

PENGENALAN DESAIN INTERIOR KOMERSIAL

Merancang IV

Mengenal Desain Interior Komersial

- Seringkali kita berinteraksi dengan **interior komersial** seperti mengunjungi **toko baju**, bergabung dengan teman klub olahraga di **gym**, mengadakan pertemuan di **restoran**, menjemput anak atau adik di **daycare**, hendak melakukan perjalanan jauh dengan pesawat terbang atau bis melalui **bandara** atau **terminal**, menginap di **hotel**, bersantai di **spa** dan lain-lain. Beberapa fasilitas tersebut mewakili jenis ruang interior yang bersifat komersial. Interior komersial adalah fasilitas yang melayani tujuan bisnis untuk publik.

Figure 1-1 High-limit area. Casino at the Venetian Resort, Macao.
Reproduced with permission of Wilson Associates.



- Dari sejarahnya berabad-abad yang lalu, bisnis dilakukan di kamar-kamar besar para raja Mesir dan istana raja, di ruang administrasi pada Katedral besar, di bagian-bagian tempat tinggal para pengrajin dan pedagang, dan lain-lain.
- Salah satu contoh yang termasuk dalam interior komersial adalah penginapan. Industri penginapan sudah ada sejak berabad-abad lalu.
- Secara historis, selama perang salib abad pertengahan, istilah hospitia digunakan yang artinya menyediakan makanan, penginapan dan perawatan medis untuk orang sakit, terletak di dekat biara-biara. Kemudian tempat bisnis seperti penginapan dan toko mulai dirancang untuk orang kaya dan berkuasa oleh para arsitek, dan toko-toko mulai dirancang oleh para pedagang dan pengrajin (oleh pemiliknya).
- Para pengrajin dan pedagang kemudian memengaruhi desain interior awal untuk perusahaan bisnis seperti toko, restoran, penginapan dan lain-lain secara bertahap sehingga terus berkembang dan menjadi lebih umum. Perancangan hotel mulai mengabil ukuran besar dan kemewahan di abad ke-19 berikut dengan perancangan perabotan dan mesin bisnis seperti mesin ketik, telepon dan barang-barang khusus lainnya yang juga digunakan di dalamnya.

- Elsie de Wolfe (1865-1950) seorang dekorator interior independen profesional pertama yang kemudian disebut sebagai “ibu dari dekorasi interior modern” merupakan salah satu desainer pertama yang mengenakan biaya atas jasanya, dan dia adalah salah satu wanita paling awal yang terlibat dalam desain interior komersial. Dia merancang ruang untuk Colony Club di New York pada awal 1900-an. Kemudian ada satu desainer lagi yang paling sering dikaitkan dengan awal dari desain interior komersial adalah Dorothy Draper (1889-1969). Dia bertanggung jawab untuk desain hotel, rumah, apartemen, restoran dan kantor.
- Kemudian muncul banyak perubahan dalam industri bangunan di akhir abad ke-19 dan masuk ke abad ke-20. Perubahan ini dipimpin oleh desain arsitek Frank Lloyd Wright, Walter Gropius, Le Corbusier, Mies van der Rohe dan Charles Eames. Masing-masing memiliki dampak besar pada desain interior fasilitas komersial.
- Perubahan teknologi memengaruhi konstruksi dan sistem mekanis, peraturan keselamatan dan jenis peralatan bisnis elektronik yang memengaruhi cara berbisnis di seluruh dunia. Arsitek dan desainer interior mengikuti perubahan tuntutan ini.

- Tim desainer interior harus mengerti bisnis klien secara umum dan tujuan klien untuk proyek dari bisnisnya tersebut.
- Kebutuhan setiap jenis klien akan bervariasi menurut fokus bisnis mereka.
- Lima isu penting yang memengaruhi arah desain dan solusi akhir desain untuk proyek komersial:
 - 1) Jenis fasilitas,
 - 2) lokasi,
 - 3) target pelanggan,
 - 4) produk dari bisnisnya,
 - 5) latar belakang klien.

Common Specialties in Commercial Interior Design

- ***Hospitality and Entertainment Facilities***

- *Hotels, motels, and resorts*
- *Restaurants*
- *Recreational facilities*
- *Health clubs and spas*
- *Sports complexes*
- *Golf clubs*
- *Convention centers*
- *Amusement parks and other parks*
- *Theaters*
- *Museums*
- *Historic sites (restoration)*

- ***Retail/Merchandising Facilities***

- *Department stores*
- *Malls and shopping centers*
- *Specialized retail stores*
- *Showrooms*
- *Galleries*

- ***Institutional Facilities***

- *Schools—all levels*
- *Daycare centers*

Common Specialties in Commercial Interior Design

- ***Industrial Facilities***
- *Manufacturing areas*
- *Training areas in industrial buildings*
- *Research and development laboratories*

- ***Transportation Facilities/Methods***
- *Airports*
- *Bus and train terminals*
- *Tour ships*
- *Yachts*
- *Airplanes, corporate vehicles*
- *Recreational vehicles*

Fasilitas penginapan

- Kualitas fungsi dan estetis dari fasilitas penginapan harus dirancang untuk kenyamanan tamu yang datang, sesuai dengan asal istilah *Hospitality* dari basa Latin '*Hospitare*' yang berarti 'menerima sebagai tamu'.
- Tamu yang datang menginap biasanya untuk tujuan bisnis, relaksasi, liburan bersama keluarga atau sahabat/rekan kerja dan lain-lain. Tergantung dari alasan perjalanannya, maka kualitas untuk fasilitasnyapun akan berbeda.
- Fasilitas penginapan dapat meliputi lobi, restoran, bar dan *lounge*, salon, spa, kolam renang, *gym*, toko souvenir, butik, kasino, *conference room*, ketersediaan jaringan internet serta peralatan kerja dan lain-lain.

- Berbagai jenis fasilitas penginapan dapat diklasifikasikan berdasarkan lokasi: pusat kota, pinggiran kota dan resor atau daerah wisata.
- Berbagai jenis fasilitas penginapan juga dapat diklasifikasikan berdasarkan fungsi utamanya: bisnis, professional, kelompok organisasi, relaksasi, hiburan, olahraga atau kepuasan tren.
- Sehingga, muncul beberapa istilah untuk jenis fasilitas penginapan seperti:
 - *Hostel dan Backpacker,*
 - *Motel,*
 - *Bed and Breakfast,*
 - *Hotel (Convention Hotel, Casino Hotel, Boutique Hotel, Resort Hotel, etc),*
 - *Lodge.*



Figure 7-3 Guest master bedroom suite at Caesar's Octavius Tower Resort.
Reproduced by permission of Wilson Associates.

- Suasana yang menyegarkan pengunjung di fasilitas penginapan terutama ada pada area *lobby, lounge, restaurant, café* dan ruang publik lainnya. Lobby dan Front Desk dirancang dan ditata dengan baik dan dramatis untuk menarik pengunjung yang datang. Memiliki kesan visual yang menarik perhatian pengunjung dan detail tematik untuk dicermati. Dan, keseluruhannya memenuhi standar aksesibilitas yang berlaku.
- Komponen fungsional utama *lobby* adalah tempat pendaftaran yang disebut Front Desk. Tamu mendaftar *check in, check out*, dan mendapatkan informasi umum.
 - *Front Desk* membutuhkan berbagai peralatan dan kemudahan akses ke *back office* dan *lobby*.
 - *Front Desk* dirancang secara fungsional dari sudut pandang staf, kontrol visual pintu masuk dan area *lobby* keseluruhan, menyambut kedatangan tamu, tempat duduk menunggu *check in / check out*.
 - Fasilitas lainnya adalah toilet umum, ruang *manager & assistant manager*, ruang petugas reservasi, stasiun telepon tamu untuk menelepon ke kamar, ruang *Bellman/Bellboy* dan penyimpanan *trolley* dan bagasi tamu, area berkumpul tamu.

- Konsep dan tema hotel akan menampilkan pernyataan identitas. Gaya arsitektur, ruang, pilihan *furniture*, aksesoris, warna, pencahayaan dan lain-lain secara keseluruhan harus berirama konsisten.
- Jalur sirkulasi utama biasanya menggunakan material lantai yang permukaannya keras, sedangkan yang lebih lembut seperti karpet digunakan di area tempat duduk.
- Pencahayaan buatan dikombinasikan sesuai konsepnya untuk bagian *general*, aksen dan *task lighting* sesuai kebutuhan (keamanan sirkulasi, pernyataan kelompok area dalam satu ruang besar terbuka, penyorot elemen khusus dan lain-lain).
- *Signage* dibutuhkan untuk membantu mengarahkan pengunjung ke tempat-tempat yang ingin dituju selain dari judul nama hotel yang terpampang besar di area *Front Desk*.

Fasilitas makanan dan minuman (F&B)

- Fasilitas makanan dan minuman melayani banyak tujuan untuk para tamu, di antaranya adalah untuk makan atau minum, bersosialisasi, merayakan hari baik, aktivitas bisnis, *dating*, bersantai dan istirahat.
- Tiga sudut pandang yang penting harus diperhatikan yaitu dari sudut pandang pemilik tentang suasana yang diinginkan serta rasio penjualan yang tepat dapat dicapai melalui bantuan fasilitas yang diharapkan tercipta; *staff* harus dapat menyelesaikan tugasnya dengan lancar tanpa stress; para tamu harus merasa diterima serta merasa senang, nyaman dan aman.
- Perkembangan bisnis makanan dan minuman semakin bervariasi untuk kebutuhan makanan cepat saji, restoran *drive-in*, restoran pinggir jalan dengan menu rumahan dan sampai dengan kebutuhan untuk menikmati makanan berkualitas tinggi dengan suasana yang elegan.

