



UNIVERSITAS INDONESIA

**PERBANDINGAN DAPUR TERBUKA TRADISIONAL DAN
MODERN DI INDONESIA**

Studi Kasus: Bangunan Tradisional Indonesia dan Restoran di Pusat
Perbelanjaan

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur

PRISCILLA SATRIANA

0405050428

**FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
DEPOK
JULI 2009**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar.

Nama: Priscilla Satriana

NPM: 0405050428

Juli 2009

Universitas Indonesia

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Priscilla Satriana
NPM : 0405050428
Program Studi : Arsitektur
Judul Skripsi : Perbandingan Dapur Terbuka Tradisional dan Modern di Indonesia.
Studi Kasus: Bangunan Tradisional Indonesia dan Restoran di Pusat Perbelanjaan.

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur pada Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Prof. Dr. Ir. Abimanyu Takdir Alamsyah, MS ()

Penguji : Ir. Teguh Utomo Atmoko, MURP ()

Penguji : Ir. Evawani Ellisa, M.Eng., PhD ()

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 1 Juli 2009

Universitas Indonesia

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Priscilla Satriana

NPM : 0405050428

Program Studi : Arsitektur

Departemen : Arsitektur

Fakultas : Teknik

Jenis karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Perbandingan Dapur Terbuka Tradisional dan Modern di Indonesia

Studi Kasus: Bangunan Tradisional Indonesia dan Restoran di Pusat Perbelanjaan

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok
Pada tanggal : 16 Juli 2009
Yang menyatakan,

(Priscilla Satriana)

Abstrak

Nama : Priscilla Satriana
Program Studi : Arsitektur
Judul : Perbandingan Dapur Terbuka Tradisional dan Modern di Indonesia
Studi Kasus: Bangunan Tradisional Indonesia dan Restoran di Pusat Perbelanjaan

Dapur terbuka modern saat ini sedang berkembang di Indonesia, khususnya di bidang komersial seperti restoran. Prinsip dapur terbuka sebenarnya sudah diterapkan di beberapa suku tradisional Indonesia sejak dulu. Tulisan ini membahas perbedaan dan persamaan dapur terbuka tradisional dan modern. Keduanya dikaji berdasarkan tahapan kerja dan segitiga kerja dalam dapur. Hasil penelusuran literatur menunjukkan tahapan sirkulasi pada dapur tradisional yang letaknya tersebar karena titik-titik segitiga kerja yang saling berjauhan. Hal ini dipengaruhi oleh kebiasaan atau budaya setempat serta dipengaruhi pula oleh faktor kenyamanan, baik dari pemilik usaha warung makan tradisional maupun dari masyarakat tradisional. Hasil penelusuran lapangan menunjukkan letak titik segitiga kerja yang berdekatan pada dapur terbuka modern, yang dipengaruhi oleh perkembangan teknologi di dapur serta nilai komersial dari dapur terbuka itu sendiri.

Kesimpulan yang didapat antara dapur terbuka tradisional dan modern memiliki perbedaan utama yaitu pemicunya. Pada dapur terbuka tradisional pemicu utamanya adalah faktor lingkungan dan kenyamanan pemilik rumah atau warung. Pada dapur terbuka modern pemicu utamanya adalah nilai komersial dari dapur terbuka tersebut. Dapur terbuka pada kedua masa ini memiliki persamaan yaitu tahapan sirkulasi yang sama, mulai dari tahap penyimpanan bahan hingga makan. Selain itu dapur terbuka pada kedua masa ini memiliki definisi yang sama yaitu dapur yang kegiatan di dalamnya dapat dirasakan atau dilihat oleh tamu atau orang luar.

Kata kunci:
dapur terbuka, tradisional, restoran

Abstract

Name : Priscilla Satriana
Study Program : Architecture
Title : Comparison of Traditional and Modern Open Kitchen in Indonesia.
Case Study: Traditional Buildings in Indonesia and Restaurants in Shopping Center

Modern open kitchen is expanding in Indonesia, especially in commercial area, such as restaurants. Long before, several tribes in Indonesia already had an open kitchen. This thesis studies the similarities and the differences between traditional and modern open kitchen. The focus is in work sequences and work triangle in the kitchen. Literatures study shows that in traditional society, work sequences in the kitchen were scattered because each spot in work triangle located far from each other. This thing occurs because of the influence of local culture and habits and also the influence of the comfort factor of the owner of the traditional “warung” and traditional society. Fields study shows that in modern open kitchen these three spots can be place near one another due to technological development and the commercial value of the open kitchen itself.

The conclusion is that modern and traditional open kitchen has different factor that triggers it. In traditional open kitchen the main trigger is the environment and comfort factor of the owner of the “warung” and traditional house. In modern open kitchen the main trigger is the commercial value of open kitchen itself. Open kitchen in these two eras has something in common, that is the same work sequences, and also the definition that an open kitchen is a kitchen that everything that happens in it can be seen and felt by the guests and outsiders.

Kata kunci:
open kitchen, traditional, restaurant

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Arsitektur pada Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

- (1) Dr. Ir. Abimanyu Takdir Alamsyah, selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi ini;
- (2) Pihak restoran Dixie yang sudah memberikan izin untuk survei dan mendokumentasikan keadaan restoran;
- (3) Bapak Sonny Sutanto yang membantu dalam usaha memperoleh data yang saya perlukan;
- (3) Mami, Papi dan Melissa yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
- (4) Lena, Novi, Reni, Nia, Irma, Karin, dan teman-teman 2005 lainnya yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini, baik melalui penghiburan yang diberikan maupun dalam hal membantu menemukan tempat survei dan bahan-bahan teori yang saya perlukan.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Depok, Juli 2009

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	vii
.....	vii
i	
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Permasalahan.....	2
1.3 Tujuan Penulisan.....	2
1.4 Urutan Penulisan.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Dapur.....	4
2.2 Perkembangan Dapur.....	8
2.2.1 Dapur Awal.....	8
2.2.2 Dapur di Akhir Abad ke-19 dan Awal Abad ke-20.....	18
2.2.3 Dapur Setelah Perang Dunia II.....	22
2.3 Dapur Terbuka Pada Bangunan Tradisional Indonesia.....	24
2.4 Dapur Terbuka di Restoran Modern.....	27
III. METODE PENELITIAN.....	36
3.1 Tujuan Pengumpulan Data.....	36
3.2 Tempat dan Waktu Pengumpulan Data.....	36
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	36
3.4 Teknik Analisis Data.....	36
IV. STUDI KASUS.....	37
4.1 Dapur Terbuka Pada Bangunan Tradisional Indonesia.....	37
4.1.1 Marga Batin V, Jambi.....	37
4.1.2 Dawan, NTT.....	43
4.1.3 Warung Mie Chandra.....	49
4.1.4 Kesimpulan Dapur Terbuka Pada Bangunan Tradisional.....	54
4.2 Dapur Terbuka di Restoran Modern.....	58
4.2.1 Restoran Dixie, Cilandak Town Square.....	58
4.2.1 D' Crepes, Mall Taman Anggrek.....	66

4.2.3 Kesimpulan Dapur Terbuka Restoran Modern.....	76
4.3 Kesimpulan Studi Kasus.....	79
V. KESIMPULAN.....	81
DAFTAR REFERENSI.....	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Pembatas Antara Ruang Makan dan Dapur.....	4
Gambar 2.2.	Contoh Diagram Sirkulasi dalam Dapur.....	6
Gambar 2.3.	Contoh Perpaduan Segitiga Kerja dengan Alur Sirkulasi.....	7
Gambar 2.4.	Tungku pada masa Neolitikum.....	9
Gambar 2.5.	Peternakan Abad ke-16.....	9
Gambar 2.6.	Replika Dapur Abad I di Austria.....	10
Gambar 2.7.	Penginapan di Newcastle pada Masa Saxon.....	11
Gambar 2.8.	Perapian Dinding di Rumah Orang Kaya Pada Abad ke-16.....	11
Gambar 2.9.	<i>Norman Fireplace</i> di Kastil <i>Hedingham, Essex</i>	12
Gambar 2.10.	<i>Abbot's Kitchen</i> di Biara <i>Glastonbury</i>	13
Gambar 2.11.	Dapur Royal Pavilion, Brighton tahun 1826.....	14
Gambar 2.12.	<i>Kitchen Interior in a Grand House</i> oleh Frank Watkins, tahun 1875.....	14
Gambar 2.13.	Ruang dengan Perapian Terbesar di Chateau of Champ de Battaile, Prancis.....	15
Gambar 2.14.	<i>Kitchen Interior</i> oleh Cornelis van Cuylenburgh, 1820.....	16
Gambar 2.15.	Layout Dapur oleh Catherine Beecher tahun 1869.....	18
Gambar 2.16.	<i>Refrigeration Plant</i> oleh Ferdinand Carré, 1860.....	19
Gambar 2.17.	<i>Typical pantry</i> tahun 1891.....	20
Gambar 2.18.	Dapur <i>„Das Haus am Horn“</i>	20
Gambar 2.19.	Desain Dapur oleh J.J.P. Oud di Stuttgart.....	21
Gambar 2.20.	Segitiga Kerja dari <i>Guides for Arrangement of Urban Family Kitchens</i> oleh Heiner & Steidl, <i>Cornell University</i>	22
Gambar 2.21.	Malcolm Willey House oleh Frank Lloyd Wright (1934).....	23
Gambar 2.22.	Dapur yang Terlihat dari Jalur Masuk di Restoran Belgo Nieuw York, New York.....	24
Gambar 2.23.	Eksterior Hard Rock Café.....	31
Gambar 2.24.	Diagram <i>Bubble</i> Pada Dapur Restoran <i>a la carte</i>	32
Gambar 4.1.	Denah rumah Lamo.....	37
Gambar 4.2.	Perspektif dan Tampak Depan Rumah Lamo.....	38
Gambar 4.3.	Tampak Samping Kiri dan Kanan Rumah Lamo.....	38
Gambar 4.4.	Aksonometri yang Menunjukkan Peletakkan Dapur di Rumah Lamo.....	39
Gambar 4.5.	Alur Masuk ke Rumah Lamo.....	40
Gambar 4.6.	Segitiga Kerja dalam Rumah Lamo.....	40
Gambar 4.7.	Tahapan Kerja di Rumah Lamo.....	41
Gambar 4.8.	Bentuk Rangka Atap.....	44
Gambar 4.9.	<i>Ume Kibubu</i>	44
Gambar 4.10.	Tiang di Tengah Rumah yang Berbentuk Bulat.....	44
Gambar 4.11.	Dinding dari Kayu.....	45
Gambar 4.12.	Bangunan <i>Lopo / Kapele</i>	46
Gambar 4.13.	Denah <i>Ume Kibubu</i>	46
Gambar 4.14.	Tahapan Sirkulasi dan Segitiga Kerja di <i>Ume Kibubu</i>	47
Gambar 4.15.	Tahapan Kerja di <i>Ume Kibubu</i>	48
Gambar 4.16.	Tampak Depan Warung Mie Chandra.....	49

Gambar 4.17. Denah Warung Mie Chandra.....	49
Gambar 4.18. Ruang Tertutup di Sebelah Area Makan.....	51
Gambar 4.19. Segitiga Kerja di Warung Mie Chandra.....	51
Gambar 4.20. Tahapan Kerja di Warung Mie Chandra.....	52
Gambar 4.21. Gerobak Tempat Menyajikan Makanan.....	53
Gambar 4.22. Area Makan Warung Mie Chandra.....	53
Gambar 4.23. Pandangan ke Arah Dapur dari Depan Pagar.....	53
Gambar 4.24. Perbandingan Peletakkan Area Memasak Rumah Lamo, Ume Kbbubu, dan Warung Mie Chandra.....	55
Gambar 4.25. Perbandingan Tahapan Kerja Rumah Lamo, Ume Kbbubu, dan Warung Mie Chandra.....	57
Gambar 4.26. Tampak Depan Restoran Dixie.....	58
Gambar 4.27. Denah Restoran Dixie.....	59
Gambar 4.28. Tembok Pemisah Dapur Bagian Depan dan Belakang.....	60
Gambar 4.29. Meja Persiapan Makanan di Belakang Lemari.....	60
Gambar 4.30. Penempatan Peralatan Masak.....	61
Gambar 4.31. Peletakkan Kulkas dan Meja Persiapan Bahan.....	61
Gambar 4.32. Peletakkan Meja Persiapan, dan Alat Masak dilihat dari Ruang Makan.....	62
Gambar 4.33. Segitiga Kerja dan Tahapan Kerja di Restoran Dixie.....	63
Gambar 4.34. Sirkulasi Koki Ketika Memasak dan Menyajikan Makanan.....	64
Gambar 4.35. Tahapan Menyiapkan Makanan dan Memasak di Restoran Dixie.....	64
Gambar 4.36. Pandangan ke Dapur dari Depan Lemari Pemisah.....	65
Gambar 4.37. Peletakkan Bumbu dan Bahan Masakan.....	66
Gambar 4.38. Noda di Alat Masak.....	66
Gambar 4.39. Kondisi Lemari Pemisah dan Penyimpanan Alat Makan.....	66
Gambar 4.40. Piring Bersih yang Diletakkan di Atas Lemari Pemisah.....	66
Gambar 4.41. Denah Kios D' Crepes.....	68
Gambar 4.42. Kios D' Crepes di Mall Taman Anggrek.....	68
Gambar 4.43. Sisi Belakang Kios yang Tertutup.....	69
Gambar 4.44. Tampak Samping Kios.....	69
Gambar 4.45. Konsumen Memesan Makanan di Kasir.....	70
Gambar 4.46. Konsumen Menunggu Makanan Dimasak.....	70
Gambar 4.47. Pandangan ke Arah Kompor dari Luar Kios.....	70
Gambar 4.48. Konsumen Menunggu Pesanan.....	70
Gambar 4.49. Alur Konsumen dan Alur Pegawai Saat Melayani Konsumen.....	70
Gambar 4.50. Kotak-kotak Bahan Isian di Depan Kompor.....	71
Gambar 4.51. Meja Tengah Tempat Meletakkan Bahan.....	72
Gambar 4.52. Zoning dalam Kios.....	72
Gambar 4.53. <i>Counter</i> yang Jarang Dipakai.....	73
Gambar 4.54. Pekerja Menyiapkan Adonan di <i>Counter</i> yang Jarang Dipakai.....	73
Gambar 4.55. Alur Sirkulasi Pegawai D' Crepes.....	73
Gambar 4.56. Tahapan Kerja dan Segitiga Kerja dalam Kios.....	74
Gambar 4.57. Skema Tahapan Kerja dalam Kios D' Crepes.....	75
Gambar 4.58. Perbandingan Segitiga Kerja Dixie dan D' Crepes.....	78
Gambar 4.59. Perbandingan Tahapan Sirkulasi Dixie dan D' Crepes.....	79
Gambar 5.1. Skema Hubungan Dapur Terbuka Bangunan Tradisional dan Restoran Modern.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Perbandingan Dapur Terbuka Rumah Lamo, Ume Kibu dan Warung Mie Chandra.....	54
Tabel 4.2. Perbandingan Dapur Terbuka Restoran Dixie dan D'Crepes.....	76

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

“Kitchen is the room where you prepare and cook food.”
(Longman Dictionary of Contemporary English)

Pengertian di atas adalah pengertian dapur secara umum yaitu sebuah ruang untuk menyiapkan dan memasak makanan. Dapur dimanapun, rumah, kantor, restoran, dan lain-lain, pasti dipakai sebagai tempat untuk memasak dan atau menyiapkan makanan. Jika dapur selama ini kebanyakan berada di ruang tertutup atau tersembunyi, maka sekarang mulai bermunculan dapur berkonsep terbuka khususnya di restoran atau toko-toko makanan

Contoh toko yang membuka dapurnya adalah toko donat dan kopi J.Co. Toko yang berdiri tahun 2005 ini juga mempertontonkan cara membuat donat *ala* mereka dengan dapur yang terbuka. Koki yang bekerja menjadi tontonan bagi pengunjung maupun orang yang lewat. Setelah donat selesai dibuat, donat yang masih hangat langsung diletakkan di atas rak pajang. Sehingga dapat dipastikan jika donat yang dijual adalah donat yang *“fresh from the oven”*. Konsumen sangat antusias dengan kemunculan toko yang menawarkan konsep baru dengan membuka dapurnya. Hal ini dapat terlihat dari ramainya toko donat ini. Walaupun ada juga aspek-aspek lain yang membuat toko donat ini ramai, seperti harga dan kualitas barangnya.

Pada beberapa suku di Indonesia, dapur yang terbuka sudah umum digunakan, baik di rumah maupun di tempat makan tradisional. Kegiatan memasak dilakukan di luar rumah atau di dalam rumah dengan tungku yang terletak di tengah-tengah rumah. Sedangkan di tempat-tempat makan tradisional kompor diletakkan di depan toko atau warung.

1.2 Permasalahan

Dapur terbuka di restoran atau toko makanan sebagai suatu tren yang baru mulai menarik minat masyarakat, tapi masyarakat kurang tertarik untuk mencari tahu apakah tren tersebut adalah perkembangan dari masa lalu atau berasal dari kebiasaan masyarakat tradisional. Tren yang muncul dianggap benar-benar baru dan tidak memiliki kaitan dengan budaya tradisional atau tren masa lalu yang muncul kembali.

Isu yang akan dibahas adalah apakah dapur terbuka itu adalah konsep yang berasal dari luar negeri atau tren yang baru? Ataukah sebenarnya masyarakat tradisional sudah menerapkannya dalam hidup sehari-hari dan dalam bidang komersial? Perbedaan dan persamaan apakah yang ada dalam konsep dapur terbuka di rumah tradisional Indonesia dan dapur terbuka di restoran masa kini (modern)?

Dapur terbuka yang dikaji adalah dapur tanpa sekat atau bersekat transparan dimana semua kegiatan di dapur dapat dilihat oleh orang luar. Dapur juga harus memiliki kompor atau tungku sebagai unsur utama dalam sebuah dapur, jadi bukan hanya dapur untuk menyiapkan atau menghias makanan dan minuman.

Dapur terbuka restoran masa kini (modern) yang akan disurvei adalah yang berada di pusat perbelanjaan karena restoran-restoran di tempat inilah yang mempopulerkan ide dapur terbuka sebagai sesuatu yang baru dan modern.

1.3 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk menelusuri, membuktikan dan membandingkan tren dapur terbuka yang populer di restoran-restoran masa kini dengan dapur terbuka pada bangunan, rumah atau warung, tradisional Indonesia.

1.4 Urutan Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Berisi latar belakang penulisan, permasalahan, tujuan penulisan, dan urutan penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Berisi tinjauan pustaka mengenai sejarah dan perkembangan dapur, serta definisi dapur dan dapur terbuka.

BAB III METODE PENELITIAN

Berisi penjabaran metode pengumpulan data, waktu dan tempat pengumpulan data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data yang digunakan.

BAB IV STUDI KASUS

Berisi studi atas kasus dapur terbuka tradisional Indonesia dan restoran modern serta kaitannya dengan kesimpulan dari bab tinjauan pustaka.

BAB V KESIMPULAN

Berisi kesimpulan dari karya ilmiah ini sekaligus jawaban atas pertanyaan yang terdapat di dalam bab pendahuluan.

DAFTAR REFERENSI

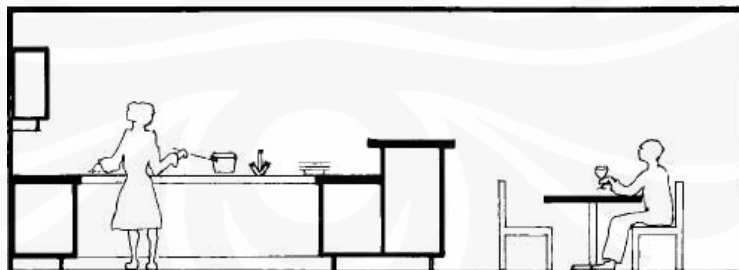
BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Dapur

Columbia Encyclopedia menuliskan bahwa dapur dapat diartikan sebagai ruang terpisah untuk memasak dan mempersiapkan makanan. Pengertian ini berlaku untuk dapur yang terletak dimana pun. Misalnya dalam ruang *pantry* di sebuah kantor, pengertian ini pun tetap berlaku walaupun kegiatan memasak dikurangi karena ukuran ruang yang kecil. Dapur biasanya termasuk dalam area servis dalam sebuah bangunan bersama dengan toilet, gudang dan tempat cuci

Dapur juga seringkali diidentifikasi sebagai ruang yang berisi tungku, tempat makanan disiapkan dan dimakan, tempat orang-orang berkumpul dalam kehangatan yang menyenangkan, serta tempat keluarga dan teman diterima (ruang penerimaan tamu)¹. Sebagai tempat berkumpul keluarga kadangkala fungsi dapur digabungkan dengan ruang makan. Menurut Charlotte Badden-Powell (2005, p.25) salah satu persyaratan penting untuk dapur yang berfungsi sekaligus ruang makan adalah adanya pembatas antara area masak dan area makan dengan tinggi minimum 120 cm. Pembatas dapat berupa *counter* dengan lemari di atasnya atau lemari penyimpanan yang menghadap ke area makan (gambar 2.1). Pembatas ini menutupi meja dapur dari pandangan orang yang duduk di meja makan dan menyembunyikan keadaan *berantakan* yang terjadi pada proses penyajian makanan. Jadi sebenarnya dapur tidak dapat benar-benar dibuka karena 'isi' dapur harus tetap ditutupi dari pandangan orang yang sedang makan.



Gambar 2.1. Pembatas antara Ruang Makan dan Dapur.
Sumber: Architect's Pocket Book of Kitchen Design

¹ Rowley, Anthony. (2000). *The Book of Kitchens*. Paris: Flammarion. Halaman 90.

Sirkulasi dalam dapur adalah hal lain yang juga perlu diperhatikan. Menurut Charlotte Badden-Powell (2005, p.30), tahapan kegiatan dalam dapur dapat dijelaskan sebagai berikut:

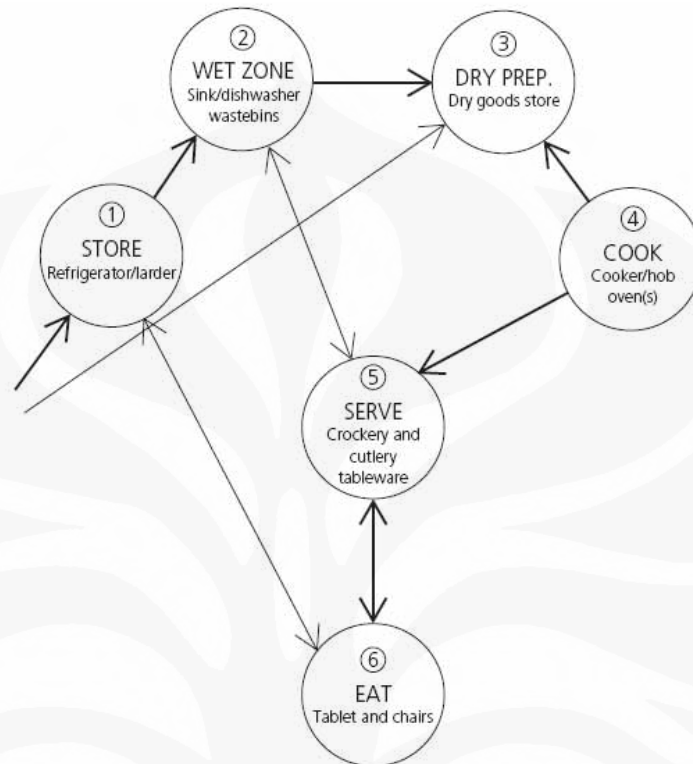
1. Simpan (*store*) = membuka bungkus makanan, menempatkan dalam kulkas, lemari
2. Cuci (*wash*) = mencuci, mengupas, memotong, menyaring bahan makanan serta mencuci piring atau alat makan
3. Persiapan (*prepare*) = menimbang, mencampur, membuat kue dan pastry
4. Masak (*cook*) = tungku untuk merebus dan menggoreng, pemanggang untuk memanggang dan menggaringkan makanan, *oven* untuk memanggang kue dan daging, serta *microwave oven* untuk mencairkan beku es, memasak cepat dan memanaskan kembali makanan.
5. Penyajian (*serve*) = menempatkan makanan dalam piring, menjaga makanan tetap panas, membakar roti, menyimpan alat makan dan bumbu-bumbu
6. Makan (*eat*) = menyiapkan meja, makan.

Setelah urutan sirkulasi di atas seringkali terjadi sirkulasi balik sebagai berikut:

Membersihkan (*clear*) = meletakkan alat makan kotor ke tempat cuci dan mesin pencuci piring, mengembalikan makanan sisa ke kulkas atau lemari,

Mencuci (*wash up*) = membuang sampah, mengisi mesin pencuci piring, mencuci tangan, mengeringkan, menyimpan.

Dapat dilihat dari gambar 2.2 bahwa beberapa sirkulasi yang saling menyilang (*cross-circulation*) tidak dapat dihindarkan, karena tempat cuci digunakan pada dua tahap sekaligus yaitu tahap cuci dan membersihkan.

