PERSEPSI PENGGUNA TERHADAP PENGGUNAAN DAPUR TRADISIONAL DAN DAPUR BARU PADA RUMAH DI DESA WISATA LUBOK SUKON

TUGAS AKHIR

Diajukan oleh :

MAULIDIA ZAHRA YUSA
NIM. 190701055
Mahasiswa Program Studi Arsitektur
Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Ar – Raniry

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR – RANIRY
BANDA ACEH
2023 M / 1445 H

LEMBARAN PERSETUJUAN SKRIPSI / TUGAS AKHIR

PERSEPSI PENGGUNA TERHADAP PENGGUNAAN DAPUR TRADISIONAL DAN DAPUR BARU PADA RUMAH DI DESA WISATA LUBOK SUKON

TUGAS AKHIR

Diajukan Kepada Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh
Sebagai Beban Studi Memperoleh Gelar Sarjana dalam Ilmu Arsitektur

Oleh

MAULIDIA ZAHRA YUSA
NIM. 190701055

Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi
Program Studi Arsitektur

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,	Pembimbing II
Ir. Fitriyani Insanuri Qismullah, ST., MUP., IPM	**Meutia,S.T., M.Sc**
NIDN. 2021058301	**NIDN. 2015058703**

Mengetahui:

Ketua Program Studi Arsitektur

Maysarah Binti Bakri, S.T., M.Arch

NIDN. 2013078501

LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI / TUGAS AKHIR

PERSEPSI PENGGUNA TERHADAP PENGGUNAAN DAPUR TRADISIONAL DAN DAPUR BARU PADA RUMAH DI DESA WISATA LUBOK SUKON

TUGAS AKHIR

Telah diuji oleh Panitia Ujian Munaqasyah Tugas Akhir
Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry dan dinyatakan Lulus
Serta diterima sebagai Salah Satu Beban Studi Program Sarjana (S-1)
Dalam Ilmu Arsitektur

Pada Hari / Tanggal : Jum'at, 21 Juli 2023
3 Muharram 1445 H

Panitia Ujian Munaqasyah Tugas Akhir

Ketua,	Sekretaris,
Ir. Fitriyani Insanuri Qismullah, ST., MUP., IPM	**Meutia, S.T., M.Sc**
NIDN. 2021058301	**NIDN. 2015058703**
Penguji I,	Penguji II
Marlisa Rahmi, S.T., M.Ars	**Nisa Putri Rachmadani, S.T., M.Ds**
NIDN. 2006039201	**NIDN. 0028129005**

Mengetahui,
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh

Dr. Ir. Muhammad Dirhamsyah, M.T., IPU
NIP. 196210021988111001

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH/SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Maulidia Zahra Yusa
NIM	: 190701055
Program Studi	: Arsitektur
Fakultas	: Sains dan Teknologi
Judul Skripsi	: Persepsi Pengguna Terhadap Penggunaan Dapur Tradisional dan Dapur Baru Pada Rumah di Desa Wisata Lubok Sukon.

Dengan ini menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi ini, saya:

1. Tidak menggunakan ide orang lain tanpa mampu mengembangkan dan mempertanggung jawabkan;
2. Tidak melakukan plagiasi terhadap naskah karya orang lain;
3. Tidak menggunakan karya orang lain tanpa menyebutkan sumber asli atau tanpa izin pemilik karya;
4. Tidak memanipulasi dan memalsukan data;
5. Mengerjakan sendiri karya ini dan mampu bertanggungjawab atas karya ini.

Bila dikemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan telah melalui pembuktian yang dapat dipertanggung jawabkan dan ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap dikenai sanksi berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry Banda Aceh.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Banda Aceh, 21 Juli 2023

Yang Menyatakan,

Maulidia Zahra Yusa

AR-RANIRY

ABSTRAK

Nama	:	Maulidia Zahra Yusa
NIM	:	190701055
Program Studi	:	Arsitektur / Fakultas Sains dan Teknologi (FST)
Judul	:	Persepsi Pengguna Terhadap Penggunaan Dapur Tradisional dan Dapur Baru Pada Rumah di Desa Wisata Lubok Sukon
Pembimbing I	:	Ir. Fitriyani Insanuri Qismullah, ST., MUP., IPM
Pembimbing II	:	Meutia, S.T., M.Sc

Dapur tradisional Aceh memiliki nilai budaya yang tinggi dan telah menjadi bagian penting dari kehidupan masyarakat. Namun, peralihan penggunaan dari dapur tradisional ke dapur baru telah terjadi di desa wisata Lubok Sukon, Aceh Besar, sebuah kampung yang dikenal masih melestarikan bangunan tradisionalnya sampai sekarang. Menurut hasil survei peneliti, hanya sekitar 2% dari keseluruhan jumlah rumah tradisional Aceh yang masih menggunakan dapur tradisional untuk kebutuhan memasaknya. Penggunaan area dapur dalam sebuah bangunan sangat berkaitan dengan karakteristik operasional, pemanfaatan, serta perilaku penggunanya (Koremer, 2001). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui permasalahan penggunaan dapur tradisional yang sudah tidak digunakan lagi, serta penyebab peralihan penggunaan dapur tradisional ke dapur baru pada rumah di desa wisata Lubok Sukon. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, mengumpulkan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi langsung di lapangan, kemudian dianalisis untuk menarik kesimpulan. Hasil analisis menunjukkan sebanyak 72% pengguna menyukai penggunaan dapur baru karena faktor kecanggihan, kepraktisan, keunggulan, dan kemudahan penggunaannya. Namun, 28% pengguna lainnya masih menyukai penggunaan dapur tradisional karena kebiasaan, tradisi lokal, dan citra khas masakan yang dihasilkan. Faktor yang paling berpengaruh dalam peralihan dapur ialah pengoperasian peralatan yang terjangkau dan efisien, karena 94% pengguna menjadikan hal tersebut sebagai alasan utama peralihan penggunaan dapur. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang komprehensif tentang persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional dan dapur baru serta faktor – faktor yang mempengaruhinya. Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan untuk pengembangan dan perbaikan desain dapur yang lebih sesuai dengan kebutuhan dan preferensi pengguna di masa mendatang.

Kata Kunci : Persepsi, Dapur Rumah Tradisional, Peralihan Dapur.

KATA PEGANTAR

بِسْمِ اللهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيْمِ

Alhamdulillah segala puji dan syukur atas kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan berkat dan rahmat – Nya serta telah memberikan petunjuk dan hidayah – Nya, Shalawat dan salam turut disanjungkan kepada Rasul kita Nabi Muhammad SAW, yang telah membawa kita dari alam jahiliyah kealam yang penuh dengan pengetahuan, seperti yang kita rasakan sekarang ini sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **"Persepsi Pengguna Terhadap Penggunaan Dapur Tradisional dan Dapur Baru Pada Rumah di Desa Wisata Lubok Sukon"** yang dilaksanakan untuk melengkapi salah satu persyaratan kelulusan mata kuliah Tugas Akhir pada program studi Arsitektur di Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar – Raniry.

Penyusunan skripsi ini tidak akan berhasil tanpa adanya dorongan dan arahan dari orang – orang terdekat, penulis telah banyak menerima bimbingan serta arahan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada yang terhormat :

1. Ayahanda (Alm.) Drs. Zainuddin Yusuf, M.Pd terima kasih untuk segala perjuangan, doa, tenaga, materi, serta curahan kasih sayang yang telah engkau berikan kepada anak perempuan satu – satunya yang selalu engkau banggakan. Beribu maaf penulis ucapkan karena tidak dapat mewujudkan mimpi terakhir ayah yang begitu sederhana yakni melihat anakmu memakai baju toga dan bergelar sarjana. Cinta pertamaku yang pergi disaat detik terakhir penulis berjuang menyelesaikan Tugas Akhir ini. Terima kasih telah mengajariku untuk tegar, sabar, dan percaya bahwa aku adalah anak yang kuat. Inilah persembahan terakhir yang bisa penulis berikan kepada ayah tercinta, berbahagialah tanpa luka dan rasa sakit disana. Semoga kita sekeluarga dapat berkumpul kembali ditempat paling indah yaitu surganya Allah SWT. Aamiin.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

2. Ibunda Nurhasni S.Pd.I yang telah mendoakan, membesarkan, dan mendidik penulis, serta memberikan tenaga, waktu, dan materi yang tidak dapat penulis balas jasanya. Terima kasih sebesar – besarnya kepada Ayah dan Ibu yang sangat hebat, penulis percaya akan ada keajaiban yang diberikan oleh Allah SWT dalam bentuk kesembuhan untuk ibu yang sedang berjuang melawan rasa sakit pada tubuhnya.
3. Adik (Zainur Harist Yusa), kedua abangku (Zainur Hafiz Yusa dan Zainur Hafzal Yusa), serta kakak iparku (Betari Texania Harsa) tercinta, terima kasih sudah selalu mendoakan, dan memberikan semangat, serta dukungan kepada penulis baik secara moril maupun materil dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
4. Rasa penghormatan dan terima kasih kepada Ibu Ir. Fitriyani Insanuri Qismullah, ST., MUP., IPM selaku dosen pembimbing I dan Ibu Meutia, S.T., M.Sc selaku dosen pembimbing II yang sudah sangat bersabar dalam proses bimbingan, dan berkenan meluangkan waktu untuk memberikan ilmu, solusi, serta arahan untuk setiap permasalahan atau kesulitan dalam menyelesaikan laporan ini sampai selesai.
5. Ibu Meutia, S.T., M.Sc selaku dosen koordinator yang telah mengkoordinir dengan baik sehingga proses penyelesaian mata kuliah Tugas Akhir dapat berjalan dengan lancar.
6. Ibu Maysarah Binti Bakri, S.T., M.Arch selaku Ketua Program Studi Arsitektur, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry
7. Bapak/Ibu Dosen beserta para stafnya pada program Studi Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi yang telah banyak membantu penulis selama proses perkuliahan.
8. Agneli Tarina selaku sahabat tercinta yang telah berjuang bersama hingga sekarang. Terima kasih sudah berusaha saling menguatkan, semoga sama – sama dilancarkan sampai akhir perjuangan.
9. Kepada partner Tengku Putro, Mutasya, Aulia Rahma, serta seluruh kerabat, teman – teman seperjuangan, dan seluruh sahabat tercinta yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan semangat,

dukungan, serta membantu penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.

10. Terakhir, kepada diri sendiri. Terima kasih telah berjuang bersama melewati semua ini. Terima kasih karena tidak pernah menyerah dan selalu yakin bahwa kita mampu. Terima kasih telah menjadi diriku sendiri dengan versi terbaik yang kita miliki. Tetaplah semangat, tabah, sabar, dan selalu berdoa agar diberi kekuatan untuk melewati berbagai cobaan dan rintangan kedepannya.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, namun dengan adanya petunjuk, arahan, dan bimbingan dari dosen pembimbing serta dukungan dari teman - teman maka penulis dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran yang mendukung dari berbagai pihak untuk kemajuan dimasa yang akan datang. Akhir kata, dengan Ridha Allah SWT dan segala kerendahan hati semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis dan semua pihak.

Banda Aceh, 21 Juli 2023

Penulis,

Maulidia Zahra Yusa

NIM. 190701055

DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **v**

KATA PENGANTAR ..... **vi**

DAFTAR ISI ..... **ix**

DAFTAR GAMBAR ..... **xi**

DAFTAR TABEL ..... **xii**

DAFTAR DIAGRAM ..... **xiii**

BAB I PENDAHULUAN **1**

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Masalah Penelitian 3

1.3 Tujuan Penelitian 3

1.4 Batasan Penelitian 3

1.5 Manfaat Penelitian 4

1.6 Kerangka Berpikir 5

1.7 Sistematika Pembahasan 6

BAB II KAJIAN KEPUSTAKAAN DAN LANDASAN TEORI **8**

2.1 Kajian Pustaka 8

2.2 Landasan Teori 12

2.2.1 Persepsi 12

2.2.2 Sejarah Rumah Tradisional Aceh 18

2.2.3 Dapur 25

2.2.4 Dapur Tradisional Aceh 33

2.2.5 Desa Wisata Lubok Sukon 38

2.2.6 Tinjauan Aspek Penelitian 45

BAB III METODE PENELITIAN **49**

3.1 Lokasi dan Objek Penelitian 49

3.2 Metode Penelitian 51

3.3 Populasi dan Sampel 53

3.4 Teknik Pengumpulan Data 62

3.5 Teknik Analisis Data 73

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN **75**

4.1 Deskripsi Penelitian 75

جامعة الرانري
AR-RANIRY

4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian 75
4.1.2 Batasan Titik Objek Penelitian 76
4.2 Hasil Observasi Penelitian 78
4.2.1 Dapur Tradisional Aceh (Dapur Lama) 78
4.2.2 Dapur Baru 81
4.3 Analisis Data Observasi dan Wawancara Penelitian Sesuai Dengan Keseluruhan Tinjauan Aspeknya 83
4.3.1 Analisis Dari Segi Aspek Persepsi / Peralihan Dapur 83
4.3.2 Analisis Dari Segi Aspek Kenyamanan Ruang 88
4.3.3 Analisis Dari Segi Aspek Aktivitas dan Efisiensi Waktu 93
4.3.4 Analisis Dari Segi Aspek Keamanan 97
4.3.5 Analisis Dari Segi Aspek Kebersihan Ruang 101
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 104
5.1 Kesimpulan 104
5.2 Saran 105
DAFTAR PUSTAKA 106
LAMPIRAN 111

جامعة الرانري
AR-RANIRY

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ilustrasi Konsep Vernakular dan Tradisi 19
Gambar 2.2 Elevasi Barat Rumoh Aceh, Hak Cipta 1980 22
Gambar 2.3 Konstruksi Tektonik Rumah Adat Aceh 24
Gambar 2.4 Pembagian Ruang Rumah Tradisional Aceh 24
Gambar 2.5 Dapur Tradisional 25
Gambar 2.6 Tata Ruang Dapur Tradisional Aceh (Dapur Rumah Tangga) ... 37
Gambar 2.7 Peta Desa Wisata Lubok Sukon 39
Gambar 2.8 Orientasi Desa Wisata Lubok Sukon 40
Gambar 2.9 Pola Tata Ruang Permukiman Desa Wisata Lubok Sukon 41
Gambar 3.1 Peta Kabupaten Aceh Besar 49
Gambar 3.2 Peta Desa Wisata Lubok Sukon 49
Gambar 3.3 (a) Rumah Tradisional Aceh (b) Dapur Tradisional Aceh 50
Gambar 3.4 Land Cover Maps Lubok Sukon 71
Gambar 3.5 Pemetaan Rumah Tradisional Aceh di Desa Wisata Lubok Sukon 72
Gambar 4.1 Peta Kabupaten Aceh Besar 75
Gambar 4.2 Kawasan dan Titik Objek Penelitian 76
Gambar 4.3 Peta Persebaran Sampel 77
Gambar 4.4 Kondisi Dapur Tradisional Aceh (Dapur Lama) 79
Gambar 4.5 (a) *Sandeng* (b) *Talang* (c) *Para – para* 79
Gambar 4.6 Denah Eksisting Dapur Tradisional Aceh (Dapur Lama) 80
Gambar 4.7 Kondisi Area Dapur Baru 81
Gambar 4.8 Denah Eksisting Dapur Baru 82

AR-RANIRY

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Pendapat Para Ahli 55

Tabel 3.2 Sampel yang Dipilih Sesuai Klasifikasinya 58

Tabel 3.3 Lembar Pertanyaan Wawancara 64

Tabel 4.1 Preferensi Pengguna Terhadap Dapur Tradisional dan Dapur Baru 84

Tabel 4.2 Posisi Pengguna Saat Memasak Pada Kedua Dapur 89

Tabel 4.3 Produktivitas Pengguna Pada Kedua Dapur 96

Tabel 4.4 Pendapat Responden Terhadap Tingkat Keamanan Pada Penggunaan Kedua Dapur 99

Tabel 4.5 Tanggapan Responden Terhadap Kebersihan Penggunaan Kedua Dapur 101

جامعة الرانري
AR-RANIRY

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1 Terakhir Kali Pemakaian Dapur Tradisional Aceh 83

Diagram 4.2 Faktor Penyebab Peralihan Dapur 86

Diagram 4.3 Kenyamanan Responden Terhadap Posisi Saat Beraktivitas atau Memasak Pada Kedua Dapur 90

Diagram 4.4 Kebisingan Saat Memasak Di Dapur lama 91

Diagram 4.5 Kenyamanan Responden Terhadap Aksesibilitas Tempat Masak dan Peralatan Pada Kedua Dapur 93

Diagram 4.6 Tingkat Kenyamanan Responden Terhadap Kendala yang Dialami Saat Beraktivitas dan Memasak Pada Dapur Lama 94

Diagram 4.7 Penggunaan Perapian Memasak Saat Ini 97

Diagram 4.8 Keamanan Pada Proses Perapian Tungku Terhadap Sekitar..... 98

Diagram 4.9 Pendapat Pengguna Terhadap Aroma Dari Efek Kebersihan Pada Penggunaan Dapur Lama 101

جامعة الرانري
AR-RANIRY

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak dahulu, arsitektur tradisional mampu menghadirkan ruang yang tidak hanya sekedar sebagai tempat berlindung namun juga sebagai tempat beristirahat dengan tingkat kepuasan dan kenyamanan yang baik bagi penggunanya. Penggunaan yang fleksibel dan efisien dihadirkan melalui proses pemikiran tradisional yang memanfaatkan kondisi lingkungan yang ada seperti penggunaan material alam di sekitarnya (Lapenangga, A. K, 2014). Aspek tersebut telah dikaji dan diterapkan oleh masyarakat Aceh pada lingkungannya, salah satunya dapat dilihat pada ruang dapur tradisional Aceh.

Secara fungsional dapur tradisional didominasi oleh kaum wanita. Mereka menghabiskan waktunya untuk mempersiapkan makanan sambil bercengkrama di dapur (Putra, G. D, dkk., 2018). Bagi masyarakat Aceh, dapur tidak hanya berfungsi untuk aktivitas memasak saja, tetapi juga berfungsi untuk mengobrol, tiduran, mengasuh anak, menghangatkan tubuh di depan tungku, bahkan menerima tamu juga dilakukan di dapur (Sulaiman, D. N, dkk., 1993). Secara tidak langsung hal tersebut membuat aktivitas yang seharusnya dilakukan di dalam rumah, telah berpindah ke dapur.

Penggunaan area dapur dalam sebuah bangunan sangat berkaitan dengan karakteristik operasional, pemanfaatan, serta perilaku penggunanya (Koremer, 2001). Hal tersebut dikarenakan pentingnya kehadiran dan aktivitas pengguna terhadap area dapur. Pengaruh perilaku tersebut akan dievaluasi lebih lanjut melalui segala aspek agar tercipta area atau ruang yang lebih sesuai dengan penggunanya. Primayatna, I. B. G., dan Suryada, I. G. A. B. (2017), mengatakan bahwa penggunaan ruang yang tidak sesuai dapat memungkinkan berbagai hal akan terjadi seperti timbul cidera akibat kerja dan penurunan produktivitas pada dapur tradisional tersebut. Kenyamanan penggunaan area dapur sangat bergantung pada beberapa faktor yang

menjadi prioritas utama dalam perancangan dapur tradisional salah satunya dapat dilihat pada perapiannya. Muliartha (2001), menjelaskan bahwa ketika memasak pembakaran dengan bahan bakar kayu di area dapur akan menimbulkan polusi udara. Terutama pada ruangan tanpa ventilasi dan cerobong asap yang memadai, sehingga para wanita dapat terpapar asap selama bekerja di dapur.

