

# Perancangan Interior Café Co-Working Space di Surabaya

Kenny Ray Wijaya , S.P. Honggowidjaja , M. Taufan Rizqy  
 Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra  
 JL. Siwalankerto 121-131, Surabaya  
 E-mail: kennyray771@yahoo.com, sphongwi@petra.ac.id

**Abstrak** – *Café Co-Working Space* merupakan sebuah tempat yang dirancang agar para pengunjung yang datang ke dalam kafe dapat melakukan kegiatan bekerja mereka. Sehingga pengunjung yang datang bisa meningkatkan produktifitas mereka. Selain itu *Café Co-Working Space* juga menyediakan tempat bagi para pengunjung untuk bisa berkumpul dengan teman sebaya mereka dengan nyaman. Konsep yang digunakan yaitu “filosofi kopi” yang berarti mengutamakan seluruh bagian pada filosofi kopi serta memaksimalkan kenyamanan yang akan dialami oleh pengunjung, karena kopi memiliki cita rasanya sendiri, dan para pengunjung bisa menikmati aneka hidangan dengan bahan utama kopi yang menimbulkan aroma kopi yang khas untuk membantu pengunjung mendapatkan inspirasi dan didukung dengan interior yang berdominan warna coklat untuk memberi rasa nyaman dan bersih.

**Kata Kunci**-*Café Co-Working Space, kafe, belajar.*

**Abstract**- *Co-Working Space Café* is a place designed for visitors that come to the cafe could do their work or hanging out with their friends. So the visitors who come can increase their productivity and also be able to gather with their friends comfortably. The concept of this café is "coffee philosophy" which means prioritizing all parts of the coffee philosophy and maximizing the comfort that visitors will experience, because coffee has its own unique taste, and visitors can enjoy various dishes with coffee as the main ingredients which will give a distinctive coffee aroma to help visitors to get inspiration and supported with interior dominant with brown color to give a comfortable and clean feeling.

**Keyword**-*Co-Working Space Café, café, study.*

## I. LATAR BELAKANG

Kota Surabaya merupakan kota terbesar kedua setelah kota Jakarta. Kota Surabaya merupakan kota dengan jumlah penduduk yang banyak dan juga terdiri dari umur yang beragam mulai dari yang muda hingga yang tua. Apapun pekerjaan mereka, apapun kegiatan mereka pada kegiatan sehari-hari, mereka membutuhkan sebuah area berkumpul dan juga bersantai-santai yang dapat mewardahi kebutuhan mereka sekaligus area yang dapat digunakan untuk mengerjakan tugas-tugas mereka yang dikerjakan diluar jam kerja maupun diluar jam kegiatan belajar mengajar. Pada masa sekarang banyak cafe yang telah menawarkan fasilitas cafe namun bisa digunakan sebagai tempat untuk mengerjakan tugas, sayangnya kafe tersebut masih belum bisa memenuhi kegiatan mereka di dalam cafe tersebut. Kurangnya fasilitas tersebut seringkali membuat pengunjung menjadi kurang betah untuk berlama-lama berada

di dalam cafe tersebut baik untuk bersantai maupun untuk mengerjakan tugas yang dibawa ke dalam cafe tersebut untuk dikerjakan.

Cafe atau restoran memiliki banyak pengertian, menurut para ahli, menurut kamus, maupun buku-buku, cafe adalah restoran dengan menu terbatas (Kamus Pariwisata dan perhotelan, 2003:66). Sedangkan menurut [4] dan Longman cafe adalah restoran dalam ukuran kecil yang melayani atau menjual makanan ringan dan minuman, cafe biasanya dijadikan tempat untuk para pengunjung dapat rileks.

Dari permasalahan yang ada, penulis memiliki inisiatif untuk merancang sebuah cafe yang dapat memberikan kenyamanan pada para pengunjung dan juga santai bagi para pengunjung. Di dalam cafe tersebut diberikan sebuah area dimana para pengunjung dapat mengerjakan tugas-tugas mereka diluar jam pekerjaan maupun diluar kegiatan belajar mengajar mereka dengan suasana yang santai serta mendukung para pengunjung untuk meningkatkan produktifitas mereka di dalam mengerjakan pekerjaan mereka. Memberikan area dimana dapat dilakukan meeting diluar jam kerja sehingga lebih fleksibel serta memberikan suasana yang berbeda dari suasana kantor. Penulis ingin merancang cafe co-working agar para pengunjung yang ingin melakukan kegiatan untuk mengerjakan tugas maupun mengerjakan pekerjaan dapat mengerjakannya dengan suasana yang santai namun dapat meningkatkan produktifitas mereka di dalam mengerjakan pekerjaan tanpa adanya tekanan.

## II. METODE PERANCANGAN

Perancangan *Co-Working Space Café* ini menggunakan metode perancangan *design thinking*, yang terbagi menjadi beberapa tahapan:

### 1. *Understand*

Tahapan ini meliputi 2 tahapan kecil yaitu:

#### a. *Emphatize*

Dilakukan dengan memahami lebih dalam terkait dengan sarana fasilitas untuk meningkatkan produktifitas para pekerja yang ingin bekerja di *Café Co-Working*. Membaca literatur ataupun jurnal untuk mencari lebih dalam lagi mengenai subjek dan objek dalam perancangan ini. Melakukan observasi ke kafe dan juga *co-working* serupa dengan objek perancangan.

### b. Define

Melakukan perbandingan kondisi lapangan yang sudah diamati dengan teori-teori terkait yang sudah didapat dari literature dan jurnal.

## 2. Explore

Tahapan ini meliputi 2 tahapan kecil, yaitu:

### a. Ideate

Memikirkan ide-ide desain untuk merancang café co-working dengan membuat konsep desain dan sketsa.

### b. Prototype

Membuat berkas gambar kerja mulai dari *layout*, pola plafon, pola lantai, detail perabpt, detail elemen interior, dan maket skala 1:50.

## 3. Materialize

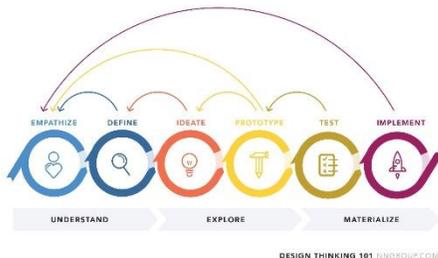
Tahapan ini meliputi 2 tahapan kecil yaitu:

### a. Test

Melakukan asistensi akhir ke tutor dan presentasi akhir kepada beberapa penguji di sidang akhir ujian akhir.