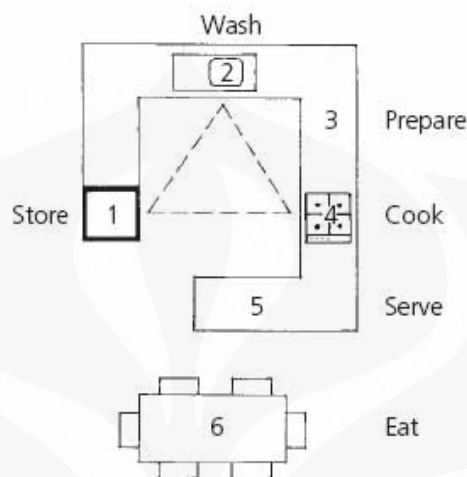


Gambar 2.2. Contoh Diagram Sirkulasi dalam Dapur.
Sumber: Architect's Pocket Book of Kitchen Design, halaman 31.

Selain sirkulasi, muncul juga prinsip segitiga kerja yang dapat membantu menentukan peletakkan perabot dan alat-alat masak di dapur. Segitiga kerja terdiri dari tungku (kompor), kulkas, dan bak cuci. Menurut Charlotte Badden-Powell (2005, p.33), ada beberapa syarat segitiga kerja antara lain:

- Jarak optimal (keliling segitiga) adalah antara 3,6 m – 6,6 m
- Hindari terciptanya sirkulasi yang memotong segitiga kerja, terutama antara tempat cuci dan kompor. Keduanya harus dipisahkan dengan jarak maksimal 1,8 m untuk mempersingkat jarak membawa panci berat yang berisi air antara keduanya ketika akan memasak air

Gambar 2.3 menunjukkan contoh segitiga kerja yang dipadukan dengan alur sirkulasi.



Gambar 2.3. Contoh Perpaduan Segitiga Kerja dengan Alur Sirkulasi.

Sumber: Architect's Pocket Book of Kitchen Design, halaman 32.

Dapur dapat didefinisikan sebagai ruang untuk menyiapkan dan memasak makanan yang memiliki fungsi tambahan, yaitu sebagai tempat berkumpul keluarga dan kerabat. Fungsi sebagai tempat berkumpul ini sudah ada sejak zaman dahulu. Dapur (api) pada masa lalu adalah satu hal yang menyatukan orang-orang bersama karena api pada masa itu ibarat harta yang harus dijaga karena memiliki banyak fungsi dan belum adanya alat mekanis untuk menciptakan api. Ruang dapur (api) pun menjadi ruang utama dalam sebuah rumah atau restoran, dan sebagai ruang utama maka sirkulasi dalam dapur harus diperhatikan agar pekerja di dapur lebih nyaman dalam bekerja.

Menurut keberadaan pembatas atau batasan dengan ruang lain, dapur dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu dapur tertutup (*closed kitchen*) dan dapur terbuka (*open kitchen*). Kata *close* berdasarkan *Longman Dictionary of Contemporary English* berarti *to shut something so that there's no longer a space or hole, or to become shut in this way*, selain itu arti lainnya adalah *restricted to particular group of people*. Dari pengertian di atas, dapur tertutup dapat didefinisikan sebagai ruang tempat memasak dan menyiapkan makanan yang memiliki pembatas dengan ruang-ruang di sekitarnya. Selain itu dapur tertutup dapat diartikan sebagai ruang eksklusif yang memisahkan diri dari ruang lainnya dan hanya diperuntukkan untuk sekelompok orang saja, dalam hal ini koki dan pekerja dapur. Contohnya adalah dapur di rumah bangsawan Eropa sekitar tahun 1800 yang biasanya terletak di ruang atau bangunan berbeda atau bahkan terletak di bawah tanah.

Sedangkan arti kata *open* menurut *Merriam-Webster Dictionary Online* adalah *having no enclosing or confining barrier: accessible on all or nearly all sides*. Jika diterjemahkan, terbuka artinya tidak memiliki penutup atau penghalang yang mengikat, dapat diakses dari semua atau beberapa arah. Jadi dapur terbuka adalah ruang tempat memasak dan menyiapkan makanan yang segala kegiatan di dalamnya dapat terlihat dari luar atau oleh orang “luar”. Misalnya dalam sebuah rumah, dapur terbuka adalah dapur yang dapat terlihat oleh tamu, karena tamu dianggap sebagai orang “luar” dan dapur adalah ruangan penting dari sebuah rumah yang biasanya hanya boleh dilihat oleh anggota keluarga atau kerabat saja.

Dapur terbuka dalam sebuah restoran atau kafe atau toko makanan berarti dapur tersebut dapat dilihat serta dirasakan keberadaannya oleh konsumen atau orang-orang yang lewat, selain pekerja restoran. Dalam hal ini yang dapat dilihat adalah kegiatan yang ada di dapur (menyiapkan dan memasak makanan).

2.2 Perkembangan Dapur

2.2.1 Dapur Awal

Awal mula terbentuknya dapur adalah melalui penemuan api. Sebelum masa Neolitikum, api adalah hak istimewa para dewa. Pada waktu itu panas matahari adalah satu-satunya alat untuk memasak makanan. Metode ini sangat rumit dan tidak efisien karena waktu yang diperlukan untuk memasak sangat lama, karenanya hanya kaum pria saja yang dapat memakan makanan yang dimasak dengan panas matahari dan kaum wanita hanya dapat memakan makanan mentah. Hal ini melambangkan keistimewaan dan kekuasaan pria atas wanita.

Pada tahun 8000 SM, manusia masih memanfaatkan kebakaran hutan untuk memasak makanan. Pada masa Neolitikum, api sudah dapat didomestifikasi (gambar 2.4). Pertama-tama api (tungku) diletakkan di luar gua, lalu kemudian dimasukkan ke dalam gua. Munculnya tungku atau api permanen ini menunjukkan kepintaran manusia atas bumi (tidak perlu menunggu kemungkinan kebakaran hutan), dan atas langit karena manusia dapat memasak makanan kapan pun dia inginkan dan tidak bergantung lagi pada dewa.



Gambar 2.4. Tungku Pada Masa Neolitikum.
Sumber: The Book of Kitchens.

Tungku memisahkan manusia dengan alam, karena manusia menganggap dirinya sudah dapat menaklukkan alam. Kegiatan memasak dengan tungku menjamin manusia memiliki hidup panjang berkat kepintaran manusia, dan bukan karena ritme alam atau musim. Api menjadi pusat ruang privat dan dijaga dengan sungguh-sungguh karena api adalah satu-satunya jaminan dari kembalinya manusia ke keadaan di masa lalu (memakan makanan mentah) dan api dianggap meningkatkan derajat manusia. Bahkan Galileo pernah berkata bahwa pengendalian atau penguasaan terhadap api membebaskan umat manusia dari belenggu kebuasan atau keprimitifan². Pada gambar 2.5 terlihat kesibukan peternakan di Eropa Utara pada abad ke-16 dimana semua kegiatan terjadi di sekitar tungku, termasuk transaksi dagang dan menyusui anak. Hal ini menunjukkan keberadaan tungku sebagai pusat dari sebuah ruang.



Gambar 2.5. Peternakan Abad ke-16.
Sumber: The Book of Kitchens.

²Rowley, Anthony. Op.cit. Halaman 15.

Selain kegunaan api untuk memasak, api dipercaya dapat menjaga kesehatan manusia. Pada abad ke-16, tepatnya pada tahun 1571, seorang *chef* dari Venesia, Bartolomeo Scappi, menerbitkan buku berjudul *Complete Treatise* yang menjelaskan tentang khasiat penyembuhan dengan memakan makanan dalam keadaan sepanas mungkin. Di Italia bagian Utara terbit buku petunjuk yang mengingatkan masyarakat akan pentingnya tungku (domestifikasi api) bagi kesehatan. Selain itu panas tungku diyakini dapat menguatkan tubuh orang tua, memperpendek waktu penyembuhan bagi anak-anak, dan membuat „*enteng jodoh*„ bagi perempuan yang masih sendiri.

Ruang dapur mulai terbentuk ketika manusia ingin mempertahankan atau menjaga api. Cara paling mudah untuk menjaga api tetap menyala adalah dengan menempatkan di tengah rumah dengan diletakkan di dalam cekungan atau di atas alas dari batu atau di atas *tripod*. Peletakkan api di tengah rumah dapat mengurangi resiko terbakarnya rumah dan meningkatkan kesatuan keluarga. Asap yang dihasilkan dari proses memasak dalam rumah akan keluar dari sela-sela atap (gambar 2.6).



Gambar 2.6. Replika Dapur Abad I di Austria.

Sumber: The Book of Kitchens.

Pada masa Saxon, tungku diletakkan di tengah ruangan besar dan beratap tinggi. Asap keluar dari jendela atau lubang di atap. Semua penghuni rumah makan bersama di sebuah meja panjang, dengan orang yang berkuasa duduk di meja di ujung ruangan, memandangi semua orang dalam rumah yang duduk di meja di depannya. Dalam perkembangan selanjutnya meja tempat orang yang berkuasa ini diletakkan di atas podium (gambar 2.7).

Universitas Indonesia



Gambar 2.7. Penginapan di Newcastle pada masa Saxon.
Sumber: Architects Pocket Book of Kitchen Design.

Pada tahun 900, perapian batu mulai diletakkan masuk ke celah dinding. Secara umum, tungku bergerak ke dinding karena penutup (*hood*) yang pada awalnya digunakan untuk menghalangi asap hasil kegiatan memasak tidak efektif. Pada abad ke-12 dan 13, semakin banyak tungku yang digeser ke dinding untuk memperbaiki organisasi ruang dalam rumah karena ledakan pertumbuhan penduduk, yang berarti bertambahnya jumlah makanan yang harus disiapkan sehingga ruangan pun harus lebih luas dan terorganisir (gambar 2.8).

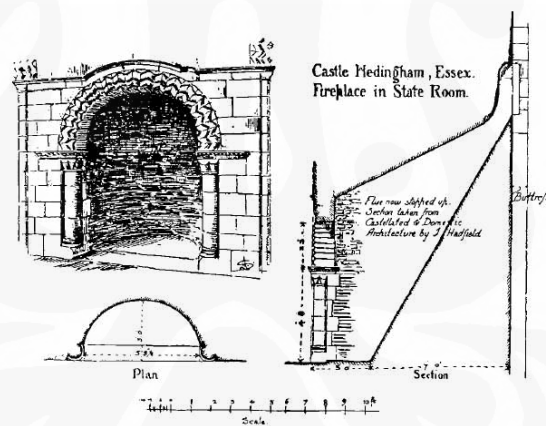


Gambar 2.8. Perapian Dinding di Rumah Orang Kaya Pada Abad ke-16.
Sumber: The Book of Kitchens.

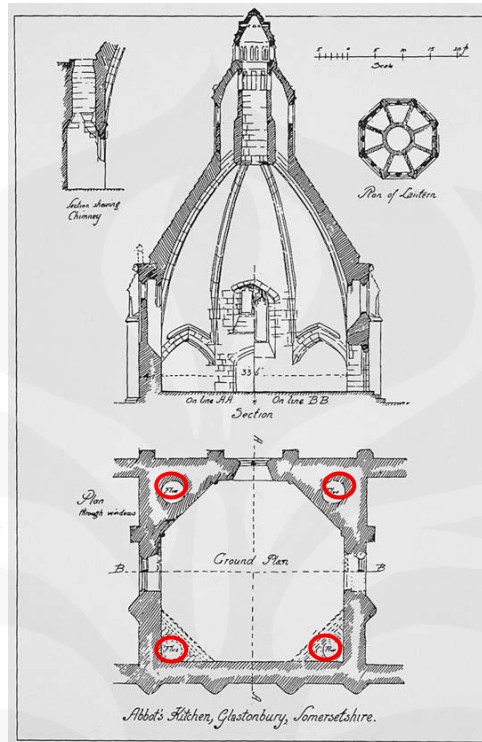
Tren perapian menempel di dinding ini berkembang dalam bangunan-bangunan biara yang biasanya berfungsi sebagai penginapan dan tempat pemberian makanan bagi banyak orang (peziarah, bangsawan yang datang berkunjung, pastur, dan pengemis). Dapur diletakkan di bangunan terpisah agar

bangunan biara terhindar dari kebakaran dan untuk mengurangi godaan, berupa wangi masakan, pada para pastur atau suster. Denah berbentuk bulat atau oktagonal adalah aturan umum bagi bangunan dapur untuk memudahkan keluarnya asap dan udara panas serta menyediakan organisasi ruang yang rasional untuk memasak. Dapur-dapur biara ini mengilhami masyarakat untuk membangun dapur dengan prinsip yang sama.

Desain rumah pun berubah dengan dibangunnya cerobong asap yang menembus sisi puncak rumah. Munculnya cerobong ini dipicu oleh perpindahan tungku ke dinding. Pada awalnya cerobong asap berbentuk diagonal, menembus melalui dinding tebal menuju bukaan di luar dinding seperti tampak pada gambar 2.9. Pada perkembangan selanjutnya corong asap yang digunakan berubah bentuk menjadi lubang silinder. Pada biara Glastonbury, cerobong asap terdapat di keempat sisi dapur dan cerobong-cerobong ini akan menyatu dan membentuk lentera oktagonal di puncak atap (gambar 2.10).



Gambar 2.9. *Norman Fireplace di Kastil Hedingham, Essex.*
Sumber: Architects Pocket Book of Kitchen Design



Gambar 2.10. *Abbot's Kitchen* di Biara *Glastonbury*.
Sumber: *Architects Pocket Book of Kitchen Design*.

Walaupun tungku sudah menggunakan cerobong asap tetapi panas dan bau yang keluar dalam proses memasak masih terasa mengganggu, sehingga tungku dipindahkan ke ruang terpisah. Pemisahan dapur ini juga dipicu oleh luas lahan atau bangunan yang semakin besar sehingga dapur dapat dibuatkan ruangan bahkan bangunan tersendiri. Dapur abad pertengahan ini memiliki langit-langit yang tinggi dan memiliki banyak jendela untuk mengeluarkan asap., tetapi jendela-jendela ini tetap ditutup sepanjang proses memasak agar makanan tidak cepat menjadi dingin (gambar 2.11). Pada beberapa rumah bangsawan, dapur dipindahkan ke ruang bawah tanah agar bau dan kegiatan di dalamnya tidak mengganggu pemilik rumah. Seringkali tamu-tamu agung datang dan mengunjungi atau melihat-lihat keadaan dapur, seperti tampak pada gambar 2.12.



Gambar 2.11. Dapur Royal Pavilion, Brighton tahun 1826.
Sumber: The Book of Kitchens.



Gambar 2.12. *Kitchen Interior in a Grand House* oleh Frank Watkins, tahun 1875.
Sumber: The Book of Kitchens.

Mulai abad ke-12 sampai abad ke-13, status pemilik rumah dapat diukur dari ukuran perapian yang dimiliki, lokasi serta peralatan masak yang dipakai. Semakin besar ukuran dapur semakin tinggi status pemiliknya. Dapur pun menjadi ruang utama dalam rumah karena keberadaannya dianggap memuaskan ambisi sosial pemiliknya. Hal ini menyebabkan desain dapur pun berubah perlahan-lahan. Pertama muncul perubahan di ruang utama, lalu organisasi ruang-ruang khusus. Ruang khusus ini tidak perlu memiliki hubungan langsung ke dapur tapi ruang-ruang ini menjadi cikal bakal kantor dalam dapur (*kitchen offices*) masing-masing dengan fungsi tersendiri (tempat penyimpanan makanan, gudang susu, dan lain-lain). Jadi dapur pada masa itu dikelilingi oleh ruang khusus yang lebih kecil. Ruangan ini menyambung dengan aula pelayan, dengan kamar terpisah untuk koki, pelayan dan pembantu rumah tangga. Pada Chateau of Champ de Battaile, Prancis, terdapat empat buah ruang khusus dengan salah

satu ruang khusus yang memiliki perapian terbesar dapat dilihat pada gambar 2.13.



Gambar 2.13. Ruang dengan Perapian Terbesar di Chateau of Champ de Battaile, Prancis.
Sumber: The Book of Kitchens

Mulai dari abad ke-16 sampai abad ke-18, dapur lebih berkembang dalam hal penampilan daripada dalam hal-hal teknis. Alasan sosial untuk perkembangan ini adalah predikat dapur sebagai tempat paling menyenangkan (*„the most pleasant spot”*) dalam sebuah rumah. Pada masa itu, kesenangan berada di rumah kembali menjadi mode. Pemilik rumah akan menunjukkan dapurnya kepada para tamu, walaupun etika di Versailles melarang tamu dibawa masuk ke dapur. Tujuan utama dari perilaku ini adalah keinginan pemilik rumah untuk memperlihatkan tungku yang megah serta alat-alat canggih yang dimilikinya pada para tamu, sebab pada masa itu kemegahan tungku inilah yang membuat seseorang terkenal dan dihargai.

Pada akhir abad pertengahan, rumah dengan dua lantai (atau lebih) dianggap melambangkan status sosial pemiliknya. Ukuran dapur pun terpaksa dipangkas karena terpotong ruang untuk tangga. Maka dapur digeser ke pojok ruang dan dipisahkan dari ruang utama, dengan perapian masing-masing. Satu perapian diletakkan di dapur untuk memasak dan satu perapian lagi diletakkan di ruang utama untuk menghangatkan tubuh.

Meningkatnya jumlah lantai seringkali membuat pembagian ruang menjadi tidak teratur. Contohnya dapat dilihat pada sebuah rumah bertingkat abad ke-17 di Rue-Saint Antoine, Prancis yang meletakkan dapurnya di lantai 5 dan ruang makan di lantai 4, sehingga pelayan harus naik-turun antara dua lantai

tersebut. Menghubungkan antara dapur dan ruang makan sangat penting sehingga arsitek pada masa itu membuat pintu tersembunyi yang memberi akses ke tangga utama atau membuat jalan tertutup melalui halaman tengah (*courtyard*) menuju ke sayap bangunan yang lain. Gambar 2.14 menunjukkan keberadaan tangga tersembunyi di bagian belakang ruang dapur.



Gambar 2.14. *Kitchen Interior* oleh Cornelis van Cuylenburgh, 1820.
Sumber: The Book of Kitchens.

Di Prancis, fokus terarah pada munculnya *office*, ruangan ini digunakan untuk menyiapkan salad, permen dan makanan penutup. Peran ruangan ini awalnya tidak dianggap penting karena kegiatan di dalamnya tidak melibatkan proses memasak makanan, sedangkan di dapur terjadi kegiatan memasak sesungguhnya dengan pantauan para *chef*. Perlu waktu bertahun-tahun hingga *office* mendapat pengakuan dari chef. Ruangan ini pun mulai menjadi replika dapur dengan tungku sendiri.

Sayangnya konsentrasi aktivitas kuliner yang terpecah di dua tempat tidak menyelesaikan masalah sirkulasi atau pergerakan orang. Pada bangunan *chateau Versailles* makanan harus melewati perjalanan panjang dan berliku untuk sampai pada raja. Makanan dimasak di lantai dasar pada sayap Selatan bangunan, dimana terdapat 12 ruangan dapur untuk melayani makanan kerajaan. Antar ruangan ini dihubungkan oleh jalan sempit. Makanan yang sudah siap kemudian harus melewati jalan, naik lewat tangga istana dan melintasi ruang penjaga sebelum mencapai ruang serambi pertama raja. Jalan berliku ini dibangun antara tahun 1682-1685 dan sengaja dibuat karena anggota istana ingin

melihat perjalanan makanan yang sudah matang, tapi tidak ingin melihat proses terciptanya makanan dalam dapur.

Pada tahun 1670-1680, desain dapur kembali mengalami perubahan. Pencahayaan diperbaiki. Jendela geser diganti dengan jendela yang dibuka ke luar atau ke dalam (*casement window*) untuk memasukkan lebih banyak cahaya. Selain itu bukaan-bukaan ini memudahkan koki untuk mengontrol temperatur serta membawa kembali ruang dapur ke „*social daylight*”.

Setelah masalah pencahayaan terselesaikan maka selanjutnya yang harus diperhatikan adalah masalah sirkulasi. Pada tahun 1680 perjalanan makanan diperpendek dan kembali menggunakan rute lurus yang mendekatkan dapur dengan ruang makan sehingga makanan masih hangat ketika disajikan. Pada tahun 1700, apartemen formal dibedakan dari apartemen privat (kadang dibangun di lantai yang berbeda). Apartemen formal lebih dikhususkan untuk acara-acara sosial, sedangkan apartemen privat dikhususkan untuk kehidupan pribadi, tapi masing-masing memiliki dapur dengan ukuran dan isi yang sesuai fungsinya. Bentuk asli apartemen ini dikembangkan di Paris, kemudian menyebar di Eropa Utara pada tahun 1710-1720.

Dapur di abad ke-18 menciptakan kembali ruang untuk keluarga (*family space*) bersamaan dengan masuknya barang-barang pribadi ke area dapur, seperti lukisan, guci tembikar, dan lain-lain. Dapur pun berubah kembali menjadi pusat rumah tangga.

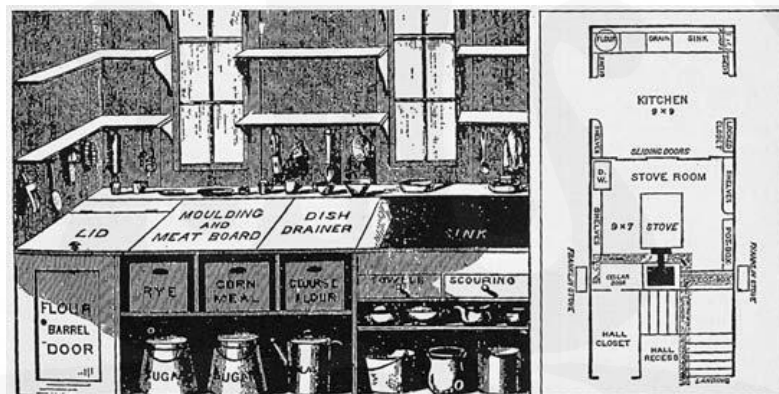
Perkembangan dapur pada masa-masa awal menunjukkan keberadaan dapur yang sangat penting bagi manusia. Pada masa awal ditemukan api, manusia sangat menjaga keberadaan api agar tetap menyala karena manusia tidak mau kembali lagi ke keadaan primitif dengan memakan daging mentah. Kemudian fungsi api bertambah kembali dengan munculnya beberapa tulisan bahwa api atau makanan panas berguna untuk kesehatan manusia.

Jadi dapat disimpulkan bahwa dapur terus berkembang. Pada awal kemunculannya dapur adalah ruang publik tempat berkumpul. Pada abad pertengahan, khususnya pada rumah-rumah bangsawan, dapur dianggap sebagai ruang yang harus disembunyikan, karena kegiatan di dalamnya dianggap sebagai kegiatan rendah. Perubahan dalam desain rumah, yang dipicu oleh penambahan

penduduk dan pembatasan luas bangunan, membuat dapur kembali menjadi pusat aktivitas manusia. Jadi perpindahan peletakkan dapur seperti siklus berulang, terbuka, tersembunyi, kemudian terbuka kembali.

2.2.2 Dapur di Akhir Abad ke-19 dan Awal Abad ke-20

Perkembangan desain dapur dari segi sosial dimulai oleh seorang feminis bernama Catherine Beecher. Ia menyoroti kekecewaan wanita bahwa mereka tidak dilatih untuk pekerjaan mereka di dapur. Maka untuk mempermudah pekerjaan wanita di dapur, ia menulis buku *The American Woman's Home* yang berisi saran desain dapur yang mempunyai area kerja yang kompak dan diatur setinggi pinggang sepanjang dinding. Pada desain yang dibuat oleh Beecher, tungku diletakkan pada ruang terpisah yang dibatasi pintu geser. Desain ini memudahkan wanita untuk bekerja di dapur karena organisasi ruang yang baik (gambar 2.15).



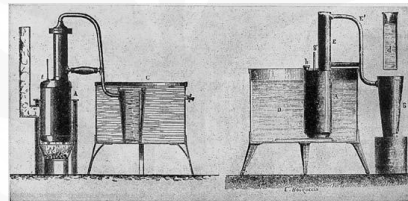
Gambar 2.15. Layout Dapur oleh Catherine Beecher tahun 1869.

Sumber: Architects Pocket Book of Kitchen Design

Perkembangan dalam hal peralatan mekanis dimulai dengan ditemukannya kompor gas pada awal abad ke-19 yang digunakan secara luas pada tahun 1850. Masyarakat pada awalnya merasa cemas akan resiko-resiko yang dapat ditimbulkan makan untuk memudahkan penggunaannya pada tahun 1924 diluncurkan *oven regulator* dan *thermostat* untuk mengatur panas kompor. Ruang dapur dapat diletakkan dimana saja karena gas tidak menghasilkan asap. Selain gas, ada juga alat masak menggunakan listrik yang diluncurkan di

Inggris tahun 1890, tapi baru mulai banyak digunakan tahun 1930 saat biaya listrik menjadi lebih murah.

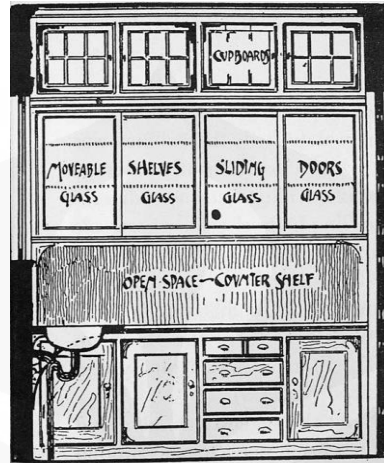
Pada tahun 1860, Ferdinand Carré memproduksi lemari pendingin (kulkas) dengan menggunakan *ammonia* sebagai *refrigerant* (gambar 2.16). Produksi kulkas secara luas baru dimulai sekitar tahun 1920-1930. Sedangkan *freezer* baru dikembangkan setelah Perang Dunia II.



