

Pemilihan dan Penataan Ruang Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Warung Makan pada Rumah Tinggal di Hunian Padat

Euis Puspita Dewi¹, Siti Sujatini², Henni³

^{1,2,3} Universitas Persada Indonesia YAI

Alamat Lengkap institusi Penulis

E-mail: euis.puspitadewi@gmail¹, siti_sudjatini1@yahoo.com², henn1_bm@yahoo.com²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peletakan ruang usaha kuliner pada rumah tinggal yang berada di daerah hunian padat dengan berbagai permasalahan terkait kenyamanan, keamanan dan kesehatan. Obyek penelitian adalah rumah tinggal di hunian padat RW 02 Kelurahan Paseban, Jakarta Pusat. Permasalahan yang ada pada objek penelitian ini terdiri dari keterbatasan lahan, kualitas ruang terkait pencayaan dan pengudaraan, ketidakteraturan tata letak, ancaman bahaya kebakaran dan minimnya fasilitas. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif melalui observasi dan wawancara dengan penghuni rumah tinggal dan peserta Kelompok Usaha Bersama (KUBE) yang diketuai oleh Ibu RW 02 di Kelurahan Paseban. Hasil dari penelitian ini, teras adalah area yang paling tepat dijadikan sebagai ruang usaha. Area ini dihitung telah memenuhi memenuhi standart pencahayaan, pengudaraan dan luas ruang yang dibutuhkan sebagai ruang usaha di rumah tinggal hunian padat. Teras sebagai ruang usaha ditata memenuhi standar tata letak berdasarkan alur kegiatan yang terdiri dari zona persiapan, zona peracikan dan zona pengolahan dan zona penyajian.

Kata kunci: hunian padat, kuliner, ruang usaha, rumah tinggal.

ABSTRACT

This study aims to analyze the placement of culinary business spaces in residential homes in dense residential areas with various problems related to comfort, safety and health. The object of the study was a residential house in a dense residential RW 02 Paseban Village, Central Jakarta. The problems that exist in the object of this study consist of limited land, the quality of space related to lighting and airing, layout irregularities, the threat of fire hazards and the lack of facilities. The method used is a qualitative method through observation and interviews with residents of the residence and participants of the Joint Business Group (KUBE), which is chaired by Mrs. RW 02 in Paseban Village. The results of this study, the terrace is the most appropriate area used as a business space. This area is calculated to meet the required lighting standards, air space and space needed as a business space in a dense residential house. Terrace as a business space is arranged to meet layout standards based on the flow of activities consisting of the preparation zone, compounding zone and processing zone and presentation zone.

Keyword : *business space, culinary, dwelling, residential.*

1. PENDAHULUAN

Fenomena pemanfaatan rumah tinggal sebagai tempat usaha semakin ramai di perkotaan, tak terkecuali di area

kampung di perkotaan DKI Jakarta sebagai Ibukota Negara. Dekatnya dengan area perkantoran, perniagaan dan bisnis, menjadikan area tersebut menjadi strategis untuk dibuka sebagai tempat usaha. Jika merujuk pada Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 83 Tahun 2014 bahwa kegiatan usaha mikro dan kecil sebagai salah satu usaha ekonomi kerakyatan yang bergerak dalam usaha perdagangan sektor informal perlu dilakukan pemberdayaan untuk meningkatkan dan mengembangkan usahanya. Namun, mengingat pelaku usaha mikro dan kecil tidak mampu untuk menyewa tempat usaha, maka seringkali usaha dilakukan di rumah tinggal.

UU Perumahan Pasal 49 ayat 1 tertulis bahwa pemanfaatan rumah dapat digunakan sebagai kegiatan usaha secara terbatas tanpa membahayakan dan tidak mengganggu fungsi hunian. Usaha yang dipilih dan dilakukan harus mempertimbangkan masalah pencemaran lingkungan, polusi udara, suara dan limbah. UU tersebut merujuk pada Keputusan Gubernur Kepala DKI Jakarta No. Bd. 3/24/19/1972 yang diperkokoh dengan Keputusan Gubernur Kepala DKI Jakarta No.203 Tahun 1977 penggunaan rumah tempat tinggal untuk tempat usaha yang diizinkan harus dipastikan tidak merusak kelestarian lingkungan, termasuk penggunaan luas lantai dasar yang tidak melebihi persentase luas maksimumnya dan dapat mematuhi segala peraturan yang berlaku.

