SANGGITARUPA
Vol. 4 No. 1, Juni 2024 (e-ISSN 2987-6877) (p-ISSN 2808-8301)

INTERIOR DESIGN OF CAFE "CREAMILKY" WITH THE THEME OF ICE CREAM IN BOYOLALI

PERANCANGAN INTERIOR CAFE "*CREAMILKY*" DENGAN TEMA ES KRIM DI BOYOLALI

Salsabila Salwa Nafisa[1], Indarto[2]

[1]Desain Interior, Intitut Seni Indonesia Surakarta

[2]Desain Interior, Institut Seni Indonesia Surakarta

salsabilasn1@gmail.com[1], indarto.doseninterior@gmail.com[2]

Abstract

The interior design of Creamilky Cafe is a public facility in the form of an ice cream cafe which is motivated by the increase in ice cream consumption in Indonesia and the abundance of cow's milk commodities in Boyolali. This design carries the theme of ice cream which is realized by applying the characteristics of soft, smooth, and sweet ice cream into designs such as minimizing perpendicular lines and applying several transformations of ice cream shape designs to the interior. This design is also packed with a contemporary style that has a modern design and a more dynamic form. Therefore, this design must pay attention to several approaches, namely, technical approach, function approach, ergonomic approach, theme and style approach, and color approach so that it can realize a design that is safe, comfortable and can meet user needs. The design method used is the method of Pamudji Suptandar goes through three stages of design, namely input, synthesis, and output. The limitations of the scope of work on this design include the cafe area, family area, workshop room, kitchen, office lobby, leadership room, employee room, and meeting room.
***Keywords**: Dessert, Ice Cream, Cafe, Milk, Contemporary*

Abstrak

Perancangan interior *cafe* creamilky merupakan fasilitas publik berupa cafe es krim yang di latar belakangi oleh adanya peningkatan konsumsi es krim di indonesia dan melimpahnya komoditas susu sapi di Boyolali. Perancangan ini mengusung tema es krim yang diwujudkan dengan penerapan karakteristik es krim yang lembut, halus dan manis ke dalam desain seperti meminimalisir garis tegak lurus dan mengamplikasikan beberapa transformasi desain bentuk es krim pada interior. Perancangan ini juga dikemas dengan gaya kontemporer yang memiliki desain modern dan bentuk yang lebih dinamis. Maka dari itu, perancangan ini harus memperhatikan beberapa pendekatan yaitu, pendekatan teknis, pendekatan fungsi,

pendekatan ergonomi, pendekatan tema dan gaya, serta pendekatan warna sehingga dapat mewujudkan desain yang aman, nyaman dan dapat memenuhi kebutuhan pengguna. Metode perancangan yang digunakan ialah metode dari Pamudji Suptandar dengan melalui tiga tahap perancangan yaitu input, sintesa dan output. Batasan ruang lingkup garap pada perancangan ini antara lain area *cafe,* area keluarga, ruang workshop, dapur, lobby kantor, ruang pimpinan, ruang karyawan dan ruang rapat.
Kata Kunci : *Dessert,* Es Krim, Cafe, Susu, Kontemporer.

1. PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh manusia. Saat ini makanan telah memasuki klasifikasinya sendiri sesuai dengan susunan pola makan yang baik dan benar yaitu *Appetizer* (hidangan pembuka), *main course* (hidangan utama), dan *dessert* (hidangan penutup). *Dessert* sendiri berasal dari bahasa Prancis *desservir* yang artinya membersihkan apa yang telah disajikan. Saat ini *Dessert* bukan lagi dijadikan sebagai sebuah hidangan penutup tetapi juga dapat dijadikan sebagai sebutan untuk makanan ringan yang dapat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja. Salah satu *dessert* yang digemari oleh masyarakat Indonesia ialah es krim.