Gambar 2.16. *Refrigeration Plant* oleh Ferdinand Carré, 1860.
Sumber: Architects Pocket Book of Kitchen Design

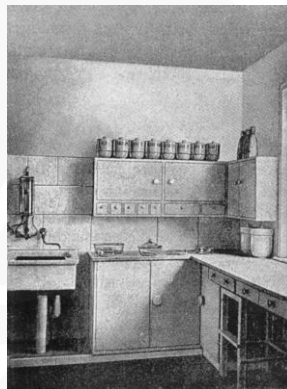
Pada awal abad ke-20 sampai akhir Perang Dunia I, desain dapur berkembang sangat sedikit. Lalu muncullah industri-industri besar yang mengakibatkan persediaan pelayan wanita menurun karena banyak wanita yang memilih bekerja di pabrik. Keadaan ini memicu masyarakat kelas menengah untuk mulai mengurus rumah tanpa bantuan. Perusahaan perabot dan elektronik dengan jeli melihat hal ini sebagai peluang baru untuk menciptakan produk atau peralatan dapur yang mudah digunakan. Peralatan baru, seperti kompor gas dan kompor listrik mempermudah masyarakat kelas menengah untuk mengurus diri sendiri. Banyak kalangan terpelajar dari beberapa bidang ilmu yang sengaja mempelajari dapur sehingga muncul desain dapur yang lebih modern dan cocok dipandang secara arsitektural hingga kesehatan.

Perubahan besar pada desain dapur dimulai dari pengenalan alas kerja (*counter*) yang menyambung dan dirakit langsung (*built-up*) di sepanjang dinding dapur. Salah satu pelopornya adalah perubahan desain *pantry*. Seperti pada gambar 2.17, *pantry* memiliki meja kerja setinggi pinggang, bak cuci *built-in* dengan lemari di bawahnya dan lemari kaca dengan pintu geser yang digantung di dinding.



Gambar 2.17. *Typical pantry* tahun 1891.
Sumber: Architects Pocket Book of Kitchen Design.

Di Eropa, arsitektur pada tahun 1920-an kembali mengembangkan denah berdasarkan fungsi daripada hanya sekedar melihat sisi dekoratifnya. Tahun 1923, Bauhaus memamerkan rumah satu keluarga yang disebut *„Das Haus am Horn“*. Dapur berbentuk L ini mempunyai tempat penyimpanan dengan bak cuci dan *sideboard* diletakkan sepanjang dinding. *Sideboard* dipisahkan menjadi 2 elemen, *base cabinet* dan *wall cabinet*. Meja kerja berlanjut ke sudut, berakhir di sebelah kompor gas yang memiliki meja kerja di sisi lainnya. Perspektif dapur *ala* Bauhaus ini dapat dilihat pada gambar 2.18.

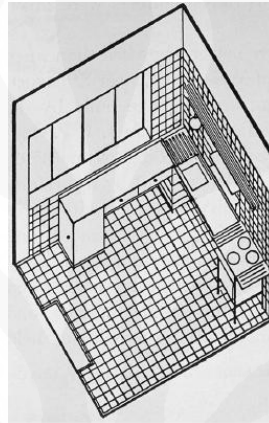


Gambar 2.18. Dapur *„Das Haus am Horn“*.
Sumber: Architects Pocket Book of Kitchen Design.

Tahun 1927, J.J.P Oud mendesain dapur hemat biaya untuk sebuah rumah di Weissenhof Siedlung, Stuttgart. Dapur ini memiliki jendela besar dan meja kerja berbentuk L dengan area persiapan, bak cuci piring, lemari makanan

Universitas Indonesia

yang memiliki lubang angin ke luar ruang dan sampah yang dapat dikosongkan dari halaman. Kompor diletakkan di sebelah lubang atau jendela yang mengarah ke ruang makan. Layout dapur dapat dilihat pada gambar 2.19.



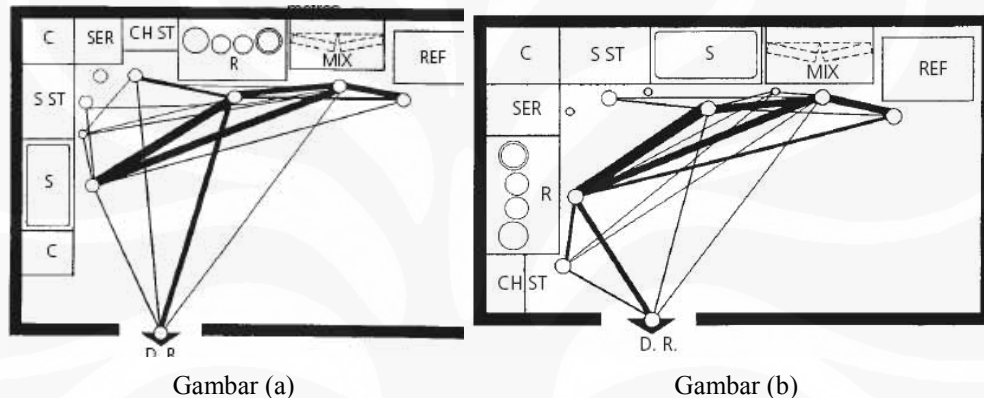
Gambar 2.19. Desain Dapur oleh J.J.P. Oud di Stuttgart.
Sumber: Architects Pocket Book of Kitchen Design.

Pada akhir tahun 1920 dan awal tahun 1930, pembuat perabot menjual *kitchen cabinet* yang didesain untuk menampung semua yang dibutuhkan koki, dilengkapi dengan tempat penyimpanan tepung, rak telur dan meja yang dapat diperpanjang. *Kitchen cabinet* ini seringkali dilengkapi dengan kompartemen berventilasi karena pada masa itu lemari pendingin (kulkas) belum banyak digunakan. Tahun 1932-1934 di Amerika Serikat, General Electric dan Westinghouse membuka institusi memasak. Insinyur, ahli kimia, arsitek, ahli gizi dan koki profesional mempelajari semua aspek dalam dapur. Alur kerja (memasak) mulai dipelajari secara ilmiah dan hal ini adalah dasar dari munculnya desain dapur yang modern dan efisien.

Pada awal tahun 1940, tiga pusat bekerja ditetapkan: penyimpanan dan pengawetan; pembersihan dan persiapan; memasak dan menyajikan. Studi ini dilanjutkan di Universitas Cornell pada tahun 1950, dimana konsep segitiga kerja muncul, yaitu tiga peralatan yang paling sering digunakan, contohnya: bak cuci piring, kompor dan kulkas. Selain itu juga dibuat rekomendasi tinggi meja kerja, lapisan dasar bak cuci dan level optimal untuk lemari.

Gambar 2.20 menunjukkan dua contoh segitiga kerja yang diambil dari *Guides for Arrangement of Urban Family Kitchens* oleh Heiner & Steidl dari

Universitas Cornell yang dipublikasikan pada tahun 1950. Pada gambar (a), jarak yang harus ditempuh pengguna dapur lebih panjang 29 yard dibandingkan gambar (b). Hal ini dikarenakan pada gambar (b) ketiga alat-alat dapur yang terpenting diletakkan pada tempat yang tepat sesuai dengan alur kerja di dapur (kulkas-cuci-potong-campur-masak).



Gambar 2.20. Segitiga Kerja dari *Guides for Arrangement of Urban Family Kitchens* oleh Heiner & Steidl, Cornell University.
Sumber: Architect's Pocket Book of Kitchen Design.

2.2.3 Dapur Setelah Perang Dunia II

Pada masa ini tenaga pembantu rumah tangga masih terbatas karena kebanyakan orang memilih bekerja di industri yang lebih menguntungkan. Banyak bermunculan peralatan dapur yang menghemat tenaga kerja dan mengambil alih sebagian besar tugas dapur yang dianggap membosankan. Munculnya berbagai alat modern yang membuat dapur selalu bersih dan tertata maka dapur menjadi ruang yang patut dibanggakan dan sebagai simbol status. Hal ini dapat dilihat pada rumah yang didesain oleh Frank Lloyd Wright pada tahun 1934 yang menggabungkan dapur dengan ruang tamu, dengan pembatas partisi rendah, sehingga dapur dapat terlihat dan tidak lagi menjadi ruang yang terisolasi (gambar 2.21).



Gambar 2.21. Malcolm Willey House oleh Frank Lloyd Wright (1934).
Sumber: Architects Pocket Book of Kitchen Design.

Dapur terlepas dari keadaan yang terisolasi dengan semakin ditinggalkannya ruang makan formal yang fungsinya digantikan oleh ruang makan yang letaknya menyatu dengan dapur. Dapur sekarang menjadi pusat aktivitas rumah tangga. Orangtua dapat mengawasi anaknya serta menghibur tamu sementara memasak. Jadi dapur pada masa ini hampir sama dengan masyarakat di masa Saxon dimana semua orang berkumpul di sekitar tungku.

Pada masa ini dapur dianggap sebagai ruang servis tertinggi di rumah dan ruang tempat uang dihabiskan karena masyarakat berlomba-lomba untuk memperlengkapi dapurnya dengan alat elektronik tercanggih. Sebagai tambahan terhadap peralatan dapur tradisional seperti bak cuci piring, lemari atau kabinet, kompor dan kulkas, banyak dapur yang dilengkapi dengan mesin pencuci piring, pemadat dan pembuangan sampah, dan peralatan lebih kecil, seperti *food processors* dan *microwave oven*³. Alat-alat modern ini semakin mempermudah pekerjaan memasak di dapur dan membuat dapur tampak lebih bersih, ringkas dan teratur sehingga dapat menjadi tempat berkumpul keluarga.

Dapur terbuka pada restoran di Amerika Serikat terbentuk mulai dari tahun 1980-an. Pada masa itu oven berbahan bakar kayu dan alat panggang mulai diletakkan menjadi satu di depan restoran. Tamu pun berlomba-lomba mendapatkan tempat duduk dekat dengan area kerja *chef*. Selain itu di beberapa restoran, para tamu diparadekan melewati dapur terbuka untuk mencapai tempat duduknya. Contohnya ada di restoran Belgo, New York dimana dapur dapat dilihat dari ruang tunggu (gambar 2.22). Selain itu keberadaan dapur terbuka

³http://www.encyclopedia.com/category/Sports_and_Everyday_Life/Crafts_and_Household_Item/homec.html. Kitchen. The Columbia Encyclopedia, Sixth Edition.

juga dipicu oleh meningkatnya jumlah restoran *fine-dining* pada tahun 1990-an yang memperkenankan pandangan sekilas ke bagian “belakang” (dapur) dan biasanya hanya dibatasi kaca.



Gambar 2.22. Dapur yang Terlihat dari Jalur Masuk di Restoran Belgo Nieuw York, New York.
Sumber: Successful Restaurant Design.

Dapat dikatakan bahwa dapur pada masa setelah Perang Dunia II adalah cikal-bakal dapur modern saat ini. Pada masa ini pemakaian alat-alat elektronik semakin berkembang dan dapur menjadi suatu ruang yang pantas untuk ditunjukkan kepada tamu. Selain itu kurangnya tenaga pembantu rumah tangga mengakibatkan ibu atau anggota keluarga lain harus terlibat aktif di dapur sehingga dapur menjadi ruang utama dalam rumah dimana kebanyakan waktu keluarga dihabiskan. Jadi pemicu utama perkembangan dapur di masa ini adalah berkurangnya tenaga kerja rumah tangga dan munculnya alat-alat elektronik untuk membantu pekerjaan di dapur.

2.3 Dapur Terbuka Pada Bangunan Tradisional Indonesia

Menurut Steele (2005) kata tradisi berasal dari bahasa Latin *tradere* yang berarti *to carry forward* (Widyarko, 2007, p. 14), atau dapat diartikan sebagai sesuatu yang diturunkan antar generasi dan terus-menerus mengalami perkembangan. Menurut *Longman Dictionary of Contemporary English*, kata tradisi memiliki arti *a belief, custom, or ways of doing something that has existed for a long time*. Selain itu kata tradisi sering diartikan sebagai sesuatu yang diturunkan dari „ayah ke anak laki-

laki' atau dari „ibu ke anak perempuan'⁴. Dari pengertian-pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa tradisi adalah sesuatu kepercayaan, kebiasaan, dan cara-cara melakukan sesuatu yang **diwariskan** secara turun-temurun dan bertahan dalam jangka waktu lama serta terus **berkembang**. Penggunaan kata tradisi jarang berdiri sendiri, seringkali tradisi disamakan dengan kata budaya dan vernakular, padahal ketiga kata ini memiliki arti dan pengertian yang berbeda-beda walaupun saling terkait.

Menurut Paul Oliver budaya (*culture*) adalah „*thetotality of values, activities and products, including buildings, of a society which give meaning and direction to the lives of its individual members. Culture is learned and is not transmitted genetically*”⁵. Budaya terkait erat dengan kehidupan dan keadaannya yang terus-menerus dipelajari ini menandakan bahwa budaya adalah sesuatu yang **dinamis** dan berubah-ubah. Seperti dituliskan Moertopo (1992) dalam buku *Strategi Kebudayaan Kita*, kehidupan terbagi menjadi tiga dimensi dasar yaitu hubungan manusia dengan manusia, hubungan manusia dengan alam, dan hubungan manusia dengan Tuhan. Ketiga dimensi dasar di atas adalah konsep dasar sebuah kelompok masyarakat. Tata cara pelaksanaan konsep berupa tiga dimensi dasar tersebut kita kenal dengan nama **tradisi** (Widyarko, 2007, p. 14). Dari penjelasan di atas dapat terlihat bahwa tradisi adalah bagian dari budaya karena dia mengatur tata cara untuk melaksanakan nilai-nilai yang ada dalam budaya.

Kata tradisional adalah pengembangan dari kata tradisi yang sudah dijelaskan di atas. Arti dari kata tradisional menurut *Longman Dictionary of Contemporary English* adalah *being part of the tradition of a country or a group of people*, atau jika diterjemahkan artinya adalah menjadi bagian tradisi dari sebuah negara atau grup. Maka dapat dikatakan bahwa „tradisional' adalah sebutan untuk suatu bagian dalam tradisi. Misalnya tradisi Jawa Tengah, maka kata tradisional dipakai untuk menyebut salah satu bagian yang menjadi bagian dari tradisi contohnya musik disebut musik tradisional atau tarian disebut tarian tradisional. Penggunaan kata „tradisional' untuk

⁴ Oliver, Paul. 2006. *Built to Meet Needs*. Oxford: Architectural Press. Halaman xxiv.

⁵ Ibid. Halaman 60.

mendeskripsikan bangunan adalah referensi struktur sebagai objek di dalam kategori lebih luas dari vernakular atau lokal⁶.

Sedangkan kata vernakular menurut *The Oxford English Dictionary* adalah hasil turunan dari beberapa bahasa di dunia diantaranya bahasa Latin: „*vernacul-us*’ yang berarti „*a home-born slave*’ (budak pribumi), bahasa Italia: „*vernacolo*’ yang berarti „*a native*’ (orang pribumi), dan bahasa Portugis: „*vernaculo*’ yang berarti „*domestic*’ (lokal) (Widyarko, 2007, p. 15). Ketiga pengertian ini memiliki kesamaan yaitu selalu terkait dengan sifat lokal atau pribumi.

Arsitektur vernakular melingkupi seluruh tipe bangunan yang dibuat oleh masyarakat dalam sebuah suku, bangsa, petani dan masyarakat populer yang tidak melibatkan arsitek atau desainer spesialis⁷. Bangunan-bangunan ini dibangun dengan memanfaatkan teknologi tradisional serta memiliki keterkaitan dengan konteks lingkungan dan ketersediaan sumber daya alam. Semua bentuk arsitektur vernakular dibangun untuk kebutuhan spesifik, mengakomodasi nilai-nilai, ekonomi dan cara hidup dalam budaya yang menghasilkannya⁸.

Arsitektur vernakular memiliki prinsip „**oleh dan dari**’ masyarakat („*of and by the people*’). Kata „**dari masyarakat**’ („*of the people*’) menunjukkan bahwa arsitektur vernakular adalah arsitektur yang bermula atau muncul dari masyarakat di suatu kebudayaan itu sendiri. Sekaligus menegaskan bahwa tidak ada peran orang luar atau arsitek dalam membentuk bangunan vernakular.

Arsitektur vernakular berasal dari suatu komunitas dan menghasilkan bangunan khusus untuk komunitas itu saja. Semua budaya memiliki tradisi arsitektur vernakular yang berbeda-beda, walaupun di beberapa kelompok masyarakat yang berdekatan dapat memiliki ciri arsitektur vernakular yang serupa. Tidak ada dua tradisi vernakular yang sama persis, dan tidak ada bangunan yang **sama atau identik** dalam sebuah tradisi⁹. Jika sebuah bangunan arsitektur vernakular dipindahkan dari koeadaan aslinya (lingkungan, budaya, iklim, dan lain-lain) maka bangunan tersebut tidak lagi dapat disebut sebagai bangunan vernakular karena bangunan vernakular sangat terkait dengan konteks lingkungan sekitar tempat dia „*Jahir*’.

⁶ Bronner, Simon J. (2006). *Building Tradition Control and Authority in Vernacular Arshitecture*, dalam buku *Vernacular Architecture in the 21st Century*. Oxon: Taylor & Francis. Halaman 24.

⁷ Oliver, Paul. Op.cit. Halaman 4.

⁸ Ibid. Halaman 30.

⁹ Ibid. Halaman xxviii.

Menurut Rosalia Niniek Lestari (1999), bentuk rumah pada suatu daerah dipengaruhi oleh:¹⁰

- Karakteristik iklim (letak daerah tersebut)
- Perbedaan tingkat ekonomi
- Perbedaan tingkat pendidikan
- Perbedaan kultur sosial

Dapat disimpulkan bahwa faktor utama yang menentukan bentuk arsitektur tradisional adalah iklim, dan budaya serta tradisi. Peletakkan dapur dan terbuka atau tertutupnya dapur pun dipengaruhi oleh faktor-faktor di atas. Selain itu seperti telah disebutkan di atas, arsitektur vernakular hanya dapat disebut „vernakular’ jika berada dalam konteks yang tepat. Jika sudah dipindahkan ke konteks yang berbeda maka tidak dapat disebut arsitektur vernakular lagi. Arsitektur vernakular adalah ciri dari sebuah budaya tertentu dan tidak ada tradisi arsitektur vernakular yang sama persis, bahkan bangunan dalam satu tradisi selalu berbeda-beda, tidak ada yang sama.

2.4 Dapur Terbuka di Restoran Modern

Menurut *Longman Dictionary of Contemporary English* (2001), restoran adalah *a place where you can buy and eat a meal*, atau jika diterjemahkan, restoran adalah tempat membeli dan memakan makanan. Sedangkan menurut Herman J. Siegel (1947), restoran adalah bagian dari konsep ‘toko’ yang lebih luas, karena restoran pada hakekatnya adalah bisnis menjual makanan¹¹.

Lorraine Farrelly dalam bukunya *Bar and Restaurant Interior Structures* (2003, p.10) menyatakan bahwa restoran dapat dianalogikan dengan teater. Restoran memiliki aktivitas berdasarkan fungsi (*function based activity*), yaitu memasak, yang berlangsung di lingkungan bersih dan terkontrol, di belakang panggung. Selain itu ada area tempat pelanggan duduk, yang dapat dianalogikan sebagai panggung untuk hiburan, arena tempat produk dipresentasikan secara indah dan hati-hati dalam lingkungan yang menyenangkan dan fungsional. Ruang makan ini sifatnya lebih

¹⁰ Srilestari, Rosalia Niniek. (1999, Agustus). *The Shape of Tropical Architecture and the Relation with Thermal Comfort in Traditional Housing*. Paper yang disajikan dalam International Seminar on Vernacular Settlement. Fakultas Teknik Universitas Indonesia, Depok, Jawa Barat.

¹¹ Siegel, Herman J. (1947). *Architecture for Eating and Drinking*. Artikel dalam buku *Motels, Hotels, Restaurants, and Bars*.

formal dari bagian belakang panggung dalam hal penataan ruang dan kode-kode sosial yang mengaturnya. Berdasarkan pernyataan di atas dapat dikatakan bahwa restoran terdiri dari dua bagian besar, belakang panggung yang tertutup dan depan panggung yang terbuka dan lebih bersifat formal.

Finkelstein, seorang sosiolog, dalam tulisannya *„Dining Out, a Social Manner’* menuliskan bahwa restoran adalah sebuah tempat dimana,
„individuals are acting out privately held desires and needs such as the desire for entertainment, relief from boredom, and the need to feel distinguished in some way’ (Farrelly, 2003, p.13).

Restoran adalah sebuah wadah bagi tiap individu untuk melampiaskan keinginan terpendamnya, yaitu untuk mendapat hiburan, kebebasan dari kebosanan dan kebutuhan untuk menjadi unik dan berbeda dari sekitarnya. Pernyataan ini masih berhubungan dengan pernyataan Farrelly di atas (halaman 27) bahwa restoran adalah teater. Bukan hanya koki atau pekerja yang berakting dan menciptakan drama, tapi pengunjung pun menciptakan drama tersendiri dengan peran atau kepribadian masing-masing.

Perkembangan restoran bermula dari tempat membeli makanan di luar rumah yang mulai muncul di kota-kota di Eropa sejak abad pertengahan. Pada abad ke-16, di London, pria dapat makan di berbagai tempat seperti motel, dan kedai minuman. Di Paris, kegiatan makan di luar rumah lebih dibatasi karena adanya peraturan yang melarang penjualan makanan untuk keperluan individual.

Institusi pertama yang dapat disebut restoran muncul di Paris sekitar tahun 1760. Sebutan restoran ini didapat karena spesialisasi tempat ini adalah menjual *bouillons*¹² (*restaurants*), yang berguna untuk memulihkan kesehatan manusia. Selain itu tempat ini juga menjual makanan sehat lainnya, seperti buah-buahan, produk susu, dan manisan. Restoran-restoran ini berbeda dari tempat makan publik lainnya karena mereka menjual banyak pilihan makanan, memiliki daftar menu yang dilengkapi dengan harga, menyediakan waktu makan yang fleksibel, dan meja-meja individual. Dekor ruangan juga didesain khusus, dengan penempatan keramik-keramik Cina, kaca-kaca, meja makan dengan penerangan lilin, dan disediakan ruang makan privat.

¹² *Bouillon* (*broth*) adalah sup bening tidak berbumbu yang biasanya menggunakan daging sapi tanpa lemak (*lean beef*). Sumber: Merriam-Webster Dictionary Online. (2009).

Restoran berkembang pesat setelah munculnya kartu kredit dan meningkatnya pendapatan pada tahun 1950-an. Selain itu meningkatnya perjalanan ke luar negeri dan berkembangnya pengetahuan tentang cita rasa baru dari belahan dunia lain serta kreativitas dalam bidang desain dan makanan, khususnya pada tahun 1980-an, juga mendukung perkembangan restoran berkualitas.

Pada akhir abad ke-19, berkembang tempat makan dengan harga murah di kota-kota di Amerika Serikat. Revolusi industri adalah pemicu munculnya tempat-tempat makan ini karena kebutuhan pekerja yang tinggal jauh dari rumah untuk mendapat makanan yang murah dan cepat. Salah satu jenis kedai makan yang dikenal luas adalah *diner*.

Perkembangan tempat makan selanjutnya adalah yang sekarang lebih dikenal dengan restoran *fast food*. Restoran *fast food* pertama dibuka di Amerika tahun 1920, bernama White Castle yang hanya menjual hamburger. Restoran fast food ini membuka banyak cabang di seluruh Amerika. Pada cabang-cabang yang dibuka dapat terlihat adanya konsistensi dalam desain dan makanan karena semua cabang memiliki desain bangunan dan menu yang sama. Hal ini jauh berbeda dengan restoran yang dianggap tidak dapat diprediksi. Rasa makanan dalam satu restoran akan sama dengan cabang restoran yang sama tapi berada di tempat lain.

Cabang-cabang dari restoran *fast food* ini berkembang hingga daerah pinggiran kota dengan pelayan yang melayani pesanan pelanggan dari dalam mobil sehingga tidak diperlukan ruang interior untuk makan. Restoran-restoran *fast food* ini biasa menggunakan format *self service*, contohnya McDonalds (pertama dibuka tahun 1949), sehingga mengurangi ongkos pekerja dan meningkatkan kecepatan pelayanan, yang pada akhirnya membuat harga makanan menjadi murah. Hal-hal inilah menjadikan restoran *fast food* cepat berkembang.

Ada banyak cara untuk mengklasifikasikan jenis restoran, antara lain berdasarkan segmen pembeli, menu, dan sistem pelayanan (*service system*). Di antara ketiga cara pengklasifikasian ini yang paling akurat adalah penggolongan berdasarkan sistem pelayanan karena desainer dapat mengidentifikasi gaya pelayanan dan jenis sistem pengantaran makanan (*styles of service and types of food delivery systems*) secara lebih akurat sesuai keinginan pemilik restoran dibandingkan dengan sistem klasifikasi berdasarkan menu dan segmen pembeli. Misalnya pemilik

hanya mengatakan saya ingin membuat „kafetaria sekolah’ maka desainer dapat mengartikannya secara beragam karena kata-kata kafetaria sekolah hanya menunjukkan segmen pembelinya saja, sedangkan karakteristik desainnya tidak terlihat dengan jelas dan dapat diinterpretasikan dalam banyak cara, apakah seperti pelayanan di restoran *fast-food*, atau seperti kafetaria dengan satu jalur antrian, atau dapat juga seperti sistem *buffet* dengan stasiun makanan yang terpisah-pisah¹³.

