

Perancangan Interior *Healthy Food Center* dan Taman Hidroponik di Surabaya

Devina Felicia Luky dan Grace Mulyono, Lucky Basuki

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: Devinalucky@yahoo.com ; Gracem@petra.ac.id, Dante_luq@yahoo.com

Abstrak-- Perancangan Interior Health Food Center dan Taman Hidroponik di Surabaya merupakan fasilitas pelayanan makanan dan minuman yang menawarkan suasana baru yang nantinya akan memiliki Taman Hidroponik untuk anak-anak hingga dewasa dan juga terdapat store yang menjual produk-produk organik untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Masyarakat saat ini masih belum banyak mengetahui tentang organik dan menganggap makanan organik memiliki rasa yang kurang nikmat. Maka dari itu tujuan perancangan interior ini adalah selain sebagai tempat hiburan dan berkumpul, dapat juga sebagai sarana edukasi tentang bagaimana memulai hidup sehat dengan bahan pangan organik, menanam tanaman hidroponik dan nantinya dapat di olah langsung pada kafe. Gaya desain scandinavian yang di aplikasikan pada perancangan dan taman hidroponik dengan konsep yang di tawarkan, secara keseluruhan suasana yang ingin di ciptakan adalah nyaman, santai, elegan, dan fresh

Kata Kunci— Cafe,Organic,Hiburan,Hidroponic,Surabaya

Abstract-- A cafe is one type of business that is a lot of demand today. Designing the Interior Health Food Center and Hydroponics Park in Surabaya is a food and beverage service facility that offers a new atmosphere that will have a Hydroponic Park for children to adults and there is also a Supermarket that sells organic goods to meet the needs of the community. People today still do not know much about what is organic and consider organic food has a taste that is less delicious. Therefore the purpose of this interior design is in addition to as a place of entertainment and gathering, can also be means of education about how to start a healthy life with organic food, planting hydroponics plants and later can be direct though at the cafe.Scandinavian design style applied to rge design and the hydroponik garden with the concept offered in the overall atmosphere to be created is comfortable, relaxed, elegant and fresh

Keyword— Cafe,Organic,Entertainment,Hidroponic,Surabaya

I. PENDAHULUAN

Dapat di lihat bahwa perkembangan dalam dunia kuliner sangat populer dan berkembang pesat, dimana masyarakat sering meluangkan waktunya untuk berkunjung ke

restoran maupun kafe untuk beraktivitas maupun bersantai.

Kota Surabaya juga terkenal dengan wisata kuliner menjadikan Kota Surabaya sering di kunjungi dan juga sebagai sarana pembisnis karena Kota Surabaya salah satu kota terbesar di Indonesia. Hal tersebut membuat Kota Surabaya memiliki peluang bisnis yang besar dan gemilang terutama pada bidang kuliner. Oleh karena itu di harapkan adanya suatu tempat yang nyaman dan menarik dalam dunia kuliner Surabaya, sehingga dapat meningkatkan minat pengunjung untuk berkunjung dan mendapatkan suasana yang baru. Perancangan interior *healthy food center* dan taman hidroponik yang berada di Surabaya ini akan cocok untuk di hadirkan di tengah-tengah masyarakat agar masyarakat dapat termotivasi untuk hidup sehat dan berkunjung ke *cafe* ini, selain itu masyarakat juga dapat membeli produk-produk organik pada store dan dapat belajar menanam dan memetik tanaman hidroponik.. Hal ini perlu di dukung dengan perancangan desain interior yang menarik. Perancangan desain interior yang menarik disini dimaksudkan untuk menghindari suasana interior yang formal sehingga *cafe* ini tidak berkesan membosankan dan tercipta suasana santai dan akrab di antara pengunjung yang lain.

Berkaitan dengan inovasi taman edukasi, seorang desainer juga harus memberikan ide yang baru untuk sebuah taman edukasi sehingga taman edukasi menjadi sarana masyarakat dalam mengetahui apa itu tanaman hidroponik.

Perancangan *healthy food center* dan taman hidroponik ini di buat untuk mendorong meningkatkan minat masyarakat untuk dapat memulai hidup sehat yang di mulai dari pola makan dengan menggunakan bahan pangan organik. Dilihat dari banyaknya masyarakat yang pada saat ini sering mengunjungi *cafe-cafe* untuk makan, bersantai, dan berkomunikasi dengan sesame. *Healthy food center* dan taman hidroponik ini akan cocok untuk di hadirkan di tengah-tengah masyarakat agar masyarakat dapat termotivasi untuk hidup sehat dan berkunjung ke *cafe* ini, selain itu masyarakat juga dapat membeli produk-produk organik pada store dan dapat belajar menanam dan memetik tanaman hidroponik.. Hal ini perlu di dukung dengan perancangan desain interior yang menarik. Perancangan desain interior yang menarik disini dimaksudkan untuk menghindari suasana interior yang formal sehingga *cafe* ini tidak berkesan membosankan dan tercipta suasana santai dan akrab di antara pengunjung yang lain.

A. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian ini,dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana merancang interior *healthy food center* dan taman hidroponik yang bersifat informatif dan mengedukasi sehingga menarik untuk di kunjungi ?

B. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Perancangan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjawab permasalahan yang telah dirumuskan diatas, seperti

- A. Dapat mewadahi kebutuhan masyarakat di Surabaya dalam hal kuliner dan hiburan.
- B. Dapat merancang sebuah ruang komersial yang *modern* sesuai dengan *trend* masa kini.
- C. Dapat menciptakan ruang yang sesuai dengan standar ketentuan khususnya dalam hal sistem, seperti sistem ergonomi, pencahayaan, dan penghawaan.
- D. Dapat menciptakan suasana yang dapat melepaskan kejenuhan/relax kepada pengunjung dan mengutamakan keramah-tamahannya.

