

---

# **KITCHEN SET POLA PENATAAN DAN PERAWATANNYA PADA RUMAH TINGGAL**

Oleh : Joko Budiwiyanto\*

## **Abstract**

*Human life style being practical completely, hygienic and efficient have an effect on to room as place have activity, especially kitchen room. Present day kitchen design raced by a technological progress have succeeded to make the kitchen form look like the clinic laboratory with the electric all supply, practical, organizational and healthy consecutively. This result kitchen design tend to the people mention it with the modern kitchen term. Especial principle which must be paid attention in arranging kitchen is arranging activity sequence which is often referred with the term " trilateral activity pattern". This trilateral activity pattern represent the distance which must be gone through by user between sinks, stove and refrigerator, representing critical shares in the plan kitchen. Arrange the sequence work to have an effect on to model of kitchen settlement. Desainers divide the kitchen model become 5 model, that is model U, Model L, parallel of wall model, the parallel model, and kitchen of the island model. Other factor which must be paid attention in arranging kitchen is treatment factor. Take care of the kitchen require to pay attention the followings, human factor being, factor of material and equipments factor. The factors have an effect on to durabel level of kitchen. In writing this article, writer try to analyse the problems which emerge in kitchen settlement and try to look for its resolving relied only by book study.*

*Key word: Kitchen set, tata urutan kerja, sirkulasi, model dapur, perawatan*

---

Dosen STS Surakarta, Program Studi Desain Interior di Jurusan Seni Rupa.

*Kitchen set merupakan seperangkat furniture/ mebel yang digunakan untuk memenuhi kegiatan/ aktivitas memasak dimana di dalamnya termasuk juga proses persiapan, pengolahan, pemasakan, penyajian dan kegiatan mencuci serta membersihkan atau membereskannya.*

## A. Pendahuluan

*Kitchen set* merupakan seperangkat furniture/ mebel yang digunakan untuk memenuhi kegiatan/ aktivitas memasak dimana di dalamnya termasuk juga proses persiapan, pengolahan, pemasakan, penyajian dan kegiatan mencuci serta membersihkan atau membereskannya. Dapur termasuk ruang yang paling dibutuhkan dalam sebuah rumah tinggal, dan identik dengan ruang yang digunakan untuk menyiapkan, mengolah dan menyimpan makanan. Keberadaan dapur, pada zaman dulunya, orang selalu ingin menyembunyikan atau meletakkannya pada area yang tidak kelihatan atau tertutup, karena identik dengan kotor atau jorok. Pada perkembangan selanjutnya justru sebaliknya, dapur tidak lagi disembunyikan akan tetapi didesain semenarik mungkin dan diekspose sebagai daya tarik penampilan interior rumah tinggal.

Trend dapur masa kini adalah dapur yang menggunakan peralatan yang mutakhir serta mudah dalam pemeliharaan (Yanthi S Sulistiono, 2000). Kemajuan teknik telah berhasil membuat bentuk dapur dapat menyerupai laboratorium klinik dengan perlengkapan yang serba elektrik, praktis, sehat, dan organisasi serba teratur, dengan banyak perlengkapan yang bentuk-bentuknya serba baru dan terbuat dari aluminium atau *stainless steel* (Pamudji Suptandar, 1999: 190). Orang-orang masa kini menyukai dapur karena disamping fungsinya juga digunakan sebagai tempat untuk duduk dan makan. Penampilan sebuah desain dapur dapat mencerminkan pola dan gaya hidup pemiliknya.

