

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1. Definisi Operasional

Pengertian judul “Model Dapur Masakan Tradisional Khas Malang dengan Konsep *Open Kitchen*” diuraikan sebagai berikut :

Model menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2012-2015) memiliki arti pola ( contoh, acuan, ragam, dsb) dari sesuatu yang akan dibuat atau dihasilkan.

Dapur menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2012-2015) memiliki arti Tempat atau ruang untuk memasak.

Masakan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2012-2015) memiliki arti hasil dari proses membuat (mengolah) penganan menjadi makanan (lauk pauk) melalui pematangan.

Tradisional menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2012-2015) memiliki arti sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun-menurun.

Khas menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2012-2015) memiliki arti sesuatu yang khusus yang tidak dimiliki oleh yang lain.

Konsep menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2012-2015) memiliki arti rancangan atau buram surat.

*Open Kitchen* dapat disebut juga dengan dapur terbuka dimana proses masak-memasak dapat dilihat langsung oleh para pengunjung yang datang dan dapur berada di bagian depan restoran (blog.propertykita.com, 13 Februari 2014).

Kesimpulan penjabaran diatas mengenai arti “Model Dapur Masakan Tradisional Khas Malang dengan Konsep *Open Kitchen*” adalah “ pola ruang yang berguna untuk menghasilkan makanan ”. “pola yang digunakan sebagai acuan mengenai ruang memasak yang mengakomodasi hasil pengolahan penganan dengan proses adat kebiasaan khusus yang dimiliki Kota Malang dan disajikan menggunakan rancangan yang memperlihatkan proses masak, sehingga tampilannya lebih menarik”.

## 2.2. Tinjauan Teori

### 2.2.1. Dapur

#### A. Gambaran umum

Dapur secara umum berarti suatu tempat, biasanya di dalam rumah, di restoran, ataupun di hotel dimana seseorang melakukan suatu aktifitas mengolah dan menyediakan bahan makanan atau pangan. Aktifitas seperti ini dinamakan dengan kegiatan memasak. Di sisi lain, kata dapur juga bisa mengacu pada aktifitas memasak ini maupun hasil daripada aktifitas ini. *Columbia Encyclopedia* menuliskan bahwa dapur dapat juga diartikan sebagai ruang yang terpisah dimana terdapat kegiatan memasak dan mempersiapkan makanan. Pengertian tersebut berlaku untuk dapur yang terletak dimana saja. Misalnya ruang *pantry* di dalam sebuah kantor, pengertian ini juga tetap berlaku walaupun kegiatan memasak dikurangi dikarenakan ukuran ruang yang lebih kecil. Dapur biasanya termasuk dalam area servis dalam sebuah bangunan sekelompok dengan toilet, gudang dan tempat cuci

#### B. Fungsi dan Bentuk

Menurut [arsindo.com](http://arsindo.com), 2014 berdasarkan fungsinya, dapur dibedakan menjadi dua yaitu:

##### 1. Dapur basah / service Area

Dapur basah merupakan area atau ruang untuk mewardahi kegiatan masak-memasak yang sebenarnya dilakukan, dari mempersiapkan bahan makanan dari mentah seperti mencuci, memotong, mengaduk, dll hingga siap diolah menjadi masakan yang siap untuk disajikan.



Gambar 2.1. Dapur basah/service area

Sumber: [galeriesitektur.com](http://galeriesitektur.com) (2012)



## 2. Dapur kering

Di ruangan ini kebanyakan kegiatan yang diwadahi hanya membuat makanan cepat saji yang ringkas, dan mudah untuk disajikan ataupun dapat pula menjadi ruang finishing. Kegiatan yang biasanya dilakukan ialah menyediakan sarapan pagi atau plating jika letaknya berada di sebuah restoran. Di dapur ini biasanya dilengkapi dengan perlengkapan dapur modern. Perbedaan yang paling mencolok antara dapur basah dan dapur kering ialah area penyajian (*serve*) berupa bar di bagian depan.



Gambar 2.2. Dapur kering

Sumber: [desainruangdapur.blogspot.com](http://desainruangdapur.blogspot.com) (2013)

Berkembangnya budaya dan teknologi membuat bentuk dapur selalu berubah-ubah. Perkembangan tersebut memunculkan kegiatan-kegiatan apa saja yang harus diwadahi dalam sebuah dapur yang kini lebih dikenal sebagai prinsip segitiga kerja dapur. Segitiga kerja dapur meliputi 3 fungsi utama dapur ialah penyimpanan ( seperti kulkas, freezer, rak, dll), persiapan (mencuci, memotong, dll), dan memasak ( menggoreng, merebus, dll) Jarak ketiga rangkaian kerja tersebut dianjurkan tidak lebih dari 5 – 7m dan selain itu juga harus disertakan ruang penyimpanan untuk bahan makanan dan peralatan masak.

Dapur mempunyai tata letak yang beragam, biasanya disesuaikan dengan kebutuhan ruang. Untuk bentuk dapur pada restoran/rumah makan/ jasa boga sendiri dapat disesuaikan dengan proses masaknya dari proses masak yang mudah hingga yang sulit. Beberapa bentuk dapur menurut Nurizka

(arsitekturvaastustudio.wordpress.com, dalam membuat dapur, 2012) adalah sebagai berikut:

**a) Dapur single line**

Dapur single line merupakan dapur dengan konfigurasi *kitchen set* berbentuk satu garis lurus. Model ini banyak ditemui pada dapur yang tidak terlalu besar. Kelebihan dapur ini adalah hemat tempat. Karena keterbatasan ukuran, dapur jenis ini kurang efektif untuk melakukan aktivitas yang kompleks. Pada dapur *single line* agak sulit untuk dibuat kombinasi dapur basah dan dapur kering. Dapur *single line* sebaiknya difungsikan untuk satu jenis dapur saja. Jika tetap ingin menampilkan keduanya maka alur kerja dapur perlu diperhatikan secara cermat agar tidak tercampur antara fungsi dapur basah dan dapur kering.

Biasanya *kitchen set* jenis ini digunakan untuk rumah kecil dan apartemen, dimana ruangan yang kecil tersebut hanya 2,5 meter dan masing-masing jarak antara sisi pinggir kompor ke sisi pinggir sink minimal 60 cm begitu juga ke pinggir sisi kulkas. Bentuk ini kurang efektif namun hemat tempat.



Gambar 2.3. Dapur single line

Sumber: arsitekturvaastustudio.wordpress.com

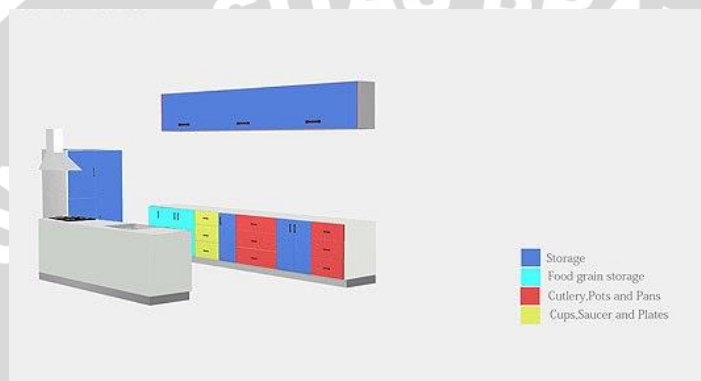
**b) Dapur double line**

Dapur double line merupakan bentuk dapur dengan konfigurasi kitchen set yang berbentuk dua garis lurus. Model dapur ini biasa diterapkan untuk memisahkan antara dapur basah dan dapur kering sehingga antara dapur basah dan dapur kering tidak menyatu., tetapi saling berhadapan. Jarak antara kedua sisi minimal 80 cm agar memberi kemudahan sirkulasi saat beraktivitas di

