

Implementasi Konsep *Addiction in Catchiness* pada Perancangan Interior “Rumah Cokelat” di Surabaya

Jeanny Florencia Halim

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: jea_nny888@yahoo.com

Abstrak—Cokelat merupakan salah satu produk kakao yang paling istimewa dibandingkan produk-produk lainnya. Cokelat memiliki kandungan senyawa flavanol yang berfungsi menenangkan ketegangan saraf. Kandungan yang dimiliki cokelat inilah yang diperlukan masyarakat, terutama di Surabaya. Sebagian besar masyarakat Surabaya mengalami stress, tidak nyaman, dan gangguan-gangguan lainnya dikarenakan aktivitas dan kondisi kota yang padat. Sehingga cokelat memiliki potensi untuk diapresiasi sebagai suatu wadah di mana masyarakat dapat rekreasi, relaksasi, menambah informasi dan berkreasi dengan memanfaatkan cokelat sebagai ide dasar pembuatan wadah tersebut. Perancangan Interior “Rumah Cokelat” di Surabaya ini sebagai tempat rekreasi sekaligus menjadi *icon* baru di Surabaya di mana masyarakat dapat relaksasi, merasakan pengalaman baru, dan menambah pengetahuan sekaligus bentuk apresiasi terhadap objek cokelat itu sendiri. Konsep yang digunakan mengambil sifat dasar dari cokelat itu sendiri disesuaikan dengan kebutuhan dan keinginan masyarakat. Cokelat memiliki sifat yang membuat orang menjadi *addicted*, sehingga perancangan interior “Rumah Cokelat” ini mengangkat konsep *Addiction in Catchiness*. Konsep ini memberikan kesan bagi orang yang datang, baik dari segi interior maupun pengetahuan, sehingga menimbulkan rasa ketagihan untuk datang lagi. Karakter dan sifat cokelat itu sendiri diaplikasikan pada bentuk, warna, suasana dalam ruangan. Perancangan ini memaksimalkan potensi cokelat dalam setiap fasilitas dan desainnya, sehingga orang yang masuk dapat merasakan dan mengerti bahwa cokelat memiliki banyak manfaat yang belum pernah mereka pikirkan sebelumnya.

Kata Kunci—*Addicted*, *icon*, informasi, kreasi, relaksasi, Rumah Cokelat.

Abstract—Chocolate is one of the most special cocoa products compared to other products. Chocolate contains flavanol compounds that function to soothe the nerves. This chocolate's compound is what people need, especially in Surabaya. Most people in Surabaya are experiencing stress, discomfort, and other problems due to the activities and conditions of congested city. So that chocolate has the potential to be appreciated as a place where people can be recreation, relaxation, get information and share their creativity by utilizing chocolate as the basic idea of making the place's design. Interior Design "Chocolate House" in Surabaya will be a recreation place as well as the new icon of Surabaya where people are able to relaxation, experience new things, get some knowledge, and also as a form of appreciation towards the chocolate itself. The concept used is taking the characteristic of the chocolate itself, adapted with the needs and desires of the community. Chocolate has properties that make people become addicted, so that's why the interior design

"Chocolate House" raises the concept of *Addiction In Catchiness*. This concept gives impression to the people who come, both in terms of interior and knowledge, causing addiction to come again. The character of chocolate applied on shapes, colors, atmosphere inside the room. This design maximizes the potential of chocolate in each facility and design, so that for those who enters the room can feel and understand that chocolate has many benefits they were never thought before.

Keyword— *Addicted*, *icon*, information, creation, relaxation, Chocolate House.

I. PENDAHULUAN

COKELAT atau kakao merupakan tanaman perkebunan/industri berupa pohon yang dikenal di Indonesia sejak tahun 1560, namun baru menjadi komoditi yang penting sejak tahun 1951. Pemerintah Indonesia mulai menaruh perhatian dan mendukung industri kakao pada tahun 1975, setelah PTP VI berhasil menaikkan produksi kakao per hektar melalui penggunaan bibit unggul *Upper Amazon Interclonal Hybrid*, yang merupakan hasil persilangan antar klon dan sabah. Indonesia merupakan penghasil biji kakao (bahan dasar cokelat) ketiga terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Namun keberadaannya, masih belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat Indonesia khususnya di Surabaya. Kekayaan alam ini sebenarnya dapat dimanfaatkan sebaik mungkin oleh masyarakat Surabaya dan dijadikan salah satu *icon* yang patut dibanggakan dan diperkenalkan pada masyarakat luas.

Sebagai kota metropolitan kedua, Surabaya adalah kota yang padat penduduknya, akibatnya terjadilah polusi udara yang disebabkan karena banyaknya asap kendaraan bermotor, asap pabrik, dan lain-lain. Hal tersebut menjadi penyebab sebagian besar masyarakat Surabaya mengalami stres, rasa tidak nyaman, gerah, timbulnya penyakit, dan gangguan-gangguan lainnya. Inilah manfaat dan kegunaan yang diperoleh dari cokelat, cokelat memiliki kandungan senyawa yang berfungsi menenangkan ketegangan saraf, mampu mengontrol tekanan darah dan juga kolesterol, selain itu sebagai sumber antioksidan penangkapan senyawa radikal bebas. Orang yang mengkonsumsi cokelat ini cenderung akan lebih rileks, sehingga akan berpengaruh baik kepada kesehatan tubuh manusia. Selain itu, manfaat dari mengkonsumsi coklat ini juga dapat mengontrol kadar gula darah pada penderita

diabetes tipe 2.

Dalam perkembangannya coklat menjadi minuman dan makanan yang disukai anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Cokelat menjadi sesuatu yang dapat membuat orang ketagihan ketika sudah mengenal dan merasakan nikmatnya. Di setiap negara, coklat bahkan menjadi sesuatu yang bukan hanya sekedar dipasarkan, bahkan dapat menjadi daya tarik wisata dan telah dijadikan museum seperti ‘Museu de la Xocolata’ di Barcelona.

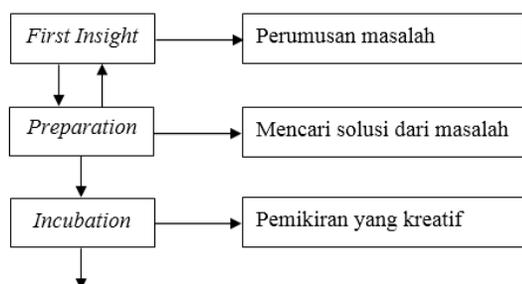
Untuk sebagian kalangan, coklat dapat dijadikan sebagai simbol kasih sayang atau sebagai bentuk perhatian lebih bagi orang-orang tertentu, terutama pada saat *Valentine* atau *White Day*. “Petani kakao Indonesia kebanjiran permintaan jelang perayaan hari kasih sayang atau *valentine* setiap tahunnya. Hal ini berkorelasi positif terhadap produksi dan harga bahan baku coklat itu yang justru meningkat di tengah tren penurunan harga komoditas dunia” [1]. “Seperti halnya Dapur Cokelat yang telah berkembang pesat dan cabangnya sudah tersebar di sekitar Jakarta dan Surabaya” [2]. Hal tersebut menunjukkan bahwa coklat memiliki potensi besar dalam bidang bisnis, terutama di kota Surabaya.

Selain itu, coklat tidak hanya menjadi sesuatu yang enak dimakan, namun juga digunakan untuk hal lainnya seperti industri kecantikan yang menggunakan coklat sebagai sarana untuk perawatan tubuh dan pembuatan produk kecantikan lainnya. Contohnya adalah jasa pemijatan dengan rendaman coklat paraffin yang berasal dari getah damar yang dapat melembutkan, menghaluskan, dan dapat melembabkan kulit. Jadi bisa dikatakan bahwa coklat memiliki banyak manfaat yang berguna bagi kesehatan manusia.