Menurut data riset terbaru dari artikel Media Indonesia, terdapat peningkatan konsumsi es krim di Indonesia dalam lima tahun terakhir. Berdasarkan industri marketline dalam pertumbuhan laju majemuk (CAGR) yang disampaikan oleh perwakilan seluruh industri es krim di Indonesia, pada tahun 2015 hingga 2019 konsumsi es krim juga mengalami peningkatan mencapai 10,45%. Es krim merupakan salah satu makanan pencuci mulut yang bahan dasarnya berasal dari susu sapi. Boyolali merupakan kota dengan komoditas susu sapi yang melimpah. Dilansir dari Badan Pusat Statistik kawasan Boyolali, terdapat data yang menunjukan jenis sapi perah yang ada di boyolali mencapai 96.227 ekor dengan penerimaan susu sapi dari KUD sebesar 49.716.491 liter dan penjualan susu ke pabrik sebesar 47.618.191 Liter. Melihat adanya peningkatan konsumsi es krim di Indonesia dan potensi susu sapi di Boyolali sangatlah banyak, berbagai pihak berlomba lomba untuk memulai bisnis es krim yang bervariasi salah satunya dengan merancang sebuah es krim *cafe* Creamilky. Perancangan interior *cafe* Creamilky ini mewujudkan konsep baru yaitu *Make Your Own* (buatlah milikmu sendiri).

konsep ini secara garis besar sama dengan sistem pelayanan *self service* dimana pengunjung diberikan kesempatan untuk meracik es krim miliknya sendiri baik dari varian rasa, toping sampai dengan ukuran cup penyajian. Perancangan ini juga tetap dilengkapi dengan sistem pelayanan *table service* pada makanan dan minuman pendukungnya, sistem pelayanan ini dilakukan sepenuhnya oleh pelayan mulai dari mencatat menu pesanan sampai dengan penyajian pesanan ke meja pengunjung. Konsep *make your own* juga nantinya akan diwujudkan

dengan menyediakan area *workshop* guna memfasilitasi pengunjung dalam keikutsertaanya untuk membuat sebuah produk es krim.

Perancangan Interior *Cafe* Creamilky ini menggunakan tema es krim sebagai dasar perancanganya, tema es krim sendiri diambil dari karakteristik es krim yang lembut, halus dan rasa yang cenderung manis selanjutnya karakteristik tersebut diaplikasikan kedalam sebuah desain dengan menerapkan berbagai transformasi desain bentuk es krim, menggunakan warna desain yang *soft*, dan meminimalisir garis tegak lurus serta memaksimalkan garis lengkung sebagai perwujudan bangunan yang tampak halus dan lembut.

Pengaplikasian tema pada perancangan ini juga akan dikemas dengan gaya kontemporer yang merujuk pada sebuah desain yang lebih interaktif, inovatif dan modern sehingga pemilihan tema es krim dan gaya kontemporer ini diharapkan mampu memberikan suasana yang berbeda dan dapat menjadi nilai tambah untuk menarik minat pengunjung.

Dalam proses pencarian literatur, ditemukan beberapa karya yang dapat dijadikan sebagai tinjauan pustaka, antara lain:

a. Aysa Kantun Wijayanti

   "Perancangan Interior Milk Centre Di Boyolali". S–1 Program Studi Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta 2023. Perancangan ini merupakan sebuah sarana wisata edukasi yang bertujuan untuk memberikan edukasi dan informasi kepada masyarakat mengenai hal hal yang berhubungan dengan susu sapi, mulai dari pertenakan, pemerahan, pengolahan, hingga pemasaranya.

b. Heru Sulistyo

   "Perencanaan dan Perancangan Interior Rumah Susu Sapi di Boyolali". S–1 Program Studi Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta 2012. Perencanaan dan Perancangan Interior Rumah Susu Sapi di Boyolali mengangkat gaya natural dengan mengaplikasikan transformasi desain hewan sapi.

