

BAB II

TINJAUAN TEORI DAN DATA PADA PERANCANGAN SENTRA JAJANAN PASAR TRADISIONAL JAWA BARAT NON MINYAK GORENG DI BANDUNG

II.1. Tinjauan Umum

II.1.1. Sentra

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia sentra memiliki arti yaitu pusat, tengah, mengandung pengertian bentuk kesatuan dari aktivitas yang merupakan pusat dari suatu rangkaian aktivitas dengan memiliki satu tujuan (Kamus Besar Bahasa Indonesia).

Sentra yaitu kawasan unit kecil dengan ciri yang didalamnya terdapat kegiatan proses produksi dan juga merupakan area yang lebih khusus bagi suatu komoditi kegiatan ekonomi yang telah terbentuk dengan ditunjang oleh sarana untuk perkembangan produk atau jasa (Nur,2022).

II.1.2. Jajanan Pasar Tradisional

Jajan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti kue atau penganan. Jajanan pasar merupakan sebutan lain dari berbagai macam kue atau makanan yang awalnya diperjualbelikan di pasar tradisional. Maka, kue jajanan pasar adalah penganan yang terbuat dari bermacam-macam bahan, serta berbagai bentuk dan pengolahan dengan cara yang beragam serta biasa diperjualbelikan di pasar tradisional (Coelestia, 2021).

II.1.3 Cara memasak Non minyak goreng

Memasak merupakan sebuah seni dalam mengolah bahan makanan mentah menjadi hidangan yang dapat menggugah selera, serta disajikan dengan menarik (Yuliantoro, 2020). Terdapat berbagai macam cara dalam mengolah makanan atau memasak tanpa menggunakan minyak goreng, yaitu

– **Kukus**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia kukus merupakan uap atau asap dari air panas, ataupun air dalam bentuk uap. Metode mengukus adalah teknik dalam memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air mendidih pada suhu 100°C (Tinangon, 2017).

– **Rebus**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia rebus merupakan memasak sesuatu dengan air atau memasak sesuatu dalam air mendidih. Metode merebus adalah teknik dimana suatu bahan dimasak dalam air mendidih. rebusan merupakan hasil dari proses perebusan (*Boiling*). Perebusan terdiri dari 3 tahap, yaitu pendidihan inti, transisi, dan membran sesuai dengan suhu pendidihan yang diklasifikasikan dari panas rendah ke tinggi⁹. (Dusturia, 2016)

– **Panggang**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia panggang berarti dipanaskan atau dimasak dengan cara di atas bara api. Metode memanggang adalah teknik dalam memasak makanan dengan menggunakan oven dan suhu serta cara kerja dapat diatur sesuai kebutuhan, Suhu yang biasa dipakai adalah 150°C (Tinangon, 2017).

– **Asap**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia pengasapan adalah proses atau cara atau perbuatan mengasapi. Metode pengasapan adalah proses pemasakan yang biasanya menggunakan asap dari kayu atau bahan lain yang dipanaskan mengandung selulosa dan lignin, seperti serbuk gergaji, sekam, kelapa, tongkol jagung, dll (Jati, 2021)

– **Sangrai**

Menurut Kamus besar Bahasa Indonesia sangrai atau menyangrai adalah menggoreng tanpa menggunakan minyak. Menyangrai adalah teknik memasak tanpa minyak tetapi dengan logam panas. Bahan yang telah disangrai terus diaduk hingga matang dan harum. Bahan makanan yang diolah dengan cara ini antara lain kopi dan kacang tanah. Makanan yang disiapkan dengan teknik ini terasa lebih asin dan tanpa minyak (Sari, 2019)

– **Bakar**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia bakar atau membakar adalah memanggang atau memanaskan supaya matang. Teknik membakar adalah teknik memasak makanan langsung di atas api, teknik pemanggangan biasanya digunakan untuk pengolahan daging pada suhu tinggi, sekitar 232 °C (Karimah, 2022).

II.1.4 Peralatan dapur tradisional



Keberadaan peralatan dapur tradisional berbeda dapat ditemukan di masyarakat pedesaan. Bahan baku pembuatan peralatan tradisional ini tersedia di alam, seperti tanah liat, bambu, kayu atau batu. Adapun beberapa jenis dan fungsi peralatan dapur tradisional dapat diuraikan sebagai berikut:

- Terbuat Dari Bambu (*Awi*)
Aseupan, Besek, bakul/boboko, Carangka, dingkul, hihid, jodang, jubung, kekeb, kekeba/tingkem, kele, leukeur, lodong, nyiru/tampah, pipiti, saji, songsong, tampir, tetenong, tolombong,
- Terbuat Dari Kayu, Rotan, Batok, Dsb
Centong, cukil, didingklik/jojodog, dulang, gayung/siwur, halu, kameuti, kukuran, pago, lisung, lulumpang, salang, sinduk, talenan, undem
- Terbuat Dari Kaleng, Besi, Tembaga, Alumunium, Dsb
baki, baskom, citel, sutil, mug & cangkir, garpu, kalo, kancan, kastrol, katel, langseng, parud, peso abir, poci, rampadan, rantang, sendok, seengseserok, teko.
- Terbuat Dari Tanah, Batu, Atau Keramik
Anglo, centing, coet & mutu, Gentong, hawu, jubleg, kawali, kendi, mangkok, parako, pinggan, piring, pisin, sangrayan.

II.1.5 Bahan Jajanan Pasar Tradisional




Tabel 2. 1 Bahan jajanan pasar Tradisional

NO	NAMA BAHAN	GAMBAR	KETERANGAN
----	------------	--------	------------

1	Tepung beras		<p>Menurut Ridawati (2019), Sifat tepung beras antara lain berwarna putih, terasa lembut dan halus bila diraba dengan jari, Tepung beras membuat produk makanan dengan tekstur yang lembut dan tidak lengket saat dimasak. Warna dari tepung beras tidak bening setelah dimasak.</p> <p>Simpan tepung beras dalam wadah yang tertutup, aman, kering, bersih dan jauh dari sinar matahari langsung. Guna mencegah tepung cepat berjamur dan berketu.</p>
2	Tepung ketan putih		<p>Tekstur beras ketan putih ini mirip dengan tepung beras, namun saat diraba tepung ketan terasa lebih melekat. tepung ketan lebih banyak mengandung pati. Tepung beras ketan diperoleh dengan menggiling beras ketan yang kemudian diayak dengan kehalusan 200 mesh. (Larasati, 2016)</p> <p>Simpan tepung beras dalam wadah yang tertutup, aman, kering, bersih dan jauh dari sinar matahari langsung.</p>

3	Tepung ketan hitam		<p>Warna beras ketan hitam disebabkan oleh sel pada kulit ari yang terdapat antosianin. <i>Antosianin</i> adalah pigmen berwarna merah, ungu dan biru yang biasa ditemukan pada tumbuhan tingkat tinggi. (Larasati, 2016)</p> <p>Simpan tepung beras dalam wadah yang tertutup, aman, kering, bersih dan jauh dari sinar matahari langsung.</p>
4	Tepung terigu		<p>Tepung terigu dari kelompok tumbuhan gandum. (Sutriyono, 2016)</p> <p>Simpan tepung beras dalam wadah yang tertutup, aman, kering, bersih dan jauh dari sinar matahari langsung.</p>
5	Tepung maizena		<p>Pati jagung atau maizena merupakan salah satu produk olahan jagung pasca panen. Tepung jagung membentuk pasta yang agak keruh dan gel yang kaku. (Apriliani, 2019)</p> <p>Simpan tepung beras dalam wadah yang tertutup, aman, kering, bersih dan jauh dari sinar matahari langsung.</p>
6	Kelapa tua butir		<p>simpan pada tempat yang kering dan jauh dari sinar matahari.</p>

7	Gula aren		<p>Gula aren dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau (aren). Gula aren dibuat dengan cara merebus nira aren hingga mengental seperti gulali kemudian dicetak dalam cetakan berbentuk setengah lingkaran. (Hasniah, 2021)</p> <p>Simpan gula aren di tempat yang sejuk dan kering.</p>
8	Gula pasir		<p>Gula pasir dihasilkan dari tebu. (Mulyakin, 2020)</p> <p>Simpan gula pasir dalam wadah yang kering dan tertutup rapat agar bagian dalamnya tetap kedap udara. Wadah kaca atau keramik akan membuat aroma gula jadi tetap segar dan enak.</p>
9	Singkong		<p>Ubi kayu merupakan umbi atau akar pohon yang panjang dengan diameter rata rata 2-3 cm dan panjang 50-80 cm. (Susilawati, 2008)</p> <p>Singkong yang belum dikupas dapat dengan mudah disimpan pada suhu ruang. tempat penyimpanannya sejuk, kering, dan memiliki sirkulasi udara yang baik.</p>

10	Pisang Tanduk		<p>Pisang tanduk merupakan salah satu jenis pisang yang harus diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. (Susanto, 2019)</p> <p>Sebaiknya pisang disimpan pada suhu ruang. Pisang dapat disimpan dengan cara digantung. karena pisang yang digantung dapat lebih mudah terkena sirkulasi udara.</p>
11	Santan		<p>Santan diperoleh dengan cara memeras daging kelapa tua segar yang telah dihaluskan dengan maupun tanpa penambahan air. Santan rentan terhadap kerusakan fisik karena emulsi terpisah menjadi dua fase, yaitu santan bebas lemak dan santan, dalam waktu 5 – 10 jam. (Yulindha, 2021)</p> <p>Kulkas adalah tempat terbaik untuk menyimpan santan segar selama satu hingga dua hari. Sementara jika didalam lemari pembeku, santan dapat bertahan lebih dari satu bulan.</p>
12	Beras ketan putih		<p>Beras ketan putih adalah salah satu varietas padi. Ciri-ciri beras ketan putih yaitu tidak transparan, berbau khas. (Maghfirah, 2021)</p>

			<p>Cara menyimpan beras adalah dengan tidak membukanya sampai akan digunakan. area di sekitar wadah beras bersih dari kotoran.</p>
13	Beras ketan hitam		<p>Secara fisik, butir beras ketan berbentuk lonjong dan lunak. Apabila dimasak nasinya mempunyai sifat mengkilat, lengket. (Maghfirah, 2021)</p> <p>Cara menyimpan beras dalam karung adalah dengan tidak membukanya sampai akan digunakan. area di sekitar wadah beras bersih dari kotoran.</p>
14	Daun pandan		<p>Pandan wangi merupakan tumbuhan yang daunnya sering digunakan sebagai bahan tambahan makanan. (Mardiyarningsih, 2014)</p> <p>Daun pandan dapat disimpan dalam wadah kedap udara. Setelah itu masukan ke kulkas.</p>
15	Daun suji		<p>Salah satu tanaman yang banyak digunakan sebagai pewarna alami adalah daun suji. (Aryanti,2016)</p> <p>Daun suji dapat disimpan dalam wadah kedap udara. Setelah itu dimasukan kedalam kulkas.</p>

16	Daun pisang		<p>Daun pisang pada bagian atas permukaannya mengkilap dan berwarna hijau sedangkan bagian bawah berwarna hijau keputihan. Tulang daun pada daun pisang besar yang disebut dengan pelepah. (Ekayanti,2023)</p> <p>Daun pisang dapat divacum agar tidak ada udara didalamnya, lalu dimasukkan kedalam lemari pendingin.</p>
17	Daun jagung		<p>Daun jagung memiliki panjang yang bervariasi antara 30-150 cm (Suleman, 2019)</p> <p>Simpan di atas rak kayu dalam ruang yang sejuk dan kering.</p>

Sumber : Sholihah (2023)

II.1.6 Ragam jenis jajanan pasar tradisional Jawa Barat

- Bandung
Awug, Bubur lemu, Surabi, Borondong garing, Wajit, Katimus, Peuyeum Bandung, Putri noong, Borondong Enten, Dadar gulung, Bandros, Colenak.
- Garut
Angleng, Dodol, Ladu.
- Tasikmalaya
Ulen.
- Ciamis
Cocorot.
- Sukabumi
Opak.
- Indramayu
Nagasari.