Permasalahan yang ada kini, pertumbuhan dan perkembangan tuntutan masyarakat terkait dengan ruang usaha pada hunian padat (wilayah Paseban) telah mengakibatkan koridor (jalan kecil pada hunian padat) berubah fungsi. Koridor jalan tidak hanya sebagai pemisah antar blok namun juga sebagai area produksi ruang dengan intensitas tinggi, sebagai area bisnis, interaksi sosial, dan sebagai wadah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang guyub. Pada

akhirnya koridor jalan berperan sebagai area ekonomi kreatif masyarakat dan roda perekonomian masyarakat. Peran komunitas kreatif masyarakat memiliki peran penting dalam pemanfaatan koridor (jalan kecil) agar bisa menjadi infrastruktur yang berfungsi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat (Sujatini, 2019), yang tentunya tidak menimbulkan konflik kepentingan.

Sebuah solusi harus dicari untuk menciptakan ruang usaha, walaupun penuh dengan keterbatasan, tetap memenuhi persyaratan dan aturan yang berlaku. Oleh karena itu, artikel ini akan memberikan solusi dalam penataan ruang usaha di dalam rumah tinggal yang berada di area hunian padat agar sesuai dengan standar kenyamanan, keamanan dan kesehatan.

2. METODOLOGI

Metode yang digunakan adalah metode kualitatif melalui studi referensi dan kebijakan, observasi langsung di lapangan dan wawancara dengan penghuni rumah tinggal dan peserta Kelompok Usaha Bersama (KUBE) RW 02 Kelurahan Paseban, Jakarta Pusat. Melalui metode tersebut dihasilkan sebuah keputusan area yang paling tepat untuk dijadikan ruang usaha dan bagaimana penataannya.

3. LANDASAN TEORI

Lingkungan Hunian Padat

Pendirian usaha di rumah tinggal di hunian padat memiliki tantangan permasalahan yang cukup besar. Permasalahan tersebut terdiri dari keterbatasan luas bangunan dan lahan terbuka, kualitas ruang, tata letak dan organisasi ruang, serta ketersediaan

fasilitas umum seperti pembuangan sampah dan air bersih.

Keterbatasan lahan pada hunian padat mengakibatkan minimnya sarana dan prasarana publik dan pada akhirnya mengakibatkan kualitas hunian dan lingkungan menjadi tidak sehat. Keterbatasan luas satu rumah tinggal yang hanya sekitar 7.5 – 15 m² dihuni oleh rata-rata 3 KK menjadi masalah terhadap kualitas berhuni. Ventilasi bangunan juga kurang mencukupi karena jarak bangunan terlalu rapat.

Dalam mengatasi permasalahan yang ada pada lingkungan hunian padat, Sujatini (2017) menyatakan bahwa partisipasi, faktor sosial-ekonomi, tipologi permukiman dan kualitas rumah tumbuh sederhana sehat secara simultan sangat berpengaruh terhadap lingkungan sehat di permukiman padat kota Jakarta atau kota besar. Sujatini (2017) juga memberikan beberapa solusi prioritas yang harus dipenuhi dalam rangka menciptakan lingkungan yang lebih sehat, yaitu kebutuhan ventilasi, penghijauan dan sarana sanitasi di area teras dan lingkungan sekitarnya.

Luas Ruang Usaha

Luasan yang minim menjadi tantangan dalam pengaturan ruang usaha dalam rumah tinggal di area hunian padat. Ruang usaha di rumah tinggal dikategorikan sebagai UMK yang melakukan kegiatan usaha pada lokasi usaha menetap dan Usaha Mikro dan Kecil (UMK). Berdasarkan Peraturan Gubernur Provinsi DKI Jakarta Nomor 30 Tahun 2018 Tentang Pemberian Izin Usaha Mikro Dan Kecil, lokasi usaha menetap memiliki tempat kegiatan berbentuk bangunan permanen/ semi permanen dengan batasan luas lantai paling luas 100 m² (seratus meter persegi). Pada peraturan tersebut juga dijelaskan bahwa UMK sebagai kegiatan aksesoris penunjang kegiatan utama dari rumah tinggal paling luas 30 m² (tiga puluh meter persegi) atau 20 % (dua puluh persen) dari

luas kavling. Artinya, pembagian zona hunian dan usaha harus 80:20. Hal tersebut dimaksudkan agar fungsi utama rumah tinggal sebagai area hunian tidak terganggu.

Kualitas Ruang Usaha

Kualitas ruang sangat berhubungan dengan suhu, kelembaban, pencahayaan, pengudaraan dan bahan bangunan. Suhu ruangan harus dijaga agar jangan banyak berubah. Suhu ruangan ini sangat dipengaruhi oleh suhu udara luar, pergerakan udara, kelembaban udara, dan suhu benda yang ada disekitarnya. Suhu ruangan dapat diatur dengan fasilitas air conditioning. Suhu udara nyaman berkisar antara 18°-30°C. Kualitas udara di dalam rumah tidak melebihi ketentuan sebagai berikut: a) Kelembaban udara berkisar antara 40-70%; b) Konsentrasi gas SO₂ tidak melebihi 0,1 ppm/ 24 jam; c) Pertukaran udara; e) Konsentrasi gas CO tidak melebihi 100 ppm/ 8 jam; f) konsentrasi gas formaldehide tidak melebihi 120 mg/ m³ (Wicaksono, 2011).