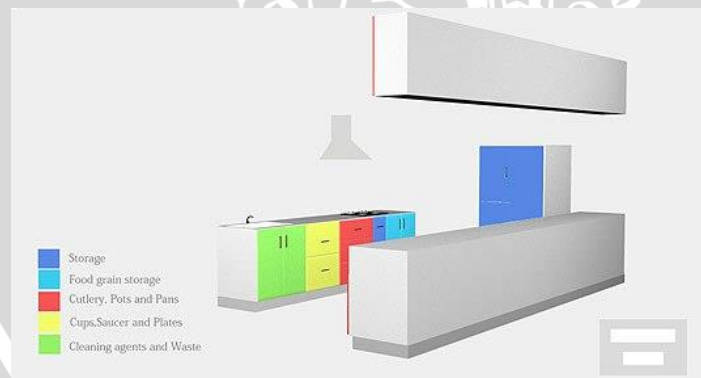


ruang dapur. Lay-out dapur double line ini juga perlu diperhatikan sehingga aktivitas memasak dapat dilakukan dengan nyaman dan aman.

Kitchen jenis ini memiliki kabinet yang saling berhadapan dengan jarak minimal 120 cm antara masing2 kabinet. Alur kerja dengan konsep seperti ini memiliki alur yang sangat efektif yaitu berbentuk segitiga. Sebaiknya peletakkan sink dipisahkan dari kabinet yang ada kompornya. Biasanya yang sudah-sudah kegiatan mencuci pasti akan mencipratkan air kemana-mana. Dapur jenis ini mampu mewadahi proses memasak sedikit lebih kompleks daripada dapur single line.



Gambar 2.4. Dapur double line sisi belakang  
Sumber: arsitekturvaastustudio.wordpress.com

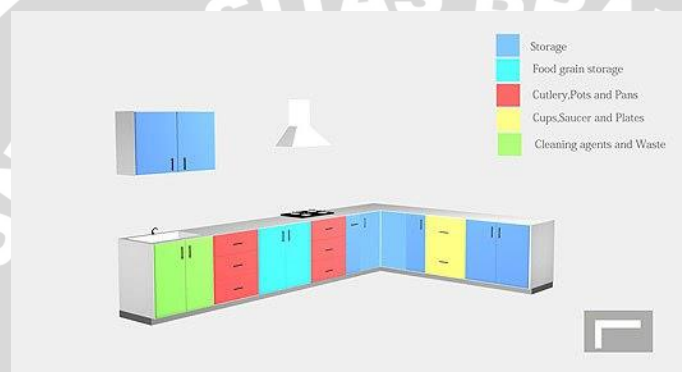


Gambar 2.5. Dapur double line sisi depan  
Sumber: arsitekturvaastustudio.wordpress.com

### c) Dapur model L (L-shaped kitchen layout)

Dapur dengan konfigurasi kitchen set yang berbentuk huruf “L” merupakan salah satu bentuk dapur yang banyak diterapkan pada rumah-rumah masa kini. Model ini pun bisa diterapkan pada ruang dapur yang memiliki luasan terbatas. Bentuk siku dapur ini juga memungkinkan terjadinya

pengelompokan antara dapur basah dan dapur kering yang bisa dibagi pada kedua sisinya. Usahakan meletakkan kulkas/lemari storage disudut paling jauh dari kompor atau oven, dan sink berada ditengah-tengahnya tetapi tidak terlalu jauh. Karena kegiatan memasak bisa sangat melelahkan nantinya. Biasanya di sisi dinding yang ada kulkasnya (disisi kulkas paling luar dan jauh dari kompor) diletakan lemari penyimpanan (seperti masakan yang tidak habis, makanan yang akan dimakan lagi) supaya terlepas dari alur memasak. Kelebihan dari dapur berbentuk “L” adalah memiliki jalur sirkulasi yang nyaman untuk beraktifitas, sehingga dapat mewadahi proses masak yang cukup kompleks.

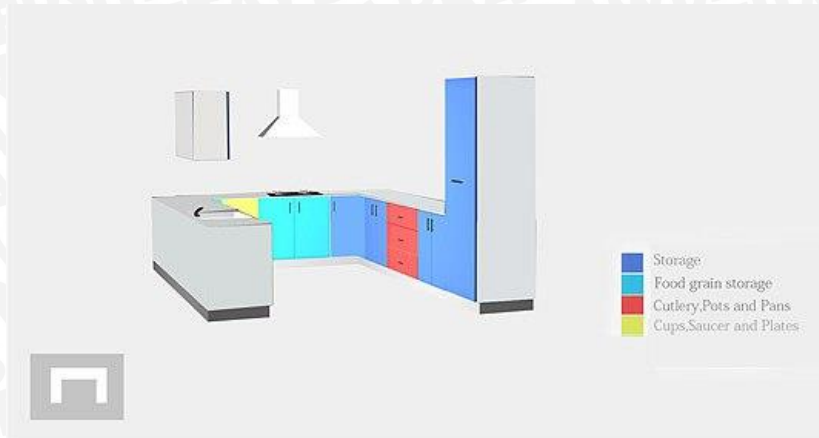


Gambar 2.6. Dapur model L

Sumber: [arsitekturvaastustudio.wordpress.com](http://arsitekturvaastustudio.wordpress.com)

**d) Dapur model U (U-shaped kitchen layout)**

Bentuk dapur dengan konfigurasi kitchen set berbentuk huruf “U” ini membutuhkan ruang yang cukup luas untuk menampung kitchen set yang cukup lengkap, dengan demikian layout jenis ini pun mampu mewadahi proses masak yang kompleks. Bentuknya yang “mengantung” dengan tiga sisi membuat pengaturan/pembagian area kerjanya pada dapur model “U” lebih leluasa. Kombinasi dapur basah dan dapur kering bisa diterapkan pada dapur ini. Bahkan dapur inipun bisa di rancang dengan model minibar pada salah satu sisinya. Dapur U bisa dimanfaatkan untuk penyimpanan yang cukup luas. Jika dirancang lebih maksimal, dapur model “U” dapat menampilkan kesan mewah dan elegan.



Gambar 2.7. Dapur model U sisi dalam  
Sumber: arsitekturvaastustudio.wordpress.com



Gambar 2.8. Dapur model U sisi luar  
Sumber: arsitekturvaastustudio.wordpress.com