II.1.7 Pelatihan

- **Pengertian Pelatihan**

Pelatihan adalah suatu proses pendidikan jangka pendek yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada seseorang yang memiliki kemampuan untuk melakukan keterampilan tersebut kepada orang lain yang tidak tahu atau tidak dapat melakukannya. (Sulaiman & asanudin, 2020)

- **Tujuan pelatihan**

Tujuan pelatihan umumnya adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan kualitas, kemampuan, dan keterampilannya dalam melaksanakan tugas dan kepemimpinannya
2. Meningkatkan kepekaan dan mekanisme pekerjaan.
3. Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan (Sulaiman & asanudin, 2020)

- **Manfaat pelatihan**

Manfaat pelatihan adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan dapat meningkatkan cara kerja seseorang, yang berarti mereka yang mengikutinya dapat melakukan pekerjaan dengan lebih kreatif.
2. Mereka dapat tumbuh dengan cepat dan baik dalam melakukan tugas.
3. Pelatihan memberi mereka kesempatan untuk meningkatkan kemampuan mereka. (Sulaiman & asanudin, 2020)

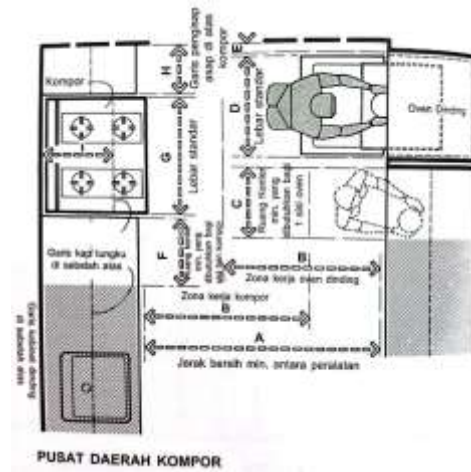
- **Perbedaan pelatihan dan pendidikan**

Aspek Kajian	Pendidikan	Pelatihan
Pengembangan Kemampuan	Menyeluruh (<i>Overall</i>)	Mengkhususkan (<i>specific</i>)
Area Kemampuan	Kognitif, Afektif, Psikomotorik	Psikomotorik
Jangka waktu Pelaksanaan	Relatif Panjang	Relatif Pendek
Materi yang diberikan	Lebih Umum	Lebih Khusus
Metode yang digunakan	Konvensional	Inkonvensional
Penghargaan terakhir	Gelar (<i>Degree</i>)	Sertifikat (<i>non gelar</i>)

Gambar 2. 1 Tabel perbedaan pelatihan dan pendidikan

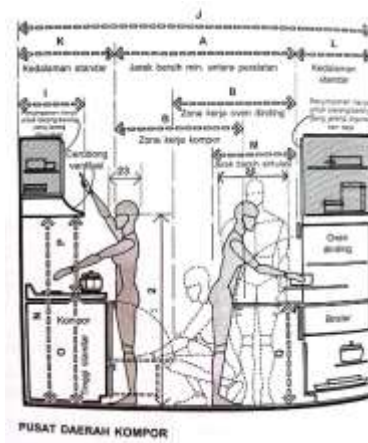
Sumber : Sulaiman & asanudin (2020)

II.1.8 Standar ruang pelatihan memasak secara modern



Gambar 2. 2 Standar ruang memasak - area kompor

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)



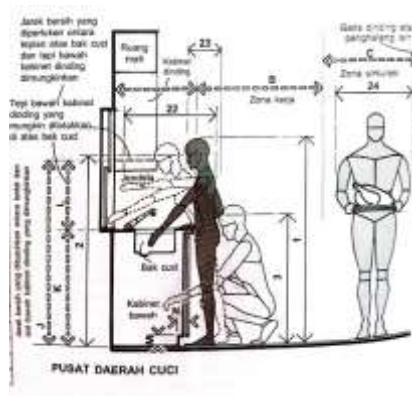
Gambar 2. 3 Standar ruang memasak - area kompor

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

	in	cm
A	48 min.	121,9 min.
B	40	101,6
C	19	38,1 min.
D	21-30	53,3-76,2
E	1-3	2,5-7,6
F	15 min.	38,1 min.
G	19,5-46	49,5-116,8
H	12 min.	30,5 min.
I	17,5 maks.	44,5 maks.
J	96-101,5	243,8-257,8
K	24-27,5	61,0-69,9
L	24-26	61,0-66,0
M	30	76,2
N	60 min.	152,4 min.
O	35-36,25	88,9-92,1
P	24 min.	61,0 min.
Q	30 maks.	76,2 maks.

Gambar 2. 4 Standar ruang memasak - area kompor

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)



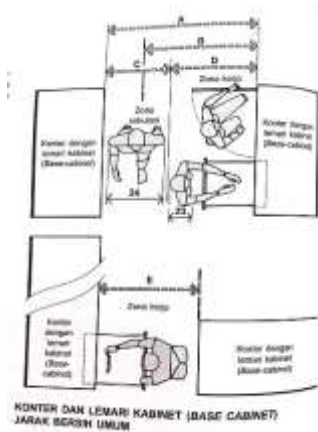
Gambar 2. 5 Standar ruang memasak - area cuci

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

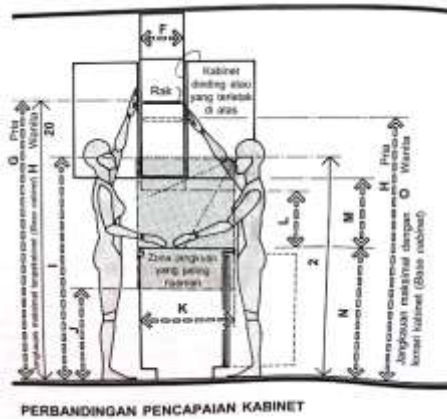
	in	cm
A	70-76	177,8-193,0
B	40 min.	101,6 min.
C	30-36	76,2-91,4
D	18	45,7
E	24 min.	61,0 min.
F	28-42	71,1-106,7
G	18 min.	45,7 min.
H	12 min.	30,5 min.
I	24-26	61,0-66,0
J	57 min.	144,8 min.
K	35-36	88,9-91,4
L	22 min.	55,9 min.
M	3	7,6
N	4	10,2

Gambar 2. 6 Ukuran tandar ruang memasak - area cuci

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)



Gambar 2. 7 Standar memasak - area simpan ruang
 Sumber : Panero & Zenlik, (2003)



Gambar 2. 8 Standar ruang memasak - area simpan
 Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

	in	cm
A	60-66	152,4-167,6
B	48 min.	121,9 min.
C	24-30	61,0-76,2
D	36	91,4
E	48	121,9
F	12-13	30,5-33,0
G	78 maks.	198,0 maks.
H	72 maks.	182,9 maks.
I	59	149,9
J	25,5	64,8
K	24-28	61,0-66,0
L	15 min.	38,1 min.
M	18	45,7
N	35-36	88,9-91,4
O	69 maks.	175,3 maks.

Gambar 2. 9 Standar ruang memasak - area cuci
 Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

Standar ruang gerak memasak secara modern digunakan untuk ruang gerak pengunjung pelatihan secara keseluruhan, seperti area koridor dan mencuci.

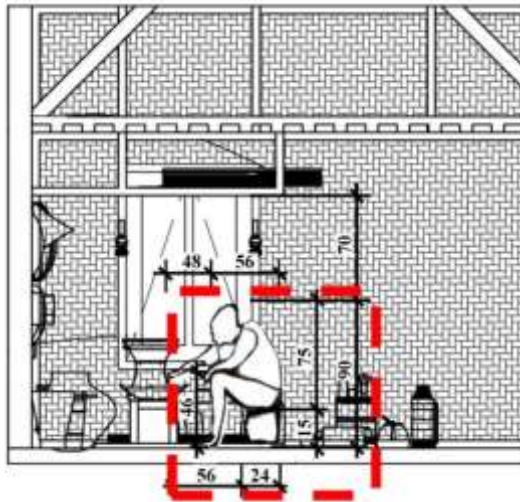
II.1.9 Standar Ruang Pelatihan Memasak Secara Tradisional

Sesuai dengan fungsinya, dapur merupakan sebuah ruangan khusus dengan berbagai perangkat yang berfungsi untuk memasak, menyiapkan atau mengolah makanan yang akan dikonsumsi setiap harinya. Secara fungsional, dapur didominasi oleh kaum perempuan, tidak sedikit dari mereka yang menghabiskan waktunya di dapur hanya untuk memasak. Desain dapur modern saat ini didasarkan pada prinsip 3 fungsi utama dapur adalah penyimpanan, persiapan, dan memasak.

Rumah adat Kampung Naga memiliki dapur di bagian tengah bangunan (area pawon) yang tempat khusus aktivitas perempuan untuk memasak. Material dapur didominasi oleh bambu, baik pada dinding maupun lantai. Anyaman bambu secara vertikal dan horizontal yang biasa disebut bilik sasag digunakan bagian muka. Alasannya adalah saat memasak, asap dengan cepat keluar dari ruangan. Selain itu, jika terjadi kebakaran, dapat lebih mudah terlihat oleh orang yang lewat diluar. Selain itu, bambu belah (Palupuh) juga digunakan untuk lantai dapur. Alasannya karena mudah dibersihkan. Bila ada makanan yang tercecer, bisa langsung dibuang ke bawah, di mana tempat tersebut dijadikan kandang ternak. Material penyangga bangunan rumah terbuat dari batu yang terpasang pada beberapa titik. Batu yang digunakan berupa batu papas berukuran 20 x 60 sentimeter. Pawon atau biasa disebut dengan dapur berada diatas permukaan tanah, Hawu (tungku) berbahan bakar kayu dibuat di atas palupuh, dan diatasnya tidak terdapat langit-langit namun ditempatkan cadangan kayu bakar. (Putra, 2018)

Aktivitas pada dapur kampung naga ini diantaranya:

- Menyiapkan bahan untuk dimasak



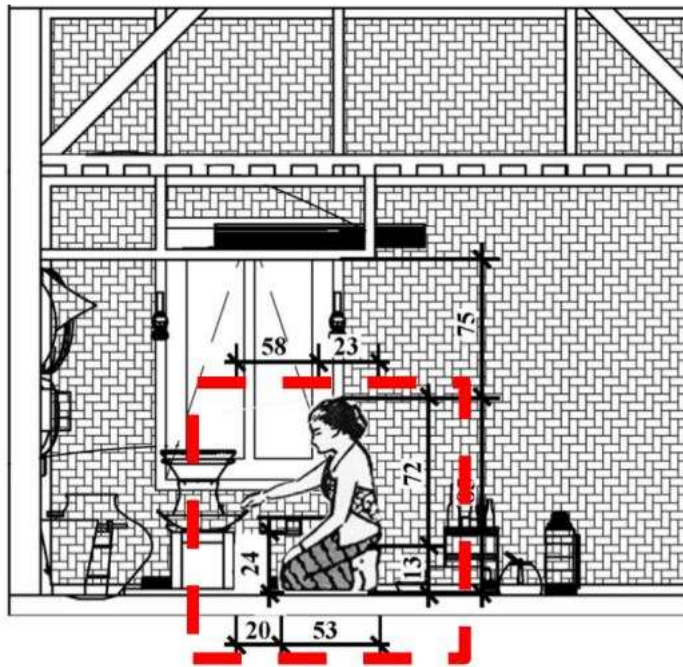
Gambar 2. 10 ukuran standar aktivitas memasak di kampung naga

Sumber : Putra (2018)

Cara memepersipakan bahan untuk memasak cukup sederhana. Mereka duduk dengan kursi pendek atau *jojodog*. Masyarakat kampung Naga menyiapkan bahan-bahan untuk dimasak berdekatan dengan tungku atau alat pembakaran. Di dapur rumah Tradisional Kampung Naga ini tidak ada tempat khusus untuk menyiapkan bahan makanan untuk dimasak. Alat yang digunakan pun sangat sederhana, hanya menggunakan talenan dan pisau untuk memotong atau mengiris. Coet dan uleg untuk membuat sambal. (Putra, 2018)

Biasanya masyarakat kampung Naga sebelum memasak, mereka sudah terlebih dahulu membersihkan bahan-bahan makanan yang akan digunakan. Untuk menyuci bahan makanannya, mereka harus menuju pancuran yang ada didekat balong atau kolam yang sudah disediakan. Pancuran air tersebut berbeda dengan pancuran air untuk toilet atau kamar mandi yang tersedia di atas balong atau kolam. Setelah dicuci, masyarakat Kampung Naga biasanya menyalakan api pada tungku terlebih dahulu sebelum memasak. Setelah selesai memasak, alat-alat yang sudah digunakan untuk memasak seperti coet, uleg, talenan dan pisau dicuci kembali di pancuran luar rumah. Untuk mencuci peralatan ini menggunakan pancuran air yang sama dengan pancuran untuk minum. (Putra, 2018)

- Memasak



Gambar 2. 11 ukuran standar aktivitas memasak di kampung naga

Sumber : Putra (2018)

Masyarakat Kampung Naga memasak dengan cara duduk di Jojodog. Cara lainnya adalah duduk di lantai dapur sambil memasak tanpa menggunakan jოდodog dengan posisi seperti sedang duduk diantara dua sujud saat shalat. Meskipun gaya memasak masyarakat kampung Naga terkesan tidak nyaman, namun masyarakat kampung Naga merasa nyaman menggunakan cara tersebut untuk memasak karena sudah terbiasa dengan gaya memasak tersebut secara turun temurun. (Putra, 2018)

- Makan

Ruang makan pada rumah kampung naga menyatu dengan dapur. Penduduk kampung naga tidak menggunakan meja atau kursi untuk makan. Mereka makan sambil duduk di atas lantai palupuh atau lantai bambu. Kebiasaan cara duduk laki-laki dan perempuan pun sangat berbeda. Perempuan duduk dalam posisi duduk emok, sementara laki laki duduk dengan posisi sila. Area makan ini juga sering digunakan untuk menerima tamu atau tetangga yang datang ke rumah. Selain itu, area ini juga digunakan untuk berbincang bersama keluarga.(Putra,2018)

Standar ruang gerak memasak secara Tradisional mengikuti ukuran dapur pada rumah di Kampung Naga, standar ini digunakan untuk ruang gerak pengunjung pelatihan pada area memasaknya. Agar dapat merasakan suasana dapur tradisional di Kampung Naga.

II.1.10 Galeri

- **Pengertian Galeri**

Menurut Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional (2003), galeri adalah selasar atau tempat yang menampilkan karya seni tiga dimensi seorang atau sekelompok seniman. Mereka juga dapat didefinisikan sebagai ruangan atau gedung tempat untuk menampilkan benda atau karya seni.

- **Macam-macam galeri**

Tradisional art gallery mengadakan aktifitasnya di selasar-selasar atau lorong-lorong panjang. Meskipun bentuk galeri ini tradisional, karya seni yang dipamerkan tidak selalu merupakan karya seni yang dianggap lama atau kuno, sehingga memberi kesan tradisional.

Modern art gallery adalah galeri dengan perencanaan ruang modern atau kompleks bangunan, biasanya terdiri dari beberapa ruang pameran. Sebagian besar, galeri seni kontemporer menampilkan karya seni modern atau kontemporer. (Koeswoyo,2020)

- **Galeri berdasarkan sifat kepemilikan**

Private art gallery biasanya dimiliki oleh seseorang atau sekelompok orang dan menampilkan karya seni dari seniman itu sendiri. Seniman ini biasanya sangat terkenal sehingga mereka berani membuka galeri mereka sendiri dan memamerkan karya mereka sendiri, tanpa khawatir galeri tersebut akan dikunjungi banyak orang atau tidak.

