

BAB II

TINJAUAN TEORI DAN DATA

2.1 Tinjauan Tentang Ruang

Ruang adalah elemen utama dari desain interior. Di seluruh ruang, manusia tidak hanya dapat bergerak, tetapi juga dapat melihat bentuk, warna, mendengar berbagai suara, dan merasakan angin (Sriti Mayang Sari, 2005). Ketika elemen lain mulai digunakan, ada banyak hubungan antara ruang dan elemen-elemen lainnya atau antara satu elemen dengan elemen lainnya. Oleh karena itu, ruang dibentuk oleh hubungan-hubungan tersebut (Ching, 1998).

Perencanaan ruang pada hakikatnya merupakan lingkungan fisik yang didalamnya terdapat hubungan organisasi antara berbagai objek dan ruang yang dipisahkan manusia. Keserasian tata ruang akan berpengaruh pada produktivitas, efisiensi, efektivitas dan kenyamanan pengguna. Desain interior adalah bagian dalam bangunan dibentuk oleh elemen arsitektur dari struktur dan pembentuk ruangnya yang terdiri dari dinding, kolom, lantai dan langit-langit (Ching, 2008).

Konsep ruang adalah konsep desain yang bersifat spasial (keruangan). Salah satu konsep ruang adalah *blocking* dan *zoning*. *Blocking* adalah pembagian zona / blok menjadi beberapa bagian pada suatu ruang sesuai fungsinya. Sedangkan *zoning* adalah pembagian area sesuai dengan aktivitasnya. (Binus University, Pengantar Merencana Interior, 2020).

Berdasarkan definisi-definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa ruang merupakan suatu wadah atau spasial yang bisa diisi dengan berbagai macam hal sesuai dengan peruntukannya. Pada penelitian ini akan menganalisis ruang berdasarkan zoning dan blocking pada restoran Roemah Nenek dengan tujuan untuk memaksimalkan fungsi ruang agar terciptanya ruangan yang nyaman dan layak bagi pengunjung.

Penciptaan ruang dipengaruhi oleh 2 aspek yaitu aspek fisik dan non fisik, aspek-aspek tersebut adalah :

a. Aspek Fisik

Aspek fisik dibentuk karna adanya faktor tuntutan fungsi pada bangunan. Untuk memenuhi kebutuhan penghuni memungkinkan terjadinya perubahan pada besaran ruang, struktur dan bahan sesuai dengan kebutuhannya.

b. Aspek Non Fisik

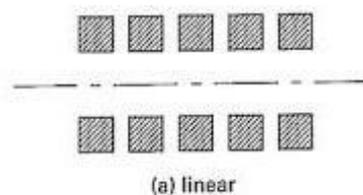
Aspek non fisik terbentuk karna adanya faktor tuntutan kebutuhan yang berasal dari faktor ekonomis, faktor psikologis, faktor spiritual dll.

Dalam buku “*Spatial Strategies for Interior Design*” Ian Higgins menjelaskan bahwa organisasi ruang dalam interior merupakan pembagian ruang pada bangunan yang sudah ada. Menurut Francis D.K Ching (2008) Organisasi ruang dibagi menjadi lima bagian:

a. Organisasi Ruang Linear

Ciri-ciri organisasi ruang ini adalah :

- Bentuknya menyerupai linear ruang-ruang dan tiap-tiap ruangannya dihubungkan dengan ruang lain.
- Tiap-tiap ruang saling berhubungan
- Tiap ruang memiliki bentuk, fungsi dan dimensi yang berbeda, akan tetapi pada ruang yang memiliki fungsi penting diletakan di deretan ruang.



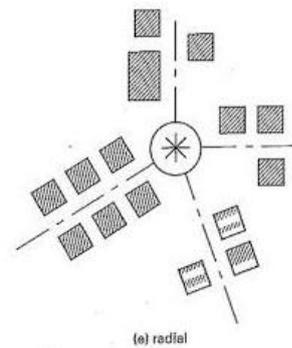
Gambar 2.1 Organisasi Ruang Linier

(Sumber: <https://www.arsitur.com/2017/11/pengertian-dan-organisasi-ruang-dalam.html>)

b. Organisasi Ruang Radial

Ciri-ciri organisasi ruang ini adalah :

- Organisasi ruangnya mengarah keluar
- Kombinasi ruanya terpusat
- Lengan dari radial berbeda satu sama lain, dilihat dari fungsi ruangnya



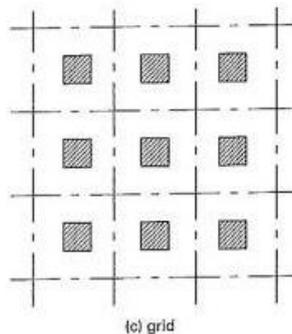
Gambar 2.2 Organisasi Ruang Radial

(Sumber : <https://www.arsitur.com/2017/11/pengertian-dan-organisasi-ruang-dalam.html>)

c. Organisasi Ruang Grid

Ciri-ciri organisasi ruang ini adalah :

- Terdiri dari beberapa ruang
- Membentuk hubungan antar ruang dari seluruh fungsi



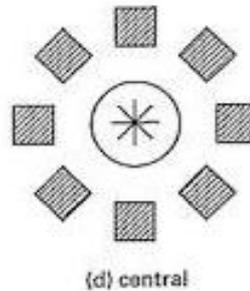
Gambar 2.3 Organisasi Ruang Grid

(Sumber : <https://www.arsitur.com/2017/11/pengertian-dan-organisasi-ruang-dalam.html>)

d. Organisasi Ruang Central / Terpusat

Ciri-ciri organisasi ruang ini adalah :

- Sebuah ruang besar yang mendominasi ruang-ruang lain disekelilingnya
- Ruang sekitar memiliki ukuran dan bentuk yang sama



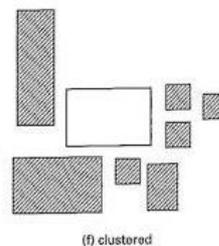
Gambar 2.4 Organisasi Ruang Central

(Sumber : <https://www.arsitur.com/2017/11/pengertian-dan-organisasi-ruang-dalam.html>)

e. Organisasi Ruang Cluster

Ciri-ciri organisasi ruang ini adalah :

- organisasi yang terdiri dari bentuk-bentuk yang setara ukuran, fungsi dan bentuk dasarnya
- Penyusunan bentuknya tidak hanya dilakukan melalui jarak yang saling berdekatan namun juga dari sifatnya.



Gambar 2.5 Organisasi Ruang Cluster

(Sumber : <https://www.arsitur.com/2017/11/pengertian-dan-organisasi-ruang-dalam.html>)

Dari pemaparan diatas, organisasi ruang pada restoran Roemah Nenek menggunakan organisasi ruang terpusat, karena adanya ruangan yang

saling berhubungan atau berdekatan dan memiliki sebuah ruang dengan fungsi yang penting pada area tengah bangunan.

A. Elemen Pembentuk Ruang

Menurut Wicaksono dan Tisnawati (2014), elemen interior pembentuk ruang terdiri atas :

1. Lantai

Lantai merupakan bagian bawah pada interior sebuah ruang. Sebagai bidang dasar untuk menahan aktivitas interior dari *furniture*, lantai harus kuat dan aman sehingga mampu memikul beban tersebut. Lantai terdiri atas beberapa bagian sublantai sebagai pendukung, diantaranya untuk menyembunyikan kabel, pipa dan utilitas lainnya.

2. Dinding

Dinding merupakan elemen interior untuk membatasi ruang. Biasanya dinding berbentuk padat dan memiliki struktur bidang yang vertikal. Terdapat 3 jenis dinding yaitu bangunan tembok, dinding partisi, dan dinding penahan.

3. Langit-langit / Plafon

Langit-langit / Plafon biasanya merupakan bagian atas pada sebuah interior dan digunakan untuk menutupi ruang. Langit-langit visual yang sangat penting dalam pembentukan interior ruang.

