

PERANCANGAN INTERIOR PUSAT PELATIHAN DAN PRASARANA EDUKASI VEGETARIAN DI KABUPATEN TABANAN

Ni Putu Nanda Rani Dewi Dasi¹, Ni Made Emmi Nutrisia D.², Dion Eko Prihandono³

¹Mahasiswa Program Studi Desain Interior, Institut Desain dan Bisnis Bali

^{2,3} Program Studi Desain Interior, Institut Desain dan Bisnis Bali

e-mail: nandarani38@gmail.com¹, emmi_41287@yahoo.com², dioneprihandono@idbbali.ac.id³

Received : Maret, 2023	Accepted : Maret, 2023	Published : April, 2023
------------------------	------------------------	-------------------------

ABSTRACT

Vegetarian is a word that defines the condition of a person who has a diet not to eat meat, only to eat foods that come from plants. Many people think that vegetarian food is synonymous with boring food, only vegetables and fruit. Vegetarian people are usually for health reasons, but not only that, it can also be due to certain traditions and diets. Nowadays, it is difficult to find a place that specifically facilitates vegetarians, from places to eat, to buy food ingredients, to places for cooking courses for vegetarian preparations. The type of synthesis method used is the analogy synthesis method, where analogy itself is an analytical method that processes designs with the usual form approach or adapted original form. In this method there are several processes such as transformation, making design schematics and getting themes and concepts for design. The purpose of this design is to create facilities that support vegetarian specialties that can provide convenience for lacto-vegetarians and non-vegetarians, by providing a comfortable interior atmosphere, by applying elements that exist in the natural surroundings. The themes and concepts used are the Unity of Nature theme and the Leaf Analogy concept. In the interior applying a cool and comfortable atmosphere in nature, using natural stone and wood materials, and using firm and curved shapes. It aims to create a different and unique and different experience.

Keywords : Interior, Facilities, Education, Vegetarian Foods, Design

ABSTRAK

Vegetarian adalah sebuah kata yang mengartikan kondisi seseorang yang memiliki pola makan untuk tidak memakan daging, hanya memakan makanan yang berasal dari tumbuhan saja. Banyak orang yang menganggap makanan vegetarian identik dengan makanan yang membosankan hanya sayur dan buah saja. Orang vegetarian biasanya karena alasan kesehatan, tetapi tidak hanya itu saja, bisa juga karena aliran tertentu dan juga diet. Sekarang ini sulit menemukan tempat yang memfasilitasi khusus untuk vegetarian, mulai dari tempat makan, membeli bahan makanan sampai tempat kursus memasak olahan vegetarian. Jenis metode sintesa digunakan yaitu metode sintesa analogi, yang dimana analogi sendiri merupakan metode analisa yang mengolah desain dengan pendekatan bentuk yang biasa digunakan atau bentuk aslinya yang disesuaikan. Pada metode ini ada beberapa proses seperti transformasi, pembuatan skematik desain dan mendapatkan tema dan konsep untuk perancangan. Tujuan dari perancangan ini adalah untuk membuat fasilitas yang menunjang khusus vegetarian yang dapat memberi kemudahan bagi kaum *lactovegetarian* dan non-vegetarian, dengan menghadirkan suasana interior yang nyaman, dengan menerapkan unsur yang ada di alam sekitar. Untuk tema dan konsep yang digunakan yaitu, tema *Unity of Nature* dan konsep Analogi Daun. Pada interior menerapkan suasana yang sejuk dan nyaman berada di alam, menggunakan material batu alam dan kayu, serta memakai bentuk-bentuk yang tegas dan melengkung. Hal ini bertujuan untuk menciptakan pengalaman yang berbeda dan unik dan berbeda.

Kata kunci : Interior, Fasilitas, Edukasi, Makanan Vegetarian, Perancangan

PENDAHULUAN

Vegetarian mempunyai pengertian umum yang berarti dimana seseorang yang memiliki pantangan untuk tidak memakan daging, tetapi hanya mengonsumsi sayur-sayuran dan olahan bahan pangan nabati lainnya. Kondisi masyarakat vegetarian saat ini tidak banyak, bahkan vegetarian sendiri selalu identik ataupun berkaitan dengan hal pola makanan sehat, diet, karena penyakit tertentu dan juga orang dengan aliran kepercayaan. Vegetarian sendiri telah berkembang menjadi sebuah tren dunia yang juga menjadi tren di Negara berkembang seperti di Indonesia. Menurut data dari Menteri Pariwisata, komunitas vegetarian di dunia berjumlah 700 juta orang, mayoritas berasal dari Negara India dengan jumlah 350 juta orang, lalu diikuti oleh Negara China dengan 50 juta orang. Kedua negara itu adalah top 5 pasar wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia, China dengan 2,2 juta wisatawan dan India menyumbang 485.000 wisatawan. Se jauh ini para wisatawan dengan vegetarian mancanegara yang datang ke Indonesia, para wisatawan akan tertuju ke Bali. (Fabiola Febrinastri.2019)

Menurut Cobe (2003) dalam Shani dan DiPietro (2007) menilai bahwa terlepas dari sebuah ukuran dan pentingnya dari industri jasa makanan, respon dari industri restoran terhadap segmen konsumen vegetarian itu hanya sebagian atau dibatasi, yang membuat orang-orang vegetarian menjadi cukup terbatas dalam pengalaman bersantap dan belajar masakan vegetarian.

