

BAB II

KAJIAN LITERATUR

A. Kajian Teori

1. Tinjauan Umum Bakery

a. Pengertian Bakery

Bakery, secara definisi menurut Syarbini (2013:3), proses pengolahan produk bakery hanya melalui proses pemanggangan atau pengovenan. Namun dengan berkembangnya aneka produk yang berbasis terigu ini, bakery yang berkembang di Indonesia ada yang di buat melalui proses pemanggangan, pengukusan bahkan penggorengan.

Produk bakery cakupannya sangat luas. Secara garis besarnya dapat di klasifikasikan sebagai berikut :

1. Roti (*yeast raised dough*)
2. Pastry
3. Cake
4. Cookies dan Crackers

Pada umumnya masyarakat mengenal produk bakery hanya sebatas roti. Sebenarnya pengertian produk bakery sangat luas. Ada pun yang termasuk di dalamnya seperti, *donat, pretzel, biscuit, pastry pies, roll, pizza*. Pada dasarnya, produk-produk tersebut melibatkan tepung terigu sebagai bahan utama dan pembuatannya melalui proses pemanggangan (pengovenan).

Menurut Hendrasty (2013:1) tentang definisi *bakery*, istilah “produk bakery” di gunakan secara luas dalam bidang produk-produk makanan termasuk roti tawar (*bread*), *cake, pastry, kue kering (cookies) dan crackers* dan banyak produk yang lainnya yang agak sulit dikelompokkan pada kelompok atas. Secara umum produk ini menggunakan bahan dasar tepung gandum atau sering disebut terigu.

Secara umum produk bakery didefinisikan sebagai suatu bahan yang mengalami proses pemanasan dan pemanggangan yang menyebabkan perubahan

dalam bentuk dan strukturnya. Termasuk dalam golongan ini adalah roti yang di kukus dan donat yang mengalami proses pemanasan.

b. Sejarah Bakery

Menurut (http://es-es.facebook.com/note.php?note_id=395452700149) sejarah bakery, berawal dari makanan sehari-hari kita yang banyak mengandung gandum. Tidak terhitung jumlahnya hingga terkadang kita terlena dan tidak sadar atau bahkan mengesampingkan arti kandungan gandum tersebut dalam makanan kita. Seperti roti, yang merupakan jenis makanan gandum yang paling populer, contoh kasarnya sudah ditemukan di antara puing-puing desa sisa jaman purbakala, milik para penghuni danau di Swiss. Walaupun demikian, biji-bijian gandum diperkirakan jenis makanan gandum pertama, terkelupas dari kulitnya, untuk dikunyah.

Gandum yang ditemukan selama penggalian kota-kota purbakala sering bentuk kulitnya seperti terkelupas melalui proses pemanasan. Kulit biji yang dipanaskan atau dijemur memang lebih mudah mengelupas. Bentuk sereal lain, seperti jagung atau beras, dan mungkin varietas awal gandum, dapat diledakkan keluar dari kulitnya dan hasilnya seperti popcorn.

Beberapa perunggu tertanggal sembilan abad sebelum jaman masehi menceritakan kegiatan penggilingan gandum dan pembuatan roti di Assyria. Pada abad ke lima, Herodotus, seorang ahli sejarah dari jaman Yunani kuno, sudah menulis tentang pembuatan roti di Mesir. Beberapa dinding bangunan makam sepanjang sungai nil, menampilkan lukisan kegiatan tanam dan panen gandum, penggilingan tepung dan pembuatan roti. Ditemukan juga simpanan gandum dan roti terbuat dari bahan makanan keras di berbagai bangunan makam. Penduduk Mesir bahkan terbiasa mengayak makanan mereka untuk membuat tepung dan roti, suatu kegiatan yang hanya diperuntukkan untuk kelas pemimpin. Sampai-sampai, pendapat umum menyetujui bahwa Mesir adalah tempat pertama kali ditemukan roti yang dapat mengembang. Tulisan kuno Cina menjelaskan tentang pertumbuhan gandum 2.700 tahun sebelum jaman masehi. Hingga saat ini pun, gandum tetap dianggap sakral di berbagai tempat di Cina.

Sekitar 300 tahun sebelum jaman Masehi, Theophrastos, seorang Yunani, sering menulis tentang perbedaan jenis gandum yang tumbuh di sepanjang laut

Mediterrania. Sejumlah catatan, barang seni dan hasil penggalian kota-kota purbakala menunjukkan perkembangan yang progresif dari seni penggilingan dan pembuatan kue di Yunani dan Roma hingga jaman pertengahan.

