

Perancangan Interior *Cafe Asian Tea* di Surabaya

Ronald Wiradinata, Lintu Tulistyantoro dan Taufan
 Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
E-mail: Ronald.Wiradinata@yahoo.com ; lintut@petra.ac.id

Abstrak— *Cafe Asian Tea* di Surabaya ditujukan untuk *penikmat teh* agar dapat menikmati teh setelah menghadapi rutinitas sehari – hari dan tekanan yang dihadapi, selain itu agar dapat menjawab kebutuhan mereka. Banyak masyarakat kurang mengetahui lebih tentang teh meski teh sudah menjadi minuman yang cukup di minati berbagai kalangan, dengan menyediakan tempat yang menampilkan gaya khas asal teh di asia (Jepang, Indonesia, China) di Surabaya, diharapkan dapat menjadi wadah yang sesuai dengan situasi masyarakat yang menjenuhkan sehari - hari. Konsep dari perancangan ini adalah bergaya modern kontemporer, dimana dalam proses mendesain memadukan konsep modern yang sekarang sedang booming dengan menggunakan material yang memberikan kesan natural dengan bentuk repetisi untuk menunjukkan konsistensi dalam budaya pembuatan teh. Tentu dengan metode observasi, brainstorming dan implementasi sebelum perancangan. Diharapkan pengunjung dapat merasakan suasana dari tempat tersebut begitu memasukinya. Oleh karena itu desain dari ruang benar-benar merupakan implementasi dari ciri khas Negara dan teh yang dipadukan dengan gaya interior modern, terlihat dari symbol khas Negara, stilasi bentuk dari teh maupun Negara itu sendiri.

Kata Kunci— *Café Asian Tea*, budaya, Modern, Interior

Asian Tea abstraction— *Cafe in Surabaya intended for tea lovers to enjoy tea after facing the daily routine - day and the pressure faced, in addition to be able to respond to their needs. Many people are less know more about tea though tea has become a quite drink in the interest of various parties, by providing a place to show the typical style of the origin of tea in Asia (Japan, Indonesia, China) in Surabaya, is expected to be a container according to the situation of communities saturating a day - day. The concept of this design is modern contemporary style, which in the process of designing blends modern concepts that are now being Booming by using a material that gives the impression of a natural with the formation of reps for meninjurkan consistency in the culture of tea-making. Of course the method of observation, brainstorming and implementation before design. Expected visitors can feel the atmosphere of the place is so into it. Therefore the design of the room is really a hallmark of the implementation of the State and tea combined with stylish modern interior, visible from the typical symbol of the State, stylized formation of the tea and the State itself.*

Keywords— *Asian Tea Café*, cultural, Modern, Interior

I. PENDAHULUAN

Teh merupakan minuman yang cukup tua dan juga populer dari setiap masa ke masa. Keanekaragamannya dan manfaatnya yang cukup banyak serta aroma yang memikat membuat teh menjadi minuman yang populer. Berawal dari ini, teh menjadi suatu budaya bagi beberapa negara, dan mereka menemukan tatacara meninum tehnya masing-masing yang makin membuat keanekaragaman rasa dan aroma dari teh tersebut. Upacara minum teh merupakan upacara tradisi budaya turun temurun. Upacara minum teh ini hingga sekarang masih tetap dilestarikan. Upacara minum teh memiliki makna kehidupan yang sangat dalam dan sebuah ajaran tata krama yang baik disamping banyaknya manfaat upacara ini dalam bidang kesehatan.

Tentu dalam hal ini setiap negara selain memiliki budaya dan tata cara sendiri dalam meminum teh juga memiliki suatu wadah yang khas dari setiap negara tersebut, yang menjadi simbol atau ciri khas nya, selain itu suatu wadah juga menjadi pendukung yang sangat penting dalam upacara minum teh, karena setiap wadah pasti disesuaikan dengan alat-alat yang digunakan dalam melakukan upacara memasak teh, dari bentuk wadah, ukuran wadah pun tentunya menjadi pengaruh dalam upacara teh.