Di Bali sendiri yang terkenal dengan pariwisatanya, baik wisatawan lokal maupun asing yang datang ke Bali, namun tidak mudah untuk menemukan fasilitas yang khusus untuk orang vegetarian., hanya ada beberapa tempat yang secara mengkhusus menyediakan makanan vegetarian, maupun fasilitas atau pun sarana dan prasarana yang mendukung dan nyaman. Dari hasil wawancara dengan Ibu Made selaku salah satu pelaku usaha makanan vegetarian di Tabanan, untuk di Kabupaten Tabanan sendiri fasilitas yang berkaitan dengan vegetarian sendiri belum ada, seringnya para pelanggan menanyakan resep dari makanan yang dijual, membeli bahan makanan olahannya, sehingga perlu dibuatkan fasilitas yang mendukung lainnya selain tempat makan khusus vegetarian. Sehingga memudahkan bagi orang yang sudah vegetarian dan non-vegetarian untuk mendapatkan tempat dengan beragam fasilitas yang memadai dan nyaman, di Tabanan juga terdapat area wisata alam seperti perkebunan sayur dan buah, wisata air panas, dan wisata alam Jatiluwih. (Hasil Wawancara, 4 Desember 2022) Menurut Dr. Susianto President of *Vegan Society of Indonesia dalam*, fenomena yang terjadi selain kurangnya sebuah pusat fasilitas yang khusus vegetarian adalah dimana setiap tahun orang yang mengikuti pola makan vegetarian itu sendiri semakin bertambah tiap tahunnya. Alasan lain juga reatif sangat sedikit tempat yang memfasilitasi segala keperluan vegetarian yaitu belajar memasak, membeli bahan olahan makanan vegetarian, ruang informasi dan konsultasi untuk non-vegetarian yang ingin baru mencoba vegetarian dan vegetarian juga sering dianggap membosankan dan monoton dari segi pola makanannya. (Tiofani.2021)

Pada perancangan interior pusat pelatihan dan prasarana vegetarian di Kabupaten Tabanan ini nantinya memiliki fasilitas penunjang selain ruang makan, dapur dan juga market kecil yang menjual bahan pangan dan olahan nabati, juga terdapat fasilitas penunjang yaitu ruang workshop yang digunakan sebagai tempat untuk belajar untuk memasak bahan olahan vegetarian, ruang pertemuan, ruang konsultasi dan informasi, dan juga ruang atau area yang digunakan sebagai tempat untuk belajar sekaligus memetik jamur dan sayur hidroponik. Melihat permasalahan dan fenomena tersebut, maka akan merancang sebuah interior pusat pelatihan dan prasarana vegetarian di Kabupaten Tabanan, yang nantinya akan menjadi fasilitas dan prasarana yang cukup lengkap khusus untuk vegetarian. Tujuan perancangan ini nantinya diharapkan dapat menjadi salah satu solusi bagi orang-orang dalam menemukan restoran yang ramah vegetarian dan menjadi wadah untuk orang-orang ingin belajar tentang vegetarian juga.

Menurut Sutirtayasa dalam Kadafi (2021), jika di kondisi hari yang normal sebelum pandemi kunjungan wisatawan mancanegara perhari bisa mencapai 1.500-2.000 orang, sedangkan wisatawan domestik antara 200-300 orang perhari dan jika akhir pekan turis lokal akan melonjak menjadi 800 orang. Sehingga dipilihnya Kabupaten Tabanan sendiri yaitu memiliki area wisata yang berbau alam yang cukup banyak, belum ada sebuah interior yang nyaman dan menarik minat pengunjung tentang pusat pelatihan dan prasarana edukasi yang cukup lengkap untuk memfasilitasi hal yang khusus vegetarian itu sendiri, dan juga Kabupaten Tabanan sendiri selain terkenal dengan area persawahannya, juga terdapat area perkebunan sayur-sayuran, sehingga dapat menarik minat untuk mengunjungi nantinya bagi pengunjung wisatawan lokal maupun mancanegara.

Metode Desain

Perancangan Pusat Pelatihan dan Prasarana Edukasi Vegetarian ini menggunakan metode *Glass Box*, dimana *Glass Box* adalah suatu metode yang digunakan sebagai perbandingan yang terukur sesuai dengan fakta dan telah di analisis secara mendalam serta sistematis. Dalam perancangan ini menemukan fakta berupa permasalahan orang vegetarian dan non-vegetarian dalam mencari tempat yang khusus vegetarian dan memiliki fasilitas yang cukup lengkap, stigma masyarakat awam yang mengatakan bahwa makanan vegetarian itu

membosankan, perkebunan (sayur dan buah) dan potensi wisata alam di Tabanan. Adapun tiga tahapan dalam proses perancangan dengan metode ini, yaitu *input*, *process* dan *output*.

Metode Pengumpulan Data

Perancangan Pusat Pelatihan dan Prasarana Edukasi Vegetarian ini menggunakan dua metode pengumpulan data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil melalui analisis langsung seperti observasi lapangan, dokumentasi dan juga wawancara. Sedangkan data sekunder merupakan data yang didapatkan dari sumber-sumber literatur tervalidasi, seperti jurnal, buku, prosiding, majalah maupun sumber referensi yang akurat dan terpercaya. Data-data yang telah diperoleh selanjutnya dianalisis menggunakan metode kualitatif.

Metode Analisis Data

Pada metode analisis data ini menggunakan dua metode yaitu, metode kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif adalah suatu proses penelitian dan pemahaman yang berdasarkan pada metodologi yang menyelidiki suatu fenomena yang menjadi permasalahan pada suatu kasus. Pada metode ini perancang membuat suatu gambaran kompleks berupa pengamatan mengenai kondisi lahan yang akan digunakan sebagai lokasi perancangan, mengamati pola aktivitas civitas yang akan mengunjungi, memperhatikan sirkulasi pada setiap ruangan didalam perancangan tersebut, serta memperhatikan fasilitas serta keamanan yang menunjang kebutuhan civitas yang akan beraktivitas didalam perancangan. Metode kuantitatif merupakan pendekatan yang dilakukan untuk mengetahui hal-hal yang berkaitan dengan analisa persentase dalam pemilihan lokasi site perancangan.