4. Bukaan Ruang (sirkulasi)

Bukaan ruang memiliki berbagai bentuk dan ukuran yang sesuai dengan bidang tiga dimensi, seperti pintu dan jendela.

Berdasarkan bahasan diatas dapat disimpulkan bahwa elemen pembentuk ruang terdiri atas elemen struktural dan non struktural. Elemen struktural yaitu lantai, dinding. Langit-langit (plafon) dan bukaan ruang (sirkulasi). Sedangkan elemen non struktural yaitu pintu dan jendela.

B. Unsur-unsur Ruang

Dalam buku *Interior Design Illustrated* Ching (2012) menyatakan bahwa dari segi ruang secara fungsi terbagi atas fasilitas ruang, sirkulasi ruang, *zoning* dan tata letak ruang.

1. Fasilitas Ruang

Fasilitas adalah segala sesuatu berupa sarana prasarana yang meliputi perabot, aksesoris dan pelayanan. Perabot dalam kualitas desainnya mampu memberikan nilai estetika dan kenyamanan secara fisik maupun nyata pada penghuninya.

2. Sirkulasi Ruang

Menurut Suptandar (1999) sirkulasi ruang adalah arahan yang terjadi dalam ruangan, kesan langsung terhadap ruangan dipengaruhi oleh sirkulasi-sirkulasi yang tertata dengan baik. Sedangkan menurut Ching, (2012) sirkulasi adalah bagian terpenting untuk perencanaan tata ruang, karena sebagai alur keluar masuk dari ruang satu keruang lainnya. Sirkulasi yang baik sangat menentukan efisiensi pemakaian bangunan.

3. Zoning

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), zonasi adalah pembagian suatu area menjadi beberapa bagian sesuai dengan fungsinya. Menurut Gatoet, Soepadmo (2012) menjelaskan dalam bukunya bahwa zoning dibagi menjadi 3 bagian, yaitu :

- a. Privat, merupakan area yang hanya boleh digunakan oleh dirinya sendiri.
- b. Semi Publik, merupakan area yang digunakan langsung oleh orang-orang yang berkepentingan dalam zonasi tersebut.
- c. Publik, merupakan area yang berhubungan dengan ketiga zona yang dijelaskan diatas.

2.2 Alih Fungsi Ruang

Menurut Kamus besar Bahasa Indonesia, kata alih fungsi berarti Pindah, Ganti, Tukar. Berdasarkan pengertian tersebut alih fungsi adalah pertukaran bentuk atau fungsi, semula bentuk atau fungsinya yang sama diganti dengan bentuk atau fungsi yang baru. Misalnya sebagai rumah tinggal berubah fungsinya menjadi komersial seperti restoran, *factory outlet*, cafe sifatnya baik secara tetap ataupun sementara. Alih fungsi merupakan suatu kegiatan yang merubah fungsi suatu bangunan, ruang atau lahan dari fungsi semula menjadi fungsi baru sesuai dengan kebutuhan pengguna tanpa merubah bentuk

arsitekturnya (Yulianto, 2015). Semakin berkembangnya pertumbuhan kota mengakibatkan jumlah penduduk yang semakin bertambah dan meningkatnya kebutuhan hidup yang diperlukan. Kebutuhan inilah yang menjadi pemicu dalam perubahan kualitas hidup. Perubahan fungsi bangunan merupakan fenomena umum yang sering kali terjadi (Nidyasari, 2011).

Menurut Silas, J. et al dalam Merwa, W (2016) menyebutkan bahwa perubahan penggunaan ruang atau fungsi pada rumah tinggal dikarenakan adanya interaksi penghuni dengan rumahnya. Perubahan pada rumah tinggal merupakan salah satu bagian dari aktivitas manusia untuk memperbaiki taraf hidupnya. kegiatan ini sebagai dorongan untuk memenuhi kebutuhan hidup. Dalam Penelitian ini, yang dimaksud dengan perubahan adalah perubahan tatanan ruang, yang disebabkan oleh adanya perubahan fungsi yang semula merupakan rumah, kemudian menjadi restoran. Menurut Habraken dalam Luthfiah (2010) ada 3 bagian yang dapat dijadikan sebagai parameter untuk melihat perubahan fisik yang membuat satu kesatuan sistem, yaitu :

- a. Sistem spasial (*Spasial sistem*), sistem ini berhubungan dengan organisasi ruang yaitu orientasi ruang dan pola hubungan antar ruang.
- b. Sistem Fisik (*Physical Sistem*), sistem ini berhubungan dengan konstruksi dan penggunaan material pada suatu bangunan seperti atap, dinding, lantai dan lain sebagainya.
- c. Sistem Model (*Stylistic Sistem*), sistem ini berhubungan dengan bentuk, seperti bentuk pintu dan jendela serta unsur lain.

Proses perubahan pada rumah mencakup 3 hal, yaitu :

- a. Ekspansi / tumbuh, yaitu memperluas ke area luar bangunan.
- b. Sub divisi, yaitu penambahan ruang pada area dalam (tanpa mengubah material)
- c. Peningkatan kualitas kenyamanan bangunan, yaitu seperti adanya penggantian material, luas ruang dan lainnya.

Dalam hubungannya dengan elemen pembentuk ruang dengan suatu site, ada 3 dasar yang dapat dijadikan sebagai parameter suatu perubahan pada fisik lingkungan menurut (Luthfiah, 2010) ketiga hal tersebut adalah :

a. Penambahan (*Addition*)

Penambahan (*addition*) merupakan penambahan suatu elemen dalam suatu lingkungan sehingga menyebabkan terjadinya suatu perubahan pada ruang. Misalnya menambahkan suatu partisi ketika membutuhkan luas ruang yang lebih besar sehingga ruang yang tercipta akan bertambah dan menambahkan bukaan pada salah satu bidang dinding yang tidak adanya penghawaan pada suatu ruang.

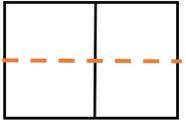
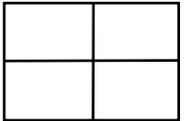
b. Pengurangan (*Elimination*)

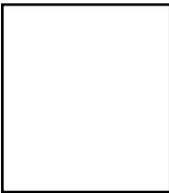
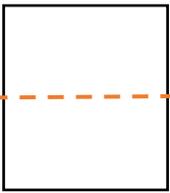
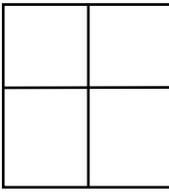
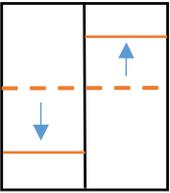
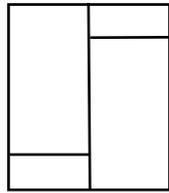
Pengurangan (*elimination*) merupakan pengurangan suatu elemen dalam suatu bangunan sehingga menyebabkan terjadinya suatu perubahan pada ruang. Misalnya membongkar salah satu sisi dinding dengan tujuan ingin memperluas suatu ruangan, menghilangkan jendela atau pintu pada suatu fasad dengan tujuan ingin mengganti bentuk atau model tersebut juga termasuk perubahan akibat pengurangan elemen pada suatu ruang.

c. Perpindahan/Pergerakan (*Movement*)

Perpindahan / perpindahan (*movement*) yaitu perubahan yang terjadi akibat perpindahan / pergerakan elemen pembentuk ruang dalam suatu lingkungan. Misalnya memindahkan pintu pada sisi dinding lainnya, memindahkan posisi tangga dan bisa diterapkan pada partisi dengan menggunakan poros sehingga memudahkan partisi berputar 360 derajat dan sistem engsel pada partisi juga termasuk perubahan pada fungsi partisi ketika dilipat menjadi rak dan meja. Hal tersebut dikatakan berubah.