Jadi secara garis besar ada 12 jenis restoran berdasarkan sistem pelayanannya, yaitu¹⁴:

- *A la carte*
- *Tablesides*
- *Fast food*
- *Banquet*
- *Family style*
- *Buffet*
- *Take-out*
- *Delivery*
- *Cafeteria*
- *Tray*
- *Machine*
- *Satellite system*

Dari ke-12 jenis restoran berdasarkan sistem pelayanannya yang akan dijelaskan disini adalah karakteristik restoran *a la carte* dan *take-out*. Karakteristik ruangan masing-masing restoran, antara lain adalah:

1. *A la carte (table service)*

- a) Ciri utama: pelayan mengantarkan konsumen ke meja yang disediakan, kemudian mengambil pesanan dari konsumen dan menyampaikan pesanan tersebut ke dapur. Makanan dibuat sesuai dan saat ada pesanan.

¹³ Baraban, Regina S. & Durocher, Joseph. (2001). *Successful Restaurant Design*. New York: John Wiley & Sons, Inc. Halaman 16.

¹⁴ Ibid. Halaman 17

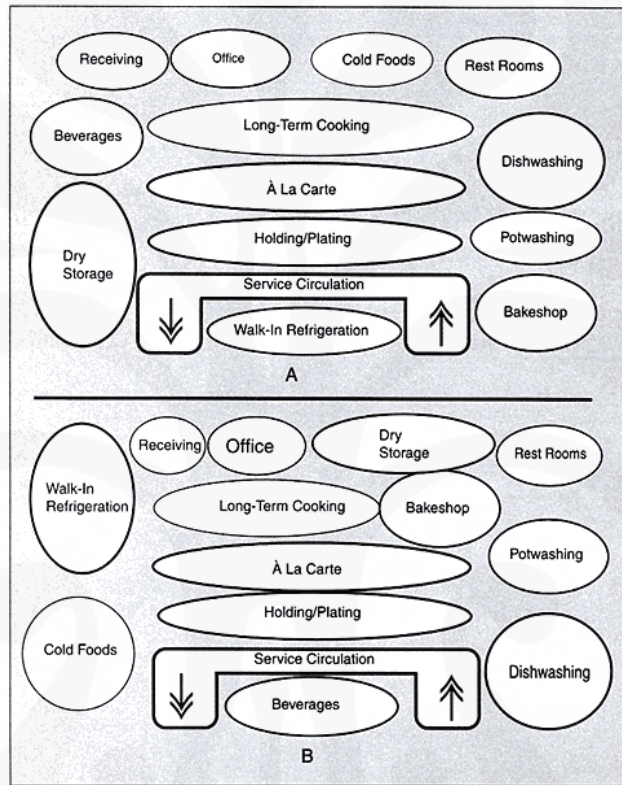
- b) Eksterior: logo restoran didisplay pada bangunan dan bentuk bangunan dibuat *iconic* agar mudah dikenali. Contohnya desain eksterior Hard Rock Cafe (gambar 2.23).



Gambar 2.23. Eksterior Hard Rock Cafe.
Sumber: Successful Restaurant Design.

- c) Entry area: berfungsi sebagai ruang transisi, dari ruang luar ke ruang makan. Pada restoran informal biasanya terdapat kasir dan meja penerima tamu, sedangkan pada restoran mewah hanya terdapat meja penerima tamu tempat pelayan mengantarkan tamu sampai ke meja makannya.
- d) Dining area: terdiri dari ruang makan bersama dan ruang makan privat yang terpisah. Hiburan untuk pengunjung dapat berupa pembuatan dapur terbuka yang mulai populer pada tahun 1990-an.
- e) Beverage area (bar): terpisah secara visual dari ruang makan sehingga dapat menarik pelanggannya sendiri yang hanya ingin minum, sekaligus dapat menarik pengunjung restoran.
- f) Dapur: dapat berupa dapur terbuka atau tertutup. Pembuatan diagram bubble sangat mempermudah tim desain melihat interaksi antar area dalam dapur. Diagram ini memuat hubungan antar bagian-bagian penting dalam sebuah dapur, seperti tempat cuci alat masak, tempat minuman, makanan yang siap disajikan, tempat makanan dingin, ruang memanggang roti, toilet, kantor,

lemari atau gudang penyimpanan, serta tungku atau tempat memasak. Sirkulasi dalam diagram bubble ini bukan hanya ditekankan pada sirkulasi pekerja dapur seperti koki, tapi juga pelayan yang harus mengambil pesanan dan mengembalikan piring atau alat makan kotor ke dalam dapur.



Gambar 2.24. Diagram *Bubble* pada Dapur Restoran *a la carte*.
Sumber: Successful Restaurant Design.

Pada contoh diagram bubble pada gambar 2.24 terlihat bahwa pada layout A, area makanan dingin, minuman dan tempat cuci diletakkan terlalu jauh dari jangkauan pekerja servis (pelayan). Padahal letak tempat cuci seharusnya berada di bagian depan dapur, dekat dengan pintu masuk dari ruang makan, sehingga alat makan kotor tidak perlu menempuh perjalanan jauh ke dalam dapur. Setelah pelayan menaruh alat makan kotor, ia dapat langsung menuju tempat pengambilan makanan untuk mengantar makanan baru.

Hasil pembetulan dapat dilihat pada layout B yang membuat *flow* lebih nyaman untuk pekerja bagian produksi dan servis (pelayan). Sirkulasi pelayan sudah lebih tertata. Pertama-tama pelayan meletakkan alat makan kotor di tempat

cuci untuk kemudian langsung mengambil makanan, minuman atau *cold food* (pencuci mulut, dan lain-lain) yang perlu diantar ke konsumen. Bagian belakang dapur dapat dipakai oleh pekerja produksi (koki) dengan bebas tanpa harus berbagi ruang sirkulasi dengan pelayan.

- g) Area pendukung: gudang penyimpanan makanan berukuran besar karena restoran *a la carte* banyak memakai bahan-bahan segar (bahan segar membutuhkan ruang lebih besar daripada bahan kalengan atau bahan jadi).

2. *Take-out*

- a) Ciri utama: makanan sudah dibungkus sesuai porsi (matang atau setengah matang) untuk dibawa pulang.
- b) Eksterior: biasanya terletak di dalam bangunan lain sehingga mengandalkan tampak depan bangunan yang melingkupinya.
- c) Entry area: menyediakan akses mudah ke jalan. Jika restoran juga memiliki area *dine-in* maka pintu masuk area *dine-in* dan *take-out* dapat dipisah.
- d) Dining area: tidak disediakan karena hanya melayani *take-out order*.
- e) Beverage area: *self-service*, dapat disediakan *vending machine*.
- f) Dapur: memfasilitasi kegiatan persiapan bahan yang sudah dilakukan sebelumnya dan menyediakan alat masak yang dapat memasak cepat ketika pesanan datang.
- g) Area pendukung: diperlukan tempat untuk mengemas makanan. Area menerima pesanan beserta peralatannya harus didesain untuk memudahkan dan mempercepat komunikasi antara pelanggan, penerima pesanan, pekerja yang menyiapkan makanan, dan pengatur pesanan.

Pada beberapa tipe restoran di atas ada yang menerapkan konsep dapur terbuka, walaupun tidak dapat digeneralisir bahwa satu jenis restoran selalu menerapkan konsep dapur terbuka. Contohnya adalah restoran *a la carte* yang dapat memiliki dapur terbuka ataupun tertutup, dan restoran *take-out* yang walaupun tidak memiliki area makan tapi harus memiliki area *display* agar pengunjung dapat melihat makanan yang dijual.

Menurut Regina S. Baraban dan Joseph Durocher dalam bukunya *Successful Restaurant Design* (2001) ada beberapa ciri dan syarat dapur terbuka modern, antara lain:

- Mengizinkan pelanggan melihat proses memasak
- Mendekatkan jarak kompor dan pelanggan (makanan tetap hangat)
- Menjadi salah satu aspek *entertainment* dalam restoran
- Mempertunjukkan keahlian chef sebagai suatu “drama”
- Dilengkapi dengan peralatan yang mudah dibersihkan
- Terdiri dari berbagai jenis, mulai dari *full open kitchen – large pickup windows* (yang akan dibahas hanya yang *full open kitchen*)
- Biasanya hanya digunakan untuk *finishing* makanan, sedangkan penyimpanan dan pra-persiapan makanan atau bahan mentah diletakkan di belakang restoran
- Dapat menarik perhatian orang yang lewat di depan restoran atau kafe untuk mampir dan mencoba.
- Pemandangan dapur terbuka adalah cara terbaik untuk menjual produk (makanan) kepada konsumen
- Dapur terbuka dapat diposisikan dimanapun di dalam restoran, asal dapat terlihat dari semua arah. Dapat juga diletakkan di area tunggu sehingga pelanggan dapat fokus pada makanan dan menikmati hiburan aksi koki, dan dengan begitu pelanggan tidak akan bosan menunggu.
- Sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)¹⁵ menyatakan bahwa konsep dapur terbuka memiliki nilai tambah yang berkaitan dengan kebersihan makanan, karena dapur terbuka mengurangi kemungkinan pelayan atau koki atau pekerja lainnya melakukan hal-hal yang dapat mengkontaminasi makanan
- Pekerja servis (pelayan) dan produksi (koki) dipaksa menjaga kebersihan dan ketepatan penanganan produk (makanan)
- Kebersihan menjadi poin yang diutamakan (“*cleanliness is particularly important in display kitchen*”)

¹⁵ HACCP adalah sistem pengawasan dan dokumentasi yang didesain untuk meminimalisir kemungkinan timbulnya penyakit yang ditularkan melalui makanan yang terkontaminasi bakteri atau tercemar secara fisik maupun kimiawi. Program HACCP digunakan di seluruh dunia karena program ini dapat mengidentifikasi hubungan yang tidak aman dalam rantai makanan.

- Dapur terbuka harus diletakkan di tempat yang tepat agar pelayan tidak harus berjalan melalui area makan ketika akan mengantar atau mengambil pesanan
- Memberikan kesempatan pada koki untuk lebih mengerti konsumen (memicu terjadinya komunikasi langsung pekerja dan konsumen)
- Membentuk *focal point of energy* dalam ruangan
- Terbentuk karena masyarakat atau konsumen ingin menikmati lebih dari sekedar pengalaman makan, mereka ingin menikmati “teater atau drama”
- Menjembatani area belakang dan depan restoran karena walaupun dapur terbuka adalah perkembangan dari area belakang restoran tapi desain dapur terbuka dapat mempengaruhi suasana dan aktivitas di bagian depan restoran.

Dari poin-poin di atas, poin utama sebagai nilai tambah dapur terbuka adalah aspek kebersihan yang selalu terjaga, dapat menjadi aspek hiburan dalam sebuah restoran dan menjadi salah satu media promosi atau penarik pelanggan, serta mendekatkan koki atau pekerja dapur dengan konsumen.

Konsep dapur terbuka ini menjadi populer karena secara psikologis, manusia senang mengetahui apa yang terjadi di ‘belakang layar’ dan area teatral (dapur terbuka) yang menjembatani bagian belakang (dapur, penerimaan barang) dan depan restoran (ruang makan) dapat menarik banyak perhatian konsumen¹⁶. Secara psikologis masyarakat senang melihat segala sesuatu yang berkaitan dengan ‘drama’, dan dengan dapur terbuka masyarakat dapat melihat ‘drama’ pekerjaan koki dan mereka juga dapat melihat ‘secuil’ adegan yang biasanya terjadi di ‘belakang layar’.

¹⁶ Baraban, Regina S. & Durocher, Joseph. Op.cit. Halaman 72.

BAB III

METODE PENELUSURAN DATA

3.1 Tujuan Pengumpulan Data

Pengumpulan data ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan dan persamaan konsep dapur terbuka pada restoran modern dan dapur terbuka di rumah tradisional Indonesia.

3.2 Tempat dan Waktu Pengumpulan Data

Pengumpulan data ini dilakukan di daerah Jabodetabek karena daerah ini memiliki banyak restoran berkonsep dapur terbuka. Akhirnya survei dilakukan di restoran Dixie, Cilandak Town Square dan kios D' Crepes, Mall Taman Anggrek. Data rumah-rumah tradisional didapat dari survei di Taman Mini Indonesia Indah. Waktu pengumpulan data adalah sepanjang bulan Mei-Juni 2009.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah dengan melakukan wawancara dengan karyawan atau penanggungjawab restoran tentang konsep dapur terbuka menurut restoran tersebut. Selain itu data tambahan didapatkan melalui bahan tertulis seperti buku, majalah dan artikel.

3.6 Teknik Analisis Data

Data yang telah didapat berdasarkan hasil survei dan wawancara akan dibandingkan dengan hasil studi literatur. Selain itu data alur sirkulasi dan segitiga kerja pada dapur terbuka pada bangunan tradisional dan dapur terbuka di restoran modern akan diperbandingkan sehingga didapat kesimpulan dari pertanyaan masalah apakah persamaan atau perbedaan prinsip alur sirkulasi dan segitiga kerja pada dapur terbuka modern dengan dapur terbuka tradisional Indonesia.

BAB IV STUDI KASUS

4.1 Dapur Terbuka Pada Rumah Tradisional Indonesia

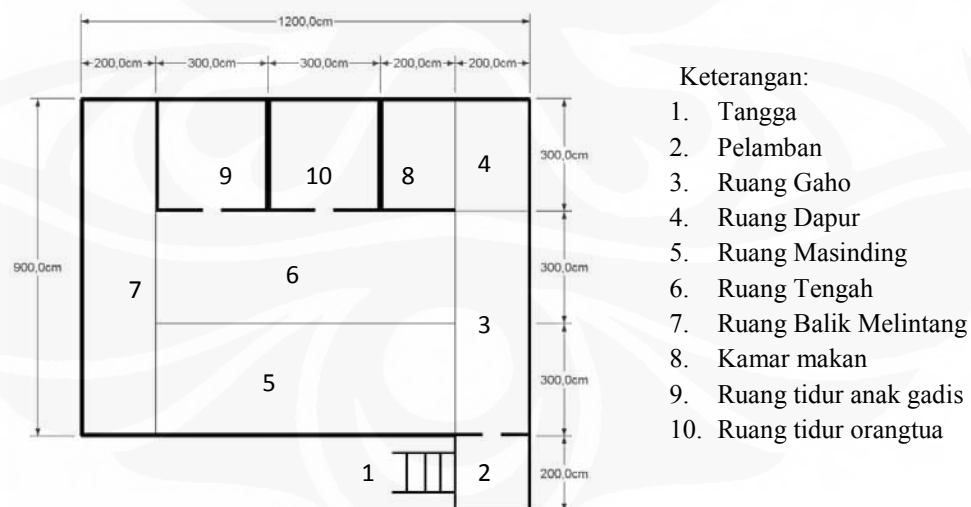
4.1.1 Marga Batin V, Jambi

4.1.1.1 Lokasi dan keadaan alam

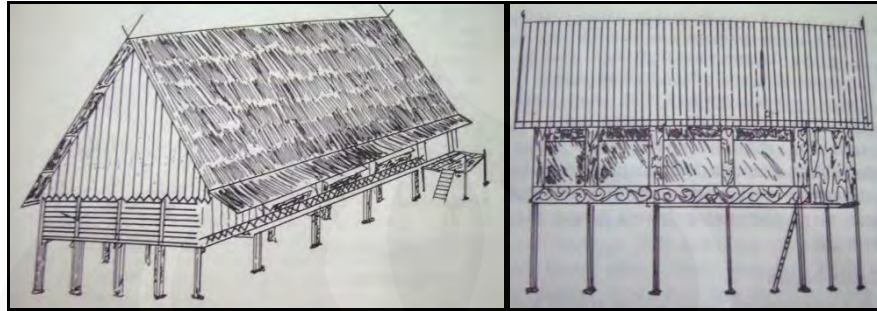
Terletak di kecamatan Tabir, kabupaten Sarolangun, Jambi. Luas daerahnya mencapai 82.350 ha, yang terdiri dari tujuh dusun dan tiga puluh sembilan kampung. Keadaan alam berbukit-bukit dengan ketinggian 84 meter di atas permukaan laut. Pada mulanya orang Batin (sebutan untuk warga sekitar) tinggal berkelompok yang terdiri dari lima kelompok asal yang menjadi lima dusun asal. Tiap dusun mengatur pemerintahannya sendiri. Setiap dusun terdiri dari beberapa kampung yang dipimpin oleh seorang kepala kampung.

4.1.1.2 Rumah tinggal

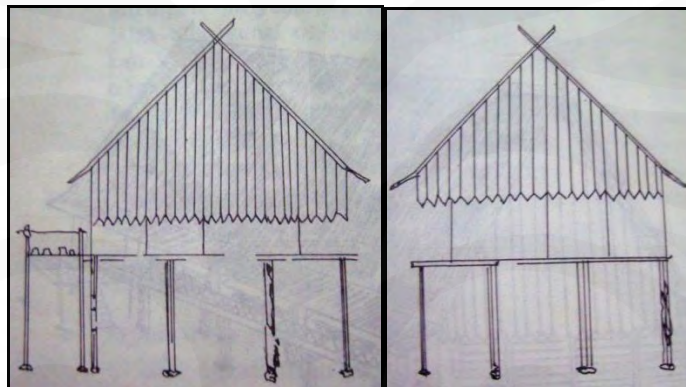
Bangunan rumah tinggal disebut rumah Lamo dengan denah berbentuk persegi panjang dengan panjang 12 meter dan lebar 9 meter (gambar 4.1). Bentuk bangunan secara keseluruhan dapat dilihat pada gambar 4.2 dan 4.3.



Gambar 4.1. Denah rumah Lamo.
Sumber: Arsitektur Tradisional Daerah Jambi.



Gambar 4.2. Perspektif dan Tampak Depan Rumah Lamo.
Sumber: Arsitektur Tradisional Daerah Jambi.



Gambar 4.3. Tampak Samping Kiri dan Kanan Rumah Lamo.
Sumber: Arsitektur Tradisional Daerah Jambi.

Susunan dan fungsi ruang dalam rumah Lamo:

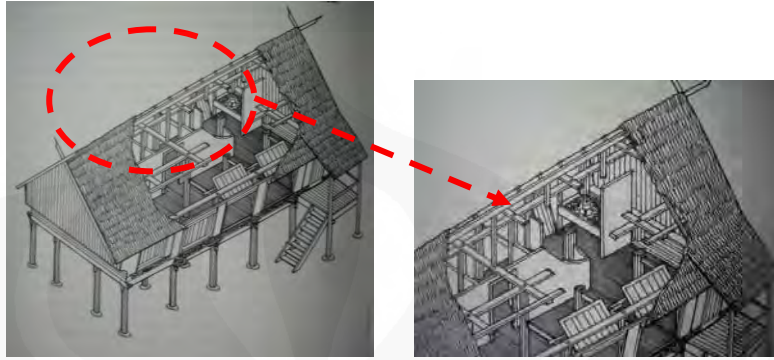
1. *Pelamban*

Fungsi: tempat mencuci piring, menjemur pakaian, menyimpan barang-barang penangkap ikan, tempat memelihara tanaman yang bermanfaat dalam hidup sehari-hari (kunyit, jahe, bawang, dan lain-lain), tempat menunggu bagi tamu yang belum dipersilakan masuk oleh pemilik rumah, tempat mencuci kaki sebelum masuk rumah (disediakan tempat air), dan tempat bersandarnya tangga utama.

2. Ruang *Gaho* dan dapur

Ukurannya 9 x 2 m².

Fungsi: ruang tempat menyimpan tabung air, tempat memasak untuk keperluan sehari-hari, tempat berair (tempat mencuci bahan masakan), tempat menyimpan barang keperluan sehari-hari (bakul, dan lain-lain). Peletakkan dapur dalam rumah dapat dilihat pada gambar 4.4.



Gambar 4.4. Aksonometri yang Menunjukkan Peletakkan Dapur di Rumah Lamo.

Sumber: The Encyclopedia of Vernacular Architecture of the World.

Volume Two: „Asia and Europe’.

3. Ruang *Masinding*
4. Ruang Tengah
5. Ruang *Balik Menalam*

Terdiri dari tiga kamar yaitu:

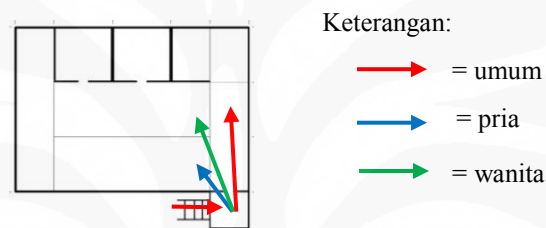
- a) Kamar makan, berada di sebelah ruang dapur. Dibatasi dinding dengan ruang tengah. Kadang antara ruang makan dan dapur tidak dibuat dinding pembatas. Besar kamar makan $2 \times 3 \text{ m}^2$
 - b) Kamar tidur orangtua dan tempat menyimpan barang berharga, antara kamar ini dengan kamar makan dibatasi dinding.
 - c) Kamar tidur anak gadis,
6. Ruang *Balik Melintang*
 7. Ruang Atas (*Penteh*)

Fungsi: tempat menyimpan barang anyaman yang masih baru, tempat menyimpan makanan saat musyawarah atau upacara adat. Untuk mencegah perbuatan tidak baik, seperti memasukkan racun ke dalam makanan, maka yang boleh mendekati ruangan ini hanya petugas konsumsi.

8. Ruang Bawah (*Bauman*)

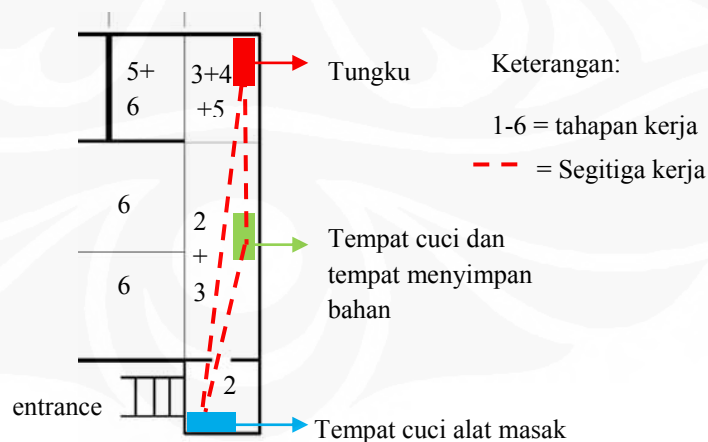
Terletak di kolong rumah dan berfungsi sebagai tempat memasak secara besar-besaran, misalnya pada saat acara kenduri, tempat menyimpan kayu api, tempat menyimpan beduk, dan sebagai tempat bermain bagi anak-anak.

Ruang-ruang yang ada saling terkait satu sama lain dan mempunyai fungsinya masing-masing. Keunikan rumah ini terletak pada peletakkan ruang cuci dan memasak, atau dapat disebut ruang servis, di bagian depan rumah (ruang gahlo dan pelamban) sebagai ruang pertama yang dilihat ketika orang masuk ke dalam rumah (gambar 4.5). Ruang servis dianggap sebagai ruang bersama, seperti ruang-ruang lain di dalam rumah yang dapat dipakai sebagai ruang musyawarah atau upacara adat.



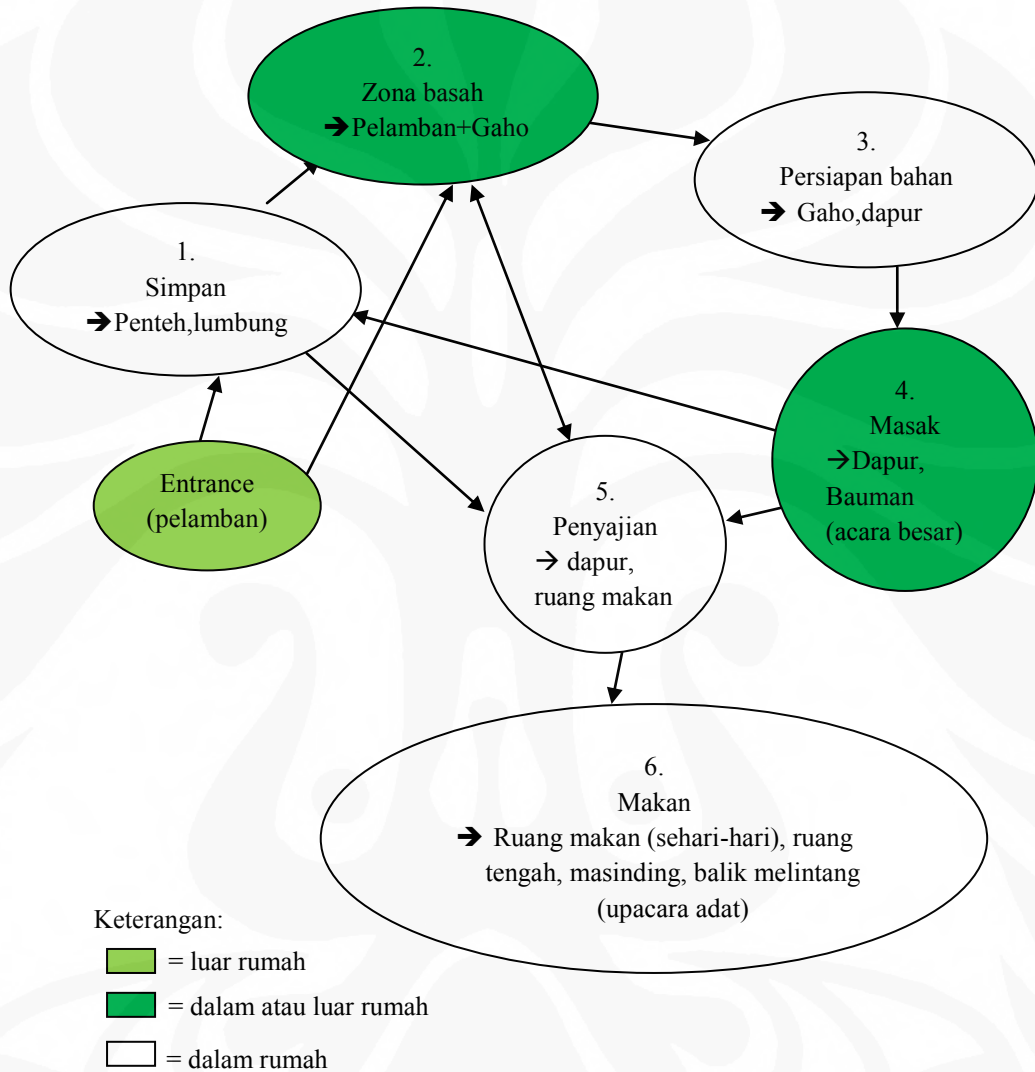
Gambar 4.5. Alur Masuk ke Rumah Lamo.
Sumber: Arsitektur Tradisional Daerah Jambi.