c. Dhiah Riska Rahmawati

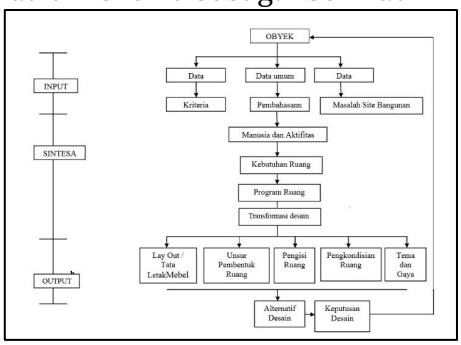
   "Perancangan Interior Kafe" New Es Krim Tentrem" di Solo, Jawa Tengah".
   S–1 Program Studi Desain Interior Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia (ISI) Yogyakarta 2020. Perancangan Interior Kafe "*New* Es Krim Tentrem" di Solo, Jawa Tengah merupakan karya Tugas Akhir yang mengangkat gagasan redesain *cafe* New Es Krim Tentrem Solo dengan menerapkan kesan legendaris dan dikemas menggunakan gaya interior jengki.

Terdapat perbedaan yang signifikan antara tiga karya di atas dengan Perancangan Interior *Cafe* "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali yakni pada pembahasan, lokasi perancangan, konsep dan tema. Perancangan Interior *Cafe* "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali merupakan sarana kuliner es krim dengan menerapkan sistem self service untuk memberikan pengalaman langsung kepada pengunjung dalam meracik es krimnya secara mandiri. Perancangan

ini nantinya juga akan dikemas dengan menerapkan tema es krim yang akan di wujudkan dengan mengaplikasikan karakteristik es krim yang lembut, halus dan manis pada interior sebagai elemen pembentuk ruang. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa Perancangan Interior Cafe "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali ini merupakan sebuah karya yang orisinil.

2. METODE

Metode yang digunakan pada perancangan ini mengacu pada metode perancangan dari Pamudji Suptandar, yang dapat digambarkan ke dalam skema sebagai berikut:



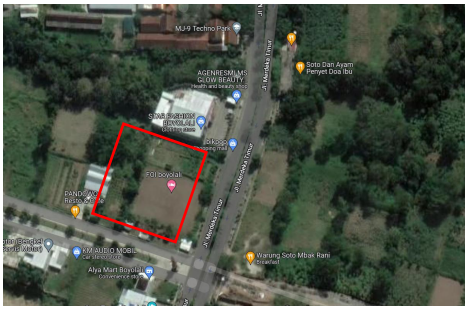
Gambar 1. Tahapan Proses Design Pamudji Suptandar
(Sumber : *Pamudji Suptandar, 1999)*

Tampak di skema, tahapan proses desain menurut Pamudji Suptandar terbagi menjadi tiga yaitu, input, sintesa, output. input berupa studi literatur mengenai cafe, es krim, konsep *make your own*, pendekatan dari buku maupun internet yang kemudian di analisis pada tahap sintesa dengan mempertimbangkan aktivitas pengguna, kebutuhan ruang, besaran ruang, kapasitas ruang, grouping zoning dan sirkulasi. Tahap desain selanjutnya ialah output / final berupa gambar kerja serta perspektif hasil desain

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perancangan Interior *Cafe* "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali merupakan ide gagasan untuk melakukan pemograman, penyusunan rancangan, dan pelaksanaan rancangan sebuah ruang didalam bangunan yaitu berupa restoran es krim bernama Creamilky yang berlokasi di Boyolali sebagai salah satu sentra pertenakan susu sapi di Jawa Tengah dengan mengangkat tema Es Krim sebagai ide / gagasan perancanganya. Batasan ruang lingkup garap yang diambil pada perancangan ini ialah area respesionis dan kasir, *cafe*, dapur, ruang workshop, lobby kantor, ruang pimpinan, ruang karyawan dan ruang rapat.

3.1. Site Plan



Gambar 2. Site Plan Perancangan Interior Cafe "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali
(Sumber : Google Maps)

Perancangan ini berlokasi di Jl. Merdeka Timur dimana lokasi ini dipilih karena berada di pusat kota, dekat dengan fasilitas umum dan dinilai mudah dijangkau dengan kendaraan umum maupun pribadi. Jl. Merdeka Timur berdekatan dengan Alun Alun Kidul yang merupakan salah satu sentra kuliner di Boyolali. Jl. Merdeka Timur juga merupakan wilayah yang berdekatan dengan

Kantor Bupati dan Pusat Pemerintahan Boyolali. Bangunan Perancangan Interior *Cafe* "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali ini menghadap ke selatan dengan bukaan sebagian besar tetap menghadap ke selatan dan ke utara sehingga tidak mendapatkan sinar matahari langsung.

