

DESAIN RUANG DAPUR BERDASARKAN TIGA ZONA UTAMA (STUDI KASUS PROYEK DESAIN RUANG DAPUR DI STUDIO INTERIOR JAYADI-SIGN)

I Made Jayadi Waisnawa¹, Ni Luh Kadek Resi Kerdiati², Putu Ari Darmastuti³

^{1,2,3}Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain,
Institut Seni Indonesia Denpasar

e-mail: dekwi_vijay@yahoo.com¹, resi.kerdiati@gmail.com², putuari@isi-dps.ac.id³

INFORMASI ARTIKEL

Received : Nopember, 2022
Accepted : April, 2023
Publish online : Mei, 2023

ABSTRACT

The kitchen room has complexity in its activities. The design of the kitchen room must be guided by 3 main aspects related to the scope dimensions of the activities. The arrangement of the 3 main aspects is a storage cupboard (refrigerator), sink (sink) and stove. Apart from the 3 main aspects, the kitchen room must also take into account the form of the kitchen and natural utilities to optimize activities. The kitchen room design process must be started from the beginning before the physical building planning process to determine the 3 elements. Based on the facts found in kitchen room design projects, the design process starts mostly when the physical work has entered the completion stage. The purpose of this kitchen design study is to find out how to design a kitchen space that starts when physical work has entered the completion stage. The study of this kitchen room design uses a qualitative method which will be described descriptively. The research object was found in the kitchen room design that had been done at Jayadi-sign studio. Criteria for the object of research is a kitchen room that has 3 main features and is not a redesign. Based on the study results, there were 22 designs that fulfill 1 element, 12 designs that fulfill 2 elements, 1 design that fulfill 3 elements and 2 the design does not fulfill all the elements. This is because the water installation system, electricity and natural utility installation systems have been made beforehand.

Key words : Kitchen, Work triangle, Interior Design

ABSTRAK

Ruangan dapur memiliki kompleksitas dalam aktivitas civitasnya. Desain ruangan dapur harus berpedoman pada tiga zona utama yang terkait dengan dimensi civitas saat beraktivitas. Susunan tiga zona utama adalah lemari simpan (kulkas), bak cuci (sink) dan kompor. Selain tiga zona utama, ruangan dapur juga harus memperhitungkan bentuk dapur

dan utilitas alami untuk mengoptimalkan aktivitas. Proses desain ruangan dapur harus dimulai dari awal sebelum proses perncanaan fisik bangunan untuk menentukan tiga unsur tersebut. Berdasarkan fakta yang ditemukan pada proyek desain ruangan dapur, proses desain lebih banyak dimulai dari saat pekerjaan fisik sudah memasuki tahap penyelesaian. Tujuan studi desain dapur ini adalah untuk mengetahui bagaimana desain ruangan dapur yang dimulai pada saat pekerjaan fisik sudah memasuki tahap penyelesaian. Studi desain ruangan dapur ini menggunakan metoda kualitatif yang akan dijelaskan secara deskriptif. Objek penelitian didapatkan pada desain ruangan dapur yang pernah dikerjakan pada studio jayadi-sign. Kriteria objek penelitian adalah ruangan dapur yang memiliki tiga zona utama dan bukan desain ulang. Berdasarkan hasil studi, didapatkan 22 desain yang memenuhi 1 unsur, 12 desain yang memenuhi 2 unsur, 1 desain yang memenuhi tiga unsur dan 2 desain tidak memenuhi semua unsur. Hal tersebut dikarenakan sistem instalasi air, kelistrikan dan utilitas alami sudah dibuat sebelumnya.

Kata Kunci: Dapur, Tiga Zona Utama, Desain Interior

PENDAHULUAN

Ruangan dapur sebagai bagian dari interior rumah tinggal memiliki kompleksitas aktivitas yang tinggi. Lailani dalam tulisannya mengatakan bahwa dapur berdasarkan sudut pandang memiliki dua makna yaitu sebagai produk dan sebagai proses. Dapur akan menjadi sebuah produk ketika tidak digunakan, dan akan menjadi proses ketika terdapat aktivitas didalamnya. Sebagai sebuah produk atau furniture(benda mati), keberadaan dapur akan dapat dinikmati setelah terwujud. Namun, hal yang perlu diperhatikan adalah ketika dapur sebagai proses, karena pada ruang dapur akan terjadi aktivitas yang melibatkan civitas dan prabot [1]. Dapur memiliki sudut pandang yang berbeda pada setiap pemilik rumah tinggal. Hal tersebut dikarenakan keinginan dan kondisi yang berbeda-beda dari setiap pemilik. Sudut pandang dapur bagi masyarakat golongan ekonomi atas tentunya berbeda dengan masyarakat golongan menengah. Masyarakat golongan ekonomi atas memandang dapur tidak hanya sebuah proses melainkan juga produk sehingga penampilan dapur harus mewah. Kesan mewah tersebut tentunya didukung oleh perabot dengan kualitas terbaik dan teknologi yang canggih. Selain itu, agar terkesan mewah, ruangan dapur biasanya memiliki dimensi ruang yang luas. Kondisi tersebut sangat berbeda dengan masyarakat golongan menengah. Bagi masyarakat golongan menengah, dapur adalah sebuah proses, aktivitas menjadi hal yang diprioritaskan. Bahkan, dalam kondisi tertentu ketersediaan ruang dapur dibuat seminimal