Gaya hidup masa kini yang serba praktis, efisien dan bersih, membutuhkan dapur yang letaknya sedekat mungkin dengan ruang makan, bahkan kalau bisa menyatu dengan ruang makan untuk memudahkan segala aktivitas yang dibutuhkan penghuninya. Ruang dapur yang merupakan bagian dari rumah tinggal, hotel atau restoran sebaiknya juga mendapat perhatian yang sama seperti ruang-ruang yang lain. Pemilik rumah biasanya menata dapur sesuai dengan selera dan gaya rumahnya. Gaya hidup yang berbeda, menyebabkan penggunaan dapur berbeda pula. Fungsi utama dapur bukan lagi hanya sekedar tempat memasak dan tempat menyiapkan makanan bagi seluruh penghuni rumah atau keluarga, akan tetapi difungsikan juga sebagai ruang makan, hoby atau tempat untuk berdiskusi menyelesaikan masalah keluarga (Anur Mulhadiono, 2001). Dapur yang semakin mempunyai multi fungsi, dalam penataannya dituntut memperhatikan berbagai macam faktor, seperti pola penataan dan sirkulasi, standar ukuran, pemilihan material/ bahan dan perawatannya.

## B. Pola penataan *kitchen set*

Faktor yang perlu diperhatikan dalam penataan dapur adalah faktor sirkulasi dan faktor tata letak urutan kerja/ aktivitas di dapur. Pada dapur, sirkulasi tidak hanya pada sirkulasi udara

saja, melainkan juga lalu-lalang orang yang menggunakannya (Rimayanti, 2005,32). Agar memperoleh sirkulasi yang baik perlu memperhatikan letak bukaan seperti pintu dan jendela. Perlu diperhitungkan juga faktor cahaya dan arah angin, agar ruang yang digunakan optimal, sehingga sirkulasi udara di dalam ruang berjalan baik dan ruang memiliki pencahayaan alami dari bukaan yang ada.

Hakekat kegiatan yang diwadahi oleh sebuah dapur, mencakup segala sesuatu yang berkaitan dengan aktivitas memasak. Faktor tata letak urutan kerja/ aktivitas merupakan faktor yang harus dipertimbangkan, mulai dari aktivitas persiapan memasak, pengolahan, pemasakan, penyajian dan kegiatan membersihkan segala sesuatunya/ mencuci (membersihkan sayur, peralatan, meja kerja dapur, dll) sampai pada tahap pembuangan sampah.

Menurut John F. Rie ada faktor lain yang perlu diperhatikan dalam menata sebuah dapur adalah pemakai atau pengguna (John F. Rie, 1988: 299). Berdasarkan manusia yang menggunakannya atau pemakai, dalam merancang dapur harus mempertimbangkan faktor-faktor sebagai berikut:

- § Berapa orang yang akan dilayani, dari penyediaan dapur tersebut (hal ini menyangkut kapasitas dapur, untuk normal dan maksimalnya). Misalnya : untuk 1 orang, 2 orang, sekeluarga, menerima tamu dan perlu juga dipertimbangkan jumlah maksimalnya, hal ini akan berpengaruh terhadap jumlah atau kapasitas peralatan yang digunakan di dalam menentukan keluasan ruang..
- § Berapa banyak orang yang akan bekerja di dapur tersebut. Misalnya : 1 orang, 2 orang, 1 atau 2 orang dengan membawa anak kecil, tamu dll, pertimbangan ini akan berpengaruh pada area keluasan untuk aktivitas bekerja di dapur.
- § Perlu dipertimbangkan menu atau jenis masakan yang akan dimasak atau dibuat, pertimbangan ini akan berpengaruh terhadap penyediaan fasilitas atau peralatan memasaknya, serta keluasan area/tempat untuk menyimpannya.
- § Dipertimbangkan juga apakah dapur tersebut berhubungan erat dengan ruang makan atau bahkan menjadi satu ruangan.
- § Perlu dipertimbangkan letak dari dapur tersebut di dalam hubungan antar ruang secara keseluruhan (John F. Rie, 1988: 299).
- § Faktor sirkulasi seperti yang sudah dikemukakan diatas, sirkulasi udara dan faktor pencahayaan. Pencahayaan alami dimaksudkan untuk mengurangi kelembaban ruang serta pertimbangan faktor kesehatan sedangkan pencahayaan buatan untuk penerangan secara umum. Faktor sirkulasi udara, untuk memungkinkan terjadinya sirkulasi udara secara baik.