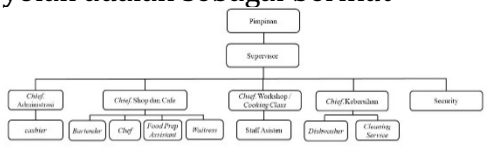
3.2. Waktu Operasional

Berikut merupakan waktu operasional Perancangan Interior *Cafe* "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali.

Hari	Jam	Ruang
Senin - Minggu	10.00 – 21.00	Es Krim Shop dan Café
Senin - Kamis	10.00 – 15.00	Workshop
Jumat	13.00 – 15.00	
Sabtu - Minggu	10.00 – 15.00	

3.3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi pada Perancangan Interior *Cafe* "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali adalah sebagai berikut



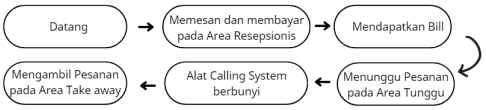
Gambar 3. Struktur Organisasi Cafe Creamilky
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

3.4. Sistem Pelayanan

Sistem pelayanan pada Perancangan Interior *Cafe* "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali terbagi menjadi dua area, yaitu:

a. Area *Cafe* Es Krim

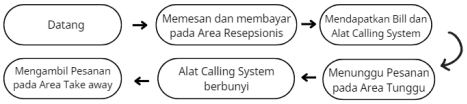
Pada area ini prosedur pemesanan terbagi menjadi dua yaitu pemesanan *take away* dan *dine in*. Pemesanan *take away* dapat dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:



Gambar 4. Prosedur Pemesanan Take Away
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

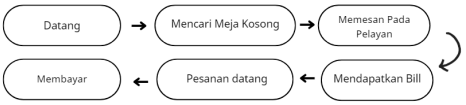
Sedangkan pada prosedur pemesanan *dine in* sistem pelayanan terbagi menjadi dua yaitu *self service* dan *table service.* Sistem pelayanan *self service* sendiri digunakan untuk pemesanan es krim sedangkan sistem pelayanan *table service* digunakan untuk pemesanan makanan dan minuman pendukungnya. Sistem pelayanan tersebut dapat di gambarkan sebagai berikut:

1) Sistem Pelayanan *Self Service*



Gambar 5. Prosedur Sistem Pelayanan *Self Service*
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

2) Sistem Pelayanan *Table Service*



Gambar 6. Prosedur Sistem Pelayanan *Table Service*
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

b. Area Workshop

Sistem pelayanan pada area workshop dapat dijabarkan sebagai berikut :

1) Prosedur pendaftaran

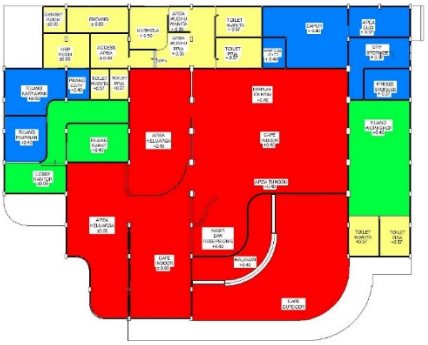
Prosedur pendaftaran pada area workshop dapat dilakukan dengan reservasi online terlebih dahulu atau juga dapat dilakukan dengan mandaftarkan langsung pada area resepsonis dan kasir dengan catatan jadwal kelas pada hari dan jam tersebut slot kosong.

2) Prosedur Pelaksanaan

Kegiatan workshop dilaksanakan bersama ahli pembuatan es krim selama 1-2 jam dengan aktivitas didalamnya berupa pemutaran demo pembuatan es krim, penjelasan alat bahan pembuatan es krim selanjutnya melakukan kegiatan workshop dengan alat dan bahan yang sudah disediakan oleh karyawan area workshop.