Metode Sintesa

Metode sintesa yang digunakan yaitu metode sintesa jenis analogi. Yang dimana analogi sendiri merupakan metode analisa yang mengolah desain dengan pendekatan bentuk yang sering dijumpai. Metode sintesa analogi mengidentifikasi hubungan yang mungkin antara benda-benda dan bentuk yang akan digunakan. Sebuah benda dapat diidentifikasi dan mempunyai semua sifat khas yang diinginkan. Dengan demikian akan menjadi sebuah bentuk dan warna ataupun modelan yang akan dianalogikan atau kemiripan secara visual. Pengambilan ide rancangan yang didasarkan langsung pada kaitan masalah atau ide dari judul perancangan sehingga, civitas akan mudah merasakan secara langsung suasana ruang yang akan dirancang nantinya dengan mengambil beberapa bentuk atau unsur yang digunakan.

Proses Desain

Dalam perancangan ini proses desain meliputi input, proses dan output. Dimana input merupakan proses mencari data yang relevan untuk mewujudkan perancangan sebuah fasilitas komersil vegetarian dengan mencari beberapa data terkait dengan masalah yang terjadi dalam penyediaan fasilitas yang dibutuhkan. Pada tahap Proses, data yang telah diperoleh akan dianalisis dan mencari pendekatan dari teori-teori yang sudah dijabarkan. Kemudian tahap terakhir dari proses desain ini adalah output yaitu memunculkan transformasi konsep, design layout, denah, potongan, tampak, 3D modeling, aksesoris, furniture, maket, dan panel.

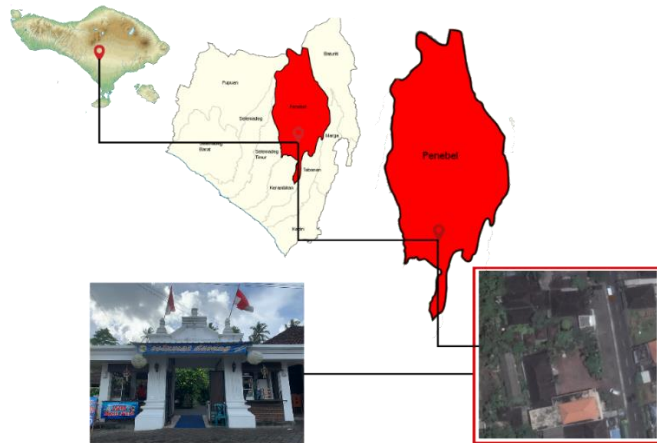
Hasil Dan Pembahasan

Lokasi Site

Dalam memilih lokasi *site* perancangan ini, berdasarkan hasil data survey dan observasi, untuk lebih mengoptimalkan hasil dari perancangan pusat pelatihan dan prasarana edukasi vegetarian ini, maka dilakukan beberapa pengelompokan dari kriteria pemilihan *site* dan bangunan untuk menjadi tolak ukur dalam menentukan *site* yang akan digunakan sebagai lokasi objek perancangan.

Setelah melakukan analisis mendalam terhadap tiga lokasi berpotensi, maka lokasi eksisting bangunan berlokasi di Jalan Batukaru no. 115, Buruan, Kec. Penebel, Kabupaten Tabanan, Bali 82181. Dengan luas lahan 2410m², merupakan lahan yang masih aktif digunakan sebagai rumah makan.

Kemudian dilakukan proses analisa penilaian yaitu geografis, transportasi, aksesibilitas, sarana dan prasarana, kependudukan dan pariwisata.



Gambar 1. Peta Lokasi Site Perancangan
[Sumber : Dokumen Pribadi]

Analisa Lokasi Eksisting

Site terpilih selanjutnya dianalisis berdasarkan data yang sudah diperoleh. Analisis ini akan membahas mengenai data fisik dan non-fisik yang terkait dengan perancangan interior pusat pelatihan dan prasarana edukasi di kabupaten tababan. Melalui hasil survey lapangan yang dilakukan sebelumnya, maka terdapat beberapa hasil dari kegiatan tersebut, yaitu:

1. Batas Wilayah

Bangunan yang akan digunakan menghadap ke arah timur. Adapun batasan dari lokasi site ini yaitu, pada arah utara bangunan terdapat sebuah ruko dan *Mr. K Pizza* Buruan, pada bagian arah timur langsung menghadap jalan raya dan bangunan berupa rumah warga dan Warung Kopi Nongki Asik, pada bagian arah selatan bangunan terdapat bangunan UD. Giri Lestari, dan pada arah barat bangunan terdapat area hijau dan juga bangunan rumah warga.



Gambar 2. Batas Site Wilayah Terpilih
[Sumber : Dokumen Pribadi]