*Faktor tata letak urutan kerja/ aktivitas merupakan faktor yang harus dipertimbangkan, mulai dari aktivitas persiapan memasak, pengolahan, pemasakan, penyajian dan kegiatan membersihkan segala sesuatunya/ mencuci (membersihkan sayur, peralatan, meja kerja dapur, dll) sampai pada tahap pembuangan sampah.*

### B.1. Tata Urutan kerja di dapur

Tata urutan kerja/ aktivitas di dapur dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain :

- a. Alur proses dalam tahap pengolahan. Alur pengolahan makanan merupakan tahap penyimpanan, pencucian, dan pemasakan (Rimayanti, 2005:33). Dari ketiga tahap tersebut dapat diperoleh lima titik kegiatan yaitu, pendinginan (kulkas), pencucian, pemasakan, mempersiapkan makanan, dan pusat kegiatan. Jadi untuk memperoleh ruang gerak yang baik, perlu pengaturan alur kerja pengguna sesuai dengan urutan pengolahan makanan.
- b. Konsekuensi dari alur pengolahan makanan diatas, adanya suatu kebutuhan terhadap mebel/ furniture sebagai sarana dalam proses kegiatan. Kegiatan ini akan berpengaruh terhadap tata urutan perletakkan peralatannya seperti : meja memasak, meja kerja dan tempat cuci.
- c. Mebel/ furniture sebagai sarana kegiatan, sebaiknya memenuhi standart *anthropometri* atau ukuran tubuh manusia dan kemampuan gerak organ tubuh manusia. untuk memberikan kenyamanan gerak bagi pengguna dapur. Area kerja direncanakan tidak terganggu oleh tinggi letaknya alat-alat kerja, pintu-pintu atau mereka yang lalu lalang.

### B.2. Pola kerja segitiga

*Dalam merancang sebuah dapur, terdapat tata urutan kerja yang harus dipenuhi sebagai kunci utama di dalam perancangan yang disebut dengan istilah "pola kerja segitiga"*

Dalam merancang sebuah dapur, terdapat tata urutan kerja yang harus dipenuhi sebagai kunci utama di dalam perancangan yang disebut dengan istilah "**pola kerja segitiga**" yaitu jarak yang harus ditempuh pemakai antara bak cuci, kompor dan lemari pendingin atau lemari-lemari makanan, merupakan bagian yang kritis dalam perencanaan ruang dapur. Garis-garis yang menghubungkan ketiga kegiatan tersebut membentuk apa yang disebut dengan "**pola kerja segitiga**" (Ernst Neufert, 1989:55).

#### a. Bak cuci (*sinks*)

Bak cuci diusahakan mendapat pencahayaan alamiah yang baik dan tempat terbaik adalah dibawah jendela, dimaksudkan agar sirkulasi udara dapat berjalan dengan lancar, mengurangi tingkat kelembaban dan faktor kesehatan. Bak cuci sebaiknya jangan diletakkan dipojok dan harus cukup ruang untuk berdiri di bagian depannya. Tempat ini merupakan area dengan tingkat aktivitas yang cukup tinggi dalam melakukan kegiatan di dapur, karena berkaitan dengan pembersihan baik bahan makanan dan peralatan makan, mungkin untuk dapur-dapur yang kecil, bak cuci dengan dua bak dapat diletakkan pada pojok ruang dapur.