Pencahayaan pada ruang dalam rumah secara umum harus cukup mendapat penerangan baik pada siang, maupun malam hari. Idealnya, setiap ruang diupayakan mendapatkan sinar matahari terutama di pagi hari. Pencahayaan alam atau buatan langsung atau tidak langsung diupayakan untuk dapat menerangi seluruh bagian ruangan minimal intensitasnya 60 lux dan tidak menyilaukan. Pada ruang usaha, pencahayaan sangat penting demi berjalannya proses produksi.

Pengudaraan ruang ditentukan oleh besarnya pertukaran udara yang menyebabkan hawa ruangan tetap segar (cukup mengandung oksigen). Oleh karena itu, setiap rumah harus memiliki jendela yang memadai, sehingga bakteri, virus dan binatang penular tidak bersarang di dalam rumah dan ruang usahanya.

Bahan bangunan yang dipilih harus dapat memenuhi kekuatan dan kesehatan. Bahan atap rumah harus cukup rapat dan tidak bocor (tiris) agar tidak merusak proses dan hasil produksi usaha. Bahan lantai rumah harus anti air dan selalu kering, agar mudah dibersihkan dari kotoran dan debu, juga dapat menghindari kelembaban air tanah naik ke lantai.

Tata Letak dan Organisasi Ruang

Ruang usaha kuliner memiliki proses dalam produksinya. Dalam rangka mendukung terlaksananya proses produksi, diperlukan sebuah perencanaan tata letak pendukung produksi. Menurut Mananeke & Soepeno (2018), tata letak dan fungsionalitas ruang sangat berpengaruh terhadap kualitas usaha. Tata letak yang dimaksud mencakup bagian-bagian yang membentuk proses perubahan dari bahan mentah menjadi bahan jadi yang siap disajikan dan dijual. Perencanaan tata letak bertujuan untuk mengembangkan sebuah sistem produksi yang efektif dan ekonomis.

Ketersediaan Air bersih

Pemerintah DKI Jakarta telah menetapkan kriteria air minum harus yang menjangkau akses 4 K, yaitu Kualitas, Kuantitas, Kontinuitas, Keterjangkauan. Tabel 1 memperlihatkan 4 K akses air minum yang dibagi akses layak dan akses dasar.

Tabel 1. Akses 4 K Kebutuhan Air Minum

Akses 4 K	Akses Layak	Akses Dasar
Kuantitas	Kebutuhan konsumsi (makan, minum dan masak) dan higienis min 60 liter/org/hari	Kebutuhan dasar (minum dan makan) minimal 15 liter/org/hari
Kualitas	Setidaknya 1 kali pengolahan dan sumber air terlindungi	Setidaknya 1 kali pengolahan dan sumber air terlindungi
Kontinuitas	Air dapat diperoleh saat dibutuhkan	Air dapat diperoleh saat dibutuhkan
Keterjangkauan	Air dapat dijangkau min	Air dapat dijangkau min

	30 menit untuk setiap pengambilan	30 menit untuk setiap pengambilan
--	-----------------------------------	-----------------------------------

Dalam hal penyediaan air bersih, DKI Jakarta, ada sekitar 72,81 % RT di DKI memiliki fasilitas air minum milik sendiri (termasuk sumur). Rumah tempat tinggal masih jadi pelanggan utama dari air bersih di DKI Jakarta. Jumlahnya mengalami peningkatan dari 691.000 pelanggan pada tahun 2014, naik menjadi 703.556 pelanggan pada tahun 2015 dan pastinya semakin meningkat hingga di tahun 2020. Usaha Kecil dalam Rumah Tangga/Losmen juga meningkat sampai 1.276 7.656.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hunian Padat RW 02 Kelurahan Paseban