Di wilayah Aceh Besar, terdapat satu kampung yaitu desa wisata Lubok Sukon yang masih melestarikan bangunan tradisionalnya sampai sekarang. Namun, menurut hasil survei peneliti hanya sekitar 2% dari keseluruhan jumlah rumah tradisional Aceh yang masih menggunakan dapur tradisional untuk kebutuhan memasaknya. Hampir seluruh pengguna rumah tradisional Aceh di wilayah tersebut memakai dapur baru sebagai penganti dapur tradisional. Primayatna, I. B. G., dan Suryada, I. G. A. B. (2017), menjelaskan bahwa adanya pola kerja yang kurang berkenan pada area dapur tradisonal ini menyebabkan beberapa keluhan, seperti rasa sakit pada pinggang, pengap dan sumpek, serta perih pada mata menyebabkan turunnya konsentrasi kerja dan kelelahan pada area dapur tersebut. Mulyono, G. (2009), juga mengatakan bahwa ketinggian beberapa peralatan atau material (tungku dapur dan ketinggian *furniture*) yang ada pada dapur rumah tradisional juga terlalu rendah atau tidak sesuai sehingga membuat pengguna terpaksa membungkuk untuk menyesuaikan pola tubuh dengan pola materialnya.

Atas dasar hal tersebut, maka perlu adanya penelitian mengenai permasalahan penggunaan dapur tradisional yang sudah tidak digunakan lagi, serta penyebab peralihan penggunaan dapur tradisional ke dapur baru pada rumah di desa wisata Lubok Sukon. Hal ini bertujuan untuk mengetahui faktor apa saja yang menyebabkan pengguna lebih memilih dapur baru dibandingkan dapur tradisional untuk memasak baik dari segi standar kenyamanan kerja pada area dapur, pencemaran udara dari proses perapian, maupun upaya pengelolaan lingkungan kerja. Tujuan ini diperoleh dari beberapa aspek yang akan ditinjau seperti kenyamanan pengguna terhadap elemen dapur, aktivitas dan efisiensi waktunya, keamanan, kebersihan, serta juga dari sisi keselarasan antara pengguna dan alat sebagai medianya. Maka dari itu, perlu sebuah persepsi mengenai penggunaan dapur tradisional dan dapur baru dengan

AR-RANIRY

menekankan pemahaman mengenai permasalahan tersebut berdasarkan kondisi realitas atau natural setting yang holistik, kompleks, dan rinci pada area dapur rumah di desa wisata Lubok Sukon tersebut.

1.2 Masalah Penelitian

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional Aceh di desa wisata Lubok Sukon ?
2. Bagaimana persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur baru di desa wisata Lubok Sukon ?
3. Faktor apa saja yang mempengaruhi peralihan penggunaan dari dapur tradisional ke dapur baru di desa wisata Lubok Sukon ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui bagaimana persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional Aceh di desa wisata Lubok Sukon.
2. Mengetahui bagaimana persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur baru di desa wisata Lubok Sukon.
3. Mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi peralihan penggunaan dari dapur tradisional ke dapur baru di desa wisata Lubok Sukon.

1.4 Batasan Penelitian

Batasan penelitian ini mencakup tentang pengamatan terhadap pengguna dapur tradisional dan dapur baru pada 18 sampel rumah yang berada di desa wisata Lubok Sukon, Aceh Besar melalui latar belakang penggunaannya, serta mengumpulkan kembali memori bagaimana penggunaan dapur tradisional Aceh tersebut di zaman dulu yang akan diperoleh informasinya dari beberapa pengguna terdahulu yang

nantinya akan di olah menjadi sebuah data mengenai persepsi terhadap penggunaan dapur tradisional dan dapur baru di wilayah desa wisata Lubok Sukon, Aceh Besar.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

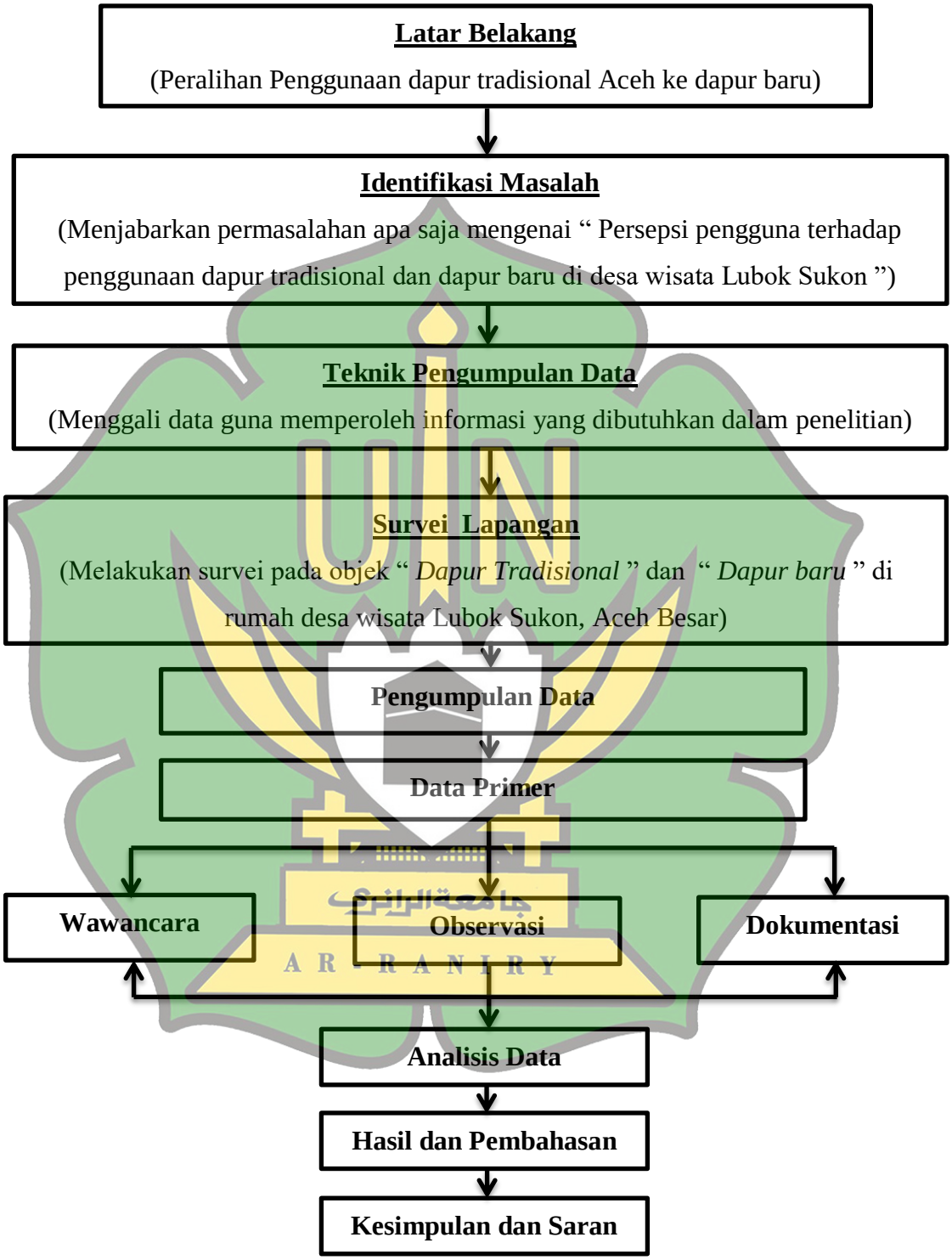
a) Sebagai referensi pengetahuan mengenai data deskriptif penggunaan dapur tradisional dan dapur baru di desa wisata Lubok Sukon.
b) Sebagai acuan untuk mengetahui persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional dan dapur baru, sehingga dapat menambah khasanah keilmuan untuk memahami bagaimana pendapat pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional dan dapur baru selama ini sebagai wujud kebudayaan Aceh.

2. Manfaat praktis

a) Mendata dan menginventarisasi penyebab peralihan penggunaan dapur tradisional ke dapur baru.
b) Sebagai arsip budaya, guna untuk mempelajari faktor peninggalan dapur tradisional Aceh.
c) Sebagai media untuk mengungkapkan konsep peralihan penggunaan dapur tradisional ke dapur baru baik dari segi kenyamanan, kepuasan, dan kaitan penggunanya.

AR-RANIRY

1.6 Kerangka Berpikir



Bagan 1.1 Kerangka Berpikir
Sumber : Analisis Pribadi

1.7 Sistematika Pembahasan

Pembahasan pada laporan penelitian yang berupa skripsi ini penulis sajikan dalam beberapa bab dengan sistematika sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Terdiri dari latar belakang, masalah penelitian, tujuan penelitian, batasan penelitian, manfaat penelitian, kerangka berpikir, dan sistematika pembahasan.

BAB II KAJIAN KEPUSTAKAAN DAN LANDASAN TEORI

Berisi tentang teori serta kajian terdahulu yang dijadikan pedoman bagi penulis. Kajian dan landasan teorinya mencakup definisi, faktor – faktor, macam – macam, dan seluruh ruang lingkup yang berkaitan dengan judul penelitian yang akan diteliti.

BAB III METODE PENELITIAN

Berisi uraian tentang bagaimana bentuk penelitian yang akan dipakai peneliti guna menjawab seluruh pertanyan dan permasalahan yang ada. Bab ini terdiri dari pendekatan penelitian, rancangan penelitian, lokasi dan objek penelitian, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Berisi pemaparan observasi dari hasil pengolahan data dan pembahasan mengenai "Persepsi Pengguna Terhadap Penggunaan Dapur Tradisional dan Dapur Baru Pada Rumah di Desa Wisata Lubok Sukon".

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi uraian tentang kesimpulan penelitian yang merupakan jawaban dari permasalahan yang diajukan oleh penulis. Jawaban ini diperoleh melalui hasil penelitian dan juga berisi saran sebagai pendekatan untuk mengatasi masalah tersebut, yang ditujukan kepada pihak – pihak terkait sehubungan dengan hasil dari penelitian tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi sumber – sumber referensi yang menjadi acuan dalam penulisan laporan ini. Sumber – sumber informasi yang bervariasi semakin menambah wawasan untuk menyelesaikan kesempurnaan laporan yang lebih baik.

LAMPIRAN

Memuat gambar – gambar hasil penelitian, transkrip wawancara, dan surat – surat penelitian dari prodi arsitektur.

BAB II
KAJIAN KEPUSTAKAAN DAN LANDASAN TEORI

2.1 Kajian Pustaka

Sejauh literasi yang dibaca dalam penelusuran penulis mengenai penelitian sejenis terhadap penggunaan dapur tradisional, ada beberapa peneliti sebelumnya yang melakukan penelitian mengenai dapur pada rumah tradisional. Akan tetapi, tidak ada penelitian yang secara rinci membahas tentang bagaimana persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional dan dapur baru khususnya daerah Aceh. Berikut beberapa penelitian sebelumnya yang membahas mengenai dapur tradisional antara lain:

1. Sulaiman, D. N, dkk. (1993) dalam penelitiannya pada judul **Dapur Dan Alat – Alat Memasak Tradisional Provinsi Daerah Istimewa Aceh** menjelaskan bahwa masyarakat Aceh tergolong ke dalam masyarakat agraris karena mata pencaharian mereka yang dominan di sektor pertanian dan tinggal di wilayah pedesaan sehingga masih menggunakan pola tradisional. Warisan budaya yang telah diwarisi oleh masyarakat Aceh tersebut dapat dilihat pada dapur dan alat – alat memasak tradisional yang diciptakan guna memenuhi tuntutan kebutuhan hidup. Dapur dan alat - alat memasak mengalami perkembangan serta perubahan dari masa ke masa menyesuaikan dengan perkembangan zaman yang kian hari kian modern. Aspek modern ini sangat mempengaruhi peranan dapur terlihat pada perkembangan masyarakat Aceh yang sudah banyak menggunakan dapur dan alat – alat memasak modern. Pengaruh modernisasi seperti kecanggihan dalam penggunaan alat dapur yang lebih praktis menyebabkan pengunaan dapur secara tradisional telah ditinggalkan dengan beberapa faktor yang menjadi alasannya salah satunya tidak efisiennya dapur tradisional dalam penyajian makanan serta pengaruh adaptasi kebudayaan yang memperkuat masyarakat meninggalkan penggunaan dapur secara tradisional tersebut. Pengaruh budaya modern ini juga menyebabkan

pemanfaatan serta pengetahuan area dapur secara tradisional seperti pemanfaatan limbah tungku dan penggunaan abu dapur untuk pengobatan sudah ditinggalkan. Proses perkembangan area dapur yang menuju kepada perubahan bentuk akan menyesuaikan perkembangan zamannya.

2. Nuryanto (2006), dalam penelitiannya pada judul **Fungsi Dan Makna Pawon Pada Arsitektur Rumah Tradisional Masyarakat Sunda** menjelaskan bahwa fungsi utama pawon (dapur) ialah sebagai tempat untuk melakukan aktivitas memasak. Bagi masyarakat Sunda, dapur juga memiliki dua fungsi penting, yaitu: fungsi sosial dan fungsi ritual. Fungsi sosialnya dapat dilihat pada aktivitas penggunanya, seperti bercengkrama, tiduran, mendengarkan musik, mengasuh anak, menghangatkan tubuh di depan tungku, serta menerima tamu juga dilakukan di area dapur. Mayoritas masyarakat Sunda meyakini bahwa hal ini lebih terkesan informal, tidak kaku dan membuat pengguna satu sama lain lebih merasa akrab. Dan fungsi ritualnya dapat dilihat pada goah dan padaringan. Goah ialah wadah untuk menyimpan berbagai peralatan dapur. Goah pada masyarakat Sunda juga digunakan sebagai media bersemedi atau tirakat dengan cara membakar kemenyan, dan menyimpan bunga kembang tujuh rupa. Oleh karena itu, fungsi sosial pada dapur masyarakat Sunda juga memberi kesan bahwa dapur secara tidak langsung menjadi penghubung atau silaturahmi antar sesamanya. Sedangkan fungsi ritual pada dapur tersebut berupaya untuk menjaga keseimbangan dalam menjalin hubungan dua dunia yang berbeda alam agar tetap terjaga dan harmonis, antara yang kasat mata dengan yang tidak kasat mata.

3. Susanti, D. B., dan Sukowiyono, G. (2019), dalam penelitiannya pada judul **Dapur Sebagai Dasar Penataan Ruang Dalam Mempertahankan Kondisi Termal Hunian di Daerah Dingin** menjelaskan bahwa dapur dengan penggunaan tungku masih menjadi alat utama yang digunakan untuk

memasak, walaupun sebagian masyarakatnya telah mengenal kompor gas. Hampir 90% masyarakat menggunakan dapur tak hanya sebagai tempat memasak saja, akan tetapi juga sebagai tempat berkumpul dengan keluarga dan tetangga serta sebagai area penghangat ruangan pada wilayah dingin. Dapur dengan penggunaan tungku dapat digunakan sebagai area penghangat secara maksimal jika memenuhi beberapa standar seperti posisi dapur terhadap bangunan utama harus terletak satu atap karena dapat menimbulkan hawa panas sehingga pengguna bisa menghangatkan tubuh secara maksimal karena posisi termal yang sesuai. Beberapa masyarakat di wilayah dingin juga mengatakan bahwa sensasi panas yang diperoleh dari tungku membuat kondisi rumah menjadi hangat, sehingga masyarakat memperoleh kenyamanan termal yang maksimal dan dapat dinikmati secara lebih efisiensi oleh keluarga mereka ketika beraktivitas di dalam ruangan.

4. Primayatna, I. B. G., dan Suryada, I. G. A. B. (2017), dalam penelitiannya pada judul **Kajian Ergo-Arsitektur Pada Dapur Tradisional Di Banjar Tiga Kawan, Desa Penglumbaran, Bangli – Bali** menjelaskan bahwa menurut hasil wawancara, 37,5% penguna mengatakan sudah nyaman, 12,5% sangat nyaman, dan 50% mengatakan kurang nyaman. Hal ini diakibatkan karena beberapa pengguna telah terbiasa dengan posisi bekerja tersebut. Namun sebagian mengatakan bahwa walaupun penggunaan dapur sudah lama digunakan dan sudah terbiasa, tetapi secara tak langsung adanya sikap kerja yang terpaksa pada pengguna menimbulkan beberapa efek negatif yang membuat mereka tidak nyaman. Oleh sebab itu, adanya usulan perbaikanpun dilakukan seperti, membuat bukaan pada dinding minimal 10% dari luas dapur agar menciptakan sirkulasi udara yang menyilang. Hal ini bertujuan untuk membuat penghawaan alami, serta memperbaiki sistem pembakaran pada tungku. Mengganti satu atau dua lembar atap genteng dengan material kaca yang membuat cahaya matahari masuk kedalam ruangan. Sikap kerja di dapur dapat diperbaiki dengan menambah ketinggian pada beberapa desain

yang sesuai standar sehingga pengguna tidak lagi membungkuk dan dapat menghindari cidera akibat pemakaian, serta dapat meningkatkan produktivitas dan dapat membuat pengguna merasa nyaman.

5. Jassmine dkk. (2022) dalam penelitiannya pada judul **Pengaruh Ergonomi Dapur Terhadap Kenyamanan Pengguna: Perumahan Alexsandria, Palembang** menjelaskan bahwa kebanyakan masyarakat mengatakan bahwa keluhan yang mereka alami terdapat pada area meracik yang terlalu sempit sehingga mereka menggunakan meja makan dan lantai sebagai tempat racikannya. Keluhan lain juga terdapat pada pengambilan bahan makanan yang merepotkan pengguna karena tidak menerapkan sistem ergonominya. Wadah penyimpanannya juga berada di dalam ruangan dan Tidak memenuhi standar. Maka dari itu, perlu adanya perbaikan pada desain dapur untuk mengatasi berbagai macam keluhan agar dapat memberikan rasa nyaman bagi penggunanya dan dapat meminimalisir terjadinya keluhan sakit pada otot karena pegal dan nyeri yang dirasakannya. Oleh sebab itu, desain area dapur harusnya lebih diperhatikan tata letaknya secara efisien, efektif, serta harus sesuai standarisasi ukuran yang sebenarnya.