Tabel 2.1 Ilustrasi terjadinya perubahan

Jenis Perubahan	Kondisi Mula-mula	Perubahan	Kondisi Akhir
Penambahan (<i>addition</i>)			

Pengurangan (<i>elimination</i>)			
Perpindahan/pergerakan (<i>movement</i>)			

(Sumber : Luthfiah, 2010)

Dari pemaparan diatas dapat disimpulkan bahwa alih fungsi ruang merupakan kegiatan mengubah bentuk atau fungsi dari bangunan yang ada menjadi bentuk dan fungsi yang baru tanpa mengubah bentuk arsitekturnya. faktor penyebab alih fungsi ini karena adanya faktor sosial, ekonomi dll. Sedangkan pada tabel 2.1 dapat disimpulkan bahwa perubahan suatu bangunan terjadi akibat penambahan material yang disebut pertumbuhan. Suatu material yang dikurangi dapat menyebabkan adanya penurunan material pada ruang, sebaliknya jika suatu material yang diletakan kembali dapat disebut penambahan. Pada bangunan restoran Roemah Nenek adanya perluasan area makan pada luar bangunan.

2.3 Rumah Tinggal

A. Pengertian dan Fungsi Rumah

Dalam arti umum, rumah adalah bangunan yang dijadikan tempat tinggal dalam jangka waktu yang tidak ditentukan. Rumah bisa menjadi tempat tinggal manusia maupun hewan, tetapi untuk hewan istilah tempat tinggal biasa disebut sangkar, sarang atau kandang. Dalam arti khusus, rumah mengacu pada konsep-konsep sosial kemasyarakatan yang terjalin didalam bangunan tempat tinggal seperti keluarga, hidup, makan, tidur, beraktivitas dan lain-lain. Rumah tinggal merupakan tempat dimana kehidupan keluarga dimulai, tempat membesarkan anak dan mendidik anak,

tempat bermasyarakat, tetapi sekaligus juga tempat dimana hak privasi dihargai (Hartiningsih, 2012).

Rumah adalah bangunan yang berfungsi sebagai tempat tinggal atau hunian dan sarana pembinaan keluarga (UU No.4 Tahun 1992 Tentang Perumahan dan Permukiman). Sedangkan menurut Wiranto dalam Wewra, W (2016) menjelaskan bahwa fungsi rumah adalah sebagai berikut : sebagai tempat membangun keluarga dan sebagai tempat beraktivitas seluruh penghuninya, tempat mencari nafkah dan tempat bersosialisasi.

B. Rumah Kolonial

Bangunan kolonial adalah bangunan yang dibangun pada masa penjajahan, pada masa itu Indonesia menjadi koloni bangsa Belanda dari tahun 1600 sampai 1942 (yaitu 350) kolonial Belanda di Indonesia. Bangunan kolonial berarti adaptasi budaya antar dua negara berbeda. Dalam hal ini menangani masalah yang berkaitan dengan perbedaan iklim, tersedianya bahan, dan seni budaya yang berkaitan dengan estetika. Dari persepektif proses adaptasi ada dua faktor yang mempengaruhinya pembentukan arsitektur kolonial Belanda yaitu faktor budaya lokal dan faktor budaya orang asing Eropa/Belanda (BAPPEKO 2005: II,5-7).

Menurut Nix dalam Tarore, L. T., & Kaunang, I. R. (2016) gaya arsitektur meliputi lima jenis:

1. *Indische Empire Style*, ciri umum dari gaya ini adalah tanpa lapisan, atap perisai, terdapat halaman yang luas, bangunan dibagi menjadi bangunan utama / bangunan tambahan utama yang terhubung melalui serambi atau gerbang, denah lantai simetris, serambi buka depan dan belakang dilengkapi pilar batu tinggi gaya Yunani (*Corinthians, Ion, Doric*), diantara *lounge* yang dihubungkan oleh koridor pusat, penggunaan lipslank batu pada sekitar atap.

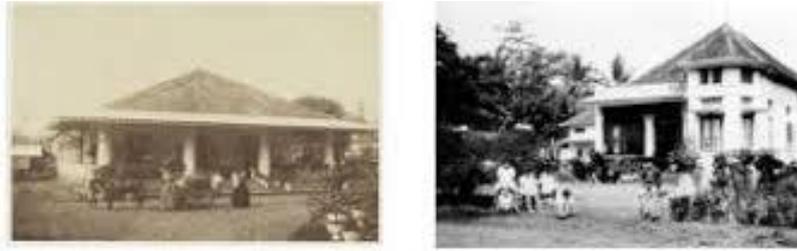


Gambar 2.6 Bangunan Gaya Indische Empire Style

(Sumber: http://fportfolio.petra.ac.id/user_files/81-005/IESTYLE.pdf)

2. *Voor 1900*;

Gaya ini hampir sama dengan *Indische Empire Style*, tetapi dengan beberapa perubahan seperti penggunaan material besi dan material-material lainnya yang bertujuan agar lebih beradaptasi dengan iklim Indonesia. Adanya penambahan teritis dari seng gelombang dengan sudut kemiringan lebih besar dan didukung oleh konsol besi cor bermotif keriting, kayu atau besi cor dengan dimensi lebih besar dan lebih kecil dari kolom sebelumnya, penambahan *railing* tengah dengan material batu.



Gambar 2.7 Bangunan gaya Voor 1900

(Sumber: http://fportfolio.petra.ac.id/user_files/81-005/IESTYLE.pdf)

3. *NA 1900*;

Gaya ini dipengaruhi oleh gaya romantisme Eropa. Denah yang berbentuk simetris tidak berpengaruh pada fasad bangunan. Tampak bangunan utama mulai asimetri yang dilengkapi dengan teras depan terbuka secara *vertikal*, kolom mulai menghilang dan digantikan

dengan tonjolan denah bagian depan bangunan. Fasad bangunan menonjolkan elemen arsitektur Belanda berupa *gavel*, teritis dan terdapat perubahan pada mahkota batu diujung *gavel* dan tepi *listplank* beton dan masih terdapat pagar.



Gambar 2.8 Bangunan gaya NA 1900

(Sumber: http://fportfolio.petra.ac.id/user_files/81-005/IESTYLE.pdf)

4. *Romantiek*;

Gaya arsitektur *NA 1900* dipengaruhi oleh romansa Eropa yang kuat, hampir semua bagian memiliki detail dekoratif pada seluruh bangunan dan elemen luar ruangan. Elemen-elemen yang membedakan gaya ini dengan gaya kolonial yang lain adalah penambahan *dentils*, braket persegi pada bagian bawah atap, dekorasi atas, baling-baling cuaca / pagar di bubungan atap serta penambahan pada bangunan lain, banyak penggunaan bentuk lengkung dan bentuk atap tinggi (kemiringannya 45 derajat sampai 60 derajat) dengan ditutupi genting.



Gambar 2.9 Bangunan gaya Romantiek

(Sumber: http://fportfolio.petra.ac.id/user_files/81-005/IESTYLE.pdf)

5. Tahun 1915-an

Gaya arsitektur ini masih dipengaruhi oleh gaya *NA 1900* dan *Romantiek*, serta penggunaan *gavel*, pagar teras batu, dan elemen

dekoratif lainnya masih ditemukan. Penggunaan bentuk dekoratif besi cor mulai berkurang, dan bentuknya pun semakin sederhana, terutama pada eksterior bangunan. Yang mencolok, rumah tersebut mulai menggunakan unsur budaya lokal dan menggunakan atap perahu yang biasa digunakan pada tahun 1920-an.

Tata ruang pada rumah kolonial telah dibagi pada beberapa fase oleh beberapa peneliti dan mencoba mengklasifikasikannya. Yang pertama oleh Akihary dalam (Whardyanto, 2020) dibagi menjadi dua fase, yaitu :

1. Tahun 1900-an

Tata ruang pada rumah tinggal tahun 1900-an yaitu :

- a. Memiliki *site plan* terbuka
- b. Terpisahnya bangunan rumah tinggal antara yang dihuni oleh pemilik dan bangunan servis yang dihuni oleh pembantu rumah tangga.
- c. Adanya balkon yang memanjang mengikuti luas bangunan depan dan belakang. Pada balkon ini terdapat pilar-pilar dengan pola Doric dan Ionic.
- d. Halaman depan dan belakang terhubung dengan koridor yang terdapat pada tengah bangunan
- e. Sisi kiri dan sisi kanan koridor terdapat kamar tidur.