mungkin. Dapur sebagai ruangan penting pada rumah tinggal dalam sudut pandang seorang desainer interior harus dipandang sebagai proses dan produk. Pandangan menyeluruh tersebut didasari oleh pemikiran bahwa ruangan dapur dengan segala fasilitasnya didalamnya akan terjadi aktivitas meskipun dengan rentang waktu dan kompleksitas aktivitas yang berbeda-beda. Penggunaan dapur sangat terkait dengan aktivitas yang akan melibatkan manusia dan perabot. Manusia saat beraktivitas tentunya memerlukan ruang gerak sehingga dimensi aktivitas civitas dan perabot harus dipahami untuk mendapatkan desain ruangan dapur yang optimal. Jika manusia tidak mampu beraktivitas(proses) pada ruangan dapur maka desain(produk) dapat dianggap gagal. Ruangan dapur tidak hanya dipergunakan sebagai tempat memasak, melainkan juga sebagai tempat menyimpan dan mencuci. Masing-masing aktivitas tersebut tentunya memerlukan perabot sebagai pendukung aktivitas. Secara umum dapur wajib dilengkapi dengan tiga perabot atau fasilitas yaitu rak simpan atau lemari pendingin(kulkas) sebagai tempat menyimpan makanan baik mentah maupun jadi, bak cuci(sink) sebagai tempat untuk membersihkan bahan makanan dan komposebagi tempat memasak atau mengolah makanan mentah. Perhatian desainer interior pada ruangan dapur adalah tiga perabot tersebut, karena disetiap perabot akan memiliki aktivitasnya masing-masing. Perabot yang akan digunakan oleh civitas dalam beraktivitas harus dipertimbangkan dengan baik terkait zona penempatannya pada ruangan dapur. Zona perabot tersebut juga memerlukan susunan yang

sesuai dengan alur kerja. Kesesuaian penempatan tiga zona utama (*work triangle*) pada ruang dapur tentunya akan mampu mengoptimalkan aktivitas [2].

Proses desain secara umum dimulai pada saat perencanaan hingga selesainya analisis proyek dan dimulainya proses perencanaan fisik. Proses desain interior secara umum tentunya tidak langsung mengarah pada visual melainkan ada tahapan sebelumnya yang disebut pra desain. Secara mendasar, program desain yang digunakan dalam mendesain ruangan dimulai dari wawancara, observasi, perumusan parameter, pendataan, riset sederhana, analisis, interpretasi dan kesimpulan. Masing masing tahapan tersebut dibagi lagi menjadi beberapa tahapan guna mendapatkan data yang maksimal. Setelah itu akan dilanjutkan dengan menentukan kriteria, sketsa denah yang atau prototipe yang diperlukan, diagram bubble, blokplan dan denah yang sudah sempurna. Seluruh tahapan tersebut menjadi awal proses sebelum menuju ke pekerjaan fisik atau perwujudan. Hal tersebut juga berlaku dalam proses desain ruang dapur. Proses ini seharusnya dilakukan bersama-sama antara desainer interior, arsitek dan pemilik rumah tinggal mulai dari awal. Bahkan, selain desainer interior dan arsitek seharusnya juga terdapat ahli lain yaitu sipil, plumbing dan ME (*mechanical engineering*). Namun, untuk tingkatan rumah tinggal, biasanya desainer interior dan arsitek dirasakan sudah mencukupi. Bertemunya desainer interior, arsitek dan pemilik rumah tinggal dari awal proses juga akan mempermudah dalam hal pemanfaatan elemen pembentuk ruang maupun elemen pelengkap pembentuk ruang sebagai pendukung utilitas maupun instalasi air dan listrik. Proses desain sebagai elemen penting sering terabaikan sehingga memberikan dampak negatif terhadap hasil yang ingin dicapai. Proses dalam sebuah desain tentunya memerlukan waktu dan pemahaman dari masing-masing individu terkait, namun hal tersebut sangatlah penting demi hasil yang maksimal. Berdasarkan fakta yang ditemukan pada proyek desain, proses desain yang dimulai dari awal jarang ditemukan sehingga posisi antara desainer interior, arsitek dan pemberi pekerjaan tidak sesuai. Khusus dalam proyek desain ruangan dapur, posisi desainer interior dihadirkan pada saat pekerjaan fisik bangunan memasuki tahap penyelesaian. Pada kondisi tersebut bentuk ruang, sistem saluran air dan kelistrikan sudah ada sehingga proses pembuatan metodologi desain tidak berlaku. Selain sistem air dan kelistrikan, pada beberapa kasus lainnya, elemen dinding dan meja dapur bahkan sudah terbentuk.

Permasalahan yang ditemukan pada kondisi tersebut adalah tidak terpenuhinya tiga unsur yaitu bentuk, susunan perabot dan utilitas alami. Proses desain yang tidak dimulai dari awal tersebut menjadikan desainer interior hanya berperan dalam penyesuaian desain terhadap ruangan yang sudah ada. Kondisi tersebut dapat memberikan dampak negatif terhadap tiga unsur penting pada ruangan dapur sehingga susunan tiga zona utama (*work triangle*) menjadi tidak optimal. Sistem saluran air dan kelistrikan yang sudah ditentukan pada elemen dinding hanya dapat disesuaikan sehingga perubahan hanya mungkin dilakukan pada kondisi tertentu karena akan memerlukan biaya tambahan.

Proses desain yang ideal adalah dimulai dari awal sebelum perencanaan fisik. Pada saat tersebut seluruh evaluasi masih memungkinkan dilakukan sehingga saat tahap perwujudan desain sudah sempurna. menghubungkan tiga zona utama (*work triangle*) dengan aktivitas civitas. Desain dibuat untuk membentuk ruang bukan ruang yang membentuk desain. Proses desain yang tidak dimulai dari awal tentunya akan mempengaruhi visual ruangan dapur secara menyeluruh. Studi ruangan dapur ini memiliki tujuan untuk mengetahui bagaimana desain dapur yang dimulai pada saat fisik bangunan sudah memasuki tahap penyelesaian dalam hubungannya dengan tiga unsur yaitu bentuk, susunan perabot serta utilitas alami.