b. Kompor dan meja kerja

Kompor sebaiknya jangan diletakkan di bawah jendela, sebaiknya dilengkapi dengan saluran ventilasi atau cerobong asap untuk memudahkan pembuangan asap, jangan diletakkan dibawah rak/ lemari dinding. Kompor gas harus diletakkan jauh dari pintu untuk menghindarkan meledaknya kompor karena adanya aliran udara dari pintu tersebut. Meja kerja sebaiknya terletak di setiap sisi, terutama dekat kompor yang berdampingan di pojok dapur dengan lebar minimal 40 CM untuk memudahkan sewaktu bekerja. Kompor yang letaknya rendah membutuhkan ruang dengan jarak sekurang-kurangnya 120 CM dari bagian depan meja kompor tersebut. Meja kerja yang letaknya berdampingan sebaiknya mempunyai tinggi yang sama dengan meja kompor, kalau perlu perbedaan tinggi sebaiknya berjarak kira-kira 40 CM dari meja kompornya (Ernst Neufert, 1989:55)

c. Lemari Pendingin

Lemari pendingin merupakan salah satu peralatan dapur yang sulit perletakkannya. Sebagai salah satu peralatan yang penting pada pola kerja segitiga, sebaiknya ia berdekatan dengan ruang atau tempat meja kerja. Pintu lemari pendingin sebaiknya terbuka ke arah tempat bekerja guna memudahkan pengambilan makanan, dan sedapat mungkin tidak menghalangi orang lewat atau menutupi tempat-tempat lainnya pada waktu pintu terbuka.

*Sebagai salah satu peralatan yang penting pada pola kerja segitiga, sebaiknya ia berdekatan dengan ruang atau tempat meja kerja.*

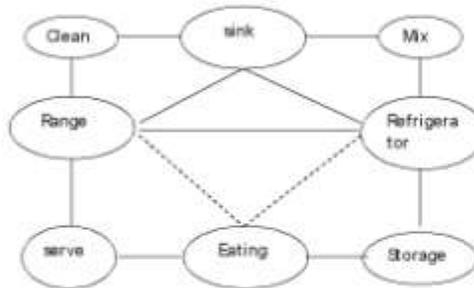
d. Peralatan Dapur dan Meja Kerja

Menurut standard Amerika, kebutuhan ruangan dapur hendaknya mencakup efisiensi persiapan makanan, melayani dan menyimpannya, sekaligus juga berfungsi sebagai tempat menyimpan peralatan-peralatan dapur dan tempat membersihkan setelah dipakai untuk kegiatan makan. Meja kerja yang dibutuhkan dapat dikombinasikan, kalau diantara dua peralatan seperti : kompor, lemari pendingin, bak cuci. Sebaiknya meja kerja ini sebanding penempatannya dengan meja kerja yang digabungkan. Untuk kelebaran meja kerja/ bidang kerja sebaiknya mengikuti standar ukuran dari bak cuci dan kompor yang merupakan produk dari pabrikasi (Ernst Neufert, 1989:55). Pastikan pula bahwa kita mempunyai tempat penyimpanan untuk persediaan beras, alat-alat pembersih seperti sapu dan lain-lain. Akan lebih baik bila dibuat banyak laci untuk tempat penyimpanan yang mudah terjangkau.

**Bagan urutan aktivitas di dapur**



**Bagan urutan perletakkan peralatan**



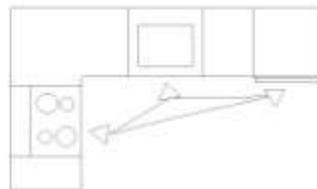
**B.3. Tata letak ruang dapur (*kitchen set*)**

*Menurut John F. Fie tata letak ruang dapur sangat tergantung dari bentuk dan besarnya ruangan.*

Menurut John F. Fie tata letak ruang dapur sangat tergantung dari bentuk dan besarnya ruangan. Berdasarkan desain dan lay-out sebuah dapur, dapat dikategorikan sebagai berikut:

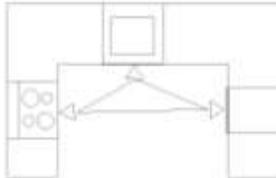
**a. Desain dapur bentuk L.**

Kunci utama dari desain dapur bentuk L, terletak pada peletakan almari pending (kulkas) dan *sink* (bak cuci) yang berada pada satu garis, sedangkan kompor terletak pada sisi lain yang berseberangan 90 derajat.



b. Desain dapur bentuk U.