Dari kajian pustaka di atas, maka dapat disimpulkan bahwa yang membedakan penelitian sebelumnya dengan penelitian yang akan dikaji yaitu dapat dilihat dari tujuannya yang ingin mengetahui faktor apa saja yang menyebabkan pengguna lebih memilih dapur baru dibandingkan dapur tradisional untuk memasak baik dari segi standar kenyamanan kerja pada area dapur, pencemaran udara dari proses perapian, maupun upaya pengelolaan lingkungan kerjanya. Tujuan tersebut diperoleh berdasarkan persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional dan dapur baru khususnya daerah Aceh pada wilayah Lubok Sukon, Aceh Besar. Peneliti menggunakan metode kualitatif yang berbeda dengan penelitian sebelumnya yaitu menganalisis data berdasarkan pandangan para pengguna, sehingga diperlukan partisipan yang akan diwawancarai.

AR-RANIRY

2.2 Landasan Teori

2.2.1 PERSEPSI

A. Definisi Persepsi

Persepsi selalu berkaitan dengan pengetahuan dan pengalaman seseorang, proses di mana seseorang menyadari segala hal di lingkungannya melalui indera, seperti penglihatan atau pengetahuan yang dimilikinya, serta melalui lingkungan yang dia alami. Persepsi merupakan bentuk pengolahan informasi yang menghubungkan individu dengan lingkungannya. Hal tersebut merupakan cara seseorang memperoleh pengetahuan dan mengolah informasi tentang orang lain atau hal yang dia ketahui. Setiap manusia memerlukan persepsi untuk membentuk gambaran tentang orang lain, memahami, meramalkan, dan mengelola interaksi sosial, serta untuk berkomunikasi informasi kepada orang lain mengenai hal – hal yang belum diketahuinya. Dengan demikian, esensi dari persepsi adalah proses pemahaman seseorang terhadap orang lain atau pemahaman tentang kebenaran sosial. Persepsi dalam lingkungan masyarakat adalah proses seseorang yang ingin menunjukkan suatu hal atau gambaran tentang suatu objek yang diketahuinya,yang bertujuan untuk memberi makna suatu hal terhadap orang lain sebagai objek untuk sebuah persepsi.

Berikut beberapa pendapat para ahli mengenai pengertian persepsi ialah :

1. Telford (2008), mengatakan bahwa "persepsi adalah kegiatan mempersepsikan orang lain sesuai dengan apa yang ingin diketahuinya. Melalui persepsi, seseorang berupaya mencari tahu tentang orang lain. Persepsi juga berarti pembelajaran terhadap bagaimana seseorang membentuk kesan dan membuat kesimpulan tentang orang lain".

2. Mulyana (dalam Yazid, 2017) menyatakan bahwa "persepsi adalah suatu proses internal yang membuat seseorang memilih, mengelola, dan menganalisis ransangan dari lingkungannya sehingga proses tersebut

mempengaruhi kondisinya".

3. William Ittelson (dalam Lang, 1987) berpendapat bahwa persepsi adalah bagian tak terpisahkan dari perjalanan hidup setiap individu. Prosesnya dimulai dengan melihat suatu objek dengan pandangan tertentu, kemudian kreativitas individu mengubahnya menjadi sesuatu yang relevan bagi dunianya sendiri. Selanjutnya, orang tersebut berusaha mengekstrak inti dari objek tersebut untuk memuaskan pemahamannya dalam menyimpulkan objeknya.
4. Lurences, Jobce.M (2004), menyatakan bahwa persepsi terhadap lingkungan ialah proses di mana manusia menerima informasi mengenai lingkungan di sekitarnya dan bagaimana informasi tentang ruang fisik tersebut diolah dan dikelompokkan oleh akal manusia.

Maka, dari penjelasan di atas dapat kita simpulkan makna persepsi adalah sebagian besar dari tingkah laku seseorang, yang berarti suatu proses yang melingkupi dunia di sekitarnya. Proses terbentuknya hanya tergantung pada dasar pemikiran seseorang seperti pengalaman, perasaan, prasangka, keinginan, sikap, dan hal yang diketahuinya dengan tujuan tertentu. Sebelum seseorang mempunyai persepsi terhadap suatu hal, maka hal yang harus dilakukan adalah dengan melakukan analisa melalui pemikiran dan diperkuat oleh pengamatan yang telah ada.

B. Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Persepsi

Dalam pembahasan mengenai persepsi, diperlukan dasar teori yang menjelaskan bagaimana persepsi berlangsung. Salah satu teori psikologi yang banyak berkembang adalah teori elemen dan teori Gestalt. Menurut teori elemen, proses persepsi dimulai dengan melihat bagian – bagian dari objek tersebut sebelum melihat keseluruhan objek. Teori ini menyatakan bahwa seseorang akan mempersepsi sebuah objek dengan memperhatikan bagian – bagian terlebih dahulu sebelum melihat keseluruhan objek itu sendiri. Di sisi lain, teori Gestalt berpendapat bahwa proses

persepsi terjadi melalui pengelompokan komponen – komponen sensasi yang memiliki hubungan, pola, atau kemiripan sehingga membentuk suatu kesatuan. Teori ini dikembangkan oleh tiga tokoh, yaitu Kurt Koffka, Max Wertheimer, dan Wolfgang Köhler. Mereka menyimpulkan bahwa orang cenderung mempersepsi lingkungannya sebagai kesatuan yang utuh berdasarkan pada apa yang terlihat secara keseluruhan sebelum memperhatikan bagian – bagiannya.

Jonathan Ling dan Jonathn Catling (2012), menyatakan bahwa teori Gestalt memiliki fokus pada bentuk (bentuk terhadap objek). Gestalt berpendapat bahwa bentuk suatu objek tidak dapat dipahami hanya dengan melihat objek itu sendiri, karena bentuknya tergantung pada hubungan antara objek dan individu yang mengamatinya, bukan hanya pada objek itu sendiri. Bimo Walgito (1989), mengemukakan bahwa ada beberapa faktor yang mempengaruhi sebuah persepsi, yaitu:

a. Objek yang dipersepsi

Objek mengakibatkan stimulus mengenai alat indra atau reseptor. Stimulus tersebut dapat berasal dari lingkungan eksternal individu atau dari proses internal dalam diri individu itu sendiri. Meskipun demikian, umumnya stimulus berasal dari lingkungan eksternal.

b. Alat indra, syaraf, dan pusat susunan syaraf

Alat indra atau reseptor berfungsi sebagai perangkat untuk menerima stimulus. Selain itu, diperlukan syaraf sensoris sebagai sarana untuk mengirimkan stimulus dari reseptor ke pusat susunan saraf, yaitu otak, yang merupakan pusat kesadaran.

c. Perhatian

Untuk melahirkan sebuah persepsi diperlukan adanya perhatian. Perhatian adalah fokus atau konsentrasi dari seluruh aktivitas perorangan yang diarahkan pada sekelompok objek yang akan dipersepsikannya.

Persepsi juga dipengaruhi oleh faktor – faktor yang berasal dari dalam diri individu yang mempersepsi, faktor dari stimulus yang dipersepsi, serta lingkungan sosialnya. Menurut Dimyati Mahmud dalam bukunya yang berjudul "Psikologi: Suatu Pengantar" (2018), berpendapat bahwa persepsi individu terhadap suatu objek dapat berbeda dengan persepsi orang lain. Perbedaan ini dipengaruhi oleh berbagai faktor. Bagaimana kita mengalami dan mempersepsikan lingkungan tidak dapat dipisahkan dari pengalaman pribadi yang telah dialami sebelumnya.

Jika pengalaman tersebut sering terjadi, maka reaksi kita cenderung menjadi kebiasaan yang tanpa disadari telah dilakukan, dan akan mengingat respon – respon dari persepsi yang ditunjukkannya. Sebagian besar dari pengalaman sensoris kita sehari – hari dipersepsikan dengan pola kebiasaan yang didasarkan pada pengalaman masa lalu yang diulang – ulang. Menurut Jessicaa Tria Joseph (2010), menyebutkan bahwa ada beberapa hal yang mempengaruhi persepsi, yaitu:

a. Atensi (perhatian)

Perhatian terjadi ketika kita mengarahkan fokus perhatian kita dan mengabaikan masukan dari alat indra. Perhatian dapat terjadi dalam keadaan sadar maupun tidak sadar.

b. Faktor fungsional / personal

Faktor fungsional berawal dari kebutuhan, pengalaman masa lalu, dan faktor - faktor personal. Hal yang menentukan sebuah persepsi bukan dari jenis atau bentuk dari stimulus, melainkan karakteristik orang yang memberikan tanggapan terhadap stimulus tersebut. Faktor - faktor personal ini mencakup pengalaman, proses belajar, kebutuhan, motif, serta pengetahuan terhadap objek.

c. Faktor struktural

Faktor struktural berasal dari sifat fisik stimulus dan efek saraf yang ditimbulkannya pada sistem saraf individu. Menurut teori Gestalt, saat kita melakukan persepsi, kita cenderung melihat keseluruhan objek, bukan hanya bagian – bagiannya saja. Untuk memahami suatu peristiwa, kita tidak dapat memisahkan fakta – faktanya, kita diharuskan memandangnya sebagai kesatuan yang utuh.

AR-RANIRY

Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan bahwa terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi pembentukan persepsi, yaitu stimulus yang dipersepsi, sistem saraf termasuk pusat susunan saraf, dan perhatian. Persepsi satu individu dengan individu lainnya bisa memungkinkan mengalami perbedaan yang signifikan, hal tersebut terjadi karena dipengaruhi oleh masa lalu masing – masing.

C. Proses Terjadinya Sebuah Persepsi

Proses terjadinya sebuah persepsi dipengaruhi oleh pengalaman, pandangan, dan pengetahuan individu. Pengalaman dan proses pembelajaran membentuk struktur dan bentuk objek yang diamati untuk diolah menjadi persepsi. Di sisi lain, pengetahuan dan pandangannya memberikan makna terhadap objek yang diamati oleh individu, sehingga pada akhirnya komponen persepsi berikut akan berperan dalam menentukan tersedianya jawaban yang berupa sikap dan tingkah laku suatu persepsi terhadap objek yang diamati.

Menurut Hamka (2013), terdapat 4 tahap proses terjadinya sebuah persepsi, yaitu :

1. Tahap pertama adalah proses kealaman atau proses fisik, di mana suatu "objek" ditangkap oleh panca indera atau hal yang diamati.
2. Tahap kedua adalah proses fisiologis, di mana objek yang telah diterima oleh alat indra diteruskan melalui syaraf – syaraf sensoris menuju otak.
3. Tahap ketiga adalah proses psikologis, di mana otak mengolah informasi sehingga seseorang dapat memahami, menyadari, menafsirkan, dan menilai objek tersebut.
4. Tahap keempat adalah hasil dari proses persepsi, yang berupa tanggapan, gambaran, atau kesan terhadap objek yang diamati.

D. Syarat Terjadinya Persepsi

Sunaryo (2008), mengatakan bahwa syarat-syarat terjadinya persepsi ialah sebagaiberikut:

a. Adanya objek yang akan dilakukan persepsi.
b. Terdapat ketertarikan yang merupakan langkah awal dalam persiapan mengadakan persepsi.
c. Memiliki alat indera atau reseptor sebagai alat untuk menerima stimulus.
d. Untuk melanjutkan stimulus ke otak perlu adanya saraf sensorif, sehingga dapat digunakan sebagai sistem perespon.

E. Persepsi Dalam Arsitektur

Jika kita memandang bangunan sebagai alat untuk memodifikasi iklim agar merasa nyaman, maka terciptalah sebuah hubungan manusia terhadap kebutuhannya dari segi kenyamanan. Menurut Behaviourist (Functional approach) hubungan manusia terhadap kebutuhannya berkembang pada tahun 60-an dengan dasar pemikiran bahwa manusia adalah makhluk yang rasional sehingga perilakunya dapat diprediksi dalam batas tertentu. Dasar pemikiran ini dijadikan teori untuk arsitektur, di mana bagian – bagian perilaku manusia yang dikaji lebih mendalam digunakan dalam perancangan arsitektur. Dengan mengidentifikasi perilaku manusia melalui akomodasi yang diciptakan, menciptakan keseimbangan baru sehingga terbentuk keselarasan (Basaria Talarosha, MT, 1999).

Dalam penelitian Fenomenologi (Phenomenological approach), dijelaskan bahwa dasar pengalaman itu sudah ada pada pikiran manusia yang bekerja secara refleks atau dengan kata lain merupakan naluri manusia yang biasa disebut juga sebagai insting sehingga melahirkan sebuah persepsi. Dari kedua pandangan tersebut, terlihat bahwa unsur – unsur yang membentuk persepsi manusia terhadap karya arsitektur adalah naluri atau insting melalui indera dan pengalaman sebelumnya, yang pada akhirnya menciptakan pengalaman baru. Pendapat seseorang dapat berubah seiring waktu dan pengalaman yang diidentifikasi melalui pemikiran yang ada.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

2.2.2 SEJARAH RUMAH TRADISIONAL ACEH

Sebelum membahas sejarah rumah tradisional Aceh, alangkah baiknya kita membedakan makna tradisional dan vernakular terlebih dahulu. Menurut Yulianto Sumalyo (1993), vernakular dalam arsitektur merujuk pada bahasa setempat, mengacu pada karakter atau ciri khas yang mencerminkan unsur – unsur budaya, lingkungan termasuk iklim setempat, dan diwujudkan dalam bentuk fisik arsitektural seperti tata letak denah, struktur, detail, dan ornamen. Sementara itu, menurut Paul Oliver (1997) dalam bukunya "Encyclopedia of Vernacular Architecture of the World," arsitektur vernakular adalah jenis arsitektur yang terdiri dari rumah – rumah rakyat dan bangunan lainnya, yang didesain sesuai dengan kondisi lingkungan dan sumber daya yang ada, serta menggunakan teknologi tradisional. Bentuk arsitektur vernakular dibangun untuk memenuhi kebutuhan khusus yang mencakup nilai – nilai, ekonomi, dan cara hidup budayanya.

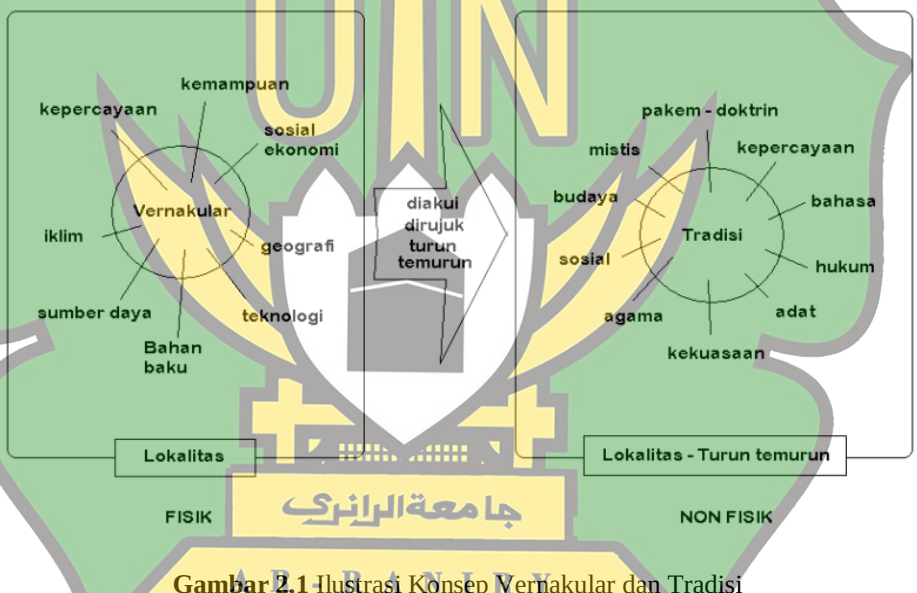
Paul Oliver (2000), menjelaskan arsitektur vernakular memiliki arti sebuah bangunan dari orang – orang, dan menjadikannya oleh orang-orang. Arsitektur vernakular tidak bertumpu pada bangunan yang dirancang dan dibangun oleh arsitek dan pembangun profesional. Christopher Alexander (1977) menyatakan bahwa arsitektur memiliki bahasa, dan bahasa dalam arsitektur vernakular sangat erat hubungannya dengan aspek – aspek tradisi. Tradisi memberikan dasar untuk meneruskan penyusunan arsitektur melalui sistem persepsi ruang, penggunaan bahan, dan jenis konstruksinya. Ruang, bentuk, dan konstruksi dianggap sebagai warisan yang mengalami perubahan perlahan melalui kebiasaan. Arsitektur vernakular sangat terikat dengan tradisi yang masih hidup, tatanan, wawasan, dan perilaku sehari – hari.

Harpioza, O. D (2016), menyatakan bahwa tradisi adalah praktik, kebiasaan, atau cerita yang dihafalkan dan diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Tradisi mencakup kegiatan yang berlangsung secara terus – menerus atau merupakan hasil karya budaya yang dianggap berhasil dan diakui memiliki keabsahan dalam jangka waktu yang cukup lama, serta diwariskan secara turun – temurun oleh generasi berikutnya. Maka, arsitektur tradisional adalah suatu bentuk arsitektur yang

AR-RANIRY

diturunkan dari generasi sebelumnya ke generasi sekarang (Rapoport, 1960). Bangunan tradisional lahir dari sebuah tradisi, yang berarti adat istiadat telah diterapkan pada bangunan tersebut dan meninggalkan ke generasi selanjutnya dengan sedikit atau tanpa perubahan. Harpioza, O. D (2016), menyimpulkan bahwa arsitektur tradisional merupakan bagian dari kehidupan masyarakat yang menjunjung tinggi nilai - nilai keluhuran (nenek moyang), baik dari segi cara maupun kebiasaan yang sudah ada terdahulu.

Apabila semua ide dan karya arsitektur vernakular diakui secara luas dan terbukti keberhasilannya dalam periode waktu yang cukup lama, maka karya arsitektur tersebut akan diklasifikasikan sebagai karya arsitektur tradisional. Berikut ilustrasi konsep vernakular dan tradisi hasil analisis Gatot Suharjanto (2011), yaitu :



Gambar 2.1 Ilustrasi Konsep Vernakular dan Tradisi

Sumber : Gatot Suharjanto, (2011)

Arsitektur Tradisional Aceh mencerminkan budaya, gaya hidup, serta nilai - nilai yang diyakini oleh masyarakat Aceh, bentuk arsitektur tradisionalnya dapat terlihat pada “Rumah tradisional Aceh” (Hoesin, 1970). Rumah tradisional Aceh merupakan wujud ekspresi keyakinan terhadap Tuhan dan adaptasi terhadap lingkungan.

Wondoamiseno (1991) menjelaskan bahwa ciri fisik dari rumah tradisional secara umum, yaitu :

1) Hampir seluruh rumah tradisional menggunakan bahan kayu sebagai material utama,
2) Hampir semua bangunan tradisional mempunyai tekanan pada atap (atap sebagai mahkota bangunan ditampilkan secara spesifik dan dapat berfungsi mengatasi permasalahan kondisi alam setempat),
3) Hampir semua rumah tradisional menunjukkan struktur rangka dengan empat tiang penunjang utama yang terhubung dengan pasak (tiang – tiang dan pasak saling berhubungan secara struktural),
4) Dinding rumah berfungsi sebagai penyekat dan bersifat transparan,
5) Rumah tradisional menggunakan sistem bongkar pasang pada konstruksi kayunya (memiliki sistem "knock down" sehingga dapat dipindahkan dengan mudah).