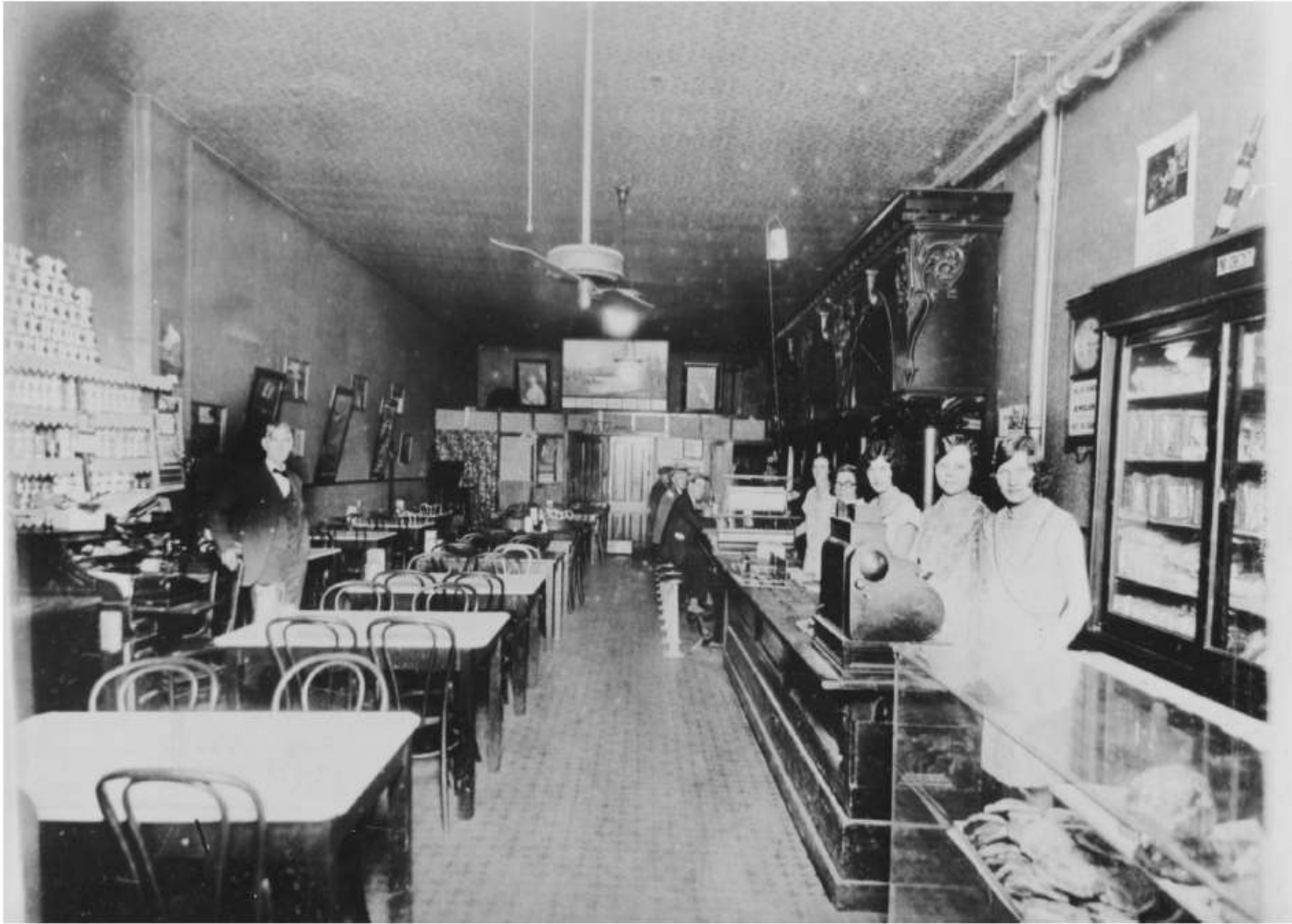


Figure 8-1 Restaurant and home bakery first constructed in the late 1800s and used as a restaurant until the 1940s.

Photograph courtesy of the Nodaway Valley Historical Museum.



Figure 8-2 The Windows on the World Restaurant (1976–2001) was located at the top of the World Trade Center in New York City until 2001. Dedicated to all those who lost their lives on September 11, 2001.

Photograph courtesy of Windows on the World.

- Jenis restoran berkembang seiring dengan perkembangan ekonomi, demografi dan permintaan industri.
- Fasilitas makanan dan minuman merupakan spesialisasi yang menantang dalam desain komersial sebagai pencitraan dari nama restoran dan reputasi koki yang menyajikan kualitas makanan di restoran tersebut.
- Tujuan utama dari perancangan fasilitas restoran adalah untuk menyediakan makanan dan minuman dengan model pelayanan dan suasana tertentu yang memuaskan tamu dan mendorong mereka untuk datang kembali.
- Pemilik dan manajemen restoran harus menetapkan konsepnya secara menyeluruh untuk memuaskan harapan para pelanggannya. Desainer harus bekerja dengan manajer beserta grup manajemen yang akan menetapkan kebijakan dan membuat keputusan operasional untuk keseluruhan restoran.
- *Stakeholder* dalam desain fasilitas makanan minuman meliputi: Arsitek, Desainer interior, Konsultan layanan makanan atau desainer dapur komersial, Konsultan ahli dari berbagai bidang yang memberikan panduan desain dalam hal kelistrikan, *plumbing* dan lain-lain secara khusus.



Figure 8-3 Main dining room at the Adrift restaurant at Marina Bay Sands.

Reproduced with permission of Wilson Associates.

- Klasifikasi fasilitas makanan minuman sulit untuk dilakukan karena beberapa jenis dapat jatuh ke dalam lebih dari satu kategori.
- Ada beberapa klasifikasi fasilitas makanan dan minuman yang cukup menonjol berdasarkan gaya pelayanannya, yaitu fasilitas makanan dan minuman yang memberikan pelayanan penuh/lengkap, makan santai, cepat saji/layanan cepat, kafe, kafetaria, *food court*, prasmanan, kedai kopi, bar, *lounge* dan lain-lain.
- Klasifikasi berdasarkan beberapa spesialisasi atau penekanan tema juga dapat dilakukan seperti fasilitas makanan dan minuman yang fokus pada makanan etnis, penekanan peruntukan bagi keluarga, fasilitas minuman yang utamanya menyajikan minuman beralkohol dan lain-lain.

Figure 8-4 Floor plan of the Ceiba Restaurant, Washington, DC.
Drawing courtesy of Interior Architect: IA Interior Architects.
Interior designer: Walter Gagliano, ASID.



Figure 8-5 View of the Ceiba Restaurant, Washington, DC, showing tables set for service. Photograph courtesy of Interior Architect: IA Interior Architects. Interior designer: Walter Gagliano, ASID. Photographer Ron Solomon © 2004 ron@ronsolomonphoto.com.





Figure 8-6 A relaxing design for the Garden Café at Sentara Northern Virginia Medical Center, Woodbridge, VA. Interior design by Huelat Parimucha. Photography by Joseph Parimucha, AIA.

- Desain interior untuk fasilitas makanan dan minuman dapat dibagi menjadi dua area umum.
 - Bagian depan mencakup ruang-ruang yang akan digunakan para tamu mulai dari pintu masuk, ruang tunggu, ruang makan, bar dan toilet.
 - Bagian belakang termasuk ruang-ruang yang digunakan para staf yaitu dapur, area penyimpanan makanan, kantor dan area layanan lainnya.
- Desainer interior dan desainer dapur komersial perlu berkoordinasi untuk melakukan perancangan ruang secara keseluruhan karena perancangannya tetap akan saling berhubungan dan saling menopang satu sama lain.

- Perencanaan sehubungan dengan keselamatan dan keamanan di fasilitas makanan dan minuman bergantung pada banyak pertimbangan termasuk *Building Codes* dan *Safety Regulations* yang berlaku. Desainer interior menimbang melalui material yang digunakan pada elemen desain misalnya pertimbangan spesifikasi material lantai. Banyak bahan lantai yang terlihat indah tetapi kurang aman untuk digunakan pada beberapa area tertentu seperti pada area sirkulasi utama, dining dan dapur. Langit-langit beserta dengan pelengkap yang ada pada langit-langit juga harus seringkali dibersihkan karena debu yang menempel dapat terjatuh ke *customer* ataupun makanan dan minuman. Faktor pencahayaan juga memegang peranan penting untuk menciptakan suasana tertentu, akan tetapi perlu diingat juga bahwa faktor pencahayaan dapat menentukan kemudahan customer untuk dapat melihat, berjalan, membaca menu dan melakukan aktivitas lainnya dengan aman dan nyaman.

- Restoran pada dasarnya memang memiliki kebutuhan ruang yang sama secara umum, terlepas dari jenisnya. Sebuah *entry*, ruang tunggu, ruang makan, toilet, dapur, penyimpanan dan pelayanan lain. Untuk konsep bisnis fasilitas makanan dan minuman tertentu akan memiliki ruang tambahan seperti *lounge*, bar minuman, *salad bar*, *display* dan lain-lain yang mungkin menjadi bagian dari distribusi ruang. Untuk ruang makan, perlu dipikirkan kombinasi ukuran dan bentuk dari meja dan kursinya. Meja yang dapat ditempatkan berdekatan atau berjauhan, ruang sirkulasi antar meja dan sirkulasi utama. Untuk area kasir perlu diperhitungkan adanya ruang untuk antri sebelum membayar.

- Sebagian besar dapur komersial dirancang dalam luasan yang minimal atau menimbang untuk tetap memaksimalkan ruang makan (ukuran praktisnya adalah sekitar sepertiga dari ukuran ruang makan). Jumlah ruang yang dibutuhkan untuk area dapur tergantung dari jenis fasilitas makanan dan minuman, menu, jumlah kursi yang diinginkan di ruang makan, jumlah makanan yang diharapkan untuk diproduksi dalam sehari, dan lain-lain. Oleh karena itu, rasio sepertiga dari ukuran ruang makan adalah asumsi umum, pada kenyataannya akan bervariasi berdasarkan pengalaman dari perencana dapur dan kebutuhan restoran.

Figure 8-8 Floor plan of the Mystic Dunes Restaurant and food facilities. Plan courtesy of Burke, Hogue & Mills.

