

BAB V

LANDASAN TEORI

5.1 Psikologi Arsitektur

Psikologi arsitektur dapat diartikan secara garis besar adalah sebuah bidang studi yang mempelajari hubungan antara manusia dengan lingkungannya. Dimana hal tersebut mempengaruhi organ atau indra manusia, seperti :

1. Mata, seperti ornamen, pencahayaan, warna, kompleksitas dan misteri.
2. Hidung, seperti aroma dan bau.
3. Telinga, seperti kebisingan.
4. Peraba, seperti material, tekstur, suhu.

Dari hal tersebut terdapat beberapa hal yang mempengaruhinya, yaitu adalah Psikologi Lingkungan, yaitu :

Ada beberapa faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi perilaku manusia baik secara langsung atau tidak, faktor itu adalah :

1. Ruang

Dikutip dari buku karya D. K. Ching (2008), ruang dalam dibagi menjadi tiga elemen, yaitu :

- a. Pembentuk Ruang Dalam, berbentuk bidang dasar, dinding dan atas.
- b. Pengisi Ruang Dalam, berbentuk karakter pengguna, kegiatan, pelingkup.
- c. Pelengkap Ruang Dalam, berbentuk utilitas dan perlengkapan servis.

Sedangkan untuk ruang luar sendiri dibagi menjadi dua elemen, yaitu :

- a. Pembatas Ruang Luar, berbentuk vertikal atau horizontal.
- b. Pengisi Ruang Luar, berbentuk alami atau buatan.

2. Ukuran dan Bentuk

Ukuran dan bentuk suatu ruang dipertimbangkan sesuai dengan kebutuhan untuk kegiatan penggunanya, dimana ukuran dan bentuk dapat mempengaruhi tiga hal, yaitu :

- a. Ruang personal (sosiopetal / sosiofugal); berhubungan dengan interaksi.
- b. Teritori; berhubungan dengan pengaturan zonasi.
- c. Kesesakan dan Kepadatan, berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan.
- d. Privasi, berhubungan dengan sifat ruang.

3. Perabot dan Penataan

Penataan perabot pada ruang akan mempengaruhi persepsi penggunaanya, dimana penataan perabot dibagi menjadi dua, yaitu :

- a. Simetris, terkesan kaku.
- b. Asimetris, terkesan dinamis.

4. Warna

Warna memiliki dampak psikologis yang berbeda tergantung individunya. Terdapat 6 faktor yang mempengaruhi perbedaan dampak pada tiap individu, yaitu :

- a. Reaksi biologis, berhubungan dengan kebutuhan hidup primer.
- b. Ketidaksadaran kolektif, berhubungan dengan pengalaman individu atau secara tidak sadar.
- c. Simbolisme-asosiasi, berhubungan dengan penyamaan dengan terhadap suatu hal atau secara sadar.
- d. Pengaruh budaya, berhubungan dengan budaya kelompok atau wilayah.
- e. Pengaruh trend, berhubungan dengan kebutuhan hidup sekunder.
- f. Hubungan personal, berhubungan dengan individu atau secara subjektif.

Beberapa arti warna dalam psikologi yang dapat digunakan pada bidang ilmu arsitektur, yaitu :

- a. Kuning, berarti optimis, filosofis dan harapan.
- b. Orange, berarti energi dan keseimbangan.
- c. Merah, berarti kehangatan, dinamis, dan percaya diri.
- d. Biru, berarti kepercayaan, damai dan spiritual.
- e. Hijau, berarti alami, sehat dan optimisme.
- f. Ungu, berarti ramah, spiritual dan mandiri.

- g. Coklat, berarti kenyamanan.
- h. Hitam, berarti disiplin, penyendiri dan berkemauan keras.
- i. Putih, berarti suci, netral dan bersih.
- j. Abu abu, berarti masa depan dan kesederhanaan.