Seiring perkembangan zaman, adanya pengaruh budaya baru seperti kecanggihan dan kepraktisan sangat mempengaruhi pembentukan arsitektur tradisional. Perlahan masyarakat mulai meninggalkan ciri khas daerahnya, karena faktor modernisasi dan globalisasi sebagai akibat dari perkembangan teknologi konstruksi yang semakin canggih telah membawa perubahan masyarakat dari masyarakat tradisional ke masyarakat modern. Dengan perkembangan teknologi konstruksi, penemuan material baru, serta fasilitas bangunan dan konstruksi, maka arsitektur tradisional Aceh harus disesuaikan dengan perubahan perkembangan teknologi konstruksinya.

Rumah Tradisional Aceh dibangun dengan memperhatikan standar lokal, adat istiadat, budaya, kondisi alam, dan bahan bangunan. Rumah tradisional Aceh mencerminkan ciri khas budaya Aceh. Perkembangan rumah tradisional Aceh didasarkan oleh dua hal, yaitu tampilan fisik arsitektur dan masalah yang berkaitan dengan faktor budaya. Oleh karena itu, budaya arsitektur Aceh membentuk ciri yang erat kaitannya dengan hakikat budaya religi masyarakat Aceh, yang melandasi hampir

seluruh aspek kehidupan sosialnya. Gaya arsitektur dan gaya Aceh terjalin menjadi satu perpaduan yang saling melengkapi. Bentuk arsitektur mewadahi aktivitas masyarakat yang terus menerus, sedangkan aspek religi memiliki nilai yang kuat dalam pembentukan arsitektur (Vimy Seprahmadi Chand dan Majemul Wasad, 2018).

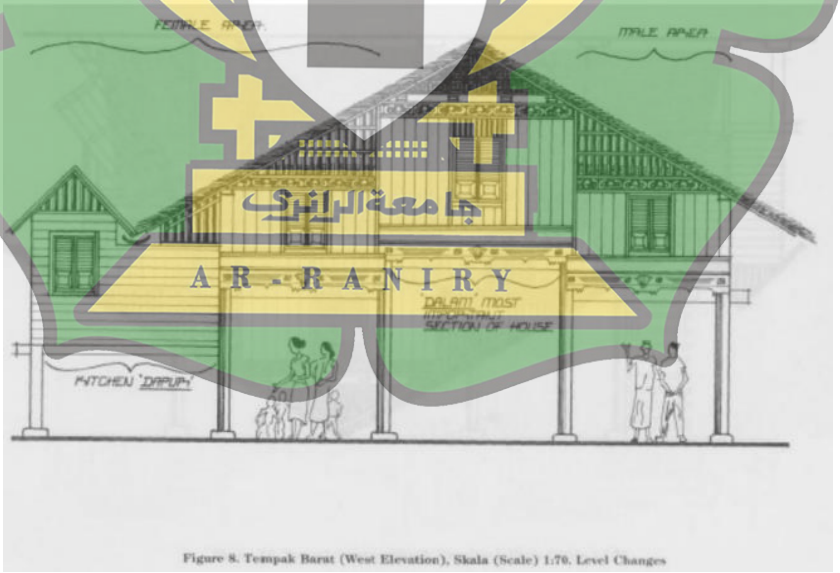
Menurut Mirsa (2013), unsur - unsur yang dapat ditemukan pada rumah tradisional Aceh meliputi bentuk rumah yang didukung oleh tiang – tiang yang tersusun sejajar, dengan arah menghadap ke utara dan selatan, ditandai oleh penggunaan ornamen atau ukiran khas Aceh pada bangunannya, menggunakan material kayu, dan memanfaatkan teknologi tradisional dalam pembangunan struktur dan konstruksi. Waterson (2013), menjelaskan rumah tradisional Aceh memiliki rancangan yang mudah untuk dibongkar. Hal ini bertujuan agar memudahkan pemilik melakukan perpindahan ke lokasi alternatif lainnya. Fleksibilitas penempatan, daya tahan material, serta sistem konstruksi yang melakukan pengikatan dan penyambungan elemen struktural, memberikan pemahaman yang berbeda mengenai penyelesaian dan jangkauan tempatnya. Daya tanggap rumah tradisional Aceh terhadap faktor material lokal serta kondisi lingkungan yang berbeda dapat mempengaruhi adanya bekal bersama untuk hal lain seperti penataan kembali sosial, alasan keamanan, dan kondisi sosial budaya yang dinamis, semuanya berfungsi sebagai sifat transformatif rumah lama ke rumah baru dengan konstruksi yang berbeda. (Waterson, 2013).

Pada artikel Julie Nichols dkk (2017), yang berjudul The "Aceh Method" as a mode of "seeing" Vernacular Knowledge menjelaskan bahwa orientasi rumah tradisional Aceh menghadap ke pantai sehingga mendapatkan angin yang sesuai untuk sirkulasi rumahnya. (Arif, 2009). Pada siang hari, area bawah lantai yang tertutup atau area lubang di antara tiang – tiang rumah tradisional Aceh merupakan area utama yang ditempati untuk kegiatan rumah tangga, tempat bermain, dan istirahat. Para wanita memanfaatkan ruang ini untuk menjaga anak – anak dan membuat kerajinan. Bagian atap yang berbentuk segitiga, atau lebih dikenal dengan *Tulak Angen*, berfungsi sebagai penghias dan ventilasi. *Tulak Angen* mengendalikan

جامعة الرانري
AR-RANIRY

tekanan angin agar dapat mencegah kerusakan yang disebabkan oleh angin kencang. Cahaya di siang hari memasuki ruang secara internal melalui celah kayu dengan mengontrol dan menyaring cahaya yang memasuki rumah tersebut. Hal ini hampir sama seperti *Masyrabiyyah*, atau jendela yang sebagian tertutup dengan kisi – kisi kayu berukir yang biasanya terletak di lantai dua pada sebuah bangunan dan diorientasikan sepanjang arah timur – barat.

Sebagai kawasan Serambi Mekkah *(Sueramo Mekkah)* rumah tradisional Aceh berorientasikan ke arah kiblat. Rumah tradisional Aceh mencerminkan nilai – nilai islami melalui atapnya. Menurut sejarawan arsitektur Greg Dall, orientasi ini diterapkan pada semua tempat tinggal di jalan. Pemisahan antara pria dan wanita menentukan tata letak antar rumahnya (Dall, 1980). Pemisahan akses tersebut terbagi menjadi dua bagian. Serambi laki – laki *(Rumoe rinyeun)* digunakan sebagai tempat acara umum dan berada di bagian depan rumah, sedangkan serambi perempuan *(Rumoe Likot)* digunakan untuk kegiatan rumah tangga dan berada di bagian belakang. Serambi ini juga digunakan untuk berwudhu dengan wadah air yang diletakkan di dasar tangga guna membasuh kaki sebelum shalat.



Gambar 2.2 Elevasi Barat Rumoh Aceh, Hak Cipta 1980

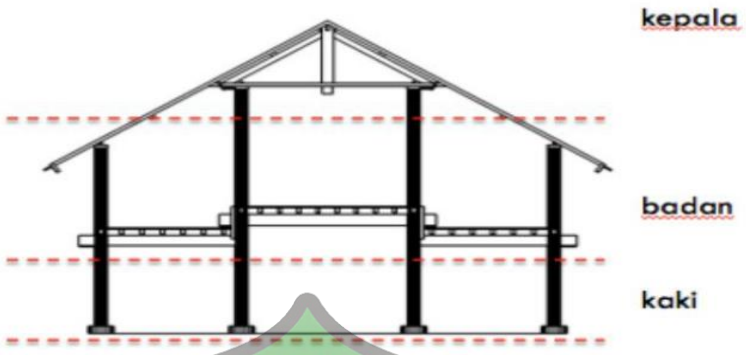
Sumber : Greg Dall. 1980. 34-63

Rumah tradisional Aceh memiliki ukiran yang bersifat simbolis dan pragmatis. Teknik ukiran berongga biasanya menampilkan motif bunga yang dikenal dengan Bungong Aceh. Hal ini dapat ditemukan di bawah jendela, kindang (kayu yang membungkus balok di atas kolom panggung), juga di atas jendela, balok atap, pintu, pemisah ruangan, dan pagar. Rumah tradisional Aceh sangat merespon kondisi lingkungan setempat baik secara estetis maupun fungsional serta memenuhi hubungan sosial budaya melalui hierarki spasial di dalam rumahnya. Menurut Hurgronje (1906), perempuan dapat dikatakan sebagai pemilik rumah dan laki-laki lebih mirip dengan 'penyewa' rumahnya.

Rumah tradisional Aceh dibangun di atas sejumlah pilar bundar yang dibentuk di bawah rumah. *Down house* mengoptimalkan sirkulasi udara dengan cara mengalirkannya ke atas secara lebih efisien. Bagian dinding dan atap pelana *(tulak angen)* diisi dengan ukiran transparan yang memungkinkan udara sejuk mengalir masuk dan udara panas dikeluarkan dari dalam ruangan, menciptakan suasana yang lebih sejuk di dalam ruangan (Leigh, 1989). Bahan penutup atau atap pada bangunan rumah tradisional Aceh ini berupa daun rumbia yang memiliki daya hantar panas yang rendah sekitar 0,93 W/m2K dan *time lag* 1,6 jam. Hal tersebut menunjukkan kapasitas bahan tersebut dapat menahan percepatan panas sehingga memungkinkan terjadinya aliran dingin di dalam ruangan (Meutia, 2010).

Menurut Erna Meutia dkk (2017), bentuk bangunan rumah tradisional Aceh merupakan gambaran dari kebijaksanaan lokal dalam menghadapi alam dan keyakinan religius. Rumah tradisional Aceh ini memiliki bentuk panggung dengan menggunakan kayu sebagai bahan utamanya, yang merupakan hasil adaptasi masyarakat Aceh terhadap kondisi lingkungan sekitarnya. Secara struktural konstruksi rangka bukaan rumah tradisional Aceh baik pada dinding, lantai, angin dan atap memenuhi kriteria ventilasi silang sehingga memberikan kontribusi dalam membentuk ruang. Kontruksi tersebut terbagi menjadi kaki bangunan, bagian tengah bangunan termasuk badan bangunan, dan bagian atas (atap) yang membentuk kepala.

AR-RANIRY



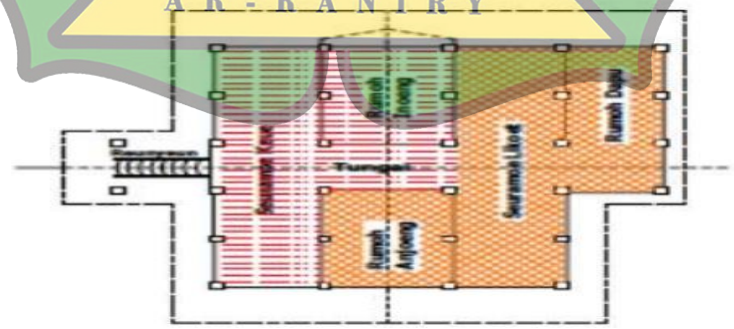
Gambar 2.3 Konstruksi Tektonik Rumah Adat Aceh

Sumber : Erna Meutia dkk (2017)

Menurut Issana (2008), dalam rangka pembuatan pembagian ruangan rumah tradisional Aceh terdapat :

1. *Seramoe keu* adalah tempat yang dikuasai laki - laki untuk melakukan aktivitas menerima tamu, diskusi, ruang pengajian laki - laki, dan untuk kamar tidur.
2. *Seramoe Tengeh* dibuat untuk orang tua dan anak perempuan yang baru berkeluarga. Di tempat ini ada sebuah ruangan di sebelah barat. Ketika anak perempuan menggunakan kamar ini, orang tua membuat kamar lain yang disebut "*yup moh"*. Tempat ini disebut "*rumoh inong"* dimana laki - laki diluar mahram dipersilakan masuk ke ruangan ini.
3. *Seramoe likot* dibuat untuk wanita dalam melakukan aktivitas sehari - hari seperti menjaga anak dan hal lainnya.

جامعة الرانري
AR-RANIRY



Gambar 2.4 Pembagian Ruang Rumah Tradisional Aceh

Sumber : Issana (2008)

2.2.3 DAPUR

A. Definisi Dapur

Gambar 2.5 Dapur Tradisional
Sumber : blj.co.id

Menurut *Columbia Encyclopedia,* dapur berarti sebuah ruang yang terpisah guna untuk dilakukannya aktivitas memasak dan mempersiapkan makanan. Dapur secara harfiah dapat diartikan sebagai suatu ruang yang biasanya berada dalam sebuah bangunan, di mana tempat tersebut ialah tempat dilakukannya segala aktivitas mengolah dan menyediakan bahan makanan atau pangan. Dapur adalah ruangan khusus yang berfungsi sebagai tempat untuk menyiapkan, mengolah, dan memasak berbagai bahan makanan hingga menjadi hidangan yang siap disajikan dan layak untuk dikonsumsi, dilengkapi dengan berbagai peralatan yang sesuai dengan standar kebutuhan tersebut. Dapur termasuk sebagai salah satu ruangan yang harus ada di dalam rumah.

Dapur sering diidentifikasikan juga sebagai ruang yang berisi beberapa peralatan seperti tungku, tempat menyiapkannya makanan untuk dihidangkan, tempat orang – orang berkumpul dengan nuansa kehangatan yang menyenangkan, serta tempat menerimanya tamu baik keluarga maupun teman. Sudiara (2001), mengatakan bahwa *"Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking".* Dapur merupakan pusat makanan itu berasal, disajikan, dan disantap. Dapur juga sebagai tempat terolahnya bahan yang sebelumnya mentah

جامعة الرانري
AR-RANIRY

menjadi setengah matang atau pun matang. Labensky dan Alan M. House dalam buku yang berjudul On Cooking Text book of Culinary (1994), mengatakan bahwa "The Kitchen is heart of The Food Service Operation, There food and other items are received, stored, prepared, and plated for service". Maksudnya ialah dapur merupakan tempat proses pembuatan makanan terjadi, yang berawal dari penerimaan bahan makanan, menyimpan bahan baku makanan, melakukan persiapan sebelum memasak, sampai dengan proses penyajiannya makanan. Minantyo (2011), mengatakan dapur merupakan suatu wadah untuk menyimpan, dan menyiapkan bahan makanan agar dapat diolah sesuai dengan keinginan untuk disajikan sesuai dengan standar konsumsinya. Sedangkan menurut Aprilia (2018), dapur adalah tempat di mana para penyaji atau koki menyiapkan dan membuat makanan yang akan dihidangkan atau dijual kepada konsumen. Dari beberapa pendapat para ahli di atas, maka dapat disimpulkan bahwa dapur ialah sebuah wadah, tempat, atau ruang yang terdapat disebuah bangunan yang digunakan sebagai tempat menyiapkan dan menghidangkannya makanan.

Charlotte Badden-Powell (2005), mengatakan bahwa salah satu syarat penting untuk sebuah dapur sekaligus ruang makan adalah adanya pembatas antara area masak dan area makan dengan tinggi minimum 120 cm. Pembatas dapat berupa counter dengan lemari di atasnya atau lemari penyimpanan yang menghadap ke area makan. Pembatas ini menutupi meja dapur dari pandangan orang yang duduk di meja makan dan dapat menyembunyikan keadaan yang "berantakan" di sekitar dapur yang terjadi saat proses penyajiannya makanan. Seiring perkembangan zaman, bentuk dapur pada setiap bangunan kian hari kian berubah. Pada zaman sekarang, dapur biasanya di bagi menjadi dua tipe, yaitu dapur bersih dan dapur kotor. Dapur bersih biasanya berada didekat ruang keluarga, ataupun meja makan, karena memang fungsinya untuk menaruh makanan yang sudah dimasak. Sedangkan untuk dapur kotor terletak di bagian belakang karena dapur ini ialah tempat dilakukannya aktivitas masak – memasak.

Penggunaan dapur sendiri harus memikirkan prinsip kenyamanan bagi penggunanya. Kenyamanan menjadi faktor yang lebih penting daripada sekedar

keindahan dalam desain dapur. Untuk menciptakan penggunaan dapur yang nyaman, banyak hal yang perlu diperhatikan. Hal – hal tersebut mencakup ukuran dapur yang sesuai dengan proporsi tubuh pengguna, kenyamanan suhu ruangan dan interior dapur, pencahayaan yang memadai, sirkulasi udara yang baik, serta sistem air bersih dan pembuangan air kotor yang efisien, serta sistem instalasi listrik untuk mendukung penggunaan peralatan dapur.

Dapur tidak hanya berfungsi sebagai tempat untuk memasak, akan tetapi dapur juga bisa memberikan sisi kenyamanan dan estetika pada ruangnya. Perencanaan dapur di masa sekarang mengikuti prinsip segitiga yang menyatakan bahwa tiga fungsi utama dapur adalah penyimpanan, persiapan, dan memasak. Penyimpanan pada area dapur dilakukan untuk menyimpan bahan makanan yang diperlukan, yaitu disimpan pada lemari dan lemari es. Persiapan pada area dapur ialah kegiatan mempersiapkan bahan seperti mencuci, meracik, dan memotong bahan makanan yang membutuhkan beberapa elemen seperti meja dan bak cuci (sink). Sedangkan memasak diperlukan wadah untuk diletakkannya kompor atau microwave. Ketiga fungsi utama dapur ini tidak boleh diletakkan sembarangan harus sesuai dengan prinsip segitiganya. Pada masa modern ini, bentuk dapur juga terdiri dari beraneka ragam dan bisa dibentuk sedemikian rupa sesuai dengan gaya yang dinginkannya.

B. Aspek Yang Harus Diperhatikan Dalam Mendesain Dapur

Menurut Roland (2017), zaman dahulu dapur hanya difokuskan pada aspek fungsionalitas dan efisiensi semata. Namun, pada saat ini, perancangan dapur lebih menekankan pada penciptaan suasana yang menyenangkan dengan menggabungkan aspek estetika, nilai – nilai, dan fungsionalitas.

Berikut aspek yang harus diperhatikan dalam mendesain dapur ialah :

1. Penataan Letak Perabotan dapur

   Penataan perabotan yang ada pada dapur sangat wajib diperhatikan. Tata letak

menjadi aspek utama yang sangat krusial dalam merancang dapur yang baik dan nyaman. Kulkas dan perabotan pecah belah seperti piring, gelas, serta lemari disusun secara berjajar. Sedangkan kompor disarankan ditempatkan di tengah tembok dan menjauh dari kulkas. Lemari sebaiknya diletakkan sejajar pada tembok yang sama agar tidak mengambil banyak ruang.

2. Pencahayaan Ruang

Dapur tidak dapat dipisahkan dari kegiatan memasak. Kegiatan memasak sering kali menyebabkan dapur menjadi kotor. Oleh karena itu, pencahayaan menjadi faktor penting yang harus diperhatikan di area dapur. Dapur dengan pencahayaan yang baik dan tepat akan menciptakan kesan ruangan yang bersih dan nyaman.