Public art gallery, yaitu galeri seni yang dimiliki dan terbuka untuk umum. Karya-karya yang dipamerkan di galeri ini bervariasi sesuai dengan keinginan seniman untuk menciptakan karya mereka, sehingga karya-karya biasanya disesuaikan dengan tren atau kondisi saat itu. Pelanggan galeri berasal dari berbagai macam seniman, baik yang sudah terkenal maupun yang belum terkenal, muda atau tua, dan dengan berbagai macam aliran yang mereka anut. (Koeswoyo, 2020)

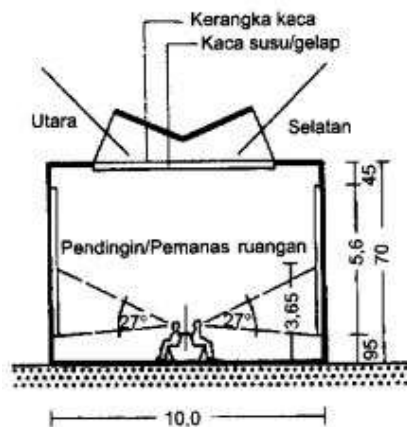
- **Galeri berdasarkan karya pameran**

Gallery of primitive art, melakukan aktivitas seni primitif. Hal ini biasanya digunakan untuk menjaga budaya suatu negara dari awalnya di zaman prasejarah hingga menjadi terkenal di luar negeri. Dengan demikian, pecinta seni di dalam dan di luar negeri dapat menemukan kebudayaan ini menarik. Karena jenis seni ini masih alami dan belum dipengaruhi oleh orang lain pada saat budaya tersebut muncul.

Gallery of classical art, merupakan suatu galeri yang menyelenggarakan aktifitasnya di bidang seni klasik. Seni ini menggambarkan variasi budaya tradisional sebuah negara. Ini terjadi di Indonesia, yang memiliki banyak suku, sehingga semakin banyak variasi budaya yang muncul.

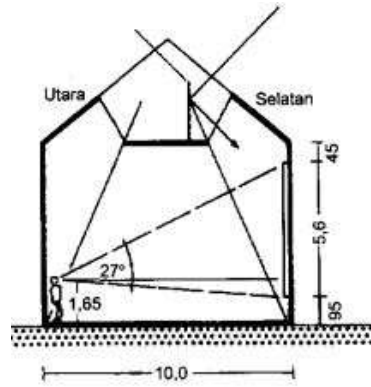
Gallery of modern art, mengadakan acara seni modern. Dalam seni kontemporer, karya seni biasanya mengandung maksud atau arti yang mengkritik budaya, sosial, atau politik negara tersebut. Karya seni ini pasti sejalan dengan perkembangan zaman. agar seseorang dapat memahami tujuan karya ini dibuat. Beberapa galeri, yang sudah umum, biasanya merupakan galeri seni terwujud (2 dimensi atau 3 dimensi) dengan berbagai jenis seni rupa. Misalnya, galeri seni lukis, galeri fotografi, galeri batik, museum batik, instalasi, dan sebagainya. (Koeswoyo, 2020)

II.1.11 Standar Dimensi Galeri



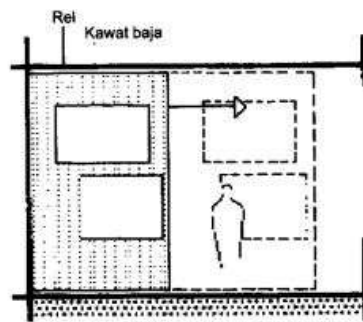
Gambar 2. 12 Penerangan pada museum

Sumber : Tjahjadi & Chaidir, (2002)



Gambar 2. 13 Penerangan pada museum

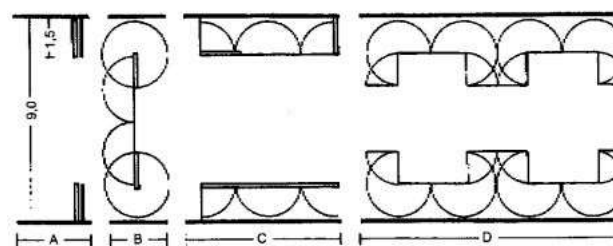
Sumber : Tjahjadi & Chaidir, (2002)



Lukisan yang berwarna, yang tergantung

Gambar 2. 14 Lukisan yang tergantung

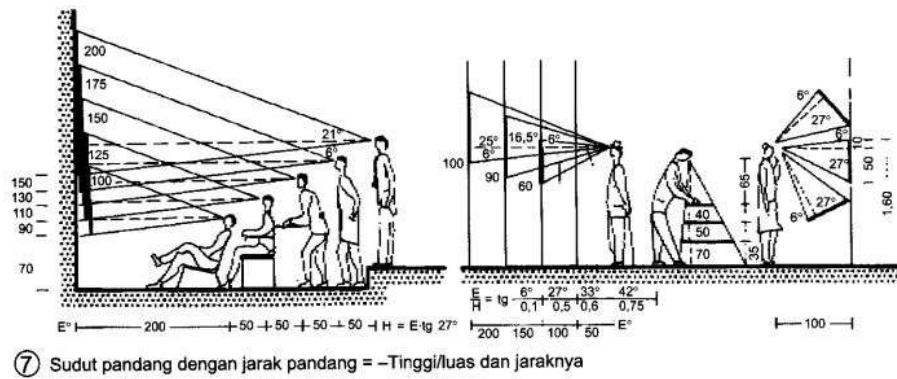
Sumber : Tjahjadi & Chaidir, (2002)



⑧ Ruang pameran dengan dinding penutup

Gambar 2. 15 Ruang pameran dinding tertutup

Sumber : Tjahjadi & Chaidir, (2002)



Gambar 2. 16 Sudut pandang dan jarak pandang

Sumber : Tjahjadi & Chaidir, (2002)

II.1.12 Metode Pameran

Ada tiga macam metode penyajian/pameran di galeri.

- Metode pendekatan estetis, yaitu cara penyajian benda-benda koleksi yang mengutamakan aspek estetika karya yang dipamerkan. Ini berlaku untuk benda-benda kebudayaan atau benda-benda kesenian.
- Metode pendekatan romantika, yaitu cara penyajian benda-benda koleksi yang disusun sehingga dapat mengungkapkan suasana tertentu yang terkait dengan benda-benda yang dipamerkan.
- Metode pendekatan intelektual, yaitu cara penyajian benda-benda koleksi tersebut disusun sehingga dapat mengungkapkan dan memberikan informasi ilmu pengetahuan yang bersangkutan dengan benda-benda yang dipamerkan.

Pada perancangan ini, metode pameran yang akan digunakan adalah metode pendekatan romantika dan intelektual. Metode ini digunakan pada area yang berbeda.

II.1.13 Display Pada galeri

Display adalah proses menata ruang koleksi untuk pameran. Penataan, perancangan, mendesain, menyusuh, mengatur serta mengorganisasi unsur-unsur, objek atau ruang dengan pertimbangan praktis, ekonomis, ergonomis dan estetis untuk tujuan tertentu merupakan salah satu kegiatan utama dalam pameran. Adapun aspek-aspek display terdiri dari desain ruang, lantai dan alur pengunjung, materi karya dan storyline, teks pameran dan labelisasi, tata cahaya, suhu dan kelembaban, dan fasilitas dan elemen pendukung. (Wening,2021)

Temperatur yang baik untuk ruangan museum antara 25 hingga 37 derajat Celcius dan kadar kelembaban relatif (RH = Relative Humidity) antara 50 hingga 100 persen. Apabila kelembaban lebih tinggi maka temperatur yang disarankan adalah 20 hingga 24 derajat Celcius dengan RH antara 45 hingga 60 persen. Hal ini tentu akan berbeda pada iklim yang cenderung kering. (Wening,2021)

Adapun salah satu wujud elemen pendukung adalah foto-foto penunjang yang berukuran kurang lebih 30 x 45 x 60 centimeter. Penggunaan foto-foto ini diusahakan tidak menggunakan bingkai yang lebar dan berukir. Foto hitam putih dapat didasari dengan warna agar lebih menarik atau apabila suasana tertentu diperlukan, misalnya untuk memberi kesan kuno maka diperlukan warna cokelat. (Wening,2021)

Vitrine adalah lemari pajang untuk menata benda-benda koleksi. Biasanya digunakan sebagai tempat memamerkan benda-benda tiga dimensi, benda-benda yang tidak boleh disentuh, benda-benda karena bentuknya yang kecil atau karena tinggi nilainya. Bentuk Vitrine ada dua macam, yaitu Vitrine-tunggal dan Vitrine-ganda. (Khoirunnisa, 2019)

Vitrine tunggal adalah vitrine yang hanya digunakan untuk memajang koleksi saja sedangkan vitrine ganda adalah vitrine yang memiliki dua fungsi untuk pemajangan dan bagian bawahnya digunakan untuk menyimpan benda-benda koleksi yang tidak terpakai.



Gambar 2. 17 Vitrine

Sumber : Khoirunnisa (2019)

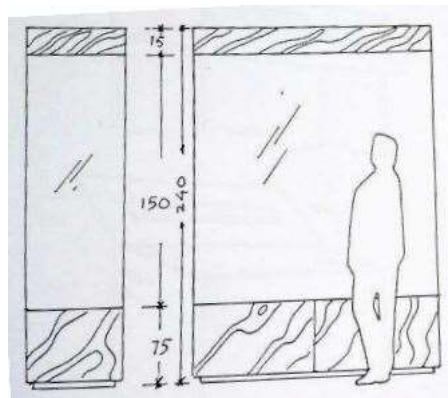
Bentuk Vitrine harus memenuhi persyaratan-persyaratan sebagai berikut :

- a) Keamanan koleksi harus terjamin.

Bentuk Vitrine selain harus indah juga harus kokoh. Benda-benda yang di dalam vitrine harus aman dari pencemaran dan pencurian. Selain itu, konstruksi harus dirancang agar sirkulasi udara dapat beredar dengan baik, sehingga udara di dalam vitrine tetap terjaga, tidak terlalu lembab dan tidak terlalu panas. Untuk menghindari kerusakan pada koleksi di dalam vitrine yang memiliki lampu di atasnya, lubang harus dibuat agar panas dari lampu dapat keluar. (Khoirunnisa, 2019)

- b) Memberikan kesempatan kepada pengunjung untuk melihat koleksi yang ditata di dalamnya dengan cara yang lebih mudah dan menyenangkan.

Vitrine tidak boleh terlalu tinggi ataupun terlalu rendah. Rendah dan tinggi sangat relatif. Gunakan tinggi rata-rata orang Indonesia sebagai patokan. Jika tinggi orang Indonesia rata-rata 160-170 cm dan kemampuan gerak anatomis leher manusia sekitar 30° (gerak ke atas, bawah dan samping), tinggi vitrine seluruhnya harus 240 cm, alas terendah 65-75 cm, dan tebal vitrines minimal 60 cm. (Khoirunnisa, 2019)

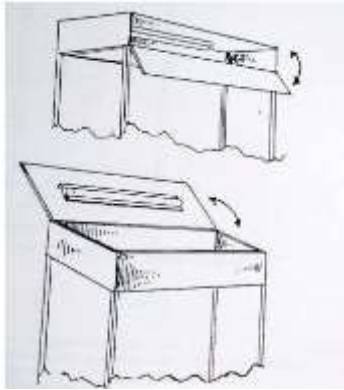


Gambar 2. 18 Tinggi Vitrine

Sumber : Khoirunnisa (2019)

- c) Pengaturan cahaya tidak boleh mengganggu pengunjung serta tidak boleh merusak koleksi yang ada di dalamnya.

Lampu harus diletakkan di tempat yang terlindungi atau tertutup agar tidak mengganggu pengunjung. Intensitas cahaya kemudian harus diperhatikan agar barang koleksi museum tidak rusak. Cahaya 50-150 lux harus digunakan untuk benda-benda organik seperti kayu, kulit, kain, kertas, dan warna. (Khoirunnisa, 2019)



Gambar 2. 19 Pencahayaan pada Vitrine

Sumber : Khoirunnisa (2019)

- d) Bentuk Vitrine harus disesuaikan dengan ruangan yang akan ditempati oleh vitrine tersebut. (Khoirunnisa, 2019)

Menurut bentuknya disesuaikan dengan penempatannya, ada bermacam-macam antara lain sebagai berikut :

- Vitrine dinding.

