

Interior Cafe Jamu Tradisional Jawa di Surabaya

Mella Nilasari Effendy

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: mellainterior@gmail.com

Abstrak- Di Jawa terdapat berbagai merek jamu tradisional yang telah berkembang pesat. Perancangan Interior Cafe Jamu Tradisional Jawa merupakan perancangan komersial yang berada di Surabaya. Cafe ini meliputi area informasi, area dapur, area toko, area kantor, area staff, dan toilet. Tujuan dari perancangan ini untuk merancang sebuah cafe yang memiliki nilai tambah informatif dan dapat menarik minat pengunjung sehingga akan kembali lagi untuk menikmati produk serta interiornya. Konsep perancangan yang digunakan adalah *healthy*, konsep ini diambil dari tujuan dari orang meminum jamu itu sendiri yaitu untuk menyehatkan badan. Secara garis besar konsep ini diaplikasikan pada bentukan mebel yang sederhana dan organik, material yang dominan alami, sirkulasi antar lantai yang menggunakan *ramp*, memaksimalkan penggunaan pencahayaan alami, dan juga dengan memperhatikan kualitas udara dalam ruang.

Kata kunci:

Perancangan, Interior, Cafe Jamu

Abstract— In Java, there are various brands of herbal medicine that has been growing rapidly. Interior design of traditional herbal java cafe is a commercial design in Surabaya. This includes information cafe area, kitchen area, shop area, office area, staff areas and toilets. The purpose of this design is to design a cafe which added informative value and can attract visitors that will come back again to enjoy the product as well as the interior. The concept of design is healthy, this concept taken from the purpose of the herbal medicine itself which is to nourish the body. Generally this concept was applied to simple and organic formation furniture, using dominant natural material, circulation between floors using a ramp, maximizing the use of natural lighting, and pay attention to indoor air quality.

Keywords:

Designing, Interior, Herbal Cafe

I. PENDAHULUAN

Orang bilang tanah kita tanah surga, tongkat kayu dan batu jadi tanaman". Sepenggal lirik dari lagu Koes Ploes ini mengingatkan kita bahwa Indonesia kaya akan berbagai macam budaya dan sumber daya alam. Begitu suburnya tanah Indonesia membuat berbagai macam tanaman dapat tumbuh di tanah air kita dan hal ini tidak dilewatkan begitu saja oleh para leluhur kita. Kemampuan *local genius* masyarakat setempat yang dapat mengolah daun-daunan, akar-akaran, bunga-bunga, kayu-kayuan, dan umbi-umbian menjadi sebuah ramuan yang dapat digunakan untuk menyembuhkan penyakit tertentu adalah salah satu hasil kebudayaan Indonesia.

Ramuan inilah yang kemudian dikenal sebagai jamu. Jamu adalah pengobatan alami tradisional yang diracik oleh orang Indonesia. [1].

Satu hal yang cukup disayangkan, masyarakat Indonesia modern sekarang kurang menyadari keberuntungannya akan kekayaan budaya yang dimiliki oleh Indonesia. Masyarakat sekarang sudah mulai terbuai oleh teknologi dan segala hal yang serba instant, termasuk dalam hal pengobatan. Sehingga masyarakat mulai perlahan meninggalkan tradisi yang ada, salah satunya adalah mengkonsumsi jamu. Karena jamu yang alami dianggap sudah kuno dan tidak efisien, padahal segala sesuatu yang instant dan kimia juga belum tentu selamanya baik.

Padahal Indonesia sendiri terutama di pulau Jawa memiliki banyak merek jamu tradisional yang sudah cukup ternama sehingga menjadi konsumsi nasional dan bahkan sudah merambah pasar internasional, antara lain Jamu Sido Muncul, Jamu Iboe, Jamu Jago dan Jamu Nyonya Meneer, bahkan banyak juga merek-merek jamu lokal yang khasiatnya juga sudah terbukti di daerahnya.

Oleh karena itu diperlukan adanya cafe yang dapat memiliki nilai tambah informatif dan dapat menarik minat pengunjung sehingga pengunjung akan kembali lagi untuk menikmati produk serta interiornya

Melalui perancangan interior cafe jamu tradisional Jawa di Surabaya ini, manfaat perancangannya antara lain bagi pengunjung adalah tersedianya cafe jamu yang nyaman dan mudah di akses, pengunjung tidak perlu lagi pergi ke tempat terpisah untuk menikmati berbagai ragam macam jamu. Menyediakan sebuah tempat baru untuk berkumpul yang tidak saja menghadirkan interior yang menarik namun menambah pengetahuan masyarakat mengenai jamu secara khususnya. Membantu melestarikan kebudayaan dan tradisi meminum jamu. Meningkatkan kesehatan masyarakat. Manfaat bagi masyarakat surabaya di sekitarnya adalah terbukanya peluang kerja baru. Manfaat bagi dunia pengobatan adalah memicu semangat perkembangan di bidang pengobatan tradisional, terutama jamu-jamuan. Manfaat bagi pemilik adalah usaha menjadi lebih maju dan produk yang dijual menjadi dikenal oleh lebih banyak masyarakat luas.