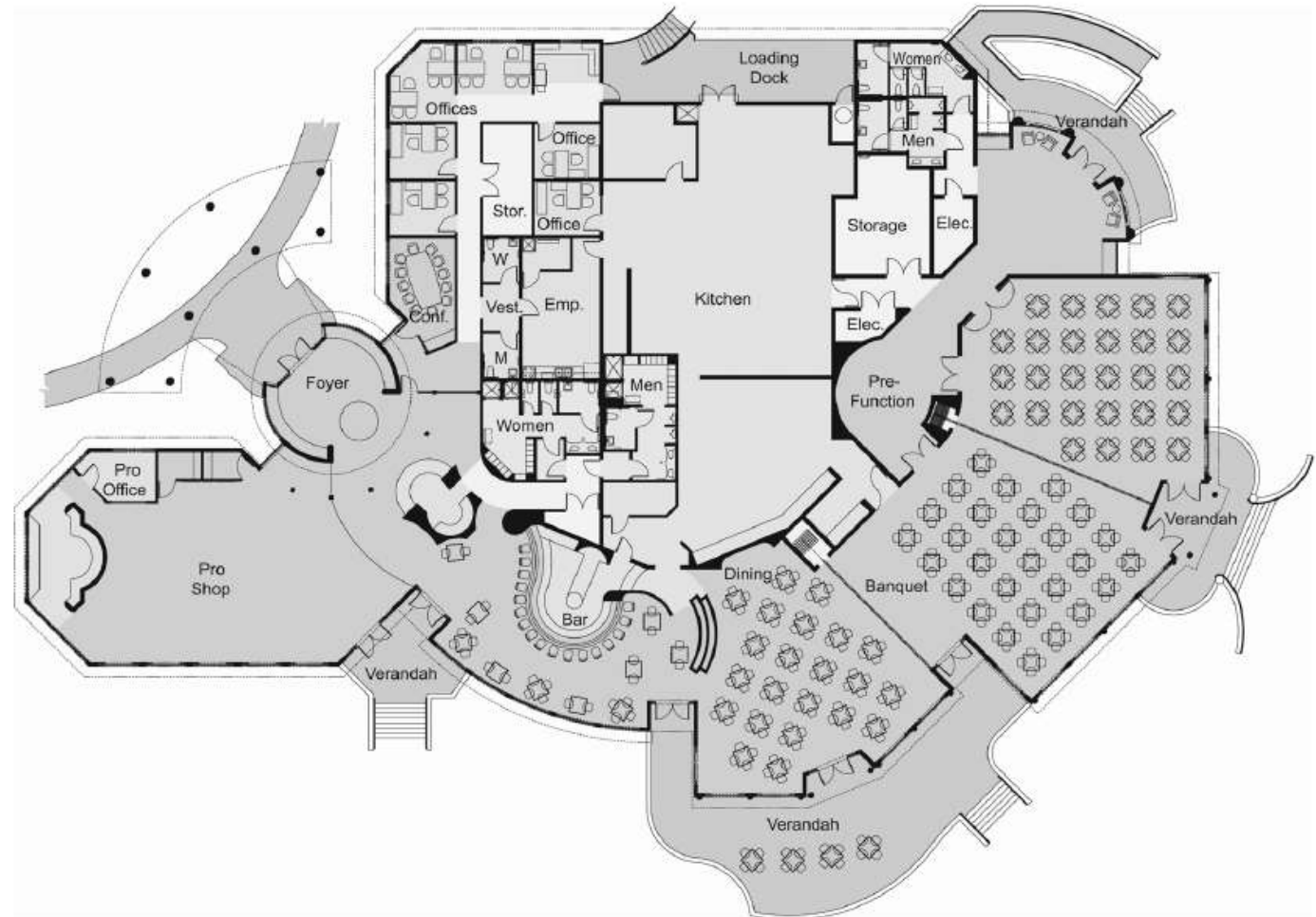
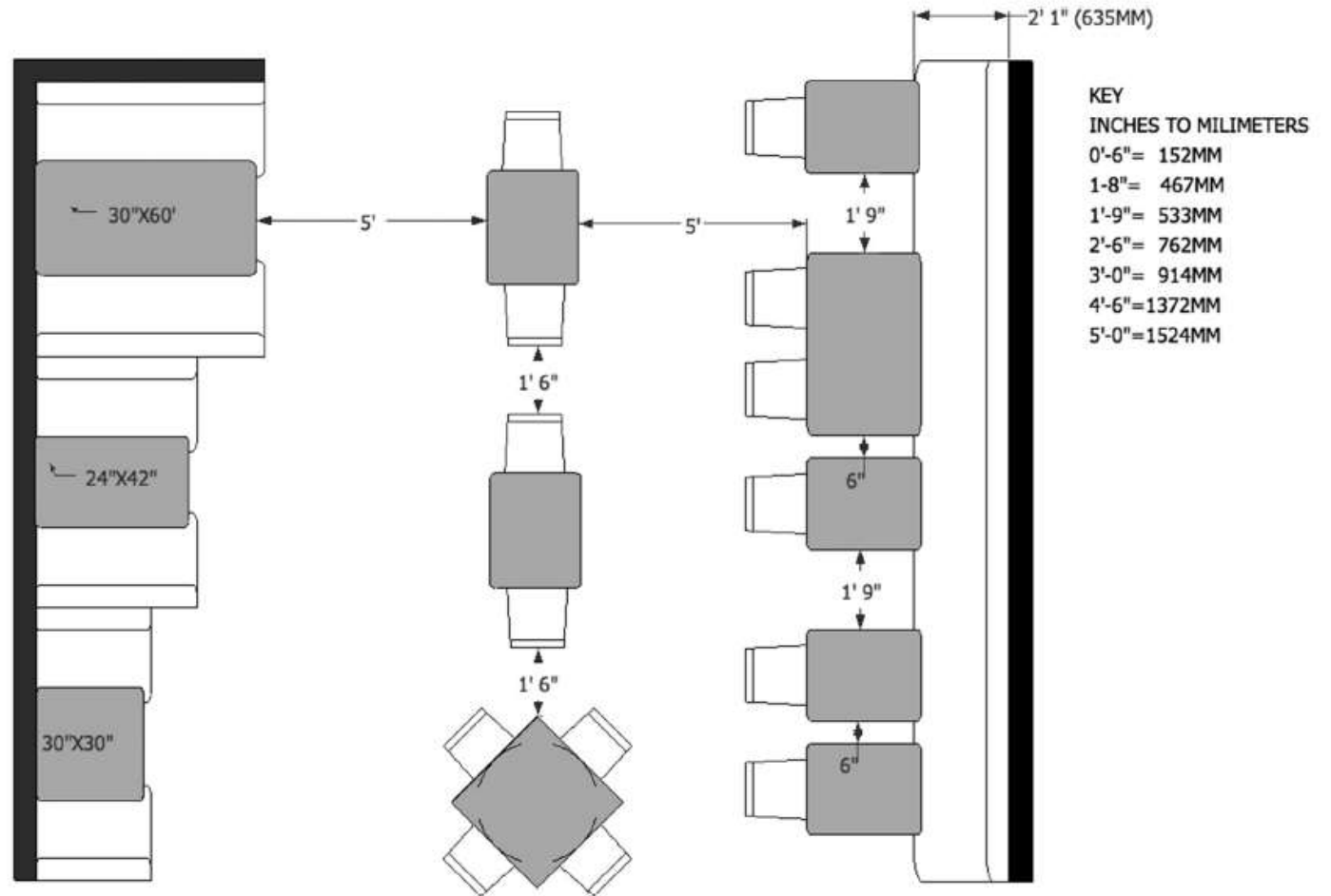


Figure 8-10 Typical spacing when planning booth and banquet seating.

Drawing by Esther Gonzalez, ASID.



Functional Area	Space Allowed (%)
Receiving	5
Food storage	20
Preparation	14
Cooking	8
Baking	10
Warewashing	5
Traffic aisles	16
Trash storage	5
Employee facilities	15
Miscellaneous	2

Table 8-1 Space Estimates for Kitchen Functional Areas

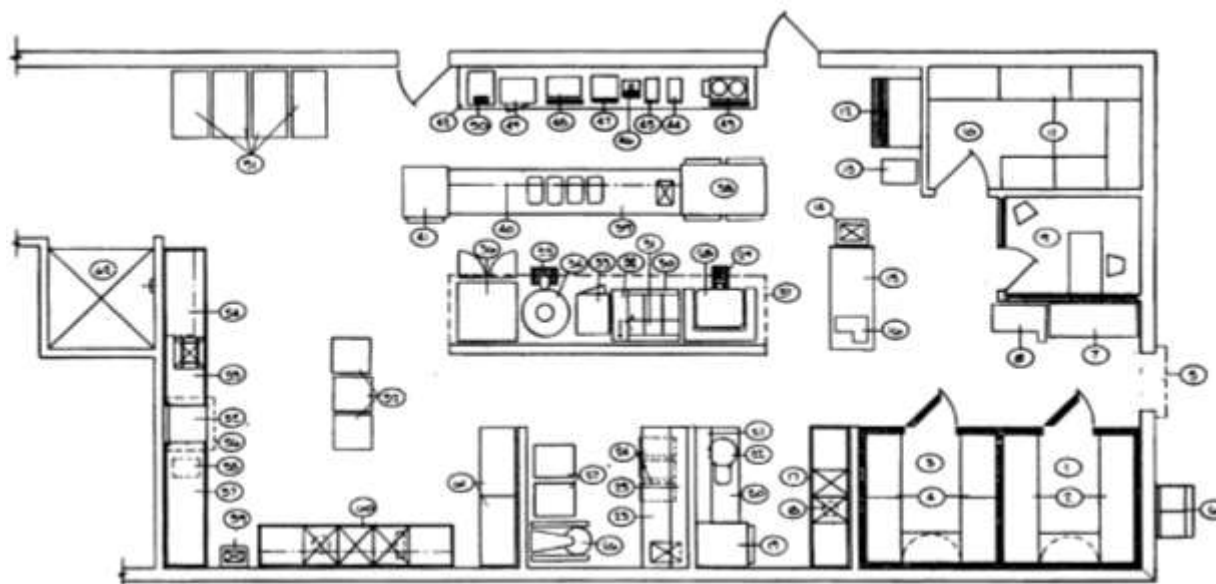
Source: From Kazarian 1989, 243. Reprinted with permission of John Wiley & Sons, Inc.