Spekulasi tentang penemuan jenis roti yang dapat mengembang masih diperdebatkan sesama ilmuwan. Diperkirakan bahwa setelah manusia belajar menggiling gandum, ia belajar membuat berbagai jenis bubur, dari yang encer sampai yang kental, dengan hanya menambahkan air. Bila kondisi cuaca bagus, bubur yang dijemur di luar akan terfermentasi secara alamiah. Diperkirakan ramuan inilah yang membekali manusia dengan pengetahuan untuk membuat bir atau adonan yang dapat mengembang. Dengan menambahkan air sedikit, ragi yang terbentuk dalam proses tersebut menyebabkan adonan terangkat. Contohnya adalah roti tipe *sourdough* yang banyak dimakan penjelajah bangsa Amerika. Kegiatan pembuatan roti meningkat seiring dengan meningkatnya kemampuan dan keahlian manusia. Dari sekian banyak jenis biji sereal, hanya sifat biji gandum yang dapat menyediakan struktur selular yang dibutuhkan untuk produk-produk roti yang mengembang.

c. Kegiatan Pengelolaan Bakery

1) Kegiatan pengelola

Kegiatan pengelola yang termasuk owner, manager hingga pekerja dimulai dari perancangan produk yang akan di sediakan hingga menu produk yang di olah lebih lanjut sampai di hidangkan pada konsumen dengan perencanaan biaya dan perhitungan yang tepat.

2) Kegiatan konsumen

Konsumen merupakan pengguna jasa yang disediakan hingga melakukan transaksi dan disebut juga sebagai pembeli. Kegiatan yang di lakukan konsumen atau pembeli, misalnya : datang, memesan produk, langsung melakukan transaksi jual-beli atau memesan hidangan dari menu yang di sediakan, selesai pembayaran, pulang.

3) Kegiatan sirkulasi barang

Sirkulasi pergerakan barang yang merupakan bahan baku dari produk bakery. System penyaluran untuk sirkulasi barang dari bahan mentah disimpan lalu di olah hingga menjadi suatu produk jadi.

d. Jenis Bakery

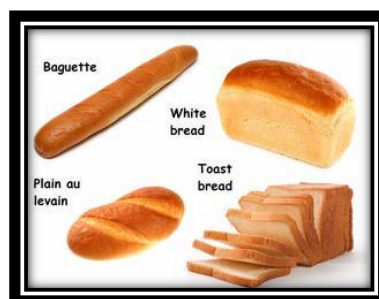
Berdasarkan Syarbini (2013:3) produk bakery di bedakan dari tipe jenis adonan dan proses pembuatan ini, yang menjadikan produk bakery dapat di golongan dengan 4 klasifikasi besar:

1. Roti

Roti merupakan sejenis makanan dengan bahan dasar utamanya adalah tepung terigu dan air yang difermentasikan oleh ragi. Terkadang didefinisikan sebagai segala bentuk tepung dipanggang, tapi sebagai kata yang umum dipahami ini hanya berarti bentuk-bentuk tepung yang dipanggang mengandung beberapa substansi yang memproduksi ragi fermentasi.

Pengklasifikasian roti dapat didasarkan dari bahan utama penyusun adonan, sehingga di kenal istilah *rich dough* dan *lean dough*. Rich dough merupakan jenis roti yang terbuat dari adonan yang menggunakan gula dan margarine dengan prosentasi tinggi dalam resep yang biasanya pada kisaran di atas 10 % di hitung dari berat terigu yang di gunakan. Sedangkan *lean dough* adalah roti yang di buat dengan adonan dengan gula dan margarin dalam resep dengan prosentase di bawah 10 %. Ada beberapa contoh dari produk roti, antara lain:

- ✓ Roti Tawar
- ✓ Roti Manis
- ✓ *Country Bread* atau Roti Kontinental
- ✓ *Rye Bread*
- ✓ *Whole Wheat* atau *Grain Bread*



Gambar 2.1 Contoh produk roti
(sumber : www.google.com)