Perancangan interior cafe jamu tradisional Jawa di Surabaya meliputi tujuh area utama, yang pertama yaitu area Cafe, sebagai area utama dimana pengunjung dapat menikmati jamu sebagai hidangan utama, karena tujuan perancangan ini untuk memperkenalkan kembali dan melestarikan budaya minum jamu. Selain jamu nantinya juga ada hidangan makanan

ringan dan makanan tradisional Indonesia serta minuman yang terbuat dari bahan-bahan herbal yang sehat dan alami.

Yang kedua adalah area informasi, pada area ini dimanfaatkan secara maksimal untuk penyampaian informasi, secara visual yang meliputi *Company History* area yang memberikan informasi mengenai sejarah bagaimana home industri ini berawal hingga sekarang, juga informasi tambahan mengenai keluarga pendiri usaha ini. Benda-benda peninggalan yang berhubungan dalam produksi jamu juga akan dipamerkan pada area ini. *Medical herbs* areadimana pada area ini akan dipamerkan berbagai macam daun-daunan, akar-akaran, bunga-bunga yang biasanya digunakan sebagai bahan dasar jamu disertai keterangan mengenai bahan tersebut. Jamoe area yang memuat informasi mengenai perkembangan jamu di Indonesia secara umum.

Area ketiga adalah *kitchen* pada area ini merupakan bagian produksi jamu dan makanan ringan tradisional (jajan pasar) yang akan dihidangkan.

Area keempat yaitu *Shop* area yang terdiri dari *Product* area, area ini menjual berbagai macam produk jadi dari jamu tradisional Jawa juga menjual marchandise yang berhubungan dengan jamu. *Herb* area yang menjual bahan baku mentah untuk pembuatan jamu.

Area kelima adalah *office* area, pada area ini merupakan ruang privat dimana owner, general manajer, perusahaan, para supervisor, marketing, akuntan, customer service, pegawai divisi pusat informasi, dan divisi penjualan bekerja.

Yang keenam adalah *staff* area, pada area ini terletak storage untuk barang-barang *staff* dan juga tempat istirahat bagi para *staff*.

Yang terakhir adalah toilet, pada area toilet pengunjung disediakan toilet bagi pengunjung laki-laki, wanita dan juga berkebutuhan khusus (disabilitas), juga disediakan toilet bagi *staff* dan penghuni kantor.

Cafe pada perancangan ini menggunakan sistem servis *alacarte* dimana pelayan mencatat pesanan pengunjung dan memberikan catatan tersebut kepada koki untuk disiapkan kemudian diantar kembali ke konsumen [4]. Cafe terbagi menjadi dua bagian ruang yaitu *front of the house* dan *back of the house*. *Front of the house* merupakan area yang berhubungan dengan pelanggan, contohnya: *entry area*, *waiting room*, *dining room*, dan *bar*. Sedangkan, *back of the house* merupakan area operasional, contohnya: dapur, area penyimpanan, kantor, area pembuangan). Antara *front of the house* dengan *back of the house* harus dikoordinasikan dengan baik. Desain dari area yang berhubungan dengan pelanggan harus mendukung dari fungsi *service areas*, dan *service areas* sendiri harus menampilkan konsep dari area pelanggan[5].

II. METODE PERANCANGAN

Metode perancangan yang digunakan adalah adalah penerapan dari tahapan-tahapan teori dari Mark Karlen dalam bukunya yang berjudul “Dasar-Dasar Perencanaan Ruang” [2] dan “*Space Planning For Commercial and Residential Interiors*” karya Sam Kubba [3].

Studi Lapangan dilakukan untuk mengumpulkan data tipologi dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Wawancara yang dilakukan dengan pihak-pihak yang mendukung atau bersangkutan dengan perancangan ini.

Observasi yang berupa melakukan pengamatan aktivitas manusia maupun interior tempat-tempat yang berkaitan dengan perancangan, sehingga dapat menjadi masukan dan mendukung perancangan.

Dokumentasi yang berupa dokumentasi seputar kegiatan serta suasana yang ada di lapangan, metode ini bisa menggunakan kamera.

Pengumpulan data tipologi dilakukan untuk menunjang perancangan agar desain yang dihasilkan menjadi lebih baik.