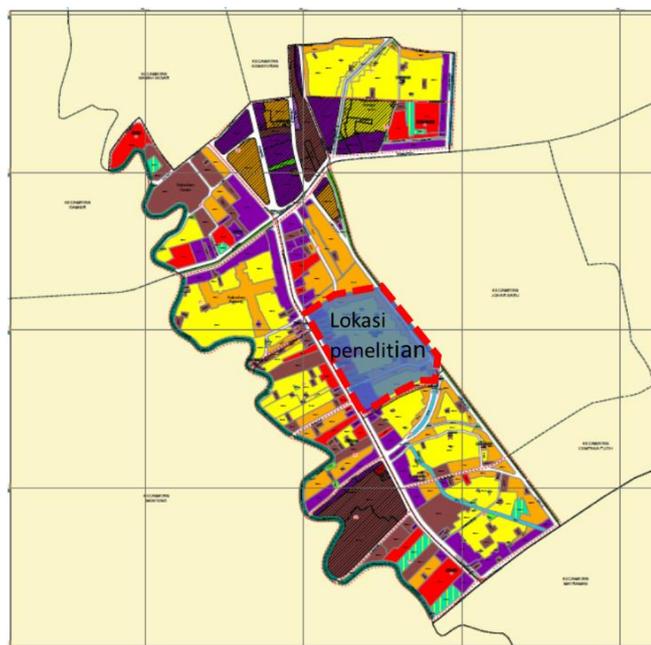
Kelurahan Paseban merupakan bagian dari Kecamatan Senen yang berdasarkan Peta Zonasi Kecamatan Senen Kota Administratif DKI Jakarta, banyak area yang merupakan hunian padat yang berkode RI yaitu Rumah Kampung. Rumah tinggal di wilayah Kelurahan Paseban sebagian besar adalah hunian padat, khususnya RW 02 (Gambar 1).

Kondisi rumah di RW 02 sebagian besar tak berjarak satu sama lain, tidak memiliki halaman dan ventilasi yang relatif buruk. Jalan yang sempit dan minimnya fasilitas umum membuat penghuni menggunakan jalan dengan berbagai aktivitas sebagai perluasan aktivitas di dalam rumah. Ruang-ruang publik berupa jalan, tepi sungai, lapangan menjadi area bersama yang dijadikan sebagai berbagai aktivitas. Masyarakat penghuni area tersebut menjadikan jalan sebagai area parkir, kumpul, bermain, bersosialisasi bahkan mencuci dan berdagang.

Di wilayah ini juga sudah sangat banyak rumah tinggal yang dijadikan sebagai tempat usaha yang beragam, dari

mulai usaha makanan dan minuman, kelontong, pulsa, air isi ulang, laundry dan sebagainya. Jarak antar usaha juga relatif dekat, sekitar 3 m sampai dengan 5 m. Peletakannyapun sangat tidak bearuran dan mengabaikan aspek kebersihan, kenyamanan dan keamanan terabaikan. Perluasan area komersial di rumah tinggal yang melebar ke jalan dominan terjadi. Sarana sanitasi juga tidak diperhatikan dengan baik. Mereka menjadikan jalan sebagai area parkir, kumpul, bermain, bersosialisasi bahkan mencuci dan bedagang (Gambar 2 dan Gambar 3).

Selain perluasan di area luar rumah, produksi ruang telah terjadi juga di dalam ruang. Ruang-ruang dalam rumah menjadi multifungsi. Ruang tamu juga sebagai ruang makan, masak atau bahkan menjadi ruang tidur. Teras dijadikan sebagai ruang cuci atau masak. Peralihan fungsi tersebut didorong oleh keterbatasan luasan dan semakin besarnya kebutuhan, baik secara ekonomi dan sosial. Secara ekonomi, ruamh kemudain berkembang menjadi fungsi komersial dan secara sosial perkembangan keluarga menuntut perluasan area untuk tinggal.



Gambar 1. Lokasi Penelitian di Peta Zonasi Kecamatan Senen Kota Administrasi Jakarta Pusat



Gambar 2. Jalan digunakan untuk berdagang, parkir dan bermain



Gambar 3. Jalan di tepi sungai digunakan untuk area berdagang

B. Kondisi Rumah Tinggal

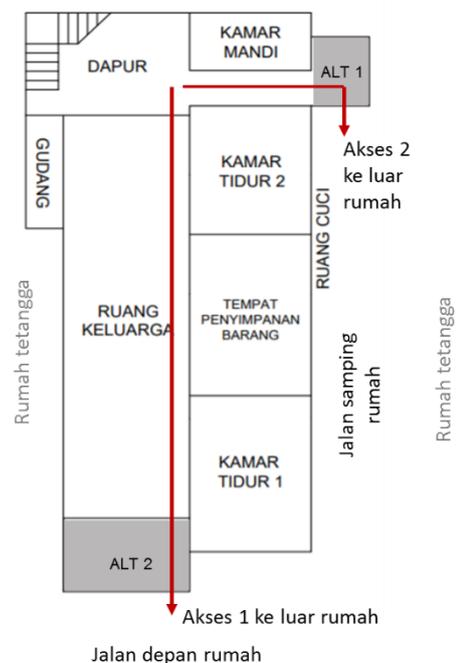
Rumah tinggal yang menjadi objek penelitian adalah rumah dari Ketua KUBE (Kelompok Usaha Bersama) RW 02. Rumah tersebut memiliki luas lahan 125 m² dan luas bangunan ±133 m² berlantai 2. Lantai 1 berisi teras, ruang tamu, ruang keluarga dan ruang makan yang dijadikan satu, dapur, kamar mandi, kamar tidur sebanyak 2 buah, tempat penyimpanan barang dan gudang (Gambar 4). Rumah tersebut dijadikan sebagai tempat tinggal sejumlah 5 orang dewasa dan 2 balita.