2. Manfaat Perancangan

- A. Memberikan sebuah inovasi *cafe* yang baru, seperti taman edukasi untuk masyarakat yang dapat belajar bagaimana cara menanam tanaman Hidroponik yang baik dan benar.
- B. Mendukung hidup sehat bagi masyarakat dan menambah informasi tentang pangan organik
- C. Meningkatkan perekonomian perusahaan dan memperkenalkan brand perusahaan kepada masyarakat

II. METODE PENELITIAN

Metode Perancangan adalah cara teratur dan terpikir baikbaik untuk mencapai maksud dalam hal ilmu pengetahuan yang digunakan untuk memperoleh kebenaran menggunakan cara tertentu tergantung bidang yang dikaji. Metode penelitian yang dilakukan dari tahap awal sampai dengan penyajian desain adalah sebagai berikut:

A. Tahap Proyek Awal

Pada tahap proyek awal, hal yang dilakukan adalah mengidentifikasi lokasi site dan data lapangan mengenai site yang digunakan. Di dalam perancangan ini, site yang digunakan adalah Fasilitas Edukasi Wisata Tanaman Hias Di Surabaya. Penjabaran mengenai identifikasi lokasi dan pengumpulan data adalah dengan:

- Mencari data lapangan dan survey lapangan.
- Survey ke tempat ketempat-tempat yang berkaitan dengan café dan hidroponik.
- Melakukan wawancara dengan narasumber cafe.
- Meninjau lokasi dan meninjau layout dan tampak.

B. Programming

1. Data Lapangan

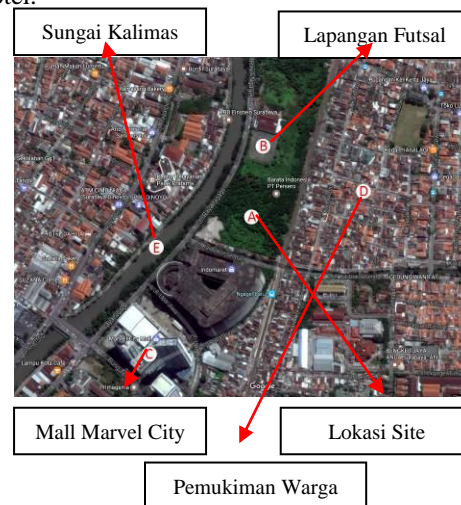
Data lapangan berupa sebuah edukasi wisata tanaman hias yang terletak di Surabaya

Jenis Bangunan : Tempat Wisata Tumbuhan Hijau

Berdiri : 2009

Alamat : Jln Ngagel Surabaya

Bangunan yang terletak di Jl.Ngagel ini difungsikan sebagai suatu fasilitas wisata tanaman hias di Surabaya. Dengan misi untuk mengedukasi masyarakat agar masyarakat sadar akan pentingnya ruang terbuka di perkotaan. Keberadaan tempat wisata ini juga memberikan kontribusi ruang terbuka hijau bagi kota Surabaya. fasilitas yang disediakan dalam bangunan ini antara lain adalah : Gallery Introduction Room, Retail Penjualan Tanaman Hias, Reading Area, Amphi Theater, Plaza dan Taman, dll. Kondisi pada sekitar site sangat mendukung keberadaan cafe dan taman ini karena jalan utama pada jalan ngagel ini cukup besar dan mempunyai dua lajur berlawanan yang dapat memudahkan pengunjung yang datang dari arah jagir dan dari arah kota. Jarak dari kota juga terbilang dekat. Lingkungan sekitar site sangat nyaman. Keberadaan tumbuhan pada bahu jalan membuat jalan ngagel ini terlihat rindang dan asri. Selain itu akses menuju ke lokasi pun mudah dan berdekatan dengan Universitas , mall maupun hotel.



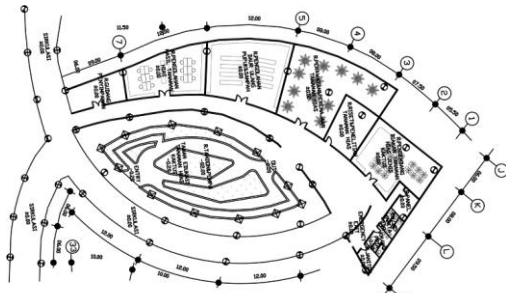
Gambar 1. Posisi bangunan melalui satelit (www.googleearth.com)

Batas Wilayah Bangunan:

- Utara : Lapangan Futsal
- Barat : Sungai Kali Mas
- Selatan : Mall Marvel City-Gedung kosong
- Timur : Pemukiman Penduduk

2. Denah Lokasi & Diskripsi Objek

Sedangkan site yang akan dipakai merupakan tempat wisata tanaman hias kaktus. Terdapat rumah kaca pada depan site yang digunakan untuk edukasi tanaman hias kaktus. Pada bagian sisi samping rumah kaca terdapat bangunan yang difungsikan sebagai tempat pengembangbiakan kaktus, ruang riset dan penelitian, perawatan & peremajaan, pengolahan daur ulang pupuk & sampah, ruang pengolahan hasil tanaman, serta ruang penyimpanan atau gudang.



Gambar 2. Denah lokasi perancangan (Data Arsitek)

A. Analisa Arah Angin dan Penghawaan

1. Area Penangkap pada site, Analisis : massa pada bangunan di buat agar mampu sebagai penangkap tetapi tidak menghalangi area tersebut.
2. Matahari mengarah dari timur ke barat site, Analisis : desain pada bangunan memerlukan cahaya sebagai kebutuhan utama dan cahaya pasif bagi bangunan yang penting pada bangunan di butuhkan sirkulasi penghawaan yang baik agar mengurangi panas.
3. Angin cenderung mengarah dari barat ke timur, Analisis : desain pada bangunan cenderung memanjang ke utara selatan sehingga kondisi massa bangunan dapat terkena penghawaan secara maksimal.
4. Akses ke dalam site merupakan jalan arteri primer 2 jalur, Analisis : mempengaruhi peletakan entrence pada desain bangunan, untuk menghindari masalah kemacetan.

B. Analisa Lokasi Perancangan

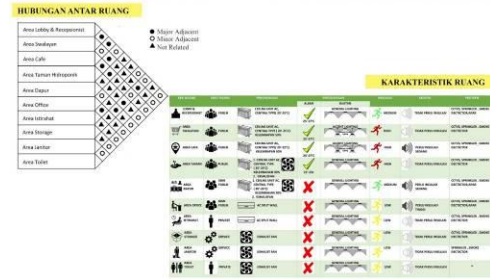
Bagian belakang site merupakan area pemukiman padat penduduk, dimana lahan terbuka hijau sangat minim, sehingga desain nantinya mampu memberikan open space bagi area pemukiman warga dan tidak memberikan kesan membelakangi area tersebut. Vegetasi di area site berada di sepanjang pedestrian pejalan kaki, sehingga membuat jalan pedestrian site menjadi rindang. Merupakan salah satu potensi site yang dapat di pertahankan.

