

AREA MAKAN & **DAPUR**



KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN

- Mahasiswa mampu memahami fasilitas serta ukuran-ukuran dan besaran ruang yang dibutuhkan dalam Area Makan & Dapur



AREA MAKAN

- Cara, waktu, dan lokasi di mana orang makan pada residensial dapat berbeda tergantung nilai personal dari penghuni, gaya hidup mereka, dan tempat yang tersedia.
- Sebagaimana orang menjadi lebih sibuk dengan pekerjaan dan aktivitas mereka di luar rumah, area makan sering menjadi kurang begitu formal dan lebih fleksibel untuk melakukan aktivitas lain.
- Karena kebutuhan akan area sosialisasi, ruang yang digunakan hanya 3 jam sehari untuk aktivitas makan ini tentunya tidak akan didesain tertutup dan diabaikan.



AREA MAKAN

- Sering kali 2 atau 3 area digabungkan dengan area makan, seperti dapur dan living area yang dapat direncanakan dan digunakan saat dibutuhkan.
- Area breakfast juga sangat populer, utamanya untuk makan secara cepat.
- Penghuni sebaiknya menyatakan apakah area makan akan formal atau informal, seberapa banyak area yang dibutuhkan, tipe peralatan apa yang dibutuhkan, dan furniture apa yang dipilih.



AREA MAKAN



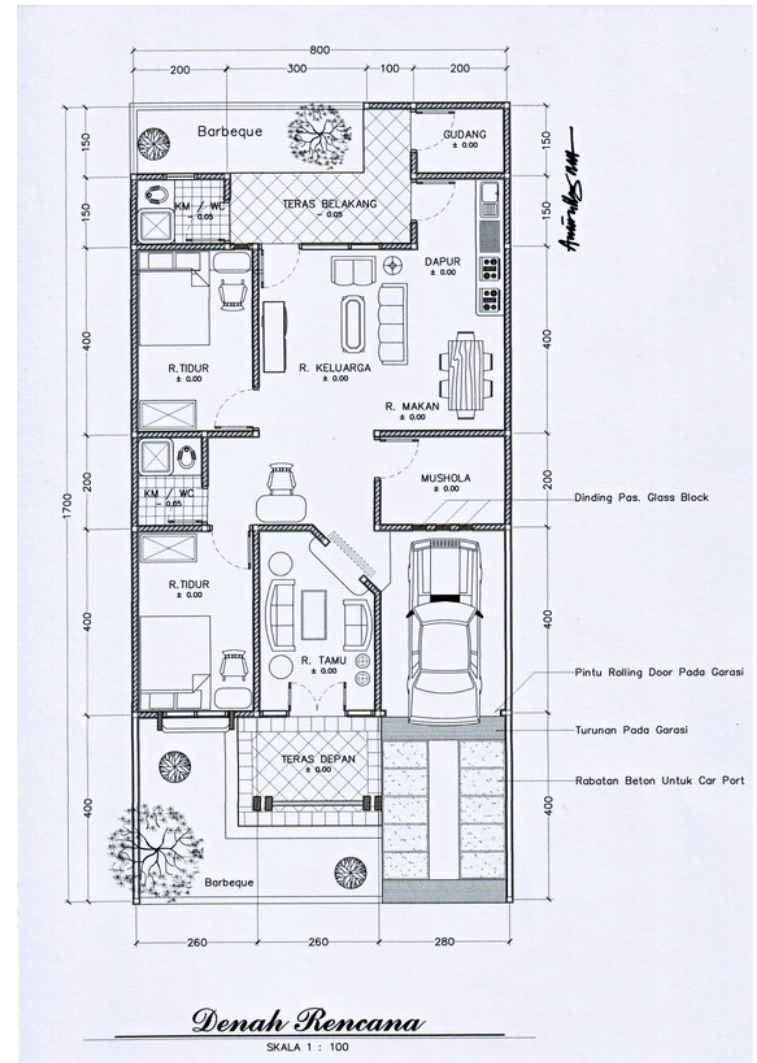
AREA PERSIAPAN MAKANAN (DAPUR)

- Walau terdata pada area servis, area ini dapat menjadi zona sosial utama.
- Dapur sering sebagai pusat kehidupan keluarga, mengakomodasi perkumpulan keluarga dan dijadikan tempat untuk menghibur tamu dan aktivitas lain.
- Mayoritas dapur sekarang cukup besar untuk mengakomodasi 2 juru masak atau lebih pada waktu yang bersamaan, sehingga pengerjaan persiapan makanan dapat dibagi.