Sebenarnya minat masyarakat terhadap coklat cukup tinggi tetapi, adanya sugesti yang kurang baik dari sebagian orang, misalnya dapat menaikkan berat badan, dan kurangnya informasi mengenai manfaat coklat membuat mereka merasa enggan untuk membeli dan mengkonsumsi produk tersebut. Sehingga masyarakat Surabaya membutuhkan suatu wadah di mana mereka bisa mendapatkan informasi, relaksasi, rekreasi, dan berkreasi dengan memanfaatkan coklat sebagai ide dasar pembuatan wadah tersebut.

II. METODE

Metode yang diambil diadopsi dari metode Bryan Lawson dalam bukunya yang berjudul *How Designers Think* [3]. Berikut adalah metode yang digunakan:



Gambar 1. Creatice Process

A. First Insight

- **Studi Literatur**
Mengumpulkan referensi dari berbagai sumber dari buku-buku, jurnal, contoh karya desain, dan media lain seperti internet untuk mendapatkan data sebagai landasan teori dalam bentuk artikel maupun gambar.
- **Studi Lapangan**
Melakukan *survey* pada beberapa toko yang berhubungan dengan coklat, seperti Dapur Cokelat dan The Harvest di Surabaya untuk mendapatkan data lapangan (fisik maupun non fisik), juga tempat spa yaitu Kartika Spa untuk mengetahui ruang yang dibutuhkan untuk melakukan aktivitas spa. Melakukan wawancara mengenai segala sesuatu tentang coklat mulai dari karakter, cara pengolahan, dan lain-lain pada pihak yang membuat produk coklat tersebut pada 3 alternatif tempat antara lain Dapur Cokelat, The Harvest, dan Monas.
- **Studi Banding**
Melakukan perbandingan antara proyek perancangan toko atau “Rumah Cokelat” dengan proyek lain yang mempunyai fungsi serupa melalui media internet.
- **Memahami masalah**
Semua data yang diperoleh dikumpulkan dan dibandingkan, untuk memahami masalah yang terjadi. Kemudian ditemukan kesimpulan dari permasalahan yang terjadi.
- **Mengamati aktivitas, kebutuhan dan keinginan pengguna**
Memahami dan menemukan apa yang menjadi aktivitas, kebutuhan dan keinginan pengguna terkait dengan kenyamanan, keamanan, fasilitas, dan desain interiornya.
- **Menganalisa kebutuhan ruang yang diperlukan**
Setelah melakukan tahap di atas, maka ditemukan jenis ruangan dibutuhkan. Kemudian dilakukan pengelompokan ruang berdasarkan sifat dan karakternya. Dari situ akan menemukan hubungan antar ruang yang nantinya akan menentukan area *zoning* dan *grouping*.

B. Preparation

- **Mencari solusi desain**
Setelah melakukan tahap-tahap di atas, akan diperoleh kesimpulan permasalahan yang ada, kemudian mencari solusi desain yang dapat memecahkan masalah.
- **Membuat konsep**
Menemukan suatu ide-ide dan konsep yang merupakan hasil dari pendalaman tentang objek coklat dikaitkan dengan masalah yang ada untuk pemecahan masalah. Pada tahap inilah *Addiction in Catchiness* diangkat sebagai konsep perancangan.

C. Incubation

- Membuat skematik desain alternatif
Konsep *Addiction in Catchiness* ini akan diimplementasikan pada karakter dan suasana ruang, penataan dan sirkulasi ruang, bentuk, material, warna, elemen dekoratif, dan sistem interior. Membuat skematik desain alternatif yang merupakan pengaplikasian dari konsep yang sudah dirancang.

D. Illumination

- Memilih desain yang terbaik
Memilih desain alternatif yang terbaik yang dapat menjawab permasalahan.
- Transformasi desain
Melakukan perbaikan dan mengembangkan desain disesuaikan dengan kebutuhan.

E. Verification

- Desain Akhir
Membuat *modelling* dan gambar komputerisasi yang kemudian dilengkapi dengan gambar penyajian (*layout*, lantai, plafon, mekanikal elektrikal, tampak potongan, tampak potongan spesifik, tampak *main entrance*, *detail* perabot, *detail* interior, perspektif)

III. KAJIAN PUSTAKA

A. Cokelat

Cokelat merupakan salah satu produk kakao yang paling istimewa dibandingkan produk-produk lainnya. Cokelat memiliki tiga sifat utama yaitu kekhasan cita rasa, tekstur, dan warnanya. Padatan cokelat memiliki peran sebagai pemberi cita rasa dan warna, sedangkan lemak dalam cokelat berperan dalam mengendalikan tekstur.

Cokelat banyak disukai orang karena cita rasanya yang kompleks dan menyenangkan. Saat dinikmati, aroma dan cita rasa cokelat biasa bertahan lama dan menyebar di dalam mulut. Setelah itu, rasa cokelat akan hilang tanpa meninggalkan sisa rasa atau aroma. Rasa khas cokelat adalah suatu kombinasi rasa yang seimbang antara pahit, asam, dan manis. Komponen aroma cokelat terbentuk selama proses penyangraian biji kakao dari calon-calon pembentuk cita rasa seperti asam amino, peptida, gula pereduksi dan kuinon. Senyawa-senyawa tersebut terbentuk selama proses penyiapan biji, khususnya selama fermentasi dan pengeringan. Selain cita rasa, warna produk cokelat juga menambah daya tarik bagi konsumen. Warna cokelat dapat dibentuk selama proses pabrikasi, khususnya melalaui proses alkalisasi. Oksidasi polifenol yang terkandung dalam bubuk cokelat dapat menghasilkan warna produk yang berbeda.

Sifat genetis, kondisi lingkungan, proses panen, pengolahan biji, dan pabrikasi adalah beberapa faktor yang mempengaruhi cita rasa, tekstur, dan warna produk cokelat. Produk cokelat berkualitas dapat diperoleh dari biji kakao yang berasal dari buah yang sehat dan bermutu baik.

B. Klasifikasi Cokelat

Cokelat adalah hasil olahan dari biji tanaman kakao (*Theobroma cacao*) yang tumbuh pertama kali di hutan hujan di Amerika Selatan dan Amerika Tengah. Biji kakao dapat diklasifikasikan ke dalam kelompok genetik [4] antara lain:

- *Forastero*, yang ditandai dengan warna kotiledon ungu yang merupakan warna khas dari senyawa antosianin dalam biji kakao. *Forastero* diproduksi dan diperdagangkan dalam jumlah yang lebih besar daripada dua kelompok lainnya.
- *Criollo*, dengan warna kotiledon putih yang merupakan kelompok kakao dengan cita rasa yang lebih lembut dengan sedikit rasa kacang. Cita rasa ini sangat cocok untuk pembuatan cokelat susu.
- *Trinitario*, yang merupakan keturunan dari kedua kelompok genetik tersebut

Cokelat yang dibuat dari biji kakao dari bahan tanam yang berbeda akan memiliki cita rasa yang berbeda. Lemak kakao sebagai penentu utama tekstur produk cokelat juga dipengaruhi oleh daerah asal. Lemak kakao Malaysia dan Indonesia termasuk sebagai lemak yang relatif keras (*hard cocoa butter*) dengan titik cair antara 34,5-35° C, 1-2 ° C, lebih tinggi dari lemak kakao daerah lain. Lemak kakao yang keras sangat membantu dalam pembuatan produk cokelat, khususnya pada daerah panas seperti di kawasan Asia dan Timur Tengah.

C. Jenis Cokelat

Produsen cokelat pada umumnya memproduksi tiga macam cokelat jadi, yaitu cokelat pekat (*dark chocolate*), cokelat susu (*milk chocolate*), dan cokelat putih (*white chocolate*). Ketiga macam cokelat ini dibedakan berdasarkan komposisinya, yaitu dari kandungan cokelat, gula, serta bahan tambahan lain. Selain itu, juga terdapat cokelat jenis *couverture* yang merupakan cokelat premium yang sering digunakan oleh para profesional di industri untuk membuat *pastry* atau untuk membuat kue.