METODE PENELITIAN

Metoda yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif yang akan dijelaskan secara deskriptif. Pengumpulan data menggunakan metoda purposive sample dengan kriteria ruangan dapur yang memiliki tiga zona utama (*work triangle*) dan bukan desain ulang atau redesain. Data primer yaitu objek penelitian didapatkan dari hasil desain ruangan dapur yang telah dibuat pada studio desain *jayadi-sign* sedangkan data sekunder didapatkan melalui kajian pustaka yang memiliki keterkaitan dengan desain ruangan dapur. Nama pemilik selaku pemberi perintah kerja akan hanya menggunakan nama depan untuk memfokuskan pada objek penelitian dan sebagai bentuk privasi data. Struktur berpikir penelitian ini dimulai dari menentukan objek penelitian yang sesuai dengan kriteria. Setelah itu akan dilanjutkan dengan pendataan tiga zona utama (*work triangle*) yang terdiri dari bentuk dan susunan. Setelah itu akan dilanjutkan dengan memperhatikan elemen utilitas yang terkait dengan bukaan ruang (jendela). Data tersebut akan disajikan dalam bentuk tabulasi sehingga memudahkan dalam

melakukan pembahasan. Pada gambar desain akan diberikan nomor untuk memudahkan dalam menghubungkan antara gambar desain dan data yang ada pada tabel. Data objek yang akan digunakan dalam studi desain ruangan dapur ini adalah gambar desain berupa visual tiga dimensi (3D) yang telah disetujui oleh pemilik. Pertimbangan penggunaan gambar tiga dimensi (3D) tersebut adalah kemampuan visualisasi yang menyeluruh terhadap ruangan dapur khususnya tiga zona utama dibandingkan dengan foto. Kejelasan gambar juga menjadi pertimbangan untuk memudahkan dalam mengamati bentuk, susunan perabot dan utilitas pada ruangan dapur.

PEMBAHASAN

Desainer interior memiliki tugas dalam merencanakan ruang agar sesuai dengan aktivitas civitas yang terjadi. Mengutip [3] proses desain diawali dengan proses brainstorming. Proses ini melingkupi pembuatan skema perancangan, mood board, mengumpulkan referensi desain, serta pembuatan sketsa.

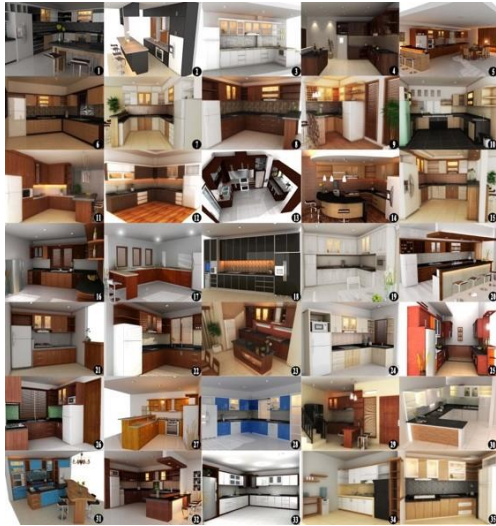
Seluruh proses tersebut didasari oleh civitas dengan segala aktivitasnya. Hal tersebut dapat dipahami bahwa ruangan terbentuk dari aktivitas civitas bukan ruangan membentuk aktivitas civitas. Proses desain yang tidak berjalan sebagaimana mestinya tentunya akan berdampak pada ketidaksesuaian aktivitas dalam ruangan. Proses desain tersebut belum dipahamisepenuhnya oleh masyarakat umum. Citra atau visual baik arsitektur maupun interior masih menjadi hal yang utama dibandingkan kenyamanan civitas atau pemakai.

Berdasarkan hasil observasi terhadap desain ruangan dapur yang pernah dibuat pada studio *Jayadi-sign* ditemukan sebanyak 35 objek studi yang memenuhi kriteria. Bentuk dapur ditentukan berdasarkan keberadaan tiga zona utama (*work triangle*) pada dapur sehingga fasilitas lainnya seperti meja makan, meja bar atau elemen pembentuk ruang lainnya seperti dinding ataupun penyekat(partisi) akan diabaikan. Selain bentuk dapur, susunan perabot yang terkait dengan tiga zona utama (*work triangle*) juga akan dijadikan data. Bukaan ruang berupa jendela dinyatakan ada jika posisi jendela berada pada dinding yang bersentuhan langsung dengan tiga zona utama (*work triangle*). Hal tersebut didasari oleh pertimbangan bahwa bukaan ruang berupa jendela akan optimal jika berhubungan langsung dengan aktivitas utama pada ruangan dapur.

Tabel 1. Tabulasi Data Objek Penelitian
Sumber : Analisis Penulis

NO	NAMA	BENTUK	SUSUNAN	JENDELA/KI SI-KISI
1	Bpk. alex	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada
2	Bpk. Ali	one wall	Simpan-masak-cuci	Ada
3	Bpk. Aswin	one wall	Simpan-cuci-masak	tidak ada
4	Bpk. Edi	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada
5	Bpk. Hasan	one wall	Simpan-masak-cuci	Ada
6	Bpk. Hendra	L	Simpan-masak-cuci	Ada
7	Bpk. Joko	L	Simpan-masak-cuci	tidak ada
8	Bpk. Mulyadi	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada
9	Bpk. Ngurah	L	Simpan-masak-cuci	tidak ada
10	Bpk. Rai	U	Simpan-masak-cuci	Ada
11	Bpk. richie	L	Simpan-masak-cuci	tidak ada
12	Bpk. Roy	L	Simpan-masak-cuci	tidak ada
13	Bpk. Sapto	L	Simpan-masak-cuci	tidak ada
14	Bpk. Subawa	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada
15	Bpk. Tanto	L	Simpan-masak-cuci	ada
16	Bpk. Tude	L	Simpan-masak-cuci	ada
17	Ibu Ida	L	Simpan-masak-cuci	ada
18	Ibu Elisa	one-wall	Simpan-masak-cuci	tidak ada
19	Ibu Ira	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada
20	Ibu Jenny	one-wall	Simpan-cuci-masak	tidak ada
21	Ibu Kadek	one-wall	Simpan-masak-cuci	tidak ada
22	Ibu Lina	L	Simpan-masak-cuci	ada
23	Ibu Mulari	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada
24	Bpk. Imron	L	Simpan-masak-cuci	ada
25	Bpk. Bambang	galley	Simpan-masak-cuci	tidak ada
26	Ibu Wirya	U	Simpan-cuci-masak	ada
27	Mr. Fabrizio	U	Simpan-masak-cuci	tidak ada
28	Ibu Aldea	L	Simpan-masak-cuci	ada
29	Ibu Kristina	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada
30	Mr. John	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada
31	Mr. Lucien	galley	Simpan-masak-cuci	tidak ada
32	Mr. allehandro	U	Simpan-masak-cuci	tidak ada
33	Sunset Garden	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada
34	Ibu Tiwi	one-wall	Simpan-masak-cuci	tidak ada
35	Ibu Cici	L	Simpan-cuci-masak	tidak ada

