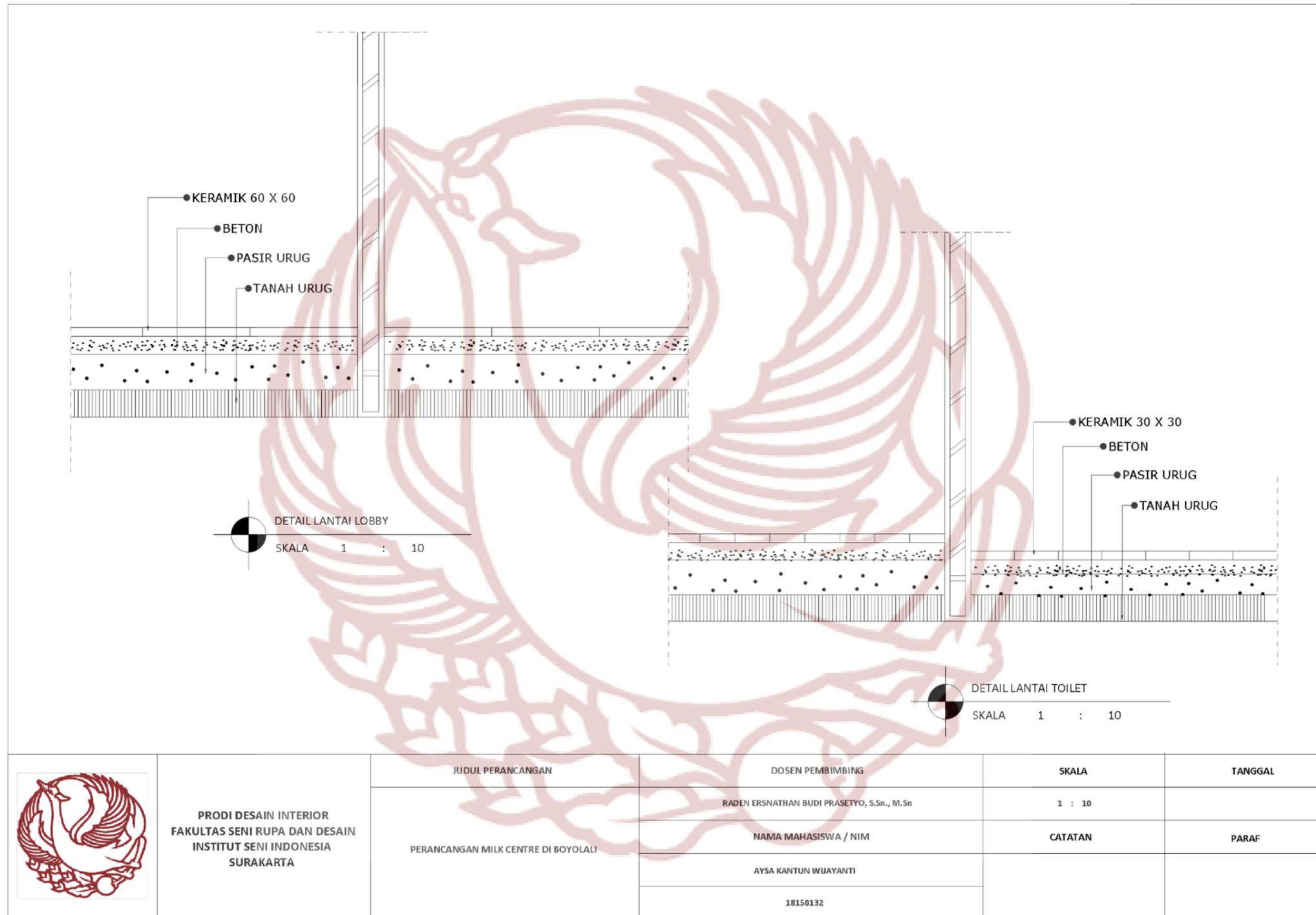


**Lampiran 41.** Detail Pintu  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

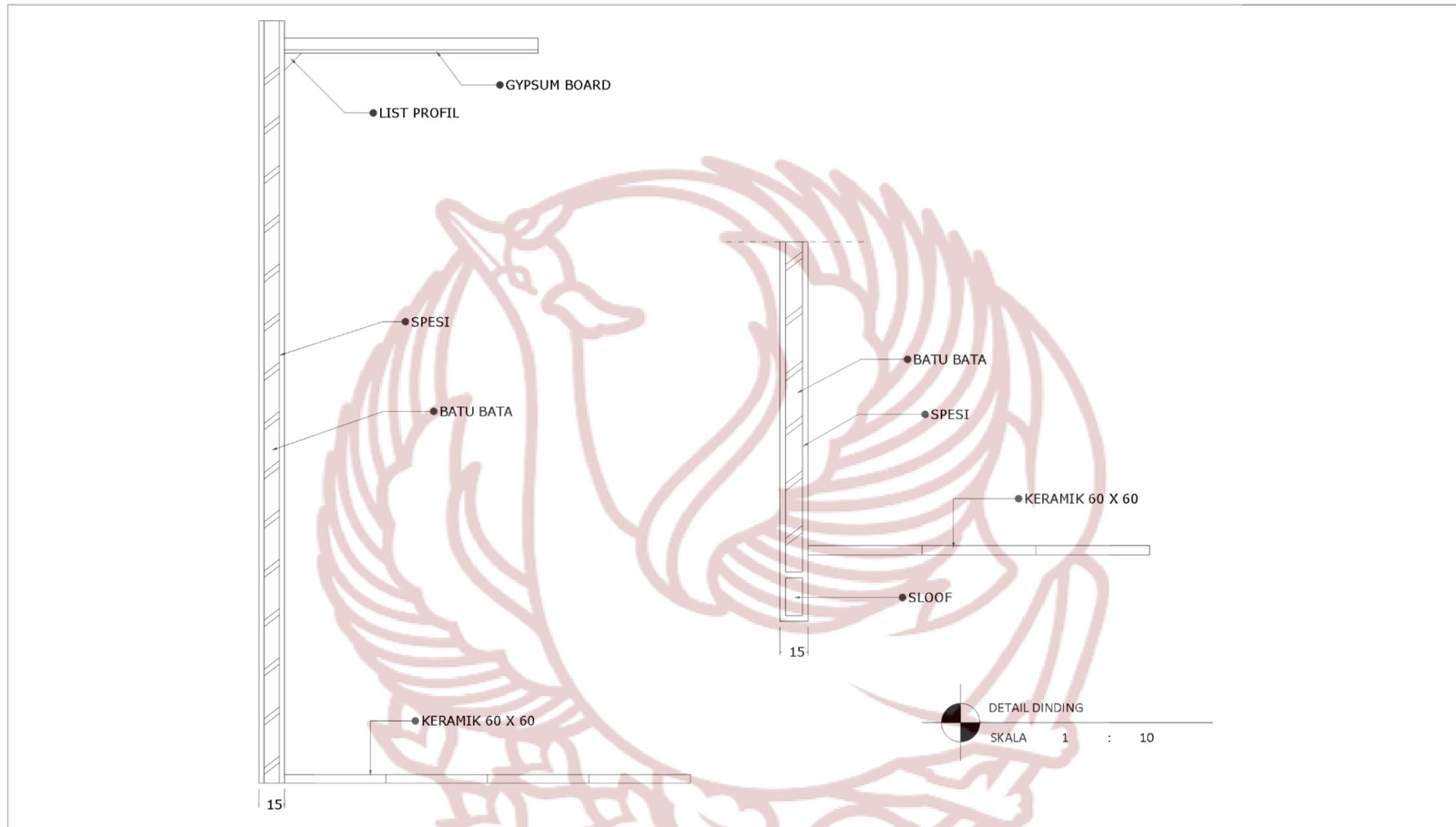


Lampiran 42. Detail Jendela  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

K. GAMBAR DETAIL KONTRUKSI ELEMEN PEMBENTUK RUANG



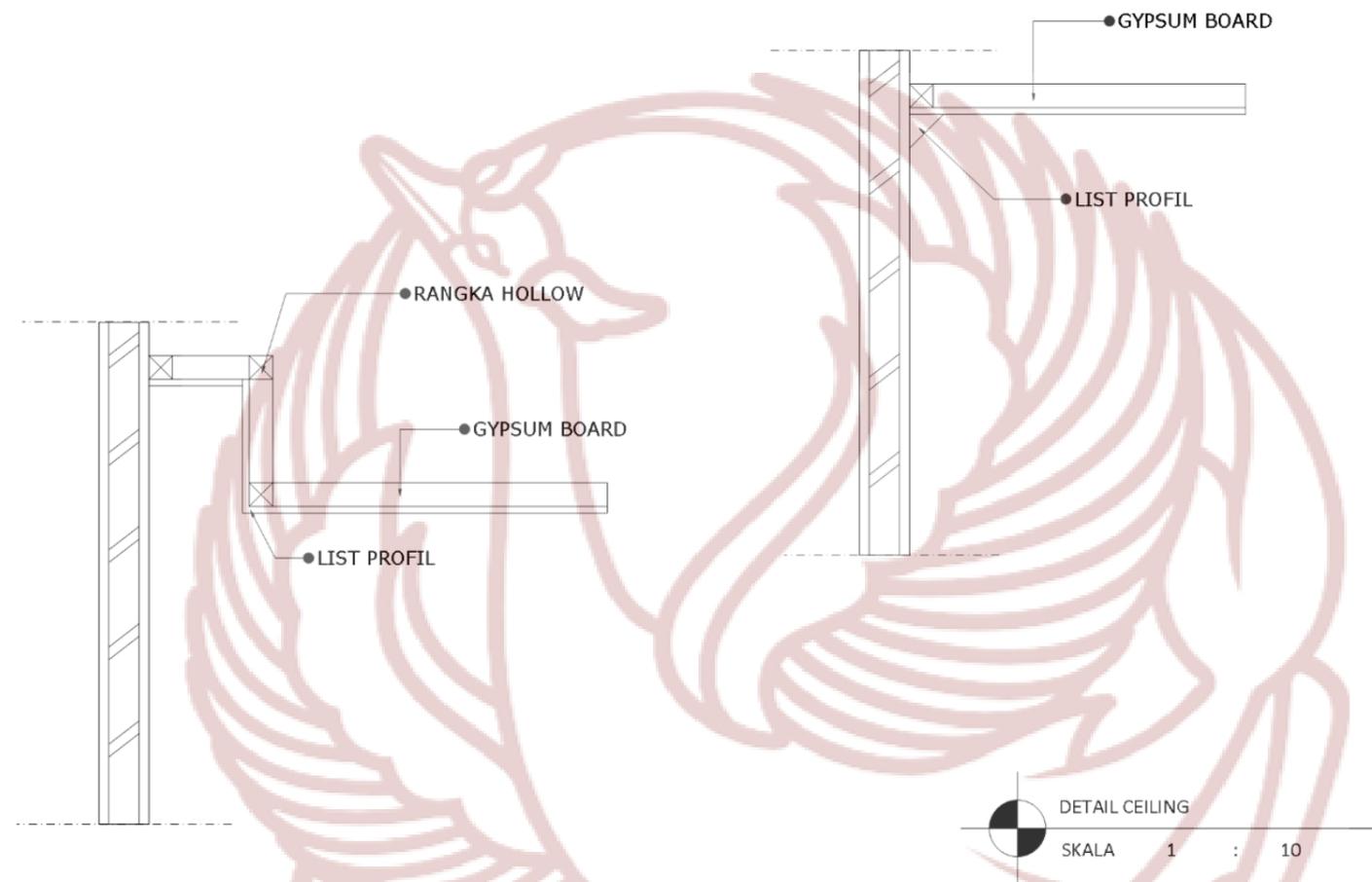
Lampiran 43. Detail Lantai Lobby Dan Toilet  
(Sumber: Wijayanti. 2023)



DETAIL DINDING  
SKALA 1 : 10

	<p>PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA</p>	JUDUL PERANCANGAN	DOSEN PEMBIMBING	SKALA	TANGGAL
		<p>PERANCANGAN MILK CENTRE DI BOYOLALI</p>	<p>RADEN ERSNATHAN BUDI PRASETYO, S.Sn., M.Sn</p>	<p>1 : 10</p>	
			<p>NAMA MAHASISWA / NIM</p>	<p>CATATAN</p>	<p>PARAF</p>
			<p>AYSA KANTUN WIJAYANTI</p>		
		<p>18150132</p>			