Segitiga kerja adalah hal penting yang harus dipertimbangkan dalam sebuah dapur. Jika dalam teori Badden-Powell (halaman 6) segitiga kerja terdiri dari tempat cuci, kulkas, dan kompor, maka dalam rumah tradisional, fungsi kulkas dianggap sama dengan tempat penyimpanan bahan. Maka segitiga kerja di rumah Lamo meliputi tungku, tempat cuci, dan tempat menyimpan bahan makanan. Panjang total segitiga kerja ini ± 15 meter. Hal ini dapat dimaklumi karena terdapat tempat cuci di luar rumah (pelamban) yang memiliki jarak 9 meter dengan tungku. Segitiga kerja dalam rumah Lamo dapat dilihat pada gambar 4.6.



Gambar 4.6. Segitiga Kerja dalam Rumah Lamo.
Sumber: pribadi.

Alur sirkulasi dapur dalam rumah Lamo melibatkan tiga ruangan utama (ruang servis), yaitu pelamban, ruang gaho dan ruang makan. Sirkulasinya lurus dan menerus (tidak terhalang). Skema tahapan sirkulasi digambarkan dalam gambar 4.7.



Gambar 4.7. Tahapan Kerja di Rumah Lamo.
Sumber: pribadi.

Pertama-tama bahan makanan mentah dapat diletakkan di loteng (penteh) atau diletakkan di lumbung di luar rumah (1), atau langsung dicuci (2). Pencucian bahan makanan berlangsung di ruang Gaho. Setelah selesai dicuci, bahan kemudian diracik atau dicampur di ruang Gaho atau dapur (3). Setelah itu bahan makanan siap dimasak di dapur (4). Khusus untuk makanan upacara

setelah selesai dimasak disimpan di loteng terlebih dahulu untuk dikeluarkan ketika upacara berlangsung. Untuk kegiatan makan sehari-hari biasanya dilakukan di ruang makan, sedangkan untuk acara makan bersama (upacara adat) dapat dilakukan di ruang tengah, ruang masinding, dan ruang balik melintang. Pencucian alat-alat makan dilakukan di pelamban.

Pada gambar 4.7 terlihat adanya sirkulasi silang (*cross-circulation*). Hal ini terjadi karena proses memasak tidak berurut sesuai nomor. Contohnya pada saat memasak untuk upacara adat, setelah makanan matang, makanan tidak langsung disajikan dan dimakan, melainkan disimpan terlebih dahulu di loteng untuk kemudian disajikan ketika ada acara musyawarah atau upacara adat. Jadi terdapat alur sirkulasi dari nomor 1 (simpan) langsung ke nomor 5 (penyajian).

Ruang-ruang utama yang sangat berpengaruh dalam proses memasak terletak di depan rumah. Ketika orang rumah ingin mencuci alat masak dilakukan di „teras’ (pelamban) yang terbuka sehingga sangat mudah dilihat oleh orang luar atau tamu. Selain itu walaupun banyak terjadi sirkulasi silang tapi sebenarnya tidak merepotkan orang yang memasak karena pada intinya ruang yang dipakai hanya tiga buah (pelamban, gaho, dapur), jadi dia hanya perlu bersirkulasi antara ketiga ruang ini.

Salah satu penyebab diletakkannya dapur di depan rumah adalah karena adanya hubungan kekerabatan yang erat dalam satu dusun. Seperti telah dijelaskan di atas, penduduk Marga Batin V awalnya hidup berkelompok dengan lima kelompok awal yang berubah menjadi lima dusun awal. Jadi penduduk tidak malu untuk menunjukkan kegiatan sehari-harinya pada orang luar atau orang bukan keluarga.

Jika ada acara penting maka fungsi dapur untuk memasak dipindahkan ke bagian bawah rumah (bauman) untuk memperluas ruang agar dapat menampung lebih banyak orang. Hal ini menunjukkan kebersamaan antar warga satu dusun di daerah Marga Batin V.

Jadi, dapur di rumah Lamo ini dapat dikategorikan sebagai dapur terbuka karena kegiatan dalam dapur dapat dilihat oleh orang luar atau orang yang bukan keluarga inti, dan antara dapur dan ruang lain di dalam rumah tidak dibatasi sekat apapun.

4.1.2 Dawan, NTT

4.1.2.1 Lokasi dan keadaan alam

Daerah penyebaran suku Dawan mencakup wilayah Kabupaten Kupang, Kabupaten Timor Tengah Selatan dan Timor Tengah Utara. Daerahnya berbukit-bukit dan memiliki beberapa dataran yang digunakan untuk daerah pertanian.

Orang Dawan biasa membangun rumah dan perkampungan di puncak-puncak gunung. Perkampungan dikelilingi oleh dinding batu, kaktus atau semak-semak belukar. Setiap kampung dihuni oleh sekelompok kerabat yang dipimpin oleh seorang kepala. Jumlah anggota kelompok antara 50-60 orang.

4.1.2.2 Rumah tinggal

Rumah tinggal di daerah Dawan disebut *Ume K bubu (Ume Tua)*. *Ume* berarti rumah, *tua* berarti tempat tinggal. *Ume K bubu* berarti rumah dengan denah berbentuk lingkaran. Penghuni rumah adalah satu keluarga batih (inti). Rumah digunakan untuk tempat makan, tidur, bekerja, dan menerima tamu, serta sebagai tempat upacara kepercayaan. Selain itu, rumah juga digunakan sebagai tempat wanita bekerja yaitu menenun, memasak dan sebagai tempat menyimpan hasil ladang.

Denahnya berbentuk lingkaran dan luasnya tergantung kebutuhan dan status sosial pemilik rumah. Atap rumah berbentuk *Buat* (sanggul wanita) atau *Ba'i* (palungan terbalik) dan disangga oleh rangka berbentuk lingkaran. Rangka atap dan denah yang berbentuk lingkaran sebagai lambang dari alam semesta. Bentangan langit yang melingkupi bumi berbentuk bulat dan bumi pun berbentuk bulat. Menurut orang Dawan, langit dan bumi dibuat oleh dewa matahari dan sepanjang hidup manusia hidup di bawah lindungan langit dan bumi tersebut.

Rangka atap rumah orang Dawan terbuat dari kayu (gambar 4.8). Orang Dawan meniru bentuk bulat pada atap rumah karena rumah dianggap sebagai tempat perlindungan sepanjang hidup, sama seperti langit dan bumi. Bentuk bulat pada atap diidentifikasi juga dengan bentuk sarung yang biasa dipakai kaum wanita. Hal ini menandakan bahwa perempuan lebih

banyak berhubungan dengan rumah, lebih banyak melakukan kegiatan dalam rumah. Bentuk atap dan rumah keseluruhan dapat dilihat pada gambar 4.9.



Gambar 4.8. Bentuk Rangka Atap.
Sumber: dokumentasi pribadi.
Lokasi: TMII



Gambar 4.9. *Ume Kibu*.
Sumber: dokumentasi pribadi.
Lokasi: TMII

Tiang rumah berbentuk bulat, yang melambangkan laki-laki dan kekuatan. Tiang yang tidak bulat dan ramping melambangkan wanita, kurang kuat dan tidak tahan lama. Tiang biasanya ditanam (dipasak) sedalam 0,5 m. dengan tinggi tiang antara 2,5–3 m. Tiang ini berfungsi untuk menopang rangka atap dan loteng rumah, maka besarnya disesuaikan dengan beban muatan yang akan disimpan di loteng dan luas pondasi (gambar 4.10).



Gambar 4.10. Tiang di Tengah Rumah yang Berbentuk Bulat.
Sumber: dokumentasi pribadi.
Lokasi: TMII

Lantai rumah Dawan adalah lantai tanah berbentuk datar yang melambangkan kelurusan hati dan tidak adanya hambatan dalam hidup. Di tengah-tengah ruma, di atas lantai, terdapat tungku. Selain sebagai tempat

memasak, tungku juga dipakai sebagai tempat menyalakan api yang berguna sebagai pemanas rumah dan pengawet bahan makanan yang diletakkan di atas loteng. Selain itu tungku juga berfungsi sebagai sarana penerangan rumah dan untuk memanaskan badan ibu yang baru melahirkan.

Dinding rumah dapat terbuat dari beberapa jenis bahan, antara lain kayu teras, bambu yang dibelah, kulit kayu, pelepah gewang, dan batang pinang yang dibelah menjadi papan. Dinding berdiri tegak yang melambungkan kelurusan dan kebaikan hati penghuninya (gambar 4.11).



Gambar 4.11. Dinding dari Kayu.
Sumber: dokumentasi pribadi.
Lokasi: TMII

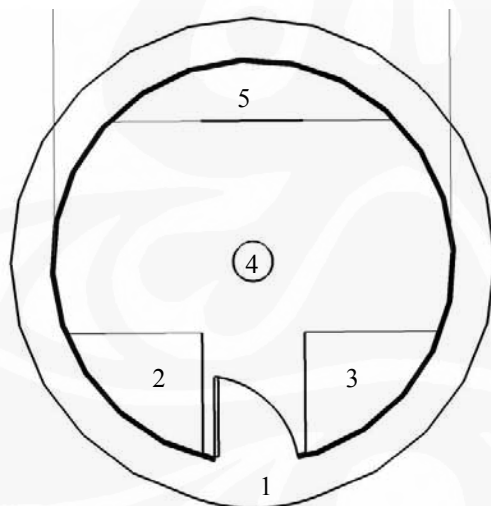
Susunan ruang dan fungsi tiap ruang (peletakkan ruang dalam denah dapat dilihat pada gambar 4.13):

1. Serambi: berfungsi untuk menerima tamu dalam keluarga (biasanya disediakan *harak* atau tempak duduk), tempat musyawarah orangtua dan atau keluarga dekat, tempat makan, serta sebagai tempat tidur ayah atau orangtua dan tamu. Orangtua tidur di serambi untuk mencegah bencana masuk ke dalam rumah.
2. Ruang tamu: rumah tinggal tidak mempunyai ruang tamu khusus, tamu biasanya diterima di serambi (pada rumah orang kaya) atau *lopo* (*kapele*) (gambar 4.12) yang merupakan bangunan terpisah dari bangunan utama dan memiliki jalur penghubung dengan rumah utama.



Gambar 4.12. Bangunan *Lopo (Kapele)*
Sumber: dokumentasi pribadi.
Lokasi: TMII

3. Loteng: berfungsi sebagai tempat meletakkan bahan-bahan makanan. Bila rumah tidak memiliki loteng maka bahan makanan digantung pada bagian atap rumah.
4. *Mala' tupamnasi* (ruang tidur orangtua): terletak di sebelah kiri pintu masuk. Tempat tidur anak-anak diletakkan berhadapan dengan tempat tidur orangtua untuk memudahkan pengawasan.
5. *Halli' ana* (tempat tidur anak gadis): ruang ini juga berfungsi untuk tempat tidur anak yang masih kecil. Kadang sebagian anak-anak tidur di atas tikar di dekat tungku. Anak gadis tidur bersama adik-adiknya.



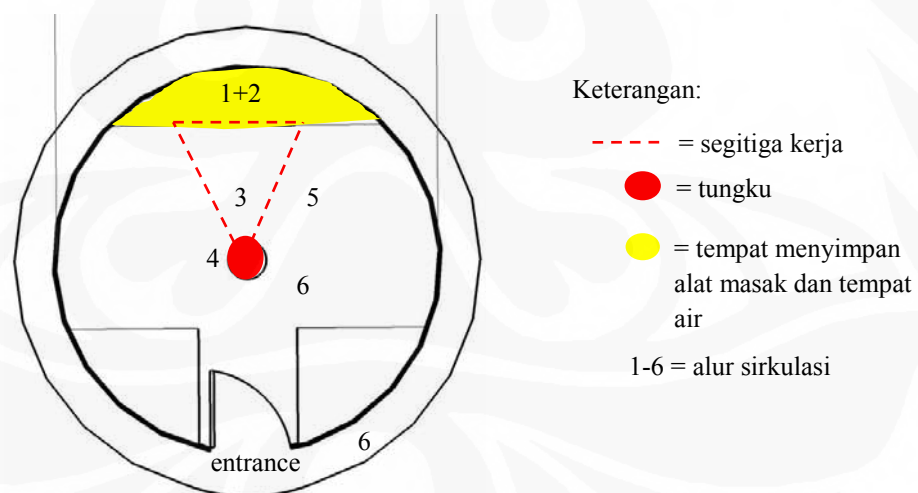
Keterangan:

1. Serambi
2. Ruang tidur orangtua
3. Ruang tidur anak gadis
4. Tungku
5. Tempat menyimpan alat masak dan air

Gambar 4.13. Denah *Ume Kbubu*.
Sumber: pribadi.

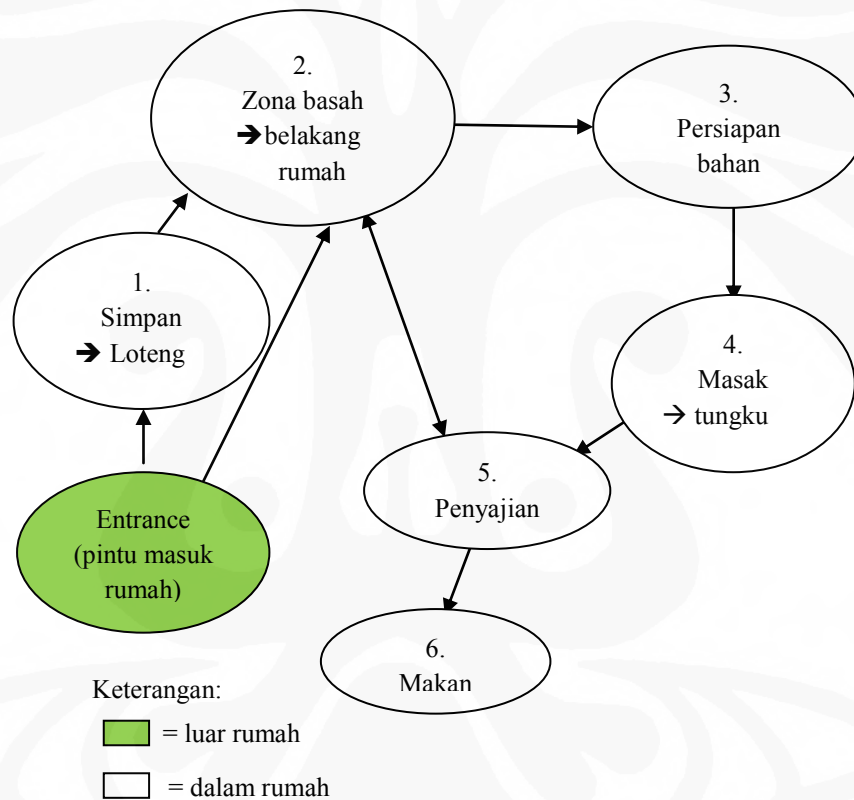
Ruang-ruang dalam *Ume Kbbubu* ini tidak dibatasi oleh dinding *massif* dan bukan merupakan ketentuan pasti. Seperti kamar anak gadis yang terletak di sebelah kanan pintu masuk, kamar ini kadang tidak digunakan karena anak gadis seringkali tidur beralas tikar di dekat tungku dengan adik-adiknya yang masih kecil, terutama di daerah berhawa dingin. Tidak adanya pembatas antar ruang juga memungkinkan terjadinya sirkulasi yang lebih fleksibel di dalam rumah terutama saat kegiatan memasak.

Proses memasak di *Ume Kbbubu* dapat dianalisis berdasarkan segitiga kerja. Alat-alat yang termasuk bagian dari segitiga kerja pada *Ume Kbbubu* antara lain tempat menyimpan bahan, tempat air dan tungku. Tempat menyimpan bahan dan air diletakkan di satu bagian rumah yaitu di bagian belakang tepat yang berhadapan dengan pintu masuk. Letak tempat penyimpanan bahan ini tidak jauh dari letak tungku sehingga memudahkan orang untuk memasak. Panjang segitiga kerja tidak dapat dipastikan karena panjangnya tergantung dari luas rumah yang melambangkan status pemiliknya. Semakin besar sebuah rumah, semakin panjang jarak segitiga kerjanya. Tahapan sirkulasi serta segitiga kerja pada *Ume Kbbubu* dapat dilihat pada gambar 4.14.



Gambar 4.14. Tahapan Sirkulasi dan Segitiga Kerja di *Ume Kbbubu*.
Sumber: pribadi.

Tahapan sirkulasi dalam Ume Kbbu bermula pada saat orang masuk melalui pintu rumah. Selanjutnya bahan makanan yang dibawa dapat diletakkan atau disimpan pada bagian belakang rumah untuk sekaligus dicuci atau dibersihkan (2). Khusus untuk daging atau bahan makanan yang perlu diawetkan diletakkan di loteng atau digantungkan pada rangka atap (1). Bahan-bahan makanan yang sudah bersih diracik di sekitar tungku (3) lalu langsung dimasak (4). Selesai dimasak makanan langsung disajikan untuk dimakan bersama di sekitar tungku atau di serambi depan (6). Skema tahapan kerja saat memasak pada Ume Kbbu dapat dilihat pada gambar 4.15.



Gambar 4.15. Tahapan Kerja di *Ume Kbbu*.
 Sumber: pribadi.

Kesimpulan yang didapat adalah bahwa dapur di Ume Kbbu dapat dikatakan sebagai dapur terbuka karena letaknya yang persis di tengah rumah dan tidak terhalang dari pintu masuk. Letak tungku ini memungkinkan tamu untuk melihat kegiatan dalam dapur dan seluruh rumah dengan leluasa.

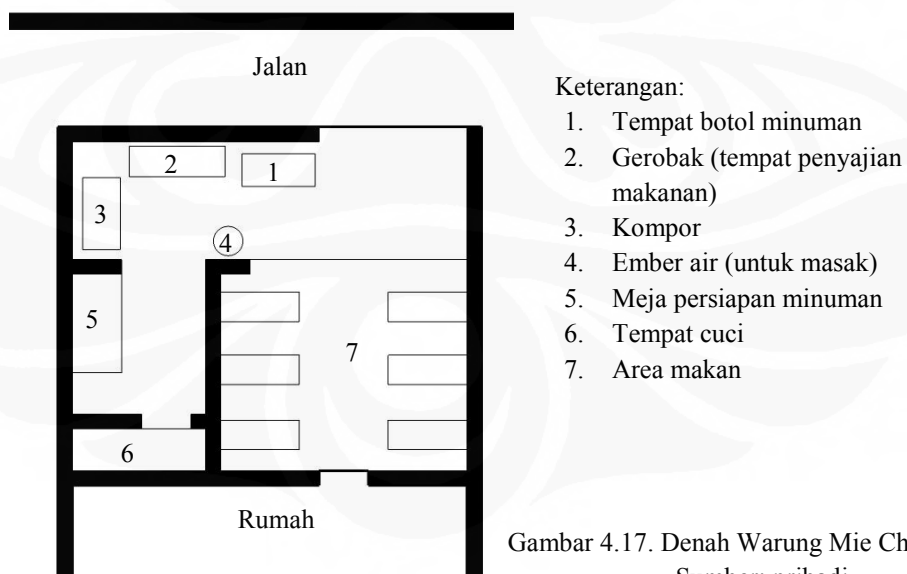
Tujuan utama peletakkan tungku di tengah-tengah rumah adalah agar panas dan cahaya yang dihasilkan api tungku dapat menyebar secara merata ke seluruh bagian rumah. Dapur juga diletakkan terbuka karena dalam satu kampung memiliki sistem kekerabatan yang kuat sehingga penduduk tidak takut atau segan untuk membuka dapurnya.

4.1.3 Warung Mie Chandra, Jakarta Barat

Makanan utama yang dijual di tempat makan ini adalah mie ayam, selain itu tersedia juga makanan lain seperti nasi goreng dan pangsit goreng. Warung ini berada di depan rumah pemiliknya, tepatnya di *carport* rumah (gambar 4.16). Seluruh bagian depan rumah difungsikan sebagai area makan dan dapur untuk warung. Denah warung dapat dilihat pada gambar 4.17.



Gambar 4.16. Tampak Depan Warung Mie Chandra.
Sumber: dokumentasi pribadi.



Gambar 4.17. Denah Warung Mie Chandra.
Sumber: pribadi.

Warung ini dapat disebut tempat makan tradisional karena proses memasak makanan yang masih menggunakan cara tradisional. Cara tradisional yang dimaksud di sini bukanlah pemakaian alat masak tradisional, misalnya memasak dengan kayu bakar, tetapi lebih ke arah proses memasak yang masih mempertahankan proses yang dilakukan secara turun-temurun.

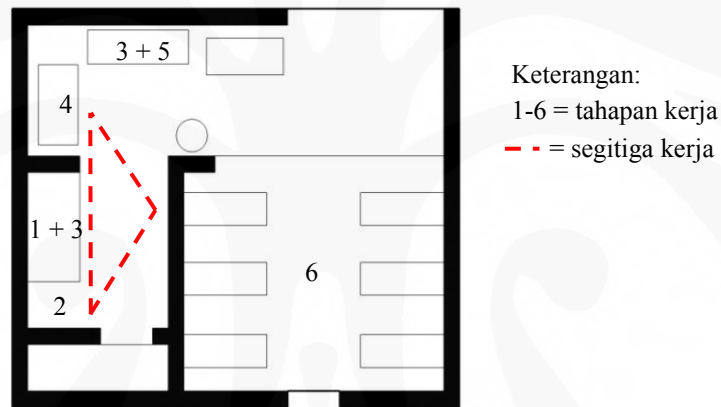
Peletakkan dapur di depan rumah dan terpisah dari dapur keluarga dimaksudkan untuk memudahkan persiapan makanan untuk pelanggan warung. Jika dapur diletakkan jauh dari tempat makan (di dalam rumah) maka akan terjadi sirkulasi yang cukup panjang dari dapur menuju area makan warung. Sirkulasi ini akan mengganggu kenyamanan penghuni rumah dan menyulitkan pekerja warung. Peletakkan dapur di depan rumah, dekat dengan area makan, juga untuk menjaga makanan akan tetap hangat ketika sampai ke tangan konsumen.

Selain itu, peletakkan dapur dan warung di bagian depan rumah ini dimaksudkan untuk memudahkan pelanggan untuk melihat keberadaan warung di tempat tersebut. Letak warung ini berada di gang sempit dan antara warung dengan jalan dibatasi oleh tembok dan pagar tinggi, jadi jika warung diletakkan di belakang rumah akan sulit bagi orang yang lewat untuk mengetahui bahwa ada warung makan di tempat tersebut.

Segitiga kerja di warung mie ini terdiri dari boks pendingin, kompor dan tempat cuci. Dua dari tiga titik segitiga, yaitu boks pendingin dan tempat cuci, diletakkan di dalam ruang tertutup di sebelah area makan. Hal ini diakibatkan oleh keadaan area cuci dan persiapan minuman yang cenderung ‚jorok‘ atau tidak bersih (gambar 4.18), sehingga tidak layak diperlihatkan pada konsumen. Segitiga kerja di warung mie Chandra dapat dilihat pada gambar 4.19.

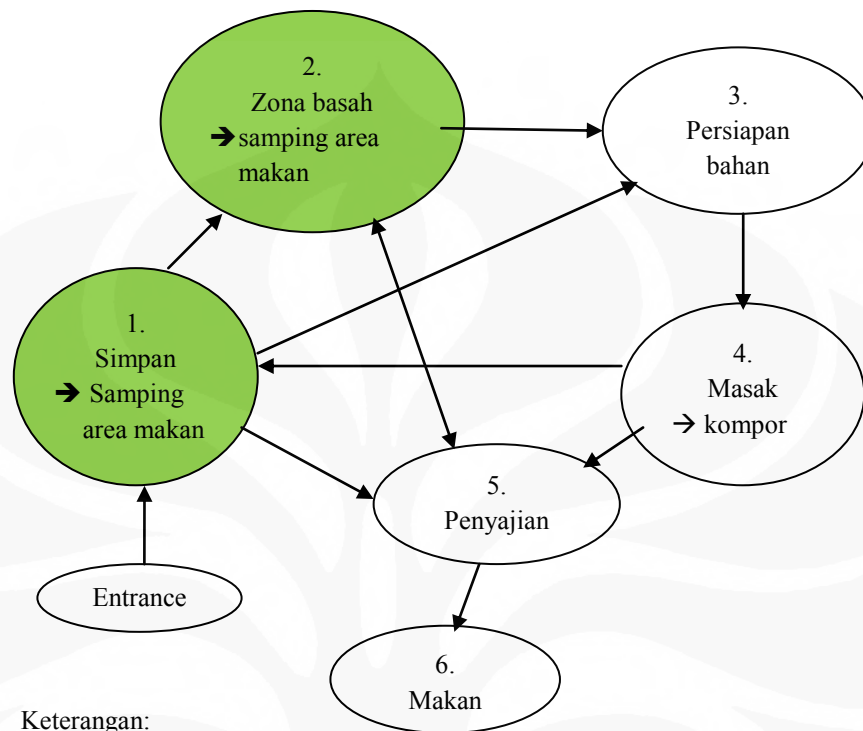


Gambar 4.18. Ruang Tertutup di Sebelah Area Makan.
Sumber: dokumentasi pribadi.