Vitrine yang diletakkan berhimpitan dengan dinding. Bagian dalamnya hanya dapat dilihat dari satu sisi samping dan dari depan. Bagian yang terlihat ditutup dengan kaca polos, sedangkan bagian yang berhimpitan ditutup dengan papan. (Khoirunnisa, 2019)



Gambar 2. 20 Vitrine Dinding

Sumber : Khoirunnisa (2019)

- Vitrine tengah

Vitrine ini diletakkan di tengah, tidak melekat pada dinding; isinya dapat dilihat dari segala sisi. Lampu sorot diterangi di atas plafon atau sudut ruangan. (Khoirunnisa, 2019)



Gambar 2. 21 Vitrine Tengah

Sumber : Khoirunnisa (2019)

- **Vitrine sudut**
Vitrin yang terletak di sudut ruangan. Vitrin ini hanya dapat dilihat dari depan, dengan dinding lain menutupi dinding ruangan. Lampu-lampu dan vitrine dinding dipasang sama. (Khoirunnisa, 2019)
- **Vitrine lantai**
Vitrin yang terletak agak mendatar di bawah pandangan mata, berfungsi untuk Menata benda-benda kecil seperti mata uang, permata, perhiasan, dll. Dapat ditempatkan secara digantung ke dinding, berdiri sendiri, atau digabungkan dengan vitrin lain. Tangga dapat diletakkan di sekitarnya untuk anak-anak yang datang. (Khoirunnisa, 2019)
- **Vitrine-tiang.**
Museum yang menggunakan bangunan lama atau baru yang meniru gaya konstruksi tradisional biasanya memiliki banyak tiang di dalamnya. Sehingga dapat dibuat vitrine khusus di sekitar tiang tersebut untuk menghemat tempat dan mengatur ruang. (Khoirunnisa, 2019)

Display yang digunakan pada perancangan ini adalah vitrine jenis Ganda yaitu vitrine yang mempunyai dua fungsi untuk pemajangan dan bagian bawah untuk menyimpan benda-benda koleksi yang tidak digunakan. Adapun bentuk

vitrine yang digunakan yaitu bentuk vitrine dinding dengan mengikuti pola gubahan ruang. (Khoirunnisa, 2019)

II.1.14 Retail

Retail terdiri dari penjualan sejumlah komoditas kecil kepada pelanggan dan merupakan aktivitas keseluruhan yang melibatkan pemasaran barang dan jasa kepada pelanggan. Di sisi lain, retailer adalah keseluruhan retailing di mana mereka memperoleh lebih dari setengah hasil penjualan retailing. Dengan kata lain, retail adalah kegiatan usaha menjual barang atau jasa kepada individu.

II.1.15 Jenis-jenis Display Pada Retail

1. Window Display

Salah satu fungsi *Window Display* adalah untuk memberikan kesan menarik kepada calon pengunjung. Selain itu, orang-orang yang sebelumnya hanya ingin melewati toko dapat tertarik dan masuk dengan hanya menunjukkan produk kita. Selain itu, *Window Display* memungkinkan toko untuk menampilkan produk terbaru atau andalannya. Display kaca ini sangat menentukan gambar atau karakter toko karena berada di paling depan. Penataan toko menentukan gaya vintage, sederhana, atau minimalis.



Gambar 2. 22 *Window Display*

Sumber : Kresnoadi (2022)

2. Interior Display

Tipe penataan produk yang terletak di dalam gedung atau ruangan toko disebut *Interior Display*. Biasanya, ada rak di tengah toko yang menampilkan barang-barang terpenting toko.

Sebenarnya, display interior terdiri dari tiga kategori: display barang, display tanda dan dekorasi toko, dan display dealer.



Gambar 2. 23 *Interior Display*

Sumber : Kresnoadi (2022)

Merchandise display, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas, dibagi menjadi tiga kategori: terbuka, tertutup, dan arsitektural. Kategori terbuka mengacu pada penataan yang terbuka secara langsung (konsumen dapat menyentuhnya), kategori tertutup mengacu pada penataan yang tertutup (biasanya untuk barang berharga atau mewah), dan kategori arsitektural mengacu pada barang yang dipajang untuk menunjukkan cara penggunaannya. Misalnya, kalung yang dilengkapi dengan peraga leher. Papan yang menunjukkan "petunjuk toko", seperti "Susu", "Kopi dan Teh", atau "Makanan Ringan", biasanya terletak di tengah lorong. Sebaliknya, dealer display adalah jenis display yang terdiri dari simbol atau petunjuk penggunaan produk yang dibuat langsung oleh produsen produk.

3. *Exterior display*



Gambar 2. 24 *Exterior Display*

Sumber : Kresnoadi (2022)

Tampilan produk di luar ruangan disebut exterior display. Tujuannya adalah untuk memperkenalkan produk baru atau untuk kegiatan tertentu, seperti pameran. Hal ini juga memiliki potensi untuk membangun hubungan dengan masyarakat di sekitarnya. seperti saat Idul Fitri atau ulang tahun toko.

4. *Solary Display*



Gambar 2. 25 *Solary Display*

Sumber : Kresnoadi (2022)

Solary adalah jenis penataan produk (display) yang menggunakan media lain dan ditampilkan di department store. Contohnya adalah mannequin yang mengenakan pakaian yang dibuat oleh toko tersebut.

Jenis display yang digunakan pada perancangan ini adalah *Interior Display*. Jenis ini digunakan karena selain retail berada didalam gedung, juga untuk menjaga kebersihan dan kesegaran produk, karena produk yang dijual bukan hanya barang, adapun makanan yang harus selalu terjaga kebersihannya.

II.1.16 Cara Penyajian Makanan

1. *Buffet Style*

Style Buffet, atau prasmanan. Di meja "buffet", tamu dapat bebas memilih dan mengambil makanan yang tersedia. Karena tamu biasanya menyantap makanan secara berdiri, alat yang digunakan lebih "simple"—hanya sendok dan garpu.

2. *A La Carte*

Jenis penyajian makanan yang dikenal sebagai "a la carte" memiliki karakteristik tertentu, seperti "harga per porsi", yang berarti setiap menu memiliki harga sendiri. Mereka juga memiliki ciri tambahan, yaitu makanan akan dimasak jika ada pesanan. Selain itu, "waiter" akan menyiapkan alat yang digunakan sesuai dengan menu yang dipesan oleh tamu.

3. *Table D' Hote*

Table d'hote, juga disebut sebagai "set menu", merupakan sebuah penyajian makanan yang terdiri dari empat hingga enam menu yang disajikan secara berurutan dan dilakukan dengan jeda sesuai dengan waktu dan kondisi yang ada di sebuah restoran. "Set menu" lengkap biasanya terdiri dari appetizer, soup, makanan utama, dan dessert, dan ditutup dengan sajian kopi atau teh. Peralatan yang digunakan disusun lengkap dan tertata rapi sesuai dengan "set menu & Karena menu sudah mencantumkan semua makanan yang akan disajikan, tamu tidak dapat memilih apa yang akan disajikan.

Cara penyajian makanan pada perancangan di area retail ini adalah *A La Carte* digunakan pada makanan yang penyajiannya harus selagi hangat.

II.1.17 Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan makanan adalah suatu proses menyimpan, menata, dan menjaga bahan makanan kering dan basah serta menyimpan pelaporan tentang bahan makanan tersebut. Setelah barang diterima, bahan makanan harus segera dibawa ke ruang penyimpanan untuk disimpan, baik di ruang pendingin maupun di gudang. Persyaratan untuk penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut: 1. Adanya sistem penyimpanan barang; 2. Adanya ruang penyimpanan yang tersedia; dan 3. Adanya kartu stok atau buku catatan tentang keluar masuk bahan makanan. (Sarni, 2017)

Tahapan penyimpanan bahan makanan menurut National Restaurant Association, tahun 2004 adalah :

1. Food labeling, makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah dalam waktu 24 jam mendatang atau lebih, dan bahan makanan yang akan diolah harus dilabeli dengan tanggal, bulan, dan tahun diterima. Sampai bahan makanan tersebut diolah, label harus dibuang.

2. Perputaran barang, Istilah FIFO (first in first out) digunakan untuk menunjukkan bahwa barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu.
3. Barang kadaluarsa harus dibuang.
4. membuat jadwal pengecekan barang untuk memastikan bahwa makanan yang telah kadaluarsa dikeluarkan dari kontainer, kemudian dibersihkan dan diisi dengan bahan makanan baru.
5. Hindari bahan makanan dari zona bahaya (suhu di mana bakteri dapat hidup dan berkembang biak cepat).
6. Mengecek suhu bahan makanan dan ruang penyimpanan.
7. Simpan makanan di tempat yang aman.
8. Semua tempat penyimpanan harus kering dan bersih. (Sarni, 2017)

- **Pengertian *food warmer***

Food Warmer atau Penghangat makanan adalah mesin yang dapat menyimpan dan menghangatkan berbagai makanan. Menghangatkan makanan secara otomatis akan lebih mudah daripada menghangatkan makanan secara manual. Penghangat makanan memiliki suhu kontrol sehingga pemanasan akan berhenti ketika suhu mencapai batas tertentu, mencegah kerusakan makanan. Restoran, kedai makanan, toko roti, dan tempat lainnya sering menggunakan pemanas makanan.

- **Fungsi *food warmer***

- Mengeluarkan suhu panas yang besar dan kecilnya dapat disesuaikan.
- Sebagai rak makanan
- Digunakan sebagai rak makanan yang dapat menghangatkan.
- Meningkatkan waktu konsumsi makanan yang ekonomis (dalam jam).
- Melindungi makanan dari lalat, semut, debu, dan gangguan lainnya.

- **Bagian *food warmer***

- Rangka etalase dapat terbuat dari kayu atau aluminium.
- Penghangat yang paling sederhana dan sering digunakan adalah lampu sorot 40/60 W beberapa biji sesuai dengan kebutuhan. Jika kurang panas, heater yang sudah jadi, yang berbentuk pipa kecil, dapat ditambahkan.
- Jika diperlukan, pembuatan rangkaian elektronik yang dikenal sebagai thermostat untuk mengontrol panas di etalase.

- **Pengertian *showcasae chiller***

Showcase chiller adalah lemari pendingin terbuka yang dirancang untuk memberikan para pelanggan akses langsung pada makanan atau minuman yang dijual, dan ini merupakan cara yang bagus untuk mendorong penjualan impulsif. Nah, showcase chiller sendiri terbagi menjadi beragam bentuk, ukuran, dan fitur. Berikut ini adalah beberapa jenis showcase chiller yang paling banyak digunakan untuk kebutuhan komersial.

- **Macam - macam *showcasae chiller***

1. Multideck display

Kulkas pajangan tanpa pintu yang biasa digunakan di area komersial yang sibuk, seperti supermarket, toko ritel, restoran, dan lainnya, disebut multideck display. Pelanggan dapat mengakses dan memilih barang yang mereka inginkan melalui unit ini.

2. Drinks fridge cabinet

Kabinet lemari es dirancang untuk mendinginkan minuman seperti soda, kopi, susu, air mineral, dan lain-lain dengan cepat sehingga konsumen dapat menikmatinya langsung.

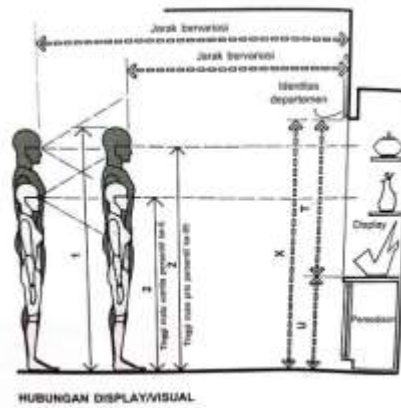
3. Counter fridge

Counter fridge adalah meja dengan rak pendingin yang biasanya sering digunakan di bakery atau kafe untuk memajang aneka kue, donat, dan roti.

- **Fungsi *showcasae chiller***

Showcase chiller biasanya digunakan di tempat-tempat yang menjual makanan seperti minimarket, bakery, restoran, kafe, kantin, dan lain-lain untuk memamerkan barang yang mereka jual kepada pelanggan secara lebih efektif. Mereka melakukan ini dengan menyimpan makanan atau minuman pada suhu yang rendah sambil tetap memberikan visibilitas produk yang jelas. Showcase chiller ideal untuk menyimpan makanan segar atau minuman dingin dengan aman dan menarik perhatian pembeli tanpa mengurangi kualitasnya.

II.1.18 standar dimensi retail



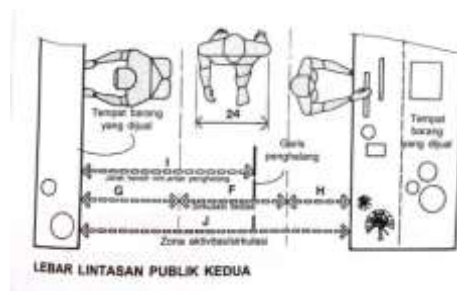
Gambar 2. 26 Sudut pandang optimal pada display

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

	in	cm
A	69,5	174,2
B	56,3	143,0
C	27,0	68,7
D	54,7	37,4
E	26,0	71,2
F	26,5	72,0
G	41,5	106,4
H	26,6	72,6
I	47,8	121,5
J	36,3	92,3
K	54,6	139,1
L	42,6	107,9
M	83,1	211,1
N	89,3	175,9
O	56,4	140,8
P	41,6	105,6
Q	27,7	70,4
R	72	182,9
S	60	152,4
T	48	121,9
U	36	91,4
V	24	61,0
W	12	30,5
X	64	213,4

Gambar 2. 27 Standar Sudut pandang optimal pada display

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)



Gambar 2. 28 Lebar Lintasan publik pada retail

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

	in	cm
A	66 min.	167,6 min.
B	18	45,7
C	72	182,9
D	26-30	66,0-76,2
E	116-120	294,6-304,8
F	30-36	76,2-91,4
G	18-36	45,7-91,4
H	18 min.	45,7 min.
I	51 min.	129,5 min.
J	66-90	167,6-228,6

Gambar 2. 29 Lebar Lintasan publik pada retail

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)



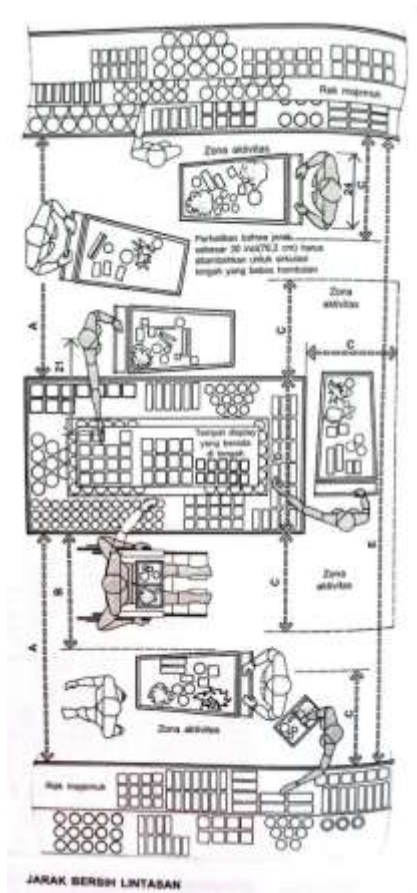
Gambar 2. 30 Sirkulasi pengunjung terhadap display