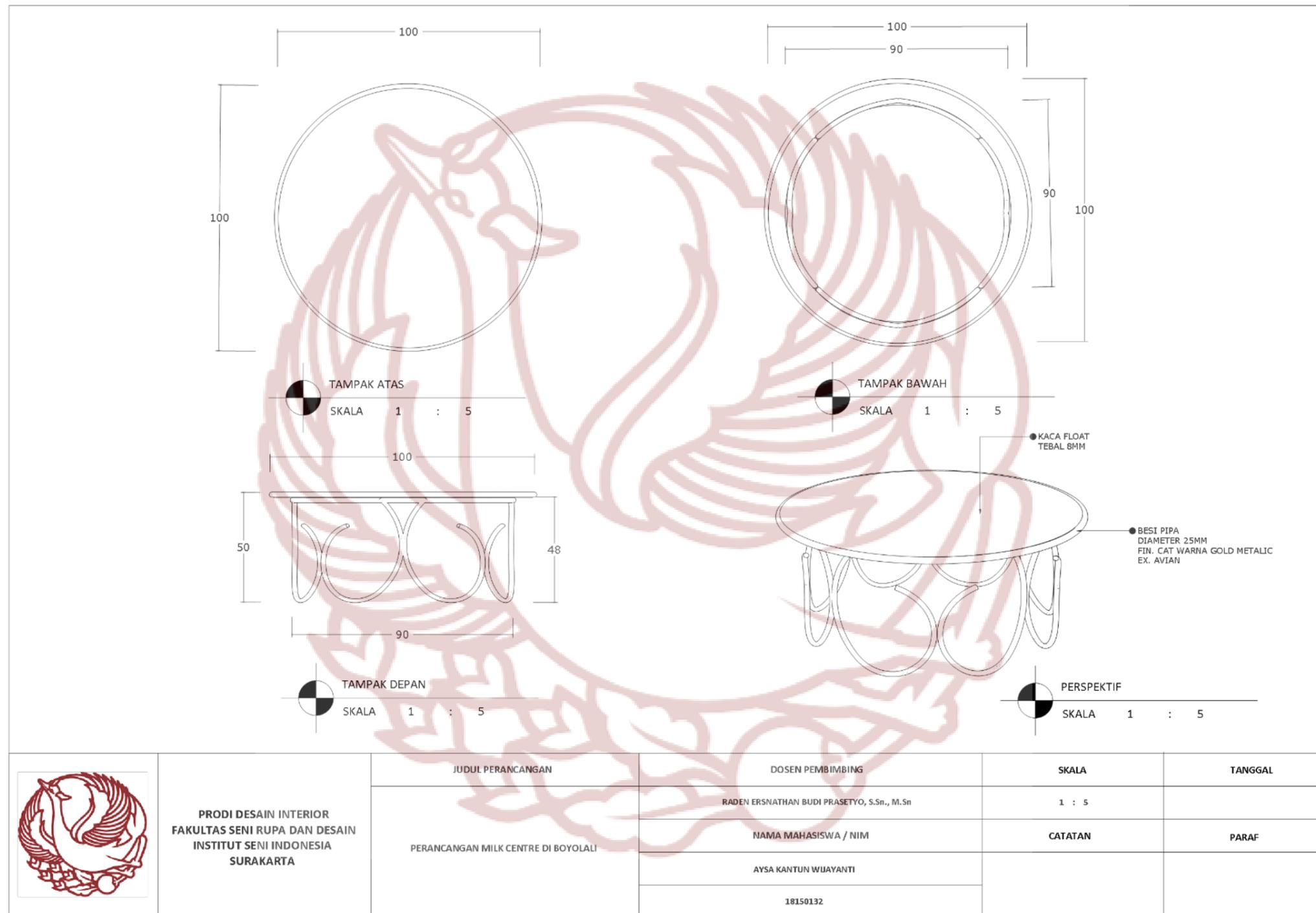
Lampiran 44. Detail Dinding  
(Sumber: Wijayanti. 2023)



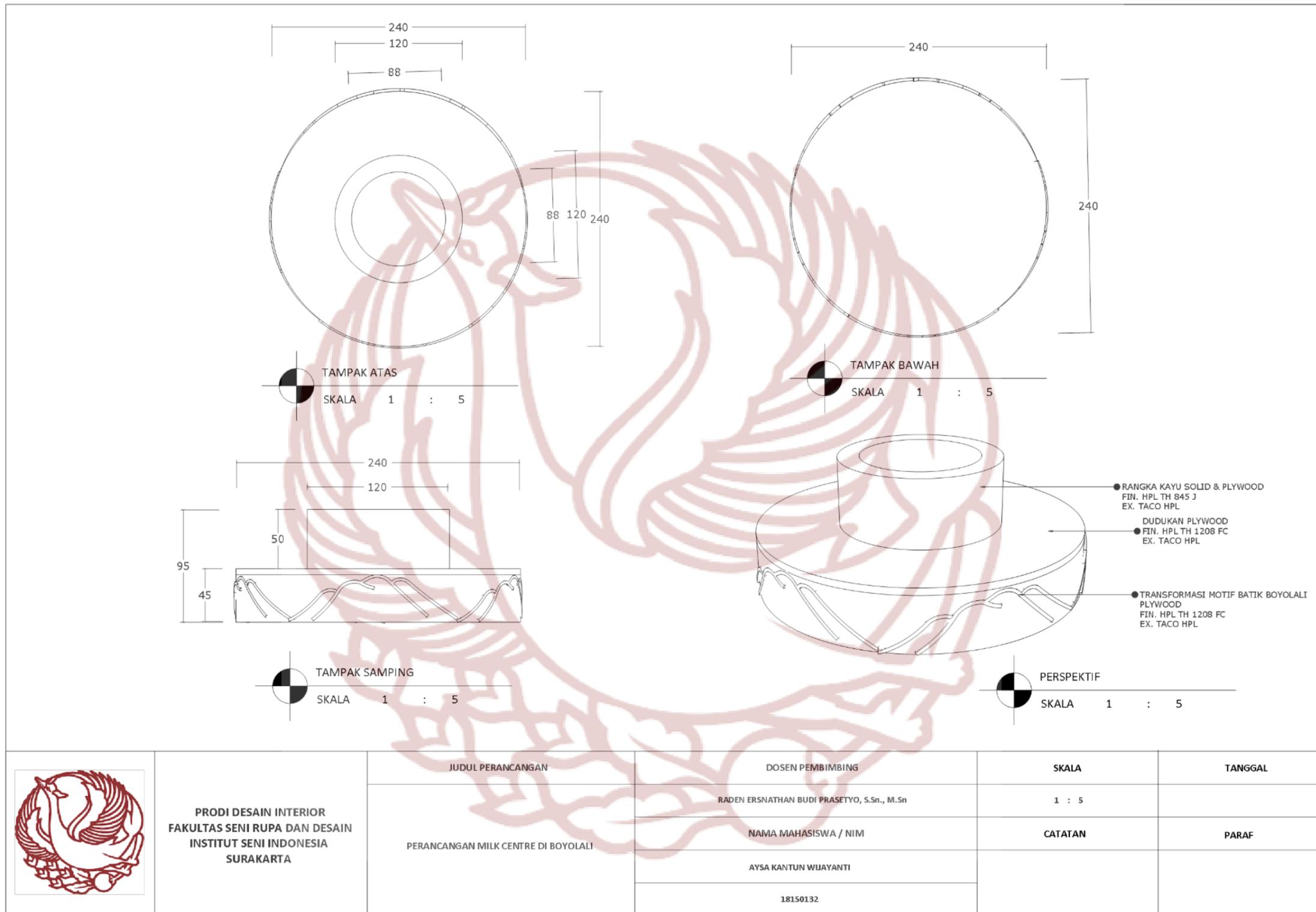
	<b>PRODI DESAIN INTERIOR</b> <b>FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN</b> <b>INSTITUT SENI INDONESIA</b> <b>SURAKARTA</b>	JUDUL PERANCANGAN	DOSEN PEMBIMBING	SKALA	TANGGAL
		PERANCANGAN MILK CENTRE DI BOYOLALI	RADEN ERSNATHAN BUDI PRASETYO, S.Sn., M.Sn	1 : 10	
			NAMA MAHASISWA / NIM	CATATAN	PARAF
			AYSA KANTUN WIJAYANTI 18150132		