3.5. Grouping Zoning

Grouping zoning pada Perancangan Interior *Cafe* "Creamilky dengan Tema Es Krim di Boyolali adalah sebagai berikut:



Gambar 7. Grouping Zoning *Cafe* Creamilky
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

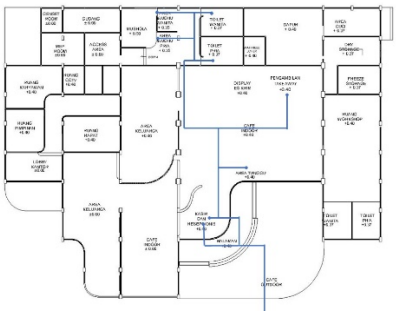
Keterangan :

● Ruang Publik ● Ruang Semi Private
● Ruang Private ● Ruang Service

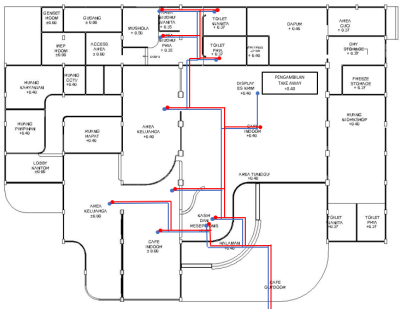
3.6. Sirkulasi

Sirkulasi pada Perancangan Interior *Cafe* "Creamilky" dengan Tema Es Krim di Boyolali terbagi menjadi tiga yaitu :

a. Sirkulasi Pengunjung Cafe



Gambar 8. Sirkulasi Pengunjung Cafe Take Away
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

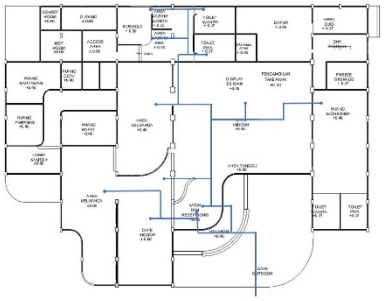


Gambar 9. Sirkulasi Pengunjung *Cafe Dine in*
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

Keterangan :

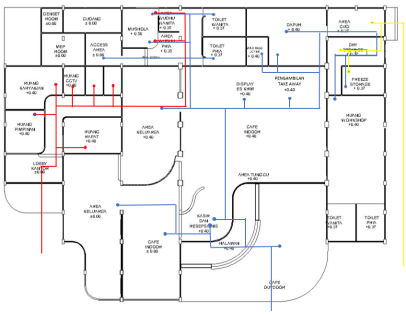
● *Self Service* ● *Table Service*

b. Sirkulasi Pengunjung Workshop



Gambar 10. Sirkulasi Pengunjung workshop
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

c. Sirkulasi Pengelola, Pelayan dan Bahan baku

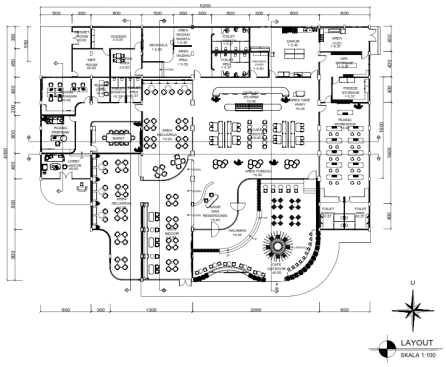


Gambar 11. Sirkulasi Pengelola Pelayan dan Bahan Baku
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

Keterangan :

- Pelayan
- Pengelola
- Bahan Baku

3.7. Layout



Gambar 12. Layout Cafe Creamilky
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

3.8. Tema dan Gaya

a. Tema

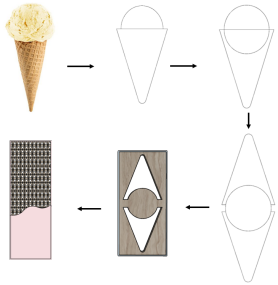
Tema yang di gunakan dalam Perancangan Interior Cafe "Creamilky" di Boyolali ini ialah tema Es Krim. Es krim merupakan *frozen dairy dessert* yang amat sangat digemari oleh semua kalangan, terutama anak anak karena rasanya yang manis serta teksturnya yang lembut dan halus serta berwarna soft. Warna soft ini didominasi dengan warna warna putih, dimana warna yang didominasi oleh warna putih akan menghasilkan warna yang cenderung lebih muda dan memiliki tingkat saturasi yang rendah sehingga menghasilkan warna yang tidak menyorot, lebih lembut.