Cokelat Pekat

Kualitas cokelat salah satunya dinilai dari persentase kandungan cokelat padat yang tinggi dan kandungan gula yang rendah. Pemerintah Amerika Serikat menetapkan minimal 35% kandungan cokelat pasta untuk *dark chocolate* sedangkan standar di Eropa menetapkan minimal 43%/. Namun untuk dapat dinyatakan berkualitas tinggi, cokelat harus memiliki kandungan cokelat pasta minimal 60%. Cokelat pekat yang berkualitas tinggi memiliki kandungan gula yang sangat rendah dibandingkan jenis cokelat lainnya dan oleh sebab itu rasanya lebih pahit.

Cokelat Susu

Cokelat susu terdiri dari cokelat padat, susu, gula, lemak nabati dan sedikit lesithin. Kandungan cokelat padat di cokelat jenis ini lebih banyak dibandingkan cokelat pekat sedangkan kandungan gulanya jauh lebih besar. Cokelat ini pertama kali diproduksi di Swiss tahun 1875 oleh Daniel. Ia mengentalkan susu formula buatan Henri Nestle dan menggunakannya untuk

sebagai campuran coklat. Hal tersebut dilakukan karena susu segar memiliki keasaman yang dapat merusak rasa coklat. Coklat susu dari Eropa kini masih menggunakan resep tersebut. Di tahun 1903, Milton Hershey mendirikan perusahaan pertama yang memproduksi coklat susu secara masal di Amerika Serikat. Di Amerika Serikat coklat susu harus mengandung paling tidak 10% coklat cair dan 12% susu padat. Sementara itu, peraturan dari Uni Eropa mengharuskan kandungan coklat padat minimal 25% namun 20% di Kerajaan Inggris dan Irlandia.

Cokelat Putih

Cokelat putih memiliki komposisi yang hampir sama dengan coklat susu namun tidak mengandung coklat padat melainkan menggunakan minyak coklat (*cocoa butter*). Cokelat putih paling tidak mengandung 20% minyak coklat, 14% susu, sekitar 55% gula dan bahan-bahan lainnya. Secara teknis, coklat putih tidak dapat dikategorikan sebagai coklat karena tidak mengandung kakao ataupun coklat padat. Cokelat ini biasanya dijual agar bisa menghasilkan berbagai macam warna untuk permen coklat ataupun kue.

Couverture

Cokelat jenis *couverture* merupakan coklat berkualitas tinggi yang digunakan sebagai pelapis dan bahan pembuat kue. Untuk membuat coklat *couverture* minyak coklat dan gula ditambahkan pada pasta coklat kemudian dicampur dan digiling menjadi butiran kecil. Lalu dimasukkan ke mesin penggilas untuk diaduk hingga memiliki tekstur yang lembut. Proses ini dapat berlangsung hingga berhari-hari sesuai kelembutan yang diinginkan.

D. Kandungan dan Manfaat Cokelat

Dalam perkembangannya coklat tidak hanya menjadi minuman tetapi juga menjadi snack yang disukai anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Selain rasanya enak, coklat ternyata berkhasiat membuat umur seseorang menjadi lebih panjang. Suatu studi epidemiologis telah dilakukan pada mahasiswa Universitas Harvard yang terdaftar antara tahun 1916-1950. Dengan menggunakan food frequency questionnaire berhasil dikumpulkan informasi tentang kebiasaan makan permen atau coklat pada mahasiswa Universitas Harvard. Dengan mengontrol aktivitas fisik yang dilakukan, kebiasaan merokok, dan kebiasaan makan ditemukan bahwa mereka yang suka makan permen/coklat umurnya lebih lama satu tahun dibandingkan bukan pemakan. Diduga antioksidan fenol yang terkandung dalam coklat adalah penyebab mengapa mereka bisa berusia lebih panjang. Fenol ini juga banyak ditemukan pada anggur merah yang sudah sangat dikenal sebagai minuman yang baik untuk kesehatan jantung.

Berbagai penelitian mengemukakan bahwa senyawa flavanol pada coklat yang dapat membantu mencegah tekanan darah tinggi. Senyawa tersebut dapat melacak dan menghancurkan zat kimia berbahaya dalam tubuh yang menyebabkan penuaan dan berpotensi pada penyakit serius.

Namun di sisi lain, ada beberapa orang yang alergi coklat. Bila mengonsumsi coklat, mereka mengalami sakit kepala, migrain, insomnia, atau kesulitan menstruasi. Cokelat mengandung unsur *yin*, bersifat padat dan berbobot [5]. Cokelat mengandung dua unsur pahit dan tajam. Kombinasi dua unsur tersebut menjadikan coklat memiliki manfaat yang seimbang, dibandingkan dengan permen atau makanan manis lainnya. Oleh karena itu, kita harus memilih jenis coklat yang tepat dan kaya flavonoid.

Cokelat hitam merupakan sumber antioksidan yang terbaik dari semua makanan sumber antioksidan. Cokelat hitam memiliki manfaat untuk menjaga kesehatan kardiovaskular termasuk membantu untuk menurunkan tekanan darah. Cokelat dapat menurunkan kolesterol dalam darah, mengurangi oksidasi LDL, mencegah perlengketan platelet, dan mengaktifkan produksi NO((Nitrogen monoksida). Cokelat hitam mengandung setidaknya 70% *cocoa* (padatan kakao dan mentega) atau bahkan lebih daripada coklat lainnya [6]. Cokelat hitam dibuat dengan mengombinasikan liquor coklat dengan mentega coklat, gula, dan biasanya emulsifier seperti lesithin, dan ditambahkan aroma vanila atau lainnya.

Meskipun sudah banyak penelitian dan bukti-bukti ilmiah, berbagai kontroversi mengenai manfaat coklat hitam banyak bermunculan. Hingga saat ini belum ada rekomendasi coklat hitam untuk terapi penyakit tertentu. Menurut John Erdman, kemungkinan dokter menganjurkan pasiennya untuk mengonsumsi lebih banyak coklat hitam untuk saat ini masih sangat kecil. Karena coklat hitam masih mengandung terlalu banyak lemak dan gula untuk dapat direkomendasikan masuk resep dokter. Konsumsi yang secukupnya setiap hari memang baik dan dianjurkan karena untuk mendapatkan antioksidan dan zat gizi lainnya, tetapi konsumsi yang berlebihan juga dapat meningkatkan berat badan.

Untuk penderita hipertensi juga diperbolehkan mengonsumsi coklat hitam untuk menjaga kesehatan kardiovaskuler [7]. Namun, hanya coklat hitam dengan kandungan flavonoid tinggi, mengandung lemak sehat, dan rendah gula saja yang bermanfaat. Cokelat yang demikian tidak mudah diperoleh di pasaran. Ada banyak penderita diabetes yang berhenti mengonsumsi coklat dan permen karena takut kadar gula yang tinggi. Menurut penasihat diabetes dari Inggris, Amanda Vezey, penderita diabetes dapat mengonsumsi *dark chocolate* seperti orang normal namun secukupnya saja. Hanya saja diet seimbang yang rendah lemak, garam, dan gula diimbangi dengan mengonsumsi banyak buah dan sayur serta berolahraga dapat membantu penderita diabetes mengontrol kondisi mereka. Semakin banyak kakao dalam campuran coklat, semakin banyak kandungan nutrisinya. Cokelat batangan yang dijual dipasaran masih diperbolehkan untuk penderita diabetes karena gula dalam coklat diserap lebih lambat daripada makanan lain yang dianggap tidak berbahaya seperti roti tawar putih maupun kentang tumbuk.