Lampiran 45. Detail Ceiling  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

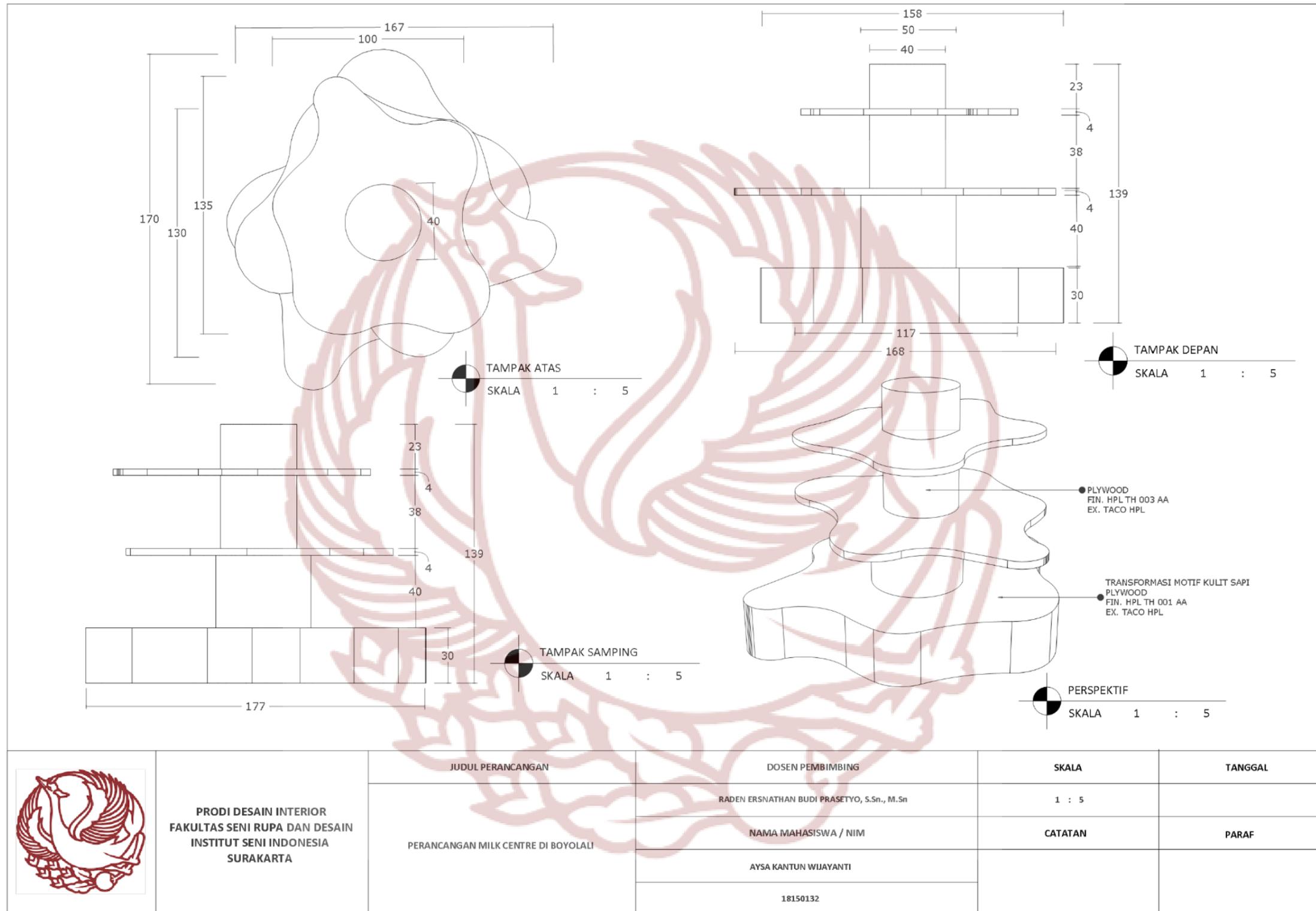
## L. GAMBAR FURNITUR TERPILIH



Lampiran 46. Furnitur Terpilih  
(Sumber: Wijayanti. 2023)



Lampiran 47. Furnitur Terpilih  
(Sumber: Wijayanti. 2023)