Berdasarkan Peraturan Gubernur Provinsi DKI Jakarta Nomor 30 Tahun 2018 luas ruang usaha yang diizinkan untuk diadakan di rumah tinggal adalah maksimum 20%. Berarti luas yang diizinkan adalah maksimum 26.6 m².



Gambar 4. Denah Rumah Tinggal

Berdasarkan observasi yang dilakukan, rumah tersebut memiliki dapur yang merupakan area yang dapat digunakan dalam proses pengolahan masakan. Kondisi dapur saat ini masih belum memenuhi syarat sebagai area masak produktif untuk usaha kuliner. Selain masalah pengudaraan dan pencayaan, aksesibilitas ke area luar rumah juga belum terpenuhi, sedangkan untuk membuka usaha membutuhkan akses yang memudahkan interaksi pemilik rumah dan calon pelanggan. Oleh karena itu, pemilihan area diperlukan untuk menentukan area yang potensial untuk dijadikan sebagai area usaha.



Gambar 5. Alt 1 dan Alt 2 Ruang Usaha di Rumah Tinggal

C. Pemilihan Area untuk Ruang Usaha Potensial

Pada rumah tinggal, terdapat dua area yang berpotensi untuk dijadikan sebagai ruang usaha warung makan. Alternatif 1 adalah area depan berupa teras yang memiliki akses langsung ke luar rumah dan berhadapan langsung

dengan jalan dan halaman yang cukup luas. Alternatif 2 adalah area samping yang terdapat akses ke luar di sisi samping rumah, berdekatan dengan dapur dan area cuci samping rumah. (Gambar 5).

Dalam proses pemilihan, beberapa persyaratan harus dipenuhi, Persyaratan pertama adalah adanya akses ke luar rumah dan memiliki view langsung ke jalan. Selanjutnya persyaratan terkait dengan kualitas ruang, yaitu pencahayaan dan penghawaan. Luas ruang yang memadai juga menjadi syarat untuk dapat terpenuhinya kegiatan usaha dan tercukupinya sirkulasi antar kegiatan.

Kedua area tersebut harus dipilih berdasarkan syarat untuk dijadikan sebagai ruang usaha. Untuk menentukan area mana yang paling tepat untuk dijadikan ruang usaha. Tabel 2 memperlihatkan hasil perbandingan diantara keduanya.

Tabel 2 memperlihatkan perbandingan antara Alt 1 dan Alt 2. Alt 1 dan Alt 2 memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing. Alt 1 memiliki kelebihan dalam hal luas ruang, aksesibilitas, pencahayaan, pengudaraan, namun kekurangan dalam hal ketersediaan fasilitas penunjang, seperti kedekatan dengan dapur dan area cuci. Alt 2 memiliki kelebihan dalam hal aksesnya ke dapur dan area cuci, namun memiliki kekurangan dalam hal aksesibilitas ke jalan umum sebagai modal utama dibuatnya ruang usaha.

Tabel 2 menunjukkan bahwa area depan memiliki kelebihan sebanyak 9 poin dan area samping sebanyak 4 poin. Kesimpulannya adalah Alt 1 yaitu teras adalah area yang paling tepat untuk dijadikan sebagai ruang usaha. Akses yang dekat dan view yang baik, serta pencahayaan dan pengudaraan alami juga luas ruang yang memadai menjadikan area ini lebih cocok sebagai ruang usaha, walaupun memiliki keterbatasan akses

dengan dapur, area cuci, dan akses ketersediaan air bersih.

Tabel 2. Penilaian untuk Pemilihan Ruang Usaha Potensial

Persyaratan	Alt 1	Alt 2
Aksesibilitas ke jalan umum	Dekat/Jarak ke jalan umum + 5 (++)	Jarak ke jalan umum 17 m (-)
Pencahayaan	Sangat banyak akses cahaya alami (++)	Cukup banyak akses cahaya langsung (+)
Pengudaraan	Sangat banyak akses penghawaan alami (++)	Cukup banyak akses penghawaan alami (+)
Luas ruang	+ 4 m ² (cukup untuk membuka usaha) (++)	2 m ² (sempit untuk dijadikan ruang usaha) (+)
Fasilitas Pendukung	Tidak dekat dengan dapur dan area cuci (-)	Dekat dengan dapur dan area cuci (++)
Ketersediaan akses air	Tidak dekat (-)	Dekat (+)
Suasana	View ke jalan, lebih terasa luas ke depan, sentuhan ke luar lebih terasa (++++)	View ke rumah tetangga, terasa sempit, tidak terasa sentuhan ke luar (--)
Total	9 +	4 +

