

BAB III

METODE KAJIAN

Metode kajian ini berisi tentang tahapan dalam mendesain model dapur masakan tradisional khas Kota Malang dengan penerapan konsep open kitchen pada bagian menarik sebuah proses masak.

3.1. Tahapan Desain

Tahapan-tahapan desain dalam membuat model *open kitchen* dijabarkan sebagai berikut:

3.1.1. Pengumpulan Data

Pengumpulan data tentang peraturan dan syarat dapur rumah makan /restoran juga tentang kriteria dapur terbuka, objek komparasi terkait dengan tematik yang diangkat.

Data yang diperlukan dalam mendesain sebuah dapur berkonsep open kitchen ini ialah :

1. Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 1989 Tentang : Persyaratan Kesehatan Rumah Makan Dan Restoran. Peraturan ini digunakan untuk persyaratan ruang dapur dan ruang makan secara dimensional dan material yang digunakan
2. Successful Restaurant Design (2001) : tentang dapur terbuka modern. Pustaka tersebut mencantumkan perihal ciri, syarat, tujuan, dan zonasi dari konsep open kitchen yang berguna untuk menentukan kriteria desain open kitchen yang akan digunakan.
3. Architect's Pocket Book of Kitchen Design (2005) : Charlotte Badden-Powell, tahap kegiatan dalam dapur. Pustaka ini digunakan untuk menguraikan alur kerja sebuah proses memasak dengan pengelompokkan zonasi, sehingga dapat lebih mudah untuk tahap-tahap selanjutnya.
4. Data arsitek jilid 2 (1994) : tentang restoran. Pustaka ini mengenai dimensional ruang gerak pada dapur dan ruang makan yang dapat dijadikan syarat minimal dalam mendesain dapur dan ruang makan.

5. arsitekturvaastustudio.blogspot.com : tentang bentuk dan jenis dapur, berguna untuk menentukan layout dapur yang sesuai dengan proses memasak sebuah jenis masakan.

3.1.2. Penentuan Sampel

Penentuan sampel yang akan diambil lalu dilakukan pengamatan langsung di lapangan untuk mencari informasi yang dirasa menjadi faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pada tahap analisa.

Sampel yang diambil disini ialah meliputi masakan tradisional khas Kota Malang, setelah itu dilihat potensi proses masak yang menarik untuk selanjutnya diwadahi dengan konsep open kitchen. Untuk mencari informasi tentang proses-proses masakan tersebut dilakukan pengamatan langsung pada objek sampel dengan cara:

1. Observasi lapangan

Observasi lapangan pada sampel dilakukan di berbagai lokasi untuk mengamati proses masak, aktivitas pelaku dan tipe dapur yang digunakan. Penelitian tidak dilakukan pada waktu angka melainkan pada waktu berlangsungnya kegiatan mengingat tiap objek komparasi memiliki waktu berbeda dalam melakukan setiap aktivitasnya berikut:

- a. Saat terjadi kegiatan memasak dalam sebuah dapur
- b. Saat menerima sebuah pesanan dan melayani pembeli
- c. Saat melakukan sebuah atraksi untuk menarik perhatian para pembeli

2. Pengumpulan data

Data diperoleh dari pengamatan lapangan secara langsung. Data tersebut terdiri dari pengamatan secara kualitatif di lokasi objek sampel yang dipilih:

Pengumpulan data meliputi proses masak, jenis dapur, zonasi, dan sirkulasi. Pengamatan dilakukan setelah bahan baku sampai di dapur dan mulai aktifitas dalam dapur meliputi pencucian, pencampuran / penimbangan, pemasakan, penyajian, makan, hingga pembersihan dengan waktu yang berbeda- beda. Aktifitas penyajian dan makan mempunyai ruangan yang berbeda. Waktu untuk mengumpulkan data berkisar antara 2-3 jam dengan dokumentasi berupa foto atau video.

Dengan adanya pengamatan-pengamatan tersebut diharapkan dapat mengetahui, sehingga dapat menunjang dan memberikan informasi yang sesuai

yang akan digunakan dalam mendesain dapur masakan tradisional berkonsep *open kitchen*.