Figure 8-13 Dining room and sushi bar at Bai-Plu Restaurant and Sushi Bar. The photo shows a contemporary treatment applied to an ethnic restaurant.
Reproduced by permission of SJVD Design. Photographer: Henry Cabala.





Figure 8-14 A private dining room at the Ritz Carlton Dove Mountain. Interior design by Studio4. Photographer: © 2009 James L. Christy.



EQUIPMENT LIST

ITEM	DESCRIPTION
1	WALK IN FREEZER
2	WALK IN FREEZER SHELVING
3	WALK IN COOLER
4	WALK IN COOLER SHELVING
5	AIR CURTAIN FAN
6	WALK IN COOLER/FREEZER COMPRESSORS
7	RECEIVING TABLE
8	SCALE
9	OFFICE
10	STORAGE ROOM
11	STORAGE ROOM SHELVING
12	ICE MACHINE
13	ICE CART
14	HAND SINK - TABLE MOUNTED
15	WORKTABLE
16	SLICER
17	VEGETABLE PREP SINK
18	DISPOSER
19	REFRIGERATOR
20	WORKTABLE
21	OVERSHELF
22	FOOD CUTTER
23	BAKE TABLE W/SINK
24	INGREDIENT BINS
25	OVERSHELF
26	MIXER
27	PROOF CABINETS
28	BRAISING PAN
29	FLOOR GRATE
30	HOT TOP RANGE W/OVEN
31	SALAMANDER BROILER
32	SPACER W/POT FILLER
33	STEAMER
34	40-GAL. KETTLE
35	FLOOR GRATE
36	CONVECTION OVEN
37	EXHAUST HOOD W/FIRE SYSTEM
38	PASS THRU REFRIGERATOR
39	HOT FOOD COUNTER W/SINK
40	OVERSHELF
41	FREEZER
42	BEVERAGE COUNTER
43	COFFEE URN
44	HOT CHOCOLATE DISPENSER
45	ICED TEA DISPENSER
46	WATER DISPENSER
47	JUICE DISPENSER
48	MILK DISPENSER
49	MICROWAVE OVEN
50	TOASTER
51	TRANSPORT CARTS
52	DISH CARTS
53	SOILED DISHTABLE
54	RACKSHELF
55	DISHWASHER
56	EXHAUST HOOD
57	CLEAN DISHTABLE
58	BOOSTER HEATER
59	HAND SINK
60	POT & PAN SINK W/DISPOSER SINK HEATER & OVERSHELF
61	CLEAN POT STORAGE SHELVING
62	CART WASH

- *Coffee shops / café* / kedai kopi menjadi populer sebagai pusat interaksi sosial.
- Banyak kedai kopi yang didirikan oleh individu, kelompok ataupun yang seringkali kita dengan dengan istilah franchise.
- Kedai kopi dapat berupa bangunan yang berdiri sendiri, bagian dari rumah hunian pribadi, ruko, *mall*, gedung perkantoran, rumah sakit, hotel, toko buku, toko *furniture*, butik, pusat rekreasi dan lain-lain.
- Dari area pintu masuk kedai kopi, tamu harus dengan mudah dapat berpindah menuju ke area pemesanan atau area duduk. Dibutuhkan ruang tunggu di sekitar area masuk dan sepanjang *counter* layanan untuk beberapa tamu yang perlu menunggu untuk memesan dan mengambil makanan/minuman ataupun untuk observasi sejenak sebelum duduk.
- Area pintu masuk dan *counter* layanan perlu dijaga agar tetap teratur. Pada area *counter* layanan sebaiknya terdapat *display* untuk memajang beberapa jenis makanan dan minuman untuk menarik perhatian sekaligus memudahkan melakukan pilihan pesanan oleh pengunjung.

Figure 8-16 Coffee shop area at Breathing Space Yoga and Fitness Center.

Interior design by Design360 Inc., Halifax, NS. Canada. Photographer: Chris Dickson, Halifax Digital Imaging.



- Kedai kopi melakukan pengelompokan tempat duduk untuk mengakomodir pengunjung yang datang sendirian, berpasangan dan berkelompok.
- Banyak kedai kopi yang secara sengaja memperlihatkan area persiapan pembuatan kopi yang dilengkapi dengan mesin espresso dan perlengkapan lainnya yang dapat menarik perhatian konsumen. Ruang gerak para staf di belakang counter layanan harus direncanakan dengan baik.
- Wastafel untuk mencuci tangan yang digunakan bagi para pengunjung dapat dibuat terpisah pada area yang lebih publik untuk diakses secara umum.
- Pertimbangkan lokasi tempat pembuangan cangkir kertas dan sampah lainnya, menaruh peralatan makan/minum kotor, kondimen dan peralatan makan/minum bersih serta kebutuhan lainnya.
- Latar belakang suara musik dan pembentuk suasana melalui pilihan warna dan material pembentuk ruang juga menjadi kunci sukses kedai kopi dapat dinikmati secara menyeluruh.

- Pencahayaan yang nyaman di mata, lembut dan terencana pemanfaatannya pada area yang berbeda-beda memainkan peranan penting sebagai pembentuk atmosfer ruang.
- Penghawaan yang sejuk akan membawa kenyamanan konsumen untuk betah beraktivitas dan berinteraksi dengan orang-orang di sekitarnya.
- Konsep bisnis akan mendorong porsi ukuran ruang depan dan belakang kedai. Jika jenis makanan yang ditawarkan adalah yang perlu dimasak atau disiapkan di tempat, maka dapur komersial berukuran kecil akan diperlukan.
- Perhitungkan kebutuhan tempat penyimpanan untuk persediaan peralatan makan/minum, bumbu, kulkas, *freezer* dan lain-lain.
- Terkadang kedai kopi juga menjual biji kopi, peralatan pembuat kopi, cangkir, *tumbler* dan lain-lain yang perlu dipajang tertata dalam sebuah lemari cabinet.
- Diperlukan ruang bagi manajer dan staf untuk dapat beristirahat ataupun tempat untuk mengerjakan pekerjaan administratif.
- Jangan lupa juga bahwa desainer harus menyediakan rancangan fasilitas umum yang berpedoman pada peraturan aksesibilitas terutama pada area layanan, meja dan toilet.

- Fasilitas makan dengan layanan cepat atau *quick-service restaurant* adalah istilah industri untuk layanan makanan cepat saji. Kafetaria dan *Foodcourt* termasuk dalam *quick-service restaurant*. Biasanya pelanggan akan berbaris di *counter* restoran untuk memesan dan mengambil makanan dan minuman yang mereka inginkan lalu kemudian pindah ke meja yang disediakan. Kebanyakan *quick-service restaurant* ini adalah restoran franchise yang memiliki kontrol terhadap desain eksterior dan interiornya.
- Pada restoran jenis ini, area counter layanan harus cukup untuk menampung antrian secara teratur. Tampilan menu harus mudah untuk dibaca, pada umumnya bersifat swalayan untuk mengambil bumbu, tissue, sedotan, tempat sampah dan lain-lain yang tersedia di beberapa stasiun.
- Tersedia toilet pria dan toilet wanita yang terpisah. Wastafel biasanya terpisah atau ditambah dari ruang toilet.
- Penggunaan material pada setiap elemen interior permukaannya harus mudah untuk dibersihkan. Penggunaan warna pada umumnya cerah dan tipikal sesuai dengan *brand franchise*.

- Terkadang disediakan tempat bermain yang harus memenuhi regulasi keamanan.
- Dapur biasanya terlihat oleh pelanggan, namun sebagian memiliki beberapa ruang dapur persiapan yang teletak di belakang dapur terbuka.
- Ruang penyimpanan dan loading bahan makanan serta kantor manager dan ruang staf yang dilengkapi dengan loker juga harus tersedia.
- Untuk sebagian besar quick-service restaurant, penekanan goalnya adalah pada pergantian pelanggan yang cepat, sehingga suasana yang dirancang membuat pelanggan tidak tinggal untuk jangka waktu yang lama. Setelah pelanggan meninggalkan tempat, area makan harus dapat segera dibersihkan dengan untuk dapat digunakan lagi oleh pelanggan yang lain, maka pilihan material yang digunakan pada meja, kursi dan lantainya harus yang mudah dibersihkan.

- Fasilitas minuman sering disebut sebagai bar dan lounge.
- Produk yang disajikan adalah minuman dengan sedikit atau tanpa layanan makanan.
- Bar dan lounge jarang sekali ada yang berdiri sendiri, biasanya merupakan bagian dari hotel, mall atau fasilitas rekreasi dan hiburan lainnya.
- Interior diciptakan dengan goal utama untuk pengguna dapat menikmati suasana yang kondusif untuk bersosialisasi, bertemu teman atau orang baru, terkadang ada aktivitas menari, atau menonton acara olahraga di televisi layar lebar dan lain-lain.



Figure 8-17 The bar integrated into the dining room of a restaurant at Ritz Carlton Dove Mountain, Tucson, AZ. The bar is visually separated from the dining room by the change in flooring and custom cabinets. Interior design by Studio4. Photographer: © 2009 James L. Christy.

- Pada umumnya area pajang gelas dan botol minuman yang kreatif merupakan titik pusat perhatian pengunjung. Area tersebut juga termasuk area yang menampilkan minuman dicampur dan dituangkan oleh bartender di belakang meja bar serta dilengkapi dengan wastafel. Di bagian dalam dan bawah meja bar adalah area kerja utama bartender yang terdapat ruang penyimpanan untuk botol bir, botol minuman tambahan, tempat es, peralatan dan perlengkapan/aksesoris lain yang dibutuhkan oleh bar. Aktivitas bartender menjadi salah satu yang dipertunjukkan di sini dan konsumen juga dapat berinteraksi dengan para bartender.
- Bar biasanya berukuran lebih kecil dari ruang yang disebut dengan *lounge* sehingga jumlah tempat duduk yang tersedia di bar juga lebih sedikit daripada di *lounge*. Kemungkinan ruang yang diperlukan cukup untuk seorang bartender di salah satu sisi untuk bekerja, sementara bartender lain dapat tetap bergerak atau berjalan di belakangnya.
- *Lounge* memiliki tempat duduk yang lebih nyaman daripada di bar dan seringkali dianggap lebih berkelas untuk difasilitasi di restoran, hotel, klub malam, kasino dan tempat rekreasi atau hiburan lainnya yang besar dan mewah.