Sebaiknya memilih coklat pekat murni atau coklat pekat dengan kacang, potongan jeruk atau aroma lainnya. Hindari

cokelat dengan karamel dan nougat. Bahan tersebut akan menambah gula dan lemak yang akan menghilangkan manfaat dari cokelat itu sendiri. Menurut *Chocolate Manufacturers Association : Journal of the American Medical Association*, susu dapat menghilangkan manfaat cokelat karena mencegah penyerapan antioksidan cokelat. Sebaiknya cokelat disimpan di lemari pendingin karena cokelat baik ditempatkan pada tempat yang dingin dan kering. Pada temperatur tinggi, mentega cocoa meleleh dan naik ke atas atau permukaan. Ketika hal tersebut terjadi, cokelat menjadi berwarna pucat, abu-abu yang disebut bloom (mengembang). Hal ini tidak mempengaruhi kualitas dan rasa cokelat, warna asli akan kembali ketika cokelat meleleh.

E. Cafe

Pengertian Cafe

- Restoran kecil yang melayani atau menjual makanan ringan dan minuman, kafe biasanya digunakan orang untuk rileks.
- Tempat yang biasanya dipakai untuk membuka kafe adalah sebuah Rurnah yang didekorasi dan ditata dengan baik, dan terkadang shopping mall atau sebuah pusat belanja juga untuk sebuah cafe. Tempat seperti ini biasanya lebih ramai dibandingkan dengan restoran karena banyak tamu yang keluar masuk.

Sistem Penyajian Cafe

Cara penyajian makanan dalam cafe terdapat beberapa cara, antara lain:

- *Self Service*
Di mana pengunjung melakukan pelayanan bagi dirinya sendiri. Pengunjung datang kemudian mengambil makanan dan minuman yang mereka inginkan kemudian menuju ke kasir dan membayar makanan mereka lalu duduk pada tempat yang disediakan. Cara ini terkesan familiar dan bersahabat.
- *Waiter of Waitress Service to Table*
Pengunjung datang dan duduk pada kursi yang disediakan, kemudian pramusaji akan melayani mereka, mengantar menu dan makanan hingga membayar ke kasir, sehingga orang tidak perlu beranjak dari kursinya. Cara ini terkesan formal.
- *Counter Service*
Di mana terdapat area khusus yang terdapat display makanan yang ada, biasanya digunakan untuk pelayanan yang cepat dan service yang tidak formal.
- *Automatic Vending*
Menggunakan mesin otomatis. Pengunjung memasukkan koin lalu dari mesin keluar makanan yang dipilihnya.

F. Toko

Sebuah toko yang baik adalah sebuah desain toko yang membuat barang-barang yang dijual terlihat bagus dan baik. Toko dapat dibagi menjadi dua bagian utama yaitu eksterior, yang memberikan identifikasi (mencakup etalase, jendela, display) dan interior, di mana display dari toko dapat disampaikan dengan baik.

Berikut ini adalah prinsip-prinsip desain retail toko [8]:

1. Menarik Pelanggan

Hal ini dapat dicapai dengan sarana iklan, harga, dan display kaca. Bagian etalase dan *display windows* adalah bagian yang penting untuk mendesain sebuah toko.

2. Entrance

Show windows, selain menarik orang yang lewat, juga harus mendorong mereka untuk memasuki toko. *Show windows* dapat dibuka untuk menampilkan interior toko atau tertutup, untuk memberikan privasi bagi pelanggan di dalam. Letak pintu harus disesuaikan dengan alur jalan orang, *sidewalks* dan lantai toko, dan tata letak interior toko.

3. Pengorganisasian Ruang dalam Toko

- Calon pembeli diusahakan agar mengunjungi/melewati seluruh bagian toko yang menyediakan barang-barangnya.
- Peletakkan pintu masuk dan keluar yang sama dalam perencanaan sebaiknya dihindari.
- Barang-barang yang dianggap penting/mahal sebaiknya diletakkan dekat kasir agar barang-barang tersebut dapat diawasi terus-menerus.
- Meja kasir diletakkan di depan, dekat dengan pintu.

G. Spa

Pengertian Spa

Spa adalah sarana pelayanan umum untuk kesehatan kulit, rambut, dan badan dengan perawatan kesehatan menggunakan air panas, *massage* secara manual, preaparatif, aparatif, dan dekoratif yang modern maupun tradisional, dengan tujuan untuk rileks.

Spa sendiri merupakan perawatan yang bersifat terapi dan tidak sekaligus. Bentuknya secara menyeluruh meliputi jasmani dan rohani, seperti:

1. Pemijatan
Melemaskan otot dari ketegangan.
2. Perawatan kulit dan muka
Dari keriput akibat ketegangan yang tinggi.
3. Berendam/beruap
Terapi kelancaran peredaran darah dan syaraf seperti *whirpool*, sauna, mandi susu, dan mandi rempah.
4. *Body Scrub*/luluran
Mengeluarkan kotoran badan lewat pori-pori di kulit.
5. Pemijatan titik syaraf
Untuk pembukaan jalan darah lewat titik syaraf.
6. Latihan gerakan
Melalui yoga, *aerobic*, *body language*, *taichi*, berenang dan lain-lain.

Persyaratan Kesehatan Dalam Spa

1. Gedung

- Lantai : kedap air, rata, tidak licin, mudah dibersihkan
- Dinding : dinding sebelah dalam rata, berwarna terang, mudah dibersihkan
- Langit-langit : berwarna terang, mudah dibersihkan, tinggi minimal 2,5 meter

- Atap : terbuat dari bahan yang kuat, tidak bocor, tidak terdapat sudut yang mati, tempat bersrangnya serangga
- Ventilasi : sistem ventilasi menjamin peredaran udara dengan baik, ventilasi cukup sehingga udara ruangan tetap segar. Bila ventilasi tidak memenuhi syarat, maka dapat digunakan AC, kipas angin, *exhauster* dan lain-lain.
- Pencahayaan : pencahayaan yang cukup di setiap ruangan, pemilihan pencahayaan tidak langsung yang menyenangkan

2. Tempat Sampah

Terbuat dari bahan yang ringan, tahan karat, kedap air, dengan penutup yang mudah dibuka tanpa mengotori tangan.

3. Peralatan

- Gunting dan sisir harus bersih dan disinfektan atau dimasukkan ke dalam sterilisasi.
- Alat-alat kecil lainnya, sendok, alat *manicure* juga didesinfektan atau disteril di dalam almari steril.
- Spons, handuk, untuk pembersihan krim/masker juga masuk ke dalam lemari steril. Dibasahi, kemudian dibuang untuk menghindari penularan penyakit.
- Tersedia sprei, kain penutup, handuk penutup dada dan bando/handuk penutup kepala.
- Cermin.
- Tersedia tempat cuci tangan karyawan.
- Tersedia satu peti berisi keperluan P3K.

H. Workshop

Workshop adalah bengkel atau ruang kerja atau sebuah ruangan yang menyediakan tempat beserta peralatan yang diperlukan untuk praktek membuat sebuah produk. Workshop biasanya juga merupakan tempat pelatihan yang dilengkapi dengan pelatih yang dapat membantu dalam membuat sebuah produk.

I. Galeri

Galeri adalah suatu ruang untuk memamerkan produk-produk seni yang akan dijual kepada konsumen.

Fungsi Galeri

Galeri memiliki tiga fungsi yaitu:

- Fungsi Komunikatif
Merupakan media penyampaian secara tidak langsung kepada konsumen atau pengunjung galeri mengenai produk-produknya.
- Fungsi Apresiasi
Merupakan tempat berapresiasi para seniman dalam menuangkan ide dan karya-karyanya.
- Fungsi Estetis
Sebagai tempat untuk mengemas produk-produk seni yang akan dijual.

Sirkulasi Galeri

1. *Sequential Circulation*

Sirkulasi yang berbentuk berdasarkan ruang yang telah dilalui, dan benda seni di sini diperkenalkan satu per satu menurut ruang pameran berbentuk alur atau memutar sampai akhirnya menuju *entrance* area pertama kali masuk.