3. Ventilasi udara

Ventilasi udara dapat diterapkan melalui pemasangan jendela yang agak lebar pada sisi tembok dapur yang menghadap ke luar rumah sehingga dapat memaksimalkan penghawaan yang masuk melalui jalur pergerakan udara lewat jendela tersebut.

4. Memaksimalkan Space Ruangan

Pemanfaatan space ruangan sangat penting karena dapat membuat dapur terlihat luas dan aktivitas kerja pada area dapur juga nyaman sehingga dapat meningkatkan produktivitas pengguna pada area dapur.

C. Klasifikasi Dapur Sesuai Perkembangannya

1. Dapur Tradisional

Dnilan Saputri (2019) pada artikelnya yang berjudul " Pengertian dapur beserta klasifikasinya" menyatakan bahwa dapur tradisional pada umumnya ialah sebuah dapur yang masih menggunakan alat memasak tradisional dalam penyajian makananannya. Penggunaan alat tradisional yang dimaksud ialah alat tradisonal seperti tungku dengan material batu atau semen yang menggunakan bahan bakar kayu

atau yang biasa disebut “arang”. Menurut Imam (2022) pada artikel “ Dapur Tradisional vs Dapur Modern” juga menjelaskan bahwa, desain dapur tradisional pada dasarnya sangat mengutamakan material alami seperti kayu dan tanah liat dengan gaya desain tradisional yang menampilkan ukiran yang kompleks pada kayu, serta penataan ruangnya juga mengikuti tradisi dan budaya sesuai dengan wilayahnya. Desain tradisional sering dikaitkan dengan gaya etnik yang memiliki ciri khas khusus yang berbeda dari gaya lainnya.

2. Dapur Baru

Imam (2022), menjelaskan bahwa seiring dengan perkembangan zaman budaya dan pengaruh teknologi, bentuk dapur juga mengalami peralihan dari zaman tradisional ke zaman modern. Perancangan dapur baru saat ini memiliki sebuah prinsip yang menjadi acuannya. Prinsip tersebut ialah prinsip segitiga yang menyatakan bahwa dapur memiliki 3 fungsi utama yaitu penyimpanan, persiapan, dan memasak. Prinsip tersebut diharuskan menjadi sebuah acuan dalam perancangan dapur agar tidak terjadinya aspek – aspek yang tidak diinginkan yang mempengaruhi kenyamanan pengguna terutama jarak pada area dapur.

Dnilan Saputri (2019), pada artikelnya menyatakan bahwa biasanya pada dapur baru terdapat dua jenis dapur yaitu dapur basah dan dapur kering. Dapur basah digunakan untuk menyiapkan dan memasak makanan sehari – hari yang memakan waktu lama dan kompleks, sehingga sering menimbulkan kotor. Di sisi lain, dapur kering digunakan untuk memanaskan makanan yang sudah dimasak sebelumnya atau untuk membuat makanan dan minuman yang lebih mudah atau siap saji. Area dapur harus diperhatikan dengan baik karena bukan hanya tempat untuk memasak saja, tetapi juga merupakan awal dari kesehatan keluarga.

D. Perbandingan Dapur Tradisional dan Dapur Zaman Sekarang

Menurut Imam (2022), pada artikel " Dapur Tradisional vs Dapur zaman sekarang" menjelaskan bahwa terdapat beberapa perbedaan mengenai konsep dapur tradisional dengan konsep dapur zaman sekarang, yaitu :

1. Peralatan Dapurnya

Pada masa sekarang peralatan yang digunakan kebanyakan berbahan plastik maupun *stainless* yang awet dan murah. Sedangkan peralatan dapur tradisional, berbahan kayu dan tanah liat yang merupakan warisan kekayaan bangsa, dan mengambarkan nilai tradisi abstrak peralatan dapur tradisional.

2. Desain Dapurnya

Memiliki dapur yang nyaman dan rapi tentu akan membuat pengguna merasa senang dan nyaman. Pada dapur tradisional, desain yang dipakai mengutamakan material alami seperti kayu dan batu. Pada dapur tradisional kerap juga menampilkan kayu dengan ukiran yang kompleks pada desainnya, serta penataan ruang yang mengikuti tradisi yang terdapat di daerah dan kawasan tertentu. Berbanding terbalik dengan desain dapur zaman sekarang, yang mana desain pada dapur zaman sekarang lebih mengutamakan desain yang terlihat simple dan efisien bagi pengguna.

3. Teknologi Dapurnya

Pada perbandingan ini, tentunya penggunaan teknologi dapur zaman sekarang lebih dominan dari pada dapur tradisonal, hal ini terjadi karena dapur zaman sekarang cenderung mengikuti perkembangan zaman. Sedangkan dapur tradisional cenderung lebih mempertahankan konsep ketradisionalannya yakni melekat dengan budaya yang di ambil dalam pembuatan konsep dapur tradisional.

4. Nilai Estetika

Pada nilai estetika, konsep dapur zaman sekarang cenderung lebih mencolok daripada konsep dapur tradisional. Hal tersebut dikarenakan konsep dapur zaman sekarang memang lebih unggul dalam berbagai aspek, karena dipengaruhi oleh

AR-RANIRY

perkembangan zaman yang kian hari makin canggih. Seiring dengan perkembangan budaya dan teknologi, bentuk dapur juga mengalami perubahan yang signifikan. Saat ini, perencanaan dapur mengikuti prinsip segitiga yang menetapkan tiga fungsi utama dapur yaitu penyimpanan, persiapan, dan memasak. Prinsip ini menekankan pentingnya agar ketiga fungsi tersebut tidak saling menghalangi, namun juga memiliki jarak yang tidak terlalu jauh satu sama lain.

Imam (2022), juga membahas tentang beberapa bentuk implementasi pada dapur zaman sekarang antara lain:

- Seluruh fungsi di atas ditempatkan pada satu dinding sehingga prinsip segitiga ini menjadi segaris (sedinding).
- Bentuk ini kurang efektif namun lebih menghemat ruangan.
- Dapur ditata pada dua dinding yang berlawanan.
- Bentuk dapur L, di mana alat - alat dapur ditempatkan pada 2 dinding yang berpotongan (di sudut).
- Bentuk dapur U, yaitu menempati 3 dinding.

E. Kriteria Dapur Yang Baik Dan Sehat

Menurut Thahjadi dan Sunarto (1996), Keberadaan dapur tidak lagi hanya digunakan sebagai tempat memasak, tetapi menjadi sebuah ruang untuk menjalin interaksi antar penghuni rumah. Oleh karena itu, dalam merancang ruang dapur, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan agar dapat menciptakan ruang dapur yang baik dan nyaman, yaitu :

1. **Menerapkan sirkulasi dan ventilasi.** Sirkulasi dan ventilasi merupakan jalur pergantiannya udara kedalam suatu ruangan, yang dapat berupa sirkulasi alami ataupun buatan. Sirkulasi alami biasanya memanfaatkan bukaan jendela dan lubang ventilasi agar terjadi *cross ventilation.* Sedangkan sirkulasi buatan biasanya memanfaatkan ventilator untuk menarik udara kotor keluar ruangan. Keberadaan sirkulasi dan ventilasi sangatlah penting pada ruang dapur karena

dapur memerlukan jalur buangan untuk asap saat proses memasak makanan, serta pencemaran bau pada masakan juga dapat dihindari. Udara pada dapur yang memiliki sirkulasi dan ventilasi yang baik akan lebih berkualitas, karena udara pada dapur akan terus berganti. Dengan bukaan dan sirkulasi yang baik, dapur akan memiliki penghawaan yang maksimal serta terhindar dari bahaya yang ada.

2. **Menerapkan pencahayaan.** Pencahayaan pada ruang dapur terbagi atas pencahayaan alami dan buatan. Pencahayaan alami berasal dari sinar matahari yang masuk kedalam ruangan, yang mana dihasilkan dari bukaan jendela ataupun lubang ventilasi ruangan. Sedangkan pencahayaan buatan berasal dari lampu yang penempatannya sesuai dengan kebutuhan pengguna ruang. Pada ruang dapur, pengguna ruang banyak di tuntut untuk mampu melihat objek secara spesifik sehingga memerlukan cahaya yang maksimal.

3. **Menerapkan *Kitchen Triangle*.** *Kitchen Triangle* merupakan sebuah rumus untuk menempatkan kulkas, kompor, dan bak cuci piring secara efektif. Penataan ini biasanya mengikuti bentuk dan program ruang dapur itu sendiri. L *Shaped* untuk dapur berbentuk siku-siku, U *Shaped* untuk dapur berbentuk U, *Single Wall* untuk dapur pada satu sisi ruangan. Pola penempatan ini bertujuan untuk memudahkan pengguna dapur dalam beraktivitas. Jika penempatannya tepat dan strategis sesuai dengan program ruang yang ada, pengguna dapur pastinya akan bergerak secara efektif dan merasa lebih nyaman.

4. **Menerapkan sirkulasi gerak.** Dengan aktivitas dapur yang cukup aktif dan dinamis, maka diperlukan besaran ruang yang tepat. Dengan ukuran yang sesuai, maka pengguna dapur akan nyaman ketika beraktivitas secara bebas di area dapur. Ukuran standar untuk satu sampai dua orang adalah 120 cm antar setiap kabinet ataupun sisi dapur. Jika luasan dapur terlalu sempit, pergerakan antar satu pengguna ruang dengan pengguna yang lain akan sulit dan mengurangi tingkat kenyamanan.

5. **Tata letak perlengkapan dan peralatan dapur yang aman**. Kesehatan di dapur tercipta jika penghuninya bisa menjaga dapur secara aman. Adapun peletakkan yang harus diutamakan seperti menaruh stop kontak listrik yang jauh dari sumber air, simpan benda tajam di tempat yang lebih tinggi sehingga tidak mudah dijangkau anak-anak, penempatan tabung gas secara aman dan pastikan ada sirkulasi udara memadai di sekitar, serta sediakan alat pemadam api ringan maupun kotak P3K untuk pertolongan pertama dari hal yang tak diinginkan.
6. **Pemilihan material berkualitas untuk perlengkapan dapur.** Pemilihan material dapur harus berkualitas dan sesuai dengan penggunanya, agar tidak menyebabkan penggunaan yang tidak efisien dan maksimal, serta mengurangi kerusakan – kerusakan yang terjadi dalam kurun waktu dekat.

2.2.4 DAPUR TRADISIONAL ACEH

A. Pembagian Dapur Tradisional Aceh

Menurut Nasruddin Sulaiman dkk (1993), pembagian dapur tradisional pada masyarakat Aceh dibagi menjadi 3 kategori, yaitu :

1) Dapur Rumah Tangga.

Dapur rumah tangga merupakan dapur yang mengolah bahan makanan dan hanya disajikan untuk kepentingan keluarga saja. Dapur rumah tangga pada dasarnya terletak di dalam rumah, baik yang sudah disediakan bangunan khusus tempat dapur maupun tidak. Bangunan khusus yang dimaksud disini ialah bangunan dapur yang tidak berdiri sendiri, tetapi merupakan bagian dari bangunan rumah induk. Bangunan khusus ini juga disebut sebagai rumah dapu (rumah dapur). Penempatan dapur rumah tangga biasanya berada di area bangunan dapur yang dibuat khusus maupun yang langsung diletakkan di bawah rumah. Dapur rumah tangga dibangun sesuai dengan kebutuhannya. Ada yang bersifat permanen dan ada pula yang bersifat sementara.

Dapur rumah tangga mempunyai peran penting di dalam kehidupan keluarganya. Sebagaimana halnya dengan masyarakat lainnya di Indonesia, masyarakat Aceh juga mempunyai kepercayaan - kepercayaan atau pantangan dan aturan tertentu terhadap suatu benda, atau hal yang ingin dibuat. Begitu juga dalam pembuatan dapur, dapur rumah tangga biasanya dibuat oleh tukang yang membuat atau merenovasi jika ada bagian yang rusak pada area dapur. Material yang digunakan untuk membangun dapur rumah tangga ini biasanya menggunakan papan yang agak tebal, sedangkan pada masa yang ·lebih tua ada yang dibuat dari pelepah rumbia yang berbentuk empat persegi panjang.

Dapur rumah tangga biasanya terletak di bagian timur dari rumah peletakan ini didasari atas dominanya masyarakat Aceh yang memeluk Islam sehingga hal ini berkaitan dengan pelaksanaan shalat yang arahnya menghadap ke kiblat yang terletak di arah barat. Jika dapur diletakkan di bagian barat, pada saat melaksanakan shalat terutama bagi ibu-ibu dengan sendirinya akan menghadap ke dapur. Sedangkan dapur ialah suatu tempat yang dapat disebut kotor. Letak dapur rumah tangga ini tidak memiliki pengaruh apapun terhadap tata letak rumah, baik rumah tersebut menghadap ke utara atau selatan sekalipun.

2) Dapur Umum.

Dapur umum memiliki ciri – ciri yang berlawanan dari dapur rumah tangga. Jika pada dapur rumah tangga, aktivitas yang dilakukan hanya terlibat anggota keluarga saja, maka dapur umum bersifat sebaliknyaakti yaitu melibatkan beberapa orang yang lebih luas yang berarti selain anggota keluarga juga dapat ikut terlibat pada area dapur umum tersebut. Dapur umum ini juga sering digunakan untuk menyajikan makanan dalam berbagai peristiwa kehidupan masyarakat, seperti upacara keriaan maupun upacara duka.

3) Dapur Perusahaan atau Dapur Produksi.

Dapur perusahaan atau dapur produksi ini mengolah makanan yang hanya disajikan untuk konsumen, tidak lagi mengolah untuk anggota keluarga maupun untuk masyarakat yang berkaitan dengan kegiatan sosial. Dapur perusahaan ini memiliki arti bahwa orang yang bekerja pada dapur tersebut sudah diarahkan untuk mencari keuntungan atau menerima upah sebagai imbalan dalam penyajian makanannya. Pada daerah Aceh, dapur perusahaan ini dibuat secara khusus seperti dapur gula aren, dapur manisan tebu, dapur garam, dan dapur minyak kelapa.

B. Fungsi Dapur Tradisional Aceh

Dapur mempunyai peranan penting dalam kehidupan masyarakat Aceh. Fungsi dapur pada masyarakat Aceh tak hanya sebagai tempat menyajikan atau mengolah makanan untuk sehari – hari saja, akan tetapi dapur tradisional aceh juga berfungsi sebagai tempat diolahnya makanan untuk merayakan upacara adat istiadat Aceh seperti upacara pernikahan,acara 7 bulanan, tradisi Meugang atau perayaan hari besar islam yaitu Maulid Nabi Muhammad SAW, Nuzulul Al - Quran di bulan Ramadhan, serta sebagai tempat memasak bubur kanji (ie bu peudah) yang diselenggarakan untuk merayakan bulan Ramadhan dan dibagikan kepada anggota keluarga maupun masyarakatnya. Dapur pada masyarakat Aceh juga memiliki fungsi sebagai tempat mempereratnya hubungan persaudaraan karena area ini merupakan salah – satu tempat berkumpul bagi kaum kerabat, tetangga, maupun sesama wanita. Fungsi lain dari sebuah dapur ialah sebagai tempat mata pencaharian masyarakatnya, hal ini dapat ditemukan pada dapur perusahaan yang berfungsi sebagai lapangan kerja tradisional.

C. Tata Ruang Dapur Tradisional Aceh

Letak dapur tradisional Aceh mempunyai suatu konsep tersendiri mengenai tata ruangnya. Tata ruang pada rumah tradisional Aceh harus memiliki kamar tidur, dapur, ruang tamu dan ruang makan sebagai konsep idealnya. Dari konsep ideal

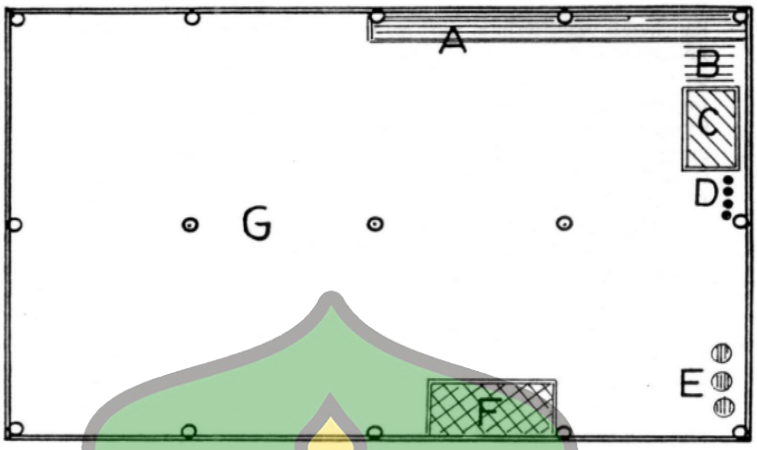
inilah diatur tata ruangnya yang terdiri atas bagian depan sebagai ruang tamu, bagian tengah untuk kamar tidur, serta bagian belakang untuk dapur dan ruang makan. Seperti yang telah diketahui, seberapapun kecil ukuran rumahnya kamar tidur dan dapur harus tetap ada.

Jika dilihat dari tata ruang sebuah rumah tinggal, maka akan terlihat jelas bahwa dapur telah mendapatkan tempat khusus di dalam tata ruang rumah tinggal. Dengan demikian, dapur ialah salah satu ruang terpenting yang harus ada pada rumah tinggal. Jika ingin mengamati tata ruang pada sebuah dapur, maka kita harus mengamati pola perilaku pengguna karena hal ini berkaitan erat dengan aktivitas dapur setiap saat.

Dapur tradisional Aceh terletak di sisi paling timur dan langsung rapat ke dinding, sedangkan kesamping kanan (sisi selatan dari rumah) dapur tidak dirapatkan langsung ke dinding melainkan diberikan jarak antara dapur dengan dinding sekitar 50 - 75 cm sehingga memiliki ruang yang kosong. Ruang kosong tersebut digunakan sebagai tempat menyimpan bahan bakar berupa kayu bakar yang akan digunakan ketika memasak. Akan tetapi jika dapurnya berupa dapur berkaki, maka kayu bakar tersebut akan disimpan dibawahnya.

Di atas tempat kayu bakar diletakkan sebuah teratak atau wadah yang disebut sandeng dengan ukuran berkisar antara 75 - 100 cm x 150 - 200 cm yang berfungsi sebagai tempat meletakkan bahan masakan seperti bumbu – bumbuan. Pada sisi utara dapur tradisional Aceh tersebut, sepanjang dinding diperuntukkan untuk meletakkan wadah bahan makanan yang masih mentah. Pada sisi selatan dapur terdapat sebuah guci yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan air yang dipakai sehari - hari untuk kegiatan di dapur. Dari penjelasan terebut, maka terdapat prinsip dasar yang harus diketahui mengenai tata ruang rumah tradisional Aceh yang sangat memperhatikan unsur tempat sebagai penyimpanan bahan makanannya.