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

JUDUL PERANCANGAN

PERANCANGAN MILK CENTRE DI BOYOLALI

DOSEN PEMBIMBING

RADEN ERSNATHAN BUDI PRASETYO, S.Sn., M.Sn

NAMA MAHASISWA / NIM

AYSA KANTUN WIJAYANTI

18150132

SKALA

1 : 5

CATATAN

TANGGAL

PARAF

Lampiran 48. Furnitur Terpilih  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

M. SKEMA BAHAN DAN WARNA



Lampiran 49. Colour Scheme  
(Sumber: Wijayanti, 2023)

N. PERSPEKTIF



Lampiran 50. Lobby Milk Centre  
(Sumber: Wijayanti. 2023)



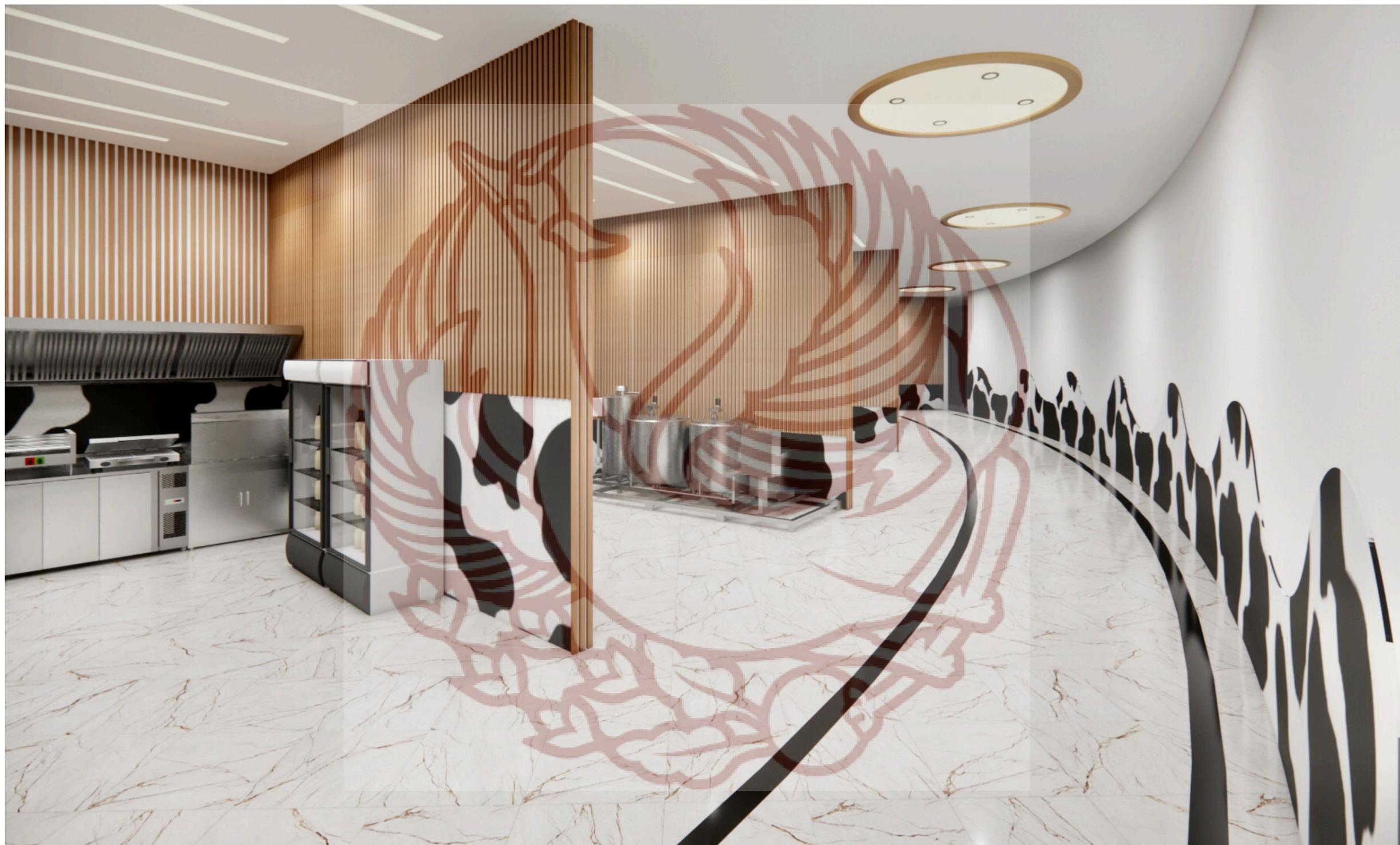
**Lampiran 51. Gift Store Milk Centre**  
(Sumber: Wijayanti. 2023)



**Lampiran 52.** *Restaurant Milk Centre*  
(Sumber: Wijayanti, 2023)



**Lampiran 53. Restaurant Milk Centre**  
(Sumber: Wijayanti. 2023)



**Lampiran 54.** Sirkulasi Area Pengolahan Susu  
(Sumber: Wijayanti, 2023)



**Lampiran 55.** *Mini Perpustakaan*  
(Sumber: Wijayanti. 2023)



Lampiran 56. Ruang *Workshop*  
(Sumber: Wijayanti, 2023)



**Lampiran 57.** Ruang Galeri  
(Sumber: Wijayanti. 2023)

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Peternakan Sapi merupakan ciri khas dari masyarakat Boyolali sejak dulu kala. Hewan ternak Sapi merupakan identitas dari Boyolali, dapat dibilang bahwa sapi merupakan salah satu kearifan lokal Kabupaten Boyolali karena sudah melekat pada masyarakat dan telah menjadi ciri khas dari daerah Boyolali karena di setiap penjuru Kabupaten Boyolali akan mudah ditemui warga yang memelihara hewan ternak sapi, hal ini yang harus diwariskan secara turun – temurun. Kearifan lokal adalah nilai – nilai luhur yang berlaku di dalam tata kehidupan masyarakat yang bertujuan untuk melindungi sekaligus mengelola lingkungan hidup secara alami. Budaya merupakan aset yang harus dijaga keberadaanya, diberdayakan, dilestarikan dan dikembangkan sehingga dapat berperan dalam memperkokoh jati diri dan akar budaya.<sup>162</sup>