2. *Random Circulation*

Di sini pengunjung merasa lebih nyaman dengan memilih jalannya sendiri, ruang atau jalur mana yang ingin dikunjungi untuk melihat-lihat dan menikmati karya seni, dari ruang galeri yang dibentuk tanpa adanya batasan-batasan dinding pemisah ruang.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. *Konsep Addiction in Catchiness*

Konsep *Addiction in Catchiness* pada Perancangan Interior “Rumah Cokelat” di Surabaya ini muncul dari berbagai macam aspek, mulai dari lokasi, pengguna masalah, tujuan, dan objek cokelat itu sendiri. Lokasi *site* berada di Surabaya, kota tersebut memiliki ciri khas masyarakat yang terbuka dan terus terang. Sehingga diperlukan pemilihan material yang transparan dan memaksimalkan cahaya alami. “Rumah Cokelat” memiliki target pengunjung antara lain masyarakat yang terdiri dari masyarakat sekitar, masyarakat lokal, dan wisatawan asing, yang kedua adalah universal antara lain anak-anak, orang tua, dan orang berkebutuhan khusus.

Saat ini masalah yang dialami oleh masyarakat adalah tingkat stress yang semakin meningkat disebabkan karena kemacetan, polusi udara, dan lain-lain. Hal ini membuktikan bahwa masyarakat membutuhkan relaksasi dan rekreasi. Masalah yang kedua adalah kurangnya informasi tentang cokelat sehingga masyarakat perlu diberikan edukasi dan informasi yang lengkap mengenai cokelat.

Dilihat dari objek cokelat itu sendiri, cokelat memiliki rasa yang pekat dan kuat. Dari segi sifat, cokelat memiliki sifat candu atau rasa yang membuat ketagihan, menenangkan, persuasive, dapat mengeras pada suhu dingin dan meleleh pada saat suhu panas.

Perancangan ini memiliki tujuan untuk menciptakan sebuah *icon* baru bagi kota Surabaya, sebagai tempat komersial yang dapat menambah pemasukan bagi individu atau kelompok, tempat rekreasi, relaksasi, informasi, edukasi, dan mengembangkan kreativitas bagi pengunjung dengan memanfaatkan cokelat sebagai konsep dasar. Dari aspek-aspek tersebut, “Rumah Cokelat” memiliki konsep yang bernama *Addiction in Catchiness*, merupakan suatu konsep yang dapat menarik perhatian banyak orang dan mudah diingat, yang memberikan kesan bagi orang yang datang, baik dari segi interior maupun pengetahuan yang didapat, sehingga menimbulkan rasa ketagihan untuk datang lagi.

B. Implementasi pada Perancangan Interior “Rumah Cokelat”

“Rumah Cokelat” ini memiliki beberapa macam fasilitas antara lain *lobby*, *cafe*, *store*, *spa*, *workshop*, dan *lounge gallery*. Konsep *Addiction in Catchiness* ini diimplementasikan pada: karakter dan suasana ruang, penataan dan sirkulasi ruang, bentuk, material, warna, elemen dekoratif, dan sistem interior.

Karakter dan Suasana Ruang

“Rumah Cokelat” ini memiliki karakter kuat dan tegas. Karakter tersebut diambil dari cokelat yang memiliki rasa yang pekat dan sifatnya yang dapat mengeras. Ini diaplikasikan pada bentuk dan warna. Bentuk yang digunakan menggunakan bentuk geometris, garis-garis lurus, dan garis lengkung sebagai aksentuasi. Warna yang digunakan menggunakan warna-warna yang solid dan kuat seperti cokelat sebagai warna dominan dan hitam.

Suasana ruang yang ingin diciptakan adalah suasana yang nyaman, hangat, dan mewah. Hal ini diaplikasikan pada pemilihan warna dan material. Kesan yang ingin disampaikan pada pengunjung yang datang adalah “Rumah Cokelat” ini mudah diingat dan menimbulkan kesan, sehingga mereka ketagihan dan ingin datang kembali. Kesan tersebut dihadirkan melalui pengolahan elemen dekoratif yang disajikan melalui garis, bidang maupun *volume* yang dapat menarik perhatian pengunjung yang datang. Selain itu memberikan suatu *point of interest* yang dapat membuat “Rumah Cokelat” menjadi sebuah *icon*, sehingga mudah diingat semua orang. Memberikan sebuah desain yang informatif sehingga orang yang masuk tidak hanya berekreasi, namun juga menapati informasi tentang cokelat secara tidak langsung.

Untuk dapat mengundang banyak pengunjung yang datang, diperlukan suatu desain yang *welcome*, hal ini diaplikasikan dengan banyak bukaan dan menggunakan material transparan pada sisi yang mendapat cahaya matahari. Selain menghemat energi, secara psikologi material transparan dapat mengundang pengunjung untuk masuk karena terkesan terbuka.

Penataan dan Sirkulasi Ruang

Penataan ruang ini didasarkan pada tempat-tempat yang memiliki potensi disesuaikan dengan kebutuhan ruang. Pada saat masuk, tersapat area *lobby* yang luas, terdapat tempat registrasi untuk pengunjung yang ingin melakukan aktivitas *spa* atau *workshop*, kemudian pengunjung akan diarahkan pada ruang tengah yaitu *gallery* yang sekaligus menjadi tempat peralihan. Dari *gallery*, pengunjung bebas untuk menuju ke fasilitas lainnya seperti *store*, *cafe*, *spa*, maupun *workshop*. Sirkulasi ini menggunakan sirkulasi radial. Sedangkan bagian lainnya menggunakan sirkulasi linier.

Bentuk

Bentuk dasar yang digunakan pada perancangan ini adalah bentuk geometris. Bentuk tersebut diaplikasikan pada bentuk bidang, volume, maupun garis. Terdapat bentuk lengkung

sebagai aksentuasi agar desain tidak terlalu kaku.

1. Pola Lantai

Pola lantai yang digunakan disesuaikan dengan area-area yang ada. Menggunakan permainan warna yang monokrom dengan sedikit sentuhan warna kontras pada bagian tertentu untuk memberikan kesan tegas dan menarik.

2. Pola Plafon

Pola plafon didesain disesuaikan dengan penataan perabot, sehingga sekaligus memberikan *zoning* tertentu pada desain interior. Terdapat plafon *down ceiling* yang diberi *hidden lamp* sehingga menimbulkan kesan cahaya yang menyebar pada plafon. Variasi plafon lainnya dengan menggunakan garis-garis.

3. Pengolahan Dinding

Beberapa pengolahan dinding dibuat terlihat menyatu dengan plafon. Dinding diolah dengan menggunakan dinding-dinding panel sehingga terlihat mewah.

4. Bentuk Perabot

Bentuk perabot yang didesain menggunakan bentuk geometris dengan bentuk lengkung sebagai aksentuasi.

Elemen Dekoratif

- Elemen dekoratif pada “Rumah Cokelat” ini antara lain:
- *Sculpture* berbentuk *chocolate fountain* yang terbuat dari bahan cokelat dekorasi sebagai *icon* di tengah pada area *gallery*.
 - Dekorasi pada kolom yang dibuat seperti ronsetan agar menarik perhatian pengunjung.
 - Lampu gantung yang terbuat dari besi dengan finishing cat hitam dengan pantulan cahaya pada plafon mengikuti bentuk lampu gantung.

Material

1. Material Lantai

Material yang digunakan pada lantai merupakan material yang mudah dibersihkan, kesan hangat, memiliki motif, mewah, dan menarik. Dilihat dari spesifikasi tersebut, material yang dipilih adalah granit dan *Wood Plastic Composite*. Sebagian besar ruangan menggunakan granit, karena granit memiliki banyak motif dan mudah perawatannya. Granit yang dipilih adalah granit yang memiliki motif serat seperti marmer, motif parket kayu, dan *mosaic*. Sedangkan *Wood Plastic Composite* akan digunakan pada area *outdoor*.