2. Cake

Cake merupakan produk makanan manis yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, gula, telur dan margarine. Pada awalnya cake berkembang dengan resep dasar dengan menggunakan empat bahan utama tersebut dengan perbandingan yang sama yaitu 1 bagian tepung, 1 bagian gula, 1 bagian telur dan 1 bagian margarin, sehingga dikenal istilah pound cake. Namun berdasarkan perkembangannya ada yang mengistilahkan bahwa cake merupakan produk makanan berbuih (foamy) dari hasil pengocokan / aerasi tiga bahan utama ; tepung, gula, telur yang terkadang di tambahkan sedikit cairan/ lemak cair. Cake jenis ini di kenal nama sponge cake. Berikut contoh –contoh produk cake dari pengembangan kedua jenis produk cake baik dari pound cake dan sponge cake. Ada beberapa contoh dari produk cake, antara lain:



Gambar 2.2 Contoh produk cake
(sumber : www.google.com)

3. Pastry

Pastry merupakan jenis produk bakery yang terbuat dari bahan: tepung terigu, lemak, gula, garam, air dan bahan lainnya. Dalam kenyataannya pengertian Pastry menjadi sangat luas, dimana termasuk dalam pengelompokan ini segala makanan manis yang terbuat dari bahan: tepung, gula, shortening, butter, susu, dengan tambahan baking powder dengan atau tanpa telur. Jika mengacu pada pengertian tersebut maka beberapa produk olahan pastry termasuk diantaranya adalah: *short crust pastry*, *Flaky Pastry*, *puff pastry*, *choux pastry* dan *Phyllo pastry*. Secara spesifik umumnya

Perbedaan pastry dengan produk bakery lainnya adalah penggunaan laminating fat / lemak semi padat yang plastis yang di gunakan dalam pembentukan adonan melalui proses pelipatan adonan dengan cara di roll contohnya puff pastry dan Croissant. Namun ada juga pastry yang di buat dengan cara proses *rub-in* (pencampuran lemak / margarin dengan tepung terigu) produk tersebut di kenal nama pie. Ada beberapa contoh dari produk pastry, antara lain:

- ✓ *Croissant*
- ✓ *Apple Struddle*
- ✓ *Danish*



Gambar 2.3 Contoh produk pastry
(sumber : www.google.com)

4. Biscuit / Cookies

Biscuit atau cookies merupakan produk kue kering yang terbuat dari bahan utama: tepung terigu, telur, margarine dengan tambahan bahan lain seperti coklat, kacang almond, mede dan lain sebagainya. Berdasarkan kondisi adonan/tingkat kekerasan adonan maka produk Biscuit /cookies di bedakan menjadi 2 golongan besar yaitu adonan keras (hard dough) dan soft dough dengan berbagai macam variasi produk. Ada beberapa contoh produk dari biscuit / cookies, antara lain:

- ✓ *Ginger bread cookies*
- ✓ *Biscuit*
- ✓ *Nut Cookies*
- ✓ *Cracker*



Gambar 2.4 Contoh produk cookies
(sumber : www.google.com)

e. System penyajian Bakery Center

Jenis pelayanan makanan dan minuman menurut Marsum (2010:40) dapat dibedakan menjadi 4 macam yaitu:

1. *Table service*

Suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk dikursi menghadap meja makan, kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan, table service ini umumnya dibedakan menjadi 4 kategori yaitu:

a. *American service* (sistem pelayanan ala Amerika)

Americam service mempunyai ciri-ciri antara lain sebagai berikut:

- Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi dan cepat
- Makanan sudah siap ditata dan diatur diatas piring
- Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri
- Piring kotor diangkat dari sebelah kanan

b. *English service* (sistem pelayanan ala Inggris)

Pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris, makanan tersedia dimeja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut biasa disebut *hostess*, jadi service ini banyak digunakan dirumah tangga. Contoh yang paling umum adalah jika ada yang berulang tahun, maka yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu.

c. *French service*

French service adalah suatu tipe pelayanan yang sifatnya formal/resmi, awalnya pelayanan ini digunakan untuk tamu bangsawan, sekarang ini disukai untuk orang yang ingin mendapatkan pelayanan yang mewah.