III. KONSEP PERANCANGAN

Konsep yang digunakan pada perancangan cafe jamu tradisional Jawa di Surabaya ini adalah “*Healthy*”. Konsep ini berasal dari manfaat utama dari jamu itu sendiri adalah untuk membuat para peminum atau penggunanya menjadi sehat, bahan baku yang digunakan pun adalah tanaman obat keluarga atau yang lebih dikenal dengan tanaman herbal, dimana perbedaan dari tanaman lainnya adalah manfaat dan khasiatnya yang menyehatkan. Selain itu menurut Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) tahun 2010 sebanyak 49,53 persen penduduk Indonesia berusia 45 tahun keatas mengonsumsi jamu. Oleh karena itu konsep “*Healthy*” sangat sesuai bagi perancangan ini, karena mengantisipasi dan memfasilitasi pengunjung yang lanjut usia agar tetap sehat bila berada dalam perancangan ini.

Perancangan ini juga ditujukan bagi seluruh kalangan usia dan jenis kelamin, dikarenakan perancangan ini adalah sebuah *commercial space* yang menjadikan cafe sebagai objek utamanya. Pengunjung lanjut usia ataupun pengunjung disabilitas yang menggunakan kursi roda dapat menikmati fasilitas cafe ini dengan lebih nyaman, karena akses sirkulasi untuk ke lantai dua menggunakan *ramp*, dan juga terdapat toilet untuk pengguna kursi roda.

A. Gaya, Suasana, dan Sirkulasi Ruang

Perancangan ini tidak mengacu pada salah satu gaya desain, karena ingin tetap menampilkan kesan tradisional dalam desain yang lebih modern agar desain perancangan ini tidak membosankan dan menciptakan suatu pengalaman interior yang baru bagi para pengunjungnya. Penggunaan bentuk organik akan banyak ditemukan dalam perancangan ini karena ingin menciptakan desain yang *healthy* sesuai dengan konsep perancangan dimana mengurangi sudut-sudut tajam agar tidak terjadi cedera kepada penggunanya, namun juga diiringi dengan bentuk simetris sebagai penyeimbangannya.

Panduan untuk merancang desain interior yang sehat sebagian besar diambil dari Ringkasan Kriteria Dan Tolok Ukur GreenShip Untuk Bangunan Baru Versi 1.2.

Bentuk yang digunakan dominan sederhana, organik, dan tidak terlalu rumit agar pengunjung tidak merasa pusing ataupun stress saat berada dalam perancangan. Material yang digunakan pun dominan material alami pada lantai 1, dan material yang *non toxic* agar kualitas udara dalam ruang tetap terjaga dengan baik[4].

Selain menciptakan kenyamanan secara visual perancangan ini juga akan menghadirkan kenyamanan melalui indera lainnya, yaitu indera penciuman, pendengaran dan indera peraba. Dengan cara menghadirkan live music karawitan di sudut ruangan cafe yang akan mengalunkan lagu-lagu tradisional Jawa, juga dengan menghadirkan aroma terapi yang berasal dari bahan-bahan herbal untuk memperkuat kesan alamiah dan menyehatkan, juga banyaknya karakter bahan yang digunakan menghadirkan berbagai macam tekstur yang dapat dirasakan langsung oleh pengunjung, hal ini ditujukan agar pengunjung menjadi betah berlama-lama dan ingin kembali mengunjungi perancangan ini lagi.

Sirkulasi yang digunakan pada perancangan ini adalah linear dimana memudahkan akses sirkulasi bagi pegawai cafe dan juga pengunjungnya dan agar tidak membatasi gerak pengunjung dalam mengeksplorasi pusat informasi di lantai 2.

B. Sistem Interior

Dalam perancangan yang menerapkan konsep *healthy* ini, banyak hal yang diperhatikan dalam penghawaan ruang atau tata udara, antara lain menerapkan kampanye bebas asap rokok, mengurangi polusi dari emisi material berupa zat kimia sederhana, dan juga menerapkan penghawaan alami.

Pada bagian cafe semi outdoor yang terletak dibagian depan dekat *main entrance* digunakan kombinasi penghawaan alami dan buatan, penghawaan alami masuk melalui bukaan-bukaan yang ada pada bangunan ini. Penghawaan buatan menggunakan *ac (air conditioner) ceiling universal* pada area cafe, area informasi, *shop* dan *ac split* pada area kantor serta *exhaust fan* pada wc dan dapur. Walaupun *ac ceiling* dan *ac split* agak mengganggu kenyamanan visual bagi pengunjung namun karena plafon yang pendek, tidak dapat digunakan *ac central* dengan sistem duting, jadi penggunaan *ac ceiling universal* dan *ac split* menjadi pilihan yang tepat

Plafon yang sebagian besar menggunakan gypsum secara tidak langsung menjadi peredam suara pada perancangan ini, selain itu tidak ada peredam suara secara khusus, karena memang tidak terlalu dibutuhkan, namun tetap terdapat beberapa perabot serta elemen interior yang secara tidak langsung sudah menjadi peredam suara, yaitu sofa, dan material interior yang berpori banyak. Selain itu, sistem akustik pada perancangan ini menggunakan speaker untuk memutar lagu dan menyebarkan suara alunan karawitan yang sedang dimainkan.