Surabaya merupakan kota terbesar ke 2 di Indonesia, selain itu kegiatan ekonomi di kota Surabaya sedang berkembang nya, di sisi lain teh yang merupakan sala satu minuman yang cukup populer di antara beberapa jenis minuman lainnya menjadi minuman yang cukup populer di kalangan anak muda maupun orang tua, dan tentu saja komersial. Di berbagai belahan dunia, teh merupakan bagian dari sejarah budaya, status sosial dan kepribadian bangsa.

Banyak hal yang menarik dari teh yang mungkin belum banyak orang ketahui dan masih perlu di edukasikan seperti cara minum teh, budayanya, sejarah tehnya, manfaat teh dan macam-macamnya. Selain itu melihat kebiasaan masyarakat Surabaya yang menggemari tempat sejenis cafe untuk menjadi tempat untuk santai dan menghabiskan waktu untuk menunggu sesuatu, tentu dalam hal ini dapat disimpulkan, *Café Asian Tea* yang berkonsep mengambil 3 negara asia dalam pembuatan wadah untuk mengedukasi masyarakat awam dan bagi pecinta teh yaitu Cina, Jepang dan Indonesia dapat menjadi wadah yang cukup unik karena ditemui di Surabaya, dan bisa menjadi wadah yang cukup di gemari bagi anak muda maupun orang tua. Mengetahui bisnis resto dan *café* di surabaya ini yang berkembang sangat pesat dan

juga sangat menjual.



Gambar 1. Peralatan minum teh china

II. METODE PERANCANGAN

A. Metode Observasi

Tahap ini disebut tahap permulaan, dimana akan dilakukan proses analisa berdasarkan sejarah, dan material yang bersangkutan, dan dari orang yang terlibat secara langsung dalam hal yang bersangkutan. Dalam hal ini, perancang akan melakukan observasi tentang kebutuhan dari penggemar Cafe Asian Tea terutama yang berada di wilayah Surabaya, yang dilakukan dengan cara kuesioner dan percakapan langsung dalam komunitas

B. Metode Brainstorming

Setelah ditemukan kebutuhan dan permasalahan yang ada, perancang akan menggambarkan dalam bentuk sketsa dan pengolahan ide, guna menjawab kebutuhan dan permasalahan tadi. Tahap ini akan dilalui sebagai tahap skematik, dimana perancang akan menuangkan ide-ide dari analisa kebutuhan menjadi sebuah konsep dan sketsa yang akan berguna dalam pemecahan desain ruang.

C. Metode Implementasi

Implementasi merupakan tahap akhir dimana sebuah desain akhirnya diwujudkan menjadi proyek akhir. Proses ini disebut juga desain akhir dimana perancang akan membuat sebuah maket akhir, gambar kerja, dan gambar render lengkap yang nantinya akan digunakan untuk presentasi.

D. Tahapan Perancangan

Tahapan perancangan ini didasarkan pada metode Lawson (2005) mengenai cara berpikir desain, dimana desain harus mampu memecahkan masalah yang ada dan menjawab kebutuhan pengguna :

- PLAN

- Studi literatur (Kebutuhan ruang)
- Studi Obyek Sejenis
- Analisis hasil wawancara dengan komunitas dan kuesioner

- DESIGN

- Konsep Desain
- Skematik desain dan sketsa
- Uji problem solving dan kebutuhan ruang

- DEVELOPE

- Produksi desain melalui maket studi
- Analisis maket studi dan desain skematik

- EVALUATE

- Mengevaluasi desain akhir sesuai dengan pengujian prototype dan perubahan desain, yang diikuti dengan pemberian respon dari pengguna baik kelebihan maupun kekurangan dari desain tersebut. Desain akhir ini merupakan hasil dari skematik dan tahap konsep dan perencanaan awal.