Makanan satu persatu datang dari dapur dan setibanya diruang restaurant dimatangkan dekat tamu dengan menggunakan “*range oven atau rechaud oven*” dan setelah matang. Ditata atau disusun diatas oval platter dengan menggunakan guerdion dan dihias dengan hiasan yang baik kemudian satu persatu hidangan tersebut ditawarkan oleh waiter secara berurutan kepada tamu. Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan makanan utama secara utuh. Bila tamu telah memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai. Kemudian dipotong oleh waiter yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu, yang terbuat dari peralatan service serta dekorasi yang baik dan mahal.

d. *Russian service*

Pelayanan jenis ini sering disebut juga dengan modified french service karena dalam beberapa hal mempunyai kesamaan dengan french service. Pelayanan ala rusia sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari petugas, perbedaan yang menonjol antara rusian dengan French adalah:

- *Russian service* memerlukan seorang waiter, sedangkan french service memerlukan dua orang waiter.
- Makanan yang disajikan pada russian service disiapkan sepenuhnya di dapur sedangkan french service sebagian disiapkan di dapur dan di restoran.

2. *Counter service*

Suatu sistem pelayanan dimana para tamu datang lalu duduk di counter, apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap, maka akan disajikan kepada tamu di atas counter. Petugas yang menyajikan bisa waiter ataupun juru masaknya. Pelayanan ini lebih praktis, hemat tenaga dan waktu.

3. *Self service*

Self service atau *buffet service* adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera.

4. *Carry out service*

commit to user

Carry out service lebih dikenal dengan istilah *take out service* yaitu sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap ataupun disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi, jadi makanan tidak dinikmati di tempat.

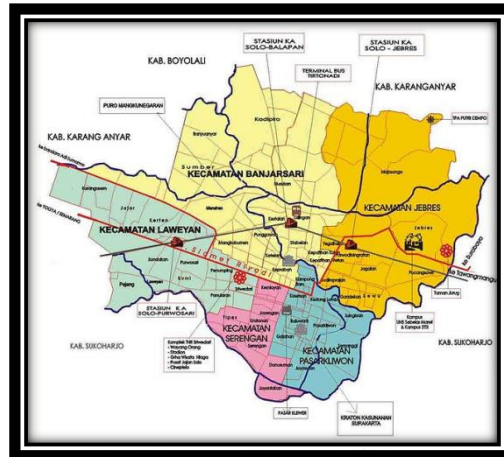
f. Fasilitas Bakery Center

1. Lobby
2. Area kasir
3. Area Display
4. Area Dining
5. Area Demo Masak
6. Dapur
7. Toilet
8. Mushola
9. Gudang

2. Tinjauan Umum Kota Surakarta

a. Definisi Kota Surakarta

Kota Surakarta juga disebut Solo atau Sala, adalah kota yang terletak di provinsi Jawa Tengah, Indonesia yang berpenduduk 503.421 jiwa (2010) dan kepadatan penduduk 13.636/km². Kota dengan luas 44 km² ini berbatasan dengan Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Boyolali di sebelah utara, Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Sukoharjo di sebelah timur dan barat, dan Kabupaten Sukoharjo di sebelah selatan. Sisi timur kota ini dilewati sungai yang terabadikan dalam salah satu lagu keroncong, Bengawan Solo. Bersama dengan Yogyakarta, Solo merupakan pewaris Kerajaan Mataram yang dipecah pada tahun 1755.



Gambar 2.5 peta kota surakarta
(sumber : http://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Surakarta)

b. Geografis Kota Surakarta

Surakarta terletak di dataran rendah di ketinggian 105 m dpl dan di pusat kota 95 m dpl, dengan luas 44,1 km² (0,14 % luas Jawa Tengah). Surakarta berada sekitar 65 km timur laut Yogyakarta dan 100 km tenggara Semarang serta dikelilingi oleh Gunung Merbabu dan Merapi (tinggi 3115m) di bagian barat, dan Gunung Lawu (tinggi 2806m) di bagian timur. Agak jauh di selatan terbentang Pegunungan Sewu. Tanah di sekitar kota ini subur karena dikelilingi oleh Bengawan Solo, sungai terpanjang di Jawa, serta dilewati oleh Kali Anyar, Kali Pepe, dan Kali Jenes[10]. Mata air bersumber dari lereng gunung Merapi, yang keseluruhannya berjumlah 19 lokasi, dengan kapasitas 3.404 l/detik. Ketinggian rata-rata mata air adalah 800-1.200 m dpl. Pada tahun 1890 – 1827 hanya ada 12 sumur di Surakarta. Saat ini pengambilan air bawah tanah berkisar sekitar 45 l/detik yang berlokasi di 23 titik. Pengambilan air tanah dilakukan oleh industri dan masyarakat, umumnya ilegal dan tidak terkontrol.