Desain bentuk U, meletakkan posisi antara kompor, *sink* (bak cuci) dan almari pendingin membentuk huruf U (lihat denah).



c. Desain dapur bentuk lurus (sepanjang dinding).

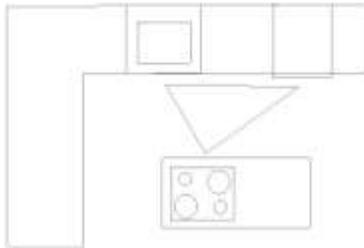
Desain dapur bentuk lurus (sepanjang dinding), menempatkan posisi almari pendingin (kulkas), *sink* (bak cuci) dan kompor diletakkan pada satu garis lurus sejajar dengan dinding.



d. Desain dapur bentuk pulau (*island*)

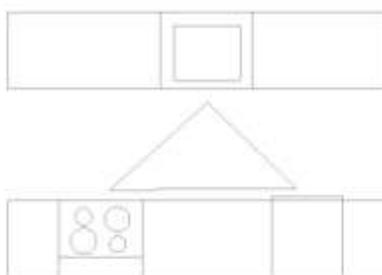
Desain dapur bentuk pulau ini menggunakan prinsip dasar penempatan tata letak peralatannya antara lemari pendingin (kulkas), *sink* (bak cuci) dan oven menempel ke dinding, sedangkan meja persiapan (*counter*) dan kompor berada di tengah ruangan yang disebut dengan *island*. Dapur model ini cocok bagi mereka yang suka memasak. Meja *island* dapat multifungsi, bisa dimanfaatkan sebagai meja pesta untuk tempat makanan atau minuman. Dengan adanya meja ini kita tidak harus bekerja menghadap dinding melulu, tetapi juga bisa melakukan pekerjaan memasak di sini bersama keluarga dan kerabat sehingga lebih komunikatif.

*Meja island dapat multifungsi, bisa dimanfaatkan sebagai meja pesta untuk tempat makanan atau minuman.*



e. Desain dapur bentuk paralel.

Dapur bentuk paralel dengan meletakkan oven, kompor dan sink (bak cuci) berada pada satu sisi. Pada sisi yang lain diletakkan lemari pendingin (kulkas) dan meja kerja untuk mempersiapkan meja kerja (John F. File, 1988 :302).



#### B.4. Sirkulasi

Sirkulasi pada dapur tidak terbatas hanya pada sirkulasi udara saja, akan tetapi juga lalu-lalang orang yang menggunakannya. Sirkulasi udara yang baik membuat udara dapur tetap bersih, sehat dan dapat diperoleh dengan cara membuat bukaan jendela dan pintu yang sesuai. Keuntungan lain yang diperoleh dari membuat bukaan jendela ini adalah untuk memudahkan masuknya sinar matahari dan sebagai view keluar. Disain ruang dapur yang disatukan dengan alam lingkungan yang baik, dengan cara memasukkan suasana sejuk dari taman melalui bukaan yang luas dan sekaligus sebagai pusat pengawasan bagi si penghuni ke seluruh rumah dan halaman (Pamudji Suptandar, 1999: 191).

Pembuangan udara kotor atau asap perlu diperhatikan agar ruang tidak terlalu pengap. Pembuangan asap dapat dibuatkan cerobong vertikal untuk mempermudah sirkulasi udara keluar, apabila tidak ada cerobong vertikal, pada dinding dapat dipasang tudung dan saluran horizontal ke dinding luar. Dapat ditambahkan kipas angin untuk mengeluarkan udara kotor yang di letakkan pada dinding bagian luar (Ernst Neufert, 1989: 58).