Berdasarkan data tabulasi diatas, desain dapur yang paling banyak ditemukan adalah bentuk L- *shape* dengan jumlah 22, kemudian U-*shape* sebanyak 4(empat) kemudian one-wall sebanyak 7 dan galley sebanyak 2. Aktivitas dengan susunan simpan-masak-cuci ditemukan sebanyak 21 sedangkan simpan-cuci-masak ditemukan sebanyak 14. Berdasarkan ada atau tidaknya bukaan ruang berupa jendela, ditemukan 24 desain dapur tidak memiliki jendela pada area zona aktivitas utama sedangkan yang memiliki jendela sebanyak 11.



Gambar 1. Dokumentasi desain ruang dapur
Sumber : Dokumentasi penulis

Data desain ruangan dapur diatas memperlihatkan bahwa, berdasarkan tiga zona utama (*work triangle*) didapatkan 4 bentuk yaitu *L-shape*, *U-shape*, *one-wall* dan *galley*. Bentuk tersebut dibuat tanpa melalui proses desain dari awal atau secara utuh. Seluruh desain ruangan dapur dimulai pada saat fisik bangunan sudah memasuki tahap penyelesaian. Hal tersebut mengakibatkan penempatan tiga zona utama (*work triangle*) dari 35 objek studi, hanya 4 yang memungkinkan untuk dilakukan penyesuaian sedangkan 31 mengikuti posisi tiga zona utama (*work triangle*) yang sudah ditentukan sebelumnya. Penyesuaian atau pemindahan tersebut dilakukan pada instalasi air untuk menghindarkan posisi bak cuci (*sink*) yang terlalu dekat dengan lemari penyimpanan (*kulkas*) dan kompor. Pemindahan tersebut tentunya dilakukan dengan perhitungan terhadap pemeliharaan sistem instalasi.



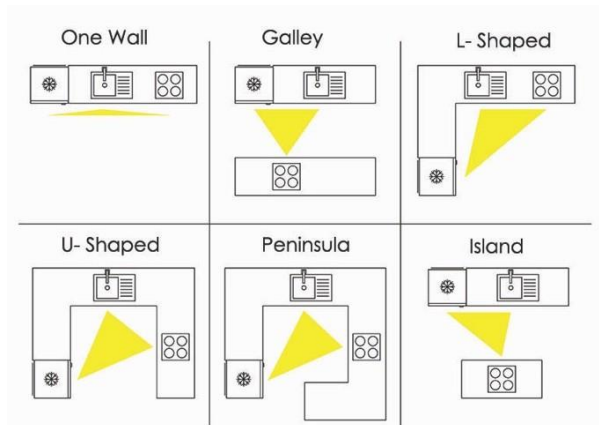
Gambar 2. Penyesuaian posisi perabot pada dapur
Sumber : Dokumentasi penulis

Pada gambar diatas dapat dilihat bak cuci (*sink*) yang diposisikan pada kabinet yang tidak menempel langsung dengan dinding. Pemindahan tersebut dilakukan dengan menyesuaikan instalasi air untuk bak cuci (*sink*) sehingga tiga zona utama (*work triangle*) memiliki jarak yang dapat dimanfaatkan sebagai area kerja. Semua penyesuaian atau pemindahan pada objek studi tersebut merupakan keinginan dari pemilik sehingga penambahan biaya tidak menjadi permasalahan.

Dapur sebagai bagian dari interior rumah tinggal harus mampu mengakomodasi segala aktivitas yang terjadi di dalamnya. Penentuan bentuk dapur pada awal proses desain tentunya akan memberikan kemudahan dalam menentukan sistem instalasi yang ada pada dinding. adanya kesepakatan bentuk dapur tentunya memberikan kemudahan dalam menyesuaikan posisi tiga zona utama (*work triangle*). Penentuan tiga zona utama (*work triangle*) ini akan memberikan dampak pada proses penentuan titik untuk instalasi air dan kelistrikan. Berdasarkan tiga zona utama (*work triangle*) tersebut juga memberikan kepastian penempatan jendela pada elemen pembentuk ruang.

