

BAB II

TINJAUAN TEORI DAN DATA PADA PERANCANGAN

PUSAT KULINER TURKI DI BANDUNG

2.1 Tinjauan umum tentang Pusat Kuliner

2.1.1 Pengertian Pusat kuliner

a. Pusat

1) Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi Kedua (1994:801)

Pusat adalah pokok pangkal atau yang menjadi pempunan atau berbagai urusan, hal, dan sebagainya.

2) Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (Poewadarminta,

1994:801) Pusat adalah titik yang benar ditengah-tengah, tempat yang letaknya dibagian tengah, pokok/dangkal yang jadi pempunan (berbagai urusan, hal, dan sebagainya).

b. Kuliner

1) Menurut kamus Inggris –Indonesia (1990: 159) Kuliner

merupakan hal yang berhubungan langsung dengan dapur atau masakan.

2) Menurut Echols dan Shadily (1976: 75) Kuliner adalah suatu hal

yang berhubungan dengan dapur, memasak.

3) Seni kuliner adalah seni yang mempelajari tentang makanan dan

minuman yang memiliki ciri khas yang spesifik dari hidangan tradisional di seluruh pelosok Nusantara (Fadiati dan Ariani, 1994:5).

Selanjutnya Wolf dalam Suriani (2009:13) memberikan beberapa contoh dari aktifitas yang memenuhi persyaratan sebagai objek dan daya tarik kuliner, yaitu :

- a. Kelas memasak maupun semiloka dari suatu produk makanan, baik di daerah perkotaan maupaun perdesaan.
- b. Ruang mencicipi anggur yang menarik, misalnya di dalam gudang tua.
- c. Sebuah restoran di perdesaan yang membuat makanan terbaik sehingga orang-orang rela mengemudi lebih dari 3 jam untuk mencapainya.
- d. Bir yang begitu unik; orang orang melakukan *ziarah* ke daerah pembuatan bir tersebut setidaknya-tidaknya sekali seumur hidup.

2.1.2 Bentuk-bentuk Pusat Kuliner dan Perkembangannya

- *Foodcourt*

Secara umum *foodcourt* merupakan tempat untuk menikmati makanan dan minuman, sambil berbincang-bincang dengan teman, pasangan, dan keluarga. Menurut Mufidah (2012), Dengan segala kemudahan fasilitas yang ada, kini foodcourt hadir di tempat-tempat seperti mall, pusat perbelanjaan, kantin, dan pusat kuliner. *Foodcourt* yang dapat mengisi kebutuhan konsumen khususnya keluarga mengenai makan, apalagi yang ingin memanjakan anaknya.

- Restoran

Restoran berasal dari bahasa latin yaitu *restaurare*, dalam bahasa inggris berarti *a public eating place*, yaitu rumah makan atau tempat makan umum. Menurut Zain (2001 : 1164), restoran berarti rumah makan dan menurut Marsum WA (2006), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua pelanggan atau tamu baik berupa makanan maupun minuman.

2.1.3 Macam-macam tipe restoran

Menurut Marsum (1998:8-11), pengolahan dan sistem penyajian dapat dibedakan menjadi beberapa tipe yaitu :

- a. *A'la Carte* restaurant merupakan jenis restoran yang sudah mendapat izin penuh untuk menjual berbagai jenis makanan lengkap, tamu dibebaskan memilih sendiri makanan yang mereka inginkan. Tiap makanan dalam restoran ini memiliki tarif sendiri-sendiri.
- b. *Table D'hote* restaurant merupakan restoran yang khusus menjual susunan menu yang lengkap (terdiri dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.
- c. *Brasseire* atau *Coffe shop* merupakan restoran pada umumnya yang ada hubungannya dengan hotel. Makan pagi, makan siang,

dan makan malam bisa di dapatkan oleh tamu secara efisien dengan harga yang pantas.

- d. *Café* bisa dibilang restoran kecil yang mengutamakan penjualan *cake* (kue), *sandwich* (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanan terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.
- e. *Canteen* merupakan restoran yang berhubungan dengan sekolah, kantor, pabrik atau tempat para pekerja dan pelajar yang bisa mendapatkan makan siang atau *coffe break*, yaitu minum kopi dibarengi dengan makanan kecil untuk selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat dan seminar.
- f. *Continental Restaurant* ialah salah suatu restoran yang menitik beratkan hidangan kontinental pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Bersuasana santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai dan rileks.
- g. *Carvery* merupakan restoran yang sering berhubungan dengan hotel dimana para tamu dapat mengambil sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga yang telah ditetapkan.
- h. *Dining room* biasa terdapat di hotel kecil seperti *motel* atau *inn*, merupakan tempat yang lebih ekonomis daripada tempat makan biasa. *Dining room* menyediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel yang bersangkutan, namun bisa juga menerima tamu dari luar.

- i. *Discotheque* adalah restoran yang memiliki satu fasilitas utama yaitu bar, satu fasilitas utama dalam sebuah diskotik, biasa menghadirkan minuman beralkohol dan snack. Selain itu juga *Discotheque* terdapat tempat dansa sambil mendengarkan alunan musik, juga menampilkan live band.
- j. *Fish and Chip Shop* merupakan jenis restoran khas yang terdapat di Inggris, tempat ini menjual bermacam-macam keripik dan ikan goreng yang bisa pengunjung beli, produk yang di jual biasanya berupa ikan cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi, jadi makanannya tidak dinikmati ditempat itu.
- k. *Grill Room* adalah salah satu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Biasanya *Grill room* disebut juga dengan steak house karena pada umumnya restoran ini di bagian dapurnya batasi oleh skat dinding kaca, sehingga para pengunjung bisa memilih sendiri bagian daging yang dikehendaki dan melihat sendiri proses memasaknya.
- l. *Inn Tavern* merupakan restoran dengan harga cukup yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasannya dibuat sangat dekat dan ramah dengan tamu-tamu, sedangkan hidangannya pun lezat-lezat.
- m. *Night Club / Super Club* merupakan restoran yang biasa dibuka menjelang larut malam, dekorasi yang megah dan memiliki pelayanannya yang mewah. Biasa menyediakan makan malam bagi tamu-tamu yang ingin santai. Para tamu dituntut berpakaian

resmi dan rapi sehingga menaikkan gengsi tempat itu. Terdapat juga band yang bisa pelengkap jika diperlukan.

- n. *Pizzeria* adalah restoran yang khas berasal dari Italia, biasanya menjual pizza spageti atau makanan khas Italia lainnya.
- o. *Pan Cake House* merupakan suatu restoran yang khusus menjual pan cake dan crepe yang diisi berbagai macam manisan didalamnya.
- p. *Pub*, pada umumnya merupakan tempat hiburan umum yang sudah mendapat izin untuk menjual minuman beralkohol dan bir. Para tamu mendapatkan minumannya dari counter, dan dapat dinikmati dengan berdiri atau duduk. Hidangan yang disediakan berupa snack dan sandwich.
- q. *Snack Bar / Café / Milk bar* adalah semacam restoran yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, dimana para tamu mengumpulkan makanannya diatas baki yang diambil dari meja counter makanan dan kemudian membawanya ke meja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang disukainya seperti *hamburger, sausages dan sandwich*.
- r. *Specially restaurant* merupakan restoran yang dekorasi dan suasananya menyesuaikan dengan tipe makanan khas yang dari suatu negara seperti dari negara Cina, Jepang, India, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara negara tempat asal makanan spesial itu.

Pada perancangan ini, penulis memilih jenis restoran “*Specially restauran*” karena jenis restoran ini menyediakan menu makanan, suasana restoran dan dekorasi ruang yang disesuaikan masakan dan dekorasi dari negara Turki.

- s. *Terrace restaurant* pada umumnya terletak diluar bangunan, akan tetapi masih berhubungan dengan ruangan induknya. Biasanya restoran-restoran di negara barat hanya buka pada musim panas saja.
- t. *Gourmet Restaurant* merupakan restoran yang memiliki keistimewaan yaitu makanan yang lezat, pelayanan yang mewah dan harganya cukup mahal. Biasanya akan menyelenggarakan makan dan minum bagi orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman.
- u. *Family tipe restaurant* adalah restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman bagi tamu-tamu keluarga atau rombongan dengan harga yang terjangkau.
- v. *Main Dining room* adalah ruang makan utama restoran yang pada umumnya terdapat di hotel-hotel besar, para tamu yang hadir di pada umumnya diwajibkan berkaian resmi dan formal, karena sistem penyajian makanannya dilakukan secara resmi, pelan namun terikat oleh peraturan yang ketat. *Servisnya* bisa menggunakan pelayanan ala Perancis atau Rusia. Sistem pelayanan Restoran

Sistem pelayanan restoran

Secara umum Sistem pelayanan restoran terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu:

- a. *Table Service* merupakan suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman bisa *Waiter* maupun *Waitress*. Sistem pelayanan restoran menggunakan table service yang terkenal diantaranya adalah: *American Service* (Sistem Pelayanan Ala Amerika), *English Service* (Pelayanan Ala Inggris), *Service Ala Ritz*, *French Service* (Pelayanan Ala Perancis), *Russian Service* (Pelayanan Ala Rusia).
- b. *Counter Service* adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu yang datang terus duduk di counter. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada tamu tadi di atas counter. Petugas yang menyajikan makanan dan minuman bisa *Waiter*, *Waitress*, atau langsung oleh juru masaknya. Pelayanan model ini lebih praktis, hemat tenaga dan waktu.
- c. *Self Service* atau kadang-kadang disebut juga dengan *buffet service* ialah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, soup, hidangan utama, hidangan penutup, dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu

secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman panas, seperti teh atau kopi, pada umumnya disajikan kepada tamu oleh petugas.

d. *Buffet Service*, Dalam *buffet service* tamu mengambil makanan dari meja *buffet*. *Buffet* dan penataan makanan di meja dapat bervariasi dari yang sangat sederhana, seperti sup dan salad, hingga *buffet* yang variatif, seperti yang sering dilihat pada restoran-restoran mewah. Banyak restoran komersial yang membangun reputasinya pada variasi dan beranekaragamnya meja buffet yang mereka tawarkan.

e. *Carry Out Service* kadang-kadang disebut juga sebagai *Take out service* yaitu sistem pelayanan restoran di mana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam *box* (kotak) untuk dibawa pergi. Jadi makanan tidak dinikmati di tempat itu; mungkin dibawa pulang untuk dinikmati bersama keluarga, dibawa piknik, ke kantor, ke pabrik, ke kampus, dan sebagainya.