D. Penataan Teras dan Halaman Rumah sebagai Ruang Usaha ‘Warung Makan Bu Yono’

Teras pada rumah sangat mempengaruhi penampilan rumah secara keseluruhan (Dekoruma, 2019), tak terkecuali teras yang juga difungsikan sebagai area komersial. Begitu pula dengan dapur, pada kenyataannya mengalami pergeseran letak yang tidak lagi harus berada pada bagian belakang tapi bergeser ke area tengah bahkan ke area depan rumah tinggal (Adisurya, 2007). Artikel ini akan menempatkan teras sebagai area komersial warung makan yang tetap mengedepankan aspek estetika dalam perancangannya.

Teras eksisting yang memiliki luas 4 m² ini telah dimanfaatkan sebagai area masak dan displai seadanya (Gambar 6

dan 7) dan area penyimpanan (Gambar 8). Pada teras juga terdapat kompor yang diletakkan di bawah dan kursi dijadikan meja untuk meletakkan makanan yang sudah dimasak (Gambar 9).



Gambar 6. Tampak Depan Rumah yang Memperlihatkan Teras



Gambar 7. Penggunaan Teras sebagai Area Memasak



Gambar 8. Peletakan Kompor di Lantai

Sebuah rekayasa berupa perencanaan ruang usaha yang baik diperlukan untuk menciptakan area yang memenuhi kriteria kenyamanan, efisiensi, keamanan dan citra penampilannya (Adisurya, 2017). Area terpilih harus ditata ulang untuk memenuhi kriteria tersebut. Kriteria menarik harus diciptakan melalui rekayasa estetis agar orang lain tahu dan tertarik untuk membeli produk kuliner yang ditawarkan.

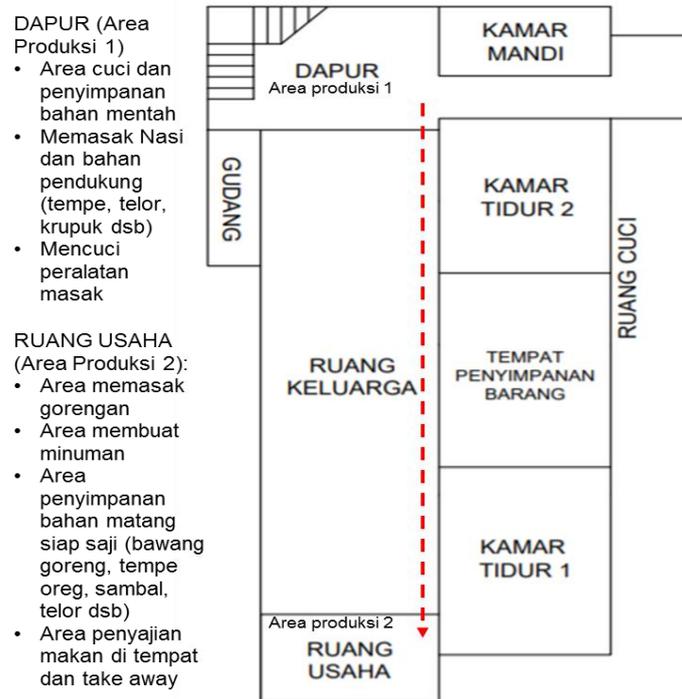
Sebuah lemari display kaca dan poster menjadi elemen yang dapat

disediakan untuk menginformasikan adanya warung makan. Kriteria nyaman dapat diciptakan melalui pencayaan dan penghawaan yang baik serta ketersediaan sarana kebersihan, seperti air bersih, tempat sampah dan pemilihan material yang aman dan mudah untuk dibersihkan. Kriteria nyaman juga diciptakan melalui jaminan keamanan dari bahaya api dan produk kuliner panas yang membahayakan. Kriteria efisien didapat dari tepatkan penzonasian dan penyediaan sirkulasi gerak yang memadai.

Berdasarkan alurnya, kegiatan produksi makanan memiliki alur dari mulai persiapan, peracikan, pengolahan sampai dengan penyajian. Sedangkan berdasarkan zonasi, ada 3 zona yang dibutuhkan dalam kegiatan produksi makanan masakan matang (Akmal, 2004), yaitu:

- a. Zona memasak. Area ini berisi kegiatan mulai dari menyiapkan bahan makanan, meracik, memasak hingga menyiapkan makanan.
- b. Zona penyimpanan. Pada area ini terdapat 2 (dua) area penyimpanan, yaitu pertama menyimpan bahan makanan basah atau mudah busuk (kulkas) dan area penyimpanan bahan makanan kering.
- c. Zona penyediaan air bersih, tidak hanya dipakai untuk memasak tapi juga untuk mencuci bahan makanan dan peralatan masak.