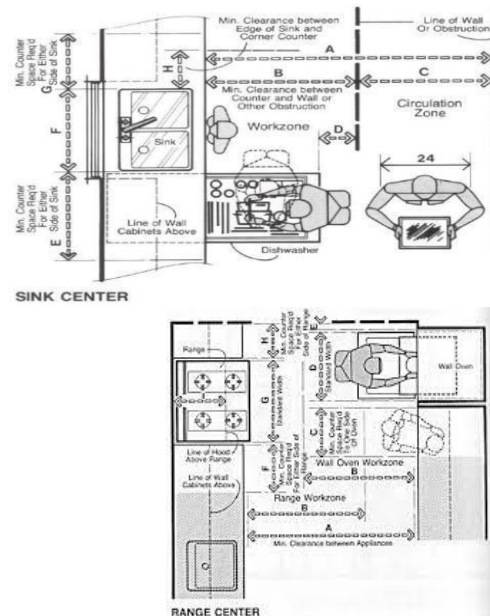
Proses desain yang tidak utuh tersebut juga menyebabkan penambahan perabot hanya dapat dilakukan pada area yang tidak termasuk ke dalam tiga zona utama (*work triangle*) seperti meja makan, meja bar, meja saji dan dinding partisi. Pemilik adalah pemberi tugas yang memiliki idealisme terhadap keinginannya, namun perlu mendapatkan bantuan baik dalam hal perencanaan maupun perwujudannya dari desainer interior dan arsitek. Desainer interior memiliki kemampuan dalam menganalisis civitas, aktivitas serta utilitas, sedangkan arsitek memiliki kemampuan dalam mewujudkan bagian fisik bangunan yaitu struktur serta yang terkait pada fisik bangunan. Desainer interior dan arsitek memerlukan sebuah koordinasi terkait keperluan interior dan fisik bangunan sehingga perlu adanya satu pemahaman yang dapat digunakan sebagai saran kepada pemilik. Proses desain yang didalamnya terdapat tahapan-tahapan penting harus dilalui bersama guna meminimalkan kesalahan melalui evaluasi dari masing-masing pihak. Proses yang dilalui bersama tentunya akan menghadirkan tahapan-tahapan kerja yang sesuai dengan keinginan pemilik. Hal tersebut dikarenakan adanya evaluasi dari masing-masing pihak sehingga terbentuk sebuah kesepakatan yang dapat dipertanggungjawabkan.

Ruang dapur dengan kompleksitas aktivitasnya menggunakan tiga zona utama (*work triangle*) sebagai pedoman desain. Terdapat 5 bentuk dapur yang umum digunakan yaitu bentuk *single wall* atau *one-wall*, *L-shape*, *U-shape*, *galley* dan pulau atau *island*.



Gambar 3. Bentuk-bentuk dapur
Sumber : designingidea.com

Bentuk *L-shape* biasanya digunakan pada ruang dapur yang memanjang. Bentuk *galley* atau koridor mengakibatkan penempatan perabot di dua sisi sehingga aktivitas pada koridor akan menjadi tinggi. *U-shape* merupakan bentuk yang paling baik, karena posisi perabot ada di tiga sisi sehingga civitas akan mendapatkan kemudahan dalam menjangkau perabot. Bentuk *single* atau *one wall* digunakan biasanya untuk dapur dengan keluasaan ruang yang sangat terbatas sedangkan bentuk *island* biasanya diaplikasikan pada ruang dapur yang luas [4]. Selain faktor ketersediaan perabot pada ruangan dapur, perhitungan dimensi aktivitas civitas juga sangat penting untuk mengetahui jumlah ketersediaan ruang dan sirkulasi yang diperlukan. Diantara masing-masing perabot utama biasanya disediakan ruang sebagai area transisi untuk menuju proses berikutnya. Ruang dapur dalam skala rumah tinggal tentunya memiliki dimensi yang berbeda. Hal tersebut dipengaruhi oleh ketersediaan ruang. Pada rumah tinggal skala kecil, dimensi sirkulasi dan jarak antar perabot dapat dibuat dengan perhitungan minimal 1 orang dan maksimal 2 orang. Dimensi tersebut didasari oleh pertimbangan rumah tinggal yang dihuni oleh keluarga kecil yaitu 2 orang dewasa dan 2 anak-anak. Standar sirkulasi satu orang pada ruangan dapur adalah 61cm - 72cm dan jarak antar perabot antara 15cm - 90cm. Perhitungan tersebut didasari oleh luas bidang kerja untuk satu orang [5].



Gambar 4. Jarak aktivitas pada ruangan dapur
Sumber : [5]

Berdasarkan bentuk dapur dapat dilihat susunan perabot dimulai dari lemari simpan (kulkas), bak cuci (sink) dan kompor. Susunan tersebut dapat dipahami bahwa fungsi dapur adalah sebagai tempat untuk mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi. Proses pengolahan (memasak) tersebut tentunya dimulai dari pengambilan bahan makanan dari lemari simpan (kulkas), kemudian dilanjutkan dengan mencuci bahan makanan pada bak cuci (sink) yang kemudian diolah atau dimasak menggunakan kompor. Susunan ketiga perabot tersebut akan saling berhubungan dalam aktivitas civitas pada ruangan dapur. Ketiga perabot harus diposisikan dengan baik pada bentuk dapur yang telah ditentukan. Susunan tiga zona utama (*work triangle*) tersebut harus mempertimbangkan kenyamanan yang terkait dengan jangkauan atau akses terpendek sehingga aktivitas menjadi optimal. Total panjang jarak tidak boleh kurang dari 3.5m yang didasari oleh dimensi perabot [2]. Salim menjelaskan bahwa jangkauan menjadi salah satu faktor untuk menjamin kenyamanan saat beraktivitas pada ruangan dapur. Semakin jauh jangkauan terhadap perabot maka daya tahan civitas akan cepat berkurang. Lebar jangkauan standar yang disarankan untuk aktivitas pada ruangan dapur yaitu 42cm - 60cm [6]. Berdasarkan dimensi tersebut dapat dihitung bahwa secara proporsi gambar visual jarak tersebut hampir sama dengan kabinet 2 pintu. Tanda bahwa jarak antar perabot dapat

dikatakan jauh secara proporsi visual adalah melebihi kabinet 2 pintu.