2. Material Plafon

Material plafon menggunakan plafon *gypsum* yang di-*finishing* cat sesuai dengan warna yang dipilih yaitu putih dan cokelat.

3. Material Dinding

Material dinding menggunakan *gypsum* yang di-*finishing* cat. Ada beberapa bagian dinding yang menggunakan balok kayu dan multiplek dengan *finishing* HPL. Beberapa bagian

menggunakan kaca low-e agar tidak menyerap panas dengan kusen aluminium *finishing* cat hitam.

4. Material Perabot

Material perabot sebagian besar menggunakan multiplek *finishing* HPL. Ada beberapa yang menggunakan triplek karena bentuk perabot yang lengkung. Pada aktivitas yang memerlukan higienis yang tinggi, material perabot yang digunakan adalah stainless steel.

Warna Elemen Pembentuk Ruang

Warna-warna yang digunakan pada “Rumah Cokelat” ini merupakan warna hangat. Warna yang digunakan antara lain cokelat (dominan), hitam, abu-abu, kuning dan putih. Warna cokelat dipilih karena selain objeknya sendiri adalah cokelat, warna ini memiliki sifat menenangkan karena merupakan warna alami. Warna hitam dipilih untuk memperkuat kontras, tegas dan mewah. Abu-abu merupakan warna yang tenang dan damai. Warna kuning merupakan warna yang menarik perhatian, hangat, meningkatkan daya ingat, dan mengundang. Sedangkan warna putih merupakan warna tenang dan netral.

Sistem Tata Kondisional

1. Tata Udara

Tata udara pada perancangan ini sebagian besara menggunakan tata udara buatan, tata udara alami hanya digunakan pada bagian outdoor *cafe*. Tata udara buatan yang digunakan dengan menggunakan *Air Conditioner (AC) ceiling cassette* dan *exhaust fan*. *Ceiling cassette* dipilih agar dapat dikontrol suhunya sesuai dengan kebutuhan tiap ruang. Sedangkan tata udara alami yaitu dengan teras terbuka tanpa penghalang.

2. Tata Suara

Tata suara yang digunakan menggunakan *speaker (central)* yang diletakkan di beberapa ruangan yang digunakan untuk memberikan sambutan, informasi maupun memutar lagu untuk pengunjung.

3. Tata Cahaya

Sistem tata cahaya yang digunakan adalah alami dan buatan. Pencahayaan alami adalah dari sinar matahari yang masuk melalui kaca, terutama pada pagi dan siang hari menggunakan cahaya alami untuk menghemat energi pada area-area tertentu. Sedangkan pencahayaan buatan dengan menggunakan lampu *downlight, ground light, spotlight, TL, hidden lamp*, dan lampu gantung. Sistem yang digunakan adalah sistem pencahayaan setempat, di mana setiap area memiliki panel kontrol sendiri sehingga dapat diatur sesuai dengan kebutuhan masing-masing.

4. Sistem Komunikasi

Sistem komunikasi menggunakan interkom di setiap area sebagai penghubung karyawan/*staff* untuk berkomunikasi. Selain itu, untuk para pengunjung juga disediakan fasilitas Wi-

Fi sehingga pengguna dapat mengakses informasi dan berkomunikasi melalui internet.

5. Sistem Proteksi Kebakaran

Sistem proteksi kebakaran yang digunakan menggunakan sistem terpusat dan setempat. System proteksi kebakaran terpusat menggunakan *sprinkler* dan *smoke detector* yang tersebar di seluruh bagian bangunan. Sedangkan untuk sistem proteksi kebakaran setempat menggunakan *hydrant* yang dilengkapi dengan alarm untuk keadaan darurat.

6. Sistem Pengawasan dan Keamanan

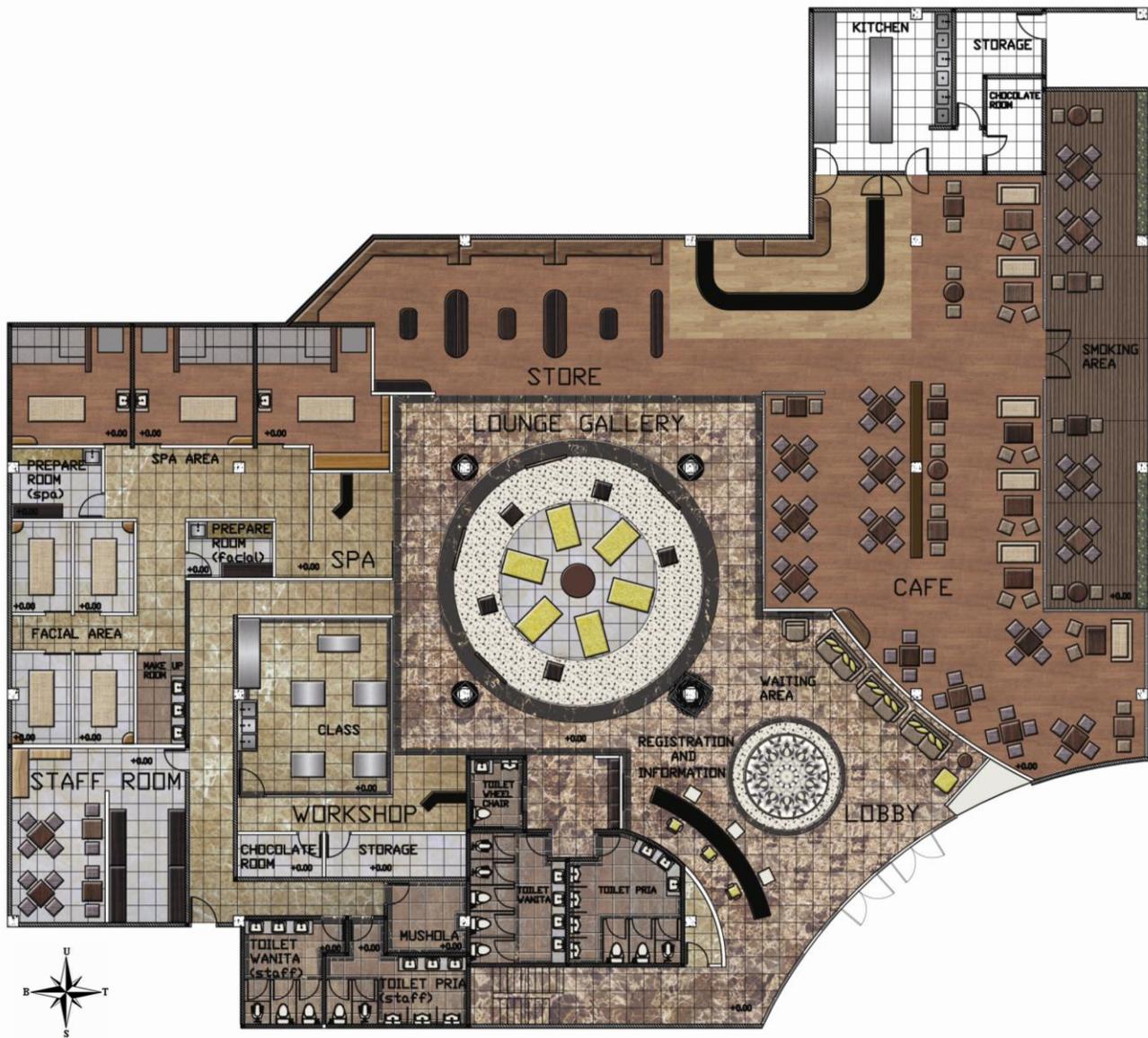
Sistem pengawasan dan keamanan menggunakan CCTV yang di letakkan di beberapa titik pada setiap ruangan sehingga pengelola dapat mengawasi aktivitas pengguna. Selain itu juga terdapat pengawas atau penjaga pada area tertentu untuk menjaga keamanan sekaligus membantu orang yang berkebutuhan khusus.