### b. Implement

melakukan pameran desain ke masyarakat dan juga membuat poster sebagai penunjang pengenalan desain kepada orang awam.



Gambar 1.1. Metode Design Thinking

## III. KAJIAN PUSTAKA

### A. Pengertian Kafe

Restoran kecil yang melayani atau menjual makanan ringan dan minuman, kafe biasanya digunakan orang untuk rileks

### B. Persyaratan dan Tata Ruang Kafe

Kafe memiliki sebuah prinsip yang menyangkut persyaratan, yaitu persyaratan mengenai kenikmatan manusia yang dititikberatkan pada kebutuhan ruang gerak individu. Kebutuhan ruang gerak bagi individu adalah 1,4-1,7 m<sup>2</sup>. Desain mebel dalam perancangan desain interior sebuah kafe dapat mempengaruhi seorang pengunjung untuk berlama-lama duduk ataupun sekedar datang makan lalu pergi. Standar dudukan kursi adalah 40x40 cm, tetapi sebaiknya dibuat 45x45 cm agar pengunjung betah untuk berlama-lama.

Tata ruang kafe hendaknya didesain sedemikian rupa sehingga peletakan meja dan kursi dapat diatur bervariasi dan dapat dirubah susunannya sewaktu-waktu disesuaikan dengan kebutuhan pelanggan yang menginginkan tempat duduk secara berkelompok dalam satu meja. Tata ruang kafe sebaiknya memiliki fasilitas ruangan yang memadai agar dapat memberikan dukungan pekerja

melakukan aktivitasnya, sehingga akan menghasilkan mutu produk yang berkualitas serta memberikan kenyamanan dan keselamatan kerja bagi para pekerja maupun kenyamanan bagi pelanggan kafe untuk menikmati produk kafe tersebut. Tata ruang kafe tentunya dirancang dan dibangun dengan mempertimbangkan siklus kegiatan operasional, dimulai dari ruangan sebagai tempat melakukan kegiatan awal yakni penerimaan bahan mentah kemudian diproses sampai dengan penyajiannya.

### C. Persyaratan Ruang Kafe

a. Ruang Depan yang dimaksud disini adalah ruangan-ruangan yang memiliki fungsi dan kegunaan yang diperuntukkan bagi pelanggan maupun pengunjung kafe. Persyaratan ruang depan yaitu:

- Penyekat antara kafe dengan dapur harus tahan api.
- Tersedia pintu keluar darurat atau tangga darurat.
- Pintu keluar atau masuk pelanggan dengan pintu masuk atau keluar pegawai terpisah.
- Selalu terpasang alat deteksi kebakaran.
- Sirkulasi pegawai dan pengunjung terjaga dengan baik.
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

b. Ruang Belakang adalah ruang-ruang yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, persiapan pengilangan produk makanan dan minuman yang digunakan untuk menampung aktivitas karyawan dan terlarang bagi pengunjung. Syarat ruang belakang yaitu:

- Penerangan cukup untuk melakukan aktivitas.
- Saluran pembuangan air memadai dan lancar.
- Terpasang alat penghisap atau saluran pembuangan asap dapur.

### D. Sirkulasi Dalam Kafe

Beberapa teori menurut Successful Restaurant Design tentang sirkulasi dalam kafe, antara lain:

1. Sirkulasi antara pengunjung dan karyawan tidak boleh terjadi bersilangan. Pelayan sebaiknya mempunyai sirkulasi sendiri sehingga ketika sekali melayani suatu tempat dapat sekaligus melayani tempat-tempat yang lain.
2. Sirkulasi dalam kafe dapat dilewati pengunjung, kereta makanan, dan pelayan ketika melayani. Kebutuhan akan meja dan tempat duduk yang ideal untuk aktivitas makanan dan minuman di area makanan.

### E. Sistem Penyajian

#### 1. Self Service

Dimana 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 di tempat yang telah disediakan. Cara ini terkesan familiar dan bersahabat.

#### 2. Waiter or Waitress Service to Table

Pengunjung datang lalu duduk pada kursi yang telah 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.

#### 3. Counter Service

Dimana terdapat area khusus yang terdapat display makanan yang ada, biasanya digunakan untuk pelayanan yang cepat dan

service tidak formal. Automatic Vending Menggunakan mesin otomatis. Pengunjung memasukkan koin lalu dari mesin keluar makanan yang dipilihnya. [11].

4. Carry Out Service

Carry Out Service kadang-kadang juga disebut Take Out Service yaitu pelayanan restoran kepada para tamu yang datang untuk membeli makanan yang telah siap atau yang disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam boks atau kotak untuk dibawa pergi, jadi makanan dan minuman tidak dinikmati di tempat.

F. Sirkulasi Sebagai Penhubung Ruang

Sirkulasi penghubung ruang adalah Pergerakan atau ruang lingkup gerak suatu ruang yang saling berhubungan baik dengan fungsi, bentuk dan lain-lain. Sirkulasi penghubung ruang dibagi menjadi 3 yaitu sirkulasi melewati ruang, sirkulasi menembus ruang, dan sirkulasi berakhir dalam ruang

Gambar			
Keterangan	Sirkulasi melewati ruang Suatu pergerakan atau ruang lingkup gerak yang berfungsi sebagai penghubung ruang satu dengan lainnya.	Sirkulasi menembus ruang Sirkulasi pergerakan atau ruang lingkup gerak yang berfungsi sebagai penghubung ruang satu dengan lainnya melalui atau menembus ruang yang lain.	Sirkulasi berakhir dalam ruang Suatu pergerakan atau ruang lingkup gerak yang berfungsi sebagai penitik akses penghubung ruang yang dianggap penting dan berakhir pada satu ruang.

Tabel 2.1. Jenis Sirkulasi Penghubung Ruang

G. Bentuk Ruang

Sirkulasi Ruang-ruang sirkulasi membentuk bagian yang tak dapat dipisahkan dari setiap organisasi bangunan dan memakan tempat yang cukup besar di dalam ruang bangunan. Jika dilihat sebagai alat penghubung semata-mata, maka jalur sirkulasi harus menampung gerak manusia pada waktu mereka berkeliling, berhenti sejenak, beristirahat, atau menikmati pemandangan sepanjang jalan.