C. Analisa Kebutuhan Ruang

Kategori	Detail Kebutuhan	Luas (m ²)	Unit	Detail Kebutuhan	Luas (m ²)	Unit
Lobby	Menerima tamu	100	Pada	Menyediakan ruang tunggu	100	Pada
	Menyediakan informasi & administrasi	100	Pada	Menyediakan ruang administrasi	100	Pada
	Menyediakan ruang tunggu	100	Pada	Menyediakan ruang administrasi	100	Pada
	Menyediakan ruang tunggu	100	Pada	Menyediakan ruang administrasi	100	Pada
	Menyediakan ruang tunggu	100	Pada	Menyediakan ruang administrasi	100	Pada
	Menyediakan ruang tunggu	100	Pada	Menyediakan ruang administrasi	100	Pada
	Menyediakan ruang tunggu	100	Pada	Menyediakan ruang administrasi	100	Pada
	Menyediakan ruang tunggu	100	Pada	Menyediakan ruang administrasi	100	Pada
	Menyediakan ruang tunggu	100	Pada	Menyediakan ruang administrasi	100	Pada
	Menyediakan ruang tunggu	100	Pada	Menyediakan ruang administrasi	100	Pada
Kantor	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada	Menyediakan ruang kerja	1000	Pada
Lain-lain	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada
	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada
	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada
	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada
	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada
	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada
	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada
	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada
	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada
	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada	Menyediakan ruang istirahat	100	Pada

Gambar 3. Analisa Kebutuhan Ruang

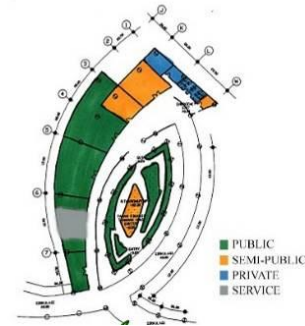
D. Analisa Hubungan Antar Ruang dan Karakteristik



Gambar 4. Analisa Hubungan Antar Ruang dan Karakteristik

Hubungan antar ruang café, market & taman edukasi area pada bangunan ini sangat berhubungan erat seperti yang dapat kita lihat pada gambar di atas. Keterkaitan hubungan antar ruang inilah yang akan menjadi standart untuk membagi dan membuat organisasi ruang pada bangunan ini agar lebih tertata dan tidak membuat pengunjung merasa kebingungan.

E. Zoning

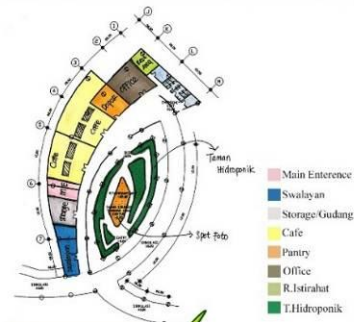


Gambar 5. Zoning

Pada alternatif pertama ini mempunyai beberapa kelebihan dan kekurangan :

- Kelebihan : Area service lebih menyebar, Area private berjauhan dengan area publik
- Kekurangan : Area publik jadi terpotong karena adanya area service, sehingga jalur tidak bebas

F. Grouping



Gambar 6. Grouping

Pada alternatif pertama ini mempunyai beberapa kelebihan dan kekurangan :

- Kelebihan : Area cafe lebih luas, Area swalayan lebih luas

Kekurangan : Area Storage sedikit jauh dari cafe

III. KAJIAN TEORI

A. Pengertian Cafe

Pengertian *cafe* adalah tempat yang menyediakan makanan dan minuman yang mendekati restoran dalam sistem pelayanan yang ada di dalamnya terdapat hiburan alunan musik sehingga pada umumnya *cafe* di gunakan sebagai tempat untuk bersantai.

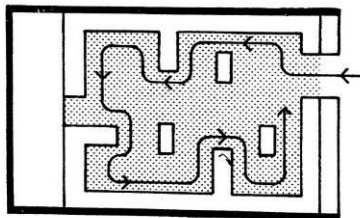
B. Persyaratan cafe

Cafe memiliki sebuah prinsip yang menyangkut persyaratan, yaitu persyaratan mengenai kenikmatan manusia yang di titikberatkan pada kebutuhan ruang gerak atau individu. Kebutuhan ruang gerak bagi individu adalah 1,4-1,7m². Desain mebel, dalam perancangan desain interio sebuah kafe dapat mempengaruhi seorang pengunjung untuk berlama-lama duduk ataupun datang, makan lalu pergi. Standart dudukan kursi adalah 40x40cm, tetapi sebaiknya 45x45cm agar pengunjung betah untuk belama-lama (neufert, 119)

C. Sirkulasi pada cafe

Pola penataan sirkulasi *cafe* ada beberapa makan antara lain :

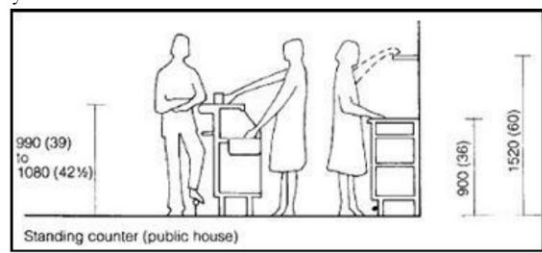
- a. *Sequential Circulation* (Linier), pada tipe ini pola sirkulasi terbentuk berdasarkan ruang yang telah dilalui pengunjung dan juga mengarah pada satu tujuan dengan satu jalan.