- Pertimbangan penting lainnya ada pada kontrol suhu ruang pada umumnya yang melibatkan peserta aktif untuk menari atau bermain *arcade game* dan kontrol suhu ruang pada khususnya di tempat penyimpanan wine dan minuman beralkohol lainnya.
- Tempat penyimpanan minuman harus terlindung dari sinar matahari dan suhu yang mudah berubah.
- Pertimbangan lain juga terdapat pada sirkulasi udara yang sehat terutama jika terdapat ruang yang diperbolehkan untuk merokok.
- Desain pencahayaan perlu dibuat kreatif untuk meningkatkan suasana yang akan menarik para pengunjung, banyak bar bahkan menampilkan desain pencahayaan yang berkonsep teatrikal.
- Furniture yang digunakan di area minum yang terpisah dari area meja bar dapat terdiri dari meja-meja kecil dan kursi yang memungkinkan pelanggan dapat bersantai dengan nyaman sambil bersosialisasi, terkadang juga tersedia area duduk berupa sofa atau kursi yang empuk dan lebih nyaman untuk tampilan bar dan lounge yang mewah.
- Material yang digunakan secara umum di keseluruhan bar dan *lounge* harus yang memiliki daya tahan tinggi termasuk daya tahan dari api karena sebagian besar bar dan *lounge* mengizinkan pengunjungnya untuk merokok.



Figure 8-19 Lounge at the restaurant and bar at the Adrift resort, Marina Bay Sands. Reprinted by permission of Wilson Associates.

Lighting in the bar or lounge is usually more subdued than in the dining areas.

Fasilitas rekreasi

- Fasilitas rekreasi berelasi dengan jenis aktivitas yang ditawarkan di kawasannya seperti *hiking*, bersepeda, berenang, golf, ski dan bentuk rekreasi lainnya.
- Biasanya orang pergi ke tempat rekreasi untuk menyegarkan tubuh dan pikiran serta menghilangkan *stress*.
- Tidak semua pendatang adalah orang-orang pelaku kegiatan rekreasi, tetapi bisa saja mereka datang hanya untuk menontonnya (umum, pertunjukan, perlombaan, dll).
- Fasilitas rekreasi tidak selalu berada menyatu dengan alam terbuka seperti tempat ski, bersepeda, berkuda, golf dan lain-lain, tetapi juga bisa di stadion terbuka maupun tertutup untuk ragam pertandingan olahraga lainnya seperti basket, berenang, *gymnastic*, *bowling* dll.
- Pusat kebugaran dapat berada di dalam gedung universitas, rumah sakit, kantor perusahaan, fasilitas instansi pemerintah dan gedung bisnis lainnya.
- Fasilitas rekreasi lain yang tidak berhubungan dengan olahraga juga ada seperti pertunjukan *aquatic*, taman, teater, auditorium, spa, retail perlengkapan olahraga dan musik dan lain-lain.

- *Fitness Center* / Pusat Kebugaran. Pusat kebugaran adalah salah satu tempat kegiatan rekreasi yang populer saat ini. Pusat kebugaran tidak hanya dimiliki oleh pebisnis dalam bangunan komersial (golf club, hotel, resor, dll.) saja, akan tetapi juga terdapat sejumlah besar pusat kebugaran yang dimiliki oleh pribadi, kelompok atau komunitas dan dikembangkan sebagai usaha bisnis komersial. Fokus dari fasilitas ini adalah untuk menyediakan ruang kegiatan rekreasi di luar *gymnasium* atau lapangan yang fokus untuk permainan bola basket, sepak bola, bisbol dan lain-lain.
- Kegiatan dapat terjadi di ruang terbuka yang besar untuk Aerobik, senam, beladiri, Yoga, menari dan lain-lain. Di ruang yang lebih kecil dapat digunakan untuk kegiatan cardio, bersepeda statis, angkat beban dan lain-lain. Sebagian pusat kebugaran menjadi semakin kompleks dengan memberikan penawaran seperti lobi, bar jus dan minuman kesehatan, toko retail kecil dan lain-lain.
- Pusat kebugaran yang besar juga dapat memiliki fasilitas yang lebih lengkap lagi seperti ruang bola tangan, kolam renang, *Jacuzzi* dan sauna, *indoor track*, ruang penitipan anak, *retail* kecil (menjual perlengkapan, pakaian, sepatu, produk nutrisi, dll.) dan lain-lain.

- Terdapat fasilitas kebersihan seperti toilet dan *shower*, ruang ganti, pengering rambut dan loker, tempat penyimpanan handuk bersih dan handuk basah, *pantry*, peralatan *maintenance* untuk setiap ruang. Semakin besar tempat fasilitas kebugaran, semakin penting juga untuk membuat *signage* di setiap ruang dan area sirkulasi sesuai kebutuhan.
- Alur sirkulasi pengunjung dimulai dengan *checkin* di *counter* pendaftaran untuk mendapatkan kunci loker, handuk dan lain-lain sesuai kebutuhan. Aktivitas ini biasanya terjadi di lobi yang dilengkapi dengan ruang tunggu atau dapat berupa lounge. *Retail* kecil dan bar (menjual makanan ringan dan minuman kesehatan) juga dapat menjadi bagian atau berdekatan dengan area *lobby*.

- Ruang penting berikutnya adalah ruang ganti. Ruang ganti ini biasanya disinggahi pengguna saat sebelum dan sesudah latihan. Ruang loker umumnya akan menjadi bagian dari ruang ganti.
- Berikutnya, pengguna kemudian pindah ke ruang latihan yang sesuai dengan fasilitas yang ingin mereka gunakan untuk aktivitas olahraganya. Ukuran berbagai ruang latihan ditentukan oleh aktivitas yang akan mereka lakukan.
- Di dalam fasilitas kebugaran yang besar, *signage* diperlukan untuk mengarahkan pengguna ke ruang-ruang latihan.

- Pedoman sehubungan dengan aksesibilitas juga berdampak pada fasilitas rekreasi pusat kebugaran, bahwa setidaknya satu bagian dari setiap jenis peralatan harus dapat diakses oleh orang-orang dengan disabilitas. Begitu juga dengan ketinggian *counter*, ruang ganti, toilet, koridor dan fasilitas secara keseluruhan.
- Penggunaan material pada interior perlu diperhatikan seperti pelapis lantai yang anti slip di ruang ganti dan area basah lainnya. Lantai ruang Aerobik seringkali dilengkapi dengan lantai lembut yang khusus untuk dapat menyerap gerakan senam dan tari.

Figure 12-1 Reebok Fitness Center with machines and weights areas.
Interior design by Studio4.
Photographer: Milroy and McAleer Photography.



- Spa. Istilah spa dikaitkan dengan kemewahan dan kesehatan yang baik. Spa dalam konteks di sini umumnya dianggap sebagai fasilitas kesehatan yang menawarkan berbagai layanan nonmedis seperti: pijat, hidroterapi, pendidikan kesehatan dan berbagai perawatan.
- Spa juga dapat didefinisikan sebagai kolam dengan air panas, seperti yang dapat ditemukan di banyak tempat rekreasi hotel. Karena pada dasarnya kata Spa diartikan sebagai penyembuhan dengan/melalui air.
- Fasilitas spa saat ini biasanya terdiri dari tiga tipe dasar spa: *day spa*, *resort spa*, dan *destination spa*. Kebanyakan *day spa* terbuka untuk masyarakat umum dengan menawarkan banyak layanan termasuk pijat, perawatan, dan mungkin layanan salon. *Resort spa* membatasi penawaran berbagai layanannya untuk tamu hotel, akan tetapi ada juga yang menyediakan layanan spa tambahan untuk umum dengan biaya yang berbeda dari tamu hotel. *Destination spa* adalah fasilitas yang berfokus pada tamu yang menginap di fasilitas layanan spa, bukan layanan hotel.



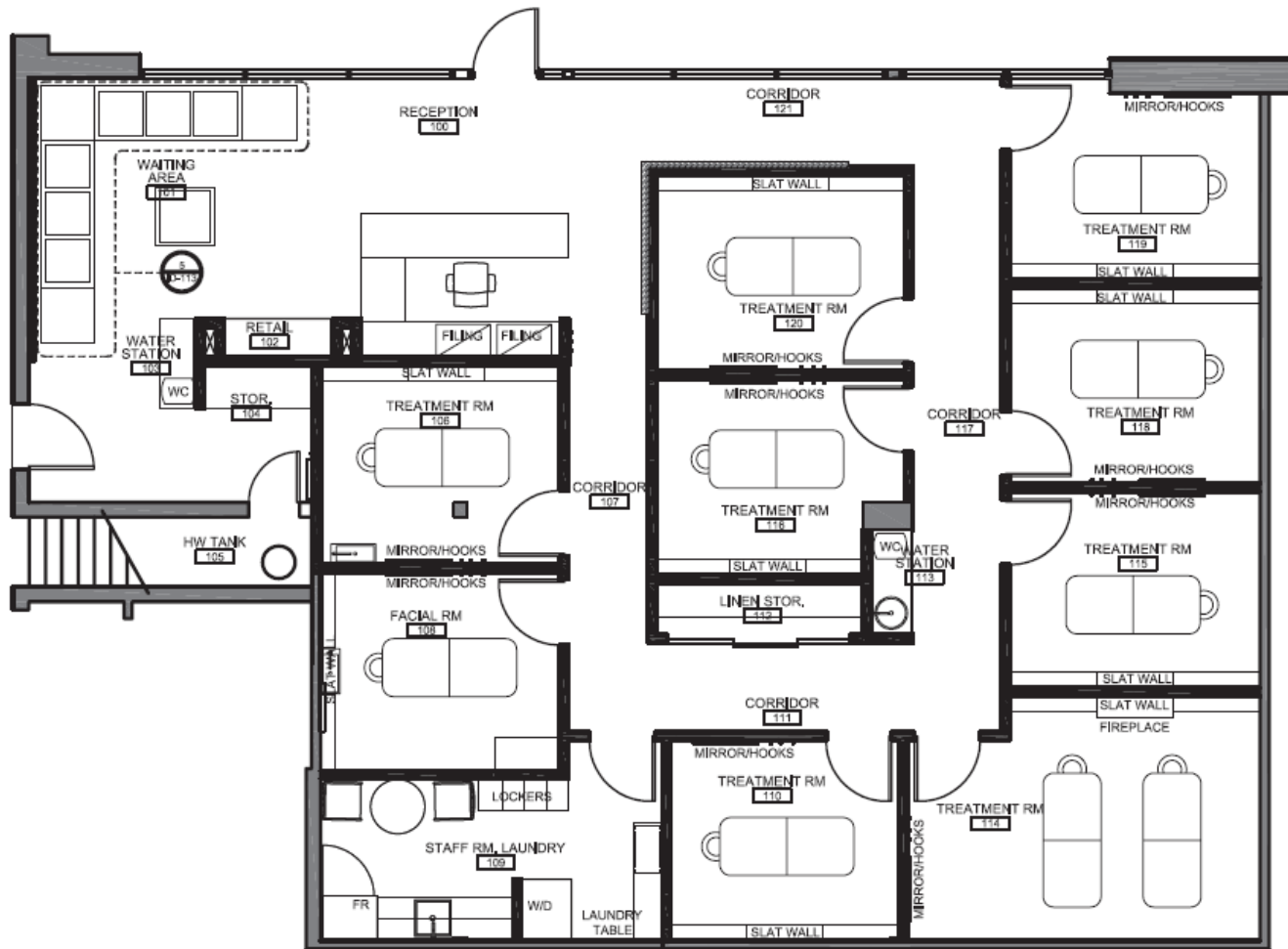
Figure 12-2 Notice the different functional elements in this day spa lobby.