2.2 Tinjauan umum tentang Open kitchen

Zona interior (zoning) merupakan posisi yang ditentukan pada sebuah perancangan interior ruang komersial maupun hunian, area dapur umumnya dikategorikan sebagai area service. Area dapur cenderung memiliki kesan ruang yang kotor dan basah, sehingga *blocking* area dapur diposisikan di bagian area belakang suatu fasilitas, dan tidak diperlihatkan

oleh orang luar. Namun belakangan ini, posisi dapur yang biasanya disembunyikan justru kini di perlihatkan, tren ini menunjukkan perubahan pada beberapa fasilitas komersial terutama di restoran.

Restoran-restoran di tahun 1990-an sudah mulai populer dengan menerapkan menerapkan konsep *open kitchen* (Baraban and Durocher, 2010), masyarakat Amerika menuntut higienitas pada makanan, dikarenakan banyaknya kasus-kasus keracunan makanan (Alonso et al : 2010). Restoran maupun kedai makanan etnik (tradisional) terutama di daerah Asia tenggara, China, Jepang maupun Indonesia, sudah menerapkan konsep *open kitchen*.

Cara memperlihatkan cara memasaknya atau memberikan hiburan dengan *open kitchen* merupakan cara menawarkan produk dengan transparansi kepada pelanggan. Dengan penerapan konsep ini, makanan yang akan mereka makan, dapat di lihat oleh konsumen yang dapat mengantau proses dan kualitas makanan (Alonso et al: 2010, h. 247).

Menurut Derwentiana (2011) tidak layak memperlihatkan kepada konsumen *Image dapur* yang terkadang kotor dan basah, namun bagi perusahaan di bidang kuliner seakan hilang istilah “rahasia dapur”, jika menerapkan konsep *open kitchen/display kitchen design*. Secara tidak langsung, konsumen tidak menyadari konsep *open kitchen* dimaksudkan sebagai alat untuk promosi. Sebagai alat promosi dengan memberikan citra positif mengenai produk yang ditawarkan, konsep desain *open kitchen* pada restoran dimaksudkan sebagai promosi kepada pelanggan.

Pada perancangan ini di jelaskan bahwa konsep *open kitchen* digunakan pada perancangan kali ini. Selain untuk memberikan kepercayaan tentang kualitas makanan yang bersih dan higienis, *open kitchen* juga bisa memberikan hiburan bagi pelanggan. Di mulai dari bahan makanan yang di olah di dapur kotor dan di proses setengah matang di dapur bersih, kemudian akan di bawa ke area *open kitchen* sebagai proses akhir dalam memasak, khusus makanan yang bisa menjadi media atraksi seperti daging panggang yang di beri atraksi api yang besar dari juru masak, kemudian pramusaji akan membawakan masakan ke meja pelanggan. *Open kitchen* identik dengan masakan Turki yang cara memasaknya penuh atraksi yang menghibur, salah satu orang yang melakukan hal ini adalah Cznburak dan *chef* Nusret gokce atau *Saltbae*.

2.3 Tinjauan umum tentang budaya dan sejarah kuliner Turki

2.3.1 Definisi kebudayaan

Definisi budaya dan kebudayaan. Menurut Lehman, Himstreet dan Baty dalam buku komunikasi Bisnis, edisi 3, Budaya diartikan sebagai pengalaman hidup yang ada dalam masyarakat mereka sendiri. (purwanto, 2006:55) sedangkan kebudayaan menurut koetjaraningrat dalam buku Antropologi: Mengungkap keragaman Budaya, Kebudayaan merupakan keseluruhan sistem gagasan, Tindakan dari hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dimiliki manusia dengan belajar (Sutardi, 2007: 10)

2.3.2 Sejarah Kuliner Turki

a. Turki di Asia tengah Sebelum Abad ke-11



Gambar 2.1 Peta Turki di Asia tengah

Sumber EXPLORING TURKEY'S CULINARY HERITAGE

Makanan utama orang Turki nomaden terdiri dari produk-produk hewani yang hidup di lingkungan terdekat mereka. Mereka juga menjalani kehidupan agraris, bergantung pada produk pertanian serta hewan yang mereka hasilkan, dan produk mereka. Di Asia Tengah, tidak ada batasan yang pasti pada saat itu, oleh karena itu ada banyak interaksi antara berbagai jenis komunitas. Orang-orang Turki yang tinggal di Asia Tengah, mengalami berbagai tradisi kuliner dan bahan makanan yang mereka asimilasi dengan masakan mereka sendiri (Ozden, 2014).

b. Seljuks Antara Abad 11 – 13



Gambar 2.2 Peta seljuks

Sumber EXPLORING TURKEY'S CULINARY HERITAGE

Ketika kondisi kehidupan menjadi tidak stabil di Asia Tengah, orang-orang Turki beremigrasi dan menetap di Anatolia. Negara paling penting dan kuat yang dibentuk di Anatolia adalah Seljuk Anatolia. Di negeri baru ini, Anatolia Seljuk terkena banyak bahan yang berbeda dan baru. Setelah menemukan bahan-bahan baru ini, mereka memasukkannya ke dalam masakan mereka sendiri. Masakan yang dulu sederhana menjadi lebih kompleks dengan penambahan bahan baru dan metode memasak baru (Ozden, 2014).

c. Periode Otoman abad 14-19



Gambar 2.3 Peta kerajaan ottoman

Sumber EXPLORING TURKEY'S CULINARY HERITAGE

Masakan menjadi lebih penting setelah abad ke-15 ketika Sultan Mehmet yang sudah menaklukkan Istanbul pada tahun 1453. Fondasi masakan Turki hari ini didasarkan pada masakan Ottoman yang merupakan masakan istana. Itu dibuat dengan bahan terbaik yang dikombinasikan dengan teknik memasak yang cerdas. Pada masa ini terdapat sesuatu tradisi atau kebiasaan ketika berada di dapur salah satunya dapur makanan utama harus dipisahkan dengan dapur makanan penutup.

Alasan mengapa makanan penutup dimasak di dapur terpisah adalah agar aroma makanan gurih tidak tercampur dengan aroma makanan penutup. Di istana Ottoman tidak ada ruang makan. Kamar apa pun bisa diubah menjadi ruang makan dengan bantuan dari "*sini*". Makanan dibawa dengan nampan dan diletakkan di atas bangku, dan semua orang duduk di sekitarnya dan makan. Itu kebiasaan untuk makan dari tengah meja. Jika tuan rumah kedatangan tamu penting, maka tuan rumah akan menghidangkan makanan satu per satu. Hidangan pertama adalah hidangan daging, diikuti oleh nasi dan sayuran bersama dengan jenis roti. Makanan penutup terakhir akan tiba. Makanan disertai dengan serbat. Selama makan, biasanya makan hanya 2-3 sendok makan. Jika seseorang makan lebih dari itu, itu dianggap tidak sopan. Juga tidak sopan untuk berbicara atau bernyanyi di meja makan. Makanan disajikan dalam porsi yang sudah dipotong dan sendok adalah satu-satunya peralatan yang digunakan, selain itu Ottoman menggunakan tangan mereka untuk makan. Roti selalu sobek dengan tangan (Ozden, 2014).

d. Periode terakhir ottoman Abad 19 - 20 (Sampai 1923)

Menjelang akhir abad ke-19, Kekaisaran Ottoman mulai kehilangan kekuatan dan kemunduran. Mereka dijuluki sebagai "orang sakit di Eropa" oleh sebagian besar negara Eropa. Untuk membangun hubungan yang baik dengan sekutu Eropa,

Ottoman mencari interaksi dekat dengan mereka. Mereka juga mulai mengadopsi cara-cara yang lebih modern dalam gaya hidup mereka. Perubahan ini juga memengaruhi kebiasaan makan mereka. *Royalti* pindah dari *Topkapi Palace* ke *Dolmabahçe Palace* yang dihiasi dengan *Baroque rococo* dan desain neoklasik dikombinasikan dengan sentuhan Ottoman klasik. Makanan dimakan di meja makan dengan peralatan makan yang sesuai (Ozden, 2014).

2.3.3 Budaya dan Kuliner Turki

Sebagai negara yang dikelilingi oleh dua benua, Turki mempunyai beragam budaya, budaya Turki bercampur dengan budaya barat dan budaya timur. Namun budaya barat lebih mendominasi budaya Turki menjadikan negeri ini diakui dunia sebagai pusat peradaban Eropa. Salah satu budaya Turki yang sudah menjadi Tradisi adalah memberikan makanan kepada orang-orang. Tradisi memberikan makanan kepada masyarakat di pedesaan Turki tidak pernah berubah sejak ratusan tahun lalu, makanan seperti daging, roti, nasi bulgur atau nasi manis seperti helva, biasanya tradisi ini di barengi dengan niat berbagi dan sidekah. Tradisi ini biasa dilakukan pada saat hari raya Idul Adha, Idul Fitri, Tahun Baru Persia atau Nevruz, hari kemerdekaan dan beberapa tradisi lainnya. Di setiap daerah punya menu makanan yang berbeda tapi tujuannya sama, Sebab di Turki, letak geografis disebuah kota dan suatu wilayah menentukan ciri khas

makanannya, sama seperti di negara-negara Asia seperti Indonesia dan Malaysia..