B. Tinjauan Khusus Tentang Konsep dan Interior

1. Konsep Country

a. Pengertian Country

Menurut (www.daudesain.com), rumah dengan gaya arsitektur *Country* adalah gaya arsitektur yang merefleksikan bentuk rumah-rumah di pedesaan yang dekat dengan alam, dan memberikan peran pada alam dalam hal sirkulasi udara tata cahaya dan bahan bakunya. Rumah dengan gaya arsitektur *Country* sangat

tepat untuk mendapatkan kenyamanan, lebih dekat dengan alam. Rumah dengan gaya arsitektur *Country* semakin sempurna jika ditunjang dengan lansekap yang luas dan asri. Gaya arsitektur *Country* ini juga disesuaikan dengan iklim lokasi rumah.

Eksterior rumah bergaya *Country* disajikan dengan dimensi overstek yang lebar meneduhi jendela dan pintu masuk. Teras yang luas di bagian depan dan belakang yang seringkali dilengkapi dengan furniture untuk duduk santai. Massa bangunan umumnya melebar atau memanjang. Interior lebih luas dan transparan, langit-langit mengekspos struktur atap. Sistem sirkulasi udara sangat mengutamakan peran alam dengan membuat jendela yang agak besar dan banyak. Ruang-ruang pada rumah bergaya arsitektur *country* umumnya saling berhubungan tanpa dibatasi dengan pemisah ruang yang mutlak. Railing, wall cabinet, perbedaan level lantai menjadi alternatif dalam menciptakan ruang-ruang.

Bahan bangunan yang natural/alami adalah bahan bangunan yang mendominasi rumah bergaya arsitektur *Country*. Kayu dengan serat yang jelas dan kasar, batu alam, lime stone, batu kali yang dikerjakan dengan pengerjaan yang sederhana namun tetap rapi.

b. Latar Belakang

Berdasarkan asal muasal salah satu jenis bakery tersebut menjadi alasan untuk menggunakan gaya *Country*. Berkaitan dengan munculnya produk tersebut, dimana saat terciptanya produk tersebut pada abad ke-18 tepatnya sekitar tahun 1814. Roti baguette sudah dikonsumsi oleh orang Perancis sejak zaman Louis XIV, yang berarti roti ini telah ada sejak tahun 1800-an. Sehingga roti ini diidentikkan dengan budaya Perancis, bahkan kadang disebut roti Perancis.

Beberapa pendapat mengatakan bahwa roti *Baguette* bukan berasal dari Perancis, tetapi dibawa dari Austria. Namun sumber lain menyebutkan roti ini baru dibawa pada pertengahan 1800-an, bahkan ada bukti bahwa roti ini sudah dikonsumsi oleh orang Perancis sejak tahun 1814. Roti Baguette selalu dibuat dan disajikan dalam bentuk segar karena dasar bahan pembuatannya sama sekali tidak menggunakan pengawet. Larangan penggunaan bahan pengawet memang ditetapkan pada peraturan saat itu. Awalnya ukuran roti Baguette ditetapkan oleh Pemerintah. Roti tongkat yang dibuat di negara lain umumnya lebih gemuk dibanding roti yang dibuat di negara Perancis.

Pemerintah Perancis sempat menetapkan garis ukuran untuk membuat roti Baguette setelah Revolusi Perancis berakhir. Roti harus terbuat dari gandum dan rye dengan perbandingan $\frac{3}{4} : \frac{1}{4}$. Namun sejak pemerintahan Napoleon ketentuan cara pembuatan dan bahan roti menjadi lebih baik. Selain itu Napoleon meningkatkan status tukang roti saat itu dan menetapkan standart mutu mesin penggilingan tepung roti dan mesin pengadonan roti. Bahkan saat itu pemerintah juga menetapkan cara untuk menguleni, menganginkan adonan, menetapkan ukuran dan bentuk untuk menghasilkan roti Baguette yang otentik ala Perancis.

c. Ragam Hias Country

Berdasarkan penggunaan material alami yang banyak di aplikasikan pada gaya *Country* maka menghasilkan ragam hias alami yang berasal dari bentuk asal materialnya. Tetap mengutamakan bentuk yang praktis dan fungsional, akan tetapi memiliki sisi estetis yang agak primitive. Sesuai dengan penggambaran keadaan di zamannya. Beberapa bentuk yang di terapkan, seperti bentuk lengkung, garis menyilang, garis-garis grid. Serta warna-warna alami yang asli dari material dan motif atau corak yang menjadi ciri khas pada gaya *Country*.