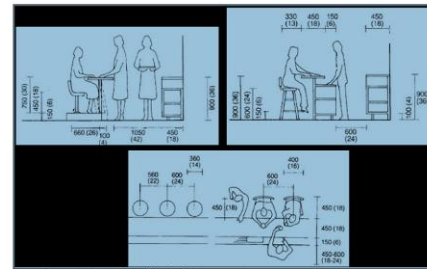
Gambar 7. *Sequential Circulation* (Linier)

Untuk *cafe* , biasanya membutuhkan tempat untuk persiapan makanan dan area presentasi makanan yang biasanya di susun secara linear dimana staff di latih untuk memproduksi hidangan secara mandiri dan sesingkat mungkin. Sirkulasi linear ini membuat cara kerja staff menjadi lebih efisien karena tidak membuang waktu ketika mempersiapkan pesanan pengunjung. Umumnya desain kafe menggunakan desain yang fungsional sehingga mempermudah para staff untuk melayani konsumen yang datang dan juga cepat pelayanannya. Untuk kenyamanan para pelanggan , pengaturan dari meja dan kursi yang terlalu dekat akan membuat privasi pengunjung hilang. (Kuhne, 1973)

Sedangkan area sirkulasi yang dibutuhkan pada *cafe* berkisar 16-18 m². Ada beberapa standar yang perlu diperhatikan, yaitu



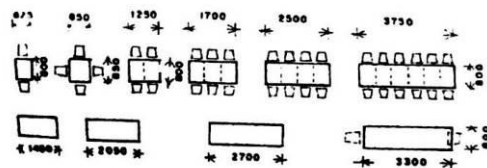
Gambar 8. Standart Sirkulasi Standing Counter



Gambar 9. Standart Sirkulasi Seating Counter

Sebuah *cafe* dapat menggunakan meja dengan bentuk campuran, ada berbagai pilihan untuk memberikan variasi asalkan bentuk ruang memungkinkan. Kalau bentuk ruang empat persegi panjang, maka menggunakan meja dengan bentuk persegi atau persegi panjang akan lebih efisien. Penyusunan meja kadang-kadang di sesuaikan dengan tipe atau gaya pelayanan yang ingin di ditampilkan. Selain bentuknya, ukuran meja pun bermacam-macam, yaitu meja yang di pergunakan menajadi satu deret untuk tamu-tamu rombongan, satu keluarga besar atau undangan yang sifatnya resmi. Menurut Soekresno (38) “sedangkan pedoman ukuran meja empat sisi antara lain” (Di kutip dalam Menurut Soekresno 38)

- a. panjang 800mm, lebar 625mm untuk 2 orang
- b. panjang 850 mm, lebar 850 mm untuk 4 orang
- c. panjang 1250mm, lebar 800mm untuk 4 orang
- d. panjang 2500mm , lebar 800mm untuk 6 orang
- e. panjang 3750mm , lebar 800mm untuk 12 orang



Gambar 10. Standart Sirkulasi Penataan Meja

E. Mengenal Hidroponik

Istilah *Hydroponic* berasal dari kata Yunani yaitu *hydro* yang berarti air dan *ponos* yang berarti daya. *Hydroponic* juga di kenal sebagai *soilles culture* atau budi daya tanaman tanpa tanah. Pada dasarnya , sistem hidroponik mengandalkan media tanam yang mampu menopang akar tanaman sekaligus menahan larutan dari unsur hara agar cukup waktu bagi tanaman untuk menyerapnya. Oleh karena itu, media tanam yang baik harus memenuhi kriteria sebagai media yang mempengaruhi kandungan nutrisi, tidak menyumbat sistem

pengairan, serta mempunyai pori-pori yang baik. Media tanam yang di maksud antara lain *rockwool*, *perlite*, kerikil, *vermiculite*, sekam bakar, dan lain sebagainya. Selain media tanam yang mumpuni, melakukan tanam hidroponik juga perlu memerhatikan empat elemen penting sebagai faktor penentu keberhasilan yakni, konsentrasi unsur hara terlarut (*EC/Electrical Conductivity*), jumlah oksigen terlarut, tingkat keasaman larut (pH), dan cahaya matahari. (Puput,8)



Gambar 11. Hydroponic

F. Keuntungan Hidroponik

Bertanam dengan sistem hidroponik tentu memiliki berbagai kelebihan dibanding bertanam sistem berkebudan dengan tanah. Berikut keuntungan bertanam dengan sistem hidroponik. (Puput,10)

1. Hidroponik memungkinkan bercocok tanam tanpa tanah
2. Hidroponik membuat air akan terus bersirkulasi di dalam sistem dan bisa di gunakan untuk keperluan lain, hidroponik dengan teknik sistem sumbu akan membuat air terus bersirkulasi di dalam sistem dan bisa di gunakan untuk keperluan lain misalnya sirkulasi akuarium.
3. Hidroponik menjadikan barang-barang bekas menjadi jauh lebih bermanfaat
4. Hidroponik memberikan hasil yang lebih menjanjikan, sistem ini dapat memberikan hasil yang lebih banyak dan lebih berkualitas.
5. Hidroponik lebih higienis dari cocok tanam biasa, buah tau sayur hasil tanam hidropnik lebih *steril* dan bersih karena tidak menggunakan tanah
6. Hidroponik tidak hanya dapat di tanam dengan cara *horizontal*,tetapi juga *vertikal*
7. Hidroponik melindungi tanaman dari gulma, sistem ini *relatif* lebih kecil akan terserang dari tumbuhan pengganggu/gulma.
8. Hidroponik mempercepat pertumbuhan tanaman.
9. Hidroponik memberikan lebih banyak nutrisi kepada tanaman.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa bercocok tanam tanpa tanah memberi keuntungan yang lebih besar terutama bagi penduduk perkotaan yang memiliki lahan sempit atau gersang. Cara ini memberikan nilai plus dalam menciptakan penghijauan di tempat-tempat yang tidak memungkinkan lagi ditanam pohon dengan media tanah.