Gambar			
Keterangan	Tertutup Membentuk koridor yang berkaitan dengan ruang-ruang yang dihubungkan melalui pintu-pintu masuk pada bidang dinding.	Terbuka pada satu sisi Untuk memberikan kontinuitas visual atau ruang dengan ruang-ruang yang dihubungkan.	Terbuka pada kedua sisi Menjadi perluasan fisik dari ruang yang ditembusnya.

Tabel 2.2. Jenis Bentuk Ruang Sirkulasi

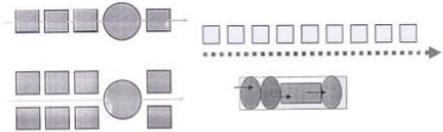
H. Zona Fungsi Ruang

Zoning adalah pembagian kawasan ke beberapa zona sesuai dengan fungsi dan karakteristik semula atau diarahkan bagi pengembangan fungsi-fungsi lain. Zoning fungsi adalah pembagian zona-zona yang berdasarkan pengendalian pemanfaatan ruang yang mengacu kepada aktivitas-aktivitas pada zona tersebut.

J. Sistem Organisasi Ruang

Ruang-ruang ini dapat berhubungan langsung satu dengan yang lain atau dihubungkan melalui ruang linier yang berbeda dan terpisah. Bentuk organisasi linier dengan sendirinya fleksibel dan cepat tanggap terhadap bermacam-

macam kondisi tapak. Bentuk ini bisa mengadaptasi adanya perubahan-perubahan topografi, mengitari suatu daerah berair atau sekelompok pohon-pohon, atau mengarahkan ruang-ruangnya supaya memperoleh sinar matahari dan pemandangan. Bentuknya dapat lurus, bersegmen atau melengkung. Konfigurasinya bisa horizontal sepanjang tapaknya, atau diagonal menaiki suatu kemiringan atau berdiri tegak sebagai sebuah menara [8].



Gambar 2.5 Organisasi Ruang Linier

K. Tata Letak Ruang Kafe

Sonasi merupakan pengelompokkan ruang atau pendaerahan ruang yang dipengaruhi oleh hubungan atau pengorganisasian antar ruang. Untuk mendapat komposisi ruang yang baik, diperlukan kesatuan bagian-bagian dalam ruang. Kesatuan ini dapat diperoleh dengan pengaturan yang baik dan pandangan yang serasi [19].

Lebih lanjutnya, Suptandar membagi daerah-daerah dalam suatu bangunan menjadi beberapa kelompok utama, yaitu:

- a. public area
- b. private area yang masih bisa dibagi lagi menjadi semi private area dan most private area
- c. service area
- d.circulation area

L. Akustik Kafe

Akustik adalah pengaturan suara sedemikian rupa sehingga suara yang timbul tidak mengganggu, justru memberikan kenikmatan pada pemakai ruang. Untuk menghindari gema atau gaung pada sebuah kafe, dapat digunakan dinding bertekstur kasar, berbentuk gelombang atau berlipat/lipat, material acoustic tile, softboard, vinyl, karpet dan lain-lain.

M. Warna Pada Interior Kafe yang dapat Meningkatkan Nafsu Makan

1. Merah

Merah adalah warna yang penuh emosi dan warna yang sangat energik. Warna ini dapat meningkatkan laju pernapasan dan menaikkan tekanan darah, serta juga dapat meningkatkan nafsu makan.

2. Orange

Warna orange dapat membantu meningkatkan pasokan oksigen ke otak, menghasilkan efek menyegarkan dan menstimulasi aktivitas mental.

3.Kuning

Kuning adalah warna yang cerah ceria. Kuning meningkatkan konsentrasi, juga merangsang nafsu makan, karena hal ini berkaitan dengan kebahagiaan.

4.Hijau

Hijau dikaitkan dengan warna alam, kesehatan dan sering digunakan untuk menunjukkan produk keselamatan. Karena hubungannya dengan alam, hijau dianggap sebagai warna menenangkan dan santai.

5. Toska (Turquoise)

Warna ini dapat merangsang nafsu makan. Kombinasi warna toska dan orange bahkan bisa menjadi perpaduan warna yang 'lezat'. Hijau, coklat dan merah adalah warna makanan paling populer. Merah dan kuning sering digunakan dalam dekorasi restoran karena warna ini dapat merangsang nafsu makan.

**N. Pencahayaan**

Ciri-ciri pencahayaan pada kafe:

- 1.Pencahayaan terang pada area dengan tingkat aktivitas tinggi seperti dapur, gudang dan kasir.
- 2.Standar pemakaian intensitas cahaya disesuaikan dengan kegiatan dalam ruang.
- 3.Pencahayaan terlalu terang atau gelap dapat menyebabkan mata pengunjung kafe sakit.
- 4.Menggabungkan penggunaan direct lighting, indirect lighting dan down lighting.
- 5.Pencahayaan seragam menyebabkan atmosfer terasa membosankan
- 6.Cahaya yang terlalu tajam tidak diarahkan ke makanan karena dapat menyebabkan makanan tidak kelihatan menyelerakan.

**O. Penghawaan**

Ciri – ciri penghawaan di dalam kafe:

- 1.Pemakaian AC unit sangat efisien pada suatu kafe untuk menciptakan udara yang berkualitas.
- 2.Untuk pemakaian heating dan cooling, disesuaikan dengan iklim. Untuk daerah tropis menggunakan cooling.
- 3.Exhaustfan dan AC digunakan di dapur untuk sirkulasi udara di daerah dapur.
- 4.Smoke control diletakkan pada ruangan yang banyak asap rokok untuk mencegah asap rokok menyebarkan ke ruang lain.

**P. Sistem IT Pada Kafe**

Untuk mempermudah serta mengefisienkan kerja karyawan kafe, maka perlu adanya suatu sistem IT yang mendukung. Sistem tersebut ada beberapa macam antara lain [14]:

1.Touch screen interface

Alat dengan layar sentuh (touch screen) untuk mengeksplorasi pesan menu, cetak tagihan, dan pembayaran tagihan. Biasanya digunakan di kasir.

2.PDA Support

Alat untuk mempermudah melakukan pemesanan makanan. Biasanya dibawa oleh waiter

3.Kitchen integrated

Alat untuk melihat pesanan dari pelanggan, digunakan sebagai alat komunikasi antara pelayan dengan pihak dapur. Biasanya alat ini diletakkan di dapur.