Pertimbangan utilitas pada ruangan dapur adalah pencahayaan dan penghawaan. Optimalisasi pencahayaan dan penghawaan alami dapat dilakukan dengan menempatkan salah satu dinding dapur berhubungan langsung dengan ruang luar. Adanya dinding tersebut akan memudahkan dalam penempatan bukaan ruang berupa jendela dan kisi-kisi. Pencahayaan dan penghawaan yang tersedia di ruangan dapur sebisa mungkin bersifat alami guna mendapatkan intensitas cahaya yang sesuai untuk aktivitas khususnya mencuci. Bukaan ruang baik berupa jendela, kisi-kisi ataupun pintu berfungsi sebagai jalur keluar aroma ataupun gas sisa yang dihasilkan pada saat memasak atau bahan makanan selain didukung oleh mesin penghisap udara atau *cookerhood* [7]. Utilitas alami pada ruangan dapur juga akan mampu menghemat energi. Adanya bukaan ruang berupa jendela akan mengurangi pemakaian pencahayaan buatan pada siang hari. Selain penghematan biaya dalam pencahayaan, intensitas cahaya alami yang sesuai lebih memberikan kenyamanan terhadap mata dibandingkan dengan cahaya buatan. Kompleksitas instalasi ruangan dapur menyerupai ruangan toilet. Dinding dimanfaatkan sebagai elemen yang mendukung adanya instalasi air bersih dan kotor. Penempatan dinding dapur yang berhubungan langsung dengan ruang luar selain untuk utilitas alami juga dimaksudkan untuk memudahkan dalam perawatan instalasi air.

Tabel 2. kesesuaian desain terhadap unsur bentuk, susunan dan utilitas alami

Sumber : Analisis Penulis

NO	NAMA	JENIS UNSUR		
		BENTUK	SUSUNAN	JENDELA/ KISI-KISI
1	Bpk. alex	✓	✓	x
2	Bpk. Ali	✓	x	✓
3	Bpk. Aswin	✓	✓	x
4	Bpk. Edi	✓	✓	x
5	Bpk. Hasan	x	x	✓
6	Bpk. Hendra	✓	x	✓
7	Bpk. Joko	✓	x	x
8	Bpk. Mulyadi	✓	✓	x
9	Bpk. Ngurah	✓	x	x
10	Bpk. Rai	x	x	✓
11	Bpk. richie	✓	x	x
12	Bpk. Roy	x	x	x
13	Bpk. Sapto	✓	x	x
14	Bpk. Subawa	x	✓	x
15	Bpk. Tanto	✓	✓	x
16	Bpk. Tude	x	x	✓
17	Ibu Ida	x	x	✓
18	Ibu Elisa	✓	x	x
19	Ibu Ira	✓	✓	x
20	Ibu Jenny	✓	✓	x
21	Ibu Kadek	x	x	x
22	Ibu Lina	✓	x	✓

23	Ibu Muliari	x	✓	x
24	Bpk. Imron	✓	x	✓
25	Bpk. Bambang	✓	x	x
26	Ibu Wiry	✓	✓	✓
27	Mr. Fabrizio	✓	x	x
28	Ibu Aldea	x	x	✓
29	Ibu Kristina	x	✓	x
30	Mr. John	x	✓	x
31	Mr. Lucien	✓	x	x
32	Mr. allehandro	✓	x	x
33	Sunset Garden	x	✓	x
34	Ibu Tiwi	✓	x	x
35	Ibu Cici	✓	✓	x

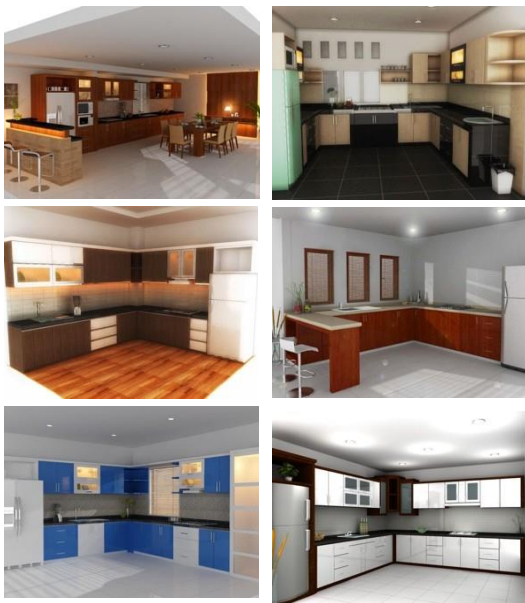
Data diatas memperlihatkan bahwa hanya terdapat 1 desain yang memenuhi kesesuaian terhadap semua unsur, 12 desain yang memenuhi 2 unsur, 22 desain yang memenuhi 1 unsur dan sisanya sebanyak 2 desain tidak memenuhi semua unsur. Sebanyak 11 desain dengan bentuk yang sesuai terhadap ruangan dan jarak perabot. 14 desain memiliki susunan sesuai alur kerja dan 10 desain yang memiliki jendela.



Gambar 5. Desain dapur yang tidak sesuai dengan 3 unsur

Sumber : Dokumentasi penulis

Permasalahan yang ditemukan pada objek studi adalah sistem instalasi air, kelistrikan dan jendela sudah ada ketika proses desain dapur baru dimulai. Kondisi tersebut mengakibatkan 34 desain dapur tidak dapat dibuat dengan maksimal. Susunan perabot dan bentuk dapur dipaksa untuk mengikuti kondisi yang sudah ada sehingga terjadi ketidaksesuaian jarak antar perabot dan posisi jendela.