Gambar 2. Daun teh *Camellia Sinensis*

1. Green Tea (Li Cha)
2. Black Tea (Hei Cha)
3. Oolong Tea (Wulong Cha)
4. Red Tea (Hong Cha)
5. White Tea (Pai Cha)
6. Flower Flavoured Tea
7. Teh India (*Camellia Assami*)
8. Teh Cina (*Camellia Sinensis*)
9. TRI (Tea Riset International)
10. Dancha

Untuk membuat dancha, teh dipotong dari bentuk cetakan, dihancurkan sampai kecil, berbutir-butir dan dididihkan dengan air. Di beberapa negara seperti Mongolia, Tibet RRC, bahan-bahan seperti susu, garam, kulit jeruk

Kesepuluh produk di atas adalah beberapa contoh teh dari 3 negara di asia yaitu China, Indonesia dan Jepang. Yang merupakan sumber inspirasi desain dari perancangan ini, baik dari sisi implementasi maupun produk yang dijual di dalamnya.

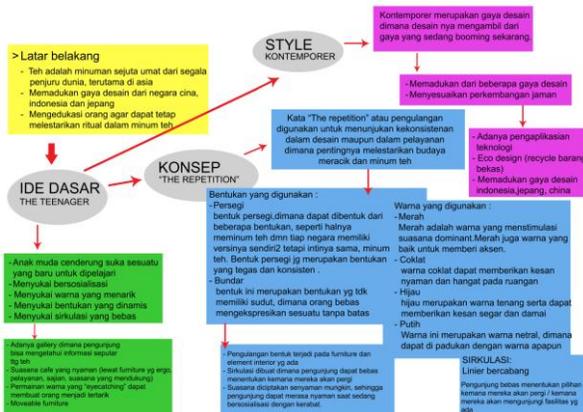
III. ANALISIS PERANCANGAN

Konsep yang digunakan adalah Repetition atau pengulangan yang sengaja digunakan untuk menunjukkan kekonsisten dalam mendisain maupun dalam pelayanan dimana pentingnya melestarikan budaya dalam meracik dan cara meminum teh.

A Style dan konsep

Gaya yang ingin digunakan pada desain perancangan ini bersifat modern dengan menggunakan bentukan repetition. Dengan style kontemporer atau bisa dikatakan style yang sekarang sedang booming. Repetition tidak harus berukuran sama, ukuran ber beda – beda tapi bentukan sama termasuk repetition, jadi repetition cukup luas bila di aplikasikan menjadi berbagai bentukan.

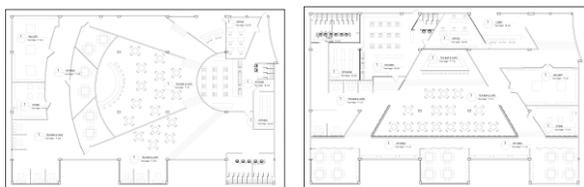
Latar belakang mengapa memilih style dan konsep diatas karena mengingat mendesain ruangan yang berhubungan dengan teh, teh merupakan budaya yang menuntut kekonsistenan dalam penyeduhannya atau dalam upacara pembuatannya. Dasar yang sungguh kuat ini harus terapkan terhadap desain agar tercipta berkesinambungan antara style, konsep dengan teh itu sendiri.



Gambar 3. Konsep

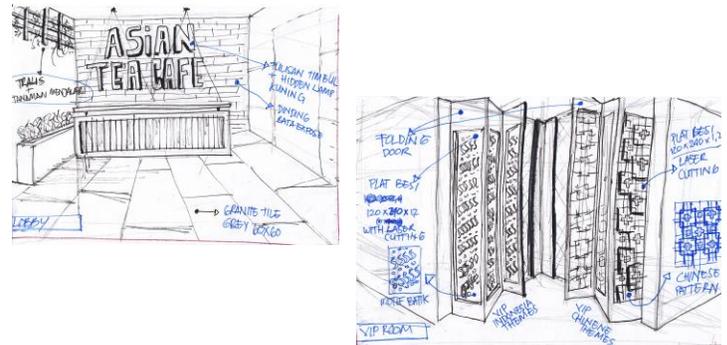
B. Karakter, gaya, dan suasana ruang.