G. Tehnik Menanam Hidroponik

Untuk memenuhi kebutuhan sinar dan tingkat kelembapan,serta kontrol pertumbuhan,tanaman hidroponik diletakan dalam rumah plastik (*greenhouse*). Di dalam rumah

plastik kelembapan dan sinar matahari bisa diatur sehingga tidak menimbulkan persoalan bagi peminat hidroponik di rumah. Misalnya,kebutuhan sinar matahari diganti dengan penyinaran lampu khusus sehingga tanaman tetap berfotosintesis walaupun berada dalam ruangan. Macam tehnik penanaman hidroponik, yaitu :

a. Hidroponik NFT (*Nutrien Film Technique*)

Nutrien Film Technique (NFT) merupakan model budi daya dengan meletakkan akar tanaman pada lapisan air yang dangkal. Air tersebut tersirkulasi dengan mengandung nutrisi sesuai kebutuhan tanaman. Perakaran bisa berkembang di dalam larutan nutrisi. Karena disekeliling perakaran terdapat selapis larutan nutrisi maka sistem ini dikenal dengan nama *nutrient film technique*. Mengingat bahwa kelebihan air akan mengurangi jumlah oksigen maka lapisan nutrisi dalam sistem NFT dibuat sedemikian rupa, maksimal tinggi larutan 3mm,sehingga kebutuhan air (nutrisi) dan oksigen dapat terpenuhi. Prinsip dasar dalam sistem NFT merupakan suatu keuntungan dlam pertanian konvensional. Artinya, dlam kondisi air berlebihan (lahan yang digenangi atau dileb),jumlah oksigen diperakaran menjadi tidak memadai (berkurang). Namun, dalam sistem NFT yang nutrisinya hanya selapis menyebabkan ketersediaan nutrisi dan oksigen pada akar selalu berlimpah.Untuk membuat selapis nutrisi, dibutuhkan syarat-syarat sebagai berikut,

1. Kemiringan talang tempat mengalirnya larutan nutrisi ke bawah harus benar-benar seragam.
2. Kecepatan aliran yang masuk tidak boleh terlalu cepat, disesuaikan dengan kemiringan talang

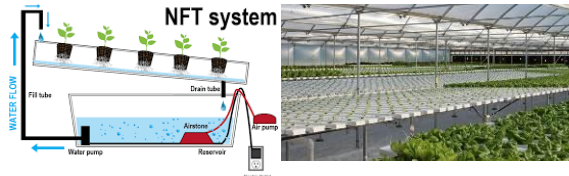
Ada satu sistem hidroponik yang mirip dengan sistem NFT,hanya dalam sistem ini nutrisi diberikan dengan cara disemprotkan. Sistem ini dikenal dengan sistem aeroponik. Aeroponik dapat diartikan bercocok tanam di udara. Dalam sistem ini, akar tanaman yang tumbuh tegak pada sterofoam dibiarkan menggantung. Nutrisi diberikan dengan cara disemprotkan. Untuk menyemprotkan nutrisi diperlukan pompa bertekanan tinggi agar butiran air yang dihasilkan halus. Sistem aeroponik berkembang pesat dinegara atau daerah yang sulit mendapatkan air bersih, misalnya Singapura. Adapun di Indonesia yang masih mempunyai dan mudah mendapatkan air, aeroponik belum berkembang pesat. Oleh karenanya, aeroponik tidak diulas secara khusus di dalam buku ini.(Lingga 19)

Kelebihan NFT (*Nutrien Film Technique*) :

1. Keseragaman dan tingkat konsentrasi larutan nutrisi yang di butuhkan tanaman dapat di sesuaikan dengan umur dan jenis tanaman.
2. Tanaman dapat di usahakan beberapa kali dengan periode tanam yang pendek
3. Kebutuhan air dapat terpenuhi dengan baik dan mudah
4. Sangat baik untuk pelaksanaan penelitian dan eksperimen dengan variabel yang dapat tekontrol.
5. Memungkinkan untuk meningkatkan produktivitas tanaman dengan *high planting density*.

Kekurangan NFT (*Nutrien Film Technique*) :

1. Penularan penyakit lebih cepat (jika salah satu tanaman terserang penyakit, maka tanaman dalam 1 talang akan terserang semua)
2. Sistem hidroponik dengan tehnik NFT sangat tergantung pada listrik, jika tidak ada listrik. Alat ini tidak dapat bekerja.
3. Biaya pembuatan tergolong mahal.



Gambar 12. Contoh NFT System

H. Mengetahui Makanan Organik

Pertanian organik mulai muncul di Indonesia pada tahun 1984. Yayasan Bina Sarana Bakti merupakan yang pertama mengembangkan pertanian organik di Cisarua, Bogor, pada lahan seluas 4ha. Kemudian, pertanian organik ini berkembang di daerah masing-masing. Pertanian organik telah banyak diterapkan, seperti limbang (Lembang), Kaliworo (Wonosobo), dan Salatiga. Di Jakarta dan kota-kota besar lainnya telah banyak pengusaha tanaman organik yang menanam di pot atau polibag.

Produk tanaman organik masih terbatas di konsumsi oleh orang-orang yang sadar akan kesehatan. Sementara itu, masih banyak masyarakat yang awam terhadap tanaman organik ini. Hal tersebut memperlihatkan bahwa sebenarnya prospek usaha tanaman organik masih terbuka lebar. (Kartika, 8)

I. Teknik Bertanam Organik Pada GreenHouse

Teknik bertanam dalam *greenhouse* biasanya di asosiasikan dengan teknik bertanam hidroponik. Produk organik yang ditanam di dalam *greenhouse* umumnya bertujuan untuk mencegah serangan hama dan penyakit luar sehingga tidak diperlukan penggunaan pestisida sintesis maupun pestisida nabati. Kualitas produk juga akan lebih terkontrol dan petani dapat bertanam sepanjang tahun tanpa terganggu dengan volume air atau infeksi penyakit pada musim hujan serta masalah kekeringan dan serangan hama di musim kemarau. Beberapa contoh sayuran yang dapat di tanam secara organik : (Kartika, 8)

IV. HASIL PEMBAHASAN

A. Konsep Dasar Perancangan

Perancangan interior *healthy food center* dan taman hidroponik mempunyai tujuan agar mampu menjadi fasilitas yang edukatif, informatif, dan imajinatif. Untuk mencapai tujuan tersebut maka dibutuhkan konsep dan tema perancangan yang tepat dan menarik. Informasi mengenai makanan dan tanaman organik sangatlah minim di Indonesia, perlu adanya fasilitas yang memadai yang dapat menjelaskan mengenai makanan dan tanaman organik tersebut. Untuk mencapai tujuan yang edukatif, informatif, dan imajinatif,

maka penyampaian akan dilakukan dengan adanya fasilitas tambahan yaitu taman hidroponik ini membantu pengunjung untuk dapat membangkitkan rasa ingin tahu dengan memberikan fasilitas yang mampu menunjang kelengkapan informasi dengan penyampaian yang bersifat rekreatif dan menghibur tanpa meninggalkan unsur edukatif.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka akan diambil tema “Natural Become Habits”. Tema ini di pilih karena saya ingin menghadirkan suasana asri dan alami pada cafe dan taman yang akan di rancang. disini yang di maksud alami adalah adanya fasilitas taman hydroponic dengan tujuan agar dapat mengedukasi mengenai hal tersebut. Selain itu juga pengunjung dapat menikmati makanan organik yang sudah di sediakan pada café.