Interior design by Juliana Catlin, FASID, Catlin Design.

- Perlu diingat juga bahwa area spa seperti klub kesehatan pada umumnya juga harus memenuhi pedoman aksesibilitas.
- Pada umumnya tamu spa memasuki fasilitas spa melalui area resepsionis. Staf di meja resepsionis menyambut tamu. Terdapat area tunggu. Pada area meja resepsionis diperlukan tempat penyimpanan di belakang meja untuk keperluan kasir dan arsip, kunci loker, jubah/kimono, alas kaki dan handuk serta perlengkapan lainnya sesuai kebutuhan.
- Area retail dapat ditempatkan di area resepsionis jika ada, menyediakan *merchandise* aromaterapi, sabun, *shampoo* dan produk perawatan kulit lain.
- Alur sirkulasi perlu direncanakan dengan baik untuk memindahkan tamu dari area resepsionis ke area yang terpisah untuk perawatan pria dan wanita, atau area yang disediakan untuk tamu yang berpasangan, ke ruang loker atau ruang ganti, dan ke ruang perawatan yang diinginkan.

- Kelengkapan fasilitas ruang ganti dapat bervariasi tergantung dari seberapa besar dan lengkapnya fasilitas spa yang disediakan. Pada umumnya ruang ganti menyediakan loker bertumpuk yang masing-masingnya dapat minimal menampung barang-barang pribadi seperti tas, pakaian yang dikenakan pengunjung ketika datang (sebelum berganti mengenakan jubah/kimono) dan sepatu. Ruang ganti dapat menjadi bagian atau berdekatan dengan akses *shower*, toilet dan pengering rambut.
- Ada juga para tamu yang ingin melakukan lebih dari satu jenis perawatan kesehatan dan relaksasi, sehingga ruang tunggu dengan kursi santai yang sekaligus merupakan area untuk beristirahat menunggu giliran layanan perlu dirancang secara kreatif.
- Material atau lapisan bahan terutama pada meja, kursi dan lantai harus dapat menahan kelembaban dan mudah dibersihkan. Ruang diselimuti dengan pencahayaan yang lembut, penghawaan yang sejuk dan memiliki akses pemandangan ke luar untuk membantu menciptakan suasana tenang untuk bersantai sebelum dan sesudah perawatan.

- Kamar individual untuk perawatan pijat dan spa memerlukan berbagai jenis peralatan. Misalnya, meja pijat adalah titik fokus di ruang perawatan pijat untuk mencapai kenyamanan pengguna, termasuk kemudahan terapis untuk memijat.
- Lemari atau rak diperlukan untuk penyimpanan produk minyak dan aromaterapi, handuk, kain lap, dan sprei yang digunakan selama perawatan.
- Di kamar perawatan yang lebih besar dan mewah dapat tersedia juga wastafel untuk keperluan membasuh dan unit pemanas untuk menghangatkan handuk dan sprei agar nyaman digunakan.



APPLIANCE LEGEND

NOTE: ALL APPLIANCES TO BE SUPPLIED BY TENANT, INSTA CONTRACTOR, CONTRACTOR TO VERIFY ALL SPECIFICATIONS AND CONSTRUCTION.

WC: WATER COOLER
 LOCATION: WATER STATION 103 & 113
 MFG: NEXUS
 NAME: NEXUS COUNTERTOP
 WATER COOLER
 MODEL NO.: CT GCS 2151-SIP
 SIZE: 17.3"H X 14.2"W X 18.3"D
 NOTE: WATER LINE REQUIRED
 SUPPLIER: ALPINE WATER SYSTEMS
 CONTACT: MARINKO VACI @ 576.3082

WD: STACKABLE WASHER/DRYER
 LOCATION: STAFFROOM 109
 MFG: SAMSUNG
 MODEL NO.: 283 679 285 10
 WASHER SIZE: 34.08"D X 38.74"H X 27.01"W
 DRYER SIZE: 32.28"D X 38.74"H X 27.01"W
 NOTE: C/W STACKING KIT
 SUPPLIER: SEARS,CA

FR: FRIDGE
 LOCATION: STAFFROOM 109
 MFG: KENMORE
 TYPE: 16.5 CU FT, TOP FREEZER REFRIGERATOR
 ITEM NO.: 483 661 722 10
 MFG NO.: 25386172201
 FINISH: WHITE
 SIZE: 31.28"D X 65.12"H X 28"W
 SUPPLIER: SEARS,CA

- Perancangan pencahayaan pada fasilitas spa harus memerhatikan pemanfaatan pencahayaan alami dan buatan yang baik. *Skylight* dan area kaca yang luas menghadap ke area penghijauan dapat menjadi sumber masuknya pencahayaan alami sekaligus akses pemandangan yang menarik. Pencahayaan alami dapat ditambah dengan pencahayaan buatan sesuai kebutuhan seperti penggunaan *track light* ataupun *ambient light* untuk memaksimalkan tingkat cahaya yang nyaman dan santai terutama di ruang pijat atau ruang perawatan lainnya.
- Salon adalah komponen umum dari banyak fasilitas spa. Salon dapat memberikan layanan penuh dengan ahli kecantikan, penata rambut, sampo, *manicure/pedicure*, creambath dan lain-lain. Dibutuhkan counter checkin; ruang tunggu; area shampoo; penyimpanan produk dan handuk; area penata rambut; tempat penyimpanan barang pribadi; cermin; ruang gerak dan peralatan tata rambut dan/atau *manicure* dan *pedicure*; dll.
- Baik spa ataupun salon harus memenuhi banyak peraturan departemen kesehatan untuk melindungi pelanggan dari kontaminasi.

- *Golf Clubhouses*. Golf adalah salah satu olahraga populer di Amerika Serikat dan di seluruh dunia. *Golf Clubhouses* adalah fasilitas dengan lapangan, *driving range*, *practice range*, dan kelengkapan area lainnya seperti restoran formal ataupun santai dan lain-lain.
- Clubhouse bertujuan sebagai tempat para anggota dan pemain klub dapat berkumpul untuk bersantai sebelum dan sesudah bermain.
- Clubhouse tidak hanya menyediakan layanan seperti loker, kamar mandi, dan fasilitas toilet tetapi juga toko pro, yang menjual peralatan golf, dan layanan makanan dan minuman. Tergantung pada ukuran dan jenis clubhouse, layanan lainnya juga mungkin tersedia. Organisasi klub golf bervariasi dalam fasilitas dan desainnya, bahkan ada juga yang dalam penawaran fasilitasnya terdapat juga lapangan tenis dan kolam renang seperti yang pada umumnya dimiliki oleh hotel resor atau klub yang dikelola oleh pihak swasta lainnya.

Figure 12-5 Clubhouse dining room with view to patio. Ritz Carlton Tucson.
Interior design by Studio4.
Photographer: © 2009 James L. Christy.



- *Clubhouse* adalah tempat yang sangat populer untuk berkumpul dengan teman, kolega, dan keluarga.
- *Clubhouse* bisa sangat sederhana ataupun mewah dalam desain dan fungsi dari ragam fasilitas yang ditawarkan di dalamnya.
- *Clubhouse* secara umum terdiri dari *lobby* dan *lounge*, restoran umum, ruang ganti dan toilet, serta toko pro. Untuk *Clubhouse* yang lebih besar dan mewah, di dalamnya juga bisa terdapat area fasilitas makan dan minum selain dari restoran umum yaitu berupa *café* dan bar. Ada juga yang memiliki tambahan fasilitas dan layanan lain seperti lapangan tenis, *gym*, kolam renang dan spa.



Figure 12-6 Floor plan of the golf clubhouse at the Ritz Carlton at Dove Mountain in Tucson, AZ.
Drawing courtesy of Studio4.

- Pintu masuk utama secara umum mengarah ke *lobby* yang memiliki tempat duduk dan meja resepsionis untuk *check-in* anggota dan tamu. Pengguna kemudian dapat pindah ke *lounge* atau area lain dengan bantuan arahan staf atau *signage* yang terlihat.
- Selain dari pintu masuk utama, terkadang juga ada pintu masuk sekunder yang mengarah langsung ke lobi restoran, karena banyak pengunjung yang datang bukan untuk berolahraga golf melainkan untuk makan di restoran sambil menikmati pemandangan hijaunya area golf.
- Kantor administrasi mungkin dibutuhkan untuk terletak berdekatan dengan area lobi.
- Lounge umumnya memiliki pengelompokan area duduk untuk melakukan percakapan atau interaksi yang nyaman seperti area sofa dengan *coffee table*, area meja dengan kursi yang lebih formal atau area duduk yang berbeda di sudut ruangan.