Lalu-lalang orang yang menggunakan dapur perlu dipertimbangkan sesuai dengan alur proses dalam tahap pengolahan makanan. Alur pengolahan makanan adalah tahap persiapan, pengolahan, pemasakan, penyajian dan pencucian/ tempat mencuci. Tempat mencuci ini di peruntukkan baik untuk pencucian bahan makanan dalam persiapan dan pembersihan peralatan sesudah makan. Ruang dapur dalam pertimbangan hubungan antar ruang didekatkan dengan ruang makan untuk mempermudah sirkulasi, bahkan ruang dapur dapat digabungkan secara terpisah dengan ruang makan. Pemisahannya dilakukan

*Ruang dapur dalam pertimbangan hubungan antar ruang didekatkan dengan ruang makan untuk mempermudah sirkulasi, bahkan ruang dapur dapat digabungkan secara terpisah dengan ruang makan.*

dengan menata peralatan baik sebagai pembatas ruang atau sedikit membedakan ketinggian permukaan lantai.

### **B.5. Pencahayaan**

Pencahayaan ruang dapur dapat dicapai dengan dua cara, yaitu pencahayaan alami dan pencahayaan buatan. Pencahayaan alami diperoleh dengan cara membuat bukaan jendela atau pintu sebagai tempat masuknya sinar matahari disamping untuk memperlancar sirkulasi udara. Dengan masuknya sinar matahari yang cukup, dapat mengurangi tingkat kelembaban sehingga udara dalam ruang tetap terjaga dan segar.

Pencahayaan buatan diperoleh dengan cara memasang lampu pada ruangan. Agar ruang dapur mempunyai kesan artistik, maka dalam pencahayaan dapat menggunakan beberapa model pencahayaan. Ada kombinasi tiga model pencahayaan untuk dapur, yaitu *general lighting*, *task lighting* atau *accent lighting* dan *decorative lighting* (Serial Rumah, 2005:44). *General lighting* digunakan untuk menerangi area dapur secara merata dengan menggunakan lampu *compact fluorescent* yang dipasang pada plafon. *Task lighting*, biasanya dipasang pada kabinet *kitchen set* dan menggunakan jenis lampu halogen *downlight* dengan arah cahaya yang terbatas. Lampu jenis ini memang dikhususkan untuk menerangi rak-rak di dalam kabinet. Pintu kabinet yang biasanya terbuat dari bahan kaca, sehingga cahaya lampu dapat terlihat dari luar dan lengkungan sinar yang dihasilkan mempermanis tampilan. Unsur dekoratif pencahayaan pada dapur diperoleh dengan cara memasang lampu gantung yang mencahayai meja makan. Lampu ini selain menerangi meja dan makanan di bawahnya, juga menghadirkan suasana romantis. Khusus untuk lampu yang menyinari makanan yang sudah dimasak yang disiapkan di atas meja makan, sebaiknya memakai lampu halogen atau pijar yang memiliki *color rendering* tinggi (Serial Rumah, 2005:45). Dengan demikian warna makanan tidak berubah saat memandangnya. Pencahayaan antara *tabletop* dengan batas kabinet yang tidak terjangkau lampu dari plafon, dapat dipasang lampu *downlight* untuk menyinari *tabletop*.

*Pencahayaan ruang dapur dapat dicapai dengan dua cara, yaitu pencahayaan alami dan pencahayaan buatan.*

### **C. Perawatan Dapur**

Ada beberapa faktor yang harus diperhatikan dalam perawatan sebuah dapur, karena hal ini akan berpengaruh terhadap tingkat keawetan disamping faktor higienis dalam pemakaiannya. Faktor-faktor tersebut antara lain:

1. faktor manusia atau pengguna.
2. Faktor bahan/material mebel yang digunakan.
3. Faktor peralatan.