Bentukan yang digunakan adalah bentukan persegi, dimana dapat dibentuk dari beberapa bentukan seperti halnya meminumteh dari tiap negara memiliki versinya sendiri – sendiri tetapi intinya sama, minum the. Bentuk persegi juga merupakan bentukan tegas dan konsisten. Lalu bentukan bundar yang merupakan bentukan yang tidak memiliki sudut, dimana org bebas mengekspresikan sesuatu tanpa batas.



Gambar 4. Gambar layout

Derajat garis yang terulang, terdapat pengulangan meski panjang yang bermacam – macam tapi derajat sama atau bentukan.



Gambar 5. Gambar sketsa



Gambar 6. Gambar prespektif

Warna yang digunakan dalam perancangan ini menggunakan warna

- merah yang menstimulasi suasana dominant, merah juga warna yang baik untuk aksen, lalu warna
- coklat yang dapat memberikan kesan nyaman dan hangat pada ruangan
- Hijau yang merupakan warna tenang serta dapat memberikan kesan segar dan damai
- Putih yang merupakan warna netral dimana dapat di padukan dengan warna apapun

Organisasi ruang yang digunakan alur sirkulasi linier bercabang, yang membuat pengunjung bebas pergi kemana saja mereka akan pergi atau kemana mereka akan mengunjungi fasilitas yang ada .

IV. HASIL PERANCANGAN INTERIOR

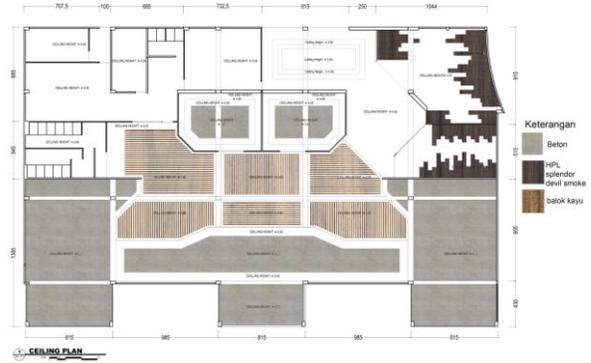
Gaya desain yang akan digunakan adalah Modern kontemporer, dimana dalam proses mendesain memadukan konsep modern dengan menggunakan material yang memberikan kesan natural.

Lantai yang digunakan menggunakan granit warna gelap dan ada juga yang bermotif bercak-bercak agar menambah

kesan menarik dan tidak membosankan. Menggunakan roman tile 600x600 dark brown pada area kafe, lalu tegel kunci motif 3 200x200 pada vip room, parket pada galerie dan menggunakan surya karpet w901A pada lobby.

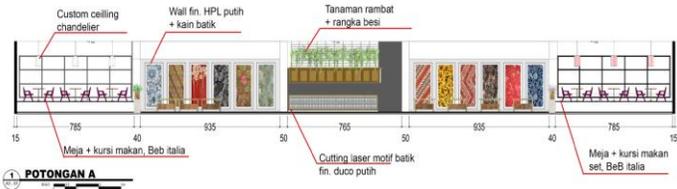


Gambar 7. Gambar layout



Gambar 10. Gambar plafon

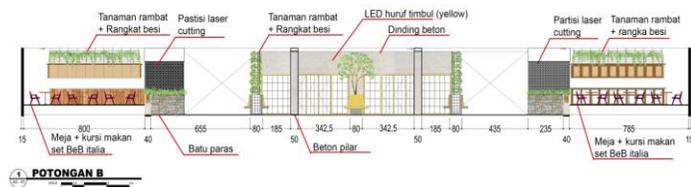
Pencahayaan yang digunakan adalah pencahayaan buatan menggunakan downlight berwarna warm white, general lamp, dan untuk area informasi menggunakan pencahayaan lampu sorot pada bagian informasi ditujukan agar informasi dapat tersalurkan ke pengunjung dengan jelas.