C. Desain Akhir

Desain *layout* “Rumah Cokelat” dibuat luas agar pengunjung yang datang merasa nyaman. Terdapat dua akses pintu masuk bagi pengunjung yaitu *main entrance* dan *side entrance*. Pada bagian *main entrance* terdapat *Window Display* yang digunakan untuk meletakkan *sculpture* cokelat untuk menjadi daya tarik bagi para pengunjung yang datang. Sedangkan *side entrance* langsung berhubungan dengan *cafe*, untuk mempermudah akses masuk menuju *cafe*.

Selain itu juga terdapat dua akses pintu masuk bagi para *staff* yang juga sekaligus digunakan sebagai jalur distribusi barang yang terletak pada kedua sisi bangunan (timur dan selatan). Peletakkan *Staff Room* dekat dengan back area, karena dekat dengan pintu masuk staff sisi selatan. Peletakkan *cafe* pada sisi timur bangunan karena untuk memaksimalkan cahaya matahari.

Lobby dibuat terbuka dan luas agar terkesan *welcome*, lantai menggunakan granit dengan motif serat marmer agar terlihat mewah. Dinding menggunakan finishing cat dan HPL, karena HPL memiliki banyak motif. Pada saat pertama kali masuk, terdapat *Registration and Information Area* pada sebelah kiri, yang berfungsi sebagai tempat registrasi bagi para pengunjung yang ingin menggunakan fasilitas *Workshop* maupun *Spa*, di sebelah kanan terdapat *Waiting Area* untuk pengunjung yang sedang menunggu atau sedang mengantri pada *Registration Area*. Terdapat dua layar TV LED di *Lobby* yang menampilkan produk-produk dan layanan “Rumah Cokelat”, dan segala informasi tentang cokelat. Bila berjalan lurus ke depan akan terlihat dekoratif kolom yang menonjol, ini sekaligus menjadi daya tarik desain interior ruangan, selain itu diberikan aroma cokelat pada ruangan agar para pengunjung yang datang maupun pulang ini berkesan dan mudah mengingat “Rumah Cokelat” tersebut.



Gambar 2. Layout



Gambar 3. Main Entrance



Gambar 4. Side Entrance



Gambar 5. Lobby



Gambar 8. Lounge Gallery



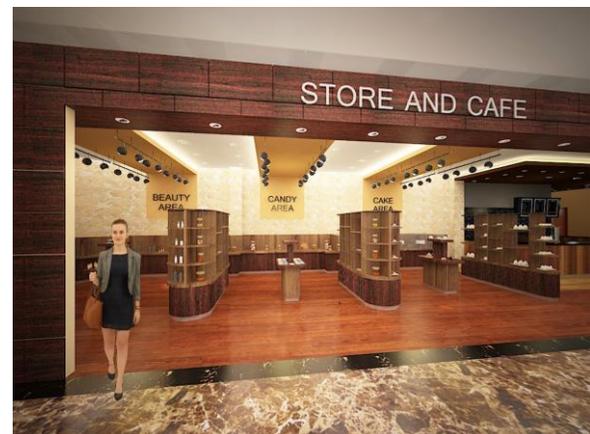
Gambar 6. Registration and Information Area



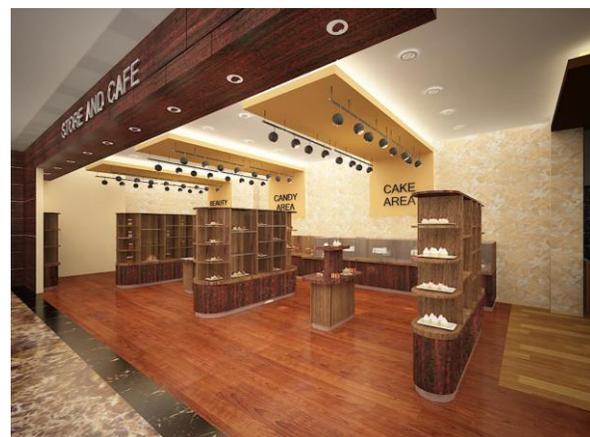
Gambar 7. Waiting Area

Lounge Gallery dibuat terbuka dan merupakan tempat peralihan, sehingga para pengunjung yang datang dapat membaca informasi mengenai cokelat pada partisi *display*, melihat biji cokelat pada meja *display* sehingga pengunjung dapat mengetahui banyak informasi mengenai cokelat lebih dalam. Selain itu terdapat sofa sehingga pengunjung yang sedang menunggu ataupun melihat aktifitas *Workshop* dapat duduk di *Lounge Gallery*. Pada bagian tengah *Lounge Gallery* terdapat patung air mancur yang terbuat dari bahan dasar cokelat dan diberikan aroma cokelat pada patung tersebut. Patung ini menjadi *vocal point* pada tengah ruangan sekaligus menjadi daya tarik bagi para pengunjung.

Store Area dibuat sangat terbuka dan luas dengan sirkulasi linier agar pengunjung lebih nyaman untuk masuk. Kelebihan dari “Rumah Cokelat” ini memiliki *system management* gabungan pada *Store Area* dan *Cafe*. Kasir pada bagian *Store* dan *Cafe* digabung menjadi satu agar lebih praktis dan efisien. Penataan *display* produknya disesuaikan dengan area masing-masing yaitu *Beauty Area* pada bagian kiri, *Candy Area* pada bagian tengah, dan *Cake Area* pada bagian kanan.



Gambar 9. Store Area view 1



Gambar 10. Store Area view 2

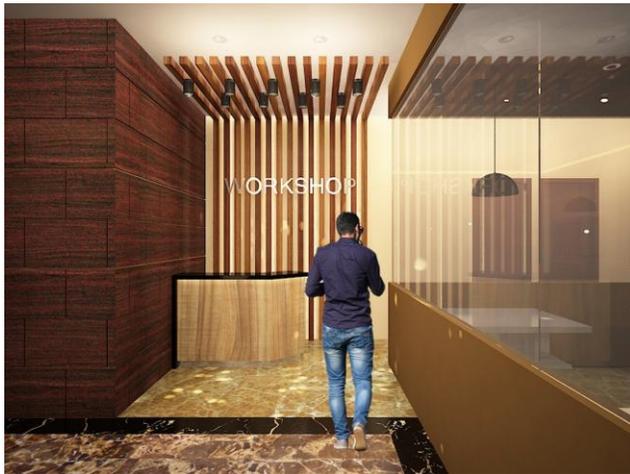
Cafe banyak menggunakan bukaan agar lebih *welcome* dan untuk memaksimalkan cahaya matahari, karena posisi *Cafe*

menghadap timur sehingga sangat menguntungkan untuk mendapat cahaya matahari. Pada *Cafe* tersebut dibagi menjadi dua bagian yaitu *Non Smoking Area* dan *Smoking Area*. *Smoking Area* terdapat pada bagian luar atau teras sehingga sirkulasi langsung ke luar. *Cafe* ini secara keseluruhan menggunakan partisi kaca, sehingga memiliki view ke luar bangunan dan view ke dalam bangunan yaitu Lounge Gallery. Suasana *cafe* tersebut hangat terlihat dari pemilihan warna coklat dan hitam.

Gambar 11. *Cashier Café and Store*Gambar 12. *Cafe Non Smoking Area view 1*Gambar 13. *Cafe Non Smoking Area view 2*Gambar 14. *Cafe Non Smoking Area view 3*Gambar 15. *Cafe Smoking Area*

Pada *Workshop Area*, pengunjung yang datang akan menuju *counter* dengan menunjukkan bukti pendaftaran dan pembayaran yang sudah dilakukan pada *Registration Area*, kemudian diantar oleh *staff* menuju *Workshop Class*. *Workshop Class* dapat dilihat dari luar, agar menjadi daya tarik bagi para pengunjung untuk melihat bagaimana proses pembuatan produk coklat. Material meja *Workshop Class* menggunakan *full stainless steel* agar higienis.