Penjelasan dari tema ini adalah menghasilkan interior yang perancangan *healthy food center* dan taman hidroponik edukatif, informatif, dan inspiratif untuk dapat membantu masyarakat mengetahui, mengenal dan merasakan bagaimana tanaman organik serta makanan organik dan juga mengedukasi mengenai hydroponic.

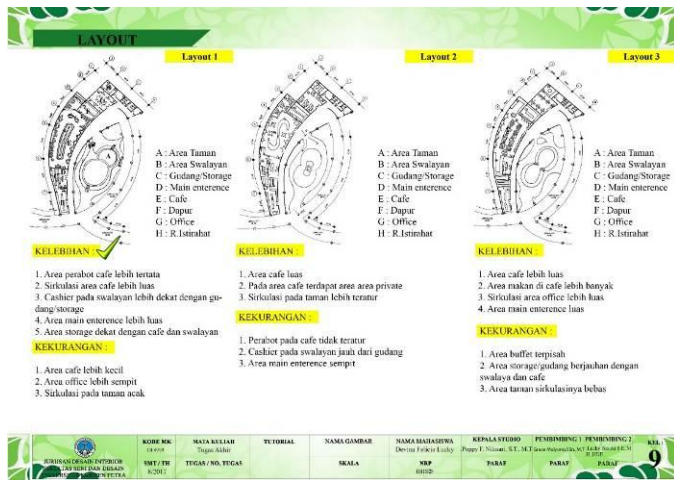
B. Tema dan Style

Tema yang di gunakan dalam perancangan ini adalah scandinavian. Desain scandinavian adalah sinonim dari kesederhaan dan keanggunan. Gaya ini sangat di pengaruhi

oleh gerakan modernisme yang banyak menggunakan bentuk dinamis yang tegas. Scandinavian menimbulkan kesan terang, ringan dan praktis dengan garis yang bersih makan dari itu banyak menggunakan warna putih yang di padu dengan warna-warna terang lainnya. Desain scandinavian banyak menggunakan unsur kayu yang di kombinasi dengan beberapa unsur lain seperti bebatuan.

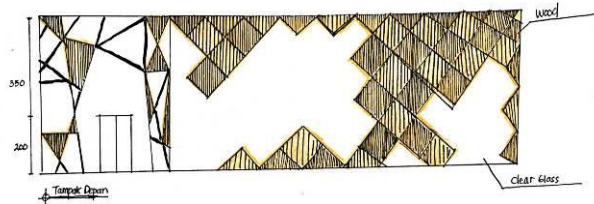
C. Transformasi Design

Desain layout yang terpilih memiliki beberapa kelebihan, perabot pada café lebih tertata rapi dan mengikuti bentuk bangunan. Sirkulasi pada café juga lebih luas dan memiliki alur yang jelas. Area receptionist lebih dekat dengan café dan gudang, sehingga memudahkan karyawan untuk melakukan service. Pada area taman terdapat area duduk untuk para pengunjung yang di kelilingi kolam, ini menjadi nilai tambah pada area ini membuat suasana ruang lebih sejuk dan indah. Alur sirkulasi pada taman juga jelas pintu masuk dan keluar di buat terpisah agar pengunjung yang masuk dan keluar tidak bertabrakan.



Gambar 13 Rencana Layout

Untuk desain main entrance pada perancangan ini menggunakan material multiplek dengan di finishing veneer dan di coating. Fungsi coating pada material veneer ini untuk melindungi material, karena area pada main entrance sering terpapar sinar matahari maka dari itu material akan cepat rusak dan memudar. Coating disini memiliki keunggulan yaitu anti UV sehingga dapat melindungi veneer agar tahan lama. Bentukan main entrance di ambil menggunakan bentukan geometris karena konsep desain cenderung ke arah modernism. Dan warna kayu dari material veneer menunjukkan kesan alami dan simple pada desain, ini sesuai dengan konsep yang di gunakan pada perancangan.



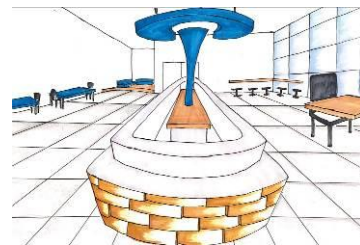
Gambar 14 Main Entrance

Area receptionist di gunakan untuk pengunjung melakukan pembayaran terlebih dahulu makanannya dan melakukan reservasi tempat sebelum dapat masuk ke dalam café. Pada area receptionist juga terdapat sofa tunggu jika terjadi antri pada area tersebut. Meja receptionist di desain simple dan minimalist, dengan menggunakan material multiplek dan finishing hpl motif kayu. Kemudian beberapa sisi lain pada meja menggunakan material kaca.



Gambar 15 Area Receptionist

Pada area café ini system pelayanan yang di gunakan yaitu self service jadi pengunjung mengambil makanannya sendiri yang di inginkan pada buffet yang telah di sediakan. Makanan yang di hidangkan semua berbahan organic sesuai dengan tujuan perancangan ini. Meja buffet yang di gunakan menggunakan material marmer ini memberikan kesan mewah dan elegan, kemudian di tengah meja terdapat area koki ini agar pengunjung juga dapat melihat pembuatan makanan. Dinding-dinding di area café banyak menggunakan articial plant yang di komposisikan dengan bentuk geometris lainnya, desainer ingin menunjukkan kesan alami pada desain ruangan tersebut.



Gambar 16 Area Cafe

V. DESAIN AKHIR

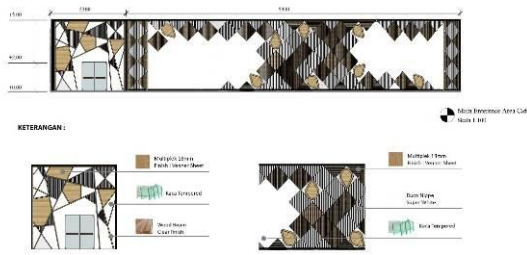
A. Layout

Pada layout sebelumnya tampak area kurang dan masih banyak area kosong yang terlalu besar, penataan ruang kurang efisien dan tidak sesuai dengan pola aktivitas pengunjung sedangkan pola lantai masih terlalu polos.