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

	in	cm
A	32	81,3
B	36 maks.	91,4 maks.
C	60	152,4
D	63 maks.	160,0 maks.
E	15 maks.	38,1 maks.
F	108	274,3
G	30	76,2
H	48	121,9
I	48 maks.	121,9 maks.
J	30-32	76,2-81,3

Gambar 2. 31 Standar Sirkulasi pengunjung terhadap display

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)



Gambar 2. 32 Lintasan pengunjung terhadap display

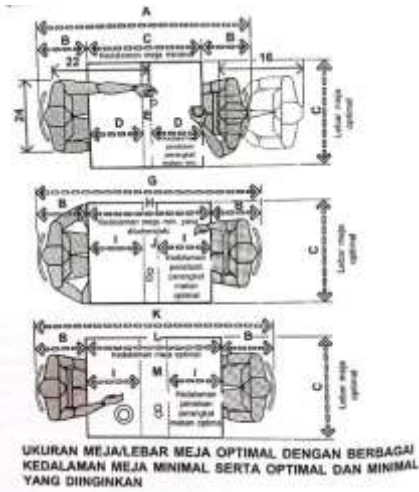
Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

	in	cm
A	72 min.	182,9 min.
B	36	91,4
C	30 min.	76,2 min.
D	48	121,9
E	192	487,7

Gambar 2. 33 Standar lintasan pengunjung terhadap display

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

II.1.19 Standar Dimensi Area Makan Umum



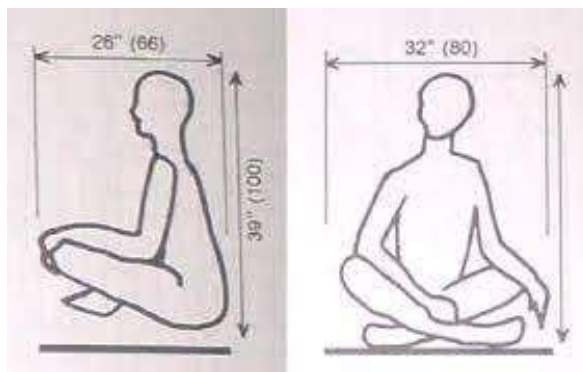
Gambar 2. 34 Lebar meja optimal

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

	in	cm
A	66-78	167,6-198,1
B	16-24	45,7-61,0
C	30	76,2
D	14	35,6
E	2	5,1
F	24	61,0
G	72-84	182,9-213,4
H	36	91,4
I	15	40,6
J	4	10,2
K	76-80	190,0-203,5
L	40	101,6
M	8	20,3

Gambar 2. 35 Standar lebar meja optimal

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)



Gambar 2. 36 Standar lebar orang duduk lesehan

Sumber : Dines (1998)



Gambar 2. 37 Jarak bersih pramusaji

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

	in	cm
A	48	121,9
B	18	45,7
C	30	76,2
D	96-108	243,8-274,3
E	18-24	45,7-61,0
F	60	152,4
G	30-36	76,2-91,4
H	36	91,4

Gambar 2. 38 Standar Jarak bersih pramusaji

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)



Gambar 2. 39 Jarak bersih antar meja

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)





	in	cm
A	54-66	137,2-167,6
B	30-40	76,2-101,6
C	18-24	45,7-61,0
D	18	45,7
E	36	91,4

Gambar 2. 40 Ukuran Jarak bersih antar meja

Sumber : Panero & Zenlik, (2003)

II.1.20 Sikap orang ketika makan jajanan pasar tradisional

Tabel 2. 2 Tabel sikap orang makan jajanan tradisional

No	Sikap	Gambar	Keterangan
1	Duduk lesehan		Dari hasil analisa di pasar kaget Komp. Margaasih, orang yang menyantap jajanan pasar dengan posisi duduk lesehan yaitu ketika makan jajanan pasar yang disajikan selagi panas dan memerlukan meja, diantaranya : Awug, Surabi, Colenak, Bubur lemu, Ulen, Bandros
2	Duduk jongkok		Dari hasil analisa di pasar kaget Komp. Margaasih, orang yang menyantap jajanan pasar dengan posisi duduk lesehan yaitu ketika makan jajanan pasar basah yang mudah untuk dimakan, diantaranya : Katimus, putri noong, dadar gulung, angleng, dodol, ladu, nagasari, cocorot
3	Duduk di kursi		Dari hasil analisa di pasar kaget Komp. Margaasih, orang yang menyantap jajanan pasar dengan posisi duduk di kursi yaitu ketika makan jajanan pasar yang disajikan selagi panas dan memerlukan meja, diantaranya : Awug, Surabi, Colenak, Bubur lemu, Ulen, Bandros
4	Berdiri		Dari hasil analisa di pasar kaget Komp. Margaasih, orang yang menyantap jajanan pasar dengan posisi berdiri yaitu ketika makan jajanan pasar kering yang mudah untuk dimakan, diantaranya : Borondong garing, Wajit, Borondong enten, Kolontong, Opak, dodol

Sumber : Sholihah

II.1.21 Standar Ruang Laktasi

Peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 15 tahun 2013 tentang tata cara penyediaan fasilitas khusus menyusui dan/atau pemerah air susu ibu.

- BAB III RUANG ASI Bagian Kesatu Umum Pasal 6
 - 1) Setiap Pengurus Tempat Kerja dan Penyelenggara Tempat Sarana Umum harus memberikan kesempatan bagi ibu yang bekerja di dalam ruangan dan/atau di luar ruangan untuk menyusui dan/atau pemerah ASI pada waktu kerja di tempat kerja.
 - 2) Pemberian kesempatan bagi ibu yang bekerja di dalam dan di luar ruangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa penyediaan ruang ASI sesuai standar.
- Bagian Ketiga Sarana dan Prasarana Pasal 9
 - 1) Ruang ASI diselenggarakan pada bangunan yang permanen, dapat merupakan ruang tersendiri atau merupakan bagian dari tempat pelayanan kesehatan yang ada di Tempat Kerja dan Tempat Sarana Umum.
 - 2) Ruang ASI sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi persyaratan kesehatan.
 - 3) Setiap Tempat Kerja dan Tempat Sarana Tempat Umum harus menyediakan sarana dan prasarana Ruang ASI sesuai dengan standar minimal dan sesuai kebutuhan.

- Pasal 10

Persyaratan kesehatan Ruang ASI sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (2) paling sedikit meliputi:

- a. tersedianya ruangan khusus dengan ukuran minimal 3x4 m² dan/atau disesuaikan dengan jumlah pekerja perempuan yang sedang menyusui;
- b. ada pintu yang dapat dikunci, yang mudah dibuka/ditutup;
- c. lantai keramik/semen/karpet;
- d. memiliki ventilasi dan sirkulasi udara yang cukup;
- e. bebas potensi bahaya di tempat kerja termasuk bebas polusi;
- f. lingkungan cukup tenang jauh dari kebisingan;
- g. penerangan dalam ruangan cukup dan tidak menyilaukan;

- h. kelembapan berkisar antara 30-50%, maksimum 60%; dan
 - i. tersedia wastafel dengan air mengalir untuk cuci tangan dan mencuci peralatan.
- Pasal 11
 - 1) Peralatan Ruang ASI di Tempat Kerja sekurang-kurangnya terdiri dari peralatan menyimpan ASI dan peralatan pendukung lainnya sesuai standar.
 - 2) Peralatan menyimpan ASI sebagaimana dimaksud pada ayat (1) antara lain meliputi:
 - a. lemari pendingin (refrigerator) untuk menyimpan ASI;
 - b. gel pendingin (ice pack);
 - c. tas untuk membawa ASI perahan (cooler bag); dan
 - d. sterilizer botol ASI.
 - 3) Peralatan pendukung lainnya sebagaimana dimaksud pada ayat (1) antara lain meliputi:
 - a. meja tulis;
 - b. kursi dengan sandaran untuk ibu memerah ASI;
 - c. konseling menyusui kit yang terdiri dari model payudara, boneka, cangkir minum ASI, spuit 5cc, spuit 10 cc, dan spuit 20 cc;
 - d. media KIE tentang ASI dan inisiasi menyusui dini yang terdiri dari poster, foto, leaflet, booklet, dan buku konseling menyusui);
 - e. lemari penyimpanan alat;
 - f. dispenser dingin dan panas;
 - g. alat cuci botol;
 - h. tempat sampah dan penutup;
 - i. penyejuk ruangan (AC/Kipas angin);
 - j. nursing apron/kain pembatas/ pakai krey untuk memerah ASI;
 - k. waslap untuk kompres payudara;
 - l. tisu/lap tangan; dan
 - m. bantal untuk menopang saat menyusui

II.1.22 Sejarah Kelangkaan minyak di Indonesia

JAKARTA, KOMPAS.com - Menteri Perdagangan Muhammad Lutfi mengungkapkan beberapa penyebab kelangkaan dan kenaikan harga minyak

goreng dalam beberapa waktu terakhir. Pemerintah menetapkan Harga Eceran Tertinggi (HET) untuk minyak goreng kemasan Rp 14.000 per liter sebelum terjadi kelangkaan. Melainkan, kebijakan itu menyebabkan stok minyak goreng menjadi langka selama berbulan-bulan. Untuk mengatasi hal itu, pada Rabu (16/3/2022), pemerintah mencabut aturan HET dan menyerahkan harga minyak goreng kemasan ke pasar.

Aturan tersebut menyebabkan kembalinya minyak goreng ke pasar, tetapi di beberapa kota harganya melambung tinggi. Lutfi menjelaskan tiga penyebab masalah minyak goreng dalam rapat kerja dengan Komisi VI DPR.

Invasi Rusia ke Ukraina: Lutfi mengatakan invasi tersebut juga berdampak pada harga minyak goreng di Indonesia. Menurut Lutfi, Ukraina dan Rusia adalah penghasil minyak bunga matahari terbesar di Eropa Timur, yang bahkan menghasilkan separuh dari kebutuhan global untuk minyak bunga matahari. Minyak bunga matahari ini diharapkan dapat dipanen dan dikirim ke berbagai negara pada sekitar bulan Maret dan April. Namun, akibat konflik, banyak negara beralih ke minyak sawit sebagai pengganti minyak bunga matahari karena memiliki sifat yang sama. Ada beberapa pihak yang memilih untuk mengekspor minyak sawit karena kenaikan harga yang disebabkan oleh permintaan yang tinggi.

"Saya tidak memprediksi dan ini kesalahan saya, saya tidak tahu dan tidak memprediksi bahwa akan terjadi invasi dari Rusia terhadap Ukraina," kata Lutfi. Dia juga mengatakan bahwa harga CPO (minyak sawit) meloncat dari Rp 16.000 menjadi Rp 21.000, dan harga bebasnya kemudian ditambah lagi Rp 3.000 premiumnya, menyebabkan perbedaan hampir Rp 9.000, yang tidak bisa kita prediksi."

Mafia minyak goreng ada, menurut Lutfi. Selain konflik Rusia-Ukraina, mafia adalah penyebab kelangkaan dan kenaikan harga minyak goreng selama beberapa bulan terakhir. "Ada orang-orang yang tidak sepatutnya mendapatkan hasil dari minyak goreng ini. Misalnya, minyak goreng yang seharusnya dikonsumsi masyarakat, masuk ke industri, atau diselundupkan ke luar negeri," kata Lutfi.

Lutfi mengatakan bahwa mafia tidak seharusnya mendapatkan minyak goreng, tetapi mereka kemudian memanfaatkan kesempatan ketika mereka berada

dalam situasi yang sulit. Ini ditunjukkan oleh kekurangan minyak goreng di beberapa kota besar seperti Jakarta, Surabaya, dan Medan. Tetapi data menunjukkan bahwa kota-kota itu memiliki banyak minyak goreng. Tiga kota tersebut memiliki industri minyak goreng dan dekat dengan pelabuhan, yang membuat situasi ini menarik. Dia menyatakan, "Yang terjadi ketika kebanyakan minyak tidak dapat dipertanggungjawabkan, maka terjadi kemiringan tersebut." *Panic buying*: Lutfi mengatakan beberapa waktu lalu bahwa masyarakat melakukan *Panic buying* karena kekhawatiran tentang kesulitan mendapatkan minyak goreng. Dia menyatakan bahwa hal itu telah menjadi salah satu komponen yang membuat masalah rantai pasokan dan kebutuhan minyak goreng menjadi lebih kompleks.

Saat berkunjung ke Pasar Kebayoran Lama, Rabu (9/3/2022) lalu, Lutfi mengatakan, "Ini kita bicara seluruh Indonesia, 390 juta liter ini untuk seluruh Indonesia, per kemarin itu sudah 415 juta liter dalam 20 hari."

II.1.23 Studi *Image*



Gambar 2. 41 Treatment kolom

Sumber : Lucia (2020)

Pada gambar ini terdapat treatment kolom yang menyatu sampai ke ceiling. Bahan dari treatment ini adalah anyaman bambu dengan menggunakan rangka berbahan bambu. Treatment ini menjadi inspirasi yang akan diterapkan pada beberapa kolom di perancangan ini.