2. Periode Tahun 1900-1949

Pada periode tahun 1900-1949 ini tata ruang rumah kolonial serupa dengan tipe sebelumnya, perbedaannya hanya pada halaman belakang dan depan tidak lagi seluas bangunan. Selanjutnya Passchier (2009) menjelaskan bahwa pada tahun 1900 dan awal tahun 2000 tata ruang rumah tinggal kolonial yaitu :

- a. Adanya halaman luas pada area belakang dan depan.
- b. Alur sirkulasi pada bagian tengah ruang sudah mulai ditiadakan.
- c. Ruang tamu terletak didalam ruangan dan sekaligus berfungsi sebagai ruang keluarga dengan area makan dibelakangnya.
- d. Area servis terpisah dari bangunan utama, biasanya berdekatan dengan garasi.

Melengkapi penjelasan diatas Nix (1949), memaparkan bahwa bangunan kolonial di Indonesia merupakan pengembangan dari rumah tinggal bergaya *Indische Empire Style* yang dimana gaya arsitektur ini adalah perpaduan konsep ruang bangunan lokal dengan arsitektur eropa. Tata ruang bangunan rumah tinggal ini yaitu :

- a. Terdapat halaman luas pada area depan dan belakang bagunan.
- b. Bangunan terbagi dalam bangunan utama dan servis.
- c. Denah bangunan simetris.
- d. Memiliki koridor pada area tengah yang berfungsi sebagai penghubung teras depan dan belakang dan sebagai alur sirkulasi ruang tidur yang terdapat pada sisi kiri dan sisi kanan.

2.4 Restoran

A. Pengertian Restoran

Menurut Bharathiar University (2008) Restoran merupakan tempat usaha yang melayani pelanggan dengan menyiapkan makanan dan minuman sesuai pesanan untuk dikonsumsi di tempat. Istilah ini menyangkup keragaman tempat dan keragaman gaya masakan. Restoran mempunyai tujuan untuk mengejar keuntungan demi kelangsungan hidup usaha itu. Restoran adalah suatu kegiatan memproses yang tidak terbatas, yaitu kegiatan yang memberikan pelayanan makanan maupun minuman kepada semua orang yang jauh dari rumahnya, maupun dekat dari rumahnya (Arief, 2005).

Secara umum, restoran adalah tempat menyiapkan hidangan yang lezat-lezat kepada pengunjung ataupun tamu yang datang untuk menikmati hidangan yang tersedia dan dikelola secara profesional. Selain bertujuan mencari laba atau keuntungan restoran juga bertujuan untuk memberikan kepuasan kepada tamu yang datang sehingga mereka selalu berkeinginan untuk datang kembali ke restoran kita.

Berdasarkan beberapa pemaparan diatas dapat disimpulkan bahwa restoran adalah sebuah usaha yang bersifat komersil dan dikelola secara profesional dengan tujuan memberikan pelayanan kepada pengunjung dan mencari laba.

B. Klasifikasi Restoran

1. Klasifikasi berdasarkan pelayanan dan makanan yang disajikan

Menurut Marsum, W (2005) klasifikasi restoran terbagi atas:

Tabel 2.2 Klasifikasi Restoran berdasarkan makanan yang disajikan

Jenis Restoran	Keterangan
<i>A'la Carte Restaurant</i>	Restoran yang dimana tamunya bebas memilih menu makanan atau minuman yang diinginkan dengan harga yang bervariasi.
<i>Table D'hote Restaurant</i>	Restoran yang khusus menjual menu <i>table d'hote</i> , yaitu menyediakan hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup dan tertentu dengan harga yang sudah ditentukan.
<i>Continental Restaurant</i>	Restoran yang menyediakan hidangan <i>continental</i> dengan pelayanan yang megah dan suasananya yang santai.
<i>Cafeteria</i> atau <i>Cafe</i>	Restoran kecil dan menyediakan menu yang terbatas seperti <i>cake</i> (kue-kue), <i>sandwich</i> (roti isi), kopi dan teh.
<i>Canteen</i>	Restoran yang dimana pelajar dan para pekerja bisa mendapatkan makan siang dan minuman-minuman ringan seperti kopi dan teh disertai dengan makanan kecil untuk selingan belajar ataupun kerja. Biasanya berhubungan dengan kantor, sekolah atau pabrik.

<i>Carvery</i>	Restoran yang dimana tamunya dapat mengiris sendiri hidangannya dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan. Biasanya erat hubungannya dengan hotel.
<i>Dinning Room</i>	Restoran yang terdapat dihotel kecil, motel atau Inn. Biasanya disediakan untuk tamu yang tinggal dihotel, motel atau Inn namun terbuka juga untuk tamu dari luar.
<i>Grill Room (Rotisserie)</i>	Restoran yang menyediakan menu masakan panggang atau biasa disebut <i>steak house</i> . Biasanya tamu yang datang dapat memilih potongn daging yang diinginkan dan dapat melihat langsung bagaimana proses memasaknya.
<i>Inn Tavern</i>	Restoran kecil yang dikelola oleh perorangan dipinggiran kota yang biasanya menyediakan makanan cepat saji dan suasananya dibuat sangat dekat dengan para tamu.
<i>Pizzeria</i>	Restoran dengan menu <i>pizza</i> dan <i>pasta</i> .
<i>Speciality Restaurant</i>	Restoran yang suasana ruangnya disesuaikan dengan ciri khas makanan yang disajikan. Biasanya seperti masakan Cina, Padang, Sunda dan sebagainya.
<i>Fish and Chip Shop</i>	Restoran yang banyak terdapat di Inggris, dimana menu yang disediakan berupa keripik dan ikan.

<i>Night Club</i>	Restoran yang beroperasi pada malam hari. Biasanya para tamu menggunakan pakaian resmi dan rapi.
<i>Pub</i>	restoran dengan tempat hiburan dan menjual minuman beralkohol.
<i>Pan Cake House</i>	Restoran yang menyediakan menu makanan yang manis <i>Pan Cake House</i> berupa <i>pan cake</i> atau <i>crepe</i> .

(Sumber: Marsum W, 2005)

Menurut Soekresno (2000) restoran dari sistem pengelolaan dan penyajiannya dapat dibagi menjadi beberapa jenis berikut:

Tabel 2.3 Klasifikasi Restoran berdasarkan sistem pelayanan dan penyajian

No	Klasifikasi Restoran	Ciri-ciri
1.	<i>Formal Restaurant</i> (Restoran Formal), restoran komersial dan dikelola secara profesional dengan memberikan layanan yang eksklusif.	<ul style="list-style-type: none"> a. Penerimaan pelanggan dengan reservasi terlebih dahulu. b. Menggunakan pakaian formal. c. Sistem layanan yang digunakan adalah layanan Rusia / Layanan Prancis atau modifikasi dari keduanya. d. Menu yang dihidangkan adalah menu eropa klasik e. Selain ruang perjamuan, ada juga ruang koktail Sebagai tempat minum (alkohol) f. Harga relatif tinggi

		g. Hanya melayani makan malam dan siang
2.	<i>Informal Restaurant</i> (Restoran Informal), mengutamakan pelayanan yang cepat, praktis dan frekuensi.	<ul style="list-style-type: none"> a. Harga yang relatif murah b. Penerimaan pelanggan tanpa reservasi terlebih dahulu c. Tidak terikat dengan pakaian formal d. Menu yang disediakan terbatas e. Penyajian makanan dengan sistem <i>American Service, self-service</i> dan <i>counter service</i>
3.	<i>Specialities Restaurant</i> , menyediakan makanan dan sistem penyajiannya yang khas.	<ul style="list-style-type: none"> a. Menyediakan makanan yang memiliki ciri khas dari negara tertentu b. Sistem penyajian menggunakan budaya tertentu

(Sumber: Soekresno, 2000)

Dari pemaparan klasifikasi restoran diatas, studi kasus bangunan Restoran Roemah nenek termasuk dalam kategori *A'la Charte* yang dimana tamu atau pengunjung bebas memilih menu makanan yang akan dipesan sedangkan dalam hal pelayanannya termasuk dalam *informal restaurant*.