Gambar 17 Rencana Layout

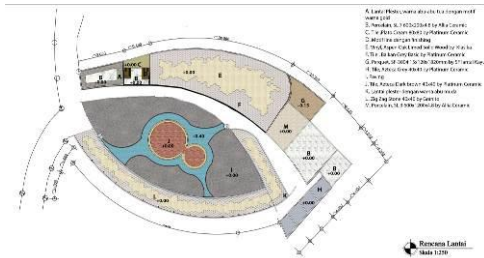
Terdapat perubahan beberapa posisi perabot, bentuk perabot dan penambahan perabot untuk area café. Pada meja buffet juga mengalami sedikit perubahan yaitu dari semua bentuk meja lingkaran menjadi setengah lingkaran dan adanya perbedaan leveling pada meja menjadi satu saja. Desain main entrance tidak banyak berubah dari desain awal hanya saja menambahkan beberapa bentuk organik agar tidak monoton dan ulangan bentuk dari desain area cafe. Desain juga telah di sederhanakan.



Gambar 18 Main Entrance

A. Elemen Interior

1. Lantai



Penggunaan material pada lantai adalah *ceramic tile* warna putih dan kombonasi menggunakan lantai *parquet* kayu pada area kafe, serta pada ruangan seperti receptionist café menggunakan lantai marmer dengan di tambah straight line dengan finishing hpl berwarna gold. Pada area lain juga ada yang menggunakan material lantai plester dan paving stone



Gambar 20. Keramik Tiler, Parket Kayu , Lantai Plester , Paving Stone , Marmer

2. Dinding



Gambar 21. Dinding Area Café dan Receptionist

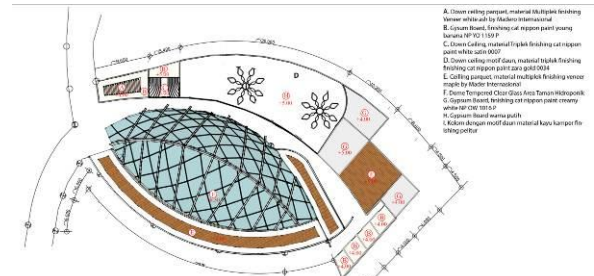
Material dinding yang di gunakan adalah wallpaper dengan motif white brick. Karena gaya desain yang di gunakan adalah Scandinavian sehingga ruangan dominan menggunakan warna putih. Agar dinding tidak terkesan kosong maka di tambahka decorative wall berupa artificial plant dan beberapa kombinasi panel kayu yang di tempel pada dinding. Menambahkan Artificial plant bertujuan agar suasana ruangan lebih asri karena ingin menunjukkan kesan alami pada desain ruangan. Pada sisi lain dinding area café banyak menggunakan dinding kaca agar banyak cahaya matahari yang masuk dalam ruangan. Kemudian adanya 2 kolom bangunan di tengah-tengah ruang yang di hiasi material rotan yang di bentuk seperti bunga menambah kesan indah pada ruangan. Pada ruangan lainnya material dinding yang di gunakan juga beragam seperti pada area swalayan menggunakan red brick sedangkan pada area

receptionist hampir sama dengan dinding café banyak menggunakan dinding decorative.



Gambar 22. Dinding Decorative Area Cafe

3. Plafon



Gambar 23. Plafon

Pada area café desain plafon tidak banyak menggunakan dekorasi, karena ingin menonjolkan kesan luas dan lapang pada ruang. Material yang digunakan pada plafon yaitu menggunakan gypsum board dengan di hiasi lampu downlight dan beberapa lampu gantung. Sedangkan pada area swalayan penurunan plafon menggunakan material triplek yang di finishing menggunakan hpl dengan motif kayu. Untuk area taman plafon dengan bentuk dome menggunakan material kaca agar cahaya matahari dapat masuk ke dalam taman.

B. Sistem Interior

1. Sistem Pencahayaan :

Pencahayaan pada area café sebagai general lighting banyak menggunakan lampu downlight,, sebagai accent lighting yaitu menambahkan spotlight pada daerah dinding dan pada plafon menggunakan hidden lamp serta beberapa lampu gantung untuk memperindah ruang. Pada ruangan lain seperti area swalayan karena retail banyak menggunakan spotlight agar lebih menarik minat beli. Lorong pada area taman menggunakan lampu gantung ini menambah nilai tambah pada area tersebut seperti terkesan lebih ramai dan indah.



Gambar 24. Pencahayaan Pada Café dan Taman



Gambar 25. Downlight, Led Light , Led Strip , Halogen

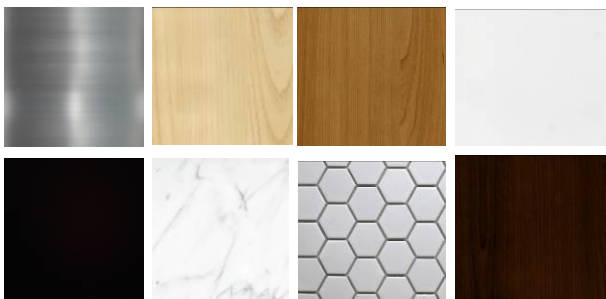
2. Sistem Penghawaan :

Sistem Penghawaan pada area café banyak menggunakan penghawaan buatan yaitu AC , karena pada area ini banyak menggunakan dinding kaca yang memungkinkan bahwa pada siang dan sore hari akan terasa panas di dalam ruang, maka dari itu diperlukan penghawaan buatan agar pengunjung tidak kepanasan. Sedangkan untuk area taman yang banyak menggunakan material kaca, juga menggunakan penghawaan buatan AC karena tanaman hidroponik jika terlalu banyak terkena sinar matahari maka akan mati, namun juga jika pemberian AC tidak tepat di dalam ruangan menyebabkan tanaman hidroponik juga akan rusak. Maka dari itu selain di tambahkan AC pada area ini juga di tambahkan system penghawaan lain yang dapat membantu yaitu system insulation. Sistem Insulation Ini yang di maksud adalah menjaga ruangan dari masuk dan keluarnya panas, sehingga antara bagian dalam dan luar bangunan di pasang isolasi agar panas dari dalam atau dari luar sedikit, ini dengan menggunakan material Low E Coating (+) memasukkan cahaya 65% , Suhu 35 derajat.