Gambar 4.19. Segitiga Kerja di Warung Mie Chandra.
Sumber: pribadi.

Tahapan kerja di warung mie Chandra ini seluruhnya terjadi di bagian depan rumah. Tahapan nomor 1 (simpan), 2 (area basah-cuci), dan 3 (persiapan) dilakukan di dalam ruang tertutup di sebelah area makan yang tidak dapat dilihat langsung oleh konsumen. Tahapan kerja pada warung ini dapat dilihat pada gambar 4.20.



Keterangan:

= tersembunyi dari pengunjung

= terlihat oleh pengunjung

Gambar 4.20. Tahapan Kerja di Warung Mie Chandra.
Sumber: pribadi.

Pertama-tama bahan makanan disimpan. Sayur, daging, dan es batu disimpan dalam boks pendingin, sedangkan mie basah disimpan di gerobak di depan warung sehingga memudahkan pengambilan saat akan dimasak. Bahan makanan seperti sayur dan daging dicuci terlebih dahulu sebelum masuk ke dalam proses persiapan bahan. Khusus untuk mie basah tidak dicuci terlebih dahulu melainkan langsung dibagi-bagi berdasarkan porsi untuk kemudian langsung dimasak. Jadi dari penyimpanan terdapat dua cabang sirkulasi, menuju tempat cuci dan menuju persiapan.

Setelah bahan-bahan makanan disiapkan lalu langsung dimasak. Mie, pangsit dan sayur direbus dalam air kaldu. Khusus untuk daging ayam dan jamur sudah dimasak terlebih dahulu dan kemudian disimpan, untuk kemudian langsung disajikan bersama mie (sirkulasi dari nomor 4 (masak) ke nomor 1 (simpan) lalu ke nomor 5 (penyajian)). Selesai dimasak, mie ditata dalam mangkok bersama sayur dan bahan pelengkap lain. Proses ini

berlangsung di gerobak yang terletak di sebelah kompor (gambar 4.21). Selesai ditata maka mie dapat langsung diantar ke konsumen di area makan (gambar 4.22).



Gambar 4.21. Gerobak Tempat Menyajikan Makanan.
Sumber: dokumentasi pribadi.



Gambar 4.22. Area Makan Warung Mie Chandra.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Dapur di warung ini adalah salah satu contoh dapur terbuka karena dapur dan kegiatannya, terutama kegiatan memasak, dapat terlihat oleh konsumen (gambar 4.23). Orang-orang yang lewat pun dapat merasakan kehadiran dapur ini karena aroma masakan dan suara aktivitas di dapur dapat terdengar dan tercium hingga keluar rumah atau warung.



Gambar 4.23. Pandangan ke Arah Dapur dari Depan Pagar.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Pemicu utama peletakkan dapur di bagian depan warung mie ayam Chandra bukan karena aspek komersialnya, misalnya menarik konsumen, tetapi lebih ke arah kenyamanan bagi pekerja, penghuni rumah serta konsumen seperti telah disebutkan di atas (halaman 50). Jadi peletakkan dapur terbuka pada warung ini bermula dari pertimbangan kenyamanan, kemudian muncullah faktor komersial, berupa tertariknya orang lewat untuk mencoba masakan yang dijual karena aroma dan proses memasak yang dapat dirasakan dan dilihat oleh orang luar.

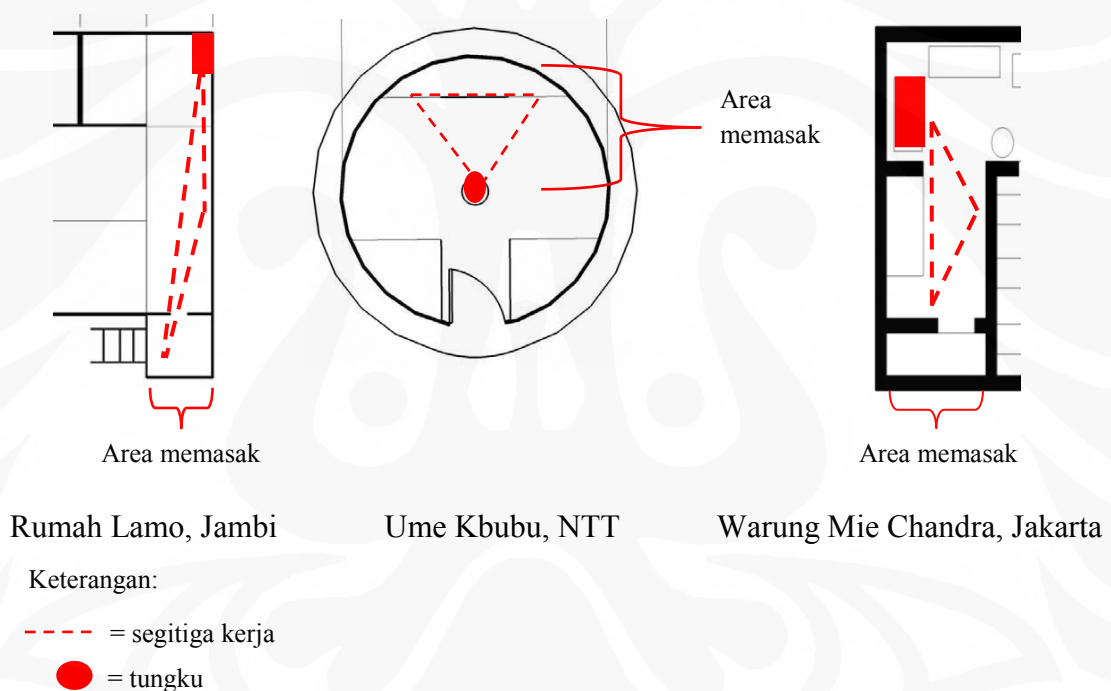
4.1.4 Kesimpulan Dapur Terbuka Pada Bangunan Tradisional

Tabel 4.1. Perbandingan Dapur Terbuka Rumah Lamo, Ume Kbbubu dan Warung Mie Chandra

Keterangan	Rumah Lamo	Ume Kbbubu	Warung Mie Chandra
Tipe bangunan	Rumah tinggal	Rumah tinggal	Rumah + tempat makan
Letak tempat menyiapkan makanan dan memasak	Bagian depan rumah (ruang pelamban, gaho dan dapur)	Seluruh bagian rumah, tapi area utama untuk memasak ada di belakang rumah	Masak, saji → terlihat pengunjung; cuci, simpan, persiapan → sebelah ruang makan (tertutup)
Pembatas dengan ruang lain	Tidak ada	Tidak ada	Ada. Tempat cuci, simpan dan persiapan dibatasi tembok.
Komunikasi dengan tamu	Dapat terjadi	Dapat terjadi	Dapat terjadi
Sirkulasi silang	Ada	Ada	Ada

Sumber: diolah dari berbagai sumber.

Dari penjelasan di atas terlihat beberapa persamaan dan perbedaan antara ketiga daerah ini. Persamaannya adalah sifat tradisional yang terkandung dalam ketiga bangunan ini, walaupun pada warung mie Chandra tradisi yang dipertahankan hanyalah proses memasak makanannya saja. Persamaan lainnya adalah peletakkan titik-titik dalam segitiga kerja sudah teratur. Pada ketiga bangunan tradisional ini terdapat satu bagian utama dalam bangunan yang digunakan untuk memasak. Pada rumah Lamo, Jambi, bagian rumah yang berkaitan dengan memasak terletak mengelompok di depan rumah. Pada Ume Kbubu, NTT, bagian rumah yang digunakan untuk memasak kebanyakan berada di belakang rumah, dan pada warung mie Chandra, bagian untuk memasak terletak mengelompok di kiri depan rumah (warung). Perbandingannya dapat dilihat pada gambar 4.24.



Gambar 4.24. Perbandingan Peletakkan Area Memasak Rumah Lamo, Ume Kbubu dan Warung Mie Chandra.

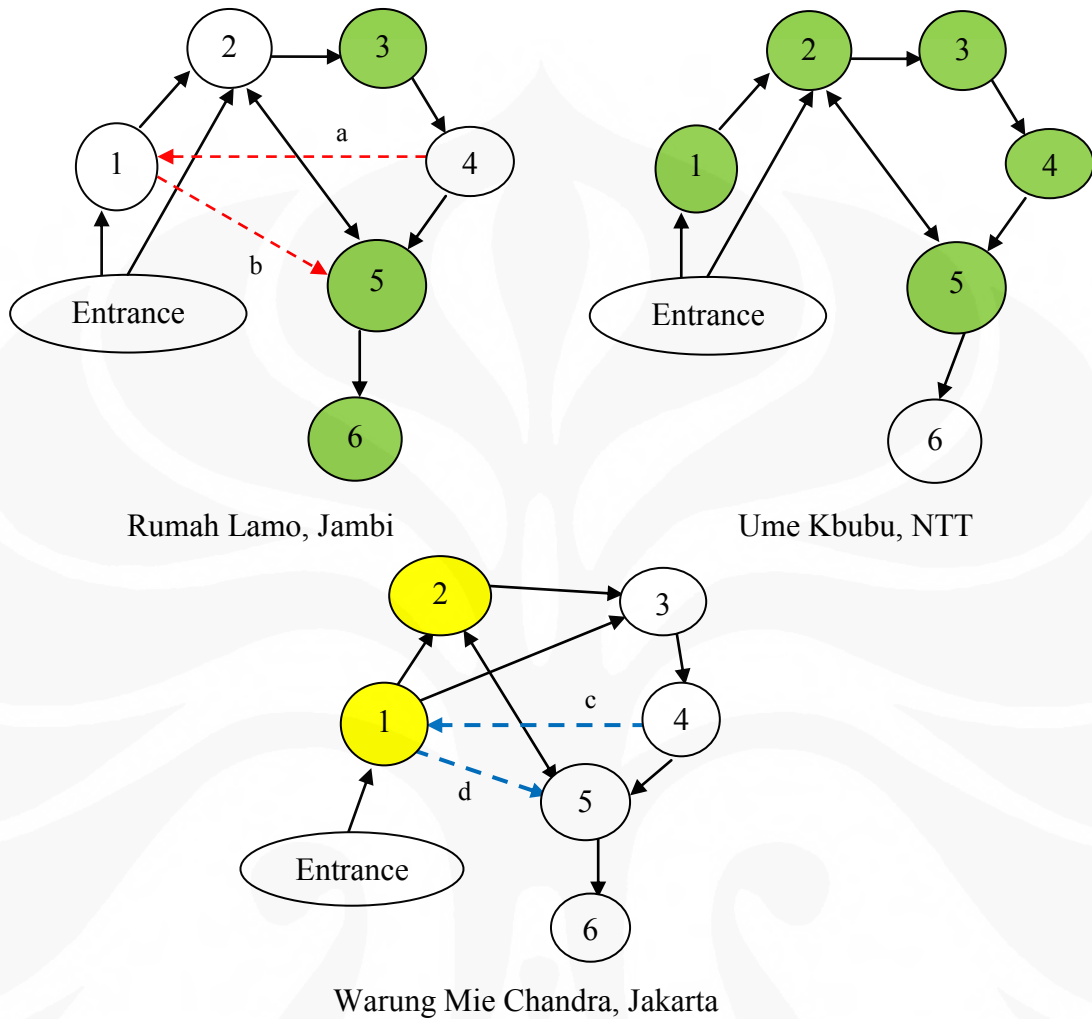
Sumber: pribadi.

Tahapan sirkulasi kerja dalam ketiga bangunan memiliki persamaan dan perbedaan. Persamaan antara warung mie Chandra dan rumah Lamo adalah keberadaan sirkulasi silang dari nomor 4 (masak) ke nomor 1 (simpan), lalu ke nomor 5 (saji). Menurut adat Jambi, makanan yang akan disajikan dalam upacara

adat harus dipersiapkan sebelumnya lalu disimpan di loteng (penteh). Pada saat upacara dimulai makanan dikeluarkan dari loteng untuk disajikan pada tamu. Sedangkan dalam proses pembuatan mie ayam membutuhkan persiapan bahan pelengkap terlebih dahulu. Bahan yang dimasak terlebih dahulu (daging ayam dan jamur) disimpan untuk kemudian dijadikan satu dengan mie ayam pada saat penyajian.

Perbedaan yang terlihat adalah perbedaan tempat kegiatan memasak. Jika seluruh tahapan kegiatan memasak suku Dawan dilakukan di dalam rumah, maka tahapan kerja orang Batin ada yang berlangsung di luar rumah seperti mencuci alat masak (pelamban) dan menyimpan padi (lambung), atau dapat diartikan bahwa pada orang Batin pekerjaan mencuci atau tahapan memasak lebih terbuka bagi orang luar karena letaknya di luar rumah. Jika warung mie Chandra dibandingkan dengan rumah-rumah tradisional yang lain maka terlihat bahwa warung ini adalah bangunan yang paling menjaga privasi beberapa kegiatan agar tidak terlihat oleh orang luar. Contohnya adalah tahapan kerja yang sengaja disembunyikan dari konsumen karena alasan kebersihan, yaitu tahap cuci dan simpan. Ketiga bangunan ini dapat diurutkan berdasarkan keterbukaan proses memasaknya: pertama adalah rumah Lamo, Jambi, karena tahapan kerjanya ada yang berada di luar bangunan rumah sehingga orang-orang lewat di depan rumah pun dapat melihat kegiatan tersebut. Kedua adalah Ume Kbbubu, karena seluruh tahapan kerja berlangsung di dalam rumah dan tanpa sekat dengan ruangan lain, jadi tamu yang masuk ke dalam rumah dapat melihat tuan rumah memasak dan menyiapkan makanan. yang paling tertutup adalah warung mie Chandra karena ada dua tahapan kerja yang dilakukan di dalam ruang tertutup dan tidak dapat dilihat oleh orang luar atau konsumen.

Perbandingan tahapan kerja di rumah Lamo, Ume Kbbubu, dan warung mie Chandra dapat dilihat pada gambar 4.25.



Keterangan:

■ = dalam rumah

■ = tersembunyi dari orang luar

□ = luar atau dalam rumah

Tahapan kerja:

1. Simpan
2. Zona basah
3. Persiapan makanan
4. Masak
5. Penyajian
6. Makan

---▶ = tahapan menyiapkan makanan ketika upacara adat

a = setelah dimasak, makanan disimpan di loteng sampai upacara adat dimulai

b = saat upacara adat berlangsung, makanan dikeluarkan dari loteng dan disajikan untuk kemudian dimakan bersama

---▶ = tahapan menyiapkan daging ayam dan jamur

c = setelah dimasak, daging ayam dan jamur matang disimpan sampai ada pesanan

d = saat pesanan datang, daging ayam dan jamur disajikan bersama mie

Gambar 4.25. Perbandingan Tahapan Kerja Rumah Lamo, Ume Kbu dan Warung Mie Chandra

Sumber: pribadi.

Kesimpulan yang didapat adalah tahapan kerja dan segitiga kerja pada rumah Lamo, Ume Kbbu, dan warung mie Chandra memiliki kesamaan. Walaupun pada saat meletakkan dapur dan membangun rumah tidak menerapkan teori tahapan kerja dan segitiga kerja, tetapi dari pengelompokan area kerja dan sirkulasi yang teratur maka dapat disimpulkan bahwa masyarakat tradisional atau masyarakat awam sudah mengerti tentang pentingnya pembagian ruang yang baik. Terbuka atau tertutupnya dapur pada bangunan tradisional antara lain dipengaruhi oleh sistem kekerabatan di dalam satu dusun atau kampung, letak perkampungan dan iklim di daerah tempat tinggal, serta faktor kenyamanan penghuni bangunan atau rumah. Setelah faktor kenyamanan terpenuhi maka timbul alasan lain yaitu alasan komersial yaitu untuk menarik pengunjung. Hal ini tampak jelas pada contoh kasus warung mie Chandra yang memang memiliki tujuan komersil.

4.2 Dapur Terbuka di Restoran Modern

4.2.1 Restoran Dixie (Cilandak Town Square, Jakarta Selatan)

Restoran ini menjual berbagai jenis masakan, mulai dari masakan Asia, Eropa hingga Amerika. Sesuai slogannya yaitu *easy dining*, maka makanan yang disajikan disini adalah makanan yang mudah dibuat dan hal ini didukung suasana ruang makan yang sederhana, tanpa banyak pernik. Hal ini terlihat dari tampak depan restoran yang sederhana (gambar 4.26).

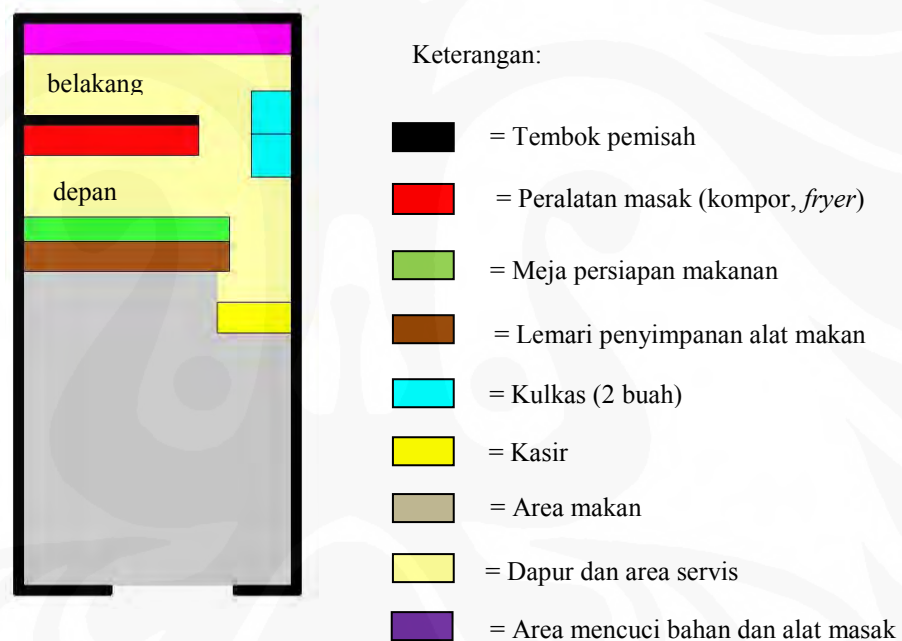


Gambar 4.26. Tampak Depan Restoran Dixie.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Pelanggan yang datang akan disambut oleh pelayan yang langsung mengantar pelanggan ke tempat duduk kemudian memberikan menu

makanan. Sesudah itu pelayan akan mencatat pesanan lalu langsung memberikannya ke pekerja dapur (koki) dan koki akan memasak makanan sesuai pesanan pelanggan. Dari deskripsi sistem pelayanan di atas dapat disimpulkan bahwa restoran Dixie ini adalah restoran bertipe *a la carte* (*table service*).

Restoran ini berukuran $\pm 10 \times 5 \text{ m}^2$. Area dekat pintu masuk menjadi ruang makan pengunjung yang dapat menampung maksimal 53 orang. Kemudian di bagian belakang diletakkan area dapur dan servis. Pada restoran ini tidak terdapat area tunggu karena ukuran restoran yang kecil sehingga jika restoran sudah penuh maka pelanggan baru terpaksa menunggu dengan berdiri di luar restoran. Denah restoran dapat dilihat pada gambar 4.27.



Gambar 4.27. Denah Restoran Dixie.

Sumber: pribadi.

Dapur yang terletak di belakang restoran terbagi menjadi dua bagian: bagian depan untuk memasak dan menyiapkan minuman, dan bagian belakang untuk mencuci piring dan wajan. Antara kedua bagian dapur ini dipisahkan oleh tembok, jadi pengunjung tidak dapat melihat ke dapur bagian belakang (gambar 4.28).



Gambar 4.28. Tembok Pemisah Dapur Bagian Depan dan Belakang (dilingkari hijau).
Sumber: dokumentasi pribadi.

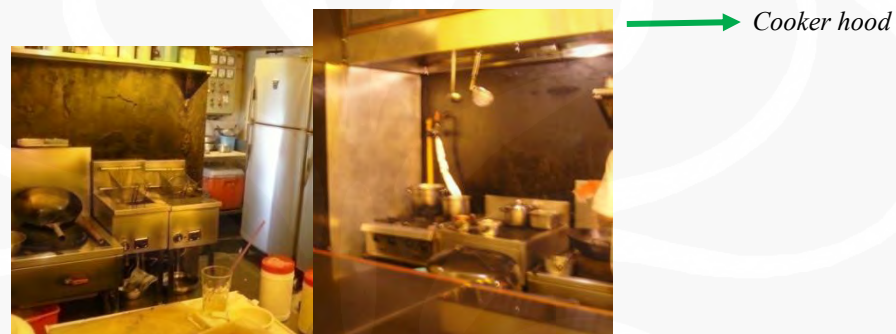
Antara ruang makan dengan dapur dipisahkan oleh lemari setinggi ± 130 cm. Lemari ini berfungsi sebagai tempat menyimpan alat-alat makan dan loker pekerja. Lemari pemisah ini berguna juga untuk membatasi pandangan ke arah dapur dari ruang makan. Pada bagian dalam dapur, menempel pada lemari terdapat sebuah meja dengan tinggi ± 120 cm. Meja ini berfungsi sebagai tempat menyiapkan minuman, menghias makanan dan meracik bahan. Di atas meja diletakkan dua buah *magic jar*, bumbu-bumbu dapur, *blender* serta bahan-bahan pembuat minuman (gambar 4.29).



Gambar 4.29. Meja persiapan makanan di belakang lemari pemisah.
Sumber: dokumentasi pribadi.

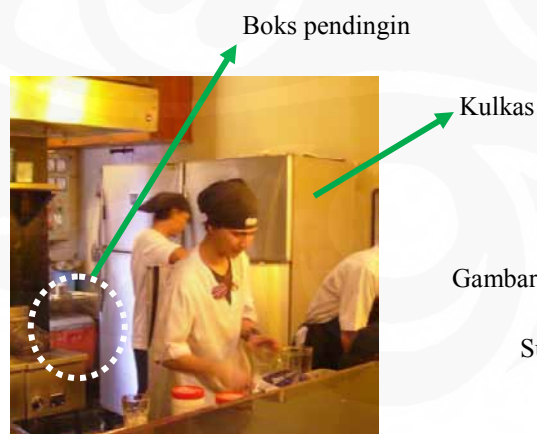
Menempel pada dinding pemisah dapur depan dan belakang adalah deretan alat-alat memasak, seperti kompor dan *fryer*. Jadi ketika koki sedang memasak maka posisinya memunggungi area makan. Tepat di atas kompor terdapat *cooker hood* untuk mengeluarkan asap hasil dari kegiatan memasak. Saluran ventilasi ini langsung menuju ke luar bangunan melalui dapur bagian

belakang. Walaupun penempatan alat masak ini membuat pengunjung tidak bebas melihat kegiatan memasak, karena terhalangi punggung koki, tapi jika alat masak ditempatkan di atas lemari (menghadap pengunjung) maka *cooker hood* akan terlihat jelas dari depan restoran dan keberadaannya akan menutupi dapur (gambar 4.30).



Gambar 4.30. Penempatan Peralatan Masak.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Pada jalur penghubung antara dapur bagian depan dan belakang diletakkan dua buah lemari pendingin makanan (kulkas). Kulkas yang dipakai adalah kulkas biasa (umum) berukuran besar dan memiliki dua pintu. Di sebelah kulkas, di area dapur belakang, terdapat meja persiapan bahan makanan dengan tambahan boks pendingin di bawahnya untuk tambahan tempat pendingin atau penyimpanan bahan makanan (gambar 4.31). Hal ini sesuai dengan pendapat Baraban dan Durocher dalam *Successful Restaurant Design* bahwa restoran *a la carte* memerlukan banyak area penyimpanan karena restoran jenis ini banyak memakai bahan-bahan segar, bukan kalengan.