- Ruang makan di *clubhouse* besar dapat terletak di bagian depan dekat atau terpisah dari pintu utama, atau di belakang gedung dengan pemandangan lapangan golf.
- Fasilitas Bar adalah salah satu area *clubhouse* yang juga cukup populer dan seringkali menjadi sumber pendapatan penting bagi fasilitas golf.
- Ruang loker dan ruang ganti adalah salah satu fasilitas terpenting bagi pegolf, sehingga harus disediakan secara proper oleh klub.



Figure 12-7 Bar area in a golf clubhouse.
Interior design by Studio4. Photographer: © James Christy.



Figure 12-8 Golf club pro shop at the Ritz Carlton Desert Mountain, Tucson, AZ, sells clothing and sports equipment.
Interior design by Studio4, Photographer: © 2009 James L. Christy.

- Toko pro biasanya terletak berdekatan dengan area penyimpanan tas dan troli juga ruang loker, tujuannya adalah agar mudah untuk diakses sebelum dan sesudah bermain golf. Area penitipan tas diperlukan di pintu masuk menuju ke toko profesional. Toko pro berfungsi sebagai fasilitas *retail*, menjual peralatan golf, perlengkapan, pakaian, dan memorabilia.
- Spesifikasi dan penempatan furnitur *lobby* dan *lounge* harus menciptakan kenyamanan dan mengundang daya tarik anggota dan tamu. Gaya furnitur dan warna dapat bersifat kontemporer atau sangat tradisional. Pengelompokan percakapan dibuat secara ideal untuk interaksi yang nyaman di berbagai tempat duduk publik.
- Spesifikasi tekstil untuk pelapis permukaan unit tempat duduk harus mencakup kenyamanan dan daya tahan yang tinggi serta mudah dibersihkan.

- Perabotan untuk ruang ganti di klub golf akan memiliki banyak fitur serupa dengan pusat kebugaran dan spa. Secara umum loker dapat diletakkan secara memanjang dan dilengkapi dengan bangku di depannya. Tetapi khusus untuk ruang loker wanita, dapat dilengkapi lagi dengan tersedianya meja rias.
- *Lounge* dapat disediakan yang letaknya terhubung dengan ruang ganti pria dan ruang ganti wanita, sehingga di sini pengguna dapat saling menunggu temannya yang sedang berada di ruang ganti ataupun dapat juga untuk bersantai sambil mengenakan pakaian santai.
- Toko pro membutuhkan *counter* dan lemari untuk pajangan dan penyimpanan barang dagangan. Rak pajangan khusus diperlukan untuk memajang tongkat golf, tas, dan berbagai peralatan lainnya. Area kasir perlu dirancang cukup luas untuk dapat menampung perlengkapan kasir atau register dan melakukan penilaian dan packaging dari penjualan barang.

- Semua penggunaan ruang yang berbeda menyebabkan terdapat kebutuhan pencahayaan dan penghawaan yang beragam.
- Perbedaan penting yang terkait dengan sentuhan akhir untuk *golf clubhouse* adalah pada rancangan lantainya. Meskipun pada umumnya karpet adalah pilihan yang sangat populer untuk sebagian besar area, desainer harus memahami di mana terdapat kebijakan klub yang akan mengizinkan pemakaian sepatu golf di dalam gedung. Sepatu dengan *cleat* akan dikenakan secara umum di berbagai ruang dan koridor. Sehingga, terutama di area-area itu, penting untuk menentukan jenis karpet dengan densitas tumpukan yang tinggi serta memiliki potongan rendah. Karena, tumpukan yang tidak dipotong akan menyebabkan penarikan dari gerigi.

Figure 12-9 Floor plan for locker room areas at Ritz Carlton Desert Mountain resort, Tucson, AZ.
Plans courtesy of Studio4 Design.

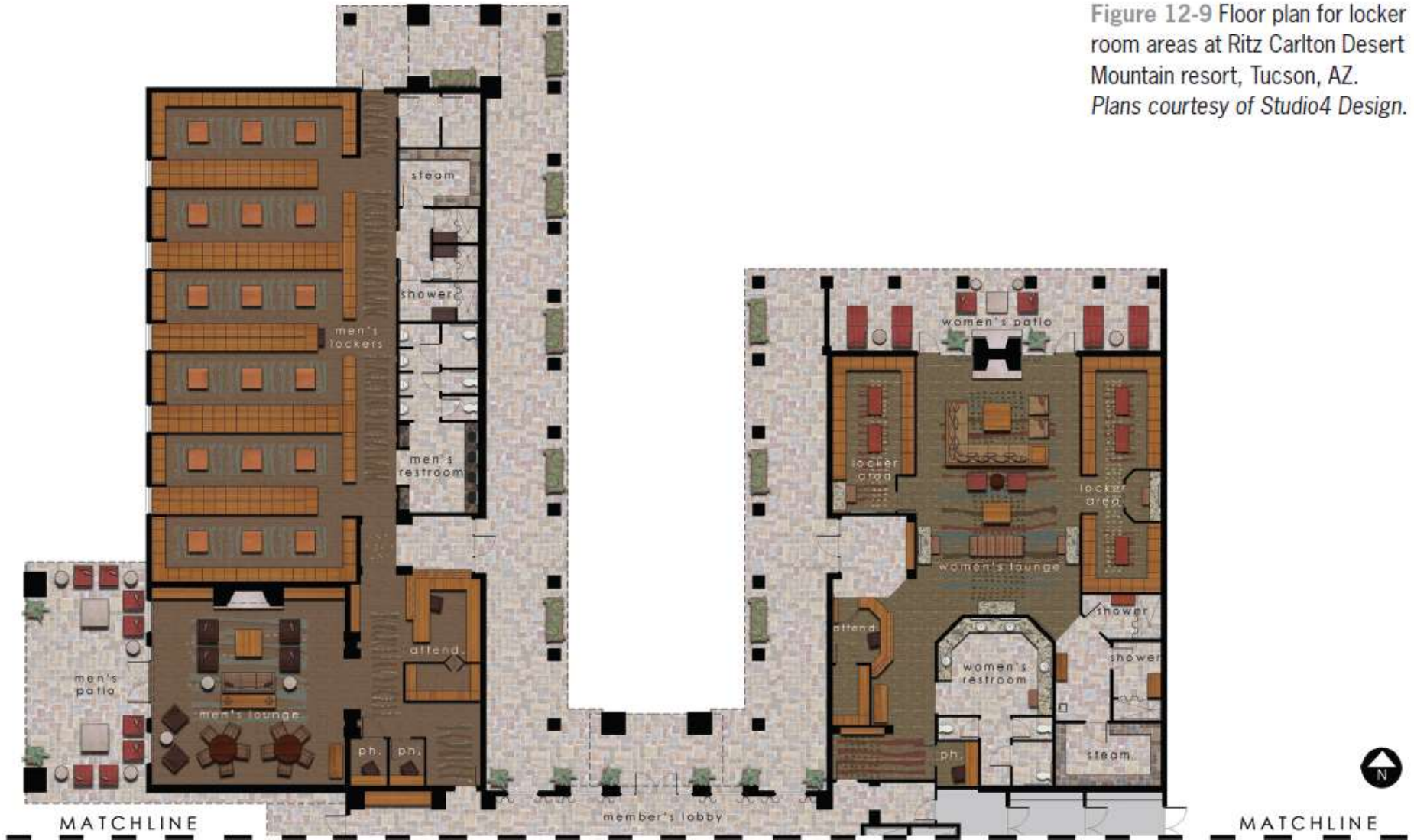


Figure 12-10 Locker room. Ritz Carlton Dove Mountain.
Interior design by Studio4.
Photographer: © 2009 James L. Christy.



- *Auditoriums*. Pemilik auditorium mungkin adalah instansi pemerintah, perusahaan, institusi, organisasi ataupun individu.
- Auditorium termasuk dalam jenis tempat rekreasi di mana sejumlah besar orang berkumpul untuk ikut serta dalam program pendidikan, rapat, pertunjukan, atau film.
- Auditorium sebagai fasilitas multiguna menantang desainer untuk memenuhi kebutuhan setiap jenis produksinya. Desainer harus mempertimbangkan banyak masalah teknis, biasanya dapat ditentukan melalui konsultasi dengan berbagai spesialis bersama dengan tim desain.
- Secara umum, terdapat berbagai komponen yang harus diperhatikan antara lain adalah: *Backstage* sebagai ruang persiapan, produksi dan penyimpanan yang ada di area belakang panggung; *Balcony* sebagai area tempat duduk yang menonjol di area atas teater; *Greenroom* sebagai ruang di mana para pemain dapat bersantai; *House* sebagai bagian dari auditorium atau teater yang ditempati oleh penonton; *Mezzanine* sebagai balkon terendah di teater; *Proscenium* sebagai bagian dari panggung di depan terai; *Stage* sebagai bagian dari fasilitas tempat pertunjukan berlangsung; dan *Wings* sebagai salah satu sisi panggung di belakang *Proscenium* yang terbuka dari pandangan penonton.



Figure 12-11 Presentation theater at the Mid-Continent Regional Center for Healthcare Simulation. Photo courtesy of CAMA, Incorporated.