Pencahayaan alami digunakan pada siang hari dimana sisi kanan dan kiri bangunan terdapat banyak bukaan baik itu bukaan secara langsung ataupun bukaan yang berupa dinding kaca. Untuk keseluruhan digunakan *downlight warm white* agar suasana lebih hangat dan meningkatkan nafsu makan pada area cafe, lampu gantung sebagai aksent lighting agar mempercantik ruangan, lampu TL *warm white* pada bagian cafe area bar, beberapa *spot light* dan lampu lukisan untuk menerangi lukisan dan foto-foto tentang jamu pada dinding cafe.

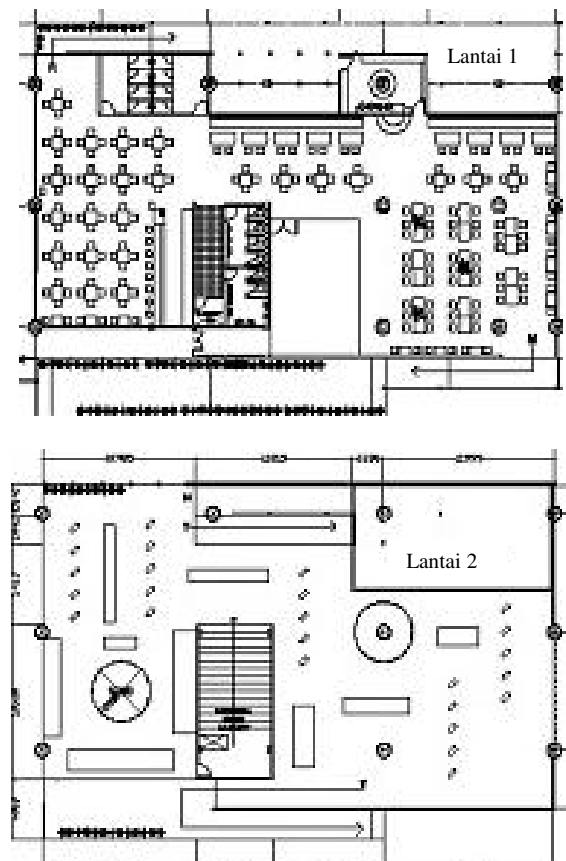
Sistem proteksi kebakaran menggunakan sistem *sprinkle*,

smoke detector dan APAR dimana *sprinkler* ini dipasang pada seluruh area yang ada didalam gedung kecuali *shop area* yang menggunakan *smoke detector* dengan pertimbangan, produk yang dijual akan rusak bila terkena air, selain itu APAR juga disebar di berbagai sudut dalam ruangan.

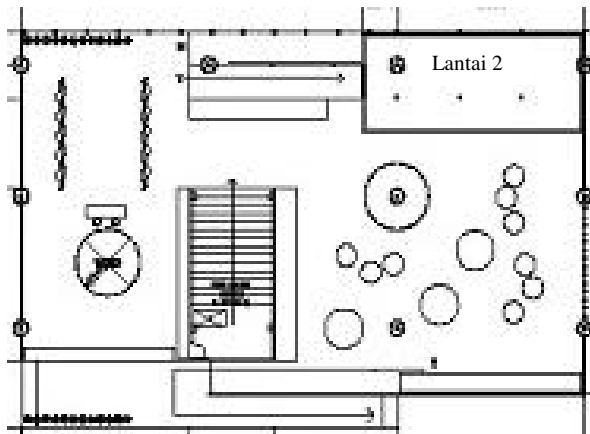
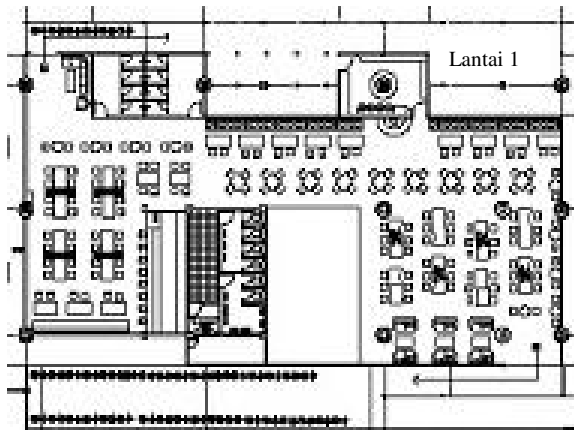
Sistem keamanan menggunakan *cctv* yang dipasang hampir diseluruh titik, terutama pada area masuk, kasir, area transisi lantai 1 dan dua, *shop*, cafe dan area informasi. Penggunaan *cctv* ini agar memudahkan pengawasan secara keseluruhan, selain itu penempatan meja penerima tamu pada dekat area masuk juga mempermudah pengawasan pengunjung, juga adanya pegawai yang berkeliling untuk mengawasi pengunjung secara tidak langsung.