e) **Dapur model G (G-shaped kitchen layout)**

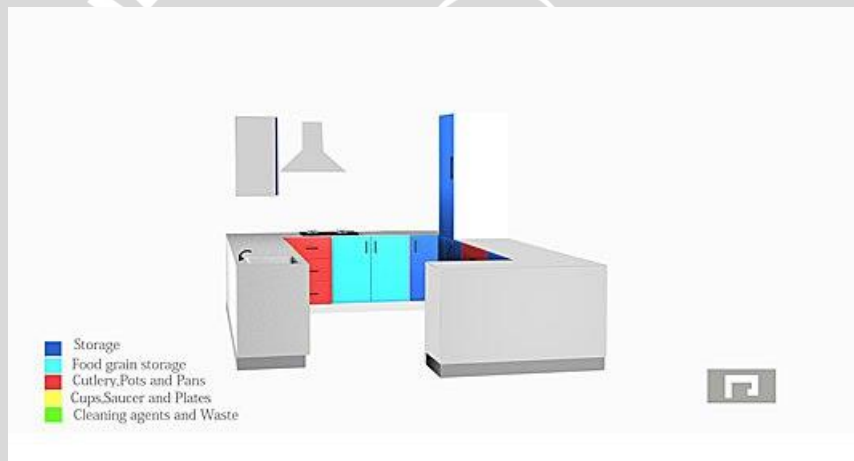
Kitchen set ini didesain dengan sangat lengkap (dapur basah dan kering) untuk mengakomodasi proses masak kompleks. Karena ditopang dengan luas ruangan yang cukup besar, sehingga *kitchen set* tipe ini sangat efisien karena bisa mendapatkan alur kerja segitiga ideal. Hal ini dapat mengurangi kelelahan pengguna dalam aktivitas memasak. Dimana kulkas diletakan di kabinet yang berhadapan dengan kompor, sementara sink berada pada sisi tembok dasar U tersebut. Masalah akan muncul apabila ruangan itu terlalu kecil, maka pergerakan dari kegiatan memasak akan terganggu karena *space* yang tidak memadai untuk aktivitas seperti saat membuka laci atau pintu kabinet karena harus bergerak menjauh atau bergerak kesamping. Karena ditopang dengan luas ruangan yang cukup besar, *kitchen set* tipe ini selalu tampil menawan dengan berbagai keunikan yang dimilikinya.





Gambar 2.9. Dapur model G tipe sisi luar

Sumber: arsitekturvaastustudio.wordpress.com



Gambar 2.10. Dapur model G sisi dalam

Sumber: arsitekturvaastustudio.wordpress.com

**f) Dapur model Island (Island-shaped kitchen layout)**

Bentuk island merupakan salah satu bentuk konfigurasi *kitchen set* yang unik. Jika konfigurasi kitchen set lain rata-rata merapat ke dinding maka pada konfigurasi ini terdapat salah satu bagian yang terletak di tengah ruangan. Bagian inilah yang disebut *island* (pulau).

Konfigurasi *island* diciptakan untuk mengakomodasi kebutuhan ruang dapur yang berukuran luas. Konfigurasi ini bisa mengambil bentuk dasar dari konfigurasi lainnya, seperti single line, “L” atau “U”. Island di bagian tengah biasanya berbentuk meja yang bisa difungsikan sebagai area cuci, area



memasak, pantri, ataupun meja saji. Model dapur “island” membawa kesan eksklusif dan dapat diterapkan apabila ruangan yang tersedia cukup luas.



Gambar 2.11. Dapur model pulau  
Sumber: Imelda Akmal (2005)

### C. Pembagian Zona Dapur

Adapun beberapa zona dalam dapur yang perlu diperhatikan antara lain :

#### 1. Zona Memasak

Menurut Gily Love (2005), ketinggian meja racik harus setara dengan tinggi pinggul manusia. Hal tersebut dikarenakan agar lengan tetap santai ketika sedang bekerja. Sedangkan untuk pekerjaan yang lebih berat sebaiknya menggunakan ketinggian yang lebih rendah.

#### 2. Zona Air Bersih

Menurut Gilly Love (2005), untuk area mencuci direkomendasikan menggunakan *sink* ganda dibandingkan *sink* tunggal. Dengan menggunakan *sink* ganda maka *sink* yang satu dapat digunakan untuk mencuci dan *sink* yang satu lagi digunakan untuk membilas. Untuk mencuci bahan makan juga dapat menggunakan *sink* ganda, satu *sink* digunakan untuk mencuci ikan dan *sink* yang lain digunakan untuk mencuci sayuran.

Menurut Imelda Akmal (2005) ada beberapa rekomendasi perwujudan dapur yang aman untuk area mencuci, yaitu:

- Keinggian bak cuci sesuai dengan pengguna dan sebaiknya memiliki 70-80 cm dari lantai.
- Utilitas area cuci yaitu pipa dan saluran pembuangan air harus rapat agar tidak bocor.

### 3. Zona Penyimpanan

Zona penyimpanan yang dimaksud disini adalah penyimpanan bahan makanan maupun alat-alat memasak. Adapun beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyimpanan makanan adalah jenis lemari yang kerap dipakai yaitu lemari pendingin yang menyatu dengan freezer. Alat pendingin ini harus memiliki ventilasi yang cukup baik di atas maupun belakang agar bisa berfungsi dengan aman dan ekonomis (Love:2005).

#### D. Standar Ruang dan Perabot

Menurut Ernst Neufert Jilid 2 (2002), dalam sebuah pujasera atau rumah makan pada umumnya, ruang dapur merupakan salah satu yang terpenting. Dapur dibagi dalam beberapa area, yaitu:

1. Dapur hangat, merupakan area utama digunakan untuk memasak.
2. Dapur dingin, meyimpan daging, sayur, dan bahan lainnya.
3. Distribusi makanan, area yang digunakan untuk mendistribusikan makanan kepada pengunjung.
4. Pengambilan piring
5. Area karyawan, sekitar 10-14% dari luasan dapur.
6. Keluar-masuk udara, untuk perputaran udara panas yang terjadi di dapur.



Gambar 2.12. Standar Perputaran Udara Dapur  
Sumber: Ernst Neufert Jilid 2 (2002)

Dapur juga harus mempunyai hubungan langsung dengan gudang yang berhubungan dengan *loading dock*. Ini diperuntukkan distribusi bahan makanan bias lebih mudah dan tidak memakan banyak waktu. Dapur dibedakan menjadi lima, yaitu : jenis dapur untuk bar, dapur untuk kafe dan

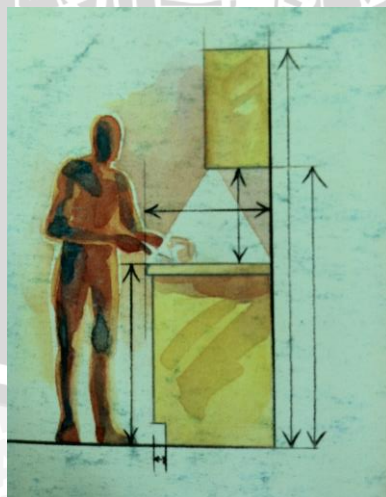


resto, dapur untuk restoran hotel, dapur untuk buffet and vending machine, serta dapur untuk *self-service* restaurant.

Menurut Gilly love “Membuat Dapur Idaman” (2005), memulai merencana dapur sebaiknya mempertimbangkan posisi unsur-unsur dasar, seperti: peralatan memasak, sink, dan lemari es. Dari ketiga perangkat tersebut dapat diperoleh ruang bekerja yang aman dengan meletakkannya sejajar dalam satu garis atau menggunakan prinsip “segitiga kerja”. Jarak ketiga rangkain kerja tersebut dianjurkan tidak lebih dari 5 – 7m dan selain itu juga harus disertakan ruang penyimpanan untuk bahan makanan dan peralatan masak.

Dapur *custom – built* mempunyai manfaat utama dibandingkan dengan dapur yang unit kerjanya dibeli jadi yaitu ketinggian semua furniturnya bisa dibuat sesuai posisi kerja yang disesuaikan dengan penggunaanya, sehingga dapat dibuat senyaman mungkin. Bila mengacu pada ketentuan umum, ketinggian meja racik harus sama dengan tinggi pinggul, agar lengan tetap santai ketika sedang bekerja. Namun, banyak pekerjaan dapur yang lebih berat seperti menggilas adonan *pastry*, akan lebih nyaman bila dilakukan pada ketinggian yang sedikit lebih rendah.