Gambar 8. Gambar Potongan



Gambar 11. Area kafe



Gambar 9. Gambar Potongan

Aplikasi material pada dinding dominan menggunakan bermacam warna yang diberi aksent dengan permainan LED putih dan akrilik serta texture seperti bata putih. Di beberapa bagian, material yang diaplikasikan pada dinding juga menggunakan material daur ulang dari material-material yang sudah tidak terpakai lagi, lalu di finishing ulang.

Aplikasi material pada plafon dominan menggunakan gypsum board dengan finishing cat putih white ivory dengan diberi lampu LED agar menarik pada area lobby, ruang vip, dan untuk area.

Penghawaan yang digunakan adalah penghawaan buatan. Penghawaan buatan dengan menggunakan AC central (Jenisnya AC yang dipasang di plafon)



Gambar 12. Area VIP

Sistem komunikasi didalam gedung menggunakan sistem telepon paralel yang dipasang di setiap ruangan, agar mempermudah komunikasi antar pekerja di setiap ruangan. Diberikan sistem komunikasi agar pada saat terjadi masalah

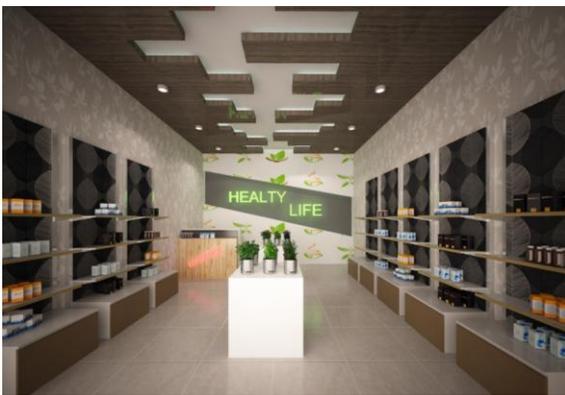
pada salah satu area informasi, pegawai dapat saling menghubungi satu dengan yang lain secara cepat dan mudah.



Gambar 13. Area kantor



Gambar 14. Area kafe



Gambar 15. Area gallery

I. KESIMPULAN

Dari tahun – ke tahun manusia semakin di sibukan dengan berbagai kegiatan atau aktifitas dalam kehidupannya sehari – hari. Dapat kita nilai dari meningkatnya tingkat stress dari beberapa tahun lalu dengan tahun sekarang ini yang dikarenakan tekanan – tekanan yang cukup berat. Dari sini