C. Transformasi Desain

Pada lantai 1, penataan diusahakan semaksimal mungkin dapat menampung banyak pengunjung karena lantai 1 berfungsi sebagai cafe, pada lantai dua penataan lebih fleksibel karena berfungsi sebagai pusat informasi. Namun selain dapat menampung banyaknya pengunjung, *layout* juga harus tetap estetik dan mempunyai ritme serta memperhatikan sirkulasi agar ruang yang tercipta nyaman bagi pengunjung. Pada lantai 1 penataan meja dan kursi pada area cafe cenderung geometris agar tidak mengganggu sirkulasi bagi pegawai dan pengunjung, pada lantai dua penataan perabot yang lebih fleksibel juga membuat pengunjung dapat dengan leluasa berkeliling di area informasi.



Gambar 1. Alternatif *layout* 1



Gambar 2. Alternatif layout 2

Pada alternatif layout awal ini penataan perabot pada lantai 1 masih terlalu kaku dan geometris sehingga suasana yang ditimbulkan sangatlah formal, selain itu ruang menjadi terasa sempit karena terlalu banyak perabot. Kolom pada lantai 1 juga tidak diolah, padahal ukuran kolom cukup besar.

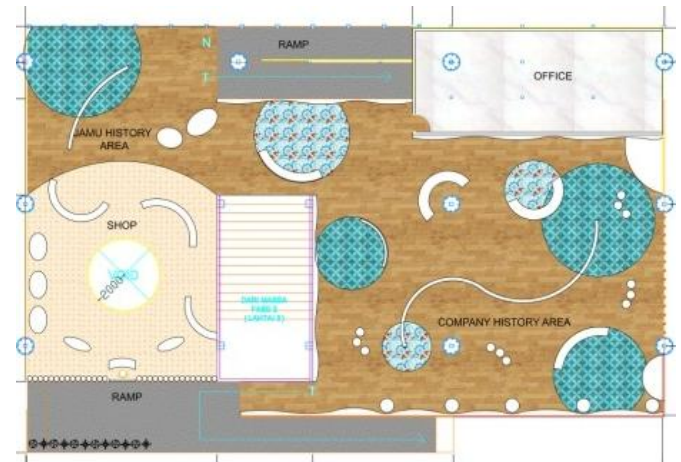
Pada lantai dua penataannya sudah mulai dinamis namun masih banyak bagian yang terasa kaku iramanya. Pada lantai dua mulai digunakan kombinasi bentukan lingkaran pada perabotnya.



Gambar 3. Alternatif layout lantai 1

Pada alternatif selanjutnya, sudah terlihat perubahan tata letak layout di lantai 1 yang berusaha menimbulkan irama yang lebih dinamis, namun sayang masih belum berkesinambungan antara bagian satu dan lainnya sehingga iramanya kurang mengalir.

Pada lantai dua bentukan perabot lebih dinamis dimana banyak bentukan garis lengkung untuk mengurangi sudut-sudut tajam. Perabot yang digunakan juga sedikit untuk mempermudah sirkulasi agar pengunjung bebas bergerak untuk mencari informasi mengenai jamu.