Ada juga tradisi memberikan makanan atau bahan makanan untuk keluarga yang baru ditinggalkan, Hampir mirip dengan budaya Indonesia atau negara / daerah lain, tujuannya untuk memudahkan orang yang punya masalah tapi tidak membuat mereka sibuk. Pada peringatan 40 atau 50 tahun orang meninggal dunia, biasanya keluarga bergiliran memberikan dan membagikan makanan manis berupa helva atau lokma. Kebiasaan ini tidak hanya terjadi di pedesaan, di perkotaan juga terjadi seperti yang terjadi di kota Izmir, Keluarga yang meninggal memberikan dana kepada penjual lokma atau makanan manis, kemudian penjual lokma memberikannya gratis kepada jemaah yang telah shalat di masjid. (Giovanni, 2013).

Pemberian makan juga sering dilakukan pada saat-saat tertentu seperti sebelum dan sesudah berangkat haji serta wajib militer seorang pemuda, serta sering di laksanakan pada hari raya seperti *Idul Fitri* dan *Idul Adha*, tahun baru persia atau *Nevruz*, hari kemerdekaan, dan beberapa tradisi lainnya. Tradisi memberi ini sangat positif karena memberi adalah komunikasi terbaik. (Giovanni, 2013).

Berikut beberapa karakteristik hidangan, pola menu hidangan, bahan bumbu makanan, alat pengolahan, teknik pengolahan, dan tata cara makan masakan khas Turki.

A. Karakteristik hidangan

Karakteristik hidangan bangsa Turki dikaitkan dengan aturan-aturan agama yang dianut oleh bangsa Turki. Terdapat larangan mengosumsi daging babi dan alkohol bagi orang islam karena terdapat larangan yang sudah tercatat di al-Quran dan hadist. Sedangkan bagi orang Yahudi, terdapat aturan-aturan bahwa hidangan dari bahan makanan sumber protein hewani harus benar-benar bersih dari darah. Pada umumnya cita rasa hidangannya berupa asam yang berasal dari penggunaan yoghurt, berlemak karena menggunakan dan minyak zaitun, aroma tajam dari penggunaan rempah-rempah, dan berasa getir (*bitterness*) karena jeruk nipis (Rezafani, 2018).

B. Pola menu hidangan

Pola Menu hidangan bangsa Turki dalam sehari diklasifikasikan menjadi hidangan utama lengkap (*main meal*) dan minuman (*beverages*).

1. Hidangan Utama Lengkap (*Main Meal*)

Menganut sistem penyajian bertahap dan bergilir (*grade of courses*) yang terdiri dari serangkaian kelompok hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan pokok (*main course*), dan hidangan penutup (*dessert*).

a. Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

Dalam bahasa Turki *appetizer* diartikan dengan "*mezze*". Hidangan pembukanya memiliki cita rasa gurih, asam, segar,

dan tajam biasanya *mezze* terbuat dari yoghurt yang dicampur dengan potongan bawang merah dan ketimun. Beberapa contoh hidangan pembuka yang populer yaitu:

- Taramasalata atau Tarama Dibuat dari telur ikan cod yang diasap, direndam dalam susu, kuning telur, air jeruk/ cuka, garam, lada hitam, bawang putih, dan minyak zaitun, kemudian dicampur sampai menjadi emulsi.



Gambar 2.4 Taramasalata atau tarama
Sumber google image

- Pastirma Hidangan serupa dengan ham, yang dibuat dari daging domba atau daging kambing muda atau daging sapi, dicencam dalam campuran rempah-rempah dan bawang putih kemudian dikeringkan dan diasap.



Gambar 2.5 Pastirma
Sumber google image

b. Hidangan Pokok (*Main Course*)

Sajian hidangan pokok terdiri sumber protein hewani, karbohidrat, dan mineral.

- Sumber Protein Hewani :

Dibuat dari berbagai bahan makanan protein hewani, kecuali daging babi. Sebagian besar bahan makanan diambil dari wilayah daratan yang merupakan hasil peternakan dan wilayah lautan dari hasil perairannya. Daging sebagai sumber protein hewani merupakan bahan makanan yang paling digemari, khususnya daging kambing namun harganya cukup mahal. Beberapa contoh hidangan poplarnya antara lain: Kebab yaitu daging panggang/bakar dari daging ayam, kambing, atau sapi. Kebab yang berupa tumpukan daging yang ditusuk dengan besi panjang disebut *Doner Kebab*, bila *Doner* dibungkus atau digulung dalam roti disebut *Doner Durum*, bila dimasukkan dalam kantung roti pita, namanya *Pide Doner*. Kebab dari potongan-potongan daging kemudian ditusuk seperti sate namanya *Shish Kebab*, bila dagingnya dicincang dan dibentuk bula bulat disebut *Kofta*. Ada pula kebab yang dimasak dalam oven tanah liat disebut *Testi Kebab*.



Gambar 2.6 Kebab Turki
Sumber google image

- Sumber Karbohidrat

Jenis bahan makanan sumber karbohidrat yang digunakan antara lain gandum dan beras. Jenis gandum yang di gunakan pada umumnya adalah bulgur, yang diolah menjadi roti yang hasilnya sangat keras. Nasi merupakan makanan yang mahal karena itu penggunaannya terbatas pada kesempatan-kesempatan khusus. Biasanya nasi dicampur dengan daging, buah almond, dan pine kernel. Selain itu nasi digunakan sebagai bahan pengisi pada bahan makanan lain, atau dicampur dalam hidangan sup. Pada saat ini nasi sudah menjadi sajian yang berdiri sendiri, yang biasanya dicampur dengan potongan-potongan daging kambing, kemudian dimasak dengan lemak dan minyak zaitun. Contoh hidangan populer yang dibuat dari bahan pokok beras adalah: pilaf atau pilav.



*Gambar 2.7 pilav rice
Sumber google image*

- Sumber Mineral

Sayuran yang sering digunakan dalam hidangan adalah terong. Biasanya terong digunakan sebagai campuran (dalam bentuk potongan/dihaluskan). Untuk pembuatan hidangan seperti kefta, inkarbayendi, atau sebagai tatakan yang diisi dengan

makanan lain misalnya imam bayildi, moussaka. Sayuran lain yang sering digunakan adalah ketimun, paprika, kol, bayam, daun anggur, dan kapri. Beberapa contoh hidangan sayuran yang populer adalah: moussaka dan imam bayildi/ sultan bayendi.



*Gambar 2.8 imam bayildi
Sumber google image*

- Hidangan penutup (*Dessert*) :

Sajian hidangan penutupnya berupa jenis-jenis hidangan berasa manis, antara lain baklava, halva, turkish delight atau loukom, dan azure.



*Gambar 2.9 baklava
Sumber google image*

2. Minuman (*Beverages*)

Sajian minuman yang paling populer adalah kopi kental dan teh yang diberi gula. Karena adanya larangan mengkonsumsi

minuma beralkohol dalam ajaran agama Islam, minuman kopi menjadi alternatif dan disukai dan menjadi minuman nasional bagi masyarakat Turki. Rat-rata orang Turki minum 10 cangkir kopi setiap hari. Kopi Turki sangat kental, dan proses pembuatannya melalui perebusan 3-4 kali.

Teh biasanya hanya disajikan pada perayaan khusus, atau sebagai sajian pada saat makan pagi. Pada umumnya dipilih dari jenis teh hijau yang tidak melalui proses fermentasi, dan proses pembuatannya ditambah dengan mint, marjoram, bunga melati, dan basil, sehingga berasa segar Tehnya dibuat dengan cara direbus dalam panci (ceret), dan diminum dengan atau tanpa gula. Kemudian disajikan pada gelas bening (tembus pandang), yang memperlihatkan warna teh yang keemasan.

Jenis minuman lainnya yang tergolong sebagai minuman aperitif, yang menyertai hidangan pembukanya adalah "*raki*". Raki merupakan minuman sejenis liquor yang mengandung alkohol 45-50% yang dibuat dari kismis yang difermentasi. Cara meminumnya dilakukan secara bergantian dengan seteguk air putih yang dingin setelah menggigit sajian *appetizernya*.

Salah satu minuman yang populer di Turki adalah "*Ayran*", minuman ini terbuat dari yoghurt dicampur dengan air dan sedikit garam. Biasanya disajikan dingin sebagai minuman yang menyegarkan di musim panas. Cara menyajikan Airan yaitu

dengan dikocok-kocok dulu sebelum dituang ke gelas, sehingga pada saat disajikan terdapat busa yang tebal dipermukaannya.

C. Bahan, bumbu dan alat pengolahan

1. Bahan makanan

Bahan Makanan Jenis-jenis bahan makanan yang umumnya digunakan di wilayah Turki, antara lain:

- a. Sumber karbohidrat: gandum, barley, bulgur, beras, jagung
- b. Sumber protein hewani: daging sapi, domba, kambing, ayam, telur, keju, yoghurt, sosis, ikan (anchovy, sarden, tongkol, belut, turbot, ikan cod yang segar maupun diasinkan), dan kerang
- c. Sumber protein nabati dan mineral: kacang-kacangan (kacang merah, chick pea, leutil, almond), terong, kol merah, kol putih, ketimun, bawang bombay, paprika, bayam, daun kapri, seledri, tomat, jamur, bit, dan buah-buahan (apokat, pisang, jeruk lemon, anggur, plum, aprikot).

2. Bumbu

Masakan Turki banyak menggunakan rempah-rempah untuk bumbu masakannya. Jenis ramuan bumbu khas yang digunakan antara lain "*Tahin/Tahina*", yaitu campuran dari biji wijen yang dihancurkan, bawang putih, garam, lada, air jeruk, lemon, dan air, sehingga berbentuk pasta yang halus. Tahina dapat juga digunakan sebagai saus makanan lain, seperti salad dan

crudites. Atau digunakan sebagai bumbu dalam pembuatan kaldu unggas, dumpling, dan sebagainya.