2. Akses

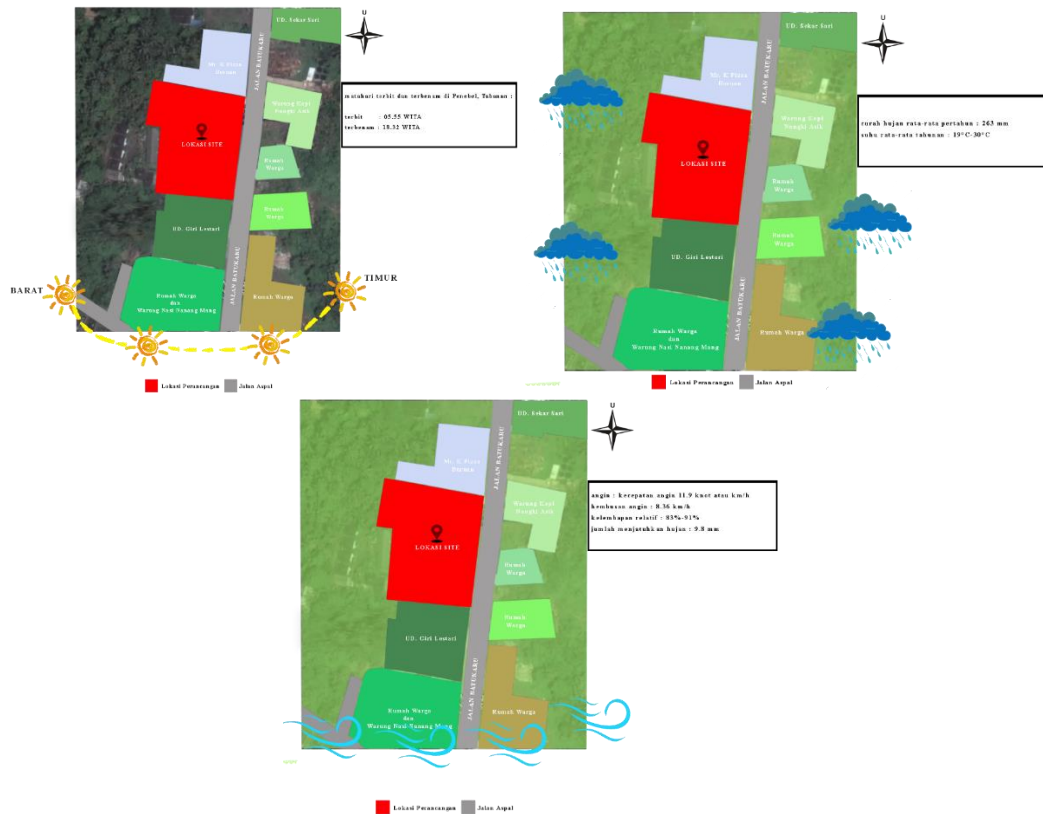
Lokasi bangunan site sendiri tepat berada disamping jalan raya dan disamping bangunan merupakan bangunan tempat usaha dagang dan sehingga akses bangunan sendiri mudah untuk diakses, untuk jalan utama sendiri merupakan jalan raya dengan dua arah kendaraan. Akses sendiri hanya melalui depan, selain itu juga area parkir tepat berada di depan setelah jalan raya dan tepat didepan bangunan, area parkir sendiri cukup luas.



Gambar 3. Akses Site Terpilih
[Sumber : Dokumen Pribadi]

3. Utilitas

Melihat analisis diatas tentang analisis matahari, angina dan hujan akan mempengaruhi bangunan pada site antara lain pada orientasi massa bangunan, bukaan, sirkulasi dan juga penghawaan. Sistem pencahayaan bangunan untuk memaksimalkan penggunaan pencahayaan alami dan buatan pada bangunan serta penataan lansekap pada bangunan nantinya. Bukaan bangunan ada pada arah timur untuk mendapatkan sinar matahari pagi, bentuk bangunan sendiri yang menghadap ke arah timur akan tetap. Selain itu juga jalan raya sendiri berada pada arah timur bangunan. Untuk penghawaan sendiri menggunakan penghawaan alami dan penghawaan buatan.



Gambar 4. Utilitas Site Terpilih
[Sumber : Dokumen Pribadi]

4. Kebisingan

Untuk kebisingan karena site berada tepat disebelah jalan raya, sehingga kebisingan terbesar hanya berasal dari jalan raya, jalan rayanya sendiri juga tidak padat dan tidak terlalu lebar juga, kendaraan yang sering lewat adalah sepeda motor, mobil pribadi, mobil travel dan juga mobil pickup, serta beberapa truk yang berukuran sedang yang membawa hasil tani. Selain itu juga untuk area makan di tempat bangunan setelah jalan raya cukup memiliki jarak yang agak jauh.



Gambar 5. Kebisingan Pada Site Terpilih
[Sumber : Dokumen Pribadi]

5. Bentuk dan Dimensi

Site yang dirancang memiliki bentuk seperti huruf L miring, dengan luas sebesar 2410m².



Gambar 6. Bentuk dan Dimensi Site Terpilih
[Sumber : Penulis,2022]

6. Topografi

Pada bangunan site memiliki lahan yang sedikit kemiringan, kemiringan site sendiri mengarah sedikit ke selatan, karena lokasi site sendiri mengarah ke arah dataran tinggi ke utara.



Gambar 7. Topografi Site Terpilih
[Sumber : Dokumen Pribadi]

Analisis Kondisi Eksisting

1. Tampak Fasad

Pada bagian depan bangunan sebelum memasuki ke dalam, tepatnya setelah area parkir depan, terdapat pintu masuk yang dimana samping dan kanan kirinya adalah untuk menjual bakso dan minuman. *Entrance area*

menggunakan gapura yang dicat berwarna putih dengan lantai paping dan keramik, dinding sendiri terdapat dinding bata merah yang diexposed pada bagian depan.



Gambar 8. Tampak Depan Site Terpilih
[Sumber : Dokumen Pribadi]

2. Ruang Makan

Untuk area makan didalam menampilkan suasana yang lokal sederhana, atap menggunakan anyaman bambu, dinding finishing cat warna putih, untuk lantai sendiri menggunakan lantai tegel dengan warna merah dan abu-abu. Untuk set meja makannya sendiri menggunakan kayu solid. Pintu dan jendela sendiri menggunakan pintu dan jendela kayu dengan kaca. Untuk area makan diluar, menggunakan perpaduan lantai keramik dengan batu alam. Tidak terdapat dinding hanya saja terdapat kolom yang terbuat dari kayu solid, untuk bagian plafonnya menggunakan plafon exposed sehingga rangka kayunya terlihat.