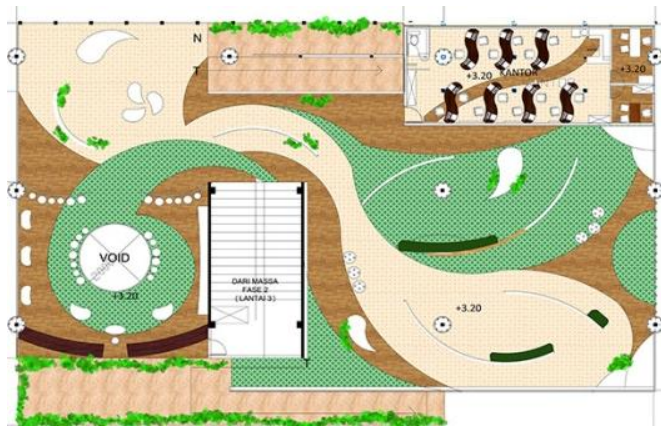


Gambar 4. Alternatif layout lantai 2

Pada lantai 1 desain dominan menggunakan material alami seperti kayu dan berusaha menghadirkan tanaman obat keluarga (toga) sebagai salah satu bagian interiornya, jadi banyak area yang akan *display* toga lengkap dengan keterangan tanaman serta manfaatnya, agar pengunjung dapat menambah wawasannya mengenai jamu itu sendiri termasuk bahan bakunya. Selain itu disediakan berbagai macam area duduk yang juga dilengkapi dengan sofa agar pengunjung merasa nyaman dan pengunjung tidak bosan karena memiliki banyak variasi tempat duduk, sehingga memancing minat pengunjung untuk kembali lagi ke cafe ini namun tetap satu tema agar tetap berkesinambungan dalam desainnya.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Layout Cafe Jamu Tradisional Jawa di Surabaya

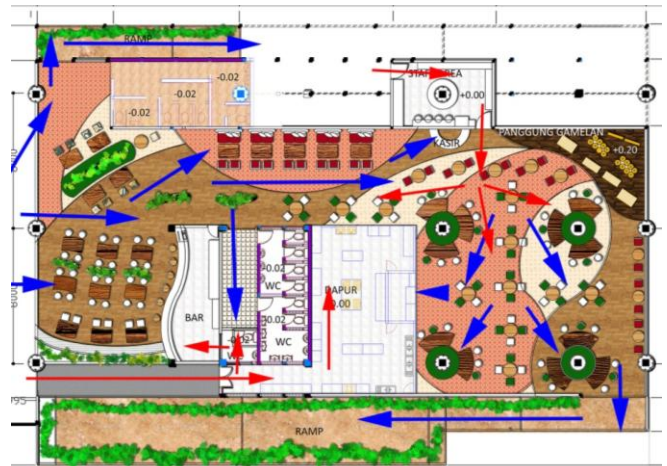


Gambar 5. Layout lantai 1 dan 2

Penataan *layout* pada Lantai 1 memang lebih padat karena berfungsi sebagai cafe, sedangkan pada lantai dua yang sebagian besar areanya berfungsi sebagai area informasi terlihat lebih fleksibel dan luas dalam penataannya. Walaupun terdapat banyak partisi yang berukuran besar, namun dibuat tidak masiv agar pengunjung masih dapat melihat ke area lain, hal ini disengaja karena menggunakan *prinsip open space* agar jarak pandang, pengaturan sirkulasi juga lebih baik.

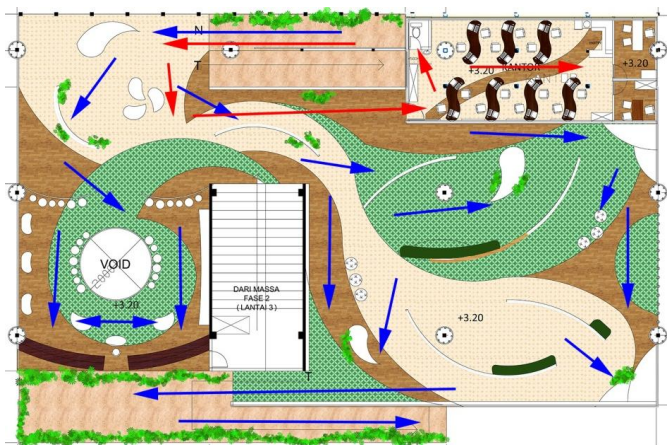
B. Sirkulasi

Sirkulasi yang digunakan adalah sirkulasi linier dimana jalan lurus yang merorganisir untuk sederet-deret ruang. Pengunjung masuk melalui satu main entrance utama, kemudian ke area cafe dan untuk ke lantai dua terdapat *ramp* dibagian depan dan belakang agar bisa diakses oleh pengguna lansia dan disabilitas yang menggunakan kursi roda. Pegawai masuk ke area cafe melalui ruang staff dan area dapur, akses masuk pegawai sengaja dipisahkan melalui pengunjung agar tidak mengganggu aktivitas dan kenyamanan pengunjung.



Gambar 6. Pola sirkulasi lantai 1

Panah merah melambangkan sirkulasi pegawai dan panah biru melambangkan sirkulasi pengunjung. Sirkulasi pegawai masuk dari dua arah yaitu dari jalur *loading dock* yang menuju ke dapur dan satu lagi melalui ruang staff yang menuju langsung ke area kasir dan cafe.



Gambar 7. Pola sirkulasi lantai 2

C. Main Entrance



Gambar 8. Main entrance

Pada main entrance ini terdapat banyak bukaan dimana menggunakan kaca bening sebagai penutupnya. Digunakan pula bahan metal yang menggunakan teknologi *laser cutting* sebagai aksesoris garis lengkung, ditambahkan pula tanaman rambat untuk menambah kesan segar dan alami pada bagian atas kolom bangunan.