Begitu juga dengan standar penyimpanan bawah yaitu sekitar 60cm merupakan kedalaman standar sebagian besar perangkat rumah tangga. Unit lemari atas sebaiknya digantung dengan jarak 45 – 50cm antara dasar lemari dan meja racik, sehingga rak tengah berada persis di atas ketinggian mata.



Gambar 2.13. Standar Ketinggian dapur  
Sumber: Ernst Neufert Jilid 2 (2002)



Ketinggian standar untuk lemari dapur bagian bawah (Imelda Akmal, 2005) adalah :

- 90 cm untuk standar internasional
- 85 cm untuk standar Indonesia/Asia
- jarak antara bagian atas lemari bawah (*cupboard*) dengan bagian bawah lemari gantung (*over head cupboard*) adalah antara 55 – 60 cm.
- tinggi standar over head cupboard adalah 90 cm.
- lebar tempat sendok (sudah fabrikasi) yang kita pilih (hal ini berkaitan dengan desain lebar laci tempatnya berada).

### 2.2.2. Kesimpulan jenis bentuk dapur

Tabel 2.1. Kesimpulan Jenis dan Bentuk Dapur

No.	Tipe layout dapur	Keterangan	Kesesuaian kapasitas dan kebutuhan ruang
1	<i>Single line</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dapur dengan konfigurasi kitchen set berbentuk satu garis lurus</li> <li>• Kelebihan dapur ini adalah hemat tempat dan efektif untuk melakukan aktivitas</li> </ul>	Mudah
2	<i>Double line</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bentuk dapur dengan konfigurasi kitchen set yang berbentuk dua garis lurus</li> <li>• Jarak antara kedua sisi minimal 80cm agar memberi kemudahan sirkulasi saat beraktivitas di ruang dapur</li> <li>• Kitchen jenis ini memiliki kabinet yang saling berhadapan dengan jarak minimal 120 cm antara masing2 kabinet.</li> <li>• Alur kerja dengan konsep seperti ini memiliki alur yang sangat efektif yaitu berbentuk segitiga.</li> </ul>	Mudah - medium

No.	Tipe layout dapur	Keterangan	Kesesuaian kapasitas dan kebutuhan ruang
3	"L" shape	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konfigurasi kitchen set yang berbentuk huruf "L"</li> <li>Bentuk siku dapur ini juga memungkinkan terjadinya pengelompokan antara dapur basah dan dapur kering yang bisa dibagi pada kedua sisinya.</li> <li>Kelebihan dari dapur berbentuk "L" adalah memiliki jalur sirkulasi yang nyaman untuk beraktifitas</li> </ul>	Medium
4	"U" shape	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk dapur dengan konfigurasi kitchen set berbentuk huruf "U" ini membutuhkan ruang yang cukup luas untuk menampung kitchen set yang cukup lengkap</li> <li>Dapur U bisa dimanfaatkan untuk penyimpanan yang cukup luas</li> </ul>	Medium - sulit
5	"G" shape	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kitchen set ini didesain dengan sangat lengkap untuk mengakomodasi fungsi dapur basah dan dapur kering (pantri)</li> <li>Kitchen set tipe ini sangat efisien karena bisa mendapatkan alur kerja segitiga ideal.</li> <li>Dapat mengurangi kelelahan pengguna dalam aktivitas memasak</li> </ul>	Sulit
6	Pulau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konfigurasi kitchen set yang unik. Jika konfigurasi kitchen set lain rata-rata merapat ke dinding maka pada konfigurasi ini terdapat salah satu bagian yang terletak di tengah ruangan</li> <li>Konfigurasi island diciptakan untuk mengakomodasi kebutuhan ruang dapur yang berukuran luas</li> </ul>	Sulit

Sumber: Hasil kesimpulan



### 2.2.3. *Open Kitchen*

#### A. **Gambaran umum**

Menurut keberadaan pembatas atau batasan dengan ruang lain, dapur dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu dapur tertutup (*closed kitchen*) dan dapur terbuka (*open kitchen*). Dapur tertutup dapat didefinisikan sebagai ruang tempat memasak dan menyiapkan makanan yang memiliki pembatas dengan ruang-ruang di sekitarnya. Selain itu dapur tertutup dapat diartikan sebagai ruang eksklusif yang memisahkan diri dari ruang lainnya dan hanya diperuntukkan untuk sekelompok orang saja, dalam hal ini koki dan pekerja dapur. Contohnya adalah dapur di rumah bangsawan Eropa sekitar tahun 1800 yang biasanya terletak di ruang atau bangunan berbeda atau bahkan terletak di bawah tanah.

Sedangkan *open kitchen* adalah ruang tempat memasak dan menyiapkan makanan yang segala kegiatan di dalamnya dapat terlihat dari luar atau oleh orang “luar”. Misalnya dalam sebuah rumah, dapur terbuka adalah dapur yang dapat terlihat oleh tamu, karena tamu dianggap sebagai orang “luar” dan dapur adalah ruangan penting dari sebuah rumah yang biasanya hanya boleh dilihat oleh anggota keluarga atau kerabat saja. Dapur terbuka dalam sebuah restoran atau kafe atau toko makanan berarti dapur tersebut dapat dilihat serta dirasakan keberadaannya oleh konsumen atau orang-orang yang lewat, selain pekerja restoran. Dalam hal ini yang dapat dilihat adalah kegiatan yang ada di dapur (menyiapkan dan memasak makanan).

Konsep *open kitchen* merupakan sebuah prinsip kejujuran dalam memasak. Dapur dibiarkan terbuka agar para pengunjung dapat melihat proses pembuatan makanan yang mereka pesan. Pada konsep ini dapur diletakkan dibagian depan agar terlihat langsung oleh para pembeli. Hal tersebut dapat menjadi pemandangan yang menarik bagi para pelanggan yang datang. Konsep ini diterapkan seiring dengan pandangan terhadap bidang kuliner sendiri yang dianggap sebagai salah satu bidang seni.

Konsep *open kitchen* ialah aplikasi modernisasi dari yang konsep sebelumnya, yaitu *closed kitchen* yang biasa diterapkan pada unit rumah maupun dapur komersial seperti restoran, kafe, ataupun tempat penyaji makanan lainnya. Penerapan ruang dapur yang dapat dilihat tamu atau pembeli sering dianggap tabu, karena penerapan konsep ini seperti memperlihatkan sisi negatif pada sebuah bangunan. Adapun berbagai faktor yang mempengaruhi diterapkannya konsep *open kitchen* ialah seperti, faktor higienitas, kepercayaan, atraksi, budaya, maupun sebagai trend. Tipe dapur



yang diterapkan pada dapur komersial biasanya menyesuaikan dengan aktifitas pelaku di dalamnya, sehingga tercipta ruang dapur yang efisien dan efektif. Hal tersebut memunculkan tipe-tipe layout dapur seperti layout garis, tipe bentuk L, tipe bentuk U, dan tipe bentuk pulau.

Melihat pada jenis-jenis masakan yang biasanya menerapkan konsep *open kitchen*, jenisnya terbagi menjadi *half open kitchen* dan *full open kitchen*. Perbedaannya tidak mecolok hanya pada *half open kitchen* memungkinkan komunikasi visual, sedangkan pada *full open kitchen* memungkinkan komunikasi visual dan verbal.