Dari karakteristik es krim tersebut, selanjutnya akan dijadikan sebagai dasar pertimbangan ide dan gagasan desain pada Perancangan Interior *Cafe* Creamilky yaitu dengan meminimalisir garis tegak lurus maupun sudut dan memaksimalkan garis lengkung pada setiap elemen pembentuk ruangnya, seperti pengaplikasian dinding yang dibuat meliuk liuk layaknya garis yang halus dan lembut. Selain itu, perwujudan tema es krim juga dapat di ambil dari warna soft yang dimiliki oleh es krim itu sendiri. Warna soft pada es krim yang akan digunakan dalam perancangan ini ialah warna soft dari gradasi warna pink. Menurut Dameria, warna merah muda atau *pink* memiliki kecenderungan mengarah pada kelembutan. Warna pink yang digunakan sebagai tone perancangan ini sebagai berikut:

Gambar 13. Warna Soft Pastel
(Sumber : www.dulux.co.id)

Tema es krim pada perancangan ini juga diwujudkan dengan beberapa transformasi desain, antara lain:

a. Transformasi Bentuk Es Krim Cone

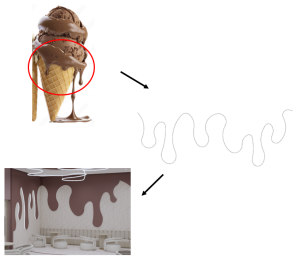


Gambar 14. Transformasi Desain Bentuk Es Krim Cone
*(*Sumber : Doc. Pribadi, 2022*)*

b. Transformasi Es Krim Roll

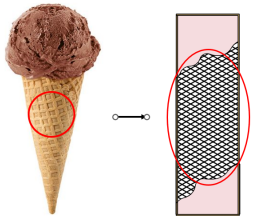
Gambar 15 . Transformasi Es Krim Roll
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

c. Transformasi Lelehan Es Krim



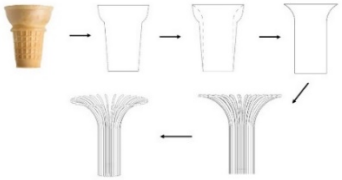
Gambar 16. Transformasi Lelehan Es Krim
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

d. Transformasi Motif Kotak Cone Es Krim



Gambar 17. Transformasi Motif Kotak Cone Es Krim
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

e. Transformasi Cone Es Krim



Gambar 18. Tranformasi Cone Es Krim
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

b. Gaya

Gaya yang diterapkan untuk menunjang tema es krim ini ialah dengan menggunakan gaya kontemporer. Gaya kontemporer atau arsitektur kontemporer merupakan gaya pada zamanya yang mencirikan kebebasan berekspresi, keinginan untuk menampilkan sesuatu yang berbeda dan merupakan sebuah aliran baru atau penggabungan dari beberapa aliran gaya / arsitektur. Berikut merupakan ciri ciri dari interior gaya kontemporer :

1) Lebih banyak ruang terbuka dan saling menyatu
2) Menerapkan garis lengkung, namun terkadang juga memadukan antara garis lurus dan lengkung
3) Menggunakan material modern, seperti kaca, batu, logam dan kayu.
4) Warna pada interior kontemporer sering menampilkan palet *tone – on – tone,* dimana penggunaan warna yang sama dalam gradasi yang berbeda terutama pada warna seperti coklat, taupe, abu abu, krim atau putih.