Berdasarkan zona tersebut, penataan ruang usaha pada rumah tinggal dapat dilakukan berdasarkan alur dan zonasi. Peran dapur dan teras harus dibagi menjadi 2 area produksi. Dapur sebagai area produksi 1 dan teras sebagai area produksi 2. Area produksi 1 digunakan sebagai tempat memasak terbatas, yaitu memasak nasi dan lontong. Area tersebut juga digunakan sebagai area penyimpanan bahan mentah masakan dan peralatan masak (Gambar 9).

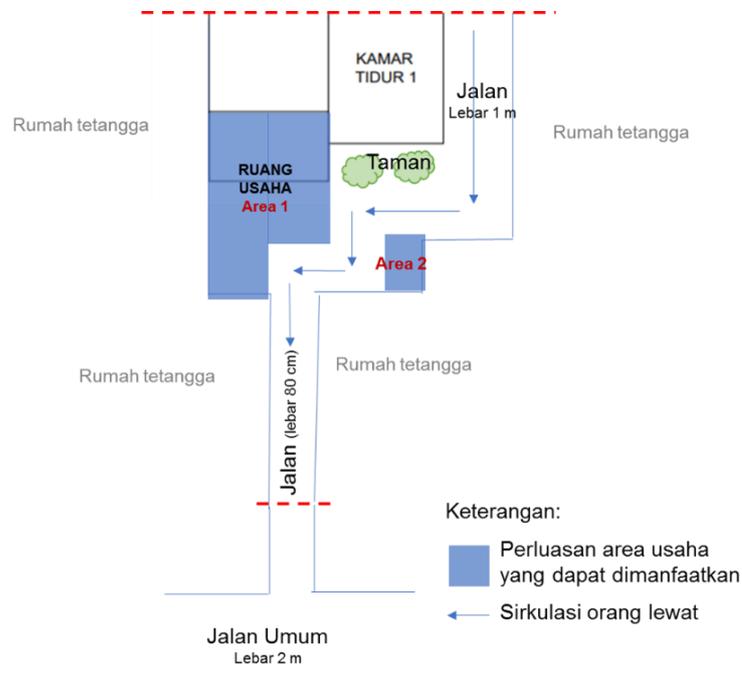


Gambar 9. Zona Produksi di Dapur dan Teras

Teras sebagai area produksi 2 dapat digunakan untuk memasak makanan pendukung nasi dan lontong sayur (tempe, bakwan, krupuk) dan minuman racikan seperti teh manis dan minuman hangat lain. Teras juga dapat digunakan untuk meracik dan menyajikan minuman yang seperti teh manis, air jeruk dan minuman lainnya yang disiapkan penjual dan dibutuhkan pembeli (Gambar 9). Sebagai daya tarik bagi pembeli, display masakan dan minuman menjadi hal penting yang harus diekspos di area ini sebagai elemen pemasaran visual yang tepat.

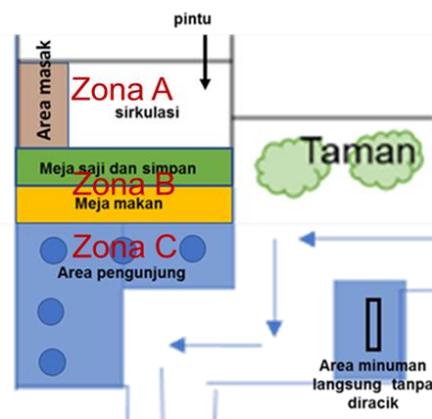
Di depan teras disediakan area duduk untuk 3 orang untuk makan dan 2 orang untuk yang menunggu. Perluasan area usaha di luar rumah tersebut dapat dilakukan karena sebagian dari area tersebut masih merupakan halaman rumah pemilik rumah (berdasarkan wawancara pemilik rumah).

Ruang usaha yang ditata pada artikel ini adalah area Teras (Area 1) dan perluasannya di depan Teras, berbatasan dengan jalan orang lewat menuju ke dan dari rumah tetangga dan merupakan jalan buntu menuju rumah-rumah yang ada di samping rumah objek penelitian (Gambar 10). Oleh karena itu, ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penataan, yaitu: 1. Memberikan ruang bebas untuk orang yang lewat. 2. Area usaha dan jalan untuk lewat harus diberikan tanda pembeda, misalnya dengan perbedaan ketinggian lantai. 3. Menyediakan area cuci peralatan kecil (sendok, garpu, piring) dan area cuci tangan portabel untuk pengunjung. 4. Mengalokasikan area hijau di sisi ruang usaha untuk menambah kenyamanan ruang usaha sebagaimana prioritas solusi yang ditawarkan Sujatini (2017).