Gambar 2.10 bumbu tahin
Sumber google image

3. Peralatan masak

- a. Panci (*djindjers* dari Istanbul) Yaitu sejenis panci berbentuk bulat dan besar yang dibuat dari kaleng yang disepuh dengan tembaga. Biasanya digunakan untuk membuat hidangan - hidangan dengan teknik memasak "stewing" dan "boiling".
- b. Panci (*turbotiere* dari Turki) Yaitu sejenis panci berbentuk persegi atau jajaran genjang, yang dibuat dari campuran bahan aluminium pipih, tembaga dan besi yang dilapisi timah atau baja tahan karat (*stainless steel*), yang bagian dalamnya dilengkapi dengan kisi-kisi (sarangan) sebagai tempat untuk meletakkan bahan makanan yang akan dimasak dan pegangan pada kedua sisinya. Biasanya digunakan untuk memasak ikan dengan teknik "*steaming*".



Gambar 2.11 turbotiere
Sumber google image

c. Alat penusuk (is atau shis dari Turki) Yaitu sejenis alat penusuk yang dibuat dari bahan kayu atau logam. Biasanya digunakan untuk memasukkan daging dalam bentuk potongan kecil yang akan dimasak dengan teknik "*grilling*" atau "*roasting*".



Gambar 2.12 shis
Sumber google image

D. Teknik pengolahan

Ada beberapa contoh teknik pengolahan masakan Turki yang sering dilakukan ketika memasak diantaranya :

1 *Baked in Salt*

Teknik masak ini biasa digunakan untuk memasak daging domba untuk para raja dan bangsawan. Caranya daging yang telah dimarinasi bumbu dibungkus dengan kertas alumunium, kemudian dilapisi garam kasar yang juga dicampur lempung atau tanah liat. Kemudian di panggang di waktu yang cukup lama. Kemudian lempung atau tanah liat di hancurkan menggunakan palu dan di bersihkan.



Gambar 2.13 baked in salt
Sumber google image

2 Pottery roast

Caranya dengan memasukan daging yang sudah di marinasi dengan bumbu dan rempah, biasanya daging domba atau kambing yang di maukan ke tembikar. Mulut tembikar kemudian ditutup dengan kertas alumunium atau lempung tanah liat, kemudian tembikar tersebut dibakar di bara api besar. Ketika disajikan, tembikar biasanya akan dirusak atau dipecahkan.



Gambar 2.14 pottery kebab
Sumber google image

3 Jugging

Jugging merupakan teknik memasak dengan merebus daging seperti daging sapi, daging kambing atau daging ayam yang sudah di bumbu dengan rempah-rempah dan di rebus waktu

yang lama di dalam wadah yang tertutup rapat seperti *casserole* atau kendi tembikar.



Gambar 2.15 proses *jugging cooking*
Sumber google image

4 *Shallow Frying*

Shallow fry merupakan teknik menggoreng dengan menggunakan minyak dangkal yang tingginya hanya sepertiga hingga setengah makanan. Bahan makanan perlu dibolak-balik hingga semua sisi berwarna emas atau kecoklatan merata.



Gambar 2.16 *shallow frying*
Sumber google image

5 *Grilling*

Bisa dibilang *grilling* ini seperti proses bikin sate. Makanan akan di bakar dengan panas yang berasal dari bawah. Api bisa dari bara arang atau kompor. Bahan makanan seperti Daging sapi, daging kambing, paprika, tomat dan terong di potong berukuran kecil atau di cingcang, kemudian ditusukan ke tusukan yang

terbuat dari besi. Oleh sebab itu, jarak api dan makanannya dibuat agak dekat supaya masakannya bisa matang dengan cepat



Gambar 2.17 grilling
Sumber google image

E. Keunikan proses memasak khas Turki

Pada dasarnya proses memasak yang bisa menarik perhatian pelanggan dan memberi hiburan adalah dengan menerapkannya *open kitchen*. Konsep ini sudah diterapkan oleh koki dari Turki, contohnya Cznburak dan *chef* Nusret gokce atau *Saltbae*. koki-koki tersebut biasa memasak dengan atraksi mulai dari menaburkan garam dengan gaya yang khas atau memasak dalam porsi yang besar.



Gambar 2.18 saltbae menaburkan garam
Sumber google image

Seperti yang dilakukan oleh koki terkenal dari Turki yaitu *chef* Nusret gokce. Pada gambar 2.15 menunjukkan atraksi menaburkan

garam ke daging panggang dengan gaya yg khas sehingga bisa menjadi hiburan tersendiri bagi pelanggan.



*Gambar 2.19 Czn Burak atraksi dalam memasak
Sumber instagram CZNBurak*

Kemudian ada Czn Burak yang memamerkan atraksinya di atas masakan yang membara, teknik ini memerlukan area yang luas agar bara api keluar tidak mengenai orang lain. Atraksi ini pastinya akan memberikan hiburan bagi pelanggan.



*Gambar 2.20 Czn Burak memasak dengan porsi yang besar
Sumber instagram CZNBurak*

Dalam kebudayaan Turki, memakan bersama keluarga dan teman merupakan kebiasaan orang Turki. Seperti gambar 2.17 Czn Burak yang membuat kofte berukuran besar yang bisa di santap beramai-ramai dengan keluarga atau teman.

2.4. Tinjauan umum tentang kontemporer dalam Interior

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Kontemporer memiliki arti pada masa kini atau saat ini. Sedangkan menurut Schirmbeck, E (1988) dalam Riski (2017), gaya kontemporer menampilkan bentuk yang unik, atraktif dan kompleks. Pemilihan warna dan tekstur sangat dibutuhkan dan dapat diciptakan dengan sengaja. Kemudian menurut L. Hillberseimer (1964) dalam Nugroho (2017), kontemporer memiliki ciri berupa kebebasan dalam berekspresi, menampilkan sesuatu yang berbeda sebagai aliran baru atau penggabungan beberapa aliran.

Prinsip kontemporer menurut Ogin Schimbeck dalam Nugroho (2017), ialah :

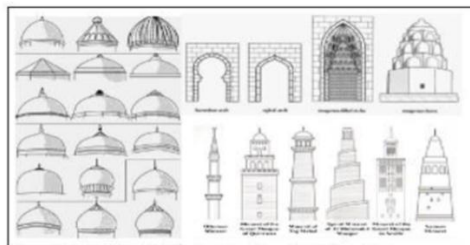
- a. Bentuk bangunan kokoh, menerapkan struktur dan konstruksi yang kuat dengan menggunakan material modern.
- b. Memiliki gubahan yang ekspresif dan dinamis dengan memadukan beberapa bentuk dasar.
- c. Menggunakan konsep ruang terbuka seperti penggunaan material kaca dalam bangunan.
- d. Memiliki harmoni antara ruangan dalam dan luar dengan cara memisahkan bagian luar dan dalam bangunan menggunakan material pola lantai yang berbeda.
- e. Memiliki fasad yang transparan sehingga mengoptimalkan cahaya luar masuk kedalam bangunan.
- f. Kenyamanan yang hakiki, dapat dirasakan oleh semua orang, baik orang normal maupun kaum difabel.

- g. Eksplorasi terhadap elemen lansekap area yang berstruktur, dengan memanfaatkan vegetasi yang ada.

2.5 Tinjauan umum tentang Konsep arsitektur Ottoman

Turki Utsmaniyah memiliki prinsip desain yaitu geometri dan *increase in luminosity*. Arsitektur masjid Utsmaniyah menurut Yildizlar (2012: 207) menerapkan prinsip-prinsip desain geometris untuk membentuk bentuk arsitekturalnya, yang dikenalkan oleh Mimar Sinan Aga Ozgules (2008:15) menyatakan bahwa arsitektur masjid Utsmaniyah berhasil menggabungkan dua bentuk geometris yang berbeda, yaitu bentuk persegi dan bidang lengkung. Menurut Buckhardt (2009: 156), Intinya, bangunan masjid Utsmaniyah berbentuk persegi dasar dengan kubah pusat sebagai elemen lengkung. Mengenai kombinasi bentuk persegi dan bidang lengkung yang merupakan prinsip dalam arsitektur masjid Utsmaniyah, Buckhardt (2009, 156) menyatakan, Penggunaan bentuk persegi dan bidang lengkung, selain faktor fungsional, juga dimaksudkan sebagai elemen yang merepresentasikan teori yang mendasari arsitektur masjid Utsmaniyah.

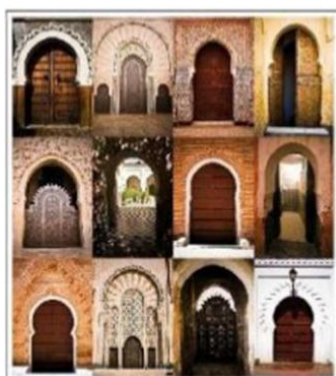
2.5.1. Pola bentuk kubah dan menara



Gambar 2.21 Bentuk kubah dan menara arsitektur islam
Sumber google image

Sedangkan elemen ruang pada arsitektur masjid Utsmaniyah adalah satu kesatuan sehingga tercipta harmonisasi. Penerapan elemen kubah tengah dan semi kubah tidak hanya fungsional, tetapi juga menyelaraskan ruang pada bangunan. Selain itu, penempatan minaret masjid pada sudut-sudut bangunan serta jumlah dan tinggi menara yang digunakan juga dimaksudkan agar tercipta keseimbangan dan keharmonisan. Petersen (2002: 217) menyatakan bahwa konsep arsitektur masjid Utsmaniyah bersifat monumental, meskipun tidak mudah dicapai dengan batu bata dan material batu. Namun di sisi lain, ini menunjukkan keterampilan teknis konstruksi yang tinggi selama periode Khalifah Utsmaniyah.

2.5.2. Pola Lengkungan



Gambar 2.22 Bentuk lengkungan arsitektur islam

Sumber google image

Desain lengkungan pertama kali populer di zaman Yunani dan Romawi. Kemudian mendorong arsitek Muslim untuk memasukkan elemen-elemen ini ke dalam desain mereka. Dari lengkungan tapal kuda, lengkungan horizontal, lengkungan meruncing hingga lengkungan multi-foil.