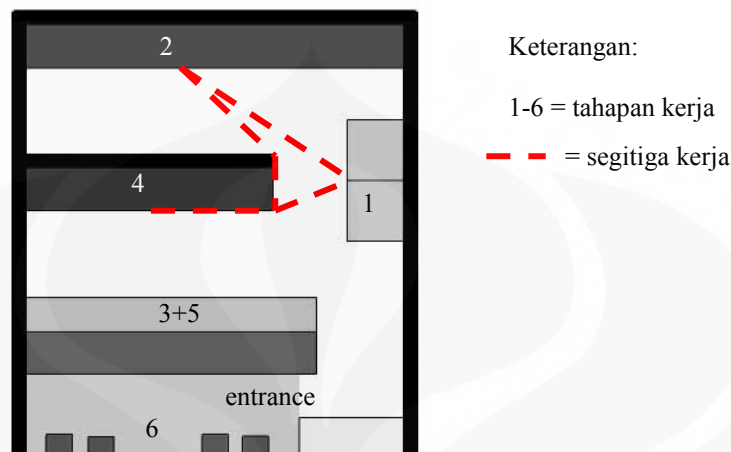


Gambar 4.31. Peletakkan Kulkas dan Meja
Persiapan Bahan.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Segitiga kerja di restoran ini panjangnya $\pm 10,3$ meter. Jarak ini jauh di atas ketentuan maksimal 6,3 meter (halaman 6). Hal ini disebabkan oleh adanya pembatas *massif* antara dapur depan (kompor dan kulkas) dan belakang (tempat cuci) sehingga sirkulasi pekerja antara ketiga titik ini terhambat. Seharusnya pekerja dapat langsung berjalan lurus menuju tungku dari bak cuci. Jika dinding pemisah ditiadakan dapat memudahkan pekerja yang mencuci piring karena ia dapat langsung meletakkan piring di atas lemari pemisah, tanpa perlu memutar ke sebelah kompor, lalu melewati koki yang sedang memasak untuk meletakkan piring bersih. Pembatas dapur ini juga menghambat sirkulasi pekerja antara keenam titik sirkulasi (terutama antara kegiatan yang berlangsung di dapur bagian depan dengan kegiatan di dapur bagian belakang (cuci). Hal lain yang menghambat sirkulasi adalah keadaan dapur yang dipadati oleh 6 orang pekerja dan lebar jalur sirkulasi di seluruh dapur hanya selebar 1 meter. Contohnya jarak antara meja persiapan (sirkulasi nomor 3) dan kompor (nomor 4) hanya ± 1 meter sehingga koki kurang leluasa bergerak (gambar 4.32). Jika pekerja atau koki berpapasan dengan pekerja lain maka keduanya harus berjalan menyamping. Skema gabungan antara segitiga kerja dan tahapan kerja dapat dilihat pada gambar 4.33.

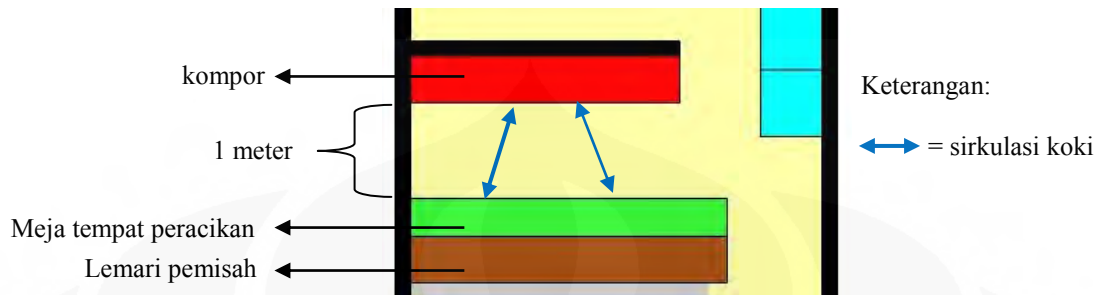


Gambar 4.32. Peletakkan Meja Persiapan, dan Alat Masak dilihat dari Ruang Makan.
Sumber: dokumentasi pribadi.

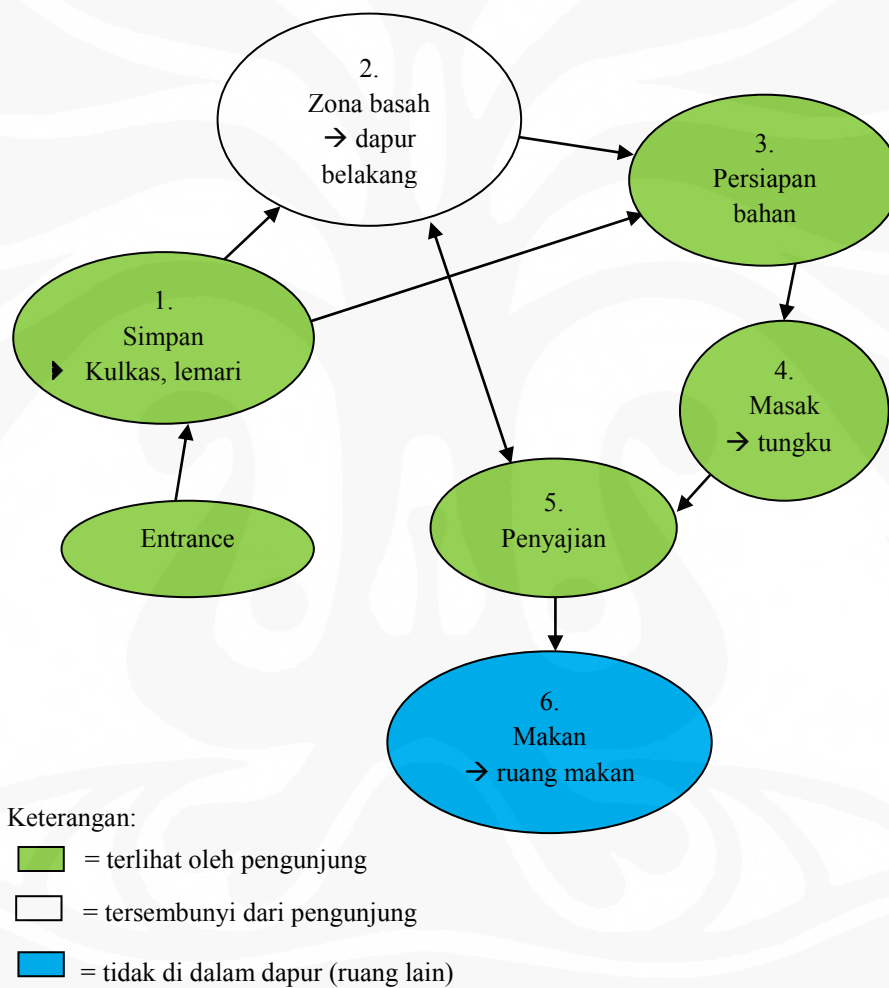


Gambar 4.33. Segitiga Kerja dan Tahapan Kerja di Restoran Dixie.
Sumber: pribadi.

Tahapan kerja di dapur dimulai dari pintu masuk ke dapur, kemudian bahan makanan disimpan di lemari atau kulkas (1). Setelah itu bahan makanan yang perlu dicuci seperti sayuran, daging, dan lain-lain langsung menuju area cuci (2) yang terletak di dapur bagian belakang. Sedangkan bahan makanan jadi, seperti bahan kalengan, dapat langsung diracik (3). Proses peracikan ini berlangsung di meja yang menempel pada lemari pemisah dapur dan ruang makan. Setelah itu bahan makanan dapat langsung dimasak (4). Selama proses memasak koki akan *bolak-balik* antara meja tempat peracikan dan kompor, karena bumbu-bumbu diletakkan di atas meja tempat peracikan. Selesai dimasak, makanan langsung ditata dalam piring (5). Proses ini juga berlangsung di meja yang menempel pada lemari pemisah. Makanan yang sudah dihias akan diantarkan ke konsumen oleh pelayan (6). Alat masak kotor akan dibawa kembali ke tempat cuci sedangkan alat makan atau masak yang sudah dicuci akan diletakkan di atas lemari pemisah. Jadi antara tahap memasak dan penyajian terjadi sirkulasi *bolak-balik* (gambar 4.34). Skema lengkap tahapan kerja dalam dapur dapat dilihat pada gambar 4.35.



Gambar 4.34. Sirkulasi Koki Ketika Memasak dan Menyajikan Makanan.
Sumber: dokumentasi pribadi.



Gambar 4.35. Tahapan Menyiapkan Makanan dan Memasak di Restoran Dixie.
Sumber: pribadi.

Keberadaan lemari pemisah dapur dan ruang makan adalah sesuatu yang saya anggap ganjil. Walaupun fungsinya cukup penting, yaitu untuk membatasi pandangan ke dapur (Baden-Powell, 2005), tapi keberadaan lemari pemisah

benar-benar menutupi dapur dan kegiatan di dalamnya dari pandangan konsumen atau orang-orang yang lewat di depan restoran. Konsumen hanya dapat melihat sekelompok pelayan atau koki yang bekerja atau hilir mudik di balik lemari pemisah. Jika pengunjung ingin melihat koki memasak secara langsung maka pengunjung harus berdiri di depan lemari pemisah dan melongok ke dalam dapur. Hal ini tampak pada gambar 4.36.



Gambar 4.36. Pandangan ke Dapur dari Depan Lemari Pemisah.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Menurut pengamatan saya jarang sekali ada pengunjung yang melihat makanannya dimasak secara langsung karena pengunjung yang datang langsung diberi tempat duduk dan ketika pengunjung selesai makan, mereka cukup meminta bon dari pelayan tanpa harus meninggalkan mejanya.

Hal lain yang saya perhatikan adalah peletakkan bumbu-bumbu masak yang diletakkan secara tidak teratur dan tidak tertutup (gambar 4.37), kompor dan alat masak yang tampak bernoda dan dinding pemisah yang tidak rata (gambar 4.38), lemari penyimpanan alat makan yang sudah keropos (gambar 4.39), serta peletakkan alat-alat makan bersih di atas lemari tanpa ditutup apapun (gambar 4.40). Padahal salah satu persyaratan dapur terbuka adalah kebersihan yang selalu terjaga. Hal ini penting karena konsumen dapat melihat langsung proses pengolahan dan pembuatan makanan dan minuman. Jika dapurnya saja tampak kotor dan tidak terawat, bagaimana dengan kualitas makanan yang dihasilkan?



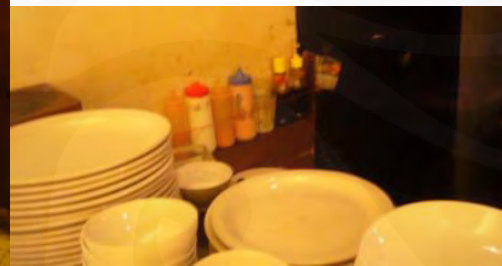
Gambar 4.37. Peletakkan Bumbu dan Bahan Masakan.
Sumber: dokumentasi pribadi.



Gambar 4.38. Noda di Alat Masak.
Sumber: dokumentasi pribadi.



Gambar 4.39. Kondisi Lemari Pemisah dan Penyimpanan Alat Makan.
Sumber: dokumentasi pribadi.



Gambar 4.40. Piring Bersih yang Diletakkan di Atas Lemari Pemisah.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Kesimpulan:

Ukuran dapur yang kecil seharusnya membuat alur sirkulasi di dapur menjadi lebih ringkas atau efisien. Dapat dikatakan bahwa dari satu tempat berdiri, koki dapat mengambil berbagai hal sekaligus tanpa harus melangkahkan kaki. Tapi karena adanya tembok pemisah memisahkan satu alur sirkulasi (nomor 2 - cuci) dari alur lainnya. Selain itu segitiga kerja menjadi terpotong-potong atau sirkulasinya tidak menerus melainkan pekerja harus berbelok-belok (bermanuver) terlebih dulu.

Pengunjung restoran tidak dapat melihat kondisi dapur. Hal ini berarti pengunjung juga tidak dapat melihat langsung proses penyiapan dan pemasakan makanan sehingga kebersihan dapur dan peralatan makan tidak dijaga. Hal ini

tampak dari penyimpanan bumbu, bahan, dan alat masak tidak pada tempatnya serta tidak terjamin kebersihannya.

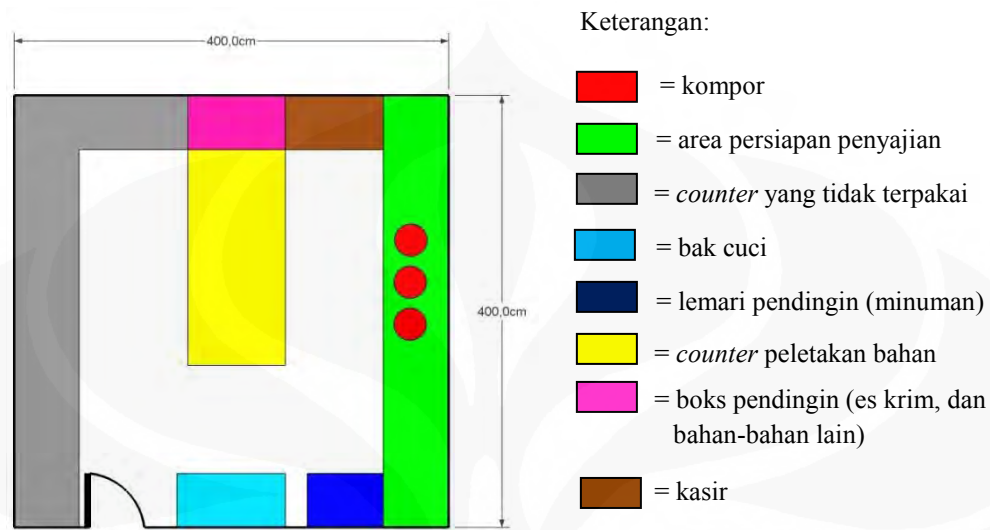
Contohnya alat makan bersih yang seharusnya diletakkan di dalam lemari pembatas *malah* diletakkan di atas lemari. Hal ini dilakukan untuk memudahkan koki mengambil piring untuk menyajikan makanan. Tidak efisien jika dia harus memutar ke depan restoran dan mengambil alat makan dari dalam lemari. Jadi dapat disimpulkan bahwa peletakkan lemari menghadap ke arah depan restoran tidak efektif karena lemari berubah fungsi menjadi tempat menyimpan barang-barang pegawai dan bukan alat-alat makan.

Selain itu dapur di restoran ini dapat dianggap sebagai dapur „setengah terbuka’, karena pengunjung tidak dapat melihat kegiatan yang terjadi di dapur. Dapur restoran ini dikatakan terbuka hanya karena tidak adanya pembatas masif seluruhnya yang membatasi ruang dapur dari ruang makan.

Menurut saya dapur di restoran ini hanya menerapkan konsep *open kitchen* yang „setengah-setengah’ dan terlihat hanya “ikut-ikutan” tren, karena restoran berkonsep *open kitchen* sedang tren dan konsep ini dapat menarik banyak pengunjung.

4.2.2 D’ Crepes (Mall Taman Anggrek, Jakarta Barat)

D’ Crepes adalah sebuah kios makanan yang menjual berbagai macam varian *crepes*. Kios ini terletak di lantai 4 Mall Taman Anggrek dengan denah berukuran $\pm 4 \times 4 \text{ m}^2$ (gambar 4.41). Pada bagian tampak kios hanya ada poster-poster makanan yang dijual dan *signage* kios (gambar 4.42). Dengan ukuran kios yang terbatas, peletakkan alat masak dan sirkulasi pekerja menjadi hal yang sangat diperhatikan.



Gambar 4.41. Denah Kios D' Crepes.
Sumber: pribadi.

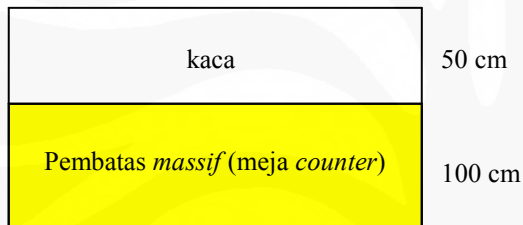


Gambar 4.42. Kios D'Crepes di Mall Taman Angrek.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Seluruh sisi kios dilapisi oleh kaca kecuali sisi kios yang menempel pada bak cuci dan lemari pendingin minuman (gambar 4.43). Pemakaian kaca ini bertujuan untuk memudahkan pelanggan melihat proses pembuatan *crepes* sekaligus untuk menarik orang-orang yang lewat untuk mampir dan membeli *crepes* disini. Kaca tidak menutupi seluruh sisi kios, hanya dari ketinggian 100 cm ke atas (gambar 4.44).



Gambar 4.43. Sisi Belakang Kios yang Tertutup.
Sumber: dokumentasi pribadi.



Gambar 4.44. Tampak Samping Kios.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Alur konsumen: pertama-tama konsumen memesan sekaligus membayar makanan yang diinginkan ke kasir (gambar 4.45). Setelah itu konsumen dipersilakan menunggu sampai makanannya siap. Selama makanan dimasak, konsumen bebas menunggu di mana saja. Biasanya konsumen cenderung memilih untuk menunggu sambil berdiri sisi kios yang menempel dengan kompor (gambar 4.46) karena di sisi ini, konsumen dapat melihat langsung proses pembuatan makanan pesannya. Pandangan ke arah kompor dari sisi ini dapat dilihat pada gambar 4.47. Selain itu kebanyakan konsumen memilih menunggu di sisi kompor ini agar tidak perlu memutar atau berjalan jauh untuk mengambil makanan (gambar 4.48). Alur sirkulasi pegawai dan konsumen saat memesan makanan dapat dilihat pada gambar 4.49.



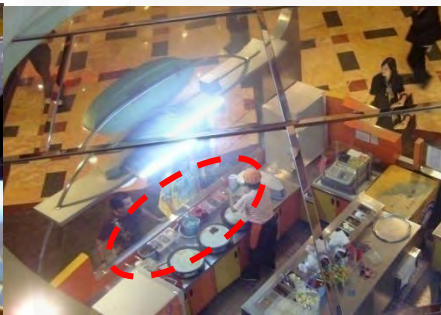
Gambar 4.45. Konsumen Memesan Makanan di Kasir.
 Sumber: dokumentasi pribadi



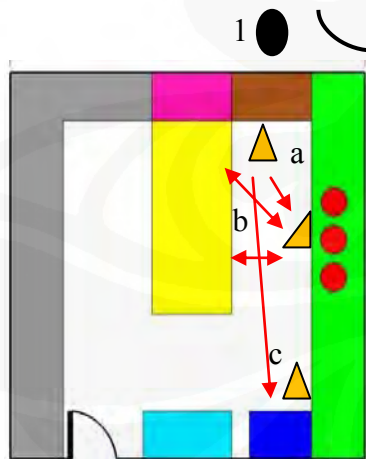
Gambar 4.46. Konsumen Menunggu Makanan Dimasak.
 Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 4.47. Pandangan ke Arah Kompor dari Luar Kios.
 Sumber: dokumentasi pribadi.



Gambar 4.48. Konsumen Menunggu Pesanan (dilingkari merah).
 Sumber: dokumentasi pribadi.



Keterangan:

Alur konsumen (panah hitam):

1. Konsumen memesan makanan di kasir
2. Konsumen menunggu makanan dimasak.

Alur pegawai (panah merah):

- a. Petugas kasir menerima pesanan dan menginformasikannya ke koki
- b. Koki memasak makanan (kadang perlu „bolak-balik’ ke meja tengah dan boks pendingin)
- c. Pelayan lain / petugas kasir mengambil pesanan minuman

Gambar 4.49. Alur Konsumen dan Alur Pegawai Saat Melayani Konsumen.
 Sumber: dokumentasi pribadi.

Alur konsumen pada kios ini adalah alur yang fleksibel karena memang tidak disediakan tempat mengantri tersendiri. Konsumen dapat menunggu makanannya dimanapun mereka mau. Alur sirkulasi pegawai cukup mengikat karena ukuran kios dan kecil dan memang sepengetahuan saya pegawai hanya „bolak-balik’ di area tertentu saja, yaitu area di dekat kompor.

Untuk mempermudah pekerja sehingga tidak perlu terlalu banyak „bolak-balik’ atau bersirkulasi antar meja *counter* untuk mengambil bahan isian maka di bagian depan kompor diletakkan kotak-kotak kecil yang berisi bahan-bahan pengisi *hot crepes*¹⁷ (gambar 4.50). Pegawai jadi lebih mudah melakukan pengisian *hot crepes* (crepes panas) karena *hot crepes* diisi selagi dimasak di atas kompor dan jika pegawai harus berjalan dulu untuk mengambil bahan maka dapat dipastikan *crepes* akan hangus sebelum sempat diisi.



Gambar 4.50. Kotak-kotak Bahan Isian di Depan Kompor (Dilingkari Merah).
Sumber: dokumentasi pribadi.

Untuk bahan isian *cold crepes*¹⁸ (crepes dingin) diletakkan di meja *counter* yang terletak di tengah-tengah kios. Bahan-bahan yang diletakkan di sini antara lain adonan *crepes*, buah-buahan, dan kulit *crepes* basah untuk *crepes* dingin (gambar 4.43). *Cold crepes* juga disiapkan di atas meja tengah ini. Letaknya yang bersebelahan dengan boks pendingin sangat membantu pegawai agar tidak perlu bergerak jauh untuk mengambil isian *cold crepes*.

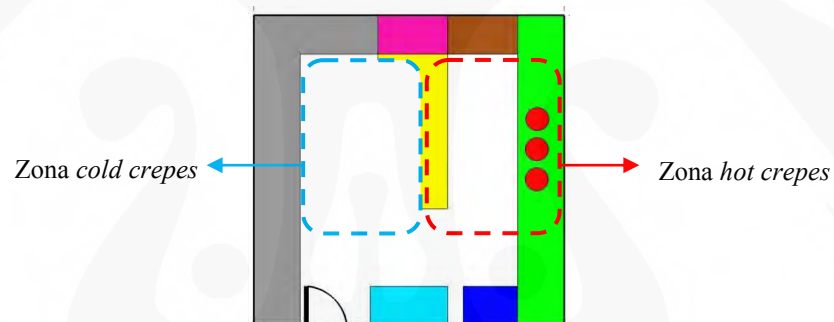
¹⁷ *Hot crepes* (crepes panas) adalah *crepes* yang disajikan dalam keadaan kulit yang garing dan harus dimasak di atas kompor terlebih dahulu. Bahan pengisinya bervariasi, mulai dari daging, sampai keju.

¹⁸ *Cold crepes* (crepes dingin) adalah *crepes* yang kulitnya tidak dimasak di atas kompor sehingga kulitnya telah dipersiapkan terlebih dahulu dan hanya perlu diisi bahan-bahan pengisi, misalnya es krim dan buah-buahan.



Gambar 4.51. Meja Tengah Tempat Meletakkan Bahan.
Sumber: dokumentasi pribadi.

Dengan zoning antara persiapan *cold* dan *hot crepes* ini sangat memudahkan pekerja untuk menyiapkan makanan. Pekerja yang sedang menyiapkan *hot crepes* tidak perlu mengganggu pekerja yang sedang menyiapkan *cold crepes*, dan begitu sebaliknya. Zoning dalam kios dapat dilihat pada gambar 4.52.



Gambar 4.44. Zoning dalam Kios.
Sumber: pribadi.

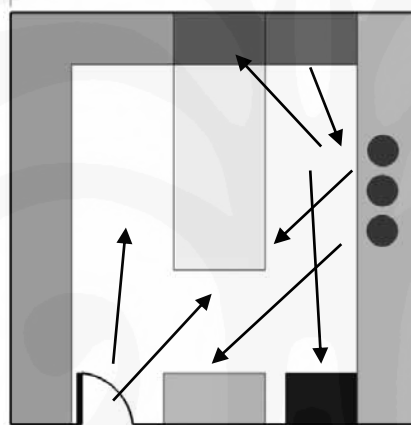
Hal yang menurut saya cukup mengganggu dalam peletakkan peralatan di kios ini adalah adanya meja *counter* yang jarang terpakai. *Counter* ini hanya dipakai pegawai D' Crepes untuk mengerjakan pembukuan dan mengaduk bahan seperti tampak pada gambar 4.53 dan 4.54, dan dua kegiatan ini tidak dilakukan setiap hari. Sisi ini menjadi sisi “mati” karena tidak ada sirkulasi pegawai di daerah ini. Alur sirkulasi pegawai (ada ataupun tidak ada konsumen) dapat dilihat pada gambar 4.47.



Gambar 4.53. Counter yang Jarang Dipakai (Dilingkari Merah).



Gambar 4.54. Pekerja Menyiapkan Adonan di Counter yang Jarang Dipakai. Sumber: dokumentasi pribadi.

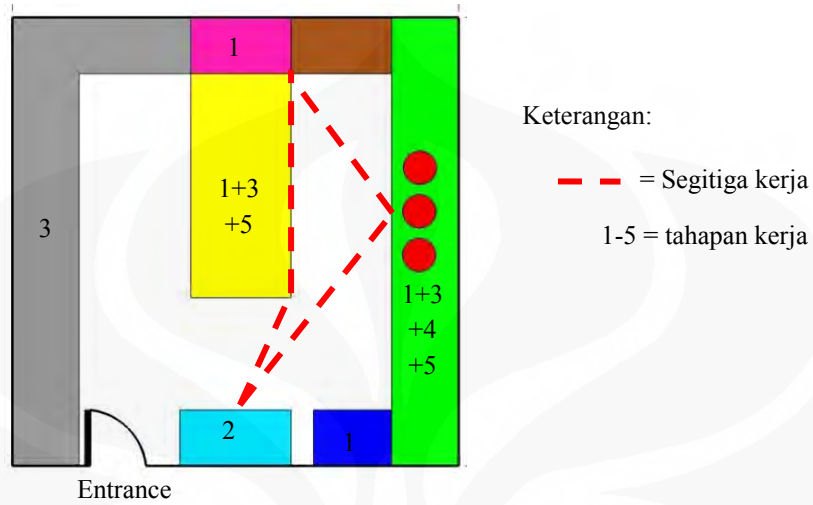


Gambar 4.55. Alur Sirkulasi Pegawai D'Crepes. Sumber: dokumentasi pribadi.