**Q. Sistem Keamanan Pada Kafe**

Designer harus memperhatikan peralatan yang dibutuhkan untuk pertimbangan keamanan bangunan. Dalam sebuah kafe harus terdapat beberapa sistem keamanan, yaitu:

- 1.Alarm tanda bahaya (burglar)
- 2.Detector panas

3.Luas perlindungan kurang lebih 46m<sup>2</sup>

4.Jarak antar detector adalah 7m untuk ruang efektif dan 10m untuk ruang sirkulasi.

5.Jarak ke dinding adalah 0,3-6m untuk ruang sirkulasi

6.Maksimum 40 titik per zona

7.Alat pemadam kebakaran (APAR)

8.Sprinkler

Sistem sprinkler ini bisa juga digabungkan dengan sistem hidran gedung/halaman, sehingga bisa didapat reliability yang lebih tinggi pada operasional pompa-pompa serta penghematan pompa. Perhatian perlu diberikan pada perbedaan tekanan kerja yang besar, sehingga mungkin diperlukan preassure a reducing valve untuk sprinkler.

**R. Pola Sirkulasi Ruang**

Pola sirkulasi ruang adalah suatu bentuk rancangan atau alur-alur ruang pergerakan dari suatu ruang ke ruang lainnya dengan maksud menambah estetika agar dapat memaksimalkan sirkulasi ruang untuk dipergunakan. Pola sirkulasi dapat dibagi menjadi 5.

Jenis Sirkulasi	Keterangan
 <p>1.Radial</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Radial</i> : Konfigurasi Radial memiliki jalan-jalan lurus yang berkembang dari sebuah pusat bersama.</li> <li>2. <i>Network (Jaringan)</i> : Konfigurasi yang terdiri dari jalan-jalan yang menghubungkan titik-titik tertentu dalam ruang.</li> <li>3. <i>Linier</i> : Jalan yg lurus dapat menjadi unsur pengorganisir utama deretan ruang.</li> <li>4. <i>Grid</i> : Konfigurasi Grid terdiri dari dua pasang jalan sejajar yang saling berpotongan pada jarak yang sama dan menciptakan bujur sangkar atau kawasan ruang segi empat.</li> <li>5. <i>Spiral (Berputar)</i> : Konfigurasi Spiral memiliki suatu jalan tunggal menerus yang berasal dari titik pusat, menggilingi pusatnya dengan jarak yang berubah.</li> </ol>
 <p>2.Network</p>	
 <p>3.Linier</p>	
 <p>4.Grid</p>	
 <p>5.Spiral</p>	

Tabel 2.3. Jenis Pola Sirkulasi

**S. Elemen Pembentuk Ruang Pada Kafe**

Macam-macam elemen yang membentuk sebuah ruang dalam kafe:

a. Lantai

Lantai merupakan sebuah bidang datar yang dapat menunjang fungsi atau kegiatan yang terjadi di dalam ruangan, dapat juga memberikan serta menjelaskan sifat ruang, misalnya dengan memberikan permainan pada permukaan lantai. Lantai harus daya tahan yang kuat terhadap beban, kelembapan, dan perembesan air karena apabila lantai bocor, hal tersebut dapat mengakibatkan ruang / dinding menjadi lembab. (Fred 40)

b. Dinding

Ciri-ciri dinding yang sesuai dengan kafe:

- 1.Dinding diberi bahan yang dapat menyerap suara atau pendedap suara.
- 2.Dinding harus bersifat mudah untuk dibersihkan dan tahan terhadap pemakaian bahan sobekan.
- 3.Dinding juga merupakan pola yang dapat diolah sebagai focal point, sumber pencahayaan, dan interaksi dengan dunia luar.

c. Plafon

Plafon merupakan bagian dari interior atau bangunan. Meskipun prinsip atau fungsi umum dari plafon tetap dipertahankan, pada jaman sekarang plafon sering mengalami perubahan fungsi dan bentuk.

d. Pencahayaan

Ciri-ciri pencahayaan pada kafe:

1. Pencahayaan terang pada area dengan tingkat aktivitas tinggi seperti dapur, gudang dan kasir.

2. Standar pemakaian intensitas cahaya disesuaikan dengan kegiatan dalam ruang.
3. Pencahayaan terlalu terang atau gelap dapat menyebabkan mata pengunjung kafe sakit.
4. Menggabungkan penggunaan direct lighting, indirect lighting dan down lighting.
5. Pencahayaan seragam menyebabkan atmosfer terasa membosankan
6. Cahaya yang terlalu tajam tidak diarahkan ke makanan karena dapat menyebabkan makanan tidak kelihatan menyelerakan.

#### e. Penghawaan

Ciri – ciri penghawaan di dalam kafe:

1. Pemakaian AC unit sangat efisien pada suatu kafe untuk menciptakan udara yang berkualitas.
2. Untuk pemakaian heating dan cooling, disesuaikan dengan iklim. Untuk daerah tropis menggunakan cooling.
3. Exhaustfan dan AC digunakan di dapur untuk sirkulasi udara di daerah dapur.
4. Smoke control diletakkan pada ruangan yang banyak asap rokok untuk mencegah asap rokok menyebarkan ke ruang lain.

#### T. Pengertian Co-Working Space

Co-Working Space didefinisikan sebagai tempat kerja beragam kelompok freelancer, pekerja jarak jauh, dan profesional independen lain yang bekerja sama dalam pengaturan komunal [10]. Model ruang kerja konvensional yang berupa bilik sebelumnya menghilang sebagai perhatian yang lebih besar diberikan kepada individu dan kerja kolaboratif dengan rencana lantai terbuka dan beragam pilihan sesi breakout.

#### U. Layanan dan Fasilitas

Meski co-working space bukan sekedar konsep ruang, namun layanan dan fasilitas tetap menjadi salah satu yang perlu dicermati. Beberapa co-working space malah melengkapi tempatnya dengan berbagai layanan dan fasilitas seperti coworking space Conclave yang juga menyediakan auditorium dan ruang rapat. Auditorium seperti ini bisa dipakai untuk aktivitas komunitas, seperti peluncuran produk, seminar, talkshow, atau presentasi dengan investor [5].