AR-RANIRY



Gambar 2.6 Tata Ruang Dapur Tradisional Aceh (Dapur Rumah Tangga)

Sumber : Dapur dan Alat - Alat Memasak Tradisional Povinsi Aceh, 1993

Keterangan :

A. Sandeng (Para-para)
B. Tempat Penyimpanan Kayu Bakar
C. Dapu (Dapur)
D. Tempat Menyimpan Alat-alat Memasak
E. Tempat Menyimpan Minyak Makan, Asam Sunti
F. Rak Piring
G. Ruang Makan

Penataan tata ruang dapur tradisional Aceh selalu didasarkan pada faktor yang tepat guna untuk mengelola aktivitas di area dapur. Rata - rata bentuk dapur pada rumah tradisional Aceh ialah berbentuk empat persegi panjang, dengan material yang terbuat dari kayu atau papan, maupun dari pelepah rumbia. Dapur tradisional Aceh juga memiliki beberapa jenis yaitu ada dapur yang memakai kaki atau biasa disebut "dapu dong" dan yang tidak memakai kaki disebut juga "dapu duek". Penataan ruang pada dapur tradisional Aceh sangat terkait dengan desain dapur itu sendiri. Selain itu, peralatan dapur juga menjadi salah satu aspek yang perlu dipertimbangkan dalam penataan ruang dapur tradisional Aceh karena adanya keterkaitan antara satu alat dengan yang lainnya.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

D. Masuknya Unsur Baru Pada Dapur Tradisional

Kemajuan yang dicapai pada bidang ilmu pengetahuan teknologi mencakup di dalam seluruh aspek kebudayaan. Begitu juga dengan dapur tradisional yang mengalami perubahan seiring perkembangan zaman. Perubahan yang sangat dirasakan yaitu masuknya unsur - unsur baru yang tidak dapat dihindari ke dalam dapur tradisional seperti penggunaan alat - alat masak yang semakin canggih mengikuti zaman.

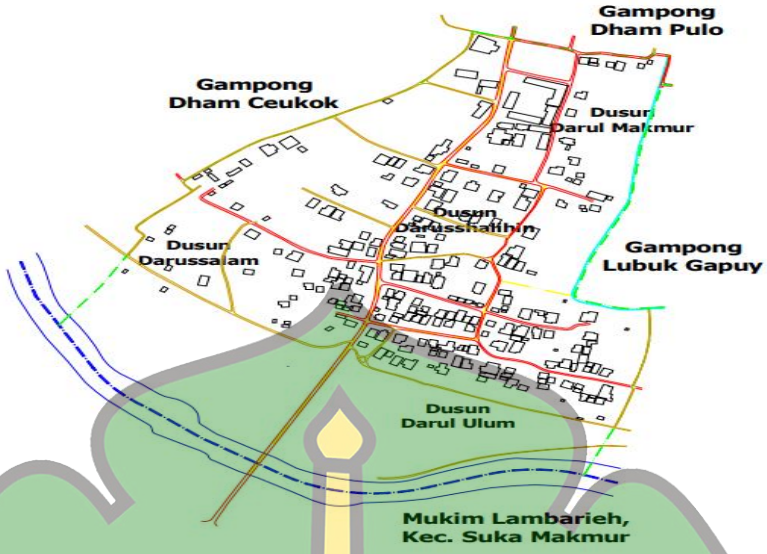
Penggunaan unsur - unsur baru pada dapur tradisional ini disebabkan oleh beberapa faktor yang menjadi penyebab mengapa masyarakat harus menerimanya. Hal tersebut dapat dijelaskan melalui beberapa kajian seperti masuknya pengaruh modern pada dapur tradisional dimulai oleh golongan menengah ke atas yang sudah memikirkan prinsip efisiensi, praktis, dan ekonomis pada masa itu. Alat – alat baru pada umumnya lebih tahan lama serta mudah dibersihkan, hal ini sangat berbeda dengan peralatan lama yang terbuat dari tanah liat dan tumbuh - tumbuhan yang mudah pecah atau tidak tahan lama.

Seiring berjalannya waktu, pola pikir masyarakat tradisional pun mengalami perubahan dimana mereka telah memikirkan faktor praktis serta kondusif pada area dapur. Seiring berjalannya waktu peralatan tradisional juga sudah sangat sulit ditemui, hal ini juga menjadi salah satu masuknya unsur baru pada dapur tradisional.

2.2.5 DESA WISATA LUBOK SUKON

Issana Meria Burhan dkk (2008), dalam penelitiannya menjelaskan bahwa Lubok Sukon merupakan sebuah desa yang memiliki luas 112 hektar dan berbatasan dengan Gampong Dham Pulo di sebelah utara, Gampong Lubok Gapuy di sebelah timur, Mukim Lambarieh di sebelah selatan, dan Gampong dham Ceukok di sebelah barat. Lubok Sukon terletak di dataran rendah, dekat dengan pegunungan, dimana sebagian besar rumah penduduknya adalah rumah panggung kayu atau rumah tradisional Aceh.

جامعة الرانري
AR-RANIRY



Gambar 2.7 Peta Desa Wisata Lubok Sukon

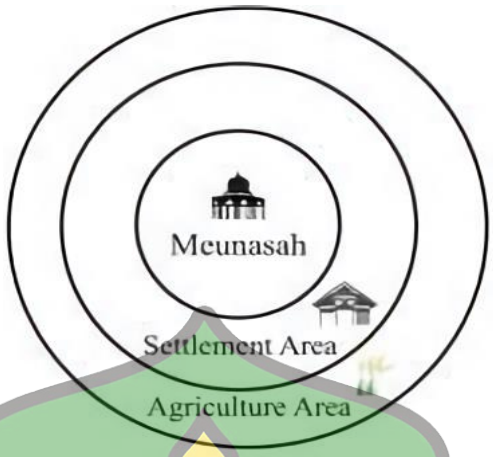
Sumber : Issana Meria Burhan dkk, (2008)

A. Pola Tata Ruang Permukiman Desa Wisata Lubok Sukon

Konsep tata ruang dalam lingkungan permukiman sangat berkaitan erat dengan manusia, baik dari segi pikiran maupun perilaku. Manusia berperan sebagai subjek yang memanfaatkan ruang – ruang yang ada dalam hubungan kehidupannya. Oleh karena itu, gagasan pola aktivitas suatu masyarakat, yang menjadi inti dari sebuah kebudayaan, menjadi faktor utama dalam proses pembentukan rumah dan lingkungan hunian (Rapoport, 1969).

Karakteristik sosial budaya masyarakat desa wisata Lubok Sukon ditinjau dari unsur budayanya memiliki pengaruh terhadap pembentukan pola tata ruang permukiman tradisional. Pola tata ruang pada permukiman desa wisata Lubok Sukon sangat dipengaruhi oleh sistem sosial dan budaya masyarakatnya yang mayoritas muslim. Struktur ruang yang dihasilkan mengisi pola radial dengan orientasi meunasah sebagai pusatnya.

جامعة الرانري
AR-RANIRY



Gambar 2.8 Orientasi Desa Wisata Lubok Sukon

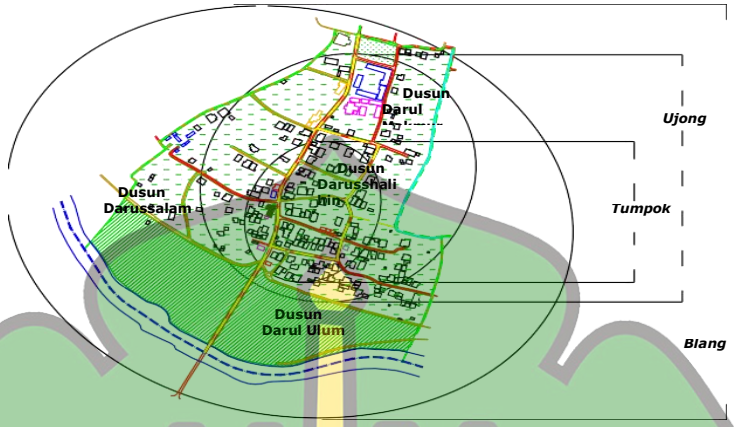
Sumber : K.P.Sari et al, (2020)

Elemen lain yang membentuk struktur ruang Gampong Lubok Sukon adalah tempat tinggal warga, fasilitas layanan seperti lembaga pelatihan, kantor, toko, dan lahan komersial untuk pertanian atau tujuan pengelolaan alam lainnya. Pola tata ruang secara makro pada desa wisata lubok sukon adalah pembagian lahan yang terbentuk secara alami berdasarkan fungsi budidayanya. Kawasan pemukiman pada wilayah tersebut berpusat di tengah area dengan meunasah yang terletak di wilayah tumpok sebagai pusatnya. Ruang publik terletak di sekitar pemukiman penduduk kawasan ujong, sedangkan tanah niaga atau tanah pertanian berada di luar pemukiman yang disebut blang. Struktur ruang budaya desa wisata Lubok Sukon ini memperlihatkan meunasah sebagai pusat kegiatan, serta adanya tempat relatif sebagai tempat komunikasi antara masyarakat dan sawah (ladang) sebagai tempat bekerja.

Secara mikro, pola tata ruang permukiman masyarakat desa wisata Lubok Sukon terbentuk berdasarkan sistem kekerabatan, dimana rumah orang tua merupakan bangunan inti (sentral) dari kelompok tempat tinggal keluarga. Sistem kekerabatan ini terbentuk dari keluarga inti dari orang tua yang tinggal berdekatan dengan keluarga inti anak perempuannya menurut adat perkawinan setempat masyarakat Aceh. Sesuai peletakan rumah dan pekarangan, seuramoe keue (serambi depan) merupakan pusat bangunan rumah tradisional Aceh. Ruang lainnya adalah seuramoe teungoh (tungai) dan dapur yang hanya diperbolehkan untuk perempuan.

AR-RANIRY

Tata ruang masyarakat Aceh menunjukkan adanya dualisme antara ajaran Islam yang umumnya bersifat patriarki dan adat peunulang Aceh yang bersifat matriarkal.



Gambar 2.9 Pola Tata Ruang Permukiman Desa Wisata Lubok Sukon
Sumber : Issana Meria Burhan dkk, (2008)

Issana Meria Burhan dkk (2008), dalam penelitiannya menjelaskan pola tata ruang yang meliputi kondisi topografi, guna lahan, dan status kepemilikan tanah, dijelaskan sebagai berikut :

- Pada bagian Selatan desa wisata Lubok Sukon, terdapat sungai, perkebunan, dan sawah. Sungai tersebut berada di bagian seunebok. Di sepanjang sisi sungai terdapat persawahan atau ladang, dan *bale* sebagai tempat berteduh bagi para petani. Sungai ini tidak dijadikan tempat permukiman karena masyarakat Aceh menganggapnya sebagai kawasan yang harus dilestarikan. Wilayah *seunebok* di desa wisata Lubok Sukon awalnya merupakan wilayah rimba yang kini beralih fungsi menjadi perkebunan dan mendominasi lahan di wilayah ini, dengan jenis tanaman seperti kelapa, pisang, dan jagung.

- Pada bagian Barat desa wisata Lubok Sukon, terdapat kawasan hutan yang masih dipertahankan oleh penduduk. Hutan ini merupakan bagian dari kawasan konservasi yang oleh masyarakat *Gampong* Lubok Sukon disebut *boinah*, sehingga diperbolehkan untuk dikelola secara ekonomi, namun tidak untuk pengembangan permukiman.

- Di bagian tengah, terdapat permukiman penduduk. Beberapa fasilitas umum yang dimiliki oleh Gampong, seperti meunasah, sekolah TK, dan kantor keuchik, juga berada di wilayah ini. *Tumpok* menunjukkan bagian tengah desa yang berisi tempat hunian. Arah dan orientasi bangunan rumah adalah menghadap kiblat atau arah timur - barat. Pola permukiman di desa wisata Lubok Sukon terlihat bersifat memusat, ditandai oleh letak permukiman yang dibatasi oleh kawasan *blang* dan *seunebok*.
- Pada bagian Utara desa wisata Lubok Sukon, terdapat wilayah perbatasan dengan *Gampong* Dham Pulo. Di wilayah ini, terdapat lebih banyak fasilitas umum dengan skala kecamatan, seperti lapangan dan bangunan fasilitas olahraga, SMU 1 Ingin Jaya, Balai Pelatihan Pendidikan milik pemerintah daerah, mesjid Mukim Lubok, serta area makam. Topografi di wilayah ini datar dengan jalan yang sudah teraspal. Makam umum di wilayah ini terletak di area ujung bagian Utara desa, tepat di perbatasan antara kawasan perumahan dengan lahan pertanian *(blang atau seunebok)*, dan berada di depan mesjid Mukim Lubok.
- Pada bagian Timur, terdapat area persawahan yang disebut blang. Area tersebut menjadi tanda sebagai batasan antara desa wisata Lubok Sukon dengan *desa* Lubok Gapuy.

B. Pola Tata Ruang Tempat Tinggal Desa Wisata Lubok Sukon

Kepadatan bangunan di wilayah Lubok Sukon didominasi oleh rumah tradisional Aceh, dengan jumlah sekitar ± 40 unit. Mayoritas rumah dengan konstruksi kayu terbanyak terdapat di kelompok perumahan Darul Ulum, yang dibangun antara tahun 1950 hingga 1980. Sementara itu, rumah dengan konstruksi beton (rumah modern) tersebar di wilayah Darul Ulum, Darussalam, dan Darussalihin. Sebagian besar rumah modern ini dibangun antara tahun 1981 dan 1990 (Issana Meria Burhan, 2008).

جامعة الرانري
AR-RANIRY

Seiring berjalannya waktu, rumah tradisional Aceh yang berada di wilayah Lubok Sukon semakin berkurang. Hal tersebut diperkuat oleh hasil penelitian Indra Maulana dkk (2018), yang menjelaskan bahwa jika dilihat secara menyeluruh bentuk asli pola tata ruang rumah tradisional Aceh di wilayah Lubuk Sukon telah mengalami banyak perubahan bentuk. Saat ini rumah tradisional Aceh yang berada di wilayah tersebut hanya tersisa ± 40 rumah saja yang masih mempertahankan bentuk ciri khas elemen tradisionalnya seperti bagian kolom, sumur, dan tanaman. Namun, hampir 99% dari 40 unit rumah ini telah mengalami perubahan dan penambahan pola ruang dari bentuk aslinya seperti dapur, kandang, dan rak bola yang sudah hilang atau berkurang, sehingga hanya tersisa 1 rumah saja yang masih mempertahankan keasliannya, bangunan tersebut berada di wilayah Dusun Darussalihin.

C. Pola Tata Bangunan Desa Wisata Lubok Sukon

Di desa wisata Lubok Sukon, terdapat pola – pola tata bangunan yang dapat dilihat berdasarkan letak, orientasi, dan susunan konfigurasi. Struktur tata bangunan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain:

- Faktor hukum adat yang mengharuskan orang tua memberi anak perempuan *hareuta peunulang*. Rumah peunulang ini biasanya dibangun di dekat kapitimaja (rumah orang tua) sehingga satu pekarangan keluarga besar memiliki beberapa rumah yang dapat ditelusuri menurut sistem kekerabatan.
- Faktor nilai spiritual bagi masyarakat desa wisata Lubok Sukon yang memandang barat sebagai arah utama. Pandangan ini berhubungan dengan keyakinan umat muslim bahwa arah sholat Islam berada di barat. Diketahui juga bahwa angin di daerah Aceh sangat kencang sehingga jika membangun atau mendirikan rumah melawan angin maka akan mengurangi ketahanan rumah.
- Faktor perkembangan infrastruktur dan hubungannya dengan sumber ekonomi dapat mempengaruhi tata letak rumah, misalnya dengan adanya rumah yang

menghadap langsung ke jalan, atau rumah petani yang menghadap ke arah sawah atau perkebunan.

Sistem kekerabatan sangat mempengaruhi pola konstruksi pada permukiman di desa wisata Lubok Sukon, Aceh. Keluarga inti menurut garis perempuan (peunulang) selalu menyiapkan rumah untuk masa depan putrinya. Issana Meria Burhan dkk (2008), menjelaskan bahwa hasil analisis *family tree* memperlihatkan rumah - rumah dalam permukiman di desa wisata Lubok Sukon mengelompok berdasarkan kekerabatan, dengan tipologi sebagaiberikut:

- Keluarga inti yang lebih tua menyediakan anak perempuan mereka sebuah rumah di halamannya yang berada di sebelah rumah inti (hareuta penulang). Jika jumlah anak perempuan dalam keluarga banyak, maka kebun bisa dijadikan tanah untuk membangun rumah baru. Rumah keluarga inti yang lebih tua biasanya diberikan kepada putri terakhir. Kemudian rumah keluarga inti tersebut dibangun kembali di samping bangunan utama.
- Keluarga inti yang lebih tua menyediakan harta peunulang yang agak jauh dari rumah inti, mengingat tanah tersebut berpotensi untuk menambah rumah peunulang bagi anak - anaknya di kemudian hari. Pada tipologi ini, pemilihan lahan tidak mengikuti aturan pola permukiman Aceh. Bangunan dapat ditempatkan di belakang, di depan, atau di samping bangunan utama, tergantung ketersediaan lahan dan kesepakatan antar keluarga.

Mengenai arah orientasi pembangunan, terlihat bahwa semua rumah tradisional Aceh yang berada di desa wisata Lubok Sukon menghadap ke barat (kiblat). Dari seluruh sampel bangunan, 16,67% di utara, 3,03% di selatan, 6,06% di timur, dan 65,15% di barat.

AR-RANIRY

2.2.6 TINJAUAN ASPEK PENELITIAN

Peneliti mengambil beberapa tinjauan yang dijadikan sebagai aspek penelitian untuk memperoleh hasil yang menjawab seluruh permasalahan persepsi dan faktor peralihan penggunaan dapur tradisional ke dapur baru. Aspek yang ditinjau pada penelitian ini diantaranya ialah aspek persepsi atau peralihan dapur, aspek kenyamanan ruang, efisiensi waktu dalam beraktivitas, keamanan, dan kebersihannya. Beberapa aspek tersebut ditinjau pada area yang didasari dengan ruang lingkup penelitian yaitu penggunaan dapur tradisional Aceh dan dapur baru yang berada di wilayah desa wisata Lubok Sukon, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.

A. Aspek Persepsi / Peralihan Dapur

Menurut teori "Expectancy" oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki gambaran yang diolah dalam pikirannya dengan harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut.

1) Aspek persepsi ditujukan untuk memahami bagaimana pengguna berinteraksi dengan area dapur dan hal apa saja yang pernah dialaminya. Hal ini dapat memberikan wawasan atau gambaran tentang bagaimana pengguna beradaptasi dengan ruangan tersebut. Aspek tersebut melibatkan pemahaman mengenai preferensi visual, kenyamanan, keefektifan, serta kebutuhan pengguna dalam penggunaan dapurnya.

2) Aspek persepsi ditinjau dengan tujuan menciptakan pengalaman pengguna secara tegas dan saksama, dengan cara mengamati gerakan pengguna, ekspresi wajah, dan tingkat kenyamanannya. Hal ini bertujuan untuk memperoleh

jawaban dari penelitian mengenai persepsi terhadap penggunaan dapur karena persepsi pengguna ialah pandangan, penilaian, dan pengalaman subjektif terhadap penggunaan area ruang lingkup dapur tersebut.