Gambar 9. Area Ruang Makan
[Sumber : Dokumen Pribadi]

3. Area Kasir

Untuk area kasir ini menjadi satu area dengan area makan di dalam. Untuk furniturnya sendiri menggunakan material kombinasi plywood dengan kayu solid yang difinishing dengan cat. Untuk lantai menggunakan lantai tegel berwarna merah, dinding dengan cat berwarna putih, plafon dengan anyaman bambu, untuk jendela menggunakan material kayu dan kaca, bagian pintu sendiri yang menjadi pembatas dengan area dapur menggunakan material kayu dengan finishing berwarna hijau.



Gambar 10. Area kasir
[Sumber : Dokumen Pribadi]

4. Dapur

Untuk dapur sendiri menggunakan lantai dengan lantai keramik batu sikat, dinding menggunakan bata exposed dan dinding keramik, plafonnya sendiri menggunakan plafon exposed, untuk kitchen setnya sendiri menggunakan beton dengan finishing keramik, selain itu juga ada beberapa kitchen set meja aluminium. Kondisi dapur sendiri masih seperti dapur tradisional rumahan.



Gambar 11. Area Dapur
[Sumber : Dokumen Pribadi]

5. Ruang Serba Guna

Ruang serba guna ini adalah digunakan dan bisa disewa oleh pengunjung, yang dimana bisa digunakan untuk acara-acara keluarga maupun rapat. Kapasitas orang yang muat di ruangan ini adalah 30-40 orang didalam ruangan ini. Dinding partisi digunakan untuk bagian sebelah kiri bangunan sehingga bisa untuk dibuka tutup, selain itu juga menggunakan dinding bata merah exposed, untuk plafon sendiri menggunakan plafon exposed yang struktur rangka atap kayu terlihat, untuk lantai menggunakan lantai keramik dan juga lantai batu alam seperti gambar. Untuk furniture sendiri terdapat meja yang menggunakan material kayu solid dan kursi fabricated.



Gambar 12. Ruang Serba Guna
[Sumber : Dokumen Pribadi]

6. Bangunan Kosong

Untuk bangunan ini merupakan bangunan yang belum selesai dan proses pengerjaan finishing belum diselesaikan. Untuk lantai sendiri menggunakan lantai keramik dengan warna coklat, untuk dinding menggunakan dinding finishing cat putih dan pada bagian kolom menggunakan batu alam. Untuk plafonnya menggunakan plafon kalsiboard dan gypsum putih.



Gambar 13. Bangunan Kosong
[Sumber : Dokumen Pribadi]

Tema dan Konsep Desain

Keadaan fisik bangunan dan ruangan memiliki pengaruh terhadap pengalaman ruang yang dirasakan pengguna dan akan berimbas kepada perilaku konsumen (Hendrawan dan Susanti.2019). Maka dari itu berdasarkan permasalahan dan ide desain yang dibuat, pemilihan tema yang digunakan yaitu *Unity of Nature* dengan pertimbangan yang didasarkan atas olahan makanan vegetarian berasal dari hal-hal yang alami dari alam sehingga menjadi satu kesatuan, selain itu juga tren akan tanaman dimana menambahkan *indoor plant* ke dalam

```

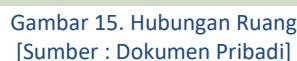
graph TD
    subgraph PROBLEMS
        P1[ada minimnya restoran atau pun tempat makan yang menjual sayuran, terutama di lingkungan Tamanan. Padahal potensi pertumbuhan sayur di Kabupaten Tamanan sendiri sangat banyak.]
        P2[makanan vegetarian yang monoton dan membosankan, harga sayur dan buah saja sudah tidak sedikit.]
        P3[selalu identik dengan makanan sehat, diet, bersayuran tomatnya, sebetulnya ingin mencoba dia.]
    end

    subgraph SOLUTION
        S1([membuat sebuah fasilitas khusus vegetarian dan menyediakan tempat untuk belajar mengolah, memasak dan menjual makanan vegetarian])
        S2([PENGEMBANGAN PEMBELAJARAN DAN PERIBATAN KHUSUS MAKANAN VEGETARIAN])
        S3[FAKULTAS LENGKAP UNTUK MEMFASILITASI SEGALA TENTANG VEGETARIAN]
        S4[PERANCANGAN INTERIOR RUANG PELATIHAN DAN SARANA EDUKASI VEGETARIAN DI KABUPATEN TAMANAN]
        S5[desain fasilitas ruang yang bisa digunakan oleh kalangan yg ingin mencoba vegetarian]
        S6[desain tempat pelatihan memasak dan membuat menu yang menjual makanan khas dari vegetarian]
        S7[merancang sebuah fasilitas yang cukup lengkap khusus vegetarian]
        S8[menyediakan dan menyediakan fasilitas masak yang akan dirancang atau dibuat]
        S9[mengembangkan konsep atau ide yang sudah ada dengan konsep yang lebih baik dan modern]
    end

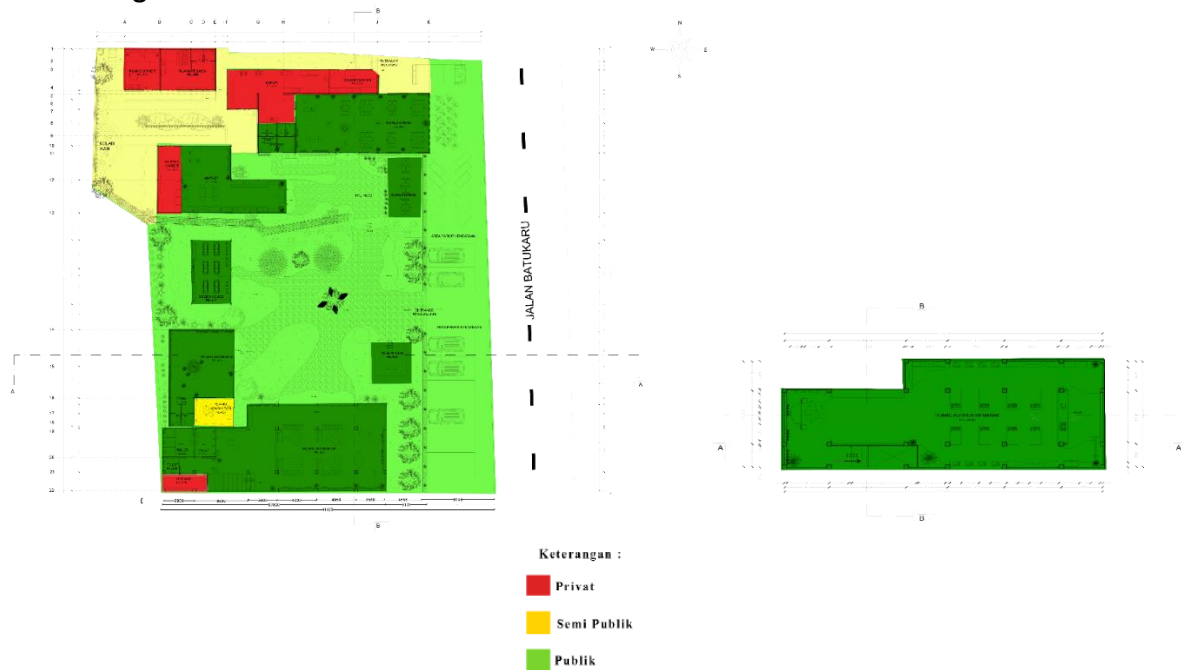
    P1 --> S1
    P2 --> S1
    P3 --> S1
    S1 --> S2
    S2 --> S3
    S3 --> S4
    S4 --> S5
    S4 --> S6
    S4 --> S7
    S4 --> S8
    S4 --> S9
  