#### V. Sistem di Dalam Dapur

[14]

- Penerimaan: termaksud pengawasan dan penimbangan cukup lebar sehingga memungkinkan lewatnya krat, tong dan kotak
- Ruang penyimpanan bahan makanan kering: tidak boleh berlokasi di bawah pengaliran air, jalannya air panas dan jalannya asap di luar tempat penyimpanan untuk menjaga temperature tetap rendah. Harus bebas kutu dan binatang pengerat.
- Persiapan daging: harus diruangan terpisah. Merupakan bagian dari area masak di dapur kecil. Daging diterima biasanya sudah dipotong (siap pakai). Kulkas untuk daging akan membutuhkan rak bukan pengait bila daging diterima dalam keadaan siap pakai
- Tempat cuci: bila memungkinkan sebaiknya diletakkan di ruangan terpisah, kedap suara, ventilasi baik dan menurun.

Kotoran bisa dialirkan melalui *tray*, kereta atau sarana yang lain

Perlengkapan memasak: sebaiknya dilokasikan sedekat mungkin dengan pusat pendistribusian

Fasilitas untuk pekerja: mempunyai kamar kecil. Loker dan tempat cuci.

#### W. Emergency Exit

Pengertian *Emergency Exit*

Emergency exit adalah jalur keluar darurat yang berada di dalam/luar bangunan, dalam struktur diartikan sebagai jalan keluar khusus untuk keadaan darurat seperti kebakaran, gempa bumi, dan bahaya-bahaya lain yang menyebabkan adanya korban jiwa. Penggunaan gabungan dan khusus jalan keluar darurat secara rutin memungkinkan untuk proses evakuasi jadi lebih cepat, sementara juga menyediakan alternatif jika rute ke pintu keluar biasa diblokir oleh api, dll.

#### X. Pintu Kebakaran (*Fire Doors*)

Dalam sebuah bangunan harus memiliki pintu keluar/pintu kebakaran yang berfungsi untuk akses evakuasi. Dalam perencanaan pintu keluar ada beberapa kriteria yang disyaratkan untuk digunakan dalam perancangan pada Tabel Jarak Tempuh Keluar tentang lokasi pintu keluar dan jarak maksimal dari pintu keluar ke tempat yang aman di luar bangunan.

Dalam Bab 3 Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Nomor: 26/PRT/M/2008 menjelaskan bahwa pintu kebakaran harus didesain mampu berayun dari posisi manapun hingga mencapai posisi terbuka. [12], beberapa syarat yang perlu dipenuhi oleh pintu kebakaran, di antaranya adalah:

- Pintu harus tahan terhadap api sekurang-kurangnya dua jam,
- Pintu harus dilengkapi dengan: minimal 3 engsel, alat penutup pintu otomatis (door closer), tuas/tungkai pembuka pintu (panic bar), tanda peringatan: “PINTU DARURAT – TUTUP KEMBALI”, dan kaca tahan api (maksimal 1 m<sup>2</sup>) diletakkan di setengah bagian atas dari daun pintu; dan
- Pintu harus dicat dengan warna merah
- Pintu dapat dilengkapi dengan kaca tahan api

## IV DESKRIPSI OBJEK PERANCANGAN

### 4.1. Data Fisik



Gambar 4.2. Tapak Atas Sub Co Tierra Co-Working Space

Co-working space atau kantor diluar kantor, yang berada di Surabaya masih sedikit ditemukan meskipun beberapa investor sedang melakukan pembangunan untuk co-working space itu sendiri. Sub-Co Tierra Co-Working Space sendiri mempunyai beberapa keunggulan sendiri dalam bentuk bangunannya, akses masuk, dan suasana sekitar Sub-Co Tierra itu sendiri. Diantaranya adalah, mempunyai suasana yang sangat hijau, karena banyak kita temukan pohon dan masih banyak burung yang bersarang dan berkicau di daerah Sub-Co tierra karena memang jauh dari keramaian kota, dan tidak ada instalasi listrik vertikal. Bentuk bangunannya sendiri termasuk bangunan modern pada jamannya, karena di bangun pada tahun 80an hingga 90an. Lantai 2 yang jarang digunakan dapat difungsikan dengan baik dengan plafon yang tinggi karena pernah di fungsikan sebagai ballroom. Ruang khusus untuk co-working space sendiri di desain kontemporer yaitu industrialscandinavian

### 1. Tapak Luar

Pada bagian outdoor terdapat banyak pohon yang rindang dan juga luas. Terdapat juga joglo yang dapat digunakan sebagai tempat berkumpul dan tempat duduk-duduk.



**Gambar 4.3.** Gambar Tapak Luar Sub Co Tierra Co-Working Space

### 2. Tapak Dalam



**Gambar 4.4.** Tapak Dalam Area Co-Working

Gaya Interior yang digunakan di dalam co-working menggunakan style American-Industrial yang diperkuat menggunakan material kayu, besi hollow, plafon exposed dan dengan furniture ala American-Style yang menggunakan material glossy, dan memiliki bentuk yang klasik.



**Gambar 4.5.** Tapak Dalam Area Santai dan Duduk

## V. KONSEP AKHIR PERANCANGAN

### A. Konsep Perancangan

Konsep perancangan ini ialah filosofi kopi serta kenyamanan yang berarti mengutamakan seluruh bagian pada filosofi kopi serta memaksimalkan kenyamanan yang akan dialami oleh pengunjung café tersebut. Kopi dipilih untuk menjadi konsep karena kopi merupakan sebuah karya yang sangat bergengsi dan terlihat sangat elegant jika dikemas dengan pintar serta kreatif sehingga dapat menghasilkan sesuatu yang baru serta kopi memiliki cita rasanya sendiri, tidak semua kopi memiliki rasa yang sama sehingga para pengunjung dapat menikmati hidangan berbagai macam dengan berbahan utama kopi, melalui desain – desain yang modern dengan sedikit campuran desain contemporer maka akan dapat memperindah café tersebut dan memiliki tingkat kenyamanan yang tinggi sehingga para pengunjung dapat secara nyaman berada didalam café tersebut serta para pengunjung yang berada didalam area coworking dapat menikmati bau aroma yang khas dari tiap kopi yang berbeda-beda. Kopi sendiri akan membantu para pengunjung coworking dengan inspirasi yang mendadak kapansaja bisa datang.