C.Perspektif Desain Akhir



Gambar 9. Perspektif area bar dan cafe bagian depan

Area bar ini terletak di dekat main entrance dimana banyak penghawaan serta pencahayaan alami masuk karena terdapat bukaan. Oleh karena itu pada area ini juga ditempatkan banyak tanaman obat keluarga (toga) yang berfungsi untuk menambah informasi pengunjung mengenai toga juga sebagai dekorasi ruangan, selain itu adanya tanaman dalam ruang juga memperbaiki *indoor air quality*[6]. Pengolahan salah satu dinding yang menggunakan *wall plant* membuat warna hijau dalam ruang lebih terasa.



Gambar 10. Perspektif area bar

Pada area cafe ini dominan warna coklat yang berasal dari material kayu yang digunakan pada perabot juga lantai, hal ini untuk menimbulkan efek hangat pada ruang dan untuk menggugah selera makan pengunjung. Karena warna hangat seperti merah, oranye dan coklat baik digunakan dalam ruang

makan[7]. Untuk memberikan nuansa yang berbeda, dilakukan permainan bentuk dalam plafon yang terbuat dari gypsum, namun untuk menetralkan suasana ramai tersebut maka digunakan *finishing* berwarna putih.



Gambar 11. Perspektif area bar

Pada area bar juga didesain dengan baik sehingga memiliki tiga bagian penting pada bar, yaitu back bar, front bar, dan under bar[8]. Hal ini diterapkan agar pengguna bar juga efisien dalam bergerak dan dapat memaksimalkan kegiatannya pada bar.



Gambar 12. Perspektif dalam cafe

Area cafe ini juga memiliki fasilitas panggung untuk gamelan, sehingga pengunjung menjadi lebih betah saat berada di cafe. Alunan musik karawitan yang disajikan pemain dapat menambah kenyamanan pengunjung dan meningkatkan kesan tradisional Jawa kepada pengunjung.

Pada area bagian dalam cafe, material lantai menggunakan kombinasi parket bambu,tegel kunci motif bunga warna *cream* dan merah, serta tegel kunci berwarna coklat. Material dinding yang digunakan adalah batu palimanan yang berwarna coklat muda, perabot yang digunakan juga dominan berbahan kayu dan juga rotan yang berwarna coklat muda namun juga dipermanis dengan warna merah dan hijau pada *finishing* dudukannya. Selain itu pada cafe ini ditempatkan banyak pula gambar-gambar yang memberikan informasi mengenai jamu secara visual.



Gambar 13. Perspektif area informasi

Pada area informasi lantai dua, gaya desainnya lebih modern tetapi juga diseimbangkan dengan sedikit nuansa tradisional yang dapat dilihat dalam pemakaian tegel kunci motif kawung berwarna hijau pada salah satu *finishing* lantai[9]. Material lantai sama dengan lantai 1 kecuali tegel kunci yang digunakan motif kawung berwarna hijau,material dinding dominan menggunakan *wall printing* yang memuat informasi visual mengenai sejarah jamu dan perusahaan jamu besar yang ada di Indonesia. Pada area informasi, bentukan partisi dinamis, dan masih mengambil unsur garis lengkung yang meminimalkan sudut-sudut tajam agar tidak menimbulkan cedera pada pengunjung



Gambar 14. Perspektif area informasi

Partisi pada area informasi sengaja tidak seluruhnya dibuat masiv agar tercipta *open space* sehingga ruangan terasa tetap luas karena pandangan visual pengunjung ke area lain tidak seutuhnya terhalangi. Pada area informasi juga banyak tanaman obat keluarga yang diletakkan di banyak sudut ruang untuk mengenalkan berbagai macam jenis toga serta manfaatnya kepada pengunjung.