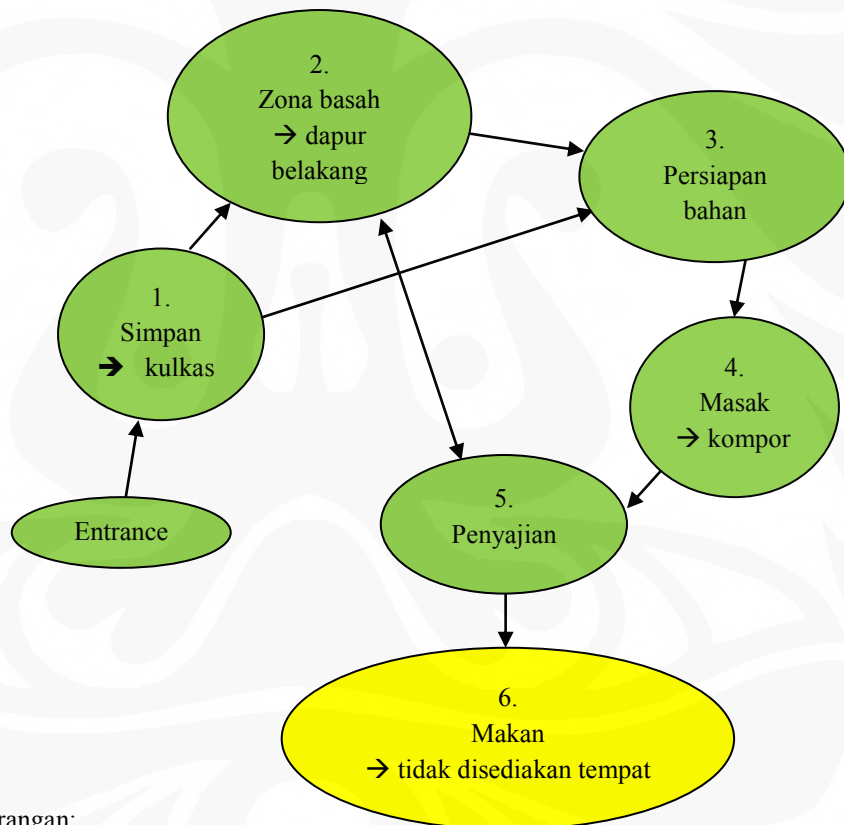
Keterangan:

→ = Sirkulasi pegawai

Segitiga kerja pada kios ini memiliki panjang $\pm 6,9$ m atau lebih panjang $0,3$ m dari jarak maksimal yaitu $6,3$ m (halaman 6). Tapi menurut pengamatan saya segitiga kerja di kios ini tidak begitu mempengaruhi efektivitas kerja karyawan kios. Karyawan tidak terlalu sering melakukan sirkulasi antara kompor, bak cuci, dan boks pendingin. Jika karyawan akan menyiapkan makanan, maka hanya perlu memakai sarung tangan dan mengambil bahan di kotak-kotak dekat kompor (tidak perlu mencuci apapun). Boks pendingin pun hanya dipakai untuk menyimpan bahan untuk *crepes* dingin jadi tidak berhubungan langsung dengan kompor dan bak cuci. Selain itu tidak ada alat makan yang harus dicuci (memakai alat *disposable*), kecuali *mixer* adonan yang hanya dipakai sesekali. Segitiga kerja pada kios ditunjukkan pada gambar 4.56.



Gambar 4.56. Tahapan Kerja dan Segitiga Kerja dalam Kios.
 Sumber: pribadi.



Gambar 4.57. Skema Tahapan Kerja dalam Kios D'Crepes.
 Sumber: pribadi.

Skema tahapan kerja (*work sequences*) dalam kios D'Crepes dapat dilihat pada gambar 4.57 di atas. Tahapan kerja pada kios D'Crepes ini memiliki keunikan yaitu banyaknya bahan masakan yang disimpan kemudian langsung diracik dalam masakan (*crepes*) tanpa perlu dicuci terlebih dahulu. Hal ini disebabkan kebanyakan isi *crepes* menggunakan bahan jadi yang tidak perlu dibersihkan lagi, seperti selai, es krim, dan lain-lain. Selain itu alur „bolak-balik’ antara tahap cuci (2) dan penyajian (5) jarang terjadi karena seperti telah disebutkan di atas, D'Crepes banyak memakai alat masak sekali pakai buang (*disposable*), seperti sarung tangan plastic, dan wadah makanan dari karton atau plastik, jadi bak cuci jarang dipakai.

Dari alur konsumen di atas (gambar 4.41, halaman 65) dapat dikatakan bahwa D'Crepes adalah kios bertipe *take-out*. Selain itu pengklasifikasian ke dalam tipe *take-out* ini juga karena D'Crepes tidak menyediakan tempat untuk konsumen makan langsung di area kios. Selain itu di kios ini memiliki tempat untuk persiapan bahan sebelumnya, misalnya pengadukan adonan. D' Crepes juga memasak makanan dengan cepat, karena pekerja yang sigap berbagi tugas untuk menerima pesanan, memasak dan membungkus makanan. Selain itu proses pembuatan *crepes* memang tidak memakan waktu lama, hanya sekitar 5 menit per *crepe*.

Dapur di kios D' Crepes ini merupakan salah satu contoh dapur terbuka. Konsumen dapat melihat langsung proses pemasakan atau persiapan makanan. Konsumen bahkan dapat memilih tingkat kematangan atau kegaringan kulit *crepes* mereka, jadi artinya terjadi komunikasi dua arah antara koki atau pegawai dan konsumen. Selain itu, dapur terbuka ini menarik orang-orang yang semula hanya sekedar lewat untuk mampir dan membeli *crepes* yang dijual. Kios ini tidak memakai *cooker hood* atau penghisap asap lainnya sehingga wangi yang ditimbulkan ketika proses memasak dapat menambah nilai jual konsep kios seperti ini.

Walaupun konsumen dapat melihat jelas proses memasak tapi konsumen tidak dapat ikut campur secara langsung dalam proses memasak karena antara dapur dan konsumen dipisahkan oleh kaca transparan. Hal ini membuat

kehigienisan makanan tetap terjaga karena hanya ada 1-2 orang pegawai yang campur tangan langsung membuat dan menyiapkan *crepes* tersebut.

4.2.3 Kesimpulan Dapur Terbuka Restoran Modern

Tabel 4.2. Perbandingan Dapur Terbuka Restoran Dixie dan D’Crepes

Keterangan	Dixie	D’Crepes
Tipe Restoran	<i>A la carte (table service)</i>	<i>Take-out</i>
Makanan yang dijual	Makanan „berat’, (burger, nasi, dll) dan pelengkapanya (minuman, <i>dessert</i>).	<i>Crepes</i> dan minuman kemasan
Letak tempat menyiapkan makanan dan memasak	Kompor, persiapan bahan, penyimpanan → dapur depan, tempat cuci alat masak → dapur belakang	Semua kegiatan dilakukan di dalam kios dan dapat dilihat oleh pengunjung
Pembatas dengan ruang lain	Ada. Dapur depan dan belakang dibatasi dinding <i>massif</i> . Dapur dengan ruang makan dibatasi lemari.	Ada. Kaca dan meja <i>counter</i> . Bagian belakang kios dibatasi pembatas <i>massif</i> .
Komunikasi dengan tamu	Dimungkinkan tapi jarang terjadi karena letak dapur di belakang restoran	Dapat terjadi
Sirkulasi silang	Ada	Ada

Sumber: diolah dari berbagai sumber.

Perbedaan paling mencolok tentu saja adalah jenis atau tipe restoran ini berdasarkan sistem pelayanannya. Dixie adalah restoran bertipe *a la carte (tableservice)*, sedangkan D’ Crepes adalah kios makanan *take-out*. Dixie menyediakan berbagai macam makanan sehingga alat-alat dapur atau alat masak yang digunakan juga lebih banyak daripada D’ Crepes yang hanya menjual *crepes*. D’ Crepes juga lebih banyak memperlihatkan dapurnya karena proses memasak dan persiapan makanan yang sangat cepat, mudah serta tidak se-

„berantakan’ seperti restoran lain dengan banyak menu. Sedangkan Dixie hanya memperlihatkan pekerja-pekerjanya yang berkegiatan di dapur karena dapur di restoran ini memang menimbulkan keadaan „berantakan’ dengan bahan-bahan mentah yang tidak selalu sedap dipandang.

Segitiga kerja pada kedua tempat makan ini tidak berupa segitiga. Pada restoran Dixie, segitiga kerja berbentuk seperti garis yang disambung-sambung, sedangkan pada D’Crepes segitiga kerja lebih cocok disebut segi empat kerja (gambar 4.58). Hal ini disebabkan karena segitiga kerja, yang seharusnya terdiri dari sirkulasi menerus, terpotong oleh peletakkan alat-alat dapur dan dinding pemisah dapur. Menurut saya segitiga kerja pada D’Crepes lebih dapat diterima karena pembatas yang membuat segitiga tampak terpotong yaitu meja (counter) tengah hanya setinggi ± 50 cm, sehingga tidak terlalu menghalangi pergerakan dan tidak menciptakan kesan sempit. Selain itu bak cuci pada D’Crepes hanya dipakai sesekali karena hampir seluruh alat masak dan alat makan adalah peralatan *disposable*. Pada restoran Dixie penghalang sirkulasi segitiga kerja antara bak cuci dan kompor berupa tembok pemisah yang menerus dari lantai sampai langit-langit, sehingga menimbulkan kesan sempit dan menghalangi sama sekali komunikasi para pekerja dapur belakang dan depan.



Keterangan:

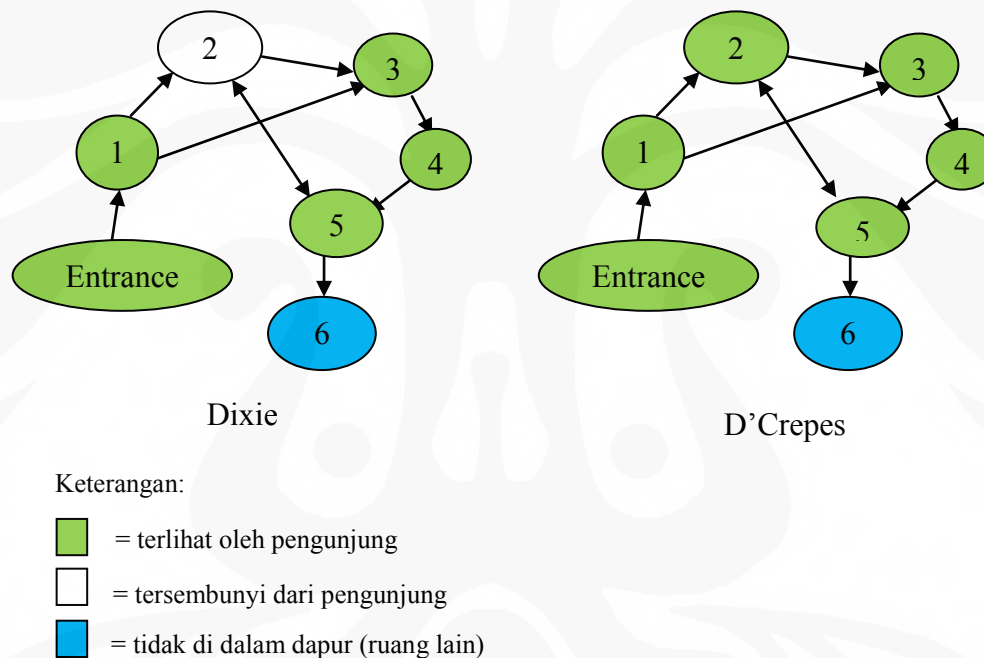
— = segitiga kerja

Gambar 4.58. Perbandingan Segitiga Kerja Dixie dan D’Crepes.

Sumber: pribadi.

Alur sirkulasi antara kedua tempat makan ini tidak jauh berbeda. Perbedaannya hanya pada ditunjukkannya tahapan kerja memasak makanan. D'Crepes menunjukkan seluruh tahapan kerjanya kepada konsumen, sedangkan di restoran Dixie tahapan kerja nomor 2 (cuci), disembunyikan dari tamu dengan diletakkan di dapur belakang.

Persamaan dalam alur sirkulasinya, yaitu pada hubungan antara nomor 1 (simpan) dan nomor 3 (persiapan bahan). Kedua restoran ini cukup banyak memakai bahan jadi sehingga jarang memerlukan tempat cuci untuk mencuci bahan. Tempat cuci lebih banyak dipakai untuk mencuci alat makan atau alat masak. Perbandingan tahapan sirkulasi antara kedua restoran ini dapat dilihat pada gambar 4.59.



Gambar 4.59. Perbandingan Tahapan Sirkulasi Dixie dan D'Crepes.

Sumber: pribadi.

Kesimpulan yang didapat adalah bahwa penerapan dapur terbuka harus melihat keadaan atau tipe restorannya. Tidak semua dapat digeneralisir. Beberapa restoran mungkin mengizinkan pelanggan melihat seluruh bagian dapur atau bahkan terlibat dalam proses memasak sedangkan beberapa lainnya hanya menampilkan pertunjukkan chef memasak atau hanya menampilkan „ilusi’ dapur terbuka. „Ilusi’ yang dimaksud adalah karena dapur sebenarnya tidak terbuka karena konsumen tidak dapat melihat langsung proses memasak

tapi konsumen dapat merasakan suasana dapur dari area makan atau area lain dalam restoran, obrolan koki dengan pekerja, desisan wajan, dan aroma makanan. Dapur terbuka tidak selalu melibatkan indra penglihatan, tapi juga dipicu oleh indra penciuman, pendengaran dan lain-lain.

4.3 Kesimpulan Studi Kasus

Peletakkan dapur terbuka pada bangunan tradisional disesuaikan dengan konteks lingkungan (kenyamanan) dan sosial budaya masing-masing suku. Selain itu faktor kekerabatan juga memegang peranan penting, karena semakin dekat kekerabatan dalam suatu dusun maka dapur semakin terbuka. Contohnya pada masyarakat Marga Batin V, Jambi, yang memanfaatkan kolong rumah sebagai tempat memasak bersama (halaman 39). Faktor kenyamanan tampak jelas menjadi pertimbangan utama dalam warung mie Chandra karena peletakkan dapur di depan warung adalah untuk menghindari sirkulasi yang dapat mengganggu penghuni rumah dan merepotkan pekerja. Berangkat dari faktor kenyamanan tersebut muncullah keuntungan komersial yaitu berdatangnya konsumen baru yang adalah orang-orang lewat yang dapat mencium wangi masakan dari dapur terbuka di depan rumah. Jadi keuntungan atau alasan komersial bukanlah alasan utama diletakkannya dapur di depan rumah dan terbuka.

Sedangkan konsep dapur terbuka pada restoran masa kini pemicu utamanya adalah nilai komersial atau nilai jual dari dapur terbuka tersebut. Bukan lagi bergerak dari alasan kenyamanan seperti pada warung mie Chandra. Saat ini sedang tren dapur terbuka, maka restoran berlomba-lomba membuka dapurnya untuk menarik pelanggan. Apalagi masyarakat sangat antusias untuk mencoba sesuatu yang baru dan mengetahui apa yang terjadi di „belakang layar’ yang biasanya tidak dapat mereka lihat.

Walaupun pemicu terciptanya dapur terbuka antara tradisional dan modern, berbeda, tetapi secara umum dapur terbuka memiliki definisi yang sama yaitu dapur yang dapat dilihat dan dirasakan oleh orang luar atau orang yang bukan keluarga inti.

Tahapan sirkulasi kerja pada bangunan tradisional dan restoran modern tidak jauh berbeda. Hanya tahapan sirkulasi kerja pada bangunan tradisional lebih rumit

karena memiliki lebih banyak sirkulasi silang. Setelah dianalisis lebih lanjut ternyata tahapan sirkulasi dalam rumah Lamo dan warung mie Chandra dengan restoran Dixie memiliki persamaan seperti letak tempat cuci yang terpisah dari dapur. Jika di rumah Jambi tempat cuci ada di depan rumah dan pada warung mie Chandra tempat cuci tertutup dari konsumen dan berada di samping area makan, maka pada restoran Dixie tempat cuci tertutup dari konsumen dan diletakkan di bagian belakang dapur. Sedangkan area kerja pada D'Crepes mirip dengan Ume Kbbubu, yaitu semua area kios dan rumah adalah tempat memasak yang bebas dilihat oleh siapa saja karena tidak bersekat.

BAB V

KESIMPULAN

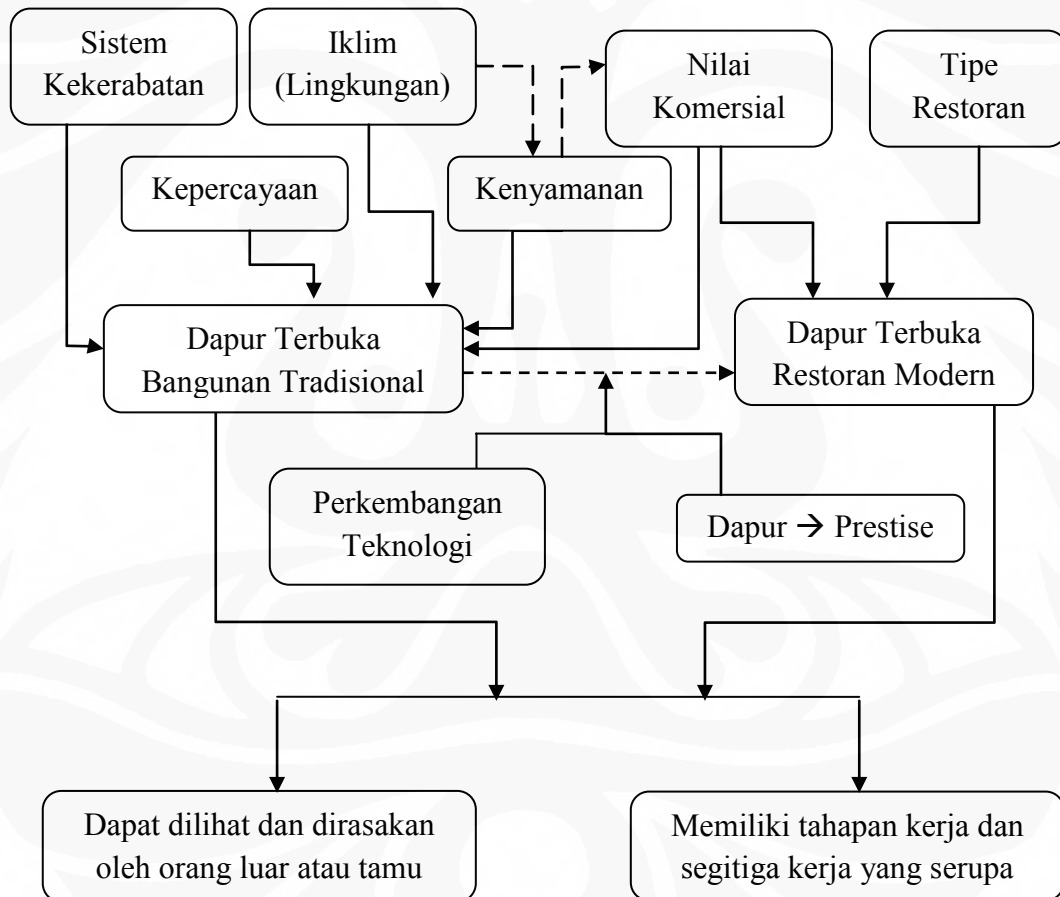
Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa konsep dapur terbuka sudah ada pada masyarakat tradisional Indonesia. Selain itu dapur terbuka tradisional atau masa lalu memberikan pengaruh besar pada dapur terbuka restoran masa kini. Contohnya adalah mulai dari abad ke-12 dapur dianggap menunjukkan status pemiliknya. Walaupun pada masa itu tidak etis membawa tamu ke dalam dapur tapi demi alasan gengsi para pemilik rumah berlomba-lomba untuk menunjukkan tungkunya yang megah dan besar serta peralatan dapur yang paling canggih di masanya (halaman 11). Hal ini sama dengan alasan kenapa dapur dibuka pada masa kini. Restoran-restoran berusaha menarik pengunjung untuk datang dengan memperlihatkan dapurnya yang berisi peralatan canggih dan koki dengan cara memasak yang unik. Semakin canggih dan unik isi sebuah dapur maka akan semakin memicu rasa keingintahuan pelanggan. Selain itu pemakaian alat-alat canggih ini juga meningkatkan status restoran itu sendiri dan pada akhirnya menarik pengunjung untuk datang.

Selain itu kemunculan teori tentang tahapan kerja dan segitiga kerja adalah perkembangan dari kebiasaan masyarakat tradisional. Walaupun masyarakat pada masa lalu belum mengenal teori-teori tentang peletakkan alat masak dan sirkulasi di dapur tetapi dapur mereka sudah memiliki ciri-ciri, sirkulasi dan pengaturan yang serupa dengan dapur modern.

Kesimpulan dari tulisan ini adalah keberadaan dapur terbuka pada bangunan tradisional dipicu oleh budaya, lingkungan, dan kepercayaan serta faktor kenyamanan masyarakat tradisional itu sendiri. Faktor kenyamanan adalah turunan dari faktor lingkungan karena standar kenyamanan di tiap daerah pasti berbeda-beda tergantung keadaan lingkungannya. Faktor kenyamanan ini ternyata memicu munculnya faktor komersial yang akhirnya mempengaruhi dapur terbuka pada bangunan tradisional, hal ini dapat terlihat pada kasus warung makan tradisional. Pada dapur terbuka di restoran modern pemicu utamanya adalah nilai komersial dan tipe restoran yang akan menerapkannya. Dapur terbuka pada kedua masa ini

memiliki pemicu dari nilai komersial tetapi dari segi yang berbeda. Pada bangunan warung tradisional nilai komersial ini adalah perkembangan dari faktor kenyamanan, sedangkan pada dapur terbuka modern nilai komersial ini adalah pemicu utama dan kehadirannya tidak dipicu oleh faktor lain.

Dapur terbuka tradisional tetap memberikan pengaruh pada dapur terbuka modern melalui perkembangan teknologi dan predikat dapur sebagai lambang status pemiliknya. Dapur terbuka pada kedua masa ini tetap memiliki persamaan yaitu kegiatan di dalamnya dapat dilihat dan atau dirasakan oleh orang luar atau tamu dan keduanya memiliki tahapan kerja dan segitiga kerja yang serupa. Skema hubungan dapur terbuka pada bangunan tradisional dan restoran modern dapat dilihat pada gambar 5.1.



Gambar 5.1. Skema Hubungan Dapur Terbuka Bangunan Tradisional dan Restoran Modern.

Sumber: pribadi.

Dari kesimpulan di atas masyarakat diharapkan dapat menghargai dan merasa bangga terhadap kebudayaan bangsa Indonesia sendiri, dan tidak mengaitkan sesuatu yang modern pasti berasal dari luar Indonesia.

DAFTAR REFERENSI

- Baden-Powell, Charlotte. (2005). *Architect's pocket book of kitchen design*. Oxford: Architectural Press.
- Baraban, Regina S., & Durocher, Joseph. (2001). *Successful restaurant design*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Bronner, Simon J. (2006). *Building Tradition Control and Authority in Vernacular Architecture*. Artikel dalam buku *Vernacular Architecture in the 21st Century*. Oxon: Taylor & Francis.
- Djafar, & Madjid, Anas. (1986). *Arsitektur tradisional daerah Jambi*. Jakarta: Depdikbud.
- Farrelly, Lorraine. (2003). *Bar and restaurant interior structures*. West Sussex: Wiley-Academy.
- Franck, Karen A. (2002). *The space of food*. Artikel dalam Castle, Helen. *Food+architecture*. Architectural Design, Vol. 72, No. 6, Nov/Des 2002. (pp. 5-13). London: Wiley-Academy.
- Kanna, Christoffel; Soh, Andre Z.; Noach, Patty; Manao, SP., & Bunga. (1986). *Arsitektur tradisional daerah Nusa Tenggara Timur*. Jakarta: Depdikbud.
- Oliver, Paul. (2006). *Built to meet needs*. Oxford: Architectural Press.
- _____. (1997). *The encyclopedia of vernacular architecture, volume two: „Asia and Europe’*. Cambridge University Press.
- Rowley, Anthony. (2000). *The book of kitchens*. Paris: Flammarion.
- Siegel, Herman H. (1947). *Architecture for eating and drinking*. Dalam buku *Motels, Hotels, Restaurants, and Bars*. (1953). (pp. 151-157). New York: F.W. Dodge Corporation.
- Srilestari, Rosalia Niniek. (1999, Agustus). *The Shape of Tropical Architecture and the Relation with Thermal Comfort in Traditional Housing*. Paper yang disajikan dalam International Seminar on Vernacular Settlement. Fakultas Teknik Universitas Indonesia, Depok, Jawa Barat.
- The Oxford English Dictionary* (2nd ed.). (1989). Clarendon Press.
- Widyarko. (2007). *Pengaruh pariwisata terhadap keberlanjutan permukiman tradisional*. Skripsi Departemen Arsitektur FTUI.

Kitchen. The Columbia Encyclopedia, Sixth Edition. (2008). 19 Maret 2009. http://www.encyclopedia.com/category/Sports_and_Everyday_Life/Crafts_and_Household_Item/homec.html.

Open. Merriam-Webster Dictionary Online. (2009). 19 Maret 2009. <http://www.merriam-webster.com/dictionary/open>.

Bouillon. Merriam-Webster Dictionary Online. (2009). 18 Juni 2009. <http://www.merriam-webster.com/dictionary/bouillon>.