C. Standarisasi Restoran

Menurut Soekresno (2000) ruangan yang berada didalam suatu restoran dibagi kedalam dua bagian yang memiliki fungsi dan kegunaan yang berbeda.

1. Ruangan Depan (*Front Area*)

Ruangan depan atau *front area* yang dimaksud disini adalah ruangan yang memiliki fungsi dan kegunaan yang diperuntukan bagi tamu sebagai area pelayanan.

Syarat ruangnya adalah :

- a. Luas area memenuhi kaidah

- b. Pembatas ruang antara restoran dan dapur harus dari material yang tidak mudah terbakar
 - c. Adanya *fire detector*
 - d. Sirkulasi udara harus mencukupi dan tersedia *higrometer* (alat pengukur suhu ruangan)
 - e. Bersih dan rapi (memenuhi syarat kesehatan)
 - f. Perawatannya yang mudah
2. Ruang Belakang (*Back Area*)

Ruang yang memiliki fungsi dan kegunaan sebagai tempat penyimpanan, tempat pengolahan dan tempat penyiapan. Biasanya daerah ini sebagai area terlarang bagi para tamu restoran, seperti dapur, gudang dan lainnya.

syarat ruangnya adalah :

- a. Penerangan yang cukup
- b. Gudang penyimpanan bahan makanan dibuat secara terpisah sesuai dengan jenisnya
- c. Lantai tidak menggunakan material yang licin dan membuat selokan untuk pembuangan air yang memadai
- d. Adanya *cooker hood* (alat pembuangan asap dapur)
- e. Saluran air bersih mencukupi

Sedangkan menurut Peraturan Menteri Pariwisata Kreatif Nomor 6 Tahun 2014 standar restoran yang menjadi kriteria penilaian untuk menentukan kelayakan restoran. Adapun standar restoran tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 2.4 Standar Restoran menurut Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2014

No	Unsur	Sub Unsur
1.	Ruang Makan dan Minum	- Luas ruangan sesuai dengan kapasitas tempat duduk.

		<ul style="list-style-type: none"> - Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup
2.	Penyediaan Makanan dan Minuman	<ul style="list-style-type: none"> - Memiliki minimal 10 menu makanan dan 5 menu minuman - Memiliki satu resep khusus
3.	Fasilitas Penunjang	<ul style="list-style-type: none"> - Toilet bersih dan terpisahnya antara toilet pria dan wanita, ditandai dengan: <ul style="list-style-type: none"> a) Papan nama jelas b) Air bersih c) Adanya <i>wastafel</i> dan alat pengering d) <i>Closet</i> jongkok e) Tempat sampah tertutup f) <i>Urinoir</i> - Meja, kursi dan peralatan makan ditata secara lengkap sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan higienitas dan kebersihan, dan bahan kualitas paling rendah adalah aluminium. - Daftar makanan dan minuman beserta harganya. - Perlengkapan dan fasilitas tambahan yang digunakan untuk pengolahan makanan, adalah sebagai berikut: <ul style="list-style-type: none"> a) Luas dapur minimal 30% dari restoran; b) Lantai, dinding dan langit-langit menggunakan material yang mudah dibersihkan, aman dan kuat; c) Terpisahnya area pengolahan bahan makanan;

		<ul style="list-style-type: none"> d) Tempat sampah; e) Drainase dan pembuangan limbah; f) Tempat cuci dan instalasi air panas; g) Tempat menyimpan bahan dan tempat menyimpan makanan; h) Tersedianya ruang untuk peralatan dan perlengkapan; i) Ruang administrasi. <ul style="list-style-type: none"> - Tersedianya P3K dan APAR
4.	Kelengkapan Bangunan	<ul style="list-style-type: none"> - Papan nama terbuat dari bahan yang kuat dan aman, serta diletakkan ditempat yang terlihat jelas. - Area parkir bersih, aman dan terawat.
5.	Sarana dan Prasarana	<ul style="list-style-type: none"> - Ruang Karyawan dilengkapi dengan ruang ganti dan ruang makan karyawan. - Toilet karyawan dengan sirkulasi dan pencahayaan - Area administrasi dilengkapi dengan peralatan kebutuhan kantor - Tempat penampungan sampah dan pengelolaan limbah - Peralatan komunikasi - Ruang untuk beribadah

Sedangkan menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/MH.001/MPEK/2013 terdapat beberapa unsur standarisasi dapur sebuah restoran yang harus terpenuhi, diantaranya:

- a. Luas area dapur sesuai kebutuhan
- b. Penggunaan material yang mudah dibersihkan, aman dan kuat pada dinding, lantai dan langit-langit.

- c. Terpasang perangkap lemak pada *drainase*.
- d. Terpasang penyaring lemak pada *kitchen hood*.
- e. Sistem pencahayaan dan sirkulasi dengan baik.
- f. Tersedianya perlengkapan dan peralatan dapur.
- g. Tersedianya perlengkapan P3K.
- h. Terdapat dua tempat sampah untuk sampah basah dan sampah kering.
- i. Alat pemadam kebakaran.

Menurut Soekresno (2000) Luas area restoran dibagi menjadi dua yaitu area restoran dan area dapur.

1. Area Restoran (tidak termasuk area dapur), memiliki luas sebesar 1,6 m² / orang.

1) Area Restoran Tata Letak Meja dan Kursi

Tata letak meja dan kursi diatur sebagai berikut :

- a. Area jalan untuk pelayanan
- b. Jarak untuk jalur pelayanan minimal 1350 mm untuk satu atau dua pramusaji
- c. Ruang gerak atau pergeseran kursi antara 100 cm untuk kebutuhan duduk
- d. Ketika pelanggan berdiri pergeseran kursi 55 -65 cm
- e. Jarak duduk antara orang satu dan yang lain 80-100
- f. Jarak kursi ke dinding 75 cm

Baraban dan Joseph (1989) menyebutkan bahwa kesuksesan restoran juga tergantung dari bagaimana alur sirkulasi, terutama bagi wisatawan atau pengunjung. Fungsi dari sirkulasi yaitu sebagai arus untuk kelancaran pengunjung, karyawan dan barang. Sirkulasi untuk satu orang pada area makan adalah 75cm (longgar), untuk dua orang atau untuk satu kreta dorong 90 cm (sempit) dan sirkulasi untuk dua orang atau satu orang dan satu kreta dorong adalah 105cm (Soekresno, 2000).