Gambar 2. 42 Treatment pada tangga dan ramp

Sumber : Angela (2023)

Pada gambar ini terdapat treatment railing tangga yang terbuat dari kayu. Treatment ini menginspirasi untuk digunakan pada ramp dan railing tangga.



Gambar 2. 43 Treatment kayu lengkung

Sumber : Nichetto (2013)

Bentuk kayu diatas menginspirasi untuk membuat treatment pada kolom dengan menggunakan material berbeda yaitu menggunakan bambu yang dilengkungkan dibagian atasnya agar menyatu antara kolom dan ceiling.



Gambar 2. 44 Cafe Shanghai

Sumber : Olsen (2021)

Penggunaan tegel pada lantai dapat memberikan kesan ruangan yang ramai meskipun dinding hanya menggunakan cat putih saja.

II.1.24 Studi Preseden



Gambar 2. 45 bamboo rasa

Sumber : Sholihah (2023)



Gambar 2. 46 bamboo rasa

Sumber : Sholihah (2023)



Gambar 2. 47 bamboo rasa

Sumber : Sholihah (2023)



Gambar 2. 48 bamboo rasa

Sumber : Sholihah (2023)

Bamboo rasa merupakan sebuah rumah makan yang menggunakan bambu ssebagai material utama pada bangunannya. Di bamboo rasa terdapat banyak

inspirasi untuk eksplorasi mengenai penggunaan bamboo pada treatment interior. Seperti penggunaan railing dan kap lampu yang terbuat dari anyaman bambu.

II.2 Penelitian Terdahulu

1. Penelitian dengan judul pelestarian budaya indonesia melalui pembangunan fasilitas pusat jajanan tradisional jawa barat. Diambil dari (*Doctoral dissertation, Bandung Institute of Technology*), Diteliti oleh Utami Rahmawaty dan Yuni Maharani pada tahun 2014 di Kota Bandung. Penelitian ini membahas tentang perancangan pada fasilitas ragam kuliner tradisional Jawa Barat yang merupakan pencerminan budaya dan tradisi. Hampir seluruh masakan tradisional Jawa barat kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah asli Indonesia diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi atau adat. Hasil dari Penelitian ini adalah adanya pembagian area berdasarkan jenis makanan, tidak melupakan budaya lesehan, serta terdapat museum permanen untuk menginformasikan kepada masyarakat umum. Hal ini memiliki dampak jangka panjang kepada masyarakat dari pola pikir yang terbentuk pada saat mengunjungi fasilitas pusat jajanan pasar tradisional jawa barat seperti ‘tradisi lama sudah tidak jaman’ ada baiknya diubah menjadi pola pikir ‘tradisi lama harus dilestarikan’ dan itu semua berasal dari dalam diri sendiri.
2. Penelitian dengan judul *Culinary facilities in sabang street as a public space with the application of green modern architecture*. Diambil dari *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, diteliti oleh Wenang A, Siahaan U, Ismanto R pada tahun 2018 di Jakarta. Penelitian ini membahas tentang Sarana kuliner yang mengalami perkembangan pesat dan semakin banyak populer di kalangan masyarakat khususnya remaja di Jakarta atau wisatawan yang sengaja ingin mencicipinya kuliner Indonesia. Kawasan Jalan Sabang yang memang sudah terkenal dengan pusat jajanan kuliner yang bisa dinikmati oleh setiap kelompok masyarakat, baik kelas atas, menengah maupun bawah. Hasil dari penelitian ini digunakan oleh peneliti sebagai patokan perancangan tempat yang bisa menjadi sarana hiburan bagi warga yang tinggal di kawasan ini. Oleh karena itu, bangunan ini dirancang sebagai bangunan yang dapat memenuhi kebutuhan pada

kawasan ini, bangunan ini juga dapat menjadi sebuah icon kawasan Jl Sabang, sehingga kawasan ini akan semakin dikenal banyak orang baik di dalam negeri dan di luar negeri. Melalui kegiatan kuliner di dalam gedung juga dapat meningkatkan pendapatan daerah menyediakan berbagai macam kuliner dan hiburan yang dibutuhkan oleh wisatawan dari dalam maupun luar negeri negara.

3. Penelitian dengan judul *indonesia culinary center*. Diambil dari neliti, diteliti oleh Deni Warawardhana dan Yuni Maharani pada tahun 2014 di Jakarta. Penelitian ini membahas tentang budaya dan jenis – jenis kuliner Indonesia yang perlu adanya fasilitas – fasilitas yang menunjang seperti restoran, kursus untuk memasak dan tempat untuk membeli bumbu – bumbu dan sesuatu yang berhubungan dengan kuliner Indonesia. Hasil dari penelitian ini adalah Masyarakat yang datang tidak hanya untuk makan saja, tetapi ada proses edukasi untuk mengetahui budaya makan di setiap daerahnya, yang dapat dicapai dengan cara melihat langsung proses pembuatan masakan, kursus kuliner Indonesia, menggunakan alat makan dan cara makan ala Indonesia.
4. Penelitian dengan judul Produk Tradisional Sunda Sebagai Elemen Dekoratif Pada Desain Interior. Diambil dari *ATRAT: Jurnal Seni Rupa*, diteliti oleh Savitri dan Nani Sriwardani pada tahun 2018 di Kota Bandung. Penelitian ini membahas tentang produk tradisional sunda yang digunakan sebagai elemen dekoratif akibat dari kemajuan jaman yang membuat berkembangnya material baru dan tahan lama membuat tergesernya perangkat tradisional sebagai perangkat keseharian untuk memasak, bertani, bermain dan lain sebagainya. Hasil dari Penelitian ini adalah Produk tradisional yang ditempatkan sebagai elemen dekoratif pada interior memberikan karakter tersendiri pada desain interior tersebut, Perubahan yang terjadi yaitu penambahan gantungan dan dudukan lampu untuk kurungan ayam dan kandang burung yang mengalami transformasi sehingga menjadi kap lampu gantung. Namun ada pula produk yang tidak mengalami perubahan bentuk, seperti ayakan atau nyiru yang menjadi hiasan dinding, dan keranjang untuk hiasan lantai.

5. Penelitian dengan judul Museum Sejarah Kuliner Tradisional Indonesia. Diambil dari Diss. Bandung Institute of Technology, diteliti oleh Nawangwulan Nitisuari dan Prabu Wardono pada tahun 2014 di Kota Bandung. Penelitian ini membahas tentang Fasilitas pusat informasi museum yang memiliki tujuan utama untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai perkembangan budaya kuliner Indonesia dan mengkonservasi budaya kuliner tradisional Indonesia, serta tujuan lainnya yaitu sebagai objek wisata dan diharapkan dapat memacu apresiasi masyarakat dalam mempertahankan budaya kearifan lokal yang ada pada budaya kuliner. Hasil penelitian dengan metode kualitatif ini adalah terdapat 3 area display yang terdiri dari hasil pangan Indonesia, rempah-rempah khas Indonesia, dan Hidangan khas Indonesia. Masing-masing display memiliki cara tersendiri dalam memberikan informasi kepada pengunjung. Seperti pada area rempah-rempah pengunjung dapat mencium bau dari rempah-rempah pada display tertutup dengan hanya mendekat pada display yang terdapat sensor jika mendekat, maka penutup display akan terbuka secara otomatis. Serta pada area hidangan khas Indonesia, display tersebut menampilkan cara memasak hidangan tersebut dengan cara mengganti api menggunakan lampu. Dengan memperhatikan hal-hal teknis terkait faktor keamanan, sirkulasi pengunjung,antisipasi keramaian, antropometri, dan hal teknis lainnya. Solusi desain tersebut menjadi sebuah konsep desain yang mendasari seluruh keputusan desain dalam penelitian ini.

Tabel 2. 3 *State of the art*

No	Judul jurnal dan peneliti	Tahun dan tempat penelitian	Metode penelitian	Hasil penelitian
1	Pelestarian budaya indonesia melalui pembangunan fasilitas pusat	2014, Kota bandung		Hasil dari Penelitian ini adalah adanya pembagian area berdasarkan jenis makanan, tidak melupakan budaya lesehan, serta terdapat museum permanen untuk

	<p>jajanan tradisional jawa barat.</p> <p>Peneliti : Utami Rahmawaty dan Yuni Maharani</p>			<p>menginformasikan kepada masyarakat umum. Hal ini memiliki dampak jangka panjang kepada masyarakat dari pola pikir yang terbentuk pada saat mengunjungi fasilitas pusat jajanan pasar tradisional jawa barat seperti ‘tradisi lama sudah tidak jaman’ ada baiknya diubah menjadi pola pikir ‘tradisi lama harus dilestarikan’ dan itu semua berasal dari dalam diri sendiri.</p>
2	<p><i>Culinary facilities in sabang street as a public space with the application of green modern architecture</i></p> <p>Peneliti : Wenang A, Siahaan U, dan Ismanto R</p>	<p>2018, Di Jakarta</p>		<p>Hasil dari penelitian ini digunakan oleh peneliti sebagai patokan perancangan tempat yang bisa menjadi sarana hiburan bagi warga yang tinggal di kawasan ini. Oleh karena itu, bangunan ini dirancang sebagai bangunan yang dapat memenuhi kebutuhan pada kawasan ini, bangunan ini juga dapat menjadi sebuah icon kawasan Jl Sabang, sehingga kawasan ini akan semakin dikenal banyak orang baik di dalam negeri dan di luar negeri. Melalui kegiatan kuliner di dalam gedung juga dapat</p>

				meningkatkan pendapatan daerah menyediakan berbagai macam kuliner dan hiburan yang dibutuhkan oleh wisatawan dari dalam maupun luar negeri negara.
3	<i>indonesia culinary center</i> Peneliti : Deni Warawardhana, Yuni Maharani	2014 Di Jakarta		Hasil dari penelitian ini adalah Masyarakat yang datang tidak hanya untuk makan saja, tetapi ada proses edukasi untuk mengetahui budaya makan di setiap daerahnya, yang dapat dicapai dengan cara melihat langsung proses pembuatan masakan, kursus kuliner Indonesia, menggunakan alat makan dan cara makan ala Indonesia.
4	Produk Tradisional Sunda Sebagai Elemen Dekoratif Pada Desain Interior. Peneliti : Savitri Nani Sriwardani	2018 Di Kota Bandung		Hasil dari Penelitian ini adalah Produk tradisional yang ditempatkan sebagai elemen dekoratif pada interior memberikan karakter tersendiri pada desain interior tersebut, Perubahan yang terjadi yaitu penambahan gantungan dan dudukan lampu untuk kurungan ayam dan kandang burung yang mengalami transformasi sehingga menjadi kap lampu gantung. Namun ada pula

				produk yang tidak mengalami perubahan bentuk, seperti ayakan atau nyiru yang menjadi hiasan dinding, dan keranjang untuk hiasan lantai.
5	Museum Sejarah Kuliner Tradisional Indonesia Peneliti : Nawangwulan Nitisuari, Prabu Wardono	2014 Di Kota Bandung	Metode Kualitatif	Hasil penelitian dengan metode kualitatif ini adalah terdapat 3 area display yang terdiri dari hasil pangan Indonesia, rempah-rempah khas Indonesia, dan Hidangan khas Indonesia. Masing-masing display memiliki cara tersendiri dalam memberikan informasi kepada pengunjung. Seperti pada area rempah-rempah pengunjung dapat mencium bau dari rempah-rempah pada display tertutup dengan hanya mendekat pada display yang terdapat sensor jika mendekat, maka penutup display akan terbuka secara otomatis. Serta pada area hidangan khas Indonesia, display tersebut menampilkan cara memasak hidangan tersebut dengan cara mengganti api menggunakan lampu. Dengan memperhatikan hal-hal teknis

				terkait faktor keamanan, sirkulasi pengunjung, antisipasi keramaian, antropometri, dan hal teknis lainnya. Solusi desain tersebut menjadi sebuah konsep desain yang mendasari seluruh keputusan desain dalam penelitian ini.
--	--	--	--	--

Sumber : Sholihah (2022)

Tabel 2. 4 Perbandingan *State of the art*

No	Rencana Perancangan	Penelitian sebelumnya	Hasil perbandingan
1	Adanya museum mini pada area depan untuk menginformasikan kepada pengunjung, Pembagian area dibagi berdasarkan daerah asal jajanan tersebut.	Hasil dari Penelitian ini adalah adanya pembagian area berdasarkan jenis makanan, tidak melupakan budaya lesehan, serta terdapat museum permanen untuk menginformasikan kepada masyarakat umum.	State of the Art : <ul style="list-style-type: none"> • Adanya museum mini di area depan sebagai media informasi kepada pengunjung. • Pembagian area dibagi berdasarkan daerah asal, dan didalamnya dibagi lagi berdasarkan jenis jajanannya. • Area makan dibagi menjadi 2, duduk dan lesehan
2	Bukan hanya sebagai sarana	Hasil dari penelitian ini digunakan oleh peneliti	State of the Art :