### B. Karakter, Gaya dan Suasana

Karakter dan gaya desain yang digunakan untuk perancangan ini adalah modern contemporer dikarenakan area perancangan tersebut membutuhkan tingkat kenyamanan yang lebih untuk membuat para pengunjung minat untuk berada didalam tempat tersebut dan mengerjakan tugas dengan nyaman. Perancangan ini lebih mengacu kepada desain yang berdasarkan filosofi kopi maupun bentuk – bentuk kopi yang sudah disederhanakan lalu diimplementasikan kedalam bentuk desain sebuah ruangan. Warna – warna yang digunakan didalam perancangan ini kurang lebih dominan berwarna coklat tua karena warna tersebut merupakan warna dari kopi itu sendiri dan juga memiliki bentuk – bentuk yang agak kaku karena bentuk dari biji kopi itu sendiri cukup kaku.

Suasana yang akan diberikan untuk perancangan ini adalah suasana yang nyaman, bersih, memiliki karakter homey, namun tetap estetik sehingga terlihat elegant dan juga berkelas serta tidak terlalu ramai.

### C. Sistem Interior

#### 1. Pencahayaan

Untuk system pencahayaan yang digunakan didalam perancangan ini merupakan pencahayaan buatan sebagian dan sebagian lainnya menggunakan pencahayaan alami. Pencahayaan buatan digunakan ketika hari menjelang sore sehingga minimnya cahaya matahari yang masuk ke dalam

bangunan sehingga dapat menggunakan pencahayaan buatan yaitu lampu. Jenis lampu yang digunakan merupakan jenis lampu downlight LED dan juga lampu Stripe untuk memberikan kesan-kesan pada malam hari ketika tidak adanya cahaya matahari yang masuk ke dalam bangunan.

2. Penghawaan

Untuk system penghawaan yang digunakan adalah menggunakan system penghawaan buatan seluruhnya karena bangunan tersebut terlalu tertutup dan tidak adanya sirkulasi untuk penghawaan alami masuk ke dalam bangunan sehingga mengharuskan menggunakan penghawaan buatan pada seluruh bagian ruangan yang ada didalam perancangan tersebut.

3. Sistem Proteksi Keamanan

Untuk system proteksi keamanan pada pegancangan menggunakan CCTV, serta id card untuk para pengunjung pada bagian coworking. Sudut – sudut disetiap ruangan diberi CCTV untuk membantu pengawasan dari para staff ataupun para pekerja dicafe tersebut.

Sistem keamanan yang digunakan pada bagian main entrance merupakan security karena security merupakan system penjagaan yang sangat efektif dan dapat memantau pergerakan daripada para pengunjung.

4. Sistem Proteksi Kebakaran

Sistem proteksi kebakaran yang digunakan didalam perancangan ini merupakan APAR serta smoke detector yang diletakkan pada beberapa titik strategis, selain itu untuk mengantisipasi hal yang tidak diinginkan diberikan sprinkler pada bagian langit – langit ruangan yang diaplikasikan kedalam beberapa titik didalam perancangan.

5. Sistem Akustik

Sistem akustik yang digunakan merupakan speaker dan diletakkan pada bagian – bagian atau titik – titik tertentu dimana speaker tersebut dapat menunjang suasana yang ada didalam café maupun didalam coworking yang ada, dan juga dapat membantu para pengunjung untuk berinspirasi dan menemukan ide – ide.

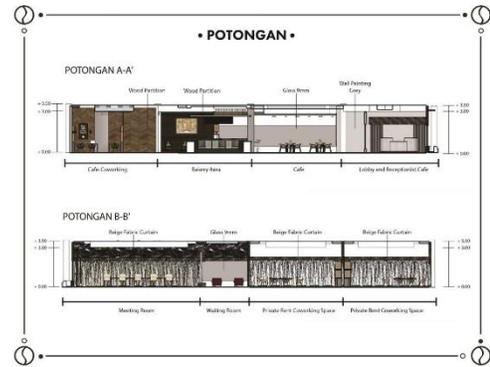
V. HASIL PERANCANGAN

A. Layout dan Rencana Lantai

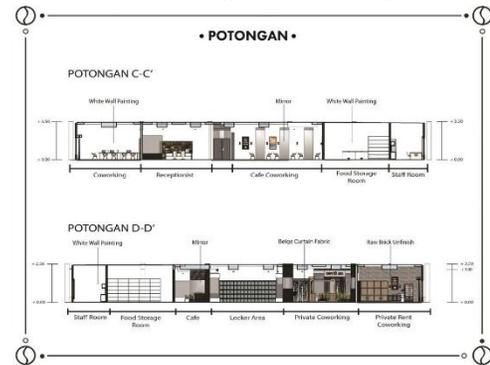
Layout yang dikembangkan dari skematik 1 yang berbeda disini adalah peletakkan perabot serta penambahan perabot yang lebih berfungsi secara maksimal sesuai dengan kebutuhan para pengunjung yang datang ke dalam kafe. Sirkulasi pada kafe ini adalah dua arah dimana jika ada para pengunjung yang ingin makan dengan mengerjakan tugas bisa menuju ke area selanjutnya, dan jika para pengunjung menggunakan area co-working maka sirkulasi para pengunjung hanya satu arah dimana pintu keluar terletak diseborang pintu masuk dan pintu tersebut hanya bisa dibuka dari dalam keluar untuk meningkatkan keamanan dari area co-working itu sendiri.



B. Tampak Potongan

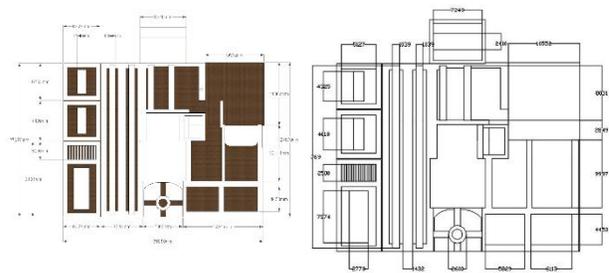


Gambar 5.2. Potongan A-A' & Potongan B-B'



Gambar 5.3. Potongan C-C' & Potongan D-D'

C. Pola Plafond



Gambar 5.4. Pola Plafond

Plafon menggunakan bahan gypsum 3,5mm. Terdapat area tertentu dimana dibuat drop ceiling berbahan gypsum board dengan rangka dari besi hollow. Pada area yang tidak dibuat drop ceiling menggunakan material PVC bermotif kayu agar menambahkan kesan unity terhadap interior sebuah ruangan.