```

Pemilihan konsep yang akan digunakan dalam perancangan interior pusat pelatihan dan prasarana edukasi vegetarian, maka konsep yang digunakan adalah Analogi Daun. Pemilihan analogi daun sendiri yang digunakan dalam perancangan ini adalah menggunakan analogi bentuk dan warna dari daun. Karena daun sendiri memiliki warna dan bentuk yang beragam. Konsep ini akan menciptakan suasana ruang yang nyaman dan berbeda. Aspek visual dalam mendesain yang dominan yaitu bentuk, material, warna, cahaya, serta ukuran yang akan dibuat atau digunakan. Konsep ini juga juga terdapat elemen tambahan dalam ruang seperti tanaman dalam pot didalam ruang. Penggunaan warna-warna yang *earth tone* yang netral yang dapat menghadirkan suasana yang nyaman dan menyenangkan serta terasa tidak membosankan.

Berdasarkan analisis terhadap civitas dan aktivitas pengunjung maka kebutuhan ruang dan hubungan antar ruang adalah sebagai berikut :



Zonasi Ruang



Gambar 16. Zonasi Ruang
[Sumber : Dokumen Pribadi]

Zonasi pada layout dominan adalah area publik. Hal ini dikarenakan sebagai fasilitas komersil, sebuah yaitu fasilitas publik yang digunakan oleh pengunjung, terdapat 5 ruang utama publik yaitu ruang kursus masak, *mini market*, ruang makan, ruang informasi dan konsultasi, serta ruang workshop dan *green house*.

3D Visualisasi

1. Layout



Gambar 17. 3D Visualisasi Layout
[Sumber : Dokumen Pribadi]

Pada layout sendiri memiliki area taman yang cukup luas. Jalan setapak didesain memiliki bentuk yang melengkung sehingga menjadi tidak monoton, dengan menggunakan batu templek hitam. Area taman yang juga terdapat *rest area* di dekat kolam.

2. Area Entrance



Gambar 18. Area Entrance
[Sumber : Dokumen Pribadi]

Pada area *entrance* pengunjung akan langsung menemukan resepsionis, pada area fasad terdapat kolam air mancur dan pepohonan yang memberikan kesan *nature* atau alam yang sejuk. Bentuk dari jalan setapak yang dibuat melengkung sehingga pengunjung merasa tidak monoton, terdapat tempat istirahat juga dipinggir kolam. Penggunaan unsur kayu dan juga batu alami pada bangunan juga memberikan kesan yang alami dan nyaman selain unsur dari tanaman itu sendiri.

3. Ruang Kursus Masak

Interior pada ruang kursus memasak ini menggunakan jenis lantai marmer carrara, lantai custom dengan material teraso motif daun semanggi, lantai tanah liat dan juga lantai expose dengan motif padi dari kayu jati, untuk dinding menggunakan dinding dengan finishing tanah liat yang memberikan kesan nyaman dan sejuk pada ruang, dan juga dinding dengan motif tulang daun mint yang menggunakan warna gold dan dasar putih serta dinding dengan artificial plant. Untuk plafon sendiri menggunakan bentuk daun kari berbahan gypsum yang difinishing warna putih dan coklat, serta plafon lambersering.



Gambar 19. Ruang Kursus Masak
[Sumber : Dokumen Pribadi]

4. Mini Market

Pada ruang mini market ini menggunakan lantai tegel hijau dan motif yang dipolis glossym dinding menggunakan full dinding tanah liat, untuk pintu dan jendela menggunakan menggunakan bentuk dahan pohon dan bentuk daun yang menambah kesan alami dan masuk ke konsep yaitu analogi daun. Plafonnya sendiri menggunakan guratan daun kelapa yang bermaterialkan kayu. Pada bagian furniture sendiri menggunakan bentuk yang bergelombang atau melengkung sehingga tidak memberikan suasana yang monoton, pada area kasir menggunakan material kayu jati dan roster berbentuk daun kecambah dengan finishing berwarna krem.