Gambar 2.6 Grid pada Permukaan Furniture
(sumber gambar : www.google.com)



Gambar 2.7 Furnitur Khas Gaya Country
(sumber gambar : www.google.com)



Gambar 2.8 Suasana Gaya Country
(sumber gambar : www.google.com)

d. Karakter Country

Country dapat diartikan sebagai gaya yang mengidentikan nuansa pedesaan yang alami dan nyaman. Ciri khas yang menjadi symbol *Country* diwakili oleh penggunaan material alami seperti kayu, limestone, batu, terakota, dan sebagainya. Penggunaan warna-warna alam misalnya, biru kobalt, merah bata, kuning, hijau muda, keemasan. Serta pengaplikasian motif floral dan kotak-kotak warna merah, biru atau pun putih yang semakin mendukung dan memperkuat karakter *Country*.

e. Jenis Country

Gaya *Country* menurut Imelda Akmal (2009:30), berdasarkan sejarah yang berkembang di pedesaan Inggris, Perancis, Amerika dan Skandinavia. Gaya ini merupakan gaya yang sifatnya turun temurun antar generasi, penuh dengan kesan romantisme, dan nostalgia alam pedesaan setempat. Furniture dan elemen lainnya cenderung lebih terjangkau atau murah di banding furniture gaya lain pada zamannya. Furniture dibuat dalam bentuk yang praktis dan fungsional, dengan daya tahan yang baik dan lama sehingga bisa di wariskan ke generasi berikutnya. Sebagian besar furniture merupakan hasil ketrampilan dan kerajinan tangan. Penggunaan bahan material dan warna yang di gunakan bersifat natural, contohnya kayu, batu dan kain.

Gaya Country Inggris merupakan salah satu gaya country yang cukup populer di berbagai kalangan. Ciri gaya ini adalah penggunaan kain bermotif floral atau bunga secara dominan. Biasanya kain tampil dalam warna cerah, misal campuran biru dengan merah muda yang segar. Lantai rumah di susun dari material alami seperti kayu tua atau batu bata. Unsur-unsur interior seperti karpet di pilih dari bahan natural seperti sisal, atau di buat dari hasil jahitan atau tenunan. Jendela di percantik dengan tirai *swag* dan *tail*, sementara sebagian besar furniture di buat dari kayu mahoni dan cemara yang kadang kala di lapiasi cat. Benda-benda memorabilia keluarga, foto keluarga dan binatang peliharaan, serta beragam lukisan di manfaatkan untuk menyemarakkan tampilan interior rumah.



Gambar 2.9 Gaya Country Inggris
(sumber gambar : www.google.com)

Gaya Country Amerika banyak ditandai dengan kain bercorak kotak-kotak, kain yang di jahit atau di sulam, dan quilt (selimut dari perca). Furniture dengan finishing berwarna kemerahan atau biru pupus menjadi ciri khasnya. Dinding, lantai dan furniture juga di percantik dengan lukisan tangan atau motif dari teknik stensil. Di Amerika bagian Selatan, gaya ini banyak di pengaruhi oleh kebudayaan Indian dan Spanyol yang bisa di lihat dari sentuhan gurun pasir dan pegunungan dalam warna seperti terakota, coklat keabuan, ochre dan biru pupus.



Gambar 2.10 Gaya Country Amerika

(sumber gambar : www.google.com)

Sementara *gaya Country Perancis*, banyak menampilkan dinding rumah dari susunan batu atau semen atau mengekspose material alami. Warna keemasan, kuning, hijau terang, biru kobalt, merah tua dan terakota banyak di gunakan untuk soft furnishing. Lantai keramik dari tanah liat atau batu adalah salah satu elemen dominan yang sering di aplikasikan. Terkadang lantainya di tutupi karpet jalinan jerami. Sementara itu, furniture yang di buat berbentuk simple dan terlihat agak primitive. Tipikal kursi yang di buat punya kaki-kaki melengkung sementara tempat duduk di lapisi bantalan yang di ikatkan. Kain bercorak kotak-kotak mungil dalam warna biru dan merah juga muncul dalam gaya ini.