Eduwisata (wisata edukasi) yaitu suatu kegiatan dengan tujuan rekreasi yang didalamnya menghadirkan unsur pendidikan sebagai produk unggulannya. Secara sederhana, konsep eduwisata menghubungkan antara perjalanan wisata alam yang memiliki visi dan misi konservasi serta kecintaan lingkungan yang didalamnya mengandung unsur pendidikan. Selain itu, wisatawan tidak hanya dapat menikmati

---

<sup>162</sup> Cahyotomo, Irvanditya Anggit. Skripsi: “*Farm House Boyolali Signature Wisata Edukasi Berbasis Peternakan Sapi Modern*” (Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Juli 2020). Hal 9.

keindahan tempat wisata saja, namun juga mendapatkan ilmu pengetahuan yang ada disana.<sup>163</sup>

Adanya wisata edukasi mencerminkan bahwa masyarakat Indonesia mulai peduli dan memiliki kreatifitas untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Pergeseran konsep ke pariwisata ke model eduwisata, disebabkan oleh kejenuhan wisatawan mengunjungi obyek wisata buatan. Kesimpulan pada perancangan ini adalah wisata edukasi tidak kalah menarik dengan wisata lainnya yang ada di Kota Boyolali. Media informasi menjadi hal yang penting bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Boyolali terutama yang menginginkan wisata edukasi karena dapat memberikan sarana informasi dan memperkenalkan kepada wisatawan bahwa di Kota Boyolali ini memiliki beragam wisata edukasi. *Milk Centre* Boyolali yang akan dirancang diharapkan mampu memberikan wisata edukatif yang berdampak positif bagi wilayah Kabupaten Boyolali terutama di bidang sosial dan ekonomi serta dapat menjadi ikon baru bagi Kabupaten Boyolali.

## B. SARAN

Proses penanganan susu sangat rentan sekali dengan kontaminasi sehingga jumlah bakteri dalam susu meningkat, oleh karena itu dalam penanganan susu perlu meningkatkan kebersihan sarana produksi, ternak, dan lingkungan. Begitu pula dalam strategi menghambat pertumbuhan bakteri untuk segera dilakukan proses pendinginan pada susu untuk memberika ruang waktu sempit bakteri untuk tumbuh.

Memanfaatkan potensi sumber daya alam secara maksimal dan bijaksana, mengembangkan konsep wisata edukasi secara lebih masif dan terstruktur dengan menerapkan aspirasi dari masyarakat secara umum yang sesuai dengan tujuan

---

<sup>163</sup> Tosiyana, Vita Rizky. Skripsi: “*Strategi Pengembangan Eduwisata Pertanian Organik Berbasis Komunitas Di Desa Tawangargo Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang*” (Malang: Universitas Muhammadiyah Malang, Juni 2019). Hal 1.

perancangan dan bekerjasama dengan pemerintah serta UKM yang ada di kota Boyolali untuk menambah nilai-nilai dan citra Kabupaten Boyolali yang akan dilihat oleh masyarakat secara luas, sekaligus membantu meningkatkan perekonomian masyarakat.



## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, Faisal. 2011. *Seluk Beluk Organisasi Perusahaan Modern*. Bandung: Eresco.
- Agriflo. 2016. *Sapi: Dari Hulu Ke Hilir Dan Info Mancanegara*. Jakarta: Agriflo Penebar Swadaya Group.
- Akbar, Hari. Skripsi: “*Terumbu Karang Sebagai Inspirasi Penciptaan Patung Deformatif*” (Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. 2012).
- Akmal, Imelda. 2006. *Lighting*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwati, Dwi Retno Sri. 2009. “Tinjauan Akustik Perancangan Interior Gedung Pertunjukan” *Imaji Jurnal Seni Dan Pendidikan Seni* Vol. 7 No. 1 (Februari, 2009):3.
- Aminudin, Mohammad. Tesis: “*Penentuan Pola Belanja Bahan Bangunan Menggunakan Metode Association Rules Dengan Algoritma Apriori*”. (Gresik: Universitas Muhammadiyah Gresik. 2019).
- Azwar, A 1996. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta. PT. Mutiara Sumber Widya.
- Baums. I.B. Baker. A.C. Davies. Dkk. 2019. *Considerations for maximizing the adaptive potential of restored coral populations in the western Atlantic. Ecological Applications* Vol. 29 Issue 8 (Juli 2019): 1978.
- B, Chandra. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Buckle, K.A. R.A, Edwarda. Dkk. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta Universitas Indonesia.

- Budiwiyanto, Joko. 2012. *Bahan Ajar Desain Interior I*. Surakarta: Jurusan Desain Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI
- Cahyo, Jonet Prabowo. Skripsi: “*Studi Visual dan Karakter Batik Glugu di Ampel – Boyolali*”(Surakarta: Institut Seni Indonesia Surakarta. 2019).
- Cahyotomo, Irvanditya Anggit. Skripsi: “*Farm House Boyolali Signature Wisata Edukasi Berbasis Peternakan Sapi Modern*” (Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Juli 2020).
- Ching, Francis D. K. 1993. *Teori Arsitektur: Bentuk, Ruang, dan Susunannya*. Jakarta: Erlangga.
- \_\_\_\_\_. 1966. *Edisi Kedua Desain Interior dengan Ilustrasi*. Jakarta: Erlangga.
- \_\_\_\_\_. D. K. Corky Binggeli. 2012. *Interior Design Illustrated*. New York: John Wiley & Sons.
- Cousins dkk, 2010. *Food and Beverage Service 9<sup>th</sup> Edition*. London: Hodder Education, an Hachette UK Company.
- Doelle, Leslie L. 1990. *Akustik Lingkungan*. Surabaya: Erlangga.
- Dudman, A. 2013. Doctoral dissertation: “*Factors affecting survival of bacteria on abiotic surfaces*”. Manchester Metropolitan University.
- Echols, John M. Hassan Shadily. 1987. *Kamus Inggris Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Fristianti Rosandi Putri. *Desain Interior Muslimah Beauty Center House of Eve dengan Nuansa Islami Kontemporer*. (Surabaya : ITS)