Pada area tertentu material yang digunakan merupakan PVC bermotif kayu sedangkan pada area yang lainnya menggunakan

gypsum dengan rangka besi hollow agar kuat serta sebagai penetralisir warna pada ruang agar tidak terlalu monoton dan tidak chaos.

E. Façade

Pada bagian façade menggunakan bahan material ACP (Alucobond) karena material tersebut memiliki berat yang cukup ringan sehingga tidak membebani konstruksi dari bangunan itu sendiri. ACP juga bertahan cukup lama sehingga dapat meminimalisir penggantian fasad dengan maintenance perawatan. Fasad pada bagian depan bangunan di desain sesuai dengan branding yang digunakan didalam perancangan ini, untuk bagian warna mengambil dari warna bahan dasar kopi yaitu cokelat tetapi di berlakukan gradasi agar terjadi permainan warna serta jika terpantul dengan cahaya akan terlihat menarik dari kejauhan dan dapat menarik para pengunjung untuk datang.



Gambar 5.7. Façade

F. Perspektif

Dapat dilihat didalam perspektif yang sudah ada, interior yang tercipta pada desain mementingkan untuk kenyamanan para pengunjung dan juga memiliki desain dengan style modern contemporer. Pada pengaplikasian warna banyak digunakan warna dari branding yang sudah ada. Untuk pada bagian bentuk perabot yang digunakan menyesuaikan dengan kebutuhan para pengunjung serta memaksimalkan volume ruang dan menyediakan sirkulasi yang layak untuk orang berlalu lalang ketika ingin melewati tempat satu ke tempat yang lainnya. Warna pada interior didominasi dengan cokelat serta warna putih sebagai penetral warna cokelat itu sendiri. Suasana yang dihasilkan didalam desain ini bernuansa pada saat malam hari.



Gambar 5.8. Area Resepsionis Kafe

Resepsionis kafe terletak pada bagian depan area perancangan setelah masuk melalui main entrance. Plafon pada area resepsionis ini menggunakan gypsum yang difinishing dengan pvc bermotif kayu sehingga terlihat unity dengan

material yang ada pada ruangan tersebut. Pada bagian belakang dari area resepsionis terdapat credenza kecil untuk menyimpan data-data para pengunjung yang masuk ke dalam kafe melalui cctv.



Gambar 5.9. Area Kafe

Pada area kafe didesain sesuai dengan konsep yang diterapkan didalam perancangan ini. Nuansa yang dihadirkan pada area kafe ini adalah nyaman dan terasa seperti didalam rumah sendiri sehingga para pengunjung betah berada didalam kafe ini dan juga para pengunjung mendapatkan tingkat kenyamanan yang tinggi.



Gambar 5.10 Area Bakery

Area *Bakery* pada kafe ini dibuat diantara kafe dan juga area co-working dimana para pengunjung yang ingin bekerja namun ingin juga memesan makanan bisa memesan dahulu pada tempat yang telah disediakan (kafe dan *bakery*). Pada area *bakery* tersebut diberikan tempat untuk makan pada daerah sebrang dari *counter bakery* tersebut. Warna dan juga material yang digunakan pada daerah tersebut senada dengan area kafe serta area co-working sehingga memenuhi unsur *unity* dari sebuah ruangan satu dengan ruangan yang lainnya. Serta

pencahayaan yang digunakan didalam area ini menggunakan warna *warm white* dimana pada area ini akan membuat para pengunjung yang datang nyaman serta serasa seperti rumah sendiri karena ditunjang dengan fasilitas yang nyaman serta suasananya yang cukup dingin jika berada diruangan tersebut.

Area co-working di desain semaksimal mungkin untuk sama dengan ruangan – ruangan yang lainnya karena perancang tidak ingin menghilangkan unsur *unity* antara satu ruangan dengan ruangan lainnya. Pada area ini di desain senyaman mungkin dimana untuk memaksimalkan kinerja para pengunjung pada saat mengerjakan tugas – tugas yang ada. Suasana yang dihadirkan cukup menunjang para pengunjung karena bernuansa sejuk dan juga nyaman. Material yang digunakan untuk bagian lantai merupakan *granite tile* dikarenakan sesuai dengan konsep yang mengandalkan sifat *modern* serta penggunaan HPL ber *finishing doff* membuat suasana dari area co-working ini bisa dikatakan nyaman dan tidak terlalu menyilaukan pengelihatan.



Gambar 5.11 Area Co-Working



Gambar 5.12 Area Komputer

Pada area komputer didesain menyatu dengan area co-working tetapi hanya diberi penyekat yaitu partisi pada bagian luar. Pada area ini sudah disediakan komputer yang bisa digunakan oleh para pengunjung co-working jika tidak membawa laptop masing – masing. Pada area ini para pengunjung tetap dapat memesan makanan karena pada semua area dimungkinkan untuk para pengunjung memesan makanan. Pada area ini akan dikenakan biaya masing – masing sesuai dengan *price list* yang ada pada co-working tersebut. Untuk material yang digunakan pada perabot kursi yaitu kayu yang *difinishing* dengan material HPL *glossy* agar menimbulkan kesan kemewahan serta kesan modern didalam area tersebut.



Gambar 5.13 Area Private-Co Working

Pada area *private* co-working akan dikenakan biaya yang lebih karena pada area tersebut memiliki kelebihan yaitu storage dengan privasi yang lebih serta tempat untuk mengerjakan pekerjaan dengan tingkat privasi yang lebih karena hanya dapat disewa dengan anggota per – kelompokan saja. Area ini digunakan oleh para pengunjung yang ingin mendapatkan privasi yang lebih serta membutuhkan tingkat kenyamanan yang tinggi dalam mengerjakan pekerjaan mereka masing – masing. Pada area ini di desain sesuai dengan tingkat *unity* dari keseluruhan desain yang dirancang oleh perancang. Material – material yang digunakan pada area ini merupakan area penunjang tingkat kenyamanan yang dibutuhkan oleh para pengunjung yang datang ke dalam co-working ini. Suasana ruang didalam area ini menggunakan lampu *warm white* dimana agar dapat meningkatkan tingkat kenyamanan serta tidak menyilaukan mata para pengunjung yang datang ke dalam area co-working ini.