- Setiap proyek desain auditorium memiliki tantangan yang berbeda-beda secara khusus sehingga membutuhkan pemrograman terperinci.
- Pada fasilitas Auditorium, sirkulasi dimulai dari lobi yang dapat difungsikan untuk berbagai kebutuhan seperti ruang duduk untuk menunggu sebelum masuk, tempat pembelian tiket, kios *retail* untuk menjual program atau *souvenir*, toilet di dalam dan luar lobi, dan lain-lain. Jumlah pintu menuju masuk ke lantai utama atau bagian *House* tergantung dari kapasitas ruangnya.
- Untuk memudahkan pergerakan di seluruh ruang publik, diperlukan *signage* yang baik.
- Banyak auditorium pertunjukan memiliki balkon. Pagar akan dibutuhkan di sepanjang tepi depan dari bagian balkon dan harus memenuhi persyaratan ketinggian tertentu untuk keamanan.
- Pagar juga akan diperlukan di sepanjang sisi area tempat duduk saat tempat duduk ditingkatkan, seperti yang biasa dilakukan di banyak bioskop dan jenis auditorium lainnya.
- Area belakang panggung menjadi kompleks karena perlu mengakomodasi ruang rias, *greenroom*, area penyimpanan kostum dan *property*, penyimpanan podium dan berbagai perlengkapan elektronik dan juga kantor staf auditorium.

- Keputusan penggunaan material dalam perancangan yang digunakan pada lobi dan *House* akan bervariasi berdasarkan natur penggunaan auditorium dan kepemilikan fasilitas.
- Rancangan lantai lobi biasanya biasanya menggunakan material dengan permukaan yang keras, tetapi bisa juga menggunakan karpet. Akan tetapi, ketika karpet ditentukan untuk *high traffic area* seperti pada *lobby*, maka karpet kelas komersial yang berkualitas tinggi harus digunakan. Disarankan juga untuk menentukan karpet bermotif untuk menunjukkan lebih sedikit kekotoran akibat dari *high traffic* tersebut.
- Motif atau pola yang lebih kecil diperlukan di area tangga untuk menghindari kebingungan visual.
- Lantai untuk bagian *House* sering ditentukan dengan karpet yang memiliki kepadatan tinggi, tumpukan rendah dan berumbai untuk membantu kontrol kebisingan dan kemudahan dalam berjalan.

- Berbagai material dapat digunakan untuk dinding. Material yang digunakan harus tahan lama dan mudah dibersihkan karena terdapat banyak kemungkinan penyalahgunaan oleh orang banyak (jejak tangan, benturan barang, dll).
- Tempat duduk yang digunakan pada bagian House secara alami merupakan komponen kunci interior dan pada umumnya menggunakan sistem yang *fix* pada lantai. Regulasi, kenyamanan, ruang kaki, estetika, dan ruang sirkulasi adalah faktor penting dalam menentukan ukuran kursi. Tempat duduk biasanya berlapis kain dan harus tahan lama serta mudah dibersihkan. Bahan wol dan nilon yang memiliki daya tahan tinggi terhadap api merupakan standar kelas komersial yang disarankan. Terkadang ada beberapa klien yang lebih suka menggunakan plastik keras untuk bagian belakang dan bawah kursi untuk kemudahan perawatan. Tempat duduk ruang kuliah sering terbuat dari kayu maupun plastik keras tanpa lapisan kain.

- Bentuk dari komersial lainnya adalah *Retail Spaces* (ikut standar perancangan retail pada mata kuliah Merancang III). Beberapa contoh *visual* untuk *retail spaces* adalah sebagai berikut:



Figure 9-2 Retail specialty store. This store uses rescued furniture items for display of merchandise. *Interior design by Rabaut Design Associates. Photographer: © Jim Roof Creative, Inc.*



Figure 9-3 Schedoni, a small retail store in Coral Gables, Florida. Lighting is used to create the atmosphere of the store. *Photograph courtesy of Pavlik Design Team, Ft. Lauderdale, Florida. www.pavlikdesign.com.*

Figure 9-5 Note the different kinds of shelving and display cases in this specialty store, The Chocolate Market, Vancouver, British Columbia. Interior design by DH Designs. Photographer: Ed White





Figure 9-6 Mannequins in lifelike poses are often used to display merchandise, as in this Tommy Hilfiger showroom, New York, NY.

Design by and photograph courtesy of Peter Gisolfi Associates, Hastings on Hudson, NY.

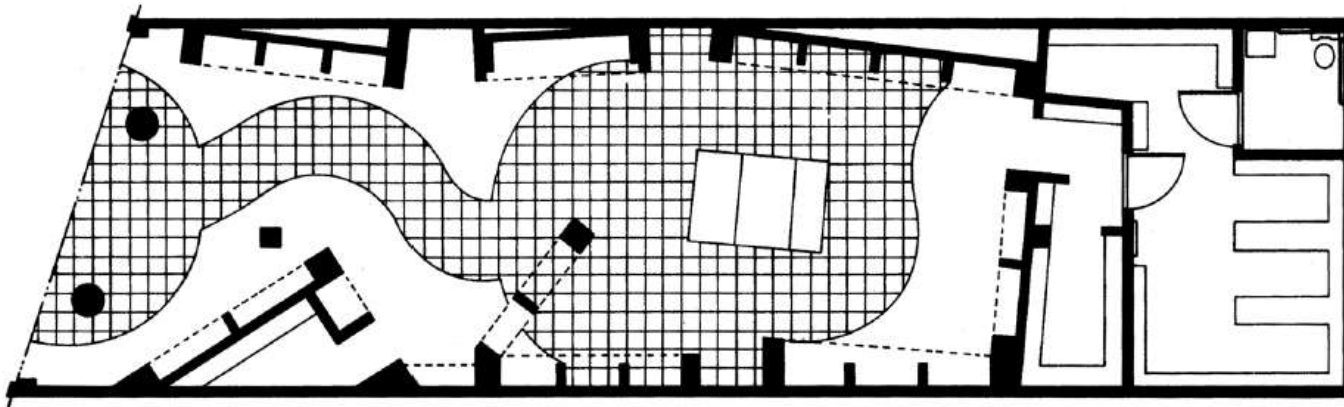


Figure 9-7 Floor plan shows functional divisions of a shop for customer areas, product storage, and employee areas.
*From Kilmer and Kilmer 2014, 275.
Reproduced with permission of John Wiley & Sons.*

Figure 9-8 Floor plan using the boutique system.
Plan courtesy of Jean-Pierre Heim & Associates, Paris, New York. Jean-Pierre Heim and Galad Mahmoud Architects, DPLG, Paris.

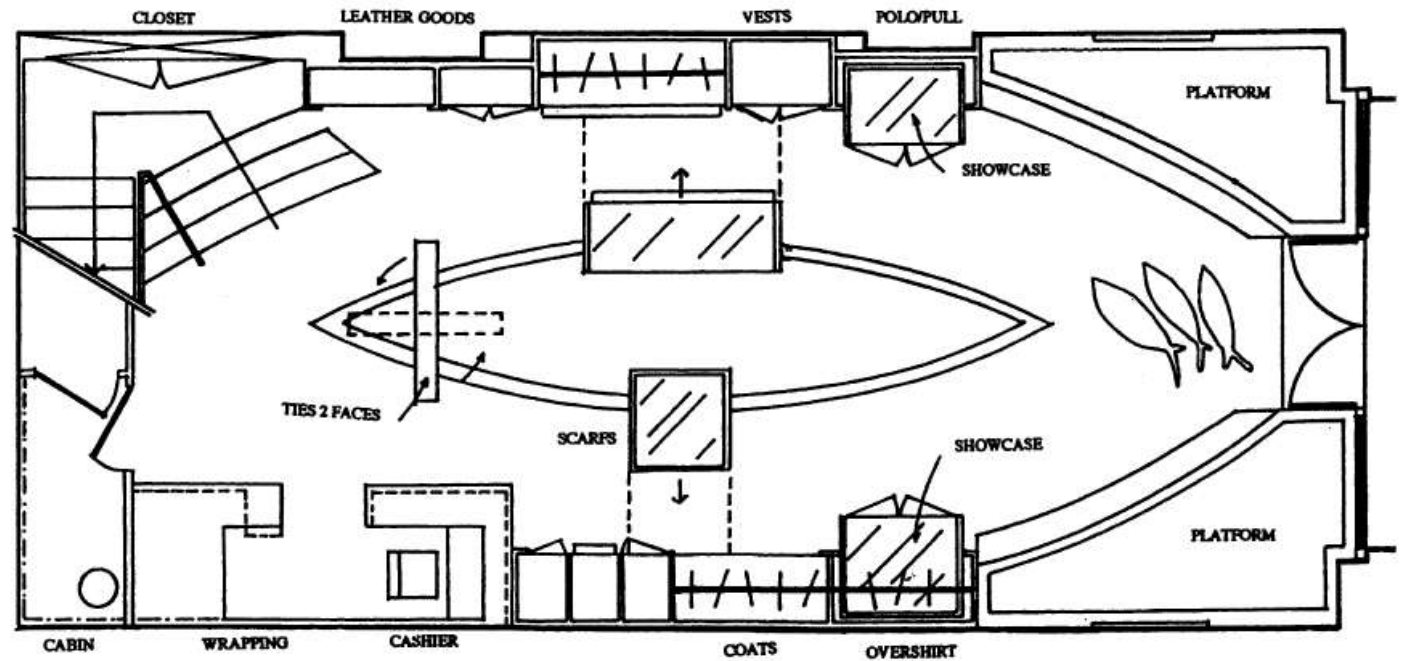




Figure 9-9 A builder's showroom displays architectural finish choices in custom shelving, another type of store fixture.
Interior design by Debra May Himes, ASID, IIDA, LEED AP. Photographer: Dino Tonn.



Figure 9-10 The Something Blue bridal shop was designed in a former bank, creating an interesting adaptive use of the old teller line and other spaces.

Interior design by Phyllis Moore, FASID, RID.

Figure 9-11 Interior of the remodeled Mills clothing store. Note the contemporary materials and the various methods of display, including custom cabinets. *Design by Design360, Inc. Halifax, NS, Canada. Photographer: Chris Dickson, Halifax Digital Imaging.*



Figure 9-12 View into the
Exploration gift store at Vancouver
International Airport.
Design by DH Designs.



Figure 9-14 Jewelry stores require custom cabinets along with critical lighting design to best display the merchandise.

Photo courtesy of Burke, Hogue & Mills Architects.





Figure 9-15 Holly Hunt showroom. Notice the two different vignettes in this photo.
Interior design by Gary Wheeler, WheelerKänik. Copyright, Westgreen Construction Limited.

Sekian dan selamat berkarya!!