- Galang, Kharis Pradana. Skripsi: “*Pengaruh Higienitas Dan Sanitasi Sapi Perah Terhadap Kualitas Susu Secara Mikrobiologis Di Peternakan Sapi Di Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Boyolali*” (Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2013).
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- Hartono. dkk. 1989. *Ilmu Budaya Dasar*. Surabaya: PT Bina Ilmu.
- Imantari, Kartika. Skripsi: “*Perancangan Interior Coworking space dengan Gaya Pop Art di Semarang*” (Surakarta: Program Studi Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Surakarta. 2019).
- Kellogg, E.E. 2020. *Science-in-the-kitchen*. United State Of America: Lulu Press, Inc.
- Lawson, Fred. 1994. *Restaurants, Club, and Bars : Planning, Design, ang Investment for Food Service Facilities*. United Kingdom : Architectural Press.
- Suptandar, Pamudji. 1995. *Manusia dan Ruang dalam Proyeksi Desain Interior*. Jakarta: UPT Penerbitan Universitas Tarumanegara.
- \_\_\_\_\_ . 1999. *Desain Interior*. Jakarta: Penerbit Djambatan.
- Marendra, Mukti Nirbhawa. Skripsi: “*Perancangan Interior Gedung Program Studi Desain Interior Institut Seni Indonesia Yogyakarta*”. (Yogyakarta: Institut Seni Indonesia Yogyakarta. 2017).
- Marpaung, Friska Viviani. 2018. Skripsi: “*Proses Produksi Yoghurt dan Cara Pengemasan Yoghurt di PT.Bukit Baros Cempaka. Laporan Kerja Praktek*” Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

- Marsum, W. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya Edisi 4*. Yogyakarta: Andi.
- Mulyati, Made Ida. Skripsi: “*Peran Warna Pada Interior Rumah Sakit Untuk Mencapai Kenyamanan Dalam Kaitannya Penyembuhan Pasien Rawat Inap*” (Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. 2009).
- Nafisah, Syifaun. 2003. *Komputer Grafik*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Neufert, Ernst. 1996. *Data Arsitek Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Data Arsitek Jilid II Edisi 33*. Jakarta: PT. Erlangga.
- Nurlia. 2019. “Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan” *Meraja Journal* Vol. 2, No. 2 (Juni 2019):54.
- Onggodipuro, Ari K. 1987. *Strategi Perancangan Arsitektur*. Jakarta: Intermata.
- Panero, Julios. Zelink, Martin. 1979. *Human Dimension*. Jakarta: Erlangga.
- Poerwadarminta, W. J. S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Poore, Jonathan. 1994. *Interior Color By Design A Design Tool for Architect, Interior Designer, and Homeowners*. United State of America: Rockport Publishers.
- Pradipta, Yosafat Adi. Skripsi. “*Revitalisasi Interior Ndalem Puspowidjoto Sebagai Toko Dan Museum Batik Laweyan Di Surakarta*” (Surakarta: Jurusan Desain Interior Institut Seni Indonesia Surakarta. 2020)
- Prasetya, Hadi. 2012. *Prospek Cerah Beternak Sapi Perah: Pembibitan, Pemeliharaan, Manajemen Kesehatan, Dan Pengolahan Susu*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press).

- Pynkyawati, Theresia. Dkk. 2014. "Kajian Efisiensi Desain Sirkulasi pada Fungsi Bangunan Mall dan Hotel BTC" *Jurnal Reka Karsa* Vol. 2 No. 1 (April 2014):3.
- Rizky Zaelani dalam Muhammad Khariz. *Perencanaan Interior Action Figure Center di Kota Surabaya*. (Surakarta : ISI Surakarta. 2017). 35.
- S, Edi Tri. Sunarmi. Ahmad Fajar A. 2001. *Buku Ajar Mata Kuliah Desain Interior Public Cetakan 1 Edisi 1*. Surakarta: UNS Press.
- Setya, A.W. 2012. Skripsi: "*Teknologi Pengolahan Susu*" Surakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi.
- S, Hadiwiyoto. 1994. *Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- S, Haris. 2006. *Politik Organisasi Perspektif Mikro Diagnosa Psikologis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sholihah, Fithriyah. Skripsi: "*Peran Public Relations Dalam Pembentukan Citra Restoran Cimory Mountain View*" (Bogor: Institut Pertanian Bogor. 2016).
- Sinambela. 2007. *Reformasi Pelayanan Publik*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Soekiman, Djoko. 2014. *Kebudayaan Indis, dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu.
- Sriti, Mayang Sari. 2003. "Peran Warna pada interior Rumah Sakit Berwawasan 'Healing Environment' terhadap Proses Penyembuhan Pasien" *Jurnal Dimensi Interior*. Vol. 1 No. 2 (Desember 2003): 151 – 152.

- Sulmiyati, Nur Saidah Said. Deka, Uli Fahrodi. Dkk. 2018. *Perbandingan Kualitas Fisiokimia Kefir Susu kambing dengan Kefir Susu Sapi*. Jurnal Veteriner Vol. 19 No. 2 (Juni 2018): 264.
- Sunarmi. 2001. *Ergonomi dan Aplikasinya Pada Kriya*. Surakarta: STSI Surakarta.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Buku Pegangan Kuliah Metodologi Desain*. Surakarta: Program Studi Desain Interior Jurusan Seni Rupa Institut Seni Indonesia.
- \_\_\_\_\_. Ahmad Fajar Arianto. 2014. *Buku Ajar Mata kuliah Desain Interior Public*. Surakarta: UNS Press.
- Suwito, W. 2010. *Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Penegndalian*. Jakarta: Gramedia.
- T, Brunner. Dkk. 2013. “Kajian Penerapan Arsitektur Modern Pada Bangunan Roger’s Salon, Clinic, Spa And Wellness Center Bandung” Jurnal Reka Raksa Vol. 1 No. 2 (Juni, 2013):2.
- Tim Pengabdian Masyarakat. 2017. *Buku Panduan Wisata Edukasi*. Bandung: STP ARS Internasional dan AKPAR BSI Bandung.
- Tim Pustaka. 2017. *Inovasi Terkini Beternak Sapi*. Bogor: IAARD Press.
- Tosiyana, Vita Rizky. Skripsi: “Strategi Pengembangan Eduwisata Pertanian Organik Berbasis Komunitas Di Desa Tawangargo Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang” (Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. Juni 2019).
- Walker, John R. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. New Jersey: John Wiley & Sons, inc. Hal: 19 - 51.

WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit

Andi. Hal: 8 - 11.

Yglesias, C. 2014. *The Innovative Use of Materials in Architecture and Landscape Architecture: History, Theory and Performance*. USA: McFarland.