3.1.3. Analisis

Menganalisis aspek-aspek yang akan dijadikan acuan dalam sebuah model dapur berkonsep *open kitchen*. Kemudian menganalisis sampel dengan memadukan informasi lapangan dan teori.

Metode kajian yang digunakan adalah deskriptif analitis yang akan dijabarkan sebagai berikut:

1. Metode Analisis Data

Metode analisis data ialah sebuah cara yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah yang bertujuan untuk mendapatkan kesimpulan yang menjadi dasar dalam mencapai sebuah keputusan. Metode analisis yang digunakan dalam perancangan model *open kitchen* makanan khas Kota Malang tersebut adalah metode deskriptif analitis.

2. Metode deskriptif analitis

Beberapa analisis yang akan dilakukan pada metode tersebut mencakup beberapa aspek antara lain :

a) Analisis *Open Kitchen*

Analisis *open kitchen* dikelompokkan menurut jenis perancangannya yang meliputi zonasi, sirkulasi, besaran ruang dan perabot, konstruksi, interior dan utilitasnya.

b) Analisis Objek Sampel

Analisis yang akan dilakukan meliputi segala kegiatan yang ada di dalam dapur dari persiapan hingga penyajian yang nantinya dapat menjadi pertimbangan dan menentukan dalam perancangan model dapur yang meliputi :

- Proses memasak mulai dari persiapan, pengolahan hingga penyajian
- Jenis dan tipe dapur yang digunakan sekaligus keuntungan serta kerugiannya
- Aktivitas di area *open kitchen*
- Jenis perabot yang digunakan sekaligus luasannya

c) Analisis fungsi, ruang, pelaku dan kebutuhan pengguna

Pada analisis ini dilakukan dengan sistem programatik fungsi, ruang, pelaku dan kebutuhan pengguna untuk memenuhi segala kebutuhan atau fungsional bangunan dengan mengacu pada pola aktivitas dapur salah satu masakan khas. Pada analisis tersebut dilakukan pada beberapa aspek sebagai berikut:

- Ruang yang dibutuhkan untuk mewadahi berjalannya aktivitas serta persyaratan ruang.
- Aktivitas pengguna sangat berpengaruh pada kebutuhan ruang dan sirkulasi yang dibutuhkan untuk mewadahi kegiatan di dalam area dapur.
- Organisasi ruang sangat dibutuhkan untuk mengetahui keterkaitan antar ruang bedasarkan standar yang dikaitkan dengan pola aktivitas di dalam dapur.

Hasil analisis tersebut harus disesuaikan dengan kriteria sehingga hasil yang didapat tidak terlepas dari kriteria yang telah ditentukan. Hasil dari analisis programatik tersebut adalah program ruang bangunan yang sudah disesuaikan dengan posisi dan orientasi agar kebutuhan dan hubungan ruang terpenuhi.

3.1.4. Konsep

Hasil analisa tersebut akan ditarik sebuah kesimpulan yang dijadikan sebuah sintesa atau ide pokok dalam membuat model dapur berkonsep open kitchen, sehingga memunculkan konsep-konsep.

Setelah melakukan analisis lalu didapatkan sintesis, yaitu hasil dari analisis berupa konsep desain yang nantinya akan digunakan dalam proses perancangan. Konsep dasar yang dihasilkan dalam sintesis antara lain: konsep ruang dan aktivitas perilaku pengguna (organisasi ruang, ukuran ruang, kebutuhan ruang, dan zonasi pencapaian atau sirkulasi).

3.1.5. Evaluasi dan pengujian

Setelah konsep diterapkan pada perancangan, munculah sebuah hasil desain yang kemudian akan dievaluasi dan disesuaikan dengan kriteria awal untuk memperlihatkan kesesuaiannya. Untuk mendesain sebuah model diperlukan pengujian aplikasi pada sebuah ruang, pengujian pada model dapur ini ditekankan pada kedudukan dapur disebuah ruang.

Kerangka Pikir