Gambar 20. Mini Market
[Sumber : Dokumen Pribadi]

5. Ruang Informasi dan Konsultasi

Pada ruang konsultasi ini menggunakan lantai expose, parket kayu jati dan juga lantai tegel. Penggunaan furniture dan aksesoris yang dominan menggunakan bentuk-bentuk daun dan juga pohon yang bermaterialkan kayu sehingga memberikan kesan alami dan selaras dengan tema dan konsep yang digunakan. Plafon sendiri menggunakan plafon full lambersering pada ruang informasi dan juga plafon gypsum putih dengan menggunakan kayu gergajian dengan warna sunblached dari kayu pinus.



Gambar 20. Ruang Informasi dan Konsultasi
[Sumber : Dokumen Pribadi]

6. Ruang Makan

Pada ruang makan ini difokuskan pada bentuk furniture yang menggunakan bentuk daun dan juga pohon yang dapat mendukung dari penggunaan tema dan konsep yang digunakan. Penggunaan lantai teraso dan juga lantai terakota. Pada ruang outdoor sendiri menggunakan plafon kayu dan kaca expose dengan dekorasi kain akrilik berwarna kuning keemasan.



Gambar 21. Ruang Makan
[Sumber : Dokumen Pribadi]

7. Ruang Workshop

Pada ruang *workshop* digunakan sebagai ruang atau area untuk mengadakan pertemuan atau pembelajaran bersama terkait tentang vegetarian itu sendiri ataupun sebagai area untuk belajar tentang hidroponik. Untuk lantai pada ruang terdapat 4 jenis lantai, yaitu lantai teraso custom dengan dasar hijau dan motif daun semanggi, lantai tanah liat, lantai expose dengan motif padi dari kayu jati, dan juga lantai keramik dengan bentuk bebatuan. Untuk plafon sendiri menggunakan plafon lambersering kayu ulin dan juga gypsum dengan bentuk dan warna dari kol ungu, serta dinding yang difinishing dengan tanah liat dan motif serat daun finishing cat warna putih, yang memberikan kesan sejuk. Penggunaan material yang dominan menggunakan kayu, pada kolom juga menggunakan bambu sebagai dekorasi menutupi kolom, serta terdapat tanaman artificial pada dinding depan.



Gambar 22. Ruang Workshop
[Sumber : Dokumen Pribadi]

8. Green House

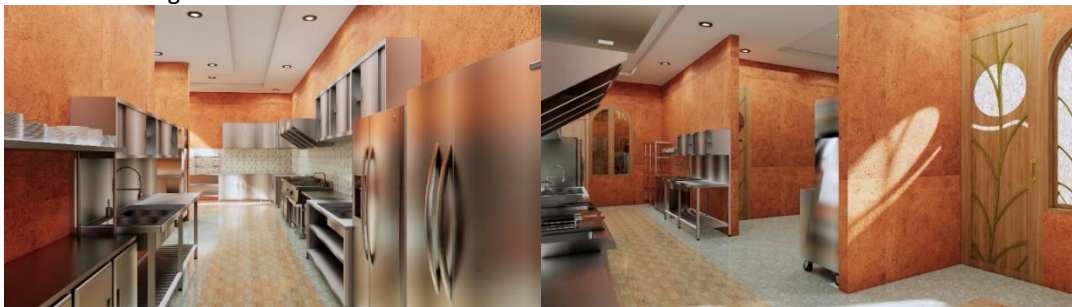
Pada ruang *green house* ini berisi pipa paralon dengan beberapa bentuk untuk menanam hidroponik. Untuk lantai pada ruang ini menggunakan expose, dinding bata merah expose dan juga dinding kaca transparan, untuk atapnya menggunakan atap polycarbonate sehingga cahaya tetap bisa masuk ke dalam ruang secara maksimal. Rangkanya menggunakan aluminium dengan warna coklat.



Gambar 23. Green House
[Sumber : Dokumen Pribadi]

9. Dapur

Pada are dapur didesain secara simpel, menggunakan dinding tanah liat dan dinding keramik dengan motif daun hijau muda, lantai menggunakan lantai keramik dengan motif kayu dan juga keramik dengan motif terassi warna hijau sehingga skema warna sesuai dengan tema dan konsep yang digunakan. Pada bagian kitchen set sendiri menggunakan full set dari stainless stail, karena mudah dibersihkan. Pada pintu dan jendela menggunakan guratan bentuk tulang daun.



Gambar 24. Dapur
[Sumber : Dokumen Pribadi]

10. Ruang Pegawai

Pada ruang pegawai ini menggunakan bentuk yang sederhana, material yang digunakan menggunakan kayu dan plywood yang difinishing dengan hpl, tone warna yang earth tone. Lantai menggunakan lantai terasso, dinding tanah liat dan keramik pada dinding bagian kitchen set. Untuk plafon sendiri menggunakan palfon lambersering kayu ulin.



Gambar 25. Ruang Pegawai
[Sumber : Dokumen Pribadi]

11. Ruang Owner

Pada ruang owner ini menggunakan dinding tanah liat, plafon gypsum dengan kayu gergajian berwarna sunbleached. Pintu dan jendela menggunakan material kayu jati dengan guratan tulan daun berwarna hijau muda, penambahan tanaman pada ruang yang memberikan kesan alami, suasana ruang menjadi sejuk dan nyaman. Penggunaan material yang dominan kayu dan bentuk yang luwes sehingga tidak menjadi monoton.



Gambar 26. Ruang Owner
[Sumber : Dokumen Pribadi]

12. Toilet

Pada area toilet didesain yang memberikan kesan bersih dan lega dengan menggunakan tone warna yang terang dan tegas. Dinding dengan warna frosted kiwi dan juga dinding keramik, partisi pada toilet wanita yang menggunakan motif kayu dengan warna terang.