Dimasukkannya lengkungan sebagai tema arsitektur Islam merupakan hal yang sangat baik dari segi fungsi dan dekorasinya. Selain itu, lengkungan juga menunjukkan kemuliaan umat Islam dalam bidang geometri dan hukum keseimbangan statis, yang menggambarkan keseimbangan gaya yang diberikan pada setiap benda, dan kurva juga melambangkan lingkaran alam semesta yang akan ditransformasikan.

2.5.3. Pola Geometri



Gambar 2.23 Bentuk pola geometri arsitektur islam

Sumber google image

Dilarangnya penggunaan gambar manusia dan hewan di beberapa elemen bangunan, sehingga desainer muslim berlomba membuat kombinasi warna dan bentuk geometris yang rumit sebagai dekorasi interior pada bangunan Islami. Pola-pola ini kemudian disebut arabesque, dan pola-pola ini mewakili esensi aspirasi yang tak terbatas dan ekspansif serta mengekspresikan spiritualitas Islam tanpa menggambarkan makhluk hidup. Selain itu, berbagai kaligrafi Islam kerap dihias pada dinding, plafon dan pilar bangunan.

2.5.4. Pola tradisional Turki

Motif tradisional Turki merupakan salah satu motif yang unik pada masa Kekaisaran Ottoman. Motif yang di gunakan terus menerus berkembang dari abad ketiga belas dan seterusnya, paling umum terjadi pada abad keenam belas. Seniman Ottoman memainkan peran penting dalam dunia desain dekoratif dengan motif detail, indah dan unik, mencerminkan cita rasa dan dorongan pada seniman Ottoman yang disebut *Nakkaş (Muralist)*. Mereka menggambar motif-motif ini di ruang pengadilan, dan mereka merefleksikan perasaan spiritual mereka dalam motif tersebut. Kekaisaran Ottoman, yang berada pada puncak ekonomi, sosial, budaya dan politiknya pada abad keenam belas, memulai perbaikan di beberapa bidang sebagai hasil dari keinginannya untuk menjadi penguasa utama selama pemerintahan Sultan Suleiman.

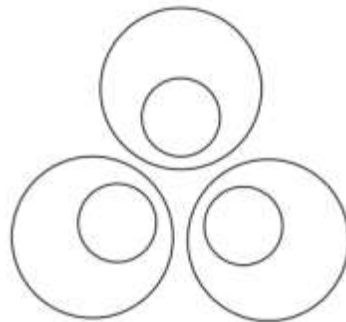
Benda-benda seni yang bermotif Turki dipandang sebagai simbol status yang bernilai tinggi dan sering dihadirkan sebagai hadiah diplomatik di Kerajaan Ottoman. Desain bunga biasanya bergaya sesuai dengan periode itu. Motif umum diklasifikasikan: Motif binatang (Macan stripe, Tiga bintik, Rumi, Awan), bunga semi gaya (Tulip, Anyelir, Eceng Gondok), Kelompok *Hatayi (Penç, Hatayi)*, Motif buah (Delima), Motif Bulan Sabit dan Bintang. Sangat menarik bagi pengamat bahwa garis harimau dan tiga titik (*Çintemani*) telah menjadi variasi dan kekayaan jenis dan desain kesenian Utsmaniyah di pertengahan abad ke-16 (Öz, 1979). Motif garis macan (gambar 2.21) dibentuk oleh garis besar sejajar.



Gambar 2.24 motif garis macan

Sumber Tülay Gümüşer

Garis harimau juga dapat ditemukan di kain. Motif ini melambangkan kekuatan dan kekuasaan Kekaisaran Ottoman (Gürsu, 1998). Motif tanaman diberi gaya sebelum abad ke-16 dalam seni Ottoman, tetapi antara abad ke-16 - 17 menjadi naturalistik. Contoh paling terkenal dirancang oleh Müzehip Karamemi (1520-1560). Motif-motif yang pernah digunakan pada sampul buku sebagai ornamen ini mulai digunakan di setiap daerah karena adanya permintaan (Menek, 2009).

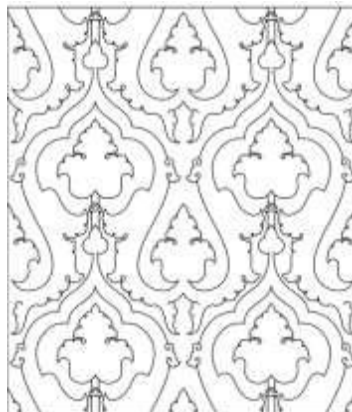


Gambar 2.25 motif Tiga Tempat (Çintemani)

Sumber Tülay Gümüşer

Çintemani (gambar 2.22) menyerupai segitiga yang terdiri dari dua garis bergelombang dan tiga lingkaran, dua di antaranya berada di bawah garis ketiga. Terkadang, hanya tiga lingkaran ini yang

digunakan dalam ornamen (Tezyinat). Lingkaran yang digambar dalam lingkaran ini akan memberikan motif berbentuk bulan sabit. Seniman Utsmaniyah menganggap pola ini sebagai simbol kekuatan, kekuasaan, dan kedaulatan. Tiga lingkaran yang digambar mirip dengan bintik-bintik pada kulit macan tutul dan dua garis bergelombang mirip dengan kulit harimau. Itulah alasan mengapa banyak digunakan untuk mendekorasi kaftan Sultan Ottoman dan putra mereka. Motif *Çintemani* lebih banyak digunakan dalam dekorasi kain tenun (Kaftan, kain, brokat sutra, serban berlapis, karpet dan ubin daripada dalam seni penerangan (Birol dan Derman, 1995: 170).



Gambar 2.26 motif rumi

Sumber Tülay Gümüşer

Salah satu motif yang paling sulit untuk digambar adalah Rumi (gambar 2.23). Motif Rumi digunakan dalam semua seni dekoratif seperti iluminasi, ubin, tekstil, manuskrip, dan ukiran. Motif ini juga dipadukan dengan motif palmette dan lotus dalam komposisi desain. Corak motif ini memiliki banyak ragam yang berbeda. Mereka adalah *sade*, *çift*, *üç kanat*, *Rumi içinde Rumi*, *süslü* dan *kıvrımlı* (Akar dan Keskiner, 1978).



Gambar 2.27 motif awan

Sumber Tülay Gümüşer

Motif Awan (gambar 2.24) dikelompokkan dengan motif tradisional Turki yang terinspirasi oleh benda langit seperti bulan dan bintang. Ia memperoleh nama yang berbeda sesuai dengan gaya dan aplikasinya. Ini dipisahkan menjadi dua kelompok; *Cloud Yiğma* dan *cloud Dolantı*. Awan Dolantı diklasifikasikan menjadi beberapa kelompok sesuai dengan penggunaannya. Mereka adalah *Dağınık* atau *Serbes*, *Ayırma*, *Ortabağ*, *Gerdanlık* atau *Çember*, *Tepelik* dan *Hurde* (Aksu, 1999).



Gambar 2.28 motif tulip

Sumber Tülay Gümüşer

Motif Tulip adalah motif yang paling populer di antara bunga-bunga dalam kesenian Ottoman (gambar 2.25). Ini adalah tema umum di pengadilan di mana tulip begitu realistis seolah-olah dilukis dengan

kuas, dan menampilkan kekuatan kreatif yang tak tertandingi dalam tekstil yang diproduksi di tempat lain di dunia (Baytop, 1998).



Gambar 2.29 motif Anyelir

Sumber Tülay Gümüşer

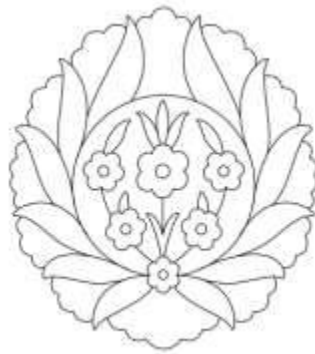
Motif anyelir (gambar 2.26) digunakan pada kain untuk kaftan Sultan secara berurutan pada sumbu geser untuk memberikan perasaan keabadian alih-alih digunakan dalam skema oval. Kisaran kain ini diawetkan di museum dan koleksi di seluruh dunia (Aslanapa dan Diyarbekirli, 1977).



Gambar 2.30 motif aceng gondok

Sumber Tülay Gümüşer

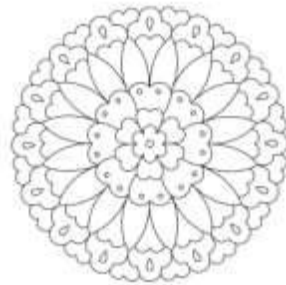
Motif bunga populer lainnya adalah eceng gondok yang digunakan dalam berbagai cabang seni (gambar 2.27). Contoh paling terkenal dari grup yang sangat populer adalah *Hatayi*. Motif *Hatayi* dan *Penç*.



Gambar 2.31 motif hatayi

Sumber Tülay Gümüşer

Motif Turki memiliki peran kunci dalam otentikasi barang antik Turki Utsmaniyah (gambar 2.28). Motif *Hatayi* yang berasal dari Timur, dapat ditemukan pada sulur-sulur yang saling bertautan, terkadang sendiri, terkadang dipadukan dengan motif Rumi dan Tumbuhan, sebuah praktik yang mengungkapkan pengaruh artistik seni Timurid (Mert, 2008).



Gambar 2.32 motif Penç

Sumber Tülay Gümüşer

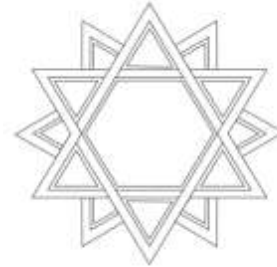
Motif *Penç* termasuk dalam kelompok yang berasal dari bentuk tumbuhan alami. Ini terlihat seperti gambar bunga dari atas. Mereka memiliki kelopak berwarna dan namanya adalah sebagai berikut; *Yek berk*, *Dü berk*, *Se berk*, *Cihar berk*, *Penç berk*, *Şeş berk*. Seiring

berjalannya waktu, *Penç berk* digunakan dalam seni desain interior dan industri (gambar 2.29). (Özkeçeci dan Bilge Özkeçeci, 2007).