Gambar 2.11 Gaya Country Perancis

(sumber gambar : www.google.com)

Sesuai dengan keadaan iklim yang dingin, *gaya Country di Negara-negara di Skandinavia* tampil dalam warna pucat. Furniture dari kayu di warnai putih atau warna terang atau bahkan di biarkan tanpa cat sama sekali. Mirip dengan gaya Country Amerika, motif cantik yang di buat dengan teknik stensil muncul juga di dinding, lantai dan furniture. Pola kain kotak-kotak dan bergaris di padupadankan dengan warna pastel yang lembut sehingga terkesan lembut, segar dan ringan. Oleh karena itulah gaya ini banyak di sukai. Jendela yang di lengkapi dengan shutter merupakan ciri khas lain gaya Country Skandinavia yang populer.



Gambar 2.12 Gaya Country Skandinavia

(sumber gambar : www.google.com)

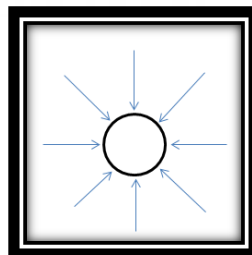
2. Tinjauan Umum Interior

a. Organisasi Ruang

Ada beberapa jenis organisasi ruang, yang penentuannya tergantung pada tuntutan program bangunan, dengan memperhatikan faktor-faktor berikut: pengelompokan fungsi ruang, hirarki ruang, kebutuhan pencapaian pencahayaan dan arah pandang. Menurut Suptandar (1999:112-114), Bentuk organisasi dapat dibedakan antara lain sebagai berikut:

1. Organisasi Ruang Terpusat

Organisasi ruang ini mempunyai sebuah ruang besar yang dominan sebagai pusat ruang-ruang di sekitarnya. Ruang sekitar mempunyai bentuk, ukuran, dan fungsi yang sama dengan ruang lainnya. Ruang sekitar berbeda satu dengan yang lain, baik bentuk, ukuran sampai fungsi.

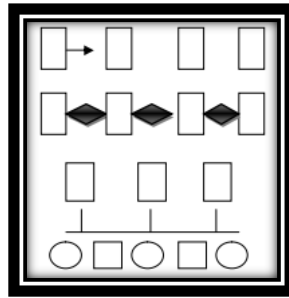


Gambar 2.13 Organisasi Ruang Terpusat

(sumber gambar : Pamudji Suptandar, 1999: 112)

2. Organisasi Ruang Linear

Organisasi ini diwujudkan dalam deretan ruang, masing-masing di hubungkan dengan ruang lain yang bersifat memanjang. Masing-masing ruang berhubungan secara langsung. Ruang memiliki bentuk dan ukuran yang berbeda, tapi yang berfungsi penting di letakkan di deretan ruang.

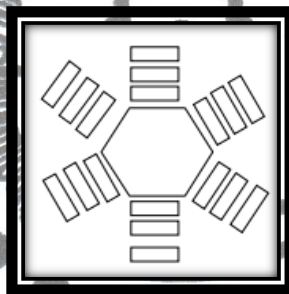


Gambar 2.14 Organisasi Ruang Linear

(sumber gambar : Pamudji Suptandar,1999: 112)

3. Organisasi Ruang secara Radial

Organisasi ruang ini mempunyai Komposisi dari ruang yang terpusat dan linear. Organisasi terpusat mengarah kedalam sedangkan organisasi radial mengarah keluar. Lengan radial dapat berbeda satu sama lainnya, tergantung pada kebutuhan dan fungsi ruang

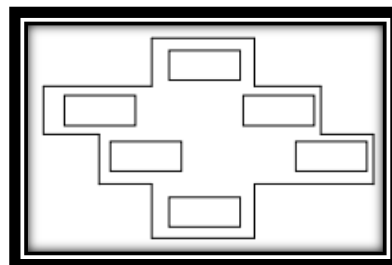


Gambar 2.15 Organisasi Ruang Radial

(sumber gambar : Pamudji Suptandar,1999: 112)

4. Organisasi Ruang Mengelompok

Organisasi ruang ini merupakan pengulangan bentuk fungsi yang sama, tetapi komposisinya dari ruang-ruang yang berbeda ukuran, bentuk, dan fungsi.