	<p>kuliner dan informasi, tetapi dapat menjadi sarana hiburan bagi semua kalangan.</p>	<p>sebagai patokan perancangan tempat yang bisa menjadi sarana hiburan bagi warga yang tinggal di kawasan ini. Oleh karena itu, bangunan ini dirancang sebagai bangunan yang dapat memenuhi kebutuhan pada kawasan ini, bangunan ini juga dapat menjadi sebuah icon kawasan Jl Sabang,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sarana kuliner dan informasi ini dapat sekaligus menjadi sarana hiburan, mulai dari suasana dibuat menarik, serta pengunjung dapat berinteraksi bukan hanya di Museum, tetapi dengan fasilitas lain pun pengunjung dapat berinteraksi.
3	<p>Pengunjung mendapatkan edukasi yang bermanfaat serta dapat mempertahankan budaya kuliner tradisional Jawa Barat</p>	<p>Hasil dari penelitian ini adalah Masyarakat yang datang tidak hanya untuk makan saja, tetapi ada proses edukasi untuk mengetahui budaya makan di setiap daerahnya, yang dapat dicapai dengan cara melihat langsung proses pembuatan masakan, kursus kuliner Indonesia, menggunakan alat makan dan cara makan ala Indonesia.</p>	<p>State of the Art :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Area open space agar pengunjung dapat melihat proses pembuatan jajanan pasar tradisional. • Terdapat area kursus membuat jajanan pasar tradisional
4	<p>Produk tradisional (perkakas memasak</p>	<p>Hasil dari Penelitian ini adalah Produk</p>	<p>State of the Art :</p>

	jajanan tradisional dan alat makan (jajanan tradisional) ditempatkan di Museum mini	tradisional yang ditempatkan sebagai elemen dekoratif pada interior memberikan karakter tersendiri pada desain interior tersebut,	<ul style="list-style-type: none"> • Menempatkan produk tradisional di museum mini untuk diinformasikan kepada pengunjung • Produk tradisional ditempatkan pula sebagai elemen dekoratif
5	Pengunjung dapat berinteraksi langsung pada fasilitas yang disediakan	Hasil penelitian dengan metode kualitatif ini adalah terdapat 3 area display yang terdiri dari hasil pangan Indonesia, rempah-rempah khas Indonesia, dan Hidangan khas Indonesia. Masing-masing display memiliki cara tersendiri dalam memberikan informasi kepada pengunjung. Seperti pada area rempah-rempah pengunjung dapat mencium bau dari rempah-rempah pada display tertutup dengan hanya mendekat pada display yang terdapat sensor jika mendekat, maka penutup display	<p>State of the Art :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengunjung dapat berinteraksi langsung pada display area bahan pembuatan, dengan mencium baunya dan menyentuhnya • Display proses memasak agar lebih aman dapat menggunakan media pengganti, seperti penggunaan api dalam memasak dapat diganti dengan cahaya lampu.



		akan terbuka secara otomatis. Serta pada area hidangan khas Indonesia, display tersebut menampilkan cara memasak hidangan tersebut dengan cara mengganti api menggunakan lampu.	
--	--	---	--





Sumber : Sholihah (2022)




II.3. Studi Banding


Studi banding untuk area pembuatan jajanan pasar tradisional non minyak goreng

Tabel 2. 5 Studi banding kampung adat cireundeu

NO	ASPEK	DATA STUDI BANDING FASILITAS SEJENIS	POTENSI	KENDALA
1	LOKASI	Kampung Adat Cireundeu Cireundeu, Leuwigajah, Kec. Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Jawa Barat 40532 	Lokasi Perkampungan yang cukup strategis dapat memudahkan pengunjung dalam menjangkau tempat tersebut.	Angkutan umum hanya dapat sampai di jalan utama leuwigajah menuju wilayah kabupaten bandung barat saja.
2	FUNGSI BANGUNAN RUMAH OLAHAN SINGKONG		<ul style="list-style-type: none"> tempat bagi penduduk setempat memproduksi makanan berbahan dasar singkong. 	
3	KONDISI GEOGRAFIS		<ul style="list-style-type: none"> Kampung Adat Cireundeu berada di sebuah 	Angkutan umum hanya dapat sampai

	KAMPUNG ADAT CIREUNDEU		<p>lembah yang dikelilingi oleh tiga gunung,</p> <ul style="list-style-type: none"> • perkampungan ini berada dekat dengan jalan leuwigajah menuju wilayah kabupaten. 	di jalan utama leuwigajah menuju wilayah kabupaten bandung barat saja.
4	VEGETASI DI BANGUNAN RUMAH OLAHAN SINGKONG		terdapat berbagai macam jenis tumbuhan disekitar bangunan ini. perkebunan singkong dan hutan larang terdapat di area sekitar bangunan rumah olahan singkong ini.	
5	FASILITAS LUAR BANGUNAN RUMAH OLAHAN SINGKONG		Fasilitas luar yang dimiliki adalah dekat dengan Pusat perbelanjaan Borma, SMPN 8 Cimahi, SMAN 4 Cimahi, STIKes Budi Luhur dan juga beberapa perusahaan seperti pada bidang garmen dan manufaktur.	
6	KONDISI BANGUNAN RUMAH OLAHAN SINGKONG		<ul style="list-style-type: none"> • Rumah produksi olahan singkong sudah menggunakan konstruksi dan material yang modern. • pengayaan tradisional dengan cara penggunaan material bata yang di ekspos serta atap yang berbentuk julang ngapak. 	

			<ul style="list-style-type: none"> • Area produksi olahan singkong berada di lantai 2. 	
7	PENCAPAIAN / AKSES MASUK GEDUNG		Akses Masuk berada jalan utama kerkof, leuwigajah menuju wilayah kabupaten bandung.	Angkutan umum hanya dapat sampai di jalan utama kerkof saja
8	SIRKULASI BARANG DAN MANUSIA		<ul style="list-style-type: none"> • Barang barang masuk dari pintu utama, lalu disimpan di gudang produksi. • Pekerja dan pengunjung masuk melalui pintu utama. 	sirkulasi barang, pekerja, dan pengunjung melalui pintu yang sama
9	AKTIVITAS DALAM RUANG RUMAH OLAHAN SINGKONG		<p>Membuat awug singkong</p> <ul style="list-style-type: none"> • mengupas singkong • mencuci singkong • memarut kasar singkong dan kelapa • cincang gula merah • mencampurkan seluruh bahan dalam 1 wadah • memasukan seluruh bahan kedalam <i>aseupan</i> yang sudah diberi alas daun pisang. • Simpan <i>aseupan</i> kedalam <i>seeng</i> untuk proses mengukus. • Sajikan dengan cara membalikan <i>aseupan</i> kedalam <i>nyiru</i> 	


			<p>yang sudah diberi daun pisang.</p> <p>Membuat opak singkong</p> <ul style="list-style-type: none"> • mengupas singkong • mencuci singkong • memarut singkong • mencampurkan parutan singkong dengan bumbu • ratakan adonan diatas daun pisang • jemur dibawah terik matahari selama 2 hari / sampai kering • panggang diatas bara api / api kompor dengan menggunakan penjepit dari bambu. • Sajikan sebagai cemilan. 	
10	<p>FASILITAS DALAM RUANG RUMAH OLAHAN SINGKONG</p>		<p>area memasak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kompor 2 tungku, 4 buah • Rak penyimpanan peralatan makan. • Rak penyimpanan peralatan memasak. • Meja pengemasan <p>area penjualan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etalase sebagai rak display <p>Gudang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rak penyimpanan 	<p>Fasilitas simpan hanya memanfaatkan area lantai.</p>







11	SISTEM PENGHAWAAN DI RUMAH OLAHAN SINGKONG		<ul style="list-style-type: none"> • Penghawaan alami yang keluar masuk ke dalam bangunan. • Pada area memasak terdapat banyak bukan jendela. 	Jendela berukuran kecil, ruangan masih terasa pengap
12	SISTEM PENCAHAYAAN DI RUMAH OLAHAN SINGKONG		Menggunakan cahaya alami dan menggunakan cahaya lampu, karena tetap kampung ini mengikuti perkembangan zaman.	
13	SISTEM KEAMANAN DI RUMAH OLAHAN SINGKONG		<ul style="list-style-type: none"> • Makanan basah hanya dibuat di hari libur pada saat pengunjung berdatangan. • Posisi kompor gas berada dekat dengan bukaan jendela. 	

Sumber : Sholihah (2022)

Studi banding untuk area pembuatan jajanan pasar tradisional non minyak goreng




Tabel 2. 6 Studi banding kampung Naga

NO	ASPEK	DATA STUDI	POTENSI	KENDALA
		BANDING FASILITAS SEJENIS		
1	LOKASI	Kampung Naga Neglasari, Salawu, Tasikmalaya, Jawa Barat 46471 	Lokasi Perkampungan yang cukup strategis karena berada di jalan menuju Singaparna,	

2	FUNGSI BANGUNAN DAPUR DI RUMAH KAMPUNG NAGA		fungsi sebagai tempat membuat makanan bagi anggota keluarga.	
3	KONDISI GEOGRAFIS KAMPUNG NAGA		<ul style="list-style-type: none"> • Kampung Naga berada di lembah yang masih hijau dan subur. • Letak Lokasi Perkampungan berada di jalan menuju Singaparna 	Tidak adanya railing tangga.
4	VEGETASI DAPUR DI RUMAH KAMPUNG NAGA	 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetasi di sekitar dapur rumah kampung naga terdapat beberapa pohon dan tanaman. • perkebunan dan hutan larang terdapat di sekitar kampung adat. 	
5	FASILITAS LUAR BANGUNAN		dekat dengan sekolah dasar Neglasari 1 dan juga terdapat Indomaret	
6	KONDISI BANGUNAN DAPUR DI RUMAH KAMPUNG NAGA		<ul style="list-style-type: none"> • Bangunan ini merupakan bangunan tradisional sunda dengan beratapkan julang ngapak. • Pintu dapur berada di bagian depan, bersebelahan 	

			<p>dengan pintu masuk utama.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material yang digunakan masih tradisional, yaitu menggunakan material yang berasal dari alam 	
7	<p>PENCAPAIAN / AKSES MASUK DAPUR DI RUMAH KAMPUNG NAGA</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Pintu masuk dapur berada di depan, bersebelahan dengan pintu masuk utama • Pintu masuk dapur dan pintu masuk utama terpisah, tetapi bersebelahan. 	
8	<p>SIRKULASI BARANG DAN MANUSIA DI DAPUR RUMAH KAMPUNG NAGA</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Pintu masuk utama terpisah dengan pintu masuk ke dapur. • Penyimpanan beras dapat masuk melalui pintu dapur lalu masuk ke goah. 	
9	<p>AKTIVITAS DALAM RUANG DAPUR DI RUMAH KAMPUNG NAGA</p>		<p>Menyimpan gabah hasil panen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gabah yang sudah dimasukkan kedalam karung, lalu digotong kerumah untuk disimpan • Gabah dibawa melalui dapur • Lalu disimpan di area penyimpanannya yang berada di ruang belakang dapur. 	






			<p>Menyimpan beras hasil panen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gabah yang sudah ditumbuk akan menghasilkan beras. • Beras dimasukan kedalam karung. • Lalu dimasukkan kedalam goah yang berada di dapur. <p>Memasak kue pipis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengupas singkong, cuci bersih, parut • Mencampurkan singkong parut dengan kelapa parut beserta gula aren, gula pasir, dan garam • Panaskan daun pisang agar tidak kaku. • Memasukan adonan ke daun pisang. • Menyiapkan alat memasak dan menyalakan tungku. • Kukus hingga matang. 	
--	--	--	--	--






10	<p>FASILITAS DALAM RUANG DAPUR DI RUMAH KAMPUNG NAGA</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Tempat penyimpanan kayu bakar yang berada di atas <i>hawu</i> • Goah • Area penyimpanan gabah • Tempat penyimpanan perkakas memasak • <i>Jojobog</i> untuk duduk pada saat memasak 	
11	<p>SISTEM PENGHAWAAN DI DAPUR RUMAH KAMPUNG NAGA</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Penghawaan alami yang keluar masuk ke dalam bangunan. • Pada area memasak (didepan <i>hawu</i>) terdapat bukan jendela 	
12	<p>SISTEM PENCAHAYAAN DI DAPUR RUMAH KAMPUNG NAGA</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan pencahayaan alami yang berasal dari penggunaan genteng rumah yang bening. • Ketika malam hari, menggunakan cempor 	
13	<p>SISTEM KEAMANAN DI DAPUR RUMAH KAMPUNG NAGA</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Tungku berada dekat dengan bukaan jendela 	







Sumber : Sholihah (2022)

Studi banding untuk area retail jajanan pasar tradisional non-minyak goreng.

Tabel 2. 7 Studi banding Sari sari-aneka kue jajanan pasar

NO	ASPEK	DATA STUDI BANDING FASILITAS SEJENIS	POTENSI	KENDALA
1	LOKASI	<p>Sari sari – aneka kue jajanan pasar</p> <p>Jl. Sultan Tirtayasa No.17, Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat 40115</p> 	<p>Letak Lokasi Bangunan yang Strategis dapat memudahkan pengunjung yang ingin datang</p>	<p>Parkiran yang tidak terlalu luas.</p>
2	FUNGSI BANGUNAN SARI SARI – ANEKA KUE JAJANAN PASAR		<p>sebagai tempat penjualan jajanan tradisional</p>	<p>tidak bisa makan ditempat</p>
3	KONDISI GEOGRAFIS		<p>berdekatan dengan Rumah Buah dan Amaro Cake & Pastry.</p>	
4	VEGETASI SARI SARI – ANEKA KUE JAJANAN PASAR	 	<ul style="list-style-type: none"> Banyaknya pohon di sekitar bangunan tersebut Di area belakang bangunan terdapat taman dengan 	

			beberapa macam tumbuhan	
5	FASILITAS LUAR BANGUNAN SARI SARI – ANEKA KUE JAJANAN PASAR		Fasilitas luar yang dimiliki adalah sangat berdekatan dengan Rumah Buah dan Amaro Cake & Pastry.	
6	KONDISI BANGUNAN SARI SARI – ANEKA KUE JAJANAN PASAR	 	Bangunan ini memiliki bentuk bangunan seperti rumah di zaman colonial belanda, lalu direnovasi sedikit dengan sentuhan jawa.	
7	PENCAPAIAN / AKSES MASUK SARI SARI – ANEKA KUE JAJANAN PASAR		Akses Masuk Bangunan ini berada di samping jalan Sultan Tirtayasa.	
8	SIRKULASI BARANG DAN MANUSIA DI SARI SARI – ANEKA KUE JAJANAN PASAR	 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengunjung melalui pintu utama • Karyawan dan barang melalui pintu samping. 	
9	AKTIVITAS DALAM RUANG SARI SARI – ANEKA KUE JAJANAN PASAR		Penjualan <ul style="list-style-type: none"> • Pengunjung masuk melalui pintu utama • Mengambil nampan dan pencapit 	

			<ul style="list-style-type: none"> • Mengambil sendiri jajanan yang dibeli • Membayar ke kasir <p>Pengemasan pesanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toko mendapat pesanan • Karyawan mengemas pesanan di area belakang • Pesanan yang sudah siap dapat diambil di kasir. 	
10	FASILITAS DALAM RUANG SARI SARI – ANEKA KUE JAJANAN PASAR	   	<ul style="list-style-type: none"> • rak nampan • rak display jajanan basah • rak display makanan berat • rak display jajanan kering • meja pengemasan pesanan • meja kasir • kantor • area penyimpanan box kiriman jajanan. 	
11	SISTEM PENGHAWAAN DI SARI SARI – ANEKA KUE JAJANAN PASAR	 	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat Penghawaan alami dari pintu utama dan taman belakang. • Penghawaan buatan dari AC. 	