Gambar 2.33 motif bulan sabit

Sumber Tülay Gümüşer



Gambar 2.34 motif bintang

Sumber Tülay Gümüşer

Motif bulan sabit dan bintang lebih banyak ditemui dibandingkan dengan motif bintik-bintik yang saling berhubungan (gambar 2.30 dan gambar 2.31). Motif bulan sabit biasanya digunakan pada *Çatmas* yang terkenal tetapi lebih jarang digunakan pada kain lainnya (Atasoy, Denny dan Mackie, 2002).

2.6 Tinjauan umum tentang Konsep arsitektur klasik

Arsitektur klasik merupakan ungkapan dan gambaran sejarah arsitektur Eropa, terutama yang mengacu pada karya arsitektur bernilai tinggi dan “*first class*”. Disebut demikian karena karya-karya tersebut menunjukkan aturan atau pedoman yang ketat, dan setelah melalui pertimbangan yang cermat, menjadi dasar pemikiran untuk menciptakan karya tersebut.. (Maulana, 2013).

Predikat kata “klasik” mengacu pada sebuah karya arsitektur, selain berkualitas dan bernilai tinggi, ia sendiri (terkandung dalam benda-benda yang berhubungan dengannya, seolah-olah selalu melekat padanya) mengandung nilai yang kekal.

Oleh karena itu, teori arsitektur klasik merupakan perwujudan dari karya arsitektur, terutama pada periode tertentu setelah Vitruvius sendiri wafat, karya arsitektur tersebut dilandasi dan sarat dengan gagasan dan idealisme teori Vitruvius. Parthenon di Athena dan Pantheon di Roma adalah contoh teori arsitektur klasik. Teori arsitektur klasik ini secara cermat dan cermat mempertimbangkan prinsip keteraturan, geometri dan ukuran, serta disertai kesempurnaan seni "*craftmanship*". Perlu dicatat bahwa bangunan ini telah melalui masa konstruksi yang cukup lama, mulai dari konstruksi awal, perubahan, pemeliharaan dan penyelesaian hingga bentuk akhir yang bisa mencapai lebih dari 200 tahun. Tradisi arsitektur yang diprakarsai oleh Vitruvius berlanjut di era arsitektur klasik ini. Ini dapat ditemukan di "Ensiklopedia Roma" oleh Marcus T. Varro, Dimana isodora Seville mendeskripsikan dan mengembangkan teori Vitruvian dengan tiga unsur atau unsur arsitektural yaitu *dispositio*, *constructio* dan *venustas*. *Dispositio* adalah kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan survei lapangan ataupun pekerjaan pada tapak yang ada, lantai dan pondasi. *Venustas* adalah berhubungan dengan elemen-elemen yang ditambahkan pada bangunan demi memenuhi hasrat akan rasa keindahan melalui seni ornamen ataupun dekorasi. Uraian seperti ini menunjukkan sudah adanya pergeseran pandangan dari Teori Vitruvius. (Maulana, 2013).

Teori arsitektur Klasik ini kemudian berlanjut hingga jaman Gothic. Kualitas ruang Arsitektur Klasik Gothic ini dinyatakan sebagai

keindahan *visual* yang *atmosferik*, seperti *diaphanitas* (*kesemrawangan*), *densitas* (*kepekatan*), *obscuritas* (*kegelapan*) atau *umbria* (*bayangan*). Gambaran ruang arsitektural Gotik juga diekspresikan sebagai konsep *brilliance* atau *clarity*, antara lain dapat dilihat dalam bentuk jendela, terutama berupa jendela mawar atau karya seni kaca timah lainnya.

Ciri-ciri Arsitektur Klasik

Secara umum, ciri dari arsitektur klasik adalah sebagai berikut:

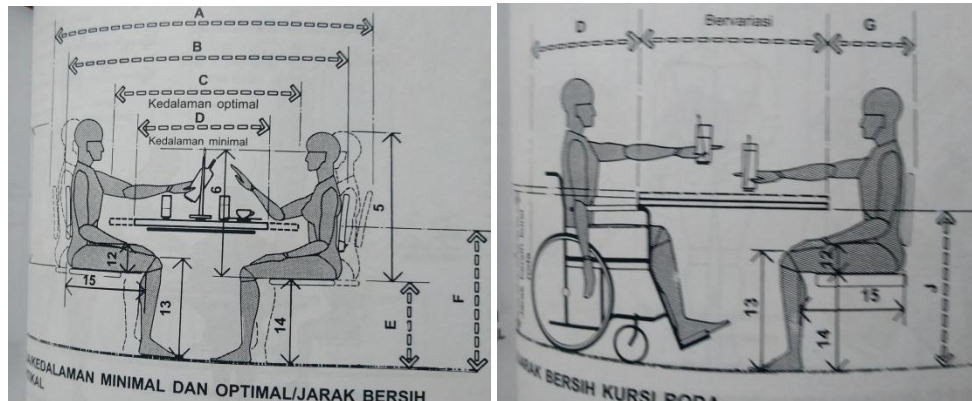
- a. Ada banyak ornamen atau dekorasi di hampir setiap sudut bangunan.
- b. Penggunaan kolom dan balok (*entablature*) sebagai elemen utama.
- c. Biasanya berupa gedung yang besar dan megah dengan jam kerja yang panjang karena jumlah karyawan yang sedikit.
- d. penggunaan efek distorsi mata untuk menciptakan kemegahan dan keindahan bangunan utama.
- e. Bahan utama menggunakan bahan yang langsung diambil dari alam.
- f. Setiap bangunan dalam arsitektur Yunani kuno merupakan bagian integral dari keseluruhan struktur, oleh karena itu peninggalannya (meskipun tidak sempurna) dapat direkonstruksi menjadi bangunan yang sebenarnya (Hemingway, 2003).

2.7 Studi Antropometri

2.7.1. Antropometri Ruang makan

Pada pusat kuliner Khas Turki di Bandung ini terdapat beberapa fasilitas yang berupa meja makan, kursi makan, kursi makan untuk disabilitas, konter pelayanan. Maka dengan adanya fasilitas tersebut diperlukan ukuran yang tepat agar informasi

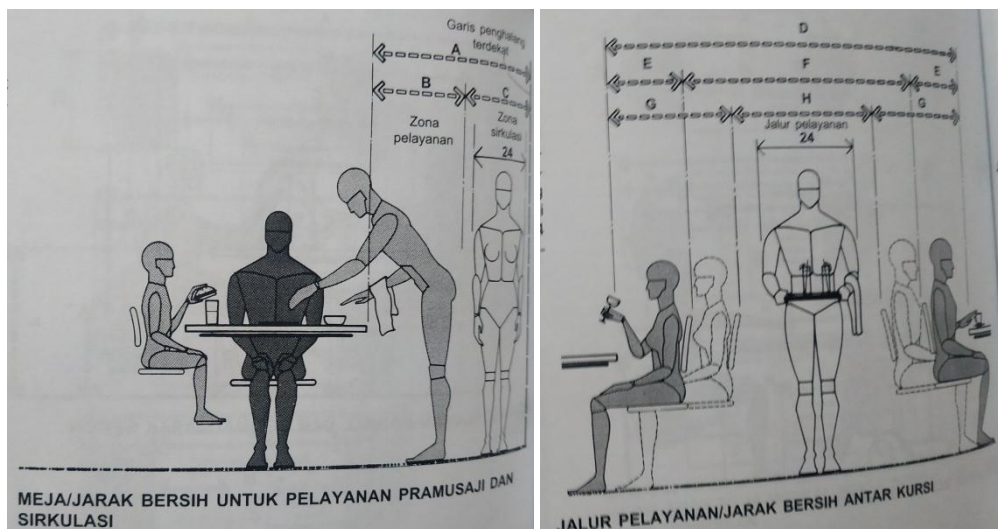
dapat diserap secara maksimal dan pengguna fasilitas dapat menggunakannya dengan nyaman.



Gambar 2.35 Kedalaman minimal dan optimal/jarak bersih vertikal
Sumber Dimensi manusia dan ruang interior

Gambar 2.20 merupakan gambaran dari berbagai denak pada halaman terdahulu dan memberikan ilustrasi tentang meja berukuran 30 dan 40 inci atau 76,2 dan 101,6 cm. Bagian yang ditunjukkan merupakan meja berukuran 40 inci. Sebelumnya mengulas tentang pencapaian kursi roda ke meja makan jarak bersih dari lantai hingga sisi bawah meja amatlah penting untuk mengakomodasi pengguna kursi roda. Menurut *The American National Standar* (ANSI) menunjukkan bahwa ketinggian yang diperlakukan bagi sandaran lengan adalah 29 inci atau 72,5 cm di atas permukaan lantai. Pada ukuran setinggi ini, orang yang berukuran tubuh lebih kecil tidak akan terakomodasi dengan nyaman. Bila diatasi dengan menaikkan ketinggian tempat duduk, dapat menyebabkan kaki pengguna yang bertubuh kecil tersebut tergantung dan tak bertopang, lagipula pijakan kaki tidak praktis dalam sebuah ruang publik. Karena pada kenyataan

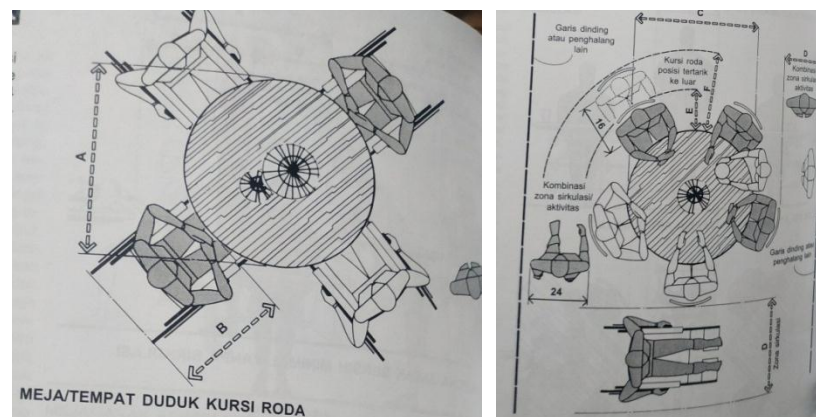
ringgi sandaran kursi tidak melebihi 29 inci atau 72,5 cm dan karena sebagian besar tipe kursi di lengkapi dengan lengan pegatur, maka pengarang ini merekomendasikan jarak bersih sebesar 29 inci dan bukan 30 inci. Dimensi tersebut akan menakomondasi baik yang memiliki cacat tubuh ataupun yang normal tubuhnya.