Gambar 2.14. Open kitchen  
Sumber: galeriwisatakuliner.blogspot.com

*Full open kitchen* banyak diterapkan di restoran-restoran Jepang yang berbentuk *teppanyaki* (memasak dengan plat besi) dan konsep ini memberikan kelonggaran antara juru masak dan pelanggan dengan menaruh meja konsumen mengitari tungku masak. *Teppanyaki* juga bias berarti rumah makan yang menyediakan tempat duduk dengan meja berbentuk *kounter*, sedangkan plat besi dipakai juru masak untuk memasak makanan. Tebal plat besi yang dipakai sebagai alat masak antara 0,3 cm hingga 1,5 cm. dibawah plat besi terdapat kompor gas dengan pengontrol temperatur atau besar kecilnya api. Masakan yang dimasak di atas *teppan*, misalnya *steak*, *chinese food*, dan berbagai variasi makanan dari sayur-sayuran, daging atau makanan laut.



Gambar 2.15. Teppanyaki  
Sumber: galeriwisatakuliner.blogspot.com

Hal-hal yang sangat dapat mempengaruhi pemilihan *open kitchen* yang akan diterapkan ialah dari perbedaan aktifitas masak yang diterapkan. Dapur yang mengutamakan proses masak membakar akan berbeda dengan yang hanya merebus atau mengukus. Perbedaan tersebut berpengaruh pada utilitas setiap dapur, ada dapur yang memerlukan perlakuan khusus pada area penyimpanan begitu juga dengan area proses dan cuci. Dengan kata lain tidak semua area dapur dapat dibuat terbuka / di ekspose, sehingga muncul zona dapur kering dan basah. Dapur kering akan jarang kontak dengan air dan sebaliknya pada dapur basah. Jenis dapur keringlah yang sering kali di ekspose, sehingga semakin besar area dapur kering pada sebuah dapur akan semakin besar pula kemungkinan dapur tersebut dapat diterapkan konsep *open kitchen*. Tidak jarang juga indikator diterapkannya konsep *open kitchen* dari sajian atraksi pada proses memasaknya, seperti di Jepang yang sangat terkenal dengan masakan teppanyaknya yang menyuguhkan atraksi permainan pisau didalamnya .



Gambar 2.16. Teppan Kitchen  
Sumber: galeriwisatakuliner.blogspot.com

## B. Open Kitchen

Menurut Regina S. Baraban dan Joseph Durocher dalam bukunya *Successful Restaurant Design* (2001) tentang dapur terbuka modern, antara lain:



### 1) Ciri dan Syarat

- Mengizinkan pelanggan melihat proses memasak
- Mendekatkan jarak kompor dan pelanggan (makanan tetap hangat)
- Menjadi salah satu aspek entertainment dalam restoran
- Mempertunjukkan keahlian *chef* sebagai suatu “drama”
- Dilengkapi dengan peralatan yang mudah dibersihkan
- Terdiri dari berbagai jenis, mulai dari *full open kitchen – large pickup windows*
- Biasanya hanya digunakan untuk finishing makanan, sedangkan penyimpanan dan pra-persiapan makanan atau bahan mentah diletakkan di belakang restoran
- Terbentuk karena masyarakat atau konsumen ingin menikmati lebih dari sekedar pengalaman makan, mereka ingin menikmati “teater atau drama”
- Tersedia tempat menunggu yang nyaman bagi konsumen sekaligus untuk menyaksikan aksi para koki

### 2) Tujuan

- Dapat menarik perhatian orang yang lewat di depan restoran atau kafe untuk mampir dan mencoba
- Pemandangan dapur terbuka adalah cara terbaik untuk menjual produk (makanan) kepada konsumen
- Sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) menyatakan bahwa konsep dapur terbuka memiliki nilai tambah yang berkaitan dengan kebersihan makanan, karena dapur terbuka mengurangi kemungkinan pelayan atau koki atau pekerja lainnya melakukan hal-hal yang dapat mengkontaminasi makanan
- Pekerja servis (pelayan) dan produksi (koki) dipaksa menjaga kebersihan dan ketetapan penanganan produk (makanan)
- Kebersihan menjadi poin yang diutamakan (“*cleanliness is particularly important in display kitchen*”)
- Memberikan kesempatan pada koki untuk lebih mengerti konsumen (memicu terjadinya komunikasi langsung pekerja dan konsumen)



### 3) Zonasi

- Dapur terbuka dapat diposisikan dimanapun di dalam restoran, asal dapat terlihat dari semua arah. Dapat juga diletakkan di area tunggu sehingga pelanggan dapat fokus pada makanan dan menikmati hiburan aksi koki, dan dengan begitu pelanggan tidak akan bosan menunggu
- Dapur terbuka harus diletakkan di tempat yang tepat agar pelayan tidak harus berjalan melalui area makan ketika akan mengantar atau mengambil pesanan
- Membentuk *focal point of energy* dalam ruangan
- Menjembatani area belakang dan depan restoran karena walaupun dapur terbuka adalah perkembangan dari area belakang restoran tapi desain dapur terbuka dapat mempengaruhi suasana dan aktivitas di bagian depan restoran.

Penjelasan dapur terbuka menurut S.Baraban dan Joseph Dorucher tersebut akan dijadikan sebuah acuan dalam merancang sebuah model dapur open kitchen yang kemudian akan dikelompokkan menurut jenis perancangannya.

#### 2.2.4. Tahapan Kegiatan dalam Dapur

##### A. Sirkulasi

Sirkulasi dalam dapur adalah hal lain yang juga perlu diperhatikan. Menurut Charlotte Badden-Powell (2005, p.30), tahapan kegiatan dalam dapur dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Simpan (*store*) = membuka bungkus makanan, menempatkan dalam kulkas, lemari
2. Cuci (*wash*) = mencuci, mengupas, memotong, menyaring bahan makanan serta mencuci piring atau alat makan
3. Persiapan (*prepare*) = menimbang, mencampur, membuat kue dan pastry
4. Masak (*cook*) = tungku untuk merebus dan menggoreng, pemanggang untuk memanggang dan menggingarkan makanan, *oven* untuk memanggang kue dan daging, serta *microwave oven* untuk mencairkan bekuan es, memasak cepat dan memanaskan kembali makanan.
5. Penyajian (*serve*) = menempatkan makanan dalam piring, menjaga makanan tetap panas, membakar roti, menyimpan alat makan dan bumbu-bumbu
6. Makan (*eat*) = menyiapkan meja, makan. Setelah urutan sirkulasi di atas

seringkali terjadi sirkulasi balik sebagai berikut:

- Membersihkan (*clear*) = meletakkan alat makan kotor ke tempat cuci dan mesin pencuci piring, mengembalikan makanan sisa ke kulkas atau lemari,
- Mencuci (*wash up*) = membuang sampah, mengisi mesin pencuci piring, mencuci tangan, mengeringkan, menyimpan. beberapa sirkulasi yang saling menyilang (*cross-circulation*) tidak dapat dihindarkan, karena tempat cuci digunakan pada dua tahap sekaligus yaitu tahap cuci dan membersihkan.