12	SISTEM PENCAHAYAAN DI SARI SARI – ANEKA KUE AJANAN PASAR		<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan cahaya alami dari bukan jendela dan taman belakang, • menggunakan cahaya lampu. 	
13	SISTEM KEAMANAN SARI SARI – ANEKA KUE AJANAN PASAR		cctv	


Sumber : Sholihah (2022)




Studi banding untuk area retail jajanan pasar tradisional non-minyak goreng

Tabel 2. 8 Studi banding Waroeng Setiabudhi

NO	ASPEK	DATA STUDI BANDING FASILITAS SEJENIS	POTENSI	KENDALA
1	LOKASI	Waroeng Setiabudhi Jl. Dr. Setiabudi No.175, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153 	Retail ini berada di Jl. Dr. Setiabudi, lokasi disini tidak jauh dari pusat kota.	
2	FUNGSI BANGUNAN WAROENG SETIABUDHI		sebagai tempat pembuatan, dan makan surabi.	
3	KONDISI GEOGRAFIS		berada dekat dengan Sekolah Tinggi Pariwisata Nasional.	

4	VEGETASI DI WAROENG SETIABUDHI		Banyaknya pohon pohon di sekitar bangunan tersebut	
5	FASILITAS LUAR BANGUNAN WAROENG SETIABUDHI		Fasilitas luar yang dimiliki adalah Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.	
6	KONDISI BANGUNAN WAROENG SETIABUDHI		<ul style="list-style-type: none"> • Bangunan ini berbentuk bangunan modern dengan pengayaan tradisional. • Area pembuatan surabi berada di depan dapat terlihat dari area makan. 	
7	PENCAPAIAN / AKSES MASUK WAROENG SETIABUDHI		Akses Masuk berada di samping jalan raya Jl. Dr. Setiabudi.	
8	SIRKULASI BARANG DAN MANUSIA DI WAROENG SETIABUDHI		<ul style="list-style-type: none"> • Pengunjung masuk melalui pintu utama. • Karyawan, dan barang pun masuk melalui pintu utama lalu masuk ke area samping. 	Pintu antara pengunjung, karyawan, dan alur barang tidak terpisah.
9	AKTIVITAS DALAM WAROENG SETIABUDHI		<p>Memesan surabi makan ditempat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengunjung datang • Memesan surabi di kasir lalu membayar • Pengunjung duduk di area makan • Pesanan diantarkan • Makan 	

			<ul style="list-style-type: none"> • Pulang Memesan surabi dibawa pulang • Pengunjung datang • Memesan surabi di kasir lalu membayar • Pengunjung duduk di area tunggu • Pesanan siap diambil di kasir • Pulang Membuat surabi • mencampurkan tepung beras, tepung tapioka, kelapa parut, garam, minyak, dan air dingin. • Tambahkan air mendidih • Memasak surabi dengan tungku dan cetakan surabi • Surabi matang • Sajikan beserta topping dengan menggunakan piring kecil. 	
10	FASILITAS DALAM WAROENG SETIABUDHI		Area pembuatan <ul style="list-style-type: none"> • tungku arang • cetakan surabi berjumlah 21 buah • penyimpanan arang • meja pemberian topping • tempat penyimpanan topping • tempat penyimpanan piring saji • tempat penyimpanan 	







			peralatan makan area makan <ul style="list-style-type: none"> • meja makan • kursi makan. area kasir <ul style="list-style-type: none"> • meja kasir. • kursi. area menunggu pesanan take away <ul style="list-style-type: none"> • kursi tunggu. 	
11	SISTEM PENGHAWAAN DI WAROENG SETIABUDHI		<ul style="list-style-type: none"> • Pada area pembuatan dan makan menggunakan penghawaan alami 	
12	SISTEM PENCAHAYAAN DI WAROENG SETIABUDHI		<ul style="list-style-type: none"> • Pada area pembuatan dan makan menggunakan cahaya alami dan lampu. 	
13	SISTEM KEAMANAN DI WAROENG SETIABUDHI		<ul style="list-style-type: none"> • Posisi kasir berada di sebelah area pembuatan, dekat dengan pintu masuk. • Pembayaran dilakukan di awal. • Area memasak berada di pinggir jalan. 	

Sumber : Sholihah (2022)

Studi banding untuk area Museum jajanan pasar tradisional non-minyak goreng

Tabel 2. 9 Studi banding Museum Sri Baduga

NO	ASPEK	DATA STUDI BANDING FASILITAS SEJENIS	POTENSI	KENDALA
1	LOKASI	Museum Sri Baduga	Lokasi museum ini sangat	

		<p>Jl. BKR No.185, Pelindung Hewan, Kec. Astanaanyar, Kota Bandung, Jawa Barat 40243</p> 	<p>strategis, karena museum ini terletak tidak jauh dari pusat kota.</p>	
2	FUNGSI BANGUNAN		<p>sebagai penyelamat peninggalan budaya Jawa Barat.</p>	
3	KONDISI GEOGRAFIS		<p>Lokasi museum ini strategis karena berada di tengah kota,</p>	
4	VEGETASI		<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat banyak pepohonan di sekitar museum. • Terdapat tanaman dan kolam di tengah museum. 	
5	FASILITAS LUAR BANGUNAN		<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat taman kota di sebrang museum 	
6	KONDISI BANGUNAN		<p>Bangunan museum berbentuk suhunan panjang khas Jawa Barat yang dipadukan</p>	

			dengan gaya arsitektur modern.	
7	PENCAPAIAN / AKSES MASUK GEDUNG		Akses masuk museum ini berada di sebrang taman kota Tegalega.	
8	SIRKULASI BARANG DAN MANUSIA		Pintu masuk pengunjung terpisah dengan pintu masuk staff.	Pengunjung dan barang masuk melalui pintu yang sama.
9	AKTIVITAS DALAM RUANG	 	Melihat pameran tetap, interaksi dengan koleksi museum, melihat pameran temporer, adanya perlombaan bagi pelajar, menonton film.	Menonton film kebudayaan hanya untuk pengunjung rombongan.
10	FASILITAS DALAM RUANG	 	Adanya display koleksi pameran, auditorim, panggung perlombaan, dan kantor.	Auditorium hanya bisa digunakan oleh pengunjung rombongan.
11	SISTEM PENGHAWAAN	 	Adanya penghawaan alami dan buatan menggunakan AC.	Penghawaan alami hanya terdapat pada lantai 1 & 3.








12	SISTEM PENCAHAYAAN		Menggunakan pencahayaan alami dan buatan dengan general lighting dan spotlighting.	Penggunaan stiker kaca membuat kurang masuknya pencahayaan alami di area lantai 2
13	SISTEM KEAMANAN		Cctv, sprinkler, serta batasan antara pengunjung dan display.	







Sumber : Sholihah(2022)

Studi banding untuk area Museum jajanan pasar tradisional non-minyak goreng

Tabel 2. 10 Studi banding Museum Nasional Sejarah Alam Indonesia

NO	ASPEK	DATA STUDI BANDING FASILITAS SEJENIS	POTENSI	KENDALA
1	LOKASI	<p>museum nasional sejarah alam Indonesia</p> <p>Jl. Ir. H. Juanda 22 - 24, Pusat Penelitian Biologi – LIPI, Paledang, Bogor Tengah, RT.02/RW.08, Paledang, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 16122</p> 	Lokasi museum ini sangat strategis, akrena museum ini terletak di sebrang kebun raya bogor.	

2	FUNGSI BANGUNAN		Museum ini berfungsi untuk melestarikan flora dan budaya Indonesia yang sangat beragam.	
3	KONDISI GEOGRAFIS		strategis di pusat kota berdekatan dengan alun-alun, kebun raya, dan museum lainnya.	
4	VEGETASI		<ul style="list-style-type: none"> • Banyaknya pohon-pohon di sekitar museum tersebut • Di jalan utama menuju masuk museum pun ditumbuhi banyak tanaman dan pohon. 	
5	FASILITAS LUAR BANGUNAN	 	Fasilitas luar yang dimiliki yaitu sangat berdekatan dengan Kebun Raya Bogor dan LIPI Botany Garden Research Center.	
6	KONDISI BANGUNAN		Bangunan ini memiliki bangunan yang berbentuk seperti bangunan gedung lama dengan ornamen depannya.	
7	PENCAPAIAN / AKSES MASUK GEDUNG		Akses masuk museum ini berada di seberang Kebun Raya Bogor.	

8	SIRKULASI BARANG DAN MANUSIA		Pintu masuk barang, pegawai, dan pengunjung melalui pintu yang berbeda.	
9	AKTIVITAS DALAM RUANG		Melihat pameran tetap, interaksi dengan koleksi museum, melihat pameran temporer, dan menonton film.	
10	FASILITAS DALAM RUANG		Adanya display koleksi pameran, auditorim, dan kantor.	Auditorium hanya bisa digunakan oleh pengunjung rombongan.
11	SISTEM PENGHAWAAN		Menggunakan AC	
12	SISTEM PENCAHAYAAAN		Menggunakan general lighting dan spotlight	
13	SISTEM KEAMANAN		Display ditutupi oleh kaca, adanya cctv yang dipantau dari resepsionis	

Sumber : Sholihah(2022)

Berikut adalah kesimpulan dari hasil studi banding :

- kampung adat cireundeu – kampung naga

Kesimpulan yang didapat dari studi banding pada kampung adat Cireundeu dan Kampung Naga mengenai proses pembuatan jajanan pasar serta aktivitas dan fasilitas yang digunakan, meliputi :

- Area workshop dapat terlihat dari area makan dan retail, seperti di rumah produksi olahan singkong Cireundeu yang dapat terlihat oleh pengunjung yang membeli olahan singkong tersebut.
- Menggunakan aktivitas dan fasilitas yang sudah modern seperti di rumah produksi kampung adat cireundeu yang digunakan dalam dapur produksi jajanan pasar.

- Menggunakan barang dan perkakas tradisional di dapur workshop seta pada penyajian jajanan pasar.
- Aktivitas dan fasilitas membuat jajanan pasar tradisional seperti di kampung naga untuk digunakan pada area workshop pembuatan jajanan pasar tradisional.
- Menggunakan pintu khusus seperti di kampung naga untuk area dapur produksi.

Dari hasil penjabaran tersebut dapat dijadikan sebagai acuan perancangan interior baik aktivitas serta fasilitas untuk memberikan informasi mengenai aktivitas dan fasilitas pada proses pembuatan jajanan tradisional.

- Sari sari aneka kue jajanan pasar – waroeng setiabudhi
Kesimpulan yang didapat dari studi banding retail Sari Sari Aneka Kue jajanan Pasar dan Waroeng Setiabudhi mengenai proses penjualan jajanan pasar serta aktivitas dan fasilitas yang digunakan, meliputi :
 - Adanya area penyimpanan box untuk retail penjualan yang menerima beberapa pihak produsen yang menitipkan jajanan pasar hasil produksinya.
 - Sistem pengambilan jajanan secara mandiri yang diganti menggunakan kartu bergambar jajanan tersebut, nantinya jajanan asli akan diambilkan oleh pihak kasir , guna mengurangi pencurian.
 - Pintu masuk dengan pintu keluar terpisah
 - Kasir berada dekat dengan pintu keluar
 - pada area retail dapat melihat secara langsung area workshop pembuatan.
 - Nampan diganti dengan menggunakan nyiru.

Dari hasil penjabaran tersebut dapat dijadikan sebagai acuan perancangan interior baik aktivitas serta fasilitas untuk memberikan informasi mengenai aktivitas dan fasilitas pada proses penjualan jajanan tradisional.

- museum sri baduga – museum nasional sejarah alam Indonesia
Kesimpulan yang didapat dari studi banding pada Museum Sri Baduga dan Museum Sejarah Alam Indonesia mengenai proses penginformasian aktivitas dan fasilitas tradisional yang digunakan, meliputi :

- Adanya display tertutup dengan kaca sebagai cara menginformasikan fasilitas memasak tradisional kepada pengunjung.
- Terpisahnya alur masuk dan alur keluar
- Penggunaan cahaya sebagai penuntun jalur pengunjung
- Diberikan jarak yang ditandai dengan perbedaan ketinggian lantai antara pengunjung dengan benda koleksi.
- Adanya interaksi antara pengunjung dengan benda koleksi, dengan cara memencet tombol lampu sebagai penunjuk benda koleksinya.

Dari hasil penjabaran tersebut dapat di jadikan sebagai acuan perancangan interior baik aktivitas serta fasilitas untuk memberikan informasi mengenai aktivitas dan fasilitas tradisional melalui sebuah ruang informasi.