Gambar 2.36 Meja/jarak bersih untuk pelayanan pramusaji dan sirkulasi. jalur pelayanan bersih antar kursi
 Sumber Dimensi manusia dan ruang interior

Gambar 2.21 menunjukkan jarak bersih minimal bagi kombinasi jalur pelayanan dan sirkulasi pada sebuah kegiatan yang bervolume rendah. Harus diperhatikan bahwa ukuran lebar tersebut tidak akan mengakomondasi dua jalur. Pada awal kegiatan, letak kursi lebih dekat ke meja. Menjelang berakhirnya kegiatan, untuk bersantai, orang mungkin akan memundurkan kursinya menjauhi meja kira-kira sampai 24 inci atau 61 cm. Sepanjang waktu yang digunakan untuk berbincang-bincang akrab, kursi akan ditarik lebih mendekati lagi ke meja. Akhirnya,

saat bangkit dari kursi pada akhir kegiatan makan tersebut, kursi akan terletak sejauh 36 inci atau 91,4 cm. Bila keseluruhan gangguan tersebut dipertimbangkan, jarak bersih keseluruhan antar meja dapat sejauh 108 inci atau 274,3 cm, yang mungkin saja terbukti tidak ekonomis; namun juga tidak realistis untuk mengabaikan gangguan-gangguan tersebut. Pemecahan yang logis untuk hal itu seperti yang disarankan oleh para pengarang buku ini yaitu jarak bersih antar meja sebesar 84 inci atau 213,4 cm dan dapat digunakan untuk asumsi perancangan awal.



Gambar 2.37 Meja/tempat duduk kursi roda
 Sumber Dimensi manusia dan ruang interior

Dalam perancang pencapaian kursi roda , bagian kursi yang menjorok keluar di bawah meja berkisar antara 24 dan 30 inci atau 61 dan 76,2 cm. Disarankan untuk menggunakan figur yang lebih besar bagi pembuatan asumsi-asumsi perancangan awal. Hal yang tidak ditunjukkan pada gambar ini adalah jarak bersih yang diperlukan bagi perpustaran kursi roda dari dan ke arah meja.

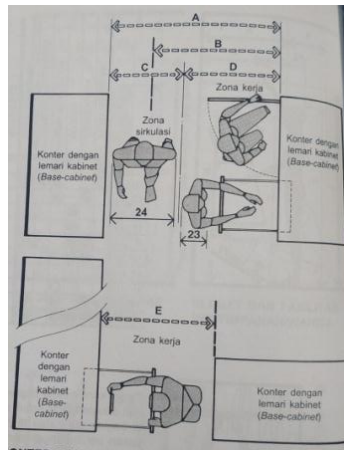


Gambar 2.38 Tempat duduk bangket/jarak bersih minimal. Tempat bangket/jarak bersih yang merekomendasikan untuk mendapatkan keleluasaan pribadi akustik dan visual

Sumber Dimensi manusia dan ruang interior

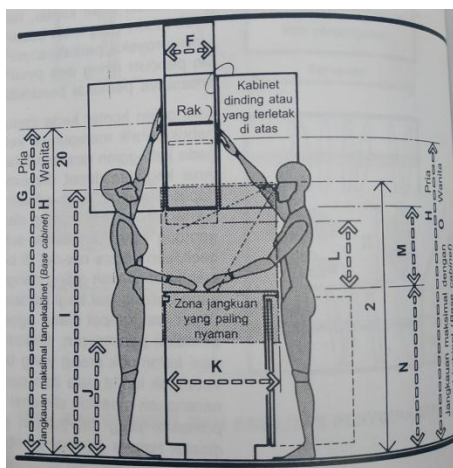
Gambar 2.23 di atas memberi ilustrasi tentang berbagai jarak bersih yang diperlakukan bagi pengaturan sebuah bangket tersebut. Tersebut menunjukkan jarak bersih minimal antar meja. Tebal tubuh bersih maksimal orang yang bertubuh besar, berdasarkan data persentil ke-99, besarnya adalah 13 inci atau 33 cm. Ditambah kelonggaran untuk tubuh dan gerakan tubuh selain ukuran tubuh dasar tersebut, tampaknya pergeseran meja. Gambar disebelah memberikan usulan ukuran sebesar 24 inci atau 61 cm sebagai jarak bersih antar meja, yang akan memungkinkan pencapaian tanpa mengubah letak meja tersebut. Jarak tersebut juga akan menciptakan keleluasaan pribadi yang banyak bagi para pelanggannya.

2.7.2. Antropometri Ruang dapur



Gambar 2.39 konter dan lemari kabinet
Sumber Dimensi manusia dan ruang interior

Pada gambar 2.24 menunjukkan jarak bersih antar dua buah konter dengan lemari di bawahnya. Jarak bersih keseluruhan antara lemari sebesar 60 hingga 66 inci atau 154,4 hingga 176 cm, akan dapat mengakomodasi tubuh manusia dan laci dalam keadaan terbuka atau pintu lemari yang terbuka dalam zona kerja dan rentang tubuh maksimal orang yang bertubuh lebih besar di dalam zona sirkulasinya. Zona B sebesar 48 inci atau 121,9 cm disarankan sebagai jarak bersih minimal antar lemari jika tidak diinginkan adanya sirkulasi penuh seperti yang tergambar. Gambar di sebelah tengah juga menunjukkan jarak bersih yang di sarankan sebesar 48 inci antara sisi muka lemari dan penghalang fisik terdekat.



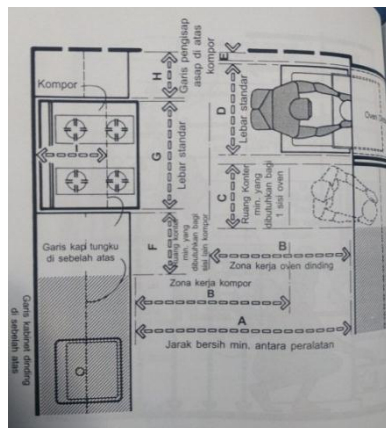
Gambar 2.40 perbandingan pencapaian kabinet
Sumber Dimensi manusia dan ruang interior

Gambar 2.25 menjelaskan tentang berbagai jarak berish vertikal, Tinggi rak di dalam lemari gulungm yang ditunjukan oleh garis putus-putus, masih berada dalam jangkauan dan memungkinkan penonjolan bagian dasar lemari gantung tersebut. Letak rak yang di tunjukan oleh garis hitam yang menerus sedikit lebih tinggi, namun tetap berada dalam jarak jangkauan, karena tidak ada gangguan dari penonjolan dasar lemari gantung. Ketinggian rak didasarkan pada data persentil ke-5 genggamam vertikal dapat dicapai oleh pemakai yang bertubuh lebih kecil sekalipun.



Gambar 2.41 zona kerja pada posisi berdiri
Sumber Dimensi manusia dan ruang interior

Pada gambar 2.26 menunjukkan zona kerja yang penting dari konter dengan pemakai pada posisi berdiri. Batas luarnya ditentukan oleh jangkauan horisontal dari ujung ibu jari tangan seorang pemakai dengan tubuh berukuran lebih kecil. Jarak sebesar 18 inci atau 45,7 cm yang ditunjukkan merupakan data persentil ke-5 dari kelompok wanita. Zona kerja konter yang penting sebesar 18 x 30 inci atau 45,7 x 76,2 cm menyatakan area kerja yang berada langsung di depan seorang pemakai, yang keseluruhannya dapat dicapai dengan nyaman, dengan sedikit atau bahkan tanpa diperlukannya jangkauan lengan ke samping. Permukaan konter melebihi area ini, yang dapat dicapai dengan sedikit upaya, terbatas hanya pada kemampuan jangkauan dari tubuh manusia, yang bervariasi menurut ukuran perorangnya.



Gambar 2.42 jarak bersih sehubungan dengan kompor
 Sumber Dimensi manusia dan ruang interior

Pada gambar 2.27 memberikan ilustrasi berbagai jarak bersih sehubungan dengan kompor. Gambar tersebut menunjukkan jarak bersih minimal antar parabol sebesar 48 inci atau 121,9

cm. Jarak bersih zona kerja oven sebesar 40 inci atau 101,6 cm dapat mengakomodasi proyeksi pintu oven, selain dari dimensi lebar tubuh maksimal pemakai. Namun figur pada posisi berdiri yang di gambarkan dengan garis putus-putus, menunjukkan bahwa secara grafis maupun ukuran bahwa jarak sebesar 40 inci tidak akan menciptakan sirkulasi yang nyaman saat peralatan pada sisi yang berseberangan dioperasikan pada saat bersamaan. Jarak bersih zona kerja kompor yang sebesar 40 inci juga sesuai dengan mengakomodasi pintu kompor yang terbuka dan besar tubuh pemakain yang sedang dalam posisi berlutut.

2.7.3. Sirkulasi Restoran

Menurut Suptandar (1999:31), pola komunikasi ditentukan oleh pengelompokan atau organisasi ruang yang secara struktural benar. Fungsi sirkulasi adalah untuk memperlancar arus pengunjung, karyawan dan komoditas.

Baraban dan Joseph menyebutkan bahwa keberhasilan sebuah restoran (Baraban, 1989). Semakin sedikit sirkulasi yang melintas, semakin baik karena tidak menyebabkan penumpukan sirkulasi di restoran.