*Pada umumnya teknologi dapur disesuaikan dengan pemakainya yang berpendidikan cukup baik. Perawatan kitchen set yang penggunaannya kita sendiri, tentu berbeda apabila digunakan oleh orang lain, kita dapat merencanakan yang modern dan canggih tapi dari segi perawatannya pun dituntut lebih canggih.*

### C1. Faktor manusia atau pengguna.

Faktor utama perawatan dapur yang pertama kali harus kita pikirkan adalah manusia penggunaannya yang sebaiknya kita ketahui terlebih dahulu sebelum kita merencanakan membuat atau membeli *kitchen set*. Di negara maju, *kitchen set* praktis hanya dibutuhkan oleh ibu rumah tangga yang dasar pendidikan serta pengetahuannya sudah memadai dan cukup menguasai teknologi peralatan dapur. Bisa dikata, kondisi dapurnya dijamin lebih awet dan terpelihara, karena yang bersangkutan mengetahui dan memahami betul cara penggunaan dan pemeliharannya. Di Indonesia, banyak *kitchen set* modern dan canggih yang digunakan oleh pembantu yang berpendidikan rendah. Tentu hal ini akan berpengaruh pada tingkat keawetan dalam pemakaiannya, karena menyangkut konsep perawatan dan pemeliharannya. Pada umumnya teknologi dapur disesuaikan dengan pemakainya yang berpendidikan cukup baik. Perawatan *kitchen set* yang penggunaannya kita sendiri, tentu berbeda apabila digunakan oleh orang lain, kita dapat merencanakan yang modern dan canggih tapi dari segi perawatannya pun dituntut lebih canggih. Dalam perawatan dan pemeliharaan kitchen set, dibutuhkan pengetahuan tentang cara pakai dan pemeliharaan dari macam-macam peralatan dapur yang kebanyakan menggunakan sumber energi listrik, karena akan berpengaruh terhadap tingkat keawetan pemakaiannya (Yanthi S Sulistiono, 2000).

### C. 2. Faktor bahan/material mebel yang digunakan.

Penggunaan bahan atau material dalam membuat perlengkapan desain dapur akan berpengaruh terhadap cara perawatan dan pemeliharannya disamping mempunyai nilai estetis. Dalam penggunaan material, tentunya disesuaikan dengan nilai estetis yang akan dicapai atau sesuai dengan selera pemakainya.

Umumnya penggunaan marmer untuk *countertop* sesuai dengan gaya masak orang Indonesia yang banyak menggunakan santan dan air. Akan tetapi untuk bumbu-bumbu tertentu penggunaan batu alam kurang baik. Penggunaan batu alam sebagai *countertop* mempunyai kelemahan karena berpori-pori, apabila terkena noda sulit untuk dihilangkan. Sebagai antisipasi terhadap tuntutan desain tersebut, sekarang banyak dijual batu sintesis atau penggunaan multipleks lapis tacaon yang lebih mudah perawatannya dan dengan model yang beraneka ragam.

Desain-desain *kitchen set* modern banyak menggunakan bahan *stainless steel* dengan desain yang fungsional dan *simplicity*. Penggunaan bahan tersebut sangat membantu dalam masalah perawatan, karena mempunyai karakteristik bersih dan

serba mengkilap, tidak berkarat, awet, mudah dalam perawatan dan tidak akan rusak dipakai oleh beberapa generasi. *Finishing* dan pemilihan bahan dapat menunjukkan gaya desain dapur, sedangkan pemilihan warna dan teknologinya menunjukkan trendnya (Yanthi S. Sulistiono, 2000).