Adapun jenis-jenis sirkulasi ruang menurut Ching (1996), adalah :

- a. *Sequential circulation* (Sirkulasi Linear), yaitu sirkulasi yang dimana pengunjung diarahkan ke jalan dengan satu tujuan.
 - b. *Random Circulation*, pengunjung dapat dengan bebas memilih jalan atau alur yang diinginkan dan tanpa adanya dinding pembatas.
 - c. *Radial Circulation*, yaitu tidak ada arahan kepada pengunjung untuk mencapai suatu tempat.
 - d. Linear bercabang, yaitu tidak terganggunya sirkulasi dan adanya pembagian ruang yang jelas.
2. Area Dapur (termasuk area penyimpanan makanan suhu tinggi dan suhu rendah, tempat cuci dan ruang untuk *chef*.)
- 1) Area Ruang Dapur, Ruang Makan dan Gudang
 - a. Dapur
 - a) Luas ruang dapur minimal 40 persen dari ruang makan atau 27 persen dari luas bangunan yang ada.
 - b) Permukaan lantai dibuat kemiringan ke area saluran pembuangan air limbah.
 - c) Atap ruang dapur seluruhnya harus tertutup dengan langit-langit, permukaannya rata, harus menggunakan warna terang dan mudah dibersihkan.
 - d) Penghawaan dilengkapi dengan exhaust sehingga udara panas maupun bau-bauan tidak mengendap di dalam dapur. Alat ini dipasang dengan ketinggian 2 meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan bangunan.
 - e) Tungku dapur dilengkapi dengan *hood*, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.
 - f) Pintu dibuat rangkap untuk area yang berhubungan dengan halaman luar, dengan pintu bagian luar membuka kearah luar.
 - g) Daun pintu dilengkapi dengan alat pelindung dari serangga

- h) Area dapur harus terdiri dari beberapa ruangan, diantaranya :
- Tempat cuci untuk peralatan masak, makan, minum dan lain sebagainya.
 - Tempat menyimpan bahan-bahan makanan (makanan basah dan kering).
 - Tempat pengemasan
 - Tempat untuk persiapan
 - Tempat manajemen di dapur
- i) Intensitas cahaya buatan minimal 10 *foot candle*.
- j) Pertukaran udara sekurang-kurangnya dilakukan 15 kali per jam demi kenyamanan para pekerja yang berada di dapur.
- k) Area dapur harus terbebas dari hewan seperti serangga, tikus dan hewan lainnya.
- l) Tersedianya minimal meja racik, peralatan masak, rak penyimpanan, fasilitas rak dingin, rak untuk menyimpan peralatan dan bak-bak pencucian yang terpelihara dengan bersih.
- m) Adanya tulisan “cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” ditempat yang mudah terlihat dan dapat diingat.
- n) Tidak berhubungan langsung dengan WC, urinoir dan tempat tinggal.
- b. Ruang Makan
- a) Setiap kursi tersedia minimal 0.85 m²
 - b) Semua linen dan meja dalam keadaan bersih
 - c) Adanya fasilitas khusus untuk memajang makanan sehingga menjamin terjaganya makanan agar tidak tercemar.
 - d) Tidak berhubungan langsung dengan WC, urinoir dan tempat tinggal.

- e) Terbebas dari hewan seperti serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - f) Langit-langit, lantai dan dinding harus selalu terawat dan bersih, menggunakan warna terang.
 - g) Kursi dan meja harus selalu bersih.
 - h) Area outdoor harus terhindar dari pencemaran.
 - i) Tidak mengandung kutu.
- c. Gudang Penyimpanan Bahan Makanan
- a) Jumlah makanan yang tersedia harus disesuaikan dengan besaran ruang (gudang).
 - b) Ruangan tidak boleh menyimpan bahan lain selain makanan.
 - c) Pencahayaan buatan minimal 4 *foot candle* pada bidang setinggi lutut.
 - d) Adanya rak-rak penyimpanan bahan makanan.
 - e) Adanya ventilasi udara.
 - f) Adanya alat atau pelindung dari serangga atau hewan lainnya.

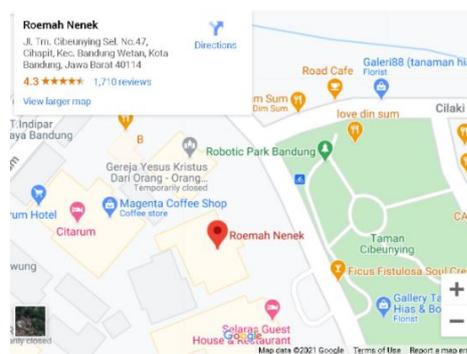
D. Fasilitas Restoran

Peralatan yang digunakan pada setiap restora adalah sama. Dalam restoran harus terdapat peralatan restoran yang cukup dalam jumlah yang memadai sebagai penunjang untuk kelancaran sistem kerja sebuah restoran.

- Fasilitas umum yang terdapat pada restoran seperti area makan, area dapur (tempat penyimpanan, toilet dan area tunggu).
- Fasilitas karyawan dan pelengkap (*loker*, ruang administrasi dan ruang manager).
- Fasilitas tambahan dan tidak mutlak harus ada (ruang pertemuan dan mushola).
- Fasilitas hiburan (area panggung, ruang artis dan ruang tata suara).

2.5 Restoran Roemah Nenek

Restoran Roemah Nenek berlokasi di Jalan Taman Cibeunying Selatan No. 47, Cihapit Kota Bandung. Restoran ini terletak di pertengahan kota dan dipinggir jalan yang menjadikan letak lokasinya strategis. Selain itu restoran berdekatan dengan Taman Cibeunying, Gereja Yesus Kristus, Galerry Tanaman Hias dan berada di area cafe dan restoran lainnya yang dimana selalu banyak dikunjungi oleh orang-orang. Adapun denah lokasinya dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



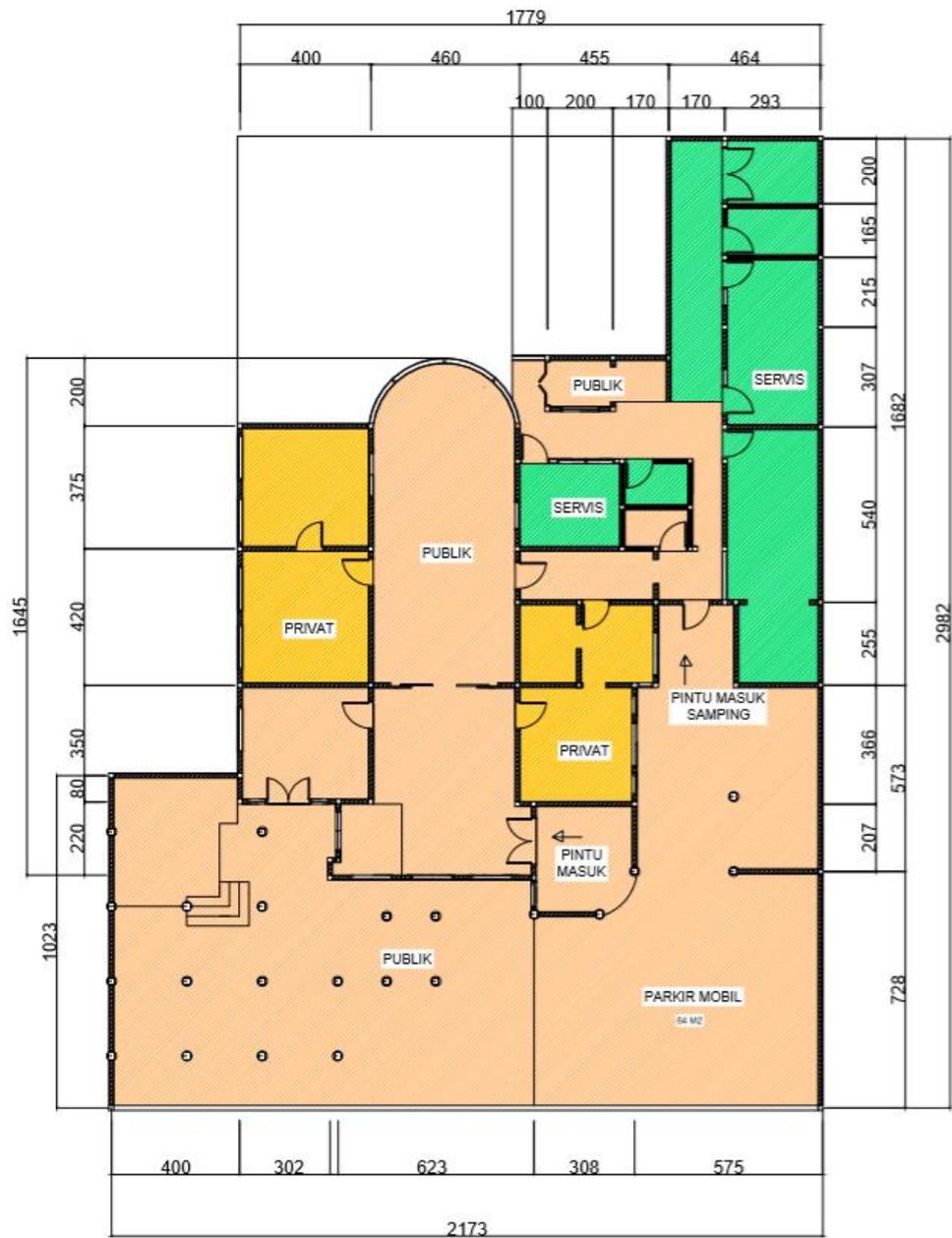
Gambar 2.10 Site Plan Restoran Roemah Nenek