AREA PERSIAPAN MAKANAN (DAPUR)

- Dapur sebaiknya ditempatkan berdekatan dengan area di mana makanan disajikan.
- Dapur sebaiknya dapat diakses dari akses masuk area servis, area parkir, atau garasi untuk kenyamanan dari pengantaran bahan makanan menuju atau dari area tersebut.



AREA PERSIAPAN MAKANAN (DAPUR)

- **Pengaturan dan Layout**
- Organisasi ruang yang sesuai pada pusat aktivitas di dapur tergantung kebutuhan dan cara kerja dari mereka yang menggunakannya.
- Persiapan makanan secara umum membutuhkan 6 langkah : perencanaan, penyimpanan, persiapan, pemasakan, penyajian, dan pencucian.
- Pada tahun 1940-an, segitiga kerja telah dikembangkan untuk membantu merencanakan layout dapur yang nyaman dan berfungsi untuk persiapan makanan.



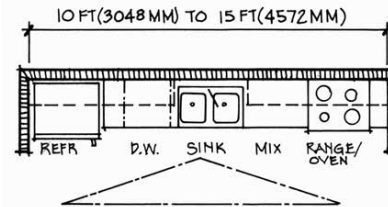
AREA PERSIAPAN MAKANAN (DAPUR)

- Segitiga kerja : garis imajiner yang tergambar antara ketiga pusat aktivitas utama di dalam dapur; kulkas/penyimpanan makanan, sink/pembersihan, dan area memasak.
- Kaki dari segitiga kerja sebaiknya paling kecil jaraknya, yaitu 4 – 6 kaki (1.219 – 1.828 mm), untuk menghemat waktu.
- Penelitian telah menemukan bahwa sirkulasi yang paling sering terjadi adalah antara sink dan kompor.
- Jalur sirkulasi yang sering dilewati berikutnya adalah antara kulkas dan sink, dan jalur yang paling jarang dilewati adalah kompor dan kulkas; oleh karenanya, biasanya paling baik untuk menempatkan sink di antara kompor dan kulkas.



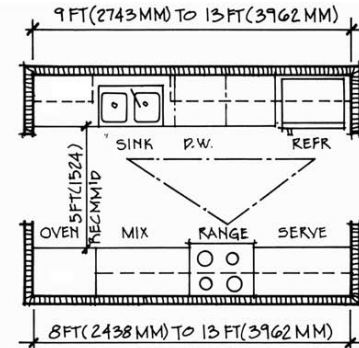
AREA PERSIAPAN MAKANAN (DAPUR)

- Built-in oven dan mocrowave tidak benar-benar cocok di dalam segitiga kerja.



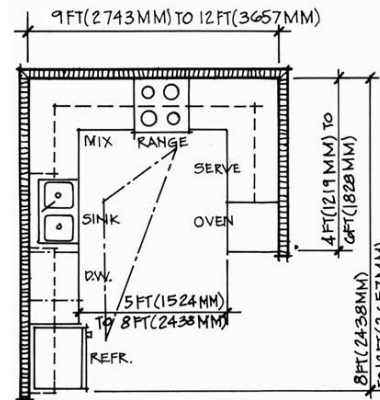
LINEAR PLAN

LINEAR PLANS TAKE UP MINIMUM SPACE, BUT CAN REQUIRE A LENGTHY WORK TRIANGLE. THEY CAN BE CONCEALED BEHIND FOLDING DOORS.



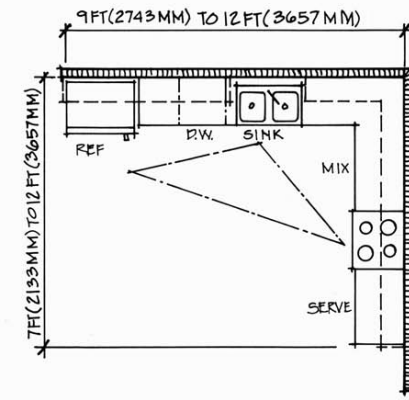
CORRIDOR PLAN

CORRIDOR PLANS CAN PROVIDE EFFICIENT WORK CENTERS, BUT MIGHT HAVE UNWANTED TRAFFIC THROUGH THE WORK AREA.



U-SHAPED PLAN

U-SHAPED PLANS ARE USUALLY THE MOST EFFICIENT AND CAN KEEP UNWANTED TRAFFIC OUT OF THE WORK AREA.



L-SHAPED PLAN

L-SHAPED PLANS CAN BE MORE COMPACT IN THE WORK AREA THAN LINEAR PLANS AND DIVERT UNWANTED TRAFFIC.