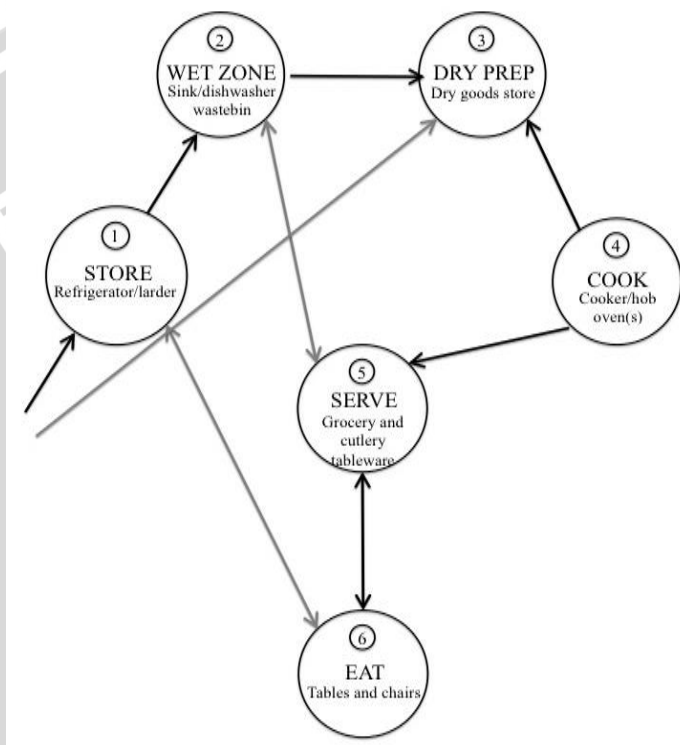


Diagram 2.1. Diagram sirkulasi dalam dapur

Sumber : *Architect's Pocket Book of Kitchen Design*

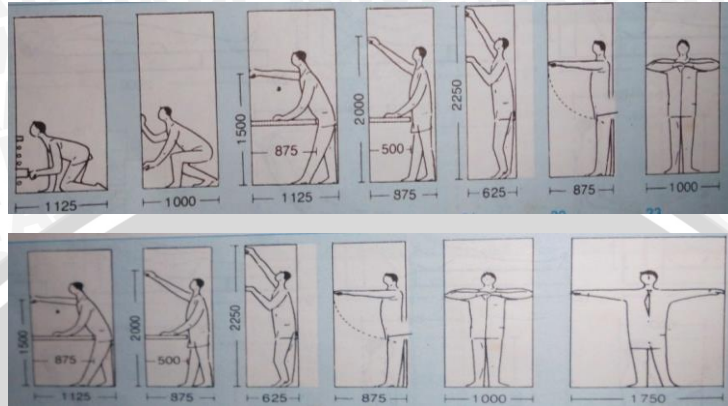
Hindari terciptanya sirkulasi yang memotong segitiga kerja, terutama antara tempat cuci dan kompor. Keduanya harus dipisahkan dengan jarak maksimal 1,8 m untuk mempersingkat jarak membawa panci berat yang berisi air antara keduanya ketika akan memasak air.

Sirkulasi adalah sebuah akses yang menghubungkan sebuah ruang dengan ruang yang lainnya baik secara vertikal atau horizontal. Sirkulasi juga bisa didefinisikan sebagai ruang gerak dalam melakukan kegiatan sehari-hari. Besaran sirkulasi dapat diperoleh dari perhitungan luas yang dibutuhkan pengguna untuk bergerak atau melakukan aktifitas. Sirkulasi pada pasar wisata kuliner terdiri atas beberapa bagian, antara lain :



## 1. Sirkulasi Koki

Sirkulasi koki disini mengilustrasikan secara dimensional aktifitas koki dalam memproses masakan.

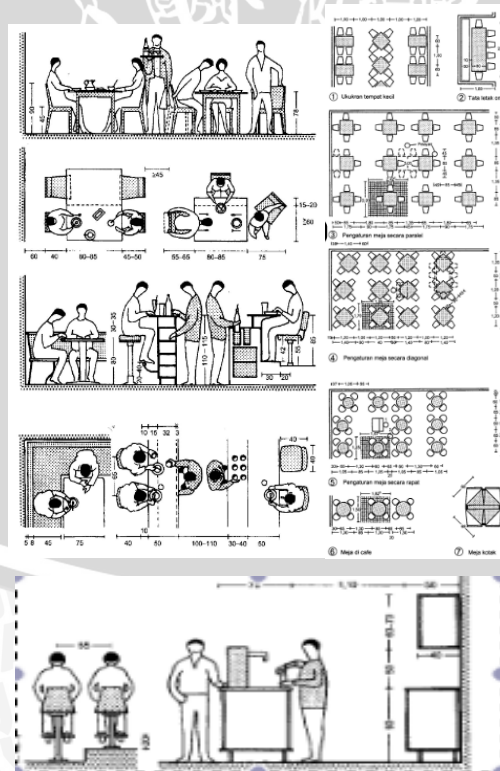


Gambar 2.17. Gerak Tubuh

Sumber : Neufert (1994)

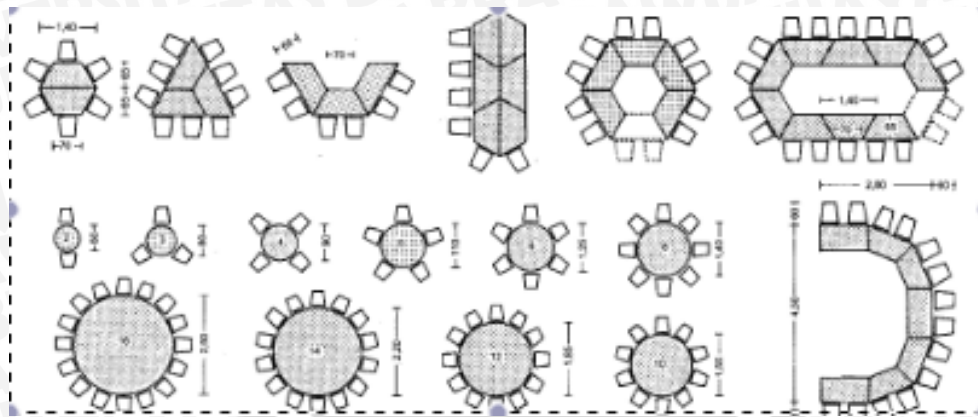
## 2. Tempat Makan Pengunjung

Standar tempat makan pengunjung disini meliputi jarak antar meja makan dan bentuk-bentuknya, serta sirkulasi pengunjung dan pramusaji.



Gambar 2.18. Jarak Meja dan Kursi Pengunjung

Sumber : Neufert (1994)



Gambar 2.19. Bentuk dan Tipe Area Tunggu Pengunjung

Sumber : Neufert (1994)

## B. Prinsip Pengolahan Makanan Indonesia

Memasak adalah sebuah kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan matang, sehingga mudah dicerna, enak, dan menarik penampilannya. Adapun berbagai cara memasak yang biasa dilakukan pada dapur pengolahan makanan Indonesia ([prinsipmakananindonesia.blog.com](http://prinsipmakananindonesia.blog.com), Rabu 25 April 2012), seperti:

1. Merebus : Memasak bahan makanan dengan menggunakan air mendidih (100°C)
2. Mengukus : Memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air yang mendidih
3. Mengetim : Memasak bahan makanan dalam tempat yang dipanaskan dalam air mendidih / memasak makanan dengan menggunakan 2 panci
4. Menggoreng : Memasak bahan makanan dalam minyak goreng yang banyak dan panas
5. Menumis : Memasak bahan makanan dengan menggunakan sedikit minyak
6. Menyangrai : Menumis bahan makanan tanpa menggunakan minyak
7. Menyembam : Memasak bahan makanan menggunakan abu / pasir panas
8. Membakar : Memasak bahan makanan dalam bara api



9. Memanggang : Memasak bahan makanan diatas bara api, memakai alat pemangangan
10. Mengepan sese: Memasak bahan makanan dalam pan bakar
11. Menggelasir : Memberi lapisan pada makanan / hidangan dengan gula cair

### 2.3. Tinjauan Komparasi

#### 2.3.1. Pizza express, London Wardour Street



Gambar 2.20. Pizza express London Wardour Street

Sumber: pizzaexpress.com (2014)

Pizza Marzano atau sekarang yang lebih dikenal dengan Pizza Express merupakan sebuah restoran dengan menu khusus Italia. Restoran ini telah membuka cabang kurang lebih 400 tempat di berbagai negara dari daratan eropa hingga asia. Pertama dibuka oleh Peter Boizot dari Inggris yang didasari karena sebuah perjalanan tournya di Italia. Pada awal dengan nama Pizza Marzano Peter Boizot hanya menjual pizza secara konvensional yang diakomodasi dapur dengan tungku khusus pizza pada umumnya. Dekorasi interior pada restoran ini pun tergolong monoton dengan peletakkan area makan dan dapur tertutup pada restoran biasanya. Namun setelah sahamnya dibeli oleh sebuah perusahaan dari China, Pizza Marzano serentak diubah menjadi Pizza Express. Perubahan yang terjadi tidak hanya pada nama, namun juga pada dekorasi interiornya.