Gambar 16. *Workshop*



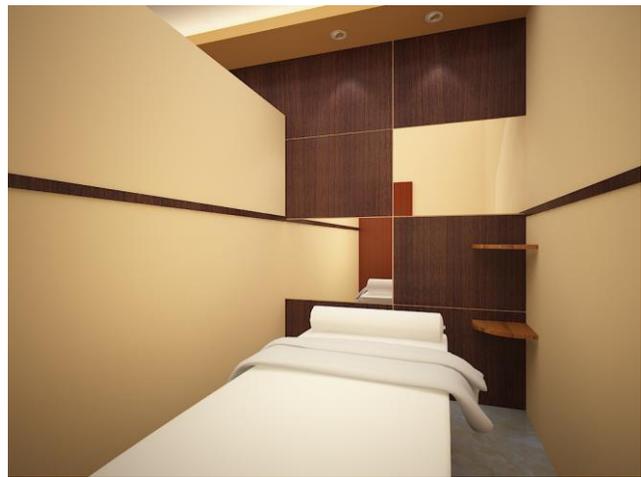
Gambar 17. Counter Workshop



Gambar 20. Spa Room

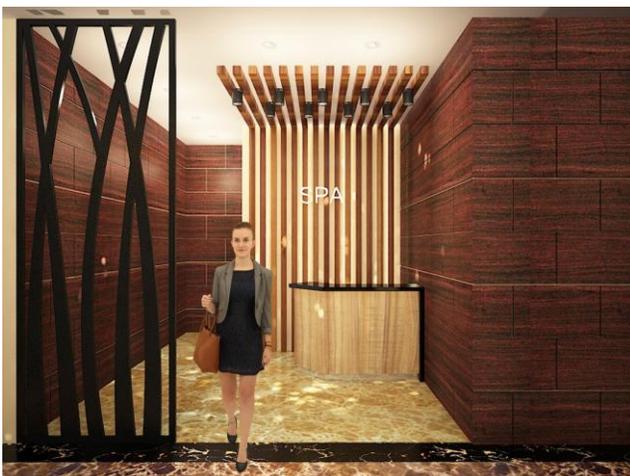


Gambar 18. Workshop Class



Gambar 21. Facial Room

Pada Spa Area, pengunjung yang datang akan menuju *counter* dengan menunjukkan bukti pendaftaran dan pembayaran yang sudah dilakukan pada *Registration Area*, kemudian diantar oleh *staff* menuju ruangan masing-masing. Terdapat *spa area* dan *facial area* yang dibuat tertutup dan individu, sehingga pengunjung merasa nyaman dan lebih *private*.



Gambar 19. Counter Spa

I. KESIMPULAN

“Rumah Cokelat” ini sebagai tempat komersial yang dapat menambah pemasukan bagi individu atau kelompok, sehingga dibuat fasilitas yang bernilai ekonomis dengan berbagai macam pilihan seperti *cafe*, *spa* dan *workshop*. Dengan adanya fasilitas tersebut, masyarakat dapat berekreasi, berelaksasi, dan mengembangkan kreativitas dengan memanfaatkan cokelat. Selain itu, sebagai bentuk apresiasi terhadap cokelat, terdapat *Lounge Gallery* yang memberikan edukasi bagi masyarakat sekaligus menambah informasi tentang cokelat mulai dari sejarah, cara pengolahan cokelat, hingga manfaat yang bisa didapatkan dari cokelat.

“Rumah Cokelat” ini mengambil konsep dasar dari sifat cokelat itu sendiri disesuaikan dengan kebutuhan dan keinginan masyarakat. Cokelat memiliki sifat yang membuat orang menjadi *addicted*, sehingga perancangan interior “Rumah Cokelat” ini mengangkat konsep *Addiction in Catchiness*. Konsep ini dapat menarik perhatian banyak orang dan mudah diingat, yang memberikan kesan bagi orang yang datang, baik dari segi interior maupun pengetahuan yang didapat, sehingga menimbulkan rasa ketagihan untuk datang lagi.

Karakter dan sifat cokelat itu sendiri diaplikasikan pada warna, bentuk, sirkulasi, dan suasana dalam ruangan. Warna dominan yang digunakan adalah cokelat yang mencerminkan dari warna cokelat itu sendiri. Cokelat memiliki rasa yang pekat dan kuat, hal ini diaplikasikan pada penggunaan elemen interior garis lurus yang memiliki kesan tegas. Sedangkan sifat cokelat yang dapat meleleh ini diaplikasikan pada pola sirkulasi radial pada *Lounge Gallery* di area tengah yang dapat menyebar menuju fasilitas-fasilitas lain. Cokelat juga memiliki sifat yang dapat menenangkan sehingga diaplikasikan pada suasana yang hangat dan menenangkan, salah satunya dengan menggunakan warna lampu yang *warm*. Dengan adanya “Rumah Cokelat” ini diharapkan dapat menjadi daya tarik dan *icon* baru bagi kota Surabaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada banyak pihak yang telah membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini, antara lain:

- 1) Tuhan Yesus Kristus atas berkat karunia dan kemampuan yang diberikan-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
- 2) Bapak Teguh Susanto, selaku dosen Monas Pacific *Culinary Academy*, yang telah memberikan berbagai informasi mengenai cokelat.
- 3) Ibu Ir. Hedy C. Indrani, M.T, selaku Ketua Program Studi Desain Interior Universitas Kristen Petra.
- 4) Bapak Ronald H.I. Sitindjak, S.Sn, M.Sn, selaku dosen pembimbing I yang telah banyak meluangkan banyak waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan dan masukan dalam tugas akhir ini.
- 5) Bapak Dodi Wondo, Dipl.-Ing, selaku pembimbing 2 yang telah membimbing dan memberi banyak masukan dalam tugas akhir ini.
- 6) Ibu Poppy F. Nilasari, S.T, M.T, selaku Koordinator Tugas Akhir periode II tahun ajaran 2015-2016.
- 7) Keluarga yang selalu mendukung dan membantu selama pengerjaan tugas akhir ini.
- 8) Teman-teman yang saling mendukung, memberikan masukan, dan membantu selama pengerjaan tugas akhir.
- 9) Pihak-pihak lain yang telah memberikan bantuan langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian tugas akhir ini, dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Supriadi, Agust. “ Jelang Valentine, Petani Kakao Indonesia Kebanjiran Order. “ 2015. CNN Indonesia . 14 Feb 2015.
http://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20150214161249-92-32145/jelang_valentine-petani-kakao-indonesia-kebanjiran-order/
- [2] Editor. “ Kisah Sukses Dapur Cokelat”. 2011. Bisnis UKM. 26 Mar 2011. <<http://bisnisukm.com/kisah-sukses-dapur-cokelat.html>>
- [3] Lawson, Bryan. *How Designers Think*. UK : Great Britain by Biddles Ltd, 2005. 149
- [4] Wahyudi,T., T.R. Panggabean, dan Pujiyanto. *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Jakarta : Penebar Swadaya, 2008. 237-246, 294-295, 324.
- [5] Welch, Claudia. *Hormones, Balance Your Life*. Jakarta : Sriwijaya, 2012. 203.
<https://books.google.co.id/books?id=uTL9AgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Balance+Your+Life+welch+e+book&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiMx9yDjYTNahWFr08KHVPwDKgQ6AEIMDAB#v=onepage&q=Balance%20Your%20Life%20welch%20e%20book&f=false>
- [6] Ide, Pangkalan. *Dark Chocolate Healing*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo, 2008. 274-286.
- [7] Lingga, Lanny. *Bebas Hipertensi Tanpa Obat*. Jakarta : PT AgroMedia Pustaka, 2012. 139-141.
- [8] Chiara, Joseph De and John Hancock Callender. *Time-Saver Standards for Building Types 2nd Edition* . Singapore : McGraw-Hill, 1987. 734.