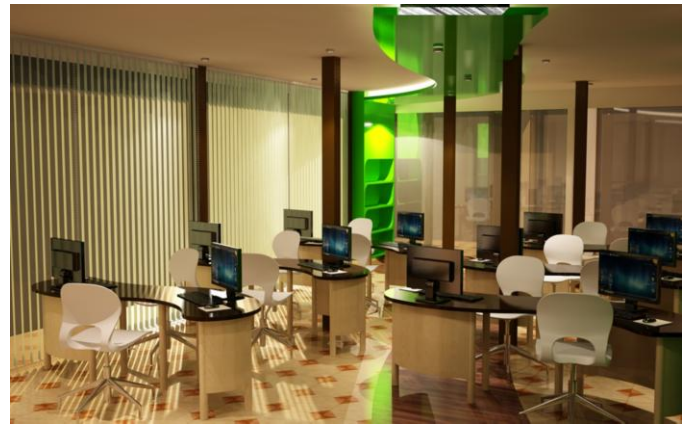


Gambar 15. Perspektif area informasi



Gambar 16. Perspektif area toko

Pada area toko dijual berbagai macam produk jamu yang sudah jadi, juga bahan baku mentahnya yang sudah dikeringkan dan dijual juga bibit-bibit toga yang mudah dirawat sehingga pengunjung dapat memulai hidup sehat dari pekarangan rumahnya sendiri. Meja display pada area toko mengambil bentukan organis menyerupai stilasi daun. Warna putih digunakan untuk menetralkan ruang dari banyak warna yang telah ada. Pada bagian dinding menggunakan *finishing* batu palimanan agar masih tetap selaras dengan desain pada lantai1[10]. Pada perabot rak menggunakan bahan multipleks dan rangka kayu dengan finishing HPL motif kayu berwarna gelap.



Gambar 17. Perspektif area kantor

Pada kantor menggunakan dominan gradasi warna putih ke coklat untuk menciptakan suasana yang bersih dan nyaman, warna hijau sebagai warna sub dominannya digunakan pada dinding dan plafon agar ruangan tetap terasa segar .





Gambar 18. Perspektif ruang staff

Ruang staff dominan warna putih agar dapat menimbulkan kesan bersih dan luas, warna hijau tetap dihadirkan di ruangan ini pada *finishing* kain oscar dudukan sofa dan juga *wall printing* pada kolom. Ruang staff ini berfungsi sebagai tempat staff menaruh barang-barang bawaannya dan juga sebagai tempat beristirahat staff ketika jam makan.



Gambar 19. Perspektif toilet pengunjung

V. KESIMPULAN

Perancangan interior cafe jamu tradisional Jawa di Surabaya ini ditujukan agar dapat melestarikan budaya meminum jamu yang sudah luntur di masyarakat modern saat ini. Jadi cafe ini didesain dengan cukup modern untuk menarik minat masyarakat sekarang namun tetap menanamkan nilai-nilai tradisional khususnya dan tradisi untuk melestarikan budaya meminum jamu. Selain itu ditambahkan pula adanya area informasi agar perancangan ini mempunyai nilai tambah informatif, tidak hanya sekedar cafe biasa saja.

Penggunaan konsep desain "*healthy*" juga sesuai dengan perancangan ini, karena objek perancangan adalah jamu tradisional Jawa dimana tujuan dari jamu sendiri adalah untuk menyehatkan dan menyembuhkan penyakit dari penggunaannya.

Jadi perancangan ini sudah menjawab kebutuhan masyarakat akan tempat yang diperlukan untuk melestarikan budaya meminum jamu yang juga mempunyai nilai tambah informatif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis Mella Nilasari Effendy tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah menyertai penulis dalam menyelesaikan jurnal ini. Tidak terlepas dari bantuan pihak lain, penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak lain, yaitu:

1. Dr. Laksmi Kusuma Wardani S.Sn., M.Ds dan Lucky Basuki S.E,M.H selaku dosen pembimbing.
2. Keluarga dan teman yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah memberi bantuan dalam moril maupun material.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan jurnal ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menunjang pengembangan dan perbaikan penulisan selanjutnya. Penulis berharap agar jurnal ini dapat berguna dan memberikan wawasan bagi para pembaca.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Beers, Susan- Jane. *Jamu. The Ancient Indonesian Art of Herbal Healing*. Peliplus Edition, Ltd. Singapore 2004.
- [2] Kubba, Sam. 2003. *Space Planning For Commercial and Residential Interior*. USA : McGrawHill.
- [3] Indesign Media Group. 2013. *Interior Equipment (Collection)*. www.indesignlive.com. (Diakses pada tanggal 12 November 2013)
- [4] Baraban, Regina S and Joseph F. Durocher. *Successful Restaurant Design*. John Wiley & Sons, Inc. USA. 2001.
- [5] Kotschevar, Lendal H., Diane Withrow. *Management by Menu*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 2008.
- [6] Green Building Council Indonesia. Perangkat Penilaian GreenShip Ringkasan Kriteria dan Tolok Ukur GreenShip Untuk Bangunan Baru Versi 1.2
- [7] Pile, John F. *Color in Interior Design*. McGraw-Hill. United Kingdom. 2005
- [8] Birchfield, John C., Raymond T. Sparrowe. *Design and Layout of Foodservice Facilities*. New Jersey: John Wiley & Sons, 2003.
- [9] Cirabolini, Silvia. *Food Shop Interior*. Hong Kong: Design Media Publishing Limited, 2013.
- [10] Katsigris, Costas., Chris Thomas. *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice*. New Jersey: John Wiley & Sons, 2009.