Gambar 2.21. Interior Pizza express London Wardour Street

Sumber: pizzaexpress.com (2014)

Interior pada awalnya yang terkesan monoton sekarang diselingi dengan karya pop art dari Peter Blake, yaitu salah satu pop artist terkenal. Selain itu pada dapur yang awalnya ditutup, sekarang berubah konsep menjadi dapur terbuka (*open kitchen*). Tidak hanya terdapat open kitchen pada sisi belakang dari restoran ini, namun juga terdapat *open bar* yang disediakan untuk pembuatan minuman yang dapat dilihat langsung oleh pengunjung. Makanan jenis pizza ini memang banyak digandrungi oleh banyak konsumen dari berbagai belahan masyarakat dunia. Bukan hanya karena rasanya, namun juga atraksi yang menjadi potensi dalam pembuatan adonan pizzanya.

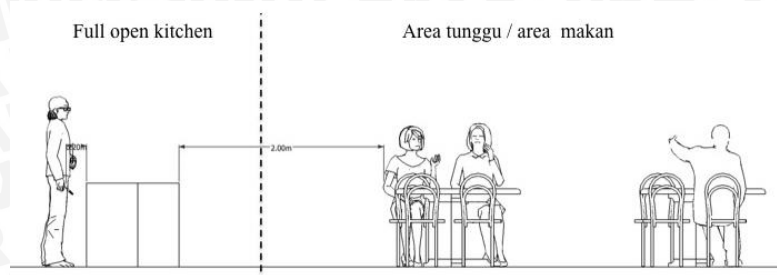


Gambar 2.22. Proses Pembuatan Pizza express London Wardour Street

Sumber: pizzaexpress.com (2014)

Di restoran Pizza Express ini mewadahi atraksi *pull & blow pizza dough* dalam proses pembuatannya dengan *open kitchen*, sehingga konsumen yang sedang menunggu dapat terhibur oleh atraksi yang disajikan. Jenis *open kitchen* yang digunakan ialah *full open kitchen*, ada yang dengan partisi kaca maupun tidak. Penentuan tipe ini menentukan jarak *open kitchen* pada area tunggu konsumen, dengan adanya partisi kaca maka jarak konsumen dapat lebih dekat. Dekorasi dan konsep yang ditawarkan oleh Pizza Express kini lebih di gemari oleh pelanggan ataupun konsumen baru.





Gambar 2.23. Jenis open kitchen pizza express

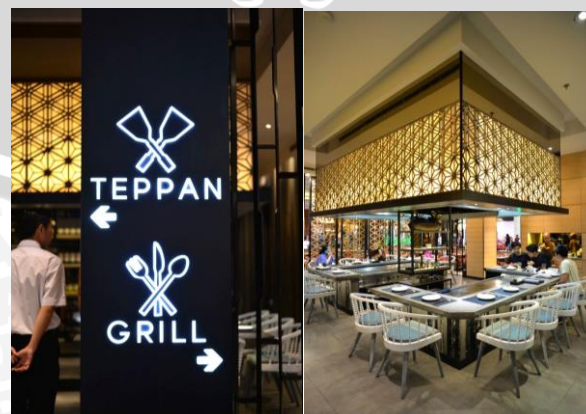
### 2.3.2. Maison Tatsuya teppanyaki & grill, Gandaria City, Jakarta



Gambar 2.24. Maison Tatsuya Jakarta

Sumber: thefoodscoope.com (2014)

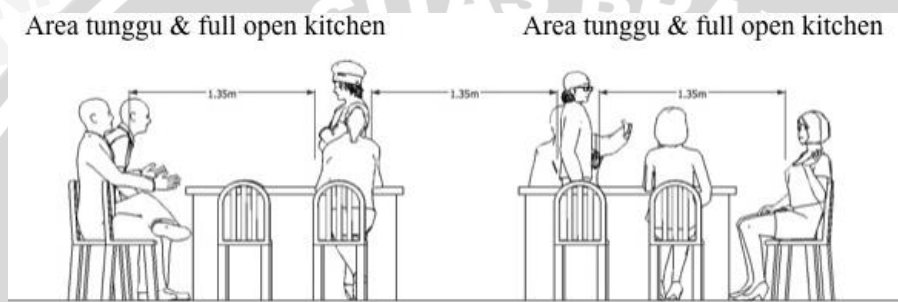
Maison Tatsuya merupakan restoran dengan menu khas Jepang. Penyajian pada restoran ini menggunakan dapur terbuka (*open kitchen*) pada menu *teppan* ataupun *grillnya*. Di restoran ini menggunakan layout dengan *spot* yang sudah ditentukan sesuai dengan proses masaknya, disini dibagi menjadi 2 yaitu proses masak dengan *teppan* (tungku plat) dan *grill* (memanggang).



Gambar 2.25. Interior Maison Tatsuya Jakarta

Sumber: thefoodscoope.com (2014)

Pada area *teppanyaki* menggunakan konsep dapur *full open kitchen*, sehingga antara koki dan konsumen dapat berinteraksi secara komunikasi dan visual. Hal ini dapat terjadi dikarenakan antara keduanya hanya terpisah dengan *teppan* dan meja makan yang terkoneksi. Pada area *grill* di sini diterapkan untuk konsumen yang memilih konsep *self service* dalam memenuhi kebutuhan pesannya. Kedua konsep tersebut sangat menunjang adanya *live kitchen* yang diusung oleh restoran tersebut. Dengan adanya aktifitas berupa memasak maupun melihat makanan yang di pesan akan membuat suasana restoran akan lebih menyenangkan dan meninggalkan memori.



Gambar 2.26. Jenis open kitchen maison tatsuya

### 2.3.3. Oodle Noodle, Oxford Street, London



Gambar 2.27. Oodle Noodle Oxford Street London

Sumber: oodlenoodle.ca.com (2012)

*Oodle Noodle* yang sebelumnya dikenal dengan nama *Inn Noodle* didirikan pada Juni 2006 di Oxford street, London. Merupakan restoran China pertama di London yang dibuat menarik untuk melayani konsumen dengan menyajikan proses pembuatan adonan mie yang *fresh*. Proses tersebut dianggap proses yang menarik karena selain memperlihatkan keahlian / atraksi koki juga sebagai wadah untuk memenuhi filosofi tentang makanan sehat, pengaturan kebersihan dan suasana yang santai sesuai konsep yang diusung oleh restoran *Oodle Noodle*.