## WEBTOGRAFI

- Acurate.id.* “Ruang *Workshop*”( <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-workshop/>, Diakses pada 16 April 2021 pukul 16.43).
- Aljauza.* “Tema Dan Gaya Interior”( <https://www.aljauza.my.id/2020/09/gaya-dan-tema-dalam-desain-interior.html>, Diakses 6 Februari 2022, pukul 22.30).
- Childtheartartgallery.com.* “Lintasan Matahari Pada Bangunan”( <http://www.childtheartartgallery.com/kenali-keunggulan-dan-kekurangan-letak-arah-rumah/>, Diakses 21 April 2022, pukul 22.43).
- Cimory.com.* “Tugas Auditor”( <https://cimory.com/audit-comittee.php>, Diakses pada 26 November 2022, pukul 03.17).
- Cimory.com.* “Tugas *HRD*”( <https://cimory.com/career.php>, Diakses pada 26 November 2022, pukul 03:24).
- Courtina.* “Mengenal WPC”( <https://courtina.id/>, Diakses pada 21 Desember 2022, pukul 19.45).
- docplayer.info.* “Interior Kontemporer”( <https://docplayer.info/Interior-konsep-interior-kontemporer>, diakses pada 29 Januari 2022 pukul 20.00).
- Elievanoor.* “*Cimory* Semarang”( <https://elievanoorfitriana.wordpress.com/2016/01/06/cimory-on-the-valley-bukan-sekedar-susu-sapi-biasa/>, diakses 13 Februari 2022, pukul 23.34).
- Eticon.id.* “Wisata Edukasi”( <https://eticon.co.id/tempat-wisata-edukasi/>, Diakses 5 Februari 2022, pukul 21.49).

Hidayati Nita. “*Kitchen Set Stainless Steel*”(https://berita.99.co/kelebihan-  
kekurangan-kitchen-set-stainless-steel/, Diakses pada 21 Desember pukul  
20.45).

Kamus Besar Bahasa Indonesia. “Pusat” (https://kbbi.kemdikbud.go.id/, Diakses  
pada 26 November 2022, pukul 05.17).

Kania. “HPL”(https://dekoruma.com/artikel/, Diakses pada 21 Desember pukul  
20:15).

Kania. “8 Ciri Umum dari Desain Kontemporer”(https://dekoruma.com/artikel/,  
Diakses pada 21 Januari 2023 pukul 21:07).

Miyono, Sugeng. “Tema Dan Gaya  
Interior”(https://www.academia.edu/34067456/Lampiran\_Materi\_Gaya\_dan  
Tema\_Interior\_Furniture\_dan\_Dekorasi, Diakses 6 Februari 2022, pukul  
22.40).

Nur, Prima. “Memasang HPL”(https://www.lemkayu.net/, Diakses pada 21  
Desember 2022 pukul 20:07).

Perpusda. “Sejarah Singkat Boyolali”(https://perpusda.boyolali.go.id/2017/Sejarah-singkat-kabupaten-boyolali/,  
diakses pada 15 April 2021 pukul 17.27).

Perpusda. “Sejarah Singkat Boyolali”(https://perpusda.boyolali.go.id/2017/Sejarah-singkat-kabupaten-boyolali/,  
diakses pada 15 April 2021 pukul 17.29).

Perpusda. “Sejarah Singkat Boyolali”(  
<https://perpusda.boyolali.go.id/2017/Sejarah-singkat-kabupaten-boyolali/>,  
diakses pada 15 April 2021 pukul 17.36).

Perpusda. “Sejarah Singkat Boyolali”(  
<https://perpusda.boyolali.go.id/2017/Sejarah-singkat-kabupaten-boyolali/>,  
diakses pada 15 April 2021 pukul 17.40).

Perpusda. “Sejarah Singkat Boyolali”(  
<https://perpusda.boyolali.go.id/2017/Sejarah-singkat-kabupaten-boyolali/>,  
diakses pada 15 April 2021 pukul 17.43).

Ramesia. “Mesin Pateurisasi”(<https://ramesia.com/mesin-pasteurisasi/>, Diakses  
pada 21 Desember 2022 pukul 21.30).

Redy. “Tugas *Supervisor Dairy*  
*Tour*”(<https://www.getredy.id/lowongan/detail/2198-farm-supervisor>,  
Diakses pada 26 November 2022, pukul 02.59).

Robin. “Tugas *Supervisor Restaurant*” ([https://myrobin.id/pojok-hrd/contoh-  
template-job-description-supervisor-restoran](https://myrobin.id/pojok-hrd/contoh-template-job-description-supervisor-restoran), Diakses pada 26 November  
2022, pukul 03.11).

Sutanto, Rahmat. “Tugas *Supervisor Kitchen*”(  
[http://rahmatsutanto.blogspot.com/2012/03/fungsi-dan-tugas-supervisor-  
kitchen](http://rahmatsutanto.blogspot.com/2012/03/fungsi-dan-tugas-supervisor-kitchen), Diakses pada 26 November 2022, pukul 03.06).

Voire Project. “Interior Kontemporer”( [https://voireproject.com/artikel/post/ciri-  
karakteristik-desain-interior-kontemporer](https://voireproject.com/artikel/post/ciri-karakteristik-desain-interior-kontemporer), Diakses pada 31 Januari 2022  
pukul 18.11).

wikipedia.com. “Lobby”( [https://id.wikipedia.org/wiki/Lobi\\_\(ruangan\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Lobi_(ruangan))), diakses pada 16 April 2021 pukul 16.00).



## **DOKUMEN**

Peraturan Kementerian Pariwisata Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2022 Bab  
Satu Pasal Satu tentang Pelaksanaan Wisata.



## **SURAT KABAR**

Arif, Teuku Muhammad Valdy. 2019. Rijstafel, Sajian Indonesia Yang Populer Di Belanda, dalam *Kumparan News*, 3 Februari 2019.

Wismabrata, Michael Hangga. 2018. Di Balik Tampang Boyolali Asal Muasal Nama Hingga Sebutan Kota Susu, dalam *Kompas News*, 8 November 2018.



## **NARASUMBER**

Wawancara Slamet Suwanto selaku pelaku UMKM di Boyolali dan pemilik

Amanah Yogurt, pada tanggal 21 Januari 2023, pukul 12.30 WIB.