Gambar 27. Toilet
[Sumber : Dokumen Pribadi]

13. Furniture dan Aksesoris

Penerapan furniture dari perancangan ini diwujudkan dengan mentransformasikan pola pada analogi daun, serta yang mendukung pada tema *unity in nature*. Furniture juga mengaplikasikan material kayu yang memberikan kesan alami. (Gambar 28.)

Untuk aksesoris diwujudkan juga dengan transformasi dari bentuk dari analogi daun dan pohon. Diambil dari bentuk, pola dan warna dari daun juga juga pohon yang memberikan kesan unik dan alami. (Gambar 29.)



Gambar 28. Desain Furniture
[Sumber : Dokumen Pribadi]



Gambar 29. Desain Aksesoris
[Sumber : Dokumen Pribadi]

Kesimpulan

Dari hasil perancangan diatas dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan hasil desain perancangan yang telah dibuat yaitu sebuah fasilitas-fasilitas khusus vegetarian di Tabanan sendiri, yang sesuai dengan standar dan karakteristik dari tujuan dirancangnya pusat pelatihan dan prasarana edukasi vegetarian di Kabupaten Tabanan ini. Fasilitas utama yang terdiri dari ruang kursus masak, *mini market*, ruang makan, ruang informasi dan konsultasi, ruang workshop dan juga *green house*. Perancangan ini telah disesuaikan dengan standar dan juga kebutuhan ruang diperlukan, sehingga juga

dengan perancangan ini dapat menarik minat pengunjung dan sebagai wadah untuk belajar tentang vegetarian khususnya lacto-vegetarian selain adanya ruang makan itu sendiri.

2. Perancangan ini didesain dengan menggunakan tema *unity of nature* yang dimana pengunjung akan merasakan suasana ruang sejuk, nyaman dan berbeda. Menggunakan skema warna *earth tone* dan penggunaan material utama kayu, bambu dan juga batu alam, sehingga pengunjung dapat merasakan ruang yang unik di setiap ruang. Konsep yang digunakan yaitu analogi daun, yang dimana daun sendiri selain menjadi sumber utama makanan vegetarian, daun juga memiliki karakteristik yang beragam bentuk dan warna, sehingga akan diaplikasikan dalam elemen interior. Ada beberapa yang diaplikasikan khususnya dalam furniture dan aksesoris dekorasi yaitu seperti bentuk daun yang mengkhususkan ke daun sayur, tulang daun dan juga warna dari daun sayur maupun daun yang sering dijumpai maupun yang sering dikonsumsi.

Daftar Pustaka

- Anggara, D., Friestya, D., & Sheha, A. N. (2015). Redesain Interior Studio Tvri Jawa Barat Dengan Pendekatan Budaya Setempat Sebagai Identitas Desain. *Eproceedings Of Art & Design*. <https://core.ac.uk/download/pdf/299901768.pdf>.
- Astuti Dan Sunarko. 2012. "Desain Interior Vegetarian Club Center Di Surakarta". <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/27677/Ntg1ntk=/Desain-Interior-Vegetarian-Club-Center-Di-Surakarta-Dengan-Pendekatan-Back-To-Nature-Abstrak.pdf>.
- Berkunjung Di Akhir Pekan. Diakses 14 Agustus 2021 Pukul 09:45. <https://www.merdeka.com/peristiwa/pariwisata-tabanan-mulai-menggeliat-ratusan-wisatawan-berkunjung-di-akhir-pekan.html>
- Febrinastri, Fabiola. 2019. Indonesia Jadi Negara Terbaik Untuk Nikmati Hidangan Vegetarian. <https://www.suara.com/lifestyle/2019/10/01/092139/indonesia-jadi-negara-terbaik-untuk-nikmati-hidangan-vegetarian>.
- Hendrawan, F. Susanti, A. 2019. Desain Mural Dan Karakter Hedonis – Utilitarian Dari Konsumen Restaurant Pada Daerah Seminyak, Kuta (Studi Kasus : Restaurant Mamasan Dan Motel Mexicola). *Jurnal Patra*, 1(1), 7-16. <https://doi.org/10.35886/patra.v1i1.7>
- Kadafi, Moh. 2021. Pariwisata Tabanan Mulai Menggeliat, Ratusan Wisatawan
- Permatasari, T. V. (2015). Laporan Tugas Akhir Perancangan Interior Restoran Vegetarian Di Surakarta Karya. *Core.Ac.Uk*. <https://core.ac.uk/download/pdf/144237379.pdf>.
- Rahayu, T. (2017). *Pengetahuan Tentang Vegetarian Dan Pola Makan Pengunjung Di Restoran Loving HUT Jalan Demangan Baru No. 16 Yogyakarta*. [http://eprints.uny.ac.id/48564/1/Laporan Skripsi PDF.pdf](http://eprints.uny.ac.id/48564/1/Laporan%20Skripsi%20PDF.pdf).
- Sarihati, T., & Lazaref, S. M. (2021). Kajian Tata Letak Interior Kafe Di Jalan Braga Sebelum Dan Sesudah Masa Adaptasi Kebiasaan Baru. *Jurnal Arsitektur ZONASI*, 4(1), 34–45. <https://doi.org/10.17509/Jaz.V4i1.27412>.
- Shani, A., & Dipietro, R. B. (2007). Vegetarians: A Typology For Foodservice Menu Development. *Hospitality Review*, 25(2), 5. <http://digitalcommons.fiu.edu/hospitalityreviewavailableat:Http://Digitalcommons.Fiu.Edu/Hospitalityreview/Vol25/Iss2/5>.
- Tasya Paramitha, I. B. (N.D.). *Tak Sulit Kok Jadi Vegetarian Di Indonesia*. <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1013916-tak-sulit-kok-jadi-vegetarian-di-indonesia>.