Pemilihan dan penggunaan bahan untuk lantai dan dinding disesuaikan dengan keinginan, fungsi dan tentunya biaya. Penggunaan bahan keramik untuk lantai sangat cocok untuk ruang dapur. Pilihlah keramik yang bertekstur kasar untuk lantai, agar tidak licin dan untuk menghindari slip akibat lantai licin. Dinding dapat menggunakan keramik dengan mengaplikasikan border atau list keramik untuk memperindah desain dapur. Penggunaan keramik untuk dinding digunakan di atas counter meja dan dibawah rak dapur bagian atas. Pemilihan bahan keramik ini dimaksudkan agar mudah di dalam membersihkannya. Penggunaan bahan cat untuk *finishing* sebaiknya secara hati-hati dengan memperhatikan beberapa persyaratan. Gunakan cat yang bermerk jelas, berkualitas bagus, tidak mengandung bahan beracun (biasanya memiliki label *free toxic* atau *no added mercury*) (Rimayanti, 2005: 34)

Ruang dapur pada prinsipnya perlu dirawat secara intensif dibandingkan dengan ruang lainnya, sebab ruang ini berpotensi kotor yang disebabkan oleh aktivitas memasak itu sendiri. Uap air, minyak dan asap yang timbul pada waktu memasak banyak yang menempel pada perabot, dinding, jendela, plafon, dan lantai, perlu dibersihkan menggunakan bahan pembersih yang sesuai dengan karakteristik dari masing-masing bahan dan peralatan tersebut. Faktor lain yang perlu diperhatikan adalah kondisi udara di Indonesia (faktor sirkulasi) dan faktor pencahayaan. Indonesia mempunyai udara yang lembab, apabila dapur tidak bersih dan tidak ada aliran udara yang baik, maka makanan dengan mudah ditumbuhi jamur dan menimbulkan bau busuk, sehingga menimbulkan bau tak sedap dan berkesan kotor dan jorok.

### **C.3. Faktor Peralatan.**

Setiap peralatan mempunyai karakteristik masing-masing dalam perawatan dan pemeliharannya. Peralatan dapur yang dimaksud disini seperti *oven*, lemari es, *microwave*, serta alat-alat elektronik dapur lainnya seperti *mixer*, *blender*, *rice cooker* dan lain-lain. Sebelum menggunakan, alangkah baiknya apabila kita membaca petunjuk cara penggunaan dan perawatannya untuk menjaga keawetan dan mengetahui cara pemeliharannya.

Pemilihan peralatan makan seperti piring tidak harus dari bahan yang sama, seperti dari porselen atau keramik yang polos akan tetapi dapat disesuaikan dengan selera pemakainya. Kebutuhan terhadap kain seperti serbet makan dapat dipikirkan

*Ruang dapur pada prinsipnya perlu dirawat secara intensif dibandingkan dengan ruang lainnya, sebab ruang ini berpotensi kotor yang disebabkan oleh aktivitas memasak itu sendiri.*

*Dapur dapat juga dilengkapi dengan meja makan (lihat dapur model pulau) dan dapat ditambahkan wastafel untuk mencuci tangan.*

jenis kain yang bermotif kotak-kotak dengan warna yang dapat memberikan aksen. Peralatan minum dan makan, sekaligus berfungsi sebagai dekorasi ruangan. Perlengkapan lain yang lebih kecil dapat ditempelkan di dinding untuk menambah daya tarik ruangan. Dapur dapat juga dilengkapi dengan meja makan (lihat dapur model pulau) dan dapat ditambahkan wastafel untuk mencuci tangan.

---

**Daftar Pustaka**

- Anur Mulhadiyono,  
2001 *Aneka Gaya Dapur, Asri* Edisi Mei.
- John F. Pile,  
1988 *Interior Design*, Harry N. Abrams, New York.
- Ernst Neufert,  
1989 *Data Arsitek*, Erlangga, Jakarta.
- Pamudji Suptandar,  
1999 *Interior Desain*, Djambatan, Jakarta.
- Rimayanti,  
2005 *Desain Dapur*, Idea Edisi April, Gramedia.
- Yanthi S. Sulistiono,  
2000 *Gaya Dapur Masa Kini dan Perawatannya, Asri*  
Edisi Agustus.
- Serial Rumah,  
2005 *Lighting Percantik Interior dan Eksterior*,  
Gramedia