Gambar 6. Desain dapur yang tidak sesuai bentuk
Sumber : Dokumentasi penulis

Gambar diatas memperlihatkan bahwa bentuk dapur mengakibatkan jarak antar perabot menjadi jauh. Jarak antar perabot dapat dilihat melalui proporsi pintu kabinet yang memiliki standar 35cm - 40cm. Desain dapur diatas memperlihatkan jarak antar perabot melebihi 100cm yang seharusnya maksimal 90cm. Perencanaan posisi perabot seharusnya dilakukan pada saat sketsa denah masih dalam tahap penyempurnaan. Pandangan menyeluruh terhadap desain dapur tentunya diutamakan pada optimalisasi aktivitas melalui kesesuaian penempatan perabot. Berpedoman pada tiga zona utama (*work triangle*) menjadi wajib sebelum menghadirkan visualisasi desain dapur yang menarik.



Gambar 7. Desain dapur yang tidak sesuai antara bentuk dengan posisi perabot
Sumber : Dokumentasi penulis

Adanya instalasi air dan kelistrikan yang mendahului proses desain juga mengakibatkan ketidaksesuaian antara bentuk dan posisi perabot. Gambar diatas memperlihatkan adanya bak cuci (sink) dan kompor yang memiliki jarak terlalu dekat dengan lemari simpan (kulkas). Selain itu juga terdapat posisi lemari simpan yang tidak dibuat menjadi satu kesatuan dengan perabot lainnya sehingga menghadirkan desain dapur yang kurang menarik. Permasalahan tersebut diakibatkan oleh adanya struktur meja beton yang telah dibuat sebelumnya sehingga dimensi bentuk dapur tidak dapat disesuaikan.



Gambar 8. Desain dapur dengan susunan perabot tidak sesuai alur kerja
Sumber : Dokumentasi penulis

Berdasarkan susunan perabot, didapatkan 21 desain yang tidak sesuai alur kerja. Jumlah tersebut lebih banyak dibandingkan dengan desain yang memiliki susunan perabot sesuai alur kerja. Jumlah tersebut memperlihatkan bahwa desain dapat diwujudkan namun aktivitas yang terjadi tidak akan mampu berjalan optimal.

Douglas dalam [8] menjelaskan bahwa alur kerja yang harus terjadi di ruangan dapur dimulai dari area penyimpanan (*storage*) kemudian dilanjutkan dengan persiapan (*preparation*) dan diakhiri dengan proses memasak (*cooking*). Dari penjelasan tersebut dapat dipahami bahwa susunan perabot berdasarkan tiga zona utama (*work triangle*) dimulai dari lemari simpan (kulkas) kemudian bak cuci (sink) dan kompor. Tertatantanya perabot yang akan digunakan dalam pada ruangan dapur akan mempermudah aktivitas dalam beraktivitas [8]. Desain dapur yang tidak berpedoman pada tiga zona utama (*work triangle*) tentunya akan memunculkan sirkulasi silang. Susunan perabot dengan tiga zona utama (*work triangle*) harus dihubungkan dengan alur aktivitas. Penempatan kompor sebelum bak cuci (sink) akan mengakibatkan alur aktivitas semaksimal antara penyimpanan dengan pencucian. Satriana dalam studinya menjelaskan bahwa dapur modern memiliki perbedaan dari dapur tradisional terkait sirkulasi. Dapur modern sangat menghindari adanya sirkulasi silang yang diakibatkan oleh susunan perabot yang tidak sesuai alur kerja atau adanya elemen lain sebagai penghalang. Sirkulasi pada dapur modern menjadi salah satu faktor penting yang mampu mengoptimalkan aktivitas pada ruangan dapur [9].



Gambar 9. Desain dapur dengan susunan perabot tidak sesuai alur kerja

Sumber : Dokumentasi penulis

Kompleksitas aktivitas yang terjadi pada ruangan dapur memerlukan pertimbangan terhadap utilitas alami. Aktivitas mencuci dan memasak tentunya akan menghasilkan gas sisa dan aroma yang kurang baik terhadap kesehatan sehingga memerlukan jendela untuk mengeluarkan gas dan aroma tersebut. Selain gas dan aroma, aktivitas memasak dan lemari simpan (kulkas) pada ruangan dapur akan menghasilkan panas sehingga diperlukan sirkulasi udara untuk mengalirkan panas keluar ruangan. Pencahayaan sebagai utilitas alami juga sangat penting bagi aktivitas pada ruangan dapur khususnya pada siang hari. Pencahayaan alami dengan intensitas yang sesuai akan memberikan kenyamanan terhadap mata dalam beraktivitas. Utilitas pada ruangan dapur tidak hanya berperan penting dalam aktivitas, namun juga untuk kesehatan dan kenyamanan aktivitas. Terdapat 8 hal yang harus dipertimbangkan dalam ruangan dapur seperti jendela dan pintu sebagai sistem ventilasi, penerangan, lantai, dinding, penghisap udara, saluran air dan toilet jika ruangan dapur berada pada area publik. Dari penjelasan tersebut dapat dipahami bahwa ruangan dapur pada rumah tinggal wajib memenuhi standar terkait bukaan ruang (jendela, kisi-kisi dan pintu), saluran air, penerangan serta elemen pembentuk ruang yang kuat (lantai dinding dan plafond) untuk menjamin kenyamanan dan keamanan saat beraktivitas [10]. Pada gambar objek studi diatas memperlihatkan wujud desain dapur tanpa utilitas alami. Secara visual desain dapur tersebut terlihat

menarik namun aktivitas yang terjadi tentunya tidak akan optimal. Hal inilah yang dimaksudkan bahwa sudut pandang terhadap desain ruangan dapur harus menyeluruh yaitu sebagai proses dan produk. Aktivitas civitas menjadi hal utama yang harus dipertimbangkan dalam desain ruangan dapur. Adanya teknologi pada *fitting* peralatan dapur dapat dijadikan elemen pendukung dalam mengoptimalkan aktivitas. Ketersediaan ruang yang minimal kini dapat disiasati dengan mengaplikasikan teknologi fitting pada kabinet. Visualisasi yang menarik menjadi penyelesaian akhir setelah optimalisasi aktivitas dapat terpenuhi. Dapur sebagai produk dapat dibuat menarik (*vocal point*) dengan pemakaian material pabrikan yang menyerupai material asli. Adanya tiga unsur yang menjadi faktor penting pada ruangan dapur tidak dapat diabaikan atau terpenuhi salah satunya. Bentuk, susunan perabot dan utilitas alami memiliki keterkaitan dalam mendukung aktivitas yang terjadi pada ruangan dapur.