5. Penghawaan

Penghawaan pada ruang dalam berfungsi sebagai cara untuk mengeluarkan panas, dimana panas terbagi menjadi dua, yaitu panas terukur dan panas terpendam. Sumber penghawaan pada arsitektur dibagi menjadi dua, yaitu alami dan buatan, seperti yang dijelaskan berikut ini;

a. Penghawaan Alami

Penghawaan alami adalah proses pertukaran udara di ruang dalam bangunan yang terjadi karena bantuan elemen bukaan bangunan. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan ketika ingin menggunakan penghawaan alami di dalam bangunan, yaitu :

- a) Orientasi bangunan, dimana pengaturan bangunan terhadap alur sirkulasi angin dapat mempengaruhi tingkat kecepatan dan volume dari angin yang akan masuk ke dalam bangunan.
- b) Jumlah ventilasi pada bangunan, dimana dapat mempengaruhi volume dari angin yang akan masuk ke bangunan.
- c) Letak bukaan pada bangunan, dimana dapat mempengaruhi ruang yang dipilih untuk mendapatkan angin.

Berdasarkan cara membukanya, ventilasi dibedakan menjadi dua kelompok, yaitu permanen dan sementara, dimana dijabarkan sebagai berikut ini :

- a) Permanen, seperti roster.
- b) Sementara, seperti jendela biasa, bouven, jalusi dan nako.

Sedangkan untuk penggunaan penghawaan alami, dapat dilakukan dengan menggunakan metode sebagai berikut :

- a) Ventilasi silang, yaitu udara melintas pada bangunan tanpa halangan.
- b) Ventilasi cerobong; yaitu udara melintasi atap bangunan.

- c) Ventilasi bolak balik, yaitu ruangan hanya memiliki satu bukaan saja.

b. Penghawaan Buatan

Penghawaan buatan merupakan sumber udara yang tidak berasal dari angin. Berdasarkan pembagiannya, Air Conditioner dibagi menjadi :

- a) Single split;
- b) Multi split;
- c) Air purifier;
- d) Sistem VRV (Variable Refrigerant Volume);
- e) Sistem VRF (Variable Refrigerant Flow).

6. Pencahayaan

Sumber pencahayaan pada arsitektur dibagi menjadi dua, yaitu alami dan buatan, seperti yang dijelaskan berikut ini;

a. Pencahayaan Alami

Pencahayaan alami merupakan sumber cahaya yang berasal dari sinar matahari. Berikut adalah beberapa faktor yang perlu diperhatikan ketika menggunakan pencahayaan alami :

- a) Lokasi dan pemantulan cahaya;
- b) Distribusi tingkat kecerahan cahaya;
- c) Intensitas cahaya.

b. Pencahayaan Buatan

Pencahayaan buatan merupakan sumber cahaya yang tidak berasal dari sinar matahari. Secara umum pencahayaan buatan memiliki tiga sistem, yaitu :

- a) Pencahayaan merata, yaitu cahaya tersebar merata pada suatu ruang.
- b) Pencahayaan setempat, yaitu cahaya difokuskan pada spot suatu ruang.
- c) Pencahayaan gabungan, yaitu gabungan pencahayaan merata dan setempat.

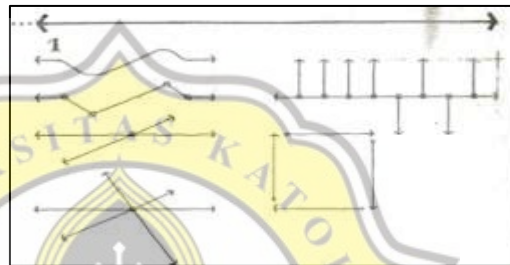
Sedangkan untuk kelompok pencahayaan dapat dibagi berdasarkan distribusi cahaya, arah cahaya, sudut cahaya dan letak cahaya, yaitu :

- a) Distribusi cahaya, seperti direct lighting, semi-direct lighting dan indirect lighting.
- b) Arah cahaya, seperti uplight, downlight dan diffuse.
- c) Sudut cahaya, seperti spotlight, floodlight dan wallwasher.
- d) Letak cahaya, seperti wall light, step light, suspension, pole lighting, underwater dan bollard.

7. Sirkulasi

Menurut D. K. Ching (2008), jenis dalam perancangan sebuah jalur sirkulasi dibagi menjadi lima tipe, yaitu sebagai berikut ini :

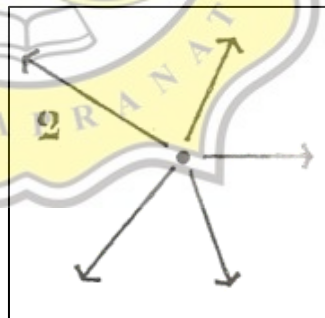
- a. Linear; yaitu jalur sirkulasi yang berpola dari hubungan dua titik.