bermunculan lah berbagai tempat untuk mewadahi yang dapat membuat mengurangi stress dan membuat santai, Cafe merupakan salah satu wadah yang dapat menghilangkan kejenuhan dan kepenatan pada rutinitas di kota Surabaya. Mengingat kota Surabaya adalah kota terbesar nomor 2 di Indonesia, dan pasti tingkat kesibukan nya juga tinggi. Nampak para pendatang yang bertaruh nasib untuk bekerja di Surabaya. Disisi lain para penikmat teh yang suda menjamur di mana – mana, dari kalangan berumur hingga kalangan anak – anak muda. Melihat dari kasiat yang terkandung dalam teh tersebut menjadi favorit di kalangan berumur dari dulu dan anak muda sekarang. Atas dasar pertimbangan di atas maka perlu dirancangan sebuah café yang mewadahi para penikmat teh, tentu karena belum pernah di temui café yang khusus untuk para penikmat teh. Wadah yang juga mengedukasi para pengunjung agar para pengunjung dapat mengetahui lbih jelas dan lengkap tentang macam – macam teh, dari mana asal teh tersebut dan bagaimana budaya dari Negara asal tersebut dalam melakukan upacara penyeduhan teh yang tentu unik bagi kita. Konsep dari perancangan ini adalah bergaya modern kontemporer, dimana dalam proses mendesain memadukan konsep modern yang sekarang sedang booming dengan menggunakan material yang memberikan kesan natural dengan bentuk repetisi untuk menunjukkan kekonsistenan dalam budaya pembuatan teh. Tentu dengan metode observasi, brainstorming dan implementasi sebelum perancangan. Diharapkan pengunjung dapat merasakan suasana dari tempat tersebut begitu memasukinya. terlihat dari symbol khas Negara, stilasi bentukan dari teh maupun Negara itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Koh, Buck Song (2012). Perpetual Spring : Singapore's Gardens By The Bay. Singapore: Marshall Cavendish International (Asia) Private Limited, 2012
- [2] ASHRAE. (2006). ASHRAE green guide: The design, construction, and operation of sustainable building. Atlanta: ASHRAE, Inc.
- [3] Ching, Francis D.K. (1996). Ilustrasi desain interior. Jakarta: Erlangga.
- [4] Endangsih, Tri. (2008). Penerapan hemat energi pada kenyamanan bangunan. Universitas Budi Luhur, Jakarta. Retrieved April 6th 2010 from, <http://jurnal.bl.ac.id/wp-content/uploads/2008/01/tri%202007.pdf>
- [5] Frick, Heinz dan FX. Bambang Suskiyatno. (1998). Dasar-dasar eko arsitektur. Yogyakarta: Kanisius.2010, from <http://blitarian.com/content/view/146/56/>
- [6] Japan Institute of Architect. (1996). Sustainable design guide 2.
- [7] Kusumarini, Yusita. (2003). Eko-interior dalam pendekatan perancangan interior. Dimensi Interior. 1(2), 112-126. Retrieved February 16th 2010 from, <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/int/article/viewFile/16239/16231>
- [8] Kusumarini, Yusita. Eko Interior dalam Perancangan Interior. Surabaya : Dimensi Interior, 2003.
- [9] Pengelolaan sampah. (2010). In Wikipedia free encyclopedia. Retrieved May 24th 2010, from http://id.wikipedia.org/wiki/Pengelolaan_sampah
- [10] Pilatowicz, Grazyna. (1995). Eco-Interior: A guide to environmentally conscious interior design. New York: John Wiley & Sons, Ltd. Lawson, Fred. Restaurant Planning and Design. London: Van Nostrand Renhold
- [11] Company, 1973.

- [12] Lawson, Fred. *Restaurants, Clubs & Bars: Planning, Design and Investment for Food Service Facilities*. 2nd ed. Architectural Press, Great Britain: Bookcraft, Avon, 1994.
- [13] Neufert, Ernest. *Data Arsitek (jilid 1)*. Sunarto Tjahjadi. Jakarta: Erlangga, 1996.
- [14] Durocher, Joseph F. *Successful Restaurant Design*. 3rd ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 2010
- [15] Suptandar, J. Pamudji. *Desain Interior Pengantar Merencana Interior untuk*
- [16] *Mahasiswa Desain dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan, 1982.
- [17] Soekresno. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2000.
- [18] Soekresno. *Petunjuk Praktek Pramusaji*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2004
- [19] Soedarmadji, Damais. *Java Style*. Thames and Hudson, 1997.
- [20] Widodo, Esther. (1999) *Perancangan Arsitektur Pusat Peraga Sains dan Teknologi di Surabaya*
- [21] Sato, Shozo. *Tea Ceremony*. Singapore: Tuttle Publishing, 2005.
- [22] Chow, Kit, and Ione Kramer. *All The Tea In China*. Hongkong: Periplus Editions Ltd., 1998.