3.9. Perspektif *Cafe* Creamilky

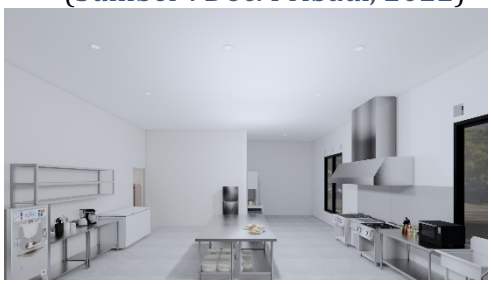
Gambar 19. Skema Bahan dan Warna
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

Gambar 20. Perspektif Cafe Outdoor
*(*Sumber : Doc. Pribadi, 2022*)*

Gambar 21. Perspektif Resepsionis dan Kasir
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

Gambar 22. Perspektif Cafe Indoor
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

Gambar 23. Perpsektif Area Keluarga
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)



Gambar 24. Perspektif Dapur
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

Gambar 25. Ruang Workshop
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

Gambar 26. Perspektif Lobby Kantor
(Sumber : Doc. Pribadi, 2022)

Gambar 27. Perspektif Ruang Kantor
(Sumber : Salsabila, 2023)

Gambar 28. Perspektif Ruang Karyawan
(Sumber : Salsabila, 2023)

Gambar 29. Perspektif Ruang Rapat

(Sumber : Salsabila, 2023)

Gambar 30. Perspektif Toilet
(Sumber : Salsabila, 2023)

4. KESIMPULAN

Perancangan Interior Cafe "Creamilky" Dengan Tema Es Krim Di Boyolali merupakan area public space yang digunakan sebagai tempat untuk mendirikan usaha dessert es krim dengan menyediakan tempat yang santai dan non formal bagi pengunjungnya. Perancangan Interior Cafe Creamilky ini menerapkan konsep *Make Your Own* sebagai upaya untuk memberikan pengalaman yang berbeda bagi pengunjung. Konsep ini sama halnya dengan sistem pelayanan *selfservice*, dimana pengunjung diberikan kesempatan untuk berlatih meracik es krimnya sendiri mulai dari memilih varian rasa langsung dari alatnya, memilih toping sampai dengan memilih ukuran cup penyajian. Perancangan Interior *Cafe* Creamilky ini menggunakan gaya kontemporer dengan mengangkat tema es krim. es krim dipilih dengan mempertimbangkan karakteristik es krim yang lembut, halus dan manis yang kemudian diaplikasikan kedalam sebuah desain dengan meminimalisir garis tegak lurus dan memaksimalkan garis lengkung sehingga dapat memberikan kesan ruang yang halus dan lembut.

DAFTAR PUSTAKA

A.W Marsum. 2005. Restoran Dan Segala Permasalahannya. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi

Ariyanto, Ahmad Fajar, Sunarmi. (2012). Desain Interior Public. Surakarta : UNS Press.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Boyolali, 2020 pada laman https://boyolalikab.bps.go.id/statictable/2020/07/30/1106/banyaknya-penerimaan-dan-penjualan-susu-liter-di-kabupaten-boyolali-2019.html

Francis D.K. Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior.* Jakarta: erlangga.

Goff, H.D. and R.W., Hartel. (2013). Ice Cream. Springer Science Business Media. New York.

Hayuwati, E. (2016). Desain Interior Pusat Es Krim Dengan Konsep American Saloon di Surakarta

Joko Budiwiyanto. 2019. Desain Interior 1. Surakarta: ISI Press

Julius Panero., Martin Zelnik. (1979). *Human Dimension.* Jakarta: Erlangga

Lawson, Fred. Restaurant Planning And Design. London : Van Nostrand Reinhold, 1973.

Rahmawati, D. R. (2020). Perancangan Interior *Kafe " New Es Krim Tentrem"* di Solo, Jawa Tengah

(Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).

Seibert, Lou. 1997. Pappas, Sorbets And Ice Cream. Raincoast Vancouver: Canada

Sunarmi dan Ahmad Fajar Arianto, Buku Ajar Matakuliah Desain Interior Public, UNS Press:Surakarta, 2014

Suptandar, J. P. (1999). Desain Interior. *Jakarta: Djambatan*.