Gambar 5.1 Jalur Sirkulasi Linear

(sumber : Buku “Form, Space and Order” karya D. K. Ching)

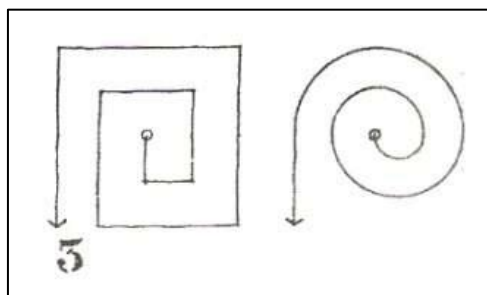
- b. Radial; yaitu jalur sirkulasi yang menuju ke satu titik pusat.



Gambar 5.2 Jalur Sirkulasi Radial

(sumber : Buku “Form, Space and Order” karya D. K. Ching)

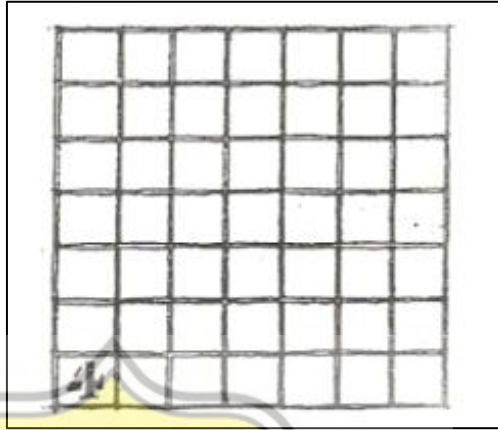
- c. Spiral; yaitu jalur sirkulasi yang menjauh dari satu titik pusat.



Gambar 5.3 Jalur Sirkulasi Spiral

(sumber : Buku “Form, Space and Order” karya D. K. Ching)

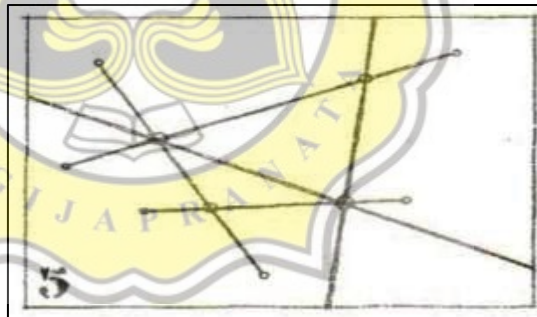
- d. Grid; yaitu jalur sirkulasi yang saling berpotongan antara titik titik lainnya.



Gambar 5.4 Jalur Sirkulasi Grid

(sumber : Buku “Form, Space and Order” karya D. K. Ching)

- e. Kombinasi; yaitu jalur sirkulasi yang berupa gabungan jalur sebelumnya.



Gambar 5.5 Jalur Sirkulasi Kombinasi

(sumber : Buku “Form, Space and Order” karya D. K. Ching)

5.2 Lansekap

Lansekap adalah bentang alam dengan karakteristik tertentu yang dapat dinikmati oleh indera manusia. Sedangkan taman diartikan sebagai sebidang lahan terbuka dengan luasan tertentu yang ditanam berbagai macam vegetasi didalamnya. Pada umumnya taman dibagi menjadi dua, yaitu :

1. Taman publik aktif, yaitu taman yang digunakan oleh umum untuk melakukan berbagai kegiatan di dalamnya.
2. Taman publik pasif, yaitu taman yang digunakan hanya untuk elemen estetika.

Selain itu umumnya, taman memiliki fungsi fungsi yang disesuaikan dengan kebutuhan penggunanya, ada empat fungsi pada taman, yaitu :

1. Fungsi ekologis; yaitu melestarikan vegetasi yang ada.
2. Fungsi sosial; yaitu menjadi tempat berkumpul.
3. Fungsi ekonomi; yaitu menjadi tempat berjualan.
4. Fungsi estetika; yaitu menjadi nilai tinggi atau daya tarik suatu tempat.