B. Aspek Kenyamanan Ruang

Rachel Johnson dan Mark Davis (2020), menjelaskan bahwa aspek kenyamanan ruang dapat diperoleh dari beberapa faktor yang saling terikat, seperti pertimbangan suhu, kelembaban, pencahayaan, akustik, kualitas udara, serta keselarasan antara pengguna dan elemen dapurnya. Aspek ini ditinjau dengan menggunakan pendekatan komprehensif yang memperhatikan keseluruhan yang ada pada aspek tersebut guna untuk menciptakan lingkungan yang nyaman secara holistik bagi penggunanya.

1) Aspek kenyamanan ruang ditujukan untuk menjawab permasalahan terkait keselamatan dalam penggunaan dapur, seperti pencahayaan yang memadai dapat mencegah kecelakaan saat memotong bahan makanan, penggunaan material yang tahan panas untuk perlengkapan memasak dapat mengurangi risiko terbakar, dan perencanaan tata letak dapur yang baik dapat menghindari terjadinya benturan atau jatuhnya peralatan.

2) Aspek kenyamanan ruang diperoleh dari kondisi keselamatan, pengendalian kebisingan, efisiensi, dan kualitas udara. Dengan memperhatikan beberapa hal tersebut, maka permasalahan dalam kenyamanan penggunaan dapur dapat diatasi secara efektif.

C. Aspek Aktivitas dan Efisiensi Waktu

Nutt P. C. (2004), menyatakan bahwa aktivitas adalah sebuah tindakan yang dilakukan oleh personal atau kelompok dalam mencapai suatu tujuan tertentu. Hal – hal yang termasuk dalam sebuah aktivitas yaitu beberapa rangkaian tugas, pekerjaan, atau langkah – langkah yang harus dilakukan untuk mencapai hasil yang diinginkan.

Drucker P. F (2008), menjelaskan bahwa efisiensi waktu adalah penggunaan waktu secara optimal, dan melibatkan beberapa hal didalamnya seperti kemampuan untuk mengelola waktu dengan baik, mengalokasikan waktu untuk tugas – tugas tertentu, serta menghindari pemborosan waktu pada hal – hal yang tidak produktif. Menurut teori "Activity – based design" oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.

Aspek aktivitas dan efisiensi waktu pada penggunaan dapur diperlukan karena dengan adanya waktu yang efisien, maka pengguna dapat memperoleh manfaat yang signifikan dalam hal produktivitas, kenyamanan, dan kualitas hidup. Aspek aktivitas dan efisiensi waktu dapat ditinjau dari beberapa hal yaitu desain yang ergonomis, tata letak yang baik, serta keselarasan pengguna dan alat sebagai medianya.

D. Aspek Keamanan

National Crime Prevention Council (2018), menjelaskan bahwa keamanan suatu ruang ialah suatu kondisi di mana risiko atau ancaman terhadap bahaya fisik, atau kerugian materi di dalam ruang tersebut dikurangi atau dihilangkan. Hal ini mencakup langkah – langkah preventif, seperti penggunaan sistem keamanan, pengawasan, dan desain yang mempertimbangkan faktor keamanan bagi penggunanya.

Guo, et al (2019), mengatakan bahwa faktor – faktor seperti ketidaktahuan, kesalahan penggunaan alat, dan kurangnya kesadaran terhadap aspek keamanan dapat menyebabkan risiko kecelakaan dan kebakaran di dapur. Tinjauan aspek keamanan ruang perlu dilakukan untuk mengatasi permasalahan pada ruang dapur karena dapur merupakan salah satu area yang rentan terhadap risiko kebakaran, keracunan makanan, dan kecelakaan fisik. Selain itu, pengguna juga dapat mengidentifikasi dan mengurangi potensi bahaya, mengadopsi tata letak yang aman, serta memastikan penggunaan alat dan peralatan yang aman. Hal ini bertujuan untuk menciptakan ruang dapur yang aman, efisien, serta mengurangi seluruh risiko yang mungkin akan terjadi.

E. Aspek Kebersihan Ruang

World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular. Centers for Disease Control and Prevention (2020), menjelaskan bahwa kebersihan pada suatu ruang adalah upaya untuk menjaga kondisi ruang agar bebas dari kotoran, limbah, atau bahan kontaminan yang dapat menyebabkan penyakit atau menciptakan risiko kesehatan.

Aspek kebersihan ruang perlu dilakukan karena memiliki konsekuensi yang signifikan terhadap kesehatan, kenyamanan, dan keselamatan penghuni ruangan, serta untuk mengatasi permasalahan pada ruang dapurnya. Aspek kebersihan ruang ditinjau dengan tujuan untuk mengidentifikasi dan mengatasi potensi masalah kebersihan seperti penumpukan debu, kuman, atau bahan berbahaya lainnya yang dapat menyebabkan gangguan pernapasan, infeksi, atau alergi. Aspek tersebut juga memungkinkan pengguna untuk menjaga tatanan ruang yang rapi dan estetis, menjaga kualitas udara dalam ruangan, meningkatkan produktivitas, serta menciptakan lingkungan yang mendukung kesehatan dan kesejahteraan penghuni ruangnya.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

BAB III
METODE PENELITIAN

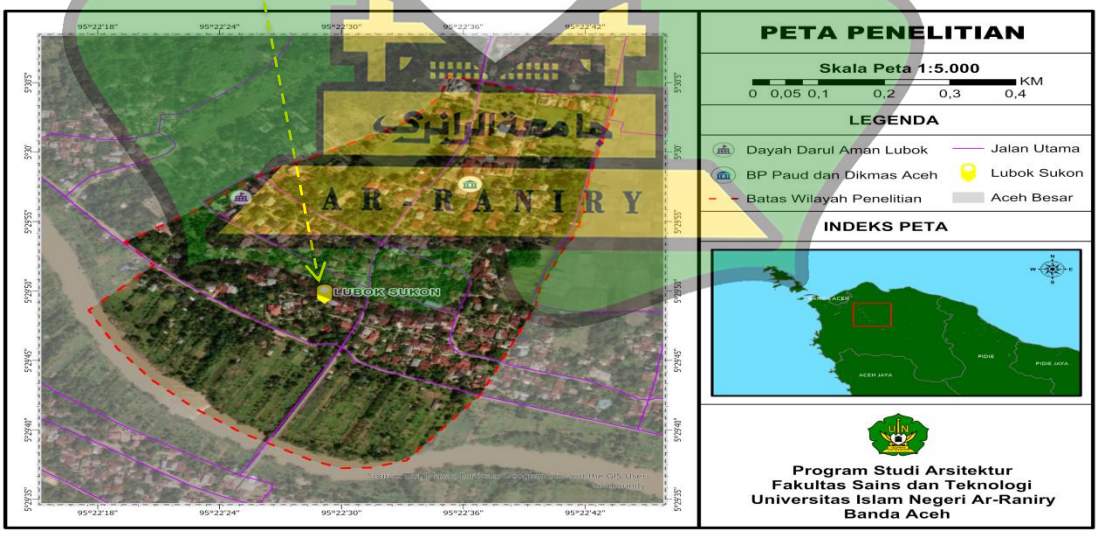
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian

A. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di desa wisata Lubok Sukon Kecamatan. Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.

Gambar 3.1 Peta Kabupaten Aceh Besar

Sumber : petatematikindo.files.wordpress.com



Gambar 3.2 Peta Desa Wisata Lubok Sukon

Sumber : GoogleEarth.com

Gampong Lubok Sukon Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar, merupakan salah satu Desa di Aceh yang masih menjaga kearifan lokalnya, masih tinggi rasa sosialnya, dan masih memperingati hari - hari besar Islam serta tradisi - tradisi masyarakat Aceh. Erna Meutia dkk (2016), menjelaskan desa ini terletak di dataran rendah, dekat dengan pegunungan, dan sebagian besar rumah penduduknya masih menggunakan rumah tradisional Aceh yang terbuat dari kayu. Lingkungan desa wisata Lubok Sukon tersebut juga masih sangat memperhatikan unsur tradisionalnya, desa ini menjadi salah satu permukiman tradisional yang masih bertahan hingga kini dengan segala peninggalan yang ada.

B. Objek Penelitian

Menurut Supranto (2000), objek penelitian merupakan suatu kelompok yang berupa orang, organisasi, atau barang yang akan menjadi fokus penelitian. Supriati (2015), menjelaskan bahwa objek penelitian ialah sebuah variabel yang diteliti oleh peneliti ditempat yang akan dilakukannya penelitian. Maka, dari penjelasan di atas objek penelitian dapat diartikan sebagai suatu gambaran sasaran ilmiah yang akan dipaparkan untuk menggali infomasi dan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Maka, objek yang digunakan pada penelitian ini yaitu dapur pada rumah tradisional Aceh di Gampong Lubok Sukon, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.

Gambar 3.3 (a) Rumah Tradisional Aceh **(b)** Dapur Tradisional Aceh

Sumber : Safariwisata.co.id/Bimaitumbojo.blogspot.com

Rumah tradisional Aceh adalah rumah kayu yang memiliki kemampuan untuk dibongkar pasang, memungkinkan untuk mudah dipindahkan ke lokasi lain. Erna Meutia (2017) menjelaskan bahwa rumah tradisional Aceh didirikan di atas tiang bulat yang diletakkan di pondasi batu. Setiap bagian rumah tradisional Aceh saling terhubung dengan sambungan menerus, diperkuat dengan pasak (paku yang terbuat dari kayu), dan diikat dengan tali ijuk. Masing-masing bagian rumah tradisional Aceh saling mendukung untuk mempertahankan konstruksinya terhadap goncangan gempa yang terjadi. Hal tersebut membuat rumah tradisional Aceh memiliki keunggulan secara struktur dalam menghadapi bencana gempa.

Dwifajariyanto (2014), menyatakan rumah tradisional Aceh memiliki tinggi tiang sekitar 2,50 - 3 meter dan terdiri dari tiga atau lima ruangan. Rumah dengan tiga ruang memiliki 16 tiang dan Rumah lima ruangan memiliki 24 tiang. Perubahan dari tiga menjadi lima ruangan atau sebaliknya dapat dilakukan dengan mudah, hanya menambah atau menghilangkan bagian yang terletak di sisi kiri atau kanan rumah. Rumah tradisional Aceh bukan sekedar tempat tinggal, melainkan ekspresi keimanan kepada Allah dan adaptasi dengan alam. Melalui Rumah tradisional Aceh kita dapat melihat budaya, gaya hidup, dan nilai - nilai yang diyakini masyarakat Aceh.

Menurut Nasruddin Sulaiman dkk (1993), dapur pada rumah tradisional Aceh merupakan warisan budaya yang sudah ada sejak lama karena fungsi ruangnya yang digunakan sebagai pengolahan bahan mentah menjadi makanan yang dimasak. Desain dapur tradisional biasanya memiliki beberapa kekurangan, salah satunya kebersihan yang kurang dapat diperhatikan. Bagi masyarakat Aceh, dapur biasanya merupakan tempat yang kotor, sehingga peletakan dapur terdapat di area belakang rumah atau samping rumah. Salah satu ciri dapur tradisional adalah penggunaan bahan bakar kayu dengan tungku sebagai media masaknya.

3.2 Metode Penelitian

Sesuai dengan permasalahan yang menjadi fokus dalam penelitian ini, maka jenis penelitian yang akan dilakukan ialah menggunakan pendekatan kualitatif dengan

AR-RANIRY

metode deskriptif, yang mana penelitian ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data di lapangan, mengolah, menganalisis dan menarik kesimpulan dari data tersebut (Poerwandari, 2005).

Menurut Saryono (2010), penelitian kualitatif ialah penelitian yang bertujuan untuk menyelidiki, menggambarkan, menjelaskan, dan menemukan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat diukur atau dijelaskan melalui pendekatan kuantitatif.

Dalam penelitian ini, peneliti juga menggunakan metode deskriptif, yang bertujuan untuk menyelidiki kondisi, pemikiran, atau peristiwa pada masa sekarang, dengan tujuan membuat gambaran deskriptif atau lukisan yang sistematis, faktual, dan akurat tentang fakta – fakta, sifat – sifat, serta hubungan antara fenomena yang sedang diselidiki (Nazir, 1988).

Pendekatan dengan metode tersebut diharapkan mampu mendeskripsikan sekaligus memahami makna yang mendasari tingkah laku partisipan, mendeskripsikan latar dan interaksi yang kompleks, eksplorasi untuk mengidentifikasi tipe - tipe informasi dan mendeskripsikan objek. Penelitian ini diharapkan dapat menemukan sekaligus mendeskripsikan data secara menyeluruh dan utuh mengenai persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional dan dapur baru pada rumah di desa wisata Lubok Sukon, Aceh Besar.

A. Data

Dalam penelitian kualitatif, data disajikan dalam bentuk deskripsi uraian. Data dalam penelitian ini merujuk pada informasi atau fakta yang diperoleh melalui pengamatan atau penelitian di lapangan, yang kemudian dianalisis untuk memahami fenomena tertentu atau mendukung sebuah teori.

Jenis data dalam penelitian ini dapat dibedakan menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara, observasi, dokumen-dokumen, foto-foto, serta hal yang dapat digunakan sebagai pelengkap data primer. Sedangkan data sekunder, ialah berupa literatur atau studi pustaka yang diperoleh dari buku – buku, jurnal, maupun web internet.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

Data primer yang digunakan berkaitan dengan persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional dan dapur baru pada rumah di desa wisata Lubok Sukon, Aceh Besar. Sedangkan data sekunder yang dijaring melalui dokumen adalah data yang diperkirakan ada kaitannya dengan fokus penelitian, antara lain meliputi lokasi penelitian, dapur tradisional, dapur baru, penduduk setempat, dan lain sebagainya.

B. Sumber Data

Untuk memperoleh data tersebut, peneliti harus menentukan sumber data yang relevan, karena data tidak akan diperoleh tanpa adanya sumber data yang tepat. Pemilihan dan jumlah sumber data bukan hanya didasarkan pada jumlah informan, tetapi lebih berfokus pada kebutuhan data, sehingga sumber data di lapangan dapat berubah sesuai kebutuhan.

Dalam penelitian ini, sumber data dibedakan menjadi dua, yaitu sumber data manusia dan sumber data non – manusia. Sumber data manusia berperan sebagai subjek atau informan kunci (*key informant*) dan data yang diperoleh melalui informan bersifat data lunak (*soft data*). Sementara itu, sumber data non – manusia berupa dokumen – dokumen yang relevan, seperti peristiwa atau aktivitas yang terkait dengan fokus penelitian. Data yang diperoleh dari dokumen – dokumen ini bersifat data keras (*hard data*) (S. Nasution, 2003).

3.3 Populasi dan Sampel

A. Populasi

Populasi adalah keseluruhan dari variabel yang mengenai masalah yang akan diteliti (Nursalam, 2003). Dengan kata lain, populasi adalah keseluruhan objek penelitian yang diperoleh melalui data pengamatan yang dilakukan terhadap orang, benda atau tempat (Sabar, 2007). Penentuan populasi merupakan salah satu faktor yang perlu diperhatikan, karena penelitian ini bertujuan untuk mengambil kesimpulan

جامعة الرانري
AR-RANIRY

tentang objek yang akan diteliti secara terperinci. Populasi dalam penelitian ini adalah 40 atau keseluruhan rumah tradisional Aceh yang berada di desa wisata Lubok Sukon, Aceh Besar.

B. Sampel

Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang bertujuan untuk memahami fenomena mengenai perilaku subjek penelitian dengan cara mendeskripsikannya dalam bentuk kata – kata dan bahasa yang bersifat alamiah dan memanfaatkan berbagai metode alamiah (Moleong, 2007). Dalam penelitian ini, istilah populasi tidak digunakan, tetapi lebih berfokus pada *"social situation"* atau situasi sosial yang terdiri dari tiga elemen yaitu tempat, pelaku, dan aktivitas yang berinteraksi secara sinergis (Sugiyono, 2006). Penelitian kualitatif sendiri memiliki tujuan memahami pandangan atau pengalaman seseorang maupun kelompok di mana pandangan atau pengalaman tersebut berada, sehingga akan menginterpretasikan dan memaknai suatu peristiwa, kondisi, atau tindakan tertentu. Oleh karena itu, penelitian ini akan menghasilkan suatu teori mengenai peristiwa, kondisi, dan tindakan yang baru atau kurang dipahami, yang mengarah pada proses untuk mencapai hasil penelitian (Bridget C. et all, 2014).

Moleong (2010) menjelaskan bahwa peneliti adalah perencana, pelaksana pengumpulan data, analisis, penafsir, dan pada akhirnya menjadi pelapor hasil penelitiannya. Interaksi langsung peneliti dengan informan atau sumber data lainnya di lapangan menjadi hal yang sangat diperlukan karena akan menjadi tolak ukur keberhasilan untuk memahami kasus yang sedang diteliti. Sesuai dengan kriteria penelitian kualitatif yaitu penelitian yang diambil karena sasaran atau objek penelitian yang memiliki batasan tertentu dengan tujuan agar data – data yang diambil dapat digali sebanyak mungkin dan tidak terjadinya pelebaran pada objek penelitian. Maka, peneliti diharuskan menentukan ukuran sampel sebelum turun ke lapangan dengan tujuan memudahkan peneliti dalam menganilisis data dan memperoleh hasil penelitian.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

Sampel adalah sebagian dari populasi yang diambil secara *representativ* atau mewakili populasi yang bersangkutan atau bagian kecil yang diamati (Sugiyono, 2008). Sampel juga merupakan kumpulan elemen yang merupakan bagian kecil dari populasi dan dia hanya terbatas pada sampel yang digunakan oleh peneliti, atau sebagian populasi yang diperlukan untuk mewakili seluruh populasi.

Ukuran sampel menjadi salah satu hal terpenting dalam pelaksanaan penelitian. Persentase sampel yang harus dikumpulkan untuk penelitian kualitatif bergantung pada pertanyaan penelitian, dan kejenuhan data. Penelitian kualitatif berfokus pada kualitas bukan kuantitas sebuah data. Salah satu cara untuk menentukan ukuran sampel dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan kejenuhan teoretis, artinya ukuran sampel ditentukan oleh titik di mana data baru tidak lagi diperlukan karena data sudah memenuhi.