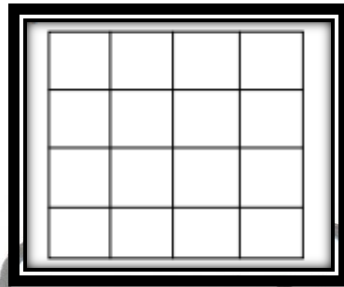


Gambar 2.16 Organisasi Ruang Mengelompok

(sumber gambar : Pamudji Suptandar,1999: 112)

5. Organisasi Ruang secara Grid

Organisasi ruang ini terdiri dari beberapa ruang yang posisi ruangnya tersusun dengan pola grid. Organisasi ruang membentuk hubungan antar ruang dari seluruh fungsi posisi dan sirkulasi. Penggunaan ruang yang disusun secara grid banyak di jumpai pada ruang perkantoran yang terdiri dari banyak divisi.



Gambar 2.17 Organisasi Ruang Grid
(sumber gambar : (Pamudji Suptandar,1999: 112))

b. Unsur Pembentuk Ruang

1. Lantai

Lantai adalah bidang ruang interior yang datar dan mempunyai dasar yang rata. Sebagai bidang dasar yang menyangga aktivitas interior dan perabot, lantai harus terstruktur sehingga mampu memikul beban tersebut dengan aman, dan permukaannya harus cukup kuat untuk menahan penggunaan dan aus terus menerus. (Francis D.K Ching,1996:162)

2. Dinding

Dinding adalah elemen arsitektur yang penting untuk setiap bangunan. Sebagai elemen struktur, dinding harus diatur dalam suatu pola yang dikoordinasikan dengan bentangan-bentangan struktur lantai dan atap yang dipikulnya. (Francis D.K Ching,1996:176)

3. Ceiling

Elemen utama arsitektur yang ketiga dari ruang interior adalah ceiling (langit-langit). Meskipun berada di luar batas jangkauan tangan kita dan tidak digunakan seperti halnya lantai dan dinding, langit-langit memainkan peran visual penting dalam pembentukan ruang interior dan dimensi vertikalnya. Ketinggian langit-langit memiliki pengaruh

besar terhadap skala ruang. Langit-langit yang tinggi cenderung menjadikan ruangan terasa terbuka, segar dan luas. Sedangkan langit-langit rendah, sebaliknya mempertegas kualitas ruangnya dan cenderung menciptakan suasana intim dan ramah.(Francis D.K Ching,1996:192)

c. System Interior

a. Pencahayaan

Pencahayaan yang diterapkan pada *Bakery Center* di bagi menjadi dua jenis, yaitu pencahayaan buatan dan alami. Berdasarkan beberapa faktor-faktor terangnya cahaya untuk suatu penerangan harus di sesuaikan dengan kondisi ruang, letak ruangan, armature lampu, daya dan jenis lampu, permukaan benda di dalam ruang yang dapat memantulkan atau menyerap, warna dinding, udara dalam ruang dan pola diagram dari tiap jenis lampu. Pencahayaan alami berasal dari banyaknya bukaan dari jendela dan material kaca.

b. Penghawaan

Penghawaan yang digunakan untuk *Bakery Center* ini hamper seluruhnya memakai penghawaan buatan, karena penghawaan memberi pengaruh terhadap daya tahan produk yang di sajikan.

c. Akustik

Pada *Bakery Center* ini tidak menggunakan system akustik khusus yang diterapkan, hanya penambahan *background-noise* untuk mengahalau suara bising dari area dapur saat berproduksi.

d. System Keamanan

Untuk memberikan keamaan maka pada sistem keamanan bangunan menggunakan pengaman berupa :

- a. CCTV (*Close Circuit Television*), system keamanan bahaya pencurian diterapkan pada fasilitas surfing shop yang dimaksud untuk perlindungan terhadap bahaya pencurian barang.



Gambar 2.18 CCTV (*Close Circuit Television*)

(sumber gambar : www.google.com)

- b.** *Smoke detector*. Alat ini bekerja bila suhu mencapai 70°C.



Gambar 2.19 *Smoke detector*

(sumber gambar : www.google.com)

- c.** *Fire estinguisher*. Alat pemadam kebakaran portabel dengan jarak antara unit 20–25 m².



Gambar 2.20 *Fire estinguisher*

(sumber gambar : www.google.com)

- d.** *Fire alarm sistem*. Alarm yang otomatis akan berbunyi jika ada api atau panas pada suhu 135°C – 160°C. Pemasangan pada tempat yang tepat sehingga dapat terdengar apabila terindikasi adanya bahaya kebakaran



Gambar 2.31 *Fire alarm sistem*

(sumber gambar : www.google.com)