Taman terdiri dari beberapa elemen didalamnya, elemen taman dapat dikategorikan berdasarkan berikut ini :

1. Jenis dasar elemen; seperti alami dan buatan
2. Kesan yang ditimbulkan; seperti lunak dan keras

5.3 Tanah Latosol

Tanah latosol adalah tanah yang memiliki lapisan tanah antara 1,3 meter hingga 5 meter. Berikut ini adalah ciri ciri tanah latosol (<https://manfaat.co.id/manfaat-tanah-latosol>, akses 7 Februari 2021):

1. Berwarna merah, coklat, atau kekuning – kuningan
2. Mengandung unsur hara cukup tinggi
3. Daya tahan air cukup baik
4. Cukup kuat jika terjadi erosi tanah
5. Baik untuk mendirikan bangunan
6. Dapat digunakan sebagai perkebunan atau tempat menanam beberapa jenis tanaman
7. Menyuburkan tanah sekitarnya

5.4 Kuliner

Kuliner memiliki beberapa hal yang perlu untuk diperhatikan sehingga dapat berjalan dengan lancar, baik dari segi pelaksanaan teknis maupun non teknis. Hal hal tersebut terdapat pada beberapa hal, seperti :

1. Pekerjaan Dapur

Berdasarkan buku karya Naimuddin (2003 : 78), terdapat beberapa pembagian tugas pada ruang dapur, yang terbagi menjadi :

Tabel 31. Pekerjaan Dapur

No	Pekerjaan	Tugas
1	Kepala Dapur / <i>Chef de Cuisine</i>	Mengkoordinasi segala bagian pada dapur, bertugas dalam lingkup restoran cabang
2	Wakil Kepala Dapur / <i>Le Sous Chef</i>	Membantu Kepala Dapur / <i>Chef de Cuisine</i> melakukan tugasnya
3	Kepala Bagian / <i>Le Chef de Partie</i>	Mengkoordinasi suatu bagian di dapur sesuai dengan keahliannya
4	Wakil Kepala Bagian / <i>Le Commis Chef</i>	Membantu Kepala Bagian / <i>Le Chef de Partie</i> melakukan tugasnya
5	Juru Masak / <i>Commis</i>	Memasak pada bagian tertentu sesuai arahan Kepala Dapur / <i>Chef de Cuisine</i> atau Kepala Bagian / <i>Le Chef de Partie</i> .
6	Relief Cook / <i>L'Apprentite</i>	Membantu pekerjaan bagian yang sedang membutuhkan bantuan setiap saat
7	Duty Cook / <i>L'Apprentite</i>	Membantu pekerjaan bagian yang sedang membutuhkan bantuan pada waktu tertentu
8	Night Cook / <i>L'Apprentite</i>	Membantu pekerjaan bagian yang sedang membutuhkan bantuan pada waktu malam
9	Employee's Feeding	Membuat makanan untuk karyawan
10	Butcher / <i>Boucher</i>	Membuat makanan olahan daging
11	Coldfood Chef / <i>Le Garde Manger</i>	Membuat makanan dingin atau beku (<i>Frozenfood</i>)
12	Pastry Chef / <i>Le Patisier</i>	Membuat makanan penutup (<i>Dessert</i>)

Sedangkan menurut data pada jurnal Graved

([https://www.qraved.com/journal/food-lol/15-tipe-chef-dan-tugasnya-yang-](https://www.qraved.com/journal/food-lol/15-tipe-chef-dan-tugasnya-yang-belum-kamu-kenali)

[belum-kamu-kenali](https://www.qraved.com/journal/food-lol/15-tipe-chef-dan-tugasnya-yang-belum-kamu-kenali) , akses 03 Maret 2021) ada beberapa tugas lain chef, yaitu

Tabel 32. Pekerjaan Dapur (2)

No	Pekerjaan	Tugas
1	Executive Chef / Head Chef	Mengkoordinasi segala bagian pada dapur, bertugas dalam lingkup restoran pusat