Restoran Roemah Nenek adalah sebuah restoran yang dirintis pada Juli 2004. Yang dimana restoran ini merupakan bangunan dengan peralihan fungsi dari rumah tinggal yang dibangun pada tahun 1930 dengan pemilik seorang dokter kebangsaan warga negara Belanda. Restoran ini mengusung konsep suasana tempo doeloe pada era modern ini. Dimana Restoran Roemah Nenek ini sebelumnya adalah rumah tinggal, namun pada tahun 1984 hingga tahun 2002 bangunan ini alih fungsi menjadi sebuah kantor. Kemudian pada tahun 2004 bangunan ini beralih fungsi lagi menjadi bangunan komersial yaitu restoran. bangunan rumah nenek masih terawat baik sampai saat ini, restoran ini memiliki halaman yang luas serta ditumbuhi banyak pepohonan disekitar bangunan ini.

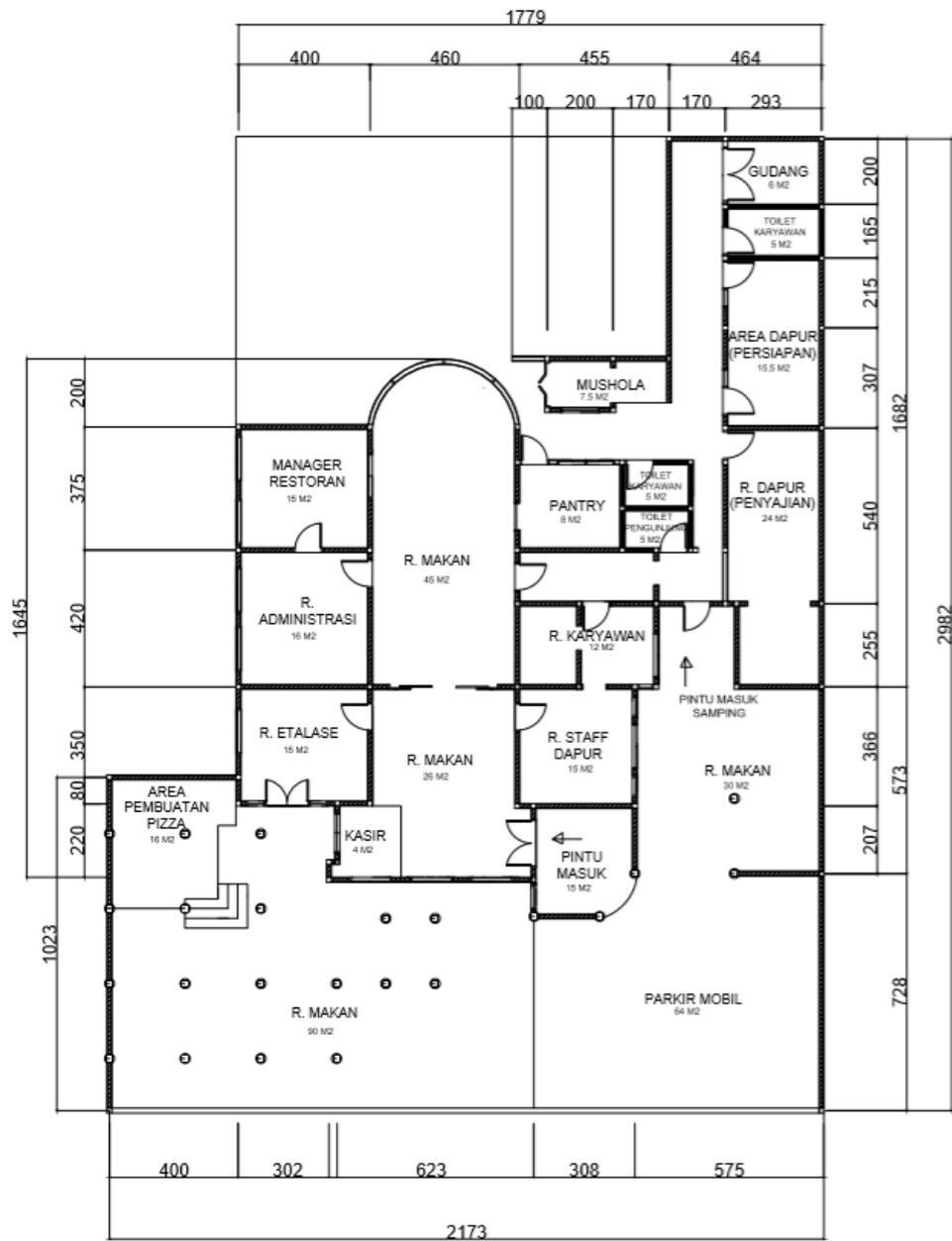
Manajer Roemah Nenek, Sanny Argentini (2020) mengatakan alasan pemberian nama tempat didasarkan dari rumah seorang nenek yang bernama Wahyuni Sapari (Ageung). Beliau pindah rumah tepat dibelakang bangunan restoran Roemah Nenek ini. Ibu Wahyuni Sapari atau pemilik restoran tersebut memiliki 4 (empat) orang anak dan salah satu anak bungsunya yang bernama Erry

menjadi pengelola restoran Roemah Nenek saat ini. Selain untuk menikmati makanan dan minuman bagi pengunjung, restoran Roemah Nenek sering digunakan sebagai acara pernikahan. Meskipun sudah 16 tahun berdiri dengan mengusung gaya Belanda art deco Roemah Nenek tetap eksis dikalangan semua usia. Dibuktikan dengan masih banyaknya pelanggan yang datang kesana hingga saat ini. Menu yang ditawarkan pada restoran ini pun beragam yaitu menu makanan khas sunda, khas nusantara hingga *westrn food*.

Terdapat beberapa bagian area di restoran ini, seperti facade bangunan restoran, area makan yang berada dipekarangan, area pembuatan *pizza*, area kasir, area servis (dapur, tempat penyimpanan dan kamar mandi) dan ruang etalase sebagai *factory outlet*. Peralihan fungsi rumah tinggal menjadi restoran ini dikarenakan pemilik rumah memanfaatkan bangunan yang ada sebagai usaha keluarga, sehingga untuk memenuhi kebutuhan ekonomi dan menaikkan taraf hidup. Berikut adalah denah keseluruhan restoran Roemah Nenek.



Gambar 2.11 Ilustrasi Ulang Zoning Restoran Roemah Nenek
(Sumber: Az-zahra, 2021)



Gambar 2.12 Ilustrasi Ulang Bloking Restoran Roemah Nenek
(Sumber: Az-zahra, 2021)



Gambar 2.13 Fasad Bangunan Restoran Roemah Nenek
(Sumber: Az-zahra, 2020)



Gambar 2.14 Area Makan Pekarangan
(Sumber: Az-zahra, 2021)



Gambar 2.15 Area Makan Dalam 1
(Sumber: Az-zahra, 2021)



Gambar 2.16 Area Makan Dalam 2
(Sumber: Az-zahra, 2021)

Ruangan terbentuk dari tiga elemen pembentuk ruang, diantaranya lantai, dinding dan langit-langit/plafon. Sedangkan unsur pendukung lainnya yaitu pintu dan jendela.

a) Lantai

Lantai adalah elemen pembentuk ruang yang memiliki peran sangat penting. Lantai juga sebagai bidang dasar untuk menahan aktifitas interior dan *furniture*.