AREA PERSIAPAN MAKANAN (DAPUR)

- **Area kinerja manusia**
- Hal penting utama dalam kenyamanan kerja adalah tinggi dari counter dapur, jarak antara kabinet dan peralatan yang digunakan serta sirkulasinya, akses dari counter penyimpanan di bawahnya, dan penglihatan yang layak.
- Standar kabinet yang dibuat pabrik dengan bagian top table yang menempel biasanya tinggi 36” (914 mm), tetapi tinggi standar ini tidak nyaman untuk semua pengguna dan aktivitas.

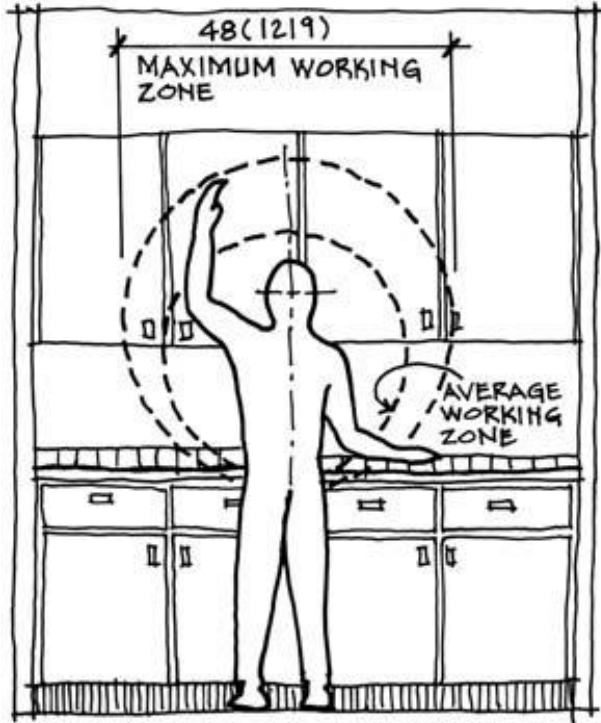


AREA PERSIAPAN MAKANAN (DAPUR)

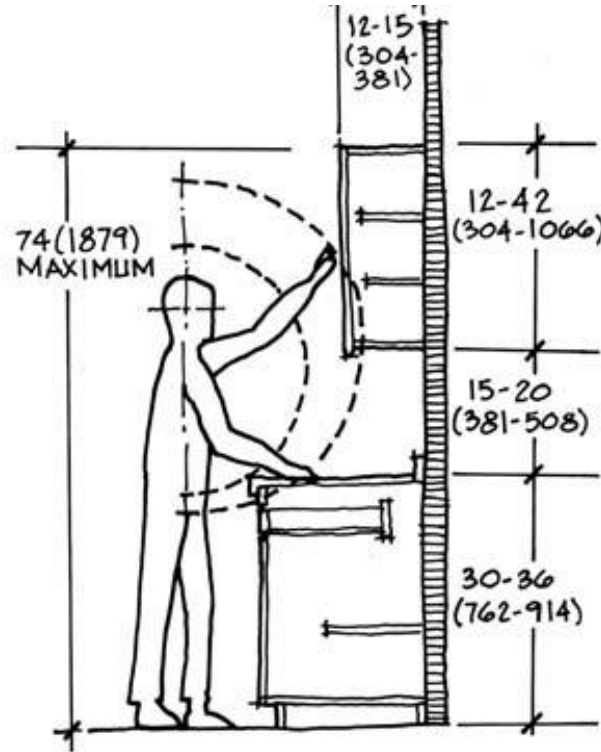
- Beberapa orang mungkin menemukan rak atas pada kabinet dinding tidak dapat diakses sepenuhnya, sebagaimana mereka tidak cukup tinggi untuk menjangkaunya secara mudah.
- Kabinet dapur yang fleksibel dan dapat diatur lebih berguna tidak hanya untuk orang yang pendek atau tinggi, tetapi untuk pengguna disable secara fisik dan orang tua.



AREA PERSIAPAN MAKANAN (DAPUR)

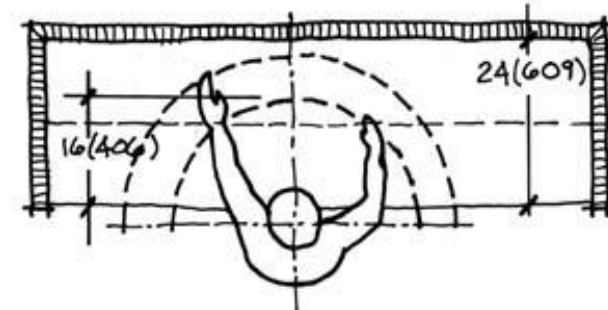


ELEVATION



SECTION

DIMENSIONS SHOWN IN INCHES.
(METRIC EQUIVALENTS SHOWN IN
MILLIMETERS).



PLAN