2	Expediter / <i>Aboyeur</i>	Membuat dekorasi atau sentuhan akhir pada sebuah makanan
3	Fish Chef / <i>Poissonier</i>	Membuat makanan laut
4	Fry Chef / <i>Friturier</i>	Membuat makanan dengan teknik menggoreng atau menggunakan <i>deef fryer</i>
5	Vegetable Chef / <i>L'Entremettier</i>	Membuat makanan sayur sayuran atau tumbuhan
6	Soup Chef / <i>Le Potager</i>	Membuat makanan berkuah atau sup
7	Sauce Chef / <i>Le Saucier</i>	Membuat berbagai macam saus atau kaldu
8	Roast Chef / <i>Rotisseur</i>	Membuat makanan dengan teknik memanggang atau menggunakan oven

2. Bahan Makanan

a. Pengertian Bahan Makanan

Menurut Departemen Kesehatan RI (2000:3), bahan makanan adalah semua bentuk olahan yang dapat dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan.

b. Persyaratan Bahan Makanan

Persyaratan bahan makanan menurut Keputusan Menkes RI No. 715/Menkes/SK/V/, adalah seperti berikut ini:

1. Makanan Mentah;

- a. Mempunyai label dan merk;
- b. Terdaftar dalam BPOM dan mempunyai nomor daftar;
- c. Kemasan tidak mengalami cacat;
- d. Belum kadaluwarsa;
- e. Kemasan digunakan satu kali pemakaian.

2. Makanan Terolah;

- a. Baru dan segar;
- b. Tidak basi, busuk, rusak dan berjamur;
- c. Tidak mengandung bahan berbahaya.

3. Makanan Jadi;

- a. Makanan tidak rusak, busuk atau basi.
- b. Memenuhi persyaratan bakterologis yang berlaku.

c. Penyimpanan Bahan Makanan

1. Penyimpanan bahan mentah atau segar;
 - a. Suhu tempat penyimpanan.
 - b. Ketebalan tidak lebih dari 10 cm.
 - c. Kelembapan penyimpanan adalah 80% sampai 90%.
2. Penyimpanan makanan terolah;
Makanan kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.
3. Penyimpanan makanan jadi.
 - a. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya dan gangguan serangga atau hewan.
 - b. Makanan cepat busuk disimpan pada suhu panas minimal $65,5^{\circ}\text{C}$ atau pada suhu dingin minimal 4°C .
 - c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan waktu yang relatif lebih lama, disimpan pada suhu dingin -5°C sampai -1°C .

Sedangkan cara penyimpanan makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 adalah sebagai berikut ini :

1. Tidak menempel pada lantai, dinding atau plafond.
Terhadap lantai : 15 cm
Terhadap dinding : 5 cm
Terhadap plafond : 60 cm
2. Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah atau segar.

3. Teknik Memasak

Dalam melakukan pengolahan makanan, ada beberapa teknik memasak yaitu sebagai berikut ini:

a. *Dry Heat Cooking* / Panas Kering;

1. *Grilling*, yaitu cara memasak dengan memanggang makanan secara langsung di atas api.

2. *Broilling*, yaitu cara memasak cepat dengan mendekatkan bahan makanan ke api secara langsung.
3. *Roasting*, yaitu cara memasak dengan panas api dengan potongan daging besar tanpa cairan.

b. *Moist Heat Cooking / Panas Basah;*

1. *Poaching*, yaitu cara memasak dengan menggunakan air yang belum mulai mendidih.
2. *Simmering*, yaitu cara memasak dengan menggunakan air yang direbus dengan api kecil.
3. *Boiling*, yaitu cara memasak dengan menggunakan air yang direbus dengan api besar.
4. *Steaming*, yaitu cara memasak dengan menggunakan uap air atau mengukus.
5. *Blanching*, yaitu cara memasak sayuran dengan cara direbus sebentar.
6. *Stewing*, yaitu cara memasak dengan menggunakan air berbumbu dan sering diaduk.
7. *Braising*, yaitu cara memasak dengan merebus didalam oven.

c. *Fat Heat Cooking / Minyak Panas;*

1. *Sauteing*, yaitu cara memasak dengan menggunakan sedikit minyak panas.
2. *Shallow / Pan Frying*, yaitu cara memasak dengan memasukkan sebagian makanan ke dalam minyak panas.
3. *Deep Frying*, yaitu cara memasak dengan memasukkan seluruh makanan ke dalam minyak panas.

d. *Microwave Cooking.*