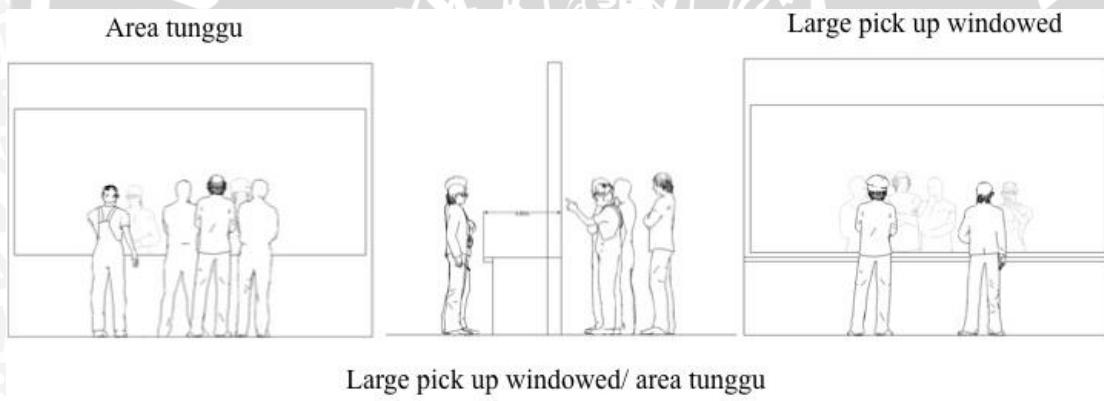




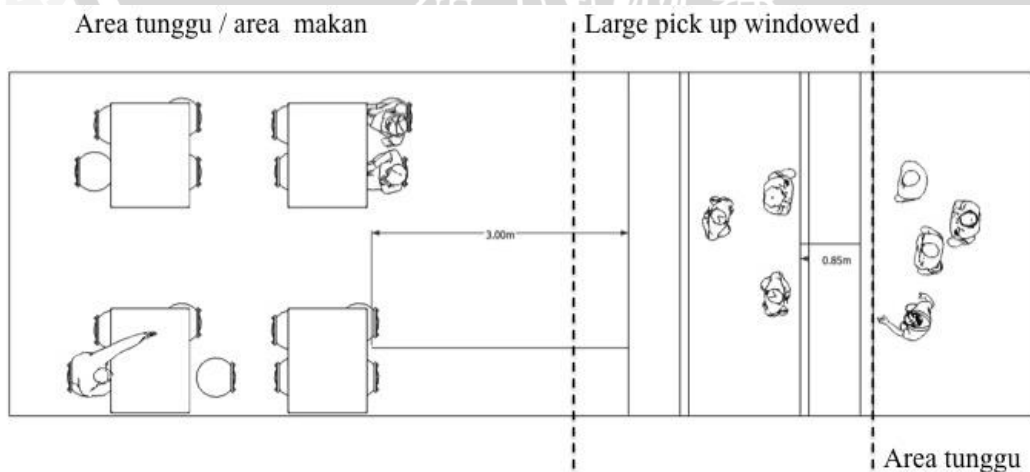
Gambar 2.28. Proses Pembuatan Mie Oodle Noodle Oxford Street London

Sumber: oodlenoodle.ca.com (2012)

Selain pembuatan mie, restoran ini juga menghadirkan dim sum dan aneka tumis yang keseluruhan dapurnya diterapkan konsep *open kitchen* pada area depan restoran. Peletakkan ini dibuat untuk menarik konsumen yang berada di sisi jalan, sehingga keberadaannya terlihat jelas dengan pembatas berupa dinding kaca yang besar (*large pick up windowed*). Setelah berganti nama menjadi Oodle Noodle, restoran ini beralih menjadi restoran China yang halal.



Gambar 2.29. Jenis Dapur *Oodle Noodle* Oxford Street London



Gambar 2.30. Layout Dapur *Oodle Noodle* Oxford Street London

### 2.3.4. Kesimpulan Komparasi

A. Kesimpulan berupa ciri *open kitchen* dari objek komparasi berupa penyaji makanan / restoran yang menggunakan konsep *open kitchen* di atas ialah:

1. Konsep *open kitchen* yang diterapkan sesuai dengan jenis masakan yang tersedia.
2. Bentuk *open kitchen* beragam, tergantung jenis atraksi yang diwadahi.
3. Peletakkan area makan / tunggu menjadi aspek penting, karena merupakan objek tujuan dari atraksi koki.
4. Jarak area tunggu dapat ditentukan dengan jenis partisi yang dipilih.

B. Selain kesimpulan berupa ciri konsep *open kitchen*, disini didapati beberapa cara menikmati atraksi yang disajikan pada sudut pandang konsumen:

1. Konsumen menikmati atraksi dengan duduk menunggu pesanan.
2. Konsumen menikmati atraksi secara langsung di depan koki yang membuat pesannya.
3. Konsumen menikmati atraksi dengan berdiri.

C. Kesimpulan berupa cara menyajikan konsep *open kitchen* oleh koki juga didapati, sebagai berikut :

1. Koki berada di dapur yang keseluruhannya terbuka dan berada dibalik meja bersebrangan dengan konsumen pada jarak tertentu.
2. Koki berada satu meja dengan konsumen dibatasi hanya dengan alat masak dan meja konsumen.
3. Koki berada di balik kaca bersebrangan dengan konsumen.

### 2.3.5. Jenis masakan

Sampel yang diambil dari jenis-jenis masakan khas Malang yang dipilih dari sumber informasi Wikipedia.org dan sajianberitakuliner.com yang membahas dan mengkaji tentang kuliner/ jajanan khas dan terfavorit di Malang.

Tabel 2.2. Data komparasi jenis masakan

No.	Wikipedia.org	Sajianberitakuliner.com	Kesimpulan
1	Bakso	Bakso (Presiden)	Bakso
2	Soto kambing	Soto daging (Rahayu)	Soto
3	Rawon dan mendol	Rawon merah (HTS)	Rawon dan mendol
4	Tahu telur	Tahu lontong	Tahu telur

Jenis-jenis makanan



No.	Wikipedia.org	Sajianberitakuliner.com	Kesimpulan
5	Sate kelinci	Sate ayam	Sate kelinci
6	Nasi pecel	Pecel (Kawi)	Nasi pecel
7	Ketan bubuk	Ketan bubuk (Legenda)	Ketan bubuk
8	Sayur asem buah apel	Putu (Lanang)	Sayur asem buah apel
9	Kare kikil	Bakpao	Kare kikil
10	Lalapan ikan wader	Ronde angfle	Putu
11	Ronde dan angfle	Rujak cingur (Celaket)	Bakpao
12	Kripik tempe	Gado-gado (Dempo)	Ronde dan angfle
13	Orem-orem		Orem-orem
14	Kaldu kambing kacang ijo		Gado-gado
15	Nasi bhug		Kaldu kambing kacang ijo
16	Cwi mie/ mie pangsit		Nasi bhug
17	Sego bancakan		Cwi mie/ mie pangsit
18			Sego bancakan
19			Lalapan ikan wader
20			Rujak cingur
21			Kripik tempe

Jenis-jenis makanan

Sumber: Wikipedia.org dan sajianberitakuliner.com

Kesimpulan yang didapatkan, yaitu dengan menggunakan kedua sumber tersebut. Hal ini dikarenakan kedua sumber saling memberikan informasi yang saling melengkapi.

Tinjauan komparasi ini bertujuan untuk mengetahui proses masak apa saja yang menarik, sehingga dapat diaplikasikannya konsep *open kitchen*. Tinjauan komparasi yang dilakukan akan meliputi jenis-jenis masakan khas se Malang Raya termasuk Kab. Malang dan Kota Batu. Pemilihan jumlah masakan berdasarkan kesimpulan diatas.

## Kerangka Pikir