Gambar 5.14 Area Meeting Room



Gambar 5.15 Area Manager Room

## VI. KESIMPULAN

Perancangan Interior Kafe Co-Working Space di Surabaya ini dapat menjadi salah satu alternatif yang dapat digunakan oleh pelajar dan mahasiswa ketika mereka mencari tempat yang nyaman untuk mengerjakan tugas. Disamping banyaknya fasilitas yang dimiliki, perancangan yang menggunakan konsep filosofi kopi ini memiliki daya tarik sendiri dibandingkan dengan kafe lain yang ada di Surabaya, karena semua menu makanan dan minuman yang ada di kafe ini mengandung kopi. Kafe ini menggunakan konsep warna dominan cokelat untuk memberikan kesan homey yang membuat suasana kafe menjadi bersih dan nyaman.

Kafe Co-Working Space ini dibuat dengan mengutamakan kenyamanan pengguna, sehingga fasilitas-fasilitas yang ada disesuaikan dengan kebutuhan pengguna seperti adanya perbedaan antara ruang untuk para pengunjung yang hendak bekerja, dengan pengunjung yang hanya berkunjung untuk berkumpul bersama dengan teman mereka. Sehingga pengunjung yang bekerja dapat mendapatkan tempat yang lebih nyaman dan privat untuk lebih focus dalam melakukan pekerjaan mereka.

## VII. UCAPAN TERIMA KASIH

Pertama tama puji dan syukur saya haturkan pada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatnya sehingga dapat melaksanakan dan menyusun skripsi ini. Dimana skripsi ini merupakan tahap akhir sebelum lulus dan syarat untuk menyelesaikan jenjang studi dan mendapatkan gelar sarjana (S1) di Program Studi Desain Interior Universitas Kristen Petra Surabaya.

Tujuan dari skripsi ini adalah agar mahasiswa memiliki sebuah karya yang dapat dijadikan sebagai bukti bahwa telah menyelesaikan proses kuliah dan mendapatkan banyak ilmu yang bisa diaplikasikan pada skripsi ini dan bisa menunjukkan kemampuannya dalam membuat desain-desain interior sebuah bangunan yang bagus. Untuk itu, tak lupa ucapan terima kasih saya ucapkan kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, tugas akhir perancangan ini bisa terselesaikan tepat waktu.
2. Bapak S.P. Honggowidjaja, M.Sc.Arch. yang telah membimbing dari awal hingga akhir, dan memberi banyak masukan dalam perancangan tugas akhir ini.
3. Bapak M.Taufan Rizqi, S.Sn. yang telah membimbing dan memberi kan sangat banyak arahan dan masukan dalam perancangan tugas akhir ini.
4. Orang Tua yang telah memberikan dukungan mental dan bantuan material dalam perancangan tugas akhir ini.
5. Agatha Angelica yang telah membantu saya dan juga memotivasi saya baik secara langsung maupun tidak langsung, serta menemani saya pada saat mengerjakan perancangan ini dan juga menyediakan konsumsi untuk penulis.
6. 8 Samurai Mematikan yang telah menjadi penghibur penulis pada saat mengerjakan perancangan ini baik didalam suka maupun didalam duka.
7. Favian Grady dan Ricky Dwi Putra yang telah membantu penulis dan memotivasi penulis pada saat melakukan sidang ulang.
8. Teman-teman lain yang sudah banyak membantu.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Atmojo, Marsum Widjojo. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi, 1999.
- [2] Baraban, Regina S. Dan Joseph F. Durocher. *Successful Restaurant Design*. London: Architectural Press, 1989.
- [3] Birchfield, John C. Dan Raymond T. Sparrowe. *Design and Layout of Foodservice Facilities*. Canada: John Willey and Son, 2003.
- [4] Budiningsih, Asri. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta, 2005.
- [5] Comma Indonesia. *Apa itu coworking*. Facebook. Schuermann, Mathias , 2013.
- [6] "Warna-warna yang Bisa Bikin Orang Jadi Nafsu Makan." *DetikHealth*. 2011. 20 April 2019  
<[https://health.detik.com/read/2011/05/11/170217/1637514/766/1/warna-warna-yang-bisa-bikin-orang-jadi-nafsu-makan](https://health.detik.com/read/2011/05/11/170217/1637514/766/1/warna-warnahttps://health.detik.com/read/2011/05/11/170217/1637514/766/1/warna-warna-yang-bisa-bikin-orang-jadi-nafsu-makan)>
- [7] Chan, Eugene. *Restoran and Resto*, 1996.
- [8] Ching, Francis D.K. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga, 1996.
- [9] "The History of Coworking in A Timeline." Foertsch. 2013. 21 April 2019. <http://www.designboom.com/design/camenzind-evolution-google-08-06-2015/>
- [10] Foertsch, Carsten. *The Coworker's Profile*. Deskmag, 2011.
- [11] Joseph Durocher, John Wiley. *Successful Restaurant Design*. New York, 2001
- [12] Juwana, J.S. *Sistem Bangunan Tinggi*. Jakarta: Erlangga, 2005.
- [13] "Pengertian Kafe (Café)." *Kanal Informasi*. 2017. 20 April 2019. <<https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kafe-cafe>>
- [14] Lawson, Fred. *Restaurant and Planning Design*. London: Architectural Press, 1944.

- [15] Ling J, He H, Li J, Roberts W, Stoica P. "Covert underwater acoustic communications". *The Journal of the Acoustical Society of America*; 128.5(2010): 2898–2909.
- [16] Marsh, Paul. *Security in buildings*. Amerika: Longman Inc., New York, 1985.
- [17] Panero, Julius dan Martin Zelnik. *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga, 1979.
- [18] Sumardjito. *Kajian Terhadap Kelayakan Sarana 'Emergency Exit' pada Bangunan-bangunan Pusat Perbelanjaan di Yogyakarta*, 2010.
- [19] Suptandar, Pramudji J. *Desain Interior*. Jakarta: Djembatan, 1999.
- [20] Suptandar, Pramudji J. *Faktor Akustik Dalam Perancangan Desain Interior*. Jakarta: Djembatan, 2004.
- [21] Panero Julius dan Zelnik Martin, *Human Dimension and Interior Space*, Whitney Library of Design, 1979.
- [22] Pile, John. *Color in Interior Design*. New York: The McGraw Hill Companies, Inc, 1997.
- [23] Suyono, Joko. *Food Service Management*. Bandung: Enhai Press, 2004.
- [24] Uzsaan, Anis. *Panduan Membangun Star-Up Ala Silicon Valley*. Star-up Pedia. Bentang. Yogyakarta, 2015.