Soekresno dalam bukunya *Management Food and Beverage Service Hotel* menyebutkan bahwa sirkulasi di ruang makan untuk satu orang (longgar) adalah 75 cm. Sirkulasi untuk dua orang (sempit) atau satu troli besar adalah 90 cm, sedangkan

sirkulasi untuk dua orang atau satu orang plus satu troli adalah 105 cm

Menurut Ching (Ilustrasi 234) jenis-jenis sirkulasi ruang, antara lain:

a. *Sequential circulation (linier)*,

yaitu sirkulasi yang dibentuk berdasarkan ruang yang ditempuh, dan pengunjung diarahkan ke satu tempat dengan satu jalur, pengunjung harus melintasi jalur tersebut.

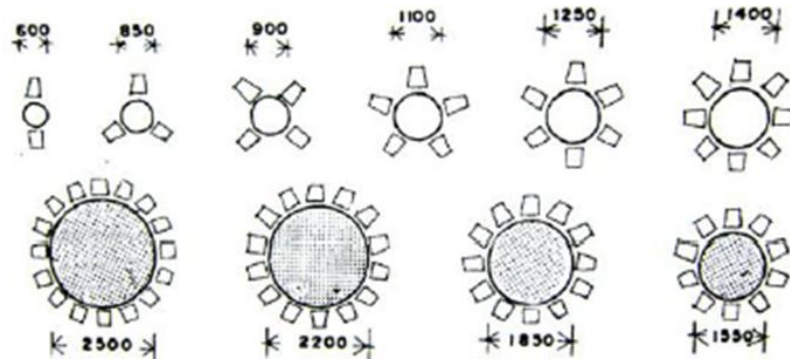
b) *Random Circulation*,

yaitu pengunjung dapat memilih jalur yang mereka inginkan. Pengunjung bebas bergerak untuk menuju lokasi yang diinginkan tanpa dinding sekat.

c) *Radial Circulation*,

Dengan kata lain, wisatawan tidak diinstruksikan untuk pergi ke suatu tempat. Cabang linier, yaitu siklus tidak terganggu dan ruang terbagi dengan jelas.

Menurut Soekresno (37-40) Guna memudahkan penataan meja dengan jumlah tempat duduk yang sesuai dengan urutan meja, restoran membutuhkan fasilitas meja dengan berbagai ukuran dan bentuk yaitu meja bundar dan meja empat sisi. Pedoman ukuran meja bundar antara lain:



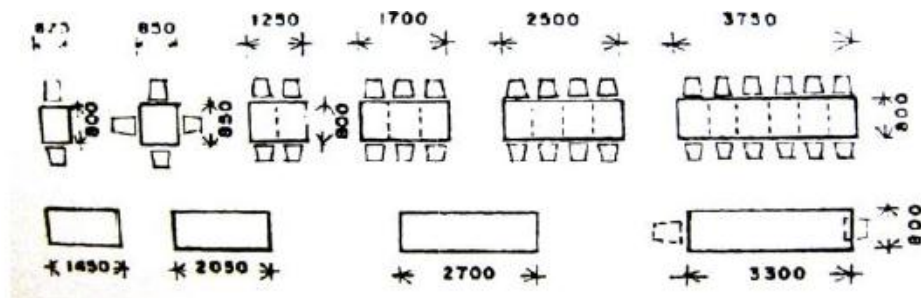
Gambar 2.43 pengaturan jumlah kursi meja makan lingkaran

Sumber Soekresno (38)

- Diameter 600 mm untuk 2 orang
- Diameter 800 mm untuk 3 orang
- Diameter 900 mm untuk 4 orang
- Diameter 1100 mm untuk 5 orang
- Diameter 1250 mm untuk 6 orang
- Diameter 1400 mm untuk 8 orang
- Diameter 1550 mm untuk 10 orang
- Diameter 1850 mm untuk 12 orang
- Diameter 2200 mm untuk 14 orang
- Diameter 2500 mm untuk 16 orang

Bentuk dan Ukuran Meja Kotak Menurut Soekresno (38)

Sedangkan pedoman ukuran meja empat sisi antara lain:

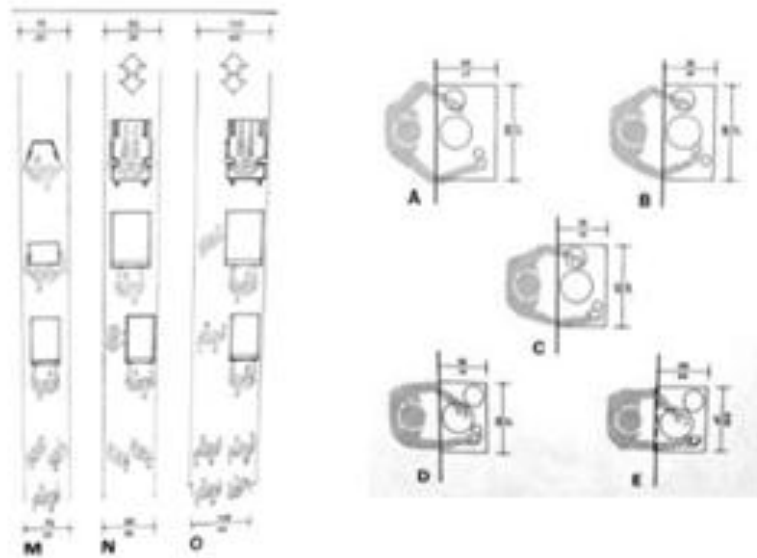


Gambar 2.44 pengaturan jumlah kursi meja makan persegi

Sumber Soekresno (38)

- Panjang 800 mm, Lebar 625 mm untuk 2 orang
- Panjang 850 mm, Lebar 850 mm untuk 4 orang
- Panjang 1250 mm, Lebar 800 mm untuk 4 orang
- Panjang 2500 mm, Lebar 800 mm untuk 6 orang
- Panjang 3750 mm, Lebar 800 mm untuk 12 orang

Perencanaan ruang restoran atau kafe dan elemen dasarnya di seluruh dunia adalah sama, jadi buku ini ditujukan untuk audiens internasional. Panduan untuk menata area makan :



*Gambar 2.45 pengaturan jumlah kursi meja makan
Sumber Soekresno (38)*

- Makan dengan nyaman: Keadaan yang membuat makan nyaman bergantung pada posisi duduk yang benar, bentuk dan dimensi meja dan kursi.
- Meja dan Kursi: Bentuk dan ukuran meja tergantung pada kebutuhan ruang untuk ruang makan. Meja atau kursi sengaja dibuat fleksibel dan kompak agar bisa diletakkan pada posisi yang benar dan meminimalkan perawatan




- c) *Kabin dan bangku: Kabin memberikan, di atas segalanya, ruang privasi dan memberikan kenyamanan dan keintiman. Bangku dinding menawarkan kenyamanan yang sama tetapi membatasi privasi* Counter dan *stool* : Terdapat banyak jenis – jenis stool dan counter yang dapat diterapkan
- d) Modul dan Perencanaan: Berbagai bentuk modul tabel dapat diatur ke dalam berbagai bentuk
- e) Situasi: Beberapa contoh situasi makan dari tradisi yang berbeda di beberapa negara.

2.8 Studi Banding fasilitas sejenis “Al Jazeera Signature Middle East Restaurant And Cafe Bandung”

Sebelum melakukan perancangan, ada beberapa data yang mendukung agar perancangan dapat sesuai dengan kebutuhan. Berikut merupakan data studi banding yang dilakukan di Al Jazeera Signature Middle East Restaurant And Cafe Bandung.

NO	Aspek	Data Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	Kendala
1	Lokasi	Jl. Ternate No.3, Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat 40115	Letak berada di tengah kota Bandung, sehingga para wisatawan bisa dengan mudah mengakses ke lokasi	Berada di dekat jalan ramai atau di jln.RE Martadinata yang termasuk daerah rawan macet ketika padat.

2	Fungsi bangunan		Bangunan yang berfungsi sebagai restoran cafe dengan menyajikan menu dan atmosfer ala timur tengah.	
3	Kondisi geografis		Lokasi pada siang hari memiliki suhu yang relatif panas.	
4	Arah mata angin		Bangunan menghadap ke arah Timur, ketika matahari terbit akan mengarah ke depan bangunan.	
5	Pencapaian / Akses masuk		Memiliki satu arah untuk akses masuk dan satu arah untuk akses keluar. sehingga memudahkan pengunjung dan tidak akan terjadi penumpukan di suatu titik	
6	Vegetasi			Tidak adanya area vegetasi di area luar bangunan, sehingga pada siang hari akan

				terasa sangat panas dan gersang.
7	Fasilitas Luar Bangunan			Memiliki area parkir yang tidak terlalu luas sehingga jika penumpukan pengunjung yang menggunakan kendaraan mobil akan berdesakan.
8	Kondisi Bangunan		Pasade bangunan memiliki keunikan dengan menerapkan arsitektur islam.	
9	Fasilitas dalam bangunan		Terdapat beberapa fasilitas yang tersedia diantaranya : Lounge room Private room Meeting room Fine dinning Function Hall	

10	Fasilitas sirkulasi vertikal		Memiliki sirkulasi vertikal karena bangunan ini memiliki 2 lantai dan di tengah bangunan memiliki void	
11	Sistem penghawaan			Masih menggunakan AC split sehingga penghawaan dalam ruangan tidak maksimal,
12	Sistem pencahayaan		Pada siang hari pencahayaan akan terpancar dari atap bangunan yang terbuat dari kaca dan pada malam hari menggunakan pencahayaan jenis warmlight.	
13	Sistem keamanan			Akses untuk keluar hanya memiliki akses 1 pintu untuk pengunjung, sehingga akan susah ketika ingin keluar dalam keadaan darurat

14	Jenis restoran		Fine dinning yang akan di sambut dengan Host dengan adat Timur tengah	
15	sistem pelayanan		Para tamu yg datang akan duduk di meja makan, kemudian makanan dan minuman akan di antarkan dan di sajikan di meja makan. (Table Service)	
16	Gaya memasak		Grill, pengasapan, MixGrill	

Tabel 2.1 Analisa Studi Banding

Sumber dokumen pribadi