Tabel 2.5 Keterangan material lantai restoran Roemah Nenek

No	Gambar	Keterangan
1.	 <p data-bbox="563 936 1094 1043">Gambar 2.17 Lantai Area Makan Dalam (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	<p data-bbox="1136 360 1356 1055">Penggunaan material lantai pada area makan dalam restoran Roemah Nenek ini menggunakan jenis keramik teraso berwarna coklat dengan ukuran 15 cm x 15 cm.</p>
2.	 <p data-bbox="571 1736 1086 1843">Gambar 2.18 Lantai Area Makan Teras (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	<p data-bbox="1136 1099 1356 1570">pada area makan bagian luar atau pada bagian teras menggunakan material tegel dengan ketebalan 2.5 cm.</p>

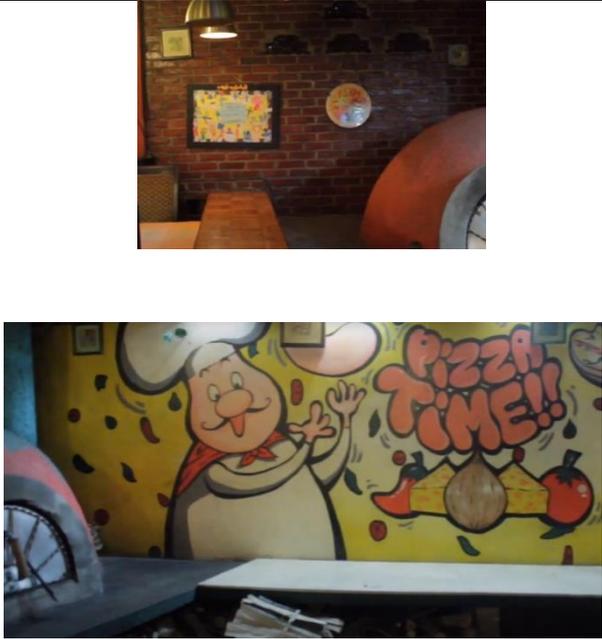
3.	 <p data-bbox="552 927 1102 1037">Gambar 2.19 Lantai Area Makan Halaman (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	Sedangkan pada areabagian teras luar menggunakan material material batu alam.
----	--	---

b) Dinding

Dinding merupakan unsur pembentuk ruang yang sangat penting dan sebagai penyokong struktur lainnya seperti lantai dan langit-langit. Dinding juga merupakan elemen interior untuk membatasi ruang-ruang yang ada.

Tabel 2.6 Keterangan material dinding restoran Roemah Nenek

No	Gambar	Keterangan
1.	 <p data-bbox="544 1767 1118 1877">Gambar 2.20 Dinding Area Makan Dalam 1 (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	Penggunaan warna pada dinding bagian dalam area makan restoran ini menggunakan warna merah dan putih.

<p>2.</p>	 <p>Gambar 2.21 Dinding Partisi Area Makan Dalam 2 (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	<p>Pada bagian area pemisah menggunakan dinding partisi dengan pintu geser. Material yang digunakan menggunakan kayu dan kaca.</p>
<p>3.</p>	 <p>Gambar 2.22 Dinding Area Pembuatan Pizza (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	<p>Pada area pembuatan <i>pizza</i> menggunakan material bata ekspose dan menggunakan mural.</p>

4.		<p>Sedangkan pada area makan luar menggunakan warna putih dan menggunakan material batu dengan cat warna hitam.</p>
<p style="text-align: center;">Gambar 2.23 Dinding Area Makan Luar (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>		

Pada tabel 2.6 Dinding pada restoran ini sebagian besar menggunakan jenis beton dan pasangan batu. Dinding jenis ini biasanya memiliki sifat yang tahan dengan api. Dinding dari kedua jenis ini merupakan dinding yang sulit diubah atau dipindah dibandingkan dengan jenis dinding berkerangka seperti dinding partisi. Penggunaan warna putih pada dinding juga memberikan efek bersih dan luas sehingga pengunjung dapat merasa nyaman. Mural pada dinding secara tidak langsung juga memberikan efek informasi kepada pengunjung.

c) Langit-langit

Unsur arsitektur interior ruangan yang ketiga adalah langit-langit atau biasa disebut plafon, yang merupakan bagian atas dari interior ruangan. Elemen ini juga merupakan elemen desain interior yang melindungi fisik yang berada di bawahnya.

Tabel 2.7 Keterangan material langit-langit restoran Roemah Nenek

No	Gambar	Keterangan
1.	 <p data-bbox="523 613 1107 719">Gambar 2.24 Langit-langit Area Makan Luar (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	<p data-bbox="1150 360 1412 779">Material langit-langit yang digunakan pada area makan luar menggunakan material kayu dengan finishing cat berwarna coklat.</p>
2.	 <p data-bbox="512 1346 1118 1451">Gambar 2.25 Langit-langit Area Makan Dalam (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	<p data-bbox="1150 831 1412 1742">Sedangkan pada area makan ruang dalam menggunakan material gypsum dengan finishing cat warna putih dengan permukaan langit-langit yang mulus, pemasangan gypsum secara beraturan dengan besaran yang sama. Tinggi langit-langit pada restoran Roemah Nenek dari lantai 3,5 meter.</p>

Pada tabel 2.7 penggunaan jenis material gypsum pada area dalam bangunan dengan penggunaan cat berwarna putih dan dengan bentuk langit-langit yang datar juga memenuhi standar ruang restoran. langit-langit dengan

finishing warna putih dapat menjadi reflektor pada ruangan sehingga akan memberikan efek lebih terang.

d) **Bukaan Ruang (Sirkulasi)**

Bukaan ruang berfungsi sebagai pertukaran keluar masuknya udara maupun cahaya alami. Tiga unsur yang perlu diperhatikan ketika akan menempatkan sebuah jendela yaitu ukuran, bentuk dan penempatan jendela. Penempatan jendela sangat berpengaruh pada udara maupun cahaya alami yang masuk pada sebuah ruang.

Tabel 2.8 Keterangan material bukaan ruang restoran Roemah Nenek

No	Gambar	Keterangan
1.	 <p data-bbox="528 1115 1027 1218">Gambar 2.26 Bukaan Depan Restoran (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	<p data-bbox="1074 801 1361 1827">Pada bagian depan bangunan, ukuran jendela dibuat lebih besar, untuk memaksimalkan proses pertukaran udara yang masuk maupun keluar dengan baik. Jendela ini berukuran 80 cm x 120cm. Material pada jendela ini menggunakan kaca dengan kusen kayu jati. Pemilihan kayu jati ini karena kayu jati merupakan jenis kayu yang kuat dan tahan lama.</p>

2.	 <p data-bbox="507 539 1046 651">Gambar 2.27 Bukaan Belakang Restoran (Sumber: Az-zahra, 2021)</p>	<p data-bbox="1074 230 1361 1261">Pada bagian belakang restoran terdapat jendela dan ventilasi dengan ukuran (jendela 70 cm x 180 cm) dan (ventilasi 30 cm x 70 cm). Jendela ini menggunakan kaca transparan sehingga memudahkan cahaya alami masuk, dengan penggunaan kayu jati pada kusen dan tralis besi pada bagian jendela. Jendela jenis ini menggunakan tipe jendela tanpa bukaan.</p>
----	---	---

Pada tabel 2.8 Jendela pada restoran Roemah Nenek berperan sebagai sirkulasi atau pertukaran keluar masuknya udara maupun cahaya alami. Pada jendela bagian belakang bangunan menggunakan jendela tanpa bukaan sehingga tidak dapat berfungsi sebagai sirkulasi udara.