C. Perabot

1. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan pada perabot antara lain, multiplek sebagai material dasar dengan finishing HPL, Duco , Veneer. Kemudian material lain seperti marmer, plat Stainless Steel, kain Fabric, kain polyester , dan Granit.



Gambar 26. Beberapa material yang digunakan pada perabot

2. Bentuk

Bentuk-bentuk yang digunakan pada perabot lebih mengarah ke bentuk-bentuk perabot bergaya modern yang geometris, seperti persegi, lingkaran, oval. Dan beberapa perabot menggunakan desain Scandinavian agar sesuai dengan style perancangan yang di buat.



Gambar 27. Beberapa perabot yang ada di café

3. Finishing

Finishing pada perabot yang digunakan umumnya adalah *polished*, HPL bertekstur, dan *glossy*.

V. KESIMPULAN

Di lihat dari banyaknya masyarakat yang pada saat ini sering mengunjungi cafe-cafe untuk makan, bersantai, dan berkomunikasi dengan sesama, perancangan *healthy food center* dan taman hidroponik ini akan cocok untuk di hadirkan di tengah-tengah masyarakat agar masyarakat dapat termotivasi untuk hidup sehat dengan menggunakan produk-produk organik dan berkunjung ke *cafe* ini, Hal ini perlu di dukung dengan perancangan desain interior yang menarik. Gaya desain Scandinavian yang di aplikasikan pada interior *healthy food center* dan taman hidroponik dengan konsep yang di tawarkan yaitu Nature Become Habits. Secara keseluruhan, suasana yang ingin di ciptakan adalah suasana bersahabat, indah , nyaman , santai , elegan , dan fresh.

Fasilitas lain yang di tawarkan dengan memanfaatkan desain interior yang menarik adalah adanya taman hidroponik pada perancangan ini yang bertujuan untuk mengedukasi masyarakat mengenai hidroponik. Masyarakat dapat belajar menanam tanaman hidroponik sampai pada tahap memetik dan bagaimana cara mengolahnya. Pada area tersebut terdapat area duduk-duduk untuk pengunjung yang di kelilingi kolam membuat suasana pada taman ini terasa sejuk dan nyaman.

Pola sirkulasi ruangan telah sesuai dengan aktivitas pengunjung, terdapat dua main entrance pada perancangan ini yaitu main entrance menuju café dan menuju ke taman. Pengunjung yang ingin pergi ke taman dapat melawati lorong, disana pengunjung akan di beri informasi-informasi penting mengenai hidroponik berserta penjelasan gambar yang ada pada dinding. Setelah melawati lorong pengunjung akan masuk ke area taman, disini area di bagi menjadi dua bagian yaitu area menanam dan area memetik ini bertujuan agar pengunjung tidak saling bertabrakan dan alur yang di buat lebih jelas. Pada pintu keluar area taman pengunjung akan melihat area *café* dan *store* yang berdamping. Kemudian pengunjung dapat memilih kemana tujuan selanjutnya. keseluruhan, suasana yang ingin di ciptakan adalah suasana bersahabat, indah , nyaman , santai , elegan , dan fresh.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pembimbing Tugas Akhir Karya Desain Program Studi Desain Interior yang telah membantu dalam penulisan jurnal ini dan memberikan dukungan dan saran yang membantu dalam proses perancangan Tugas Akhir yang dilaksanakan penulis.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Baraban, Regina S. 2010. *Successful Restaurant Design*, 3rd edition. New York: Wiley
- [2] Lawson, Fred. 1994. *Restaurant and Planning Design*. London: Architectural Press Piotrowski, Christine M., Elizabeth A. Rogers. *Designing Commercial Interiors*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., 2007
- [3] Soekresno. *Manajemen Food and Beverage*. 2000 Edisi ke II.
- [4] Kelley, David. *The Design Thinking Process*. Stanford Design Institute
- [5] <http://dschool.stanford.edu/redesigningtheater/the-design-thinking-process/>
- [6] Alviani, Puput. 2015, *Hidroponik untuk pemula*
- [7] Juang, Gema, Kartika. 2016, *Bertanam Organik*
- [8] Adi, Nugraha. 2016, *Tips dan Trik merawat dan memelihara taman*
- [9] bThio, Sienny. 2016, *Persepsi Konsumen terhadap makanan organik di surabaya*
- [10] Grinley, Chris and Mimi lover. *Color, space, and style*. Singapore : Page One Publishing Private Limited, 2007)
- [11] pile, jhon F. *Color in interior design*. United State of America : The McGraw-Hill Companies, Inc., 1997),
- [12] Karlen, Mark. *Dasar-Dasar Perancangan Ruang*, Edisi Kedua, Jakarta : Penerbit Erlangga, 2007
- [13] Suptandar, J.P. *Disain Interior Pengantar Merencana Interior Untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan, 1999.
- [14] Ririn, S. (2008, November 3), *Investasi kesehatan dengan produk organik*. *Republika Newsroom*. Retrieved November 14, 2008, from [http://republika.co.id/berita/11477/Investasi Kesehatan dengan Produk Organik](http://republika.co.id/berita/11477/Investasi_Kesehatan_dengan_Produk_Organik).
- [15] Widiastuti, S., (2004, April 23). *Go organik 2010*. *Berita Pertanian Organik*. Retrieved February 28, 2009, from [http://www.go-organik2010/beritapertanian/91887/organic SangKris, 2004](http://www.go-organik2010/beritapertanian/91887/organic_SangKris,2004)
- [16] Suptandar, J. Pamudji. *Desain Interior: Pengantar Mengantar Interior untuk Mahasiswa Desain Interior dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan, 1999.
- [17] *Tata Perayaan Ekaristi*, Buku Umat. Jakarta: Konferensi Waligereja Indonesia, 2005.
- [18] Wardhono, Uniek Praptiningrum. *Glosari Arsitek*. Yogyakarta: ANDI, 2005.
- [19] Windhu, I. Marsana. *Mengenal Peralatan, Warna dan Pakaian Liturgi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius, 1997
- [20] Windhu, I. Marsana. *Mengenal Ruangan, Perlengkapan dan Petugas Liturgi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius, 1997