Gambar 10. Site Plan Area Usaha

Ruang usaha warung makan terdiri dari Zona A sebagai zona masak, Zona B sebagai zona racik dan saji, Zona C sebagai zona makan/tunggu pengunjung. Pada zona masak dibuat meja tempat kompor dan gasnya. Zona saji terdiri dari lemari displai segala masakan yang disajikan dan meja kerja untuk meracik dan menyiapkan sajian seperti menuangkan ke piring, membuat minuman atau membungkus pesanan pembeli. Pada zona makan disediakan meja yang menempel ke displai dan kursi untuk 3 orang dan 2 kursi untuk pembeli yang menunggu (Gambar 11).



Gambar 11. Zona Ruang Usaha Warung Makan

Ruang usaha pada Area 2 dibuat untuk tempat lemari yang menyediakan minuman siap saji dingin yang dapat diambil sendiri oleh pelanggan. Area ini dapat juga dijadikan sebagai tempat lemari es yang dapat diajukan ke sponsor untuk menyediakan aneka minuman. Desain usaha warung makan yang diberi nama "Warung Makan Bu Yono" ini dapat dilihat pada Gambar 12, 13, 14 dan 15 dan 16)



Gambar 12. Tampak Depan Ruamh Makan Bu Yono



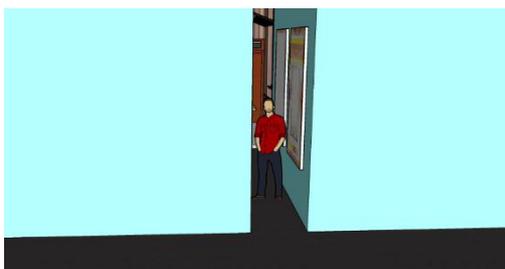
Gambar 13. Suasana Warung Makan



Gambar 14. Zona Displai dan Saji



Gambar 15. Zona Masak warung Makan



Gambar 16. Gang Kecil sebagai Area Displai Poster

4. KESIMPULAN

Teras adalah area yang paling tepat untuk dijadikan ruang usaha, dengan alasan beberapa keterbatasan yang dimiliki oleh rumah tinggal yang berada di

hunian padat. Dapur sebagai ruang yang ada di rumah tidak dapat menampung keseluruhan kegiatan produksi masakan. Keterbatasan aksesibilitas ke bagian luar rumah, ventilasi udara dan pencahayaan yang minim mengakibatkan ruang produksi harus dibagi 2 dengan teras. Dapur sebagai ruang produksi pasif dan teras sebagai ruang produksi aktif. Teras sebagai ruang aktif dibagi menjadi 3 zona, yaitu zona masak, zona displai saji dan racik serta zona makan. Fasilitas sanitasi portabel yang terdiri dari area tempat sampah dan area cuci peralatan dan cuci tangan secara potabel harus disediakan. Gang kecil sebagai akses menuju warung dimanfaatkan sebagai displai promosi berupa poster warung makan Bu Yono.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisurya, S. I. (2017). Perubahan Tata Letak Dan Fungsi Dapur Pada Rumah Tinggal (Tipe 90m²-160m²) Di Jakarta Selatan (Studi Kasus: Wilayah Tebet Barat). *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain*, 14(1), 45-64.
- Akmal, I. (2004). *Seri Menata Rumah-Dapur*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Dekoruma, K. (2019). 5 Desain Teras Rumah Minimalis untuk Rumah Makin Memesona. <https://www.dekoruma.com/>.
- Sujatini, S., (2019). Koridor Jalan pada Hunian padat di Kota Besar sebagai area Ekonomi Kreatif Masyarakat. *Jurnal IKRA-ITH Sains dan Teknologi* 3 (2), 46 – 52, <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/ikraith-teknologi/article/view/706>
- Sujatini, S., (2017) Peran Partisipasi Masyarakat dalam Mewujudkan Rumah dan Lingkungan Sehat pada Hunian Padat di Jakarta, *Jurnal IKRA-ITH Sains & Teknologi* 1 (2), 44-54, <https://journals.upi->

yai.ac.id/index.php/ikraith-
teknologi/article/view/92

- Mananeke, L., & Soepeno, D. (2018). Analisis Tata Letak Ruang Dan Fungsionalitas Restoran Rumah Kopi Billy Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 6(4).
- Wijaksono, S. (2011). Penerapan Regulasi Kesehatan Rumah dan Kendalanya pada Pembangunan Rumah Sederhana Sehat. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, 2(1), 296-303.
- Peraturan Gubernur Provinsi DKI Jakarta Nomor 30 Tahun 2018 Tentang Pemberian Izin Usaha Mikro Dan Kecil