KESIMPULAN

Proses desain baik dalam skala besar maupun kecil sebaiknya dimulai dari awal atau yang disebut dengan pradesain. Tahapan tersebut sangat berfungsi dalam mendapatkan data baik fisik maupun non fisik terkait kasus ataupun pemilik (klien). Desain ruangan dapur sebagai bagian dari interior rumah tinggal juga dapat dilakukan tahapan yang sama yaitu dimulai dari wawancara sebagai komunikasi awal, observasi, untuk mengetahui kondisi, perumusan parameter untuk memastikan keinginan pemilik, pendataan sebagai pedoman desain, riset sederhana untuk menemukan elemen desain, analisis sebagai awal desain yang akan diaplikasikan, interpretasi sebagai kesimpulan sementara dan kesimpulan sebagai hasil dari program desain. Tahap awal tersebut akan sangat berguna pada saat melakukan tahapan pembuatan desain baik dalam bentuk denah (2D) dan perspektif (3D). Tahapan presentasi gambar denah dan perspektif ini pun biasanya masih terdapat beberapa evaluasi sebagai tahap penyempurnaan. Disetujuinya berarti telah terjadi kesepahaman antara desainer

interior, arsitek dan pemilik. Seluruh proses yang terdiri dari beberapa tahapan tersebut tentunya akan meminimalkan ketidaksesuaian antara perabot dan utilitas alami dengan aktivitas pada ruangan dapur.

Berdasarkan studi diatas, meskipun proses tidak memungkinkan dilakukan dari awal karena permasalahan waktu atau hal lain, desainer interior dapat dihadirkan sebelum tahap penyelesaian fisik bangunan dilakukan. Pada saat tersebut tiga zona utama (*work triangle*) masih dapat didiskusikan baik terhadap arsitek maupun pemilik sehingga penyesuaian bentuk, susunan perabot dan utilitas alami masih memungkinkan untuk dilakukan. Edukasi terkait proses desain terhadap pemilik atau klien memang memerlukan waktu dan kesadaran dari semua ahli dan pihak terkait.

KESIMPULAN

Berdasarkan studi desain ruangan dapur diatas dapat disimpulkan beberapa hal yaitu

1. Proses desain interior yang dimulai dari awal sebelum tahapan perencanaan fisik menjadi sangat penting dalam mengoptimalkan aktivitas civitas terkait tiga zona utama (*worktriangle*) pada ruangan dapur.
2. Desainer interior bertugas untuk merencanakan bentuk ruang berdasarkan aktivitas dan civitas bukan memberikan ruang untuk membentuk aktivitas dari civitas.
3. Tahapan-tahapan yang tidak dilalui dan dilakukan dengan benar akan memberikan dampak pada ketidaksesuaian bentuk, susunan dan utilitas alami pada ruangan dapur.
4. Tiga zona utama (*worktriangle*) pada ruangan dapur dapat diaplikasikan dengan menghubungkan antara bentuk, susunan perabot dan utilitas alami.
5. Optimalisasi aktivitas pada ruangan dapur sangat dipengaruhi oleh tiga unsur yaitu bentuk dapur sebagai perhitungan jarak atau ukuran, susunan perabot terkait tiga zona utama (*worktriangle*) dan utilitas alami (pencahayaan dan penghawaan).

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. O. Lailani, "Dapur Sebagai Produk Dan Dapur Sebagai Proses : Aktivitas Manusia, Event, Dan Perubahan Dalam Ruang Domestik," Fakultas Teknik Universitas Indonesia, Jakarta, 2014.
- [2] V. T. Rosaline, "Layout Peralatan Dapur Di Gandasari Anggrek Hotel Bandung," Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata, Bandung, 2016.
- [3] P. A. G. Wirajaya, K. A. M. Putra, Dan G. A. W. Widyaswari, "Perancangan Media Promosi Dharma Negara Alaya 'Modern Creative Hub' Rumah Kreativitas Kota Denpasar," *Jurnal Selaras Rupa*, Vol. 1, No. 2, Art. No. 2, Des 2020.
- [4] R. Marsil, "Gaya Hidup Dan Keberadaan Dapur Di Rumah Tinggal," Fakultas Teknik, Departemen Arsitektur, Universitas Indonesia, Jakarta, 2009.
- [5] J. Panero, *Dimensi Manusia & Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga, 2003.
- [6] P. Salim, "Intervensi Ergonomi Terhadap Kenyamanan Bekerja Di Dapur Rumah Tinggal," *Humaniora*, Vol. 5, No. 1, Art. No. 1, Apr 2014.
- [7] Sabaruddin, Dkk, "Modul Rumah Sehat." Kementrian Pekerjaan Umum Badan Penelitian Dan Pengembangan, Pusat Penelitian Dan Perkembangan Pemukiman Bandung, 2011.
- [8] D. Marfian, "Desain Dan Tata Letak Peralatan Dapur Di Ruang Makan Griya Satria," Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata, Bandung, 2016.
- [9] P. Satriana, "Gaya Hidup Dan Keberadaan Dapur Di Rumah Tinggal," Fakultas Teknik, Program Studi Arsitektur, Universitas Indonesia, Jakarta, 2009.
- [10] S. Syawalia, "Hygiene Sanitasi Dapur," Tugas Akhir Diploma Iii, Program Studi D3 Kepariwisata Dan Bina Wisata, Departemen Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Airlangga, Surabaya, 2010.