Menurut Fusch, P. I., dan Ness, L. R. (2015), daripada berfokus pada jumlah persentase ukuran sampel agar dikatakan valid, alangkah baiknya peneliti mengumpulkan data yang kaya dan terperinci sehingga dapat memberikan wawasan yang luas mengenai pengalaman, persepsi, dan makna dari hasil penelitiannya. Maka dari itu, sesuai dengan pernyataan di atas, metode dan kerangka teori penelitian, penulis mengambil sampel sebanyak 18 atau 45% dari total keseluruhan rumah tradisional Aceh yang berada di desa wisata Lubok Sukon, Aceh Besar. Hal tersebut didukung dengan beberapa pendapat para ahli dibawah ini :

Tabel 3.1 Pendapat Para Ahli

AHLI		PENDAPAT
1.	Creswell dan Poth (2018)	Penelitian kualitatif harus memiliki ukuran sampel yang memadai, dengan data yang cukup besar untuk menentukan bahwa penelitian tersebut valid, didukung dengan berbagai perspektif dan interpretasi alternatif agar data tercukupi, namun cukup kecil untuk dikelola dan ditelaah secara cermat.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

2.	Morse (2015)	Penelitian kualitatif harus fokus pada kualitas data daripada kuantitas, dan pengumpulan data harus dilanjutkan sampai kejenuhan data terpenuhi.
3.	Fusch, P. I., dan Ness, L. R. (2015)	Pada penelitian kualitatif, tidak ada persentase pasti agar data dikatakan valid dan sesuai, validitas sebuah data bergantung pada intensitas dan kekayaan data, bukan jumlah atau persentase tertentu.
4.	Guest, Bunce, dan Johnson (2006)	Ukuran sampel ditentukan oleh pertanyaan penelitian, desain penelitian, dan tingkat analisis. Sampel pada penelitian kualitatif harus beragam dan representatif, serta ukuran sampel harus berdasarkan pada kerangka teori penelitiannya.
5.	Gay, Mills dan Airasian (2009)	Ukuran minimum sampel pada penelitian kualitatif metode deskriptif, minimal 10% populasi, dan untuk populasi relatif kecil, minimal 20%.
6.	Palinkas, et al (2015)	Tidak ada ketentuan persentase untuk data yang harus dikumpulkan dari total populasi. Saat menentukan jumlah ukuran sampel, yang harus dipertimbangkan oleh peneliti adalah tujuan, analisis penelitian, dan sumber daya yang dimiliki.
7.	Burmeister dan Aitken (2012)	Ukuran sampel yang ideal adalah ukuran sampel yang mencapai kejenuhan data. Jumlah ukuran sampel yang besar ataupun kecil tidak menjamin bahwa seseorang akan mendekati kejenuhan data.
8.	Bernard (2012)	Jumlah wawancara yang diperlukan untuk penelitian kualitatif agar mencapai kejenuhan data adalah jumlah yang tidak dapat diukur karena tergantung sumber

جامعة الرانري
AR-RANIRY

		daya yang dimilikinya.
9.	Fusch, P. I., dan Ness, L. R. (2015)	Jumlah data yang dibutuhkan untuk penelitian kualitatif akan bervariasi tergantung pada metodologi, tujuan, dan desain penelitian. Data terus dikumpulkan hingga mencapai kejenuhan atau telah dirasa cukup untuk dikumpulkan. Tidak ada persentase atau pedoman yang tepat untuk memilih ukuran sampel pada penelitian kualitatif.
10.	Guest, et al (2006)	Kejenuhan data dapat terpenuhi sekiranya hanya dengan 6 wawancara tergantung pada ukuran sampel populasi. Akan tetapi, daripada berfokus pada ukuran sampel (Burmeister, & Aitken, 2012), lebih baik memikirkan kekayaan dan ketebalan data (Dibley, 2011).
11.	Creswell dan Poth, (2018)	Ukuran sampel pada penelitian kualitatif ditentukan oleh beberapa faktor yaitu tujuan penelitian, jenis penelitian, analisis yang dilakukan, sumber daya yang tersedia, serta titik jenuh pengumpulan data.
12.	Hajar, (1996)	Walaupun penentuan sampel yang besar akan semakin baik, sampel yang kecil juga dapat mencerminkan pula populasi dengan akurat.

Dari beberapa pendapat di atas maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada jawaban pasti untuk pertanyaan berapa persen data yang harus dikumpulkan dari total data untuk melakukan penelitian kualitatif, karena hal ini bergantung pada berbagai faktor, seperti pertanyaan penelitian, ukuran sampel, kejenuhan data, dan pendekatan metodologis. Ukuran sampel ditentukan berdasarkan prinsip kejenuhan, yang berarti bahwa pengumpulan data berakhir ketika peneliti telah mendapatkan seluruh

informasi yang cukup untuk menjawab pertanyaan penelitiannya. Maka dari itu, kejenuhan data sangat berpengaruh terhadap kualitas penelitian karena kegagalan mencapai kejenuhan akan menghambat validitas sebuah data (Bowen, 2008; Kerr, Nixon, dan Wild, 2010).

Burmeister dan Aitken (2012), menjelaskan bahwa kejenuhan data bukan hanya sekedar jumlah semata, tetapi tentang kedalaman data. Peneliti diharuskan untuk memilih ukuran sampel yang memiliki peluang terbaik untuknya agar mencapai kejenuhan data itu sendiri. Kerr et al (2010), juga mengatakan bahwa peneliti wajib mendokumentasikan proses penelitian dengan benar sebagai bukti. Dari penjelasan di atas, penulis memutuskan hanya mengambil 18 sampel atau sebanyak 45% dari total keseluruhan rumah tradisional Aceh yang berada di desa wisata Lubok Sukon dengan syarat, kategori, dan ketentuan sebagai berikut :

1. Merupakan pemilik *(owner)* asli rumah tersebut.
2. Memiliki kedua dapur yaitu dapur tradisional dan dapur baru
3. Pernah menggunakan kedua dapur tersebut
4. Pemilik yang menggunakan masih hidup
5. Wanita yang berusia minimal 50 tahun
6. Lancar berkomunikasi
7. Masih satu perkarangan (kedua rumah terletak dalam satu ruang lingkup)

Berikut klasifikasi objek rumah tradisional Aceh yang dijadikan sampel pada penelitian ini, yaitu :

Tabel 3.2 Sampel yang Dipilih Sesuai Klasifikasinya

NO.	GAMBAR	PEMILIK	KET.
1.		AH (77)	R 1

2.		ET (77)	R 2
3.		NL (62)	R 3
4.		NW (80)	R 4
5.		FHB (76)	R 5
6.		MT (64)	R 6

جامعة الرانري
AR-RANIRY

7.		AM (80)	R 7
8.		MH (80)	R 8
9.		SW (76)	R 9
10.		ZR (66)	R 10
11.		FM (82)	R 11

جامعة الرانري
AR-RANIRY

12.		FD (57)	R 12
13.		WT (50)	R 13
14.		RM (54)	R 14
15.		MD (74)	R 15
16.		JT (65)	R 16

17.		NM (50)	R 17
18.		SD (68)	R 18

Sumber : Analisa Pribadi,2023

3.4 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Penulis menggunakan teknik wawancara mendalam dengan dua alasan. Pertama, wawancara mendalam memungkinkan penulis untuk menggali tidak hanya informasi yang diketahui dan dialami subjek penelitian, tetapi juga informasi yang tersembunyi di dalam diri subjek tersebut. Kedua, pertanyaan dalam wawancara mencakup aspek lintas waktu yang terkait dengan masa lalu, masa sekarang, dan masa depan.

Wawancara mendalam penulis lakukan secara terbuka untuk menggali informasi dari penduduk setempat khususnya pengguna dapur tradisional Aceh dan dapur baru di Desa Wisata Lubok Sukon Kecamatan. Ingin Jaya, Kabupaten Aceh

Besar mengenai persepsi penggunaan dapur tradisional dan dapur baru untuk memperkuat hasil dari masalah yang penulis teliti. Wawancara mendalam penulis lakukan pada waktu dan konteks yang tepat agar mendapatkan data yang akurat dan penulis lakukan berkali – kali sesuai dengan keperluan. Dalam mengadakan wawancara, penulis dilengkapi dengan alat perekam suara (*tape recorder*) dan *note book* untuk mencatat hal – hal yang penulis rasa penting dan berkaitan dengan penelitian.

Terdapat 7 langkah – langkah wawancara yang digunakan penulis, yaitu menetapkan responden yang akan diwawancarai, menyiapkan pokok masalah sebagai bahan pembicaraan, membuka alur wawancara, melaksanakan wawancara, mengonfirmasi ringkasan hasil wawancara, mengakhiri wawancara, menuliskan hasil dalam catatan lapangan, dan mengidentifikasi tindak lanjut dari hasil wawancara.

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan jenis Purposive Sampling yang merupakan teknik pengumpulan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu. Penelitian ini mengambil sampel dengan rentang usia antara lain 50 – 85 tahun (Dewasa Akhir). Pemilihan rentang usia ini dikarenakan pada usia tersebut seseorang dianggap sudah mampu mempersepsikan suatu ruang dengan baik serta keterkaitan dengan permasalahan yang menjadi latar belakang penelitian ini.

Berikut persyaratan orang yang akan diwawancarai beserta daftar pertanyaan yang akan diajukan saat melakukan wawancara, ialah :

a. Merupakan pemilik *(owner)* asli rumah tersebut.
b. Memiliki kedua dapur yaitu dapur tradisional dan dapur baru
c. Pernah menggunakan dapur tradisional dan dapur baru
d. Berjenis kelamin Wanita
e. Tidak ada gangguan mental
f. Sehat fisik dan jasmani
g. Berusia minimal 50 tahun
h. Lancar berkomunikasi

جامعة الرانري
AR-RANIRY

Tabel 3.3 Lembar Pertanyaan Wawancara

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih Tidak • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (masih/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? Dapur Lama Dapur Baru • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (dapur lama/dapur baru) ?			

جامعة الرانري
AR-RANIRY

	• Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?			
	2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ? **Jawaban Responden :**			

Layak	
Tidak Layak	

Kenyamanan Ruang	• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ? • Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ? • Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ? • Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ? • Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut? • Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat			

Nyaman	
Tidak Nyaman	

Nyaman	
Tidak Nyaman	

	panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? Mencukupi | Tidak Mencukupi | • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?			
	3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas? **Jawaban Responden :** • Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ? • Nyamankah ibu dengan posisi			

<table>
<tr>
<td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td>
<td>memasak tersebut?
<table>
<tr><td>Nyaman</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr>
</table>

Jika ibu lebih sering (berdiri/duduk/ setengah membungkuk) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td><td></td><td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ?
Jawaban Responden :</td>
<td></td><td></td><td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>

Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?

<table>
<tr><td>Aman</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr>
</table>

Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td></td></tr>
</table>

Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ?
Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ?
Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya!
Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?

</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan? • Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan? • Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ? • Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan? • Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur			

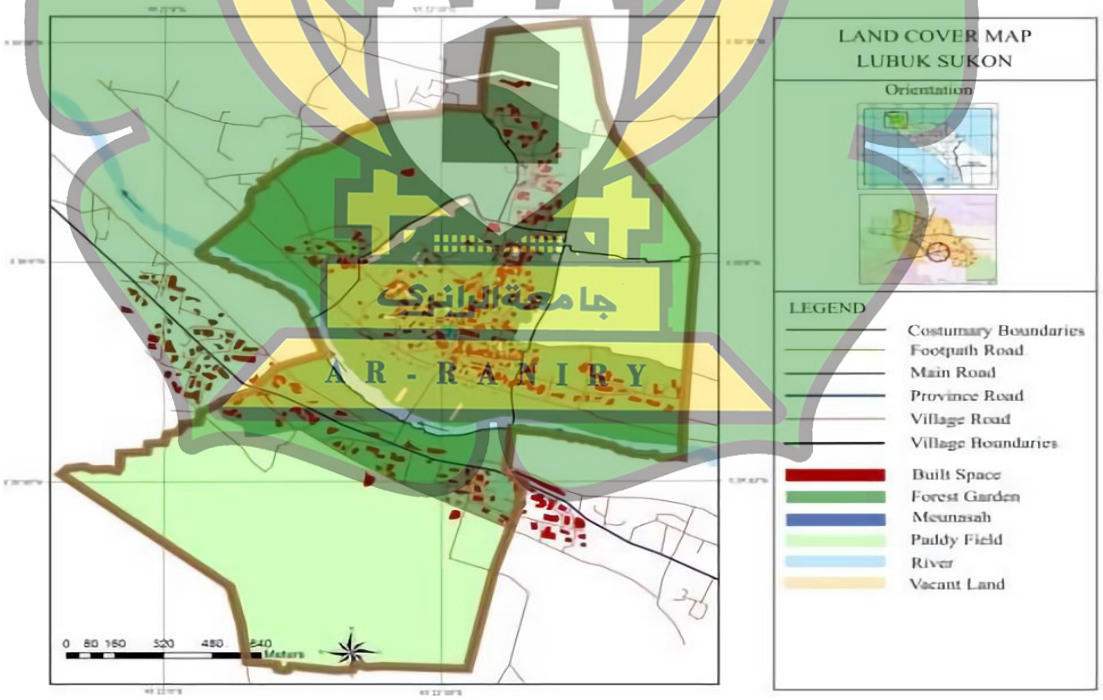
Iya	
Tidak	

	tersebut ? <table><tr><td>Bau</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Bau</td><td></td></tr></table>			

Sumber : Analisa Pribadi,2023

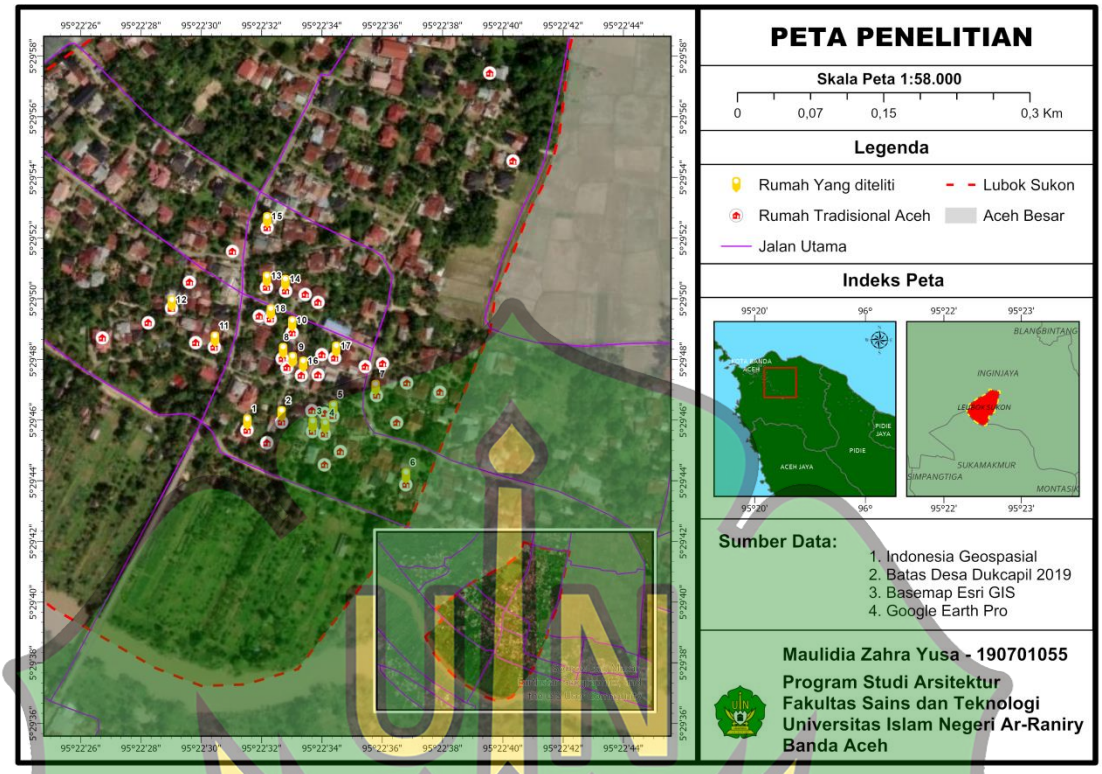
2. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melibatkan diri atau berinteraksi pada kegiatan yang dilakukan oleh subjek dalam lingkungannya, mengumpulkan data secara sistematik dalam bentuk catatan lapangan. Dalam peran observasi ini, penulis sering terlibat dalam kegiatan penggunaan dapur tradisional dan dapur baru sebagai fokus penelitian, serta penulis mengamati langsung bagaimana kondisi ruang dan kondisi dapur tradisional dan dapur baru di desa wisata Lubok Sukon Aceh Besar.



Gambar 3.4 Land Cover Maps Lubok Sukon

Sumber : Sari,K.P et al,(2020)



Gambar 3.5 Pemetaan Rumah Tradisional Aceh di Desa Wisata Lubok Sukon

Sumber : Observasi Penulis, 2023

Dari peta pemetaan wilayah Lubok Sukon di atas, terdapat 40 unit rumah tradisional Aceh di desa wisata Lubok Sukon, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar. Penulis mengambil 18 sampel dari keseluruhan rumah tradisional Aceh untuk dilakukannya penelitian di desa wisata Lubok Sukon, Aceh Besar.

3. Dokumentasi

Untuk menghemat dan menghindari kehilangan data yang telah penulis kumpulkan, maka penulis melakukan pencatatan – pencatatan secara lengkap dan cepat dalam setiap selesai pengumpulan data di lapangan. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif, sehingga penulis yakin bahwa pengumpulan data akan memakan waktu yang panjang.

Disamping itu data dokumen juga penulis perlukan untuk melengkapi data yang penulis peroleh dari wawancara. Dokumen yang penulis maksud berupa literatur

AR-RANIRY

perpustakaan, transkip wawancara, hasil Observasi, dan dokumen tentang sejarah - sejarah dapur tradisonal. Semua dokumen ini akan penulis kumpulkan untuk kemudian penulis analisis demi kelengkapan data penelitian.

3.5 Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan oleh penulis dengan tujuan mencari dan menyusun catatan hasil observasi partisipan, wawancara mendalam, dan dokumentasi secara sistematis. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman penulis tentang persoalan yang diteliti dan menyajikannya sebagai temuan. Dalam penelitian kualitatif, analisis data dan pengumpulan data tidak dapat dipisahkan karena berjalan secara serempak. Artinya, analisis data dilakukan bersamaan dengan proses pengumpulan data dan dilanjutkan setelah pengumpulan data selesai. Analisis dan pengumpulan data dilakukan secara berulang – ulang guna untuk memecahkan masalah yang diteliti.

Dalam menganalisis data, penulis menggunakan tiga tahapan, yaitu: (1) data *reduction* (reduksi data) yaitu menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisir data; (2) data *display* (penyajian data) yaitu mencari pola hubungan yang bermakna dan memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan; dan (3) *consclution drawing / verification* (penarikan kesimpulan/ verifikasi).

Dalam reduksi data, semua data – data terkumpul dari hasil wawancara dan juga dokumentasi bersama beberapa pengguna dapur tradisional Aceh dan dapur baru yang terpilih di desa wisata Lubok Sukon yang akan penulis rangkum, dipilih hal – hal yang pokok, difokuskan pada hal – hal yang penting, dicari tema dan polanya sehingga tersusun secara sistematis dan lebih mudah dikendalikan. Jika ada data yang disajikan masih sukar untuk disimpulkan, maka proses reduksi data akan penulis ulang kembali. Jadi reduksi data adalah bagian dari kegiatan analisis data yang penulis lakukan selama pengumpulan data.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

Data *display* penulis lakukan untuk menguasai dan mengelompokkan data yang diperoleh, sehingga informasi yang awalnya kompleks menjadi lebih sederhana dan terpilih. Membuat *display* ini juga merupakan bagian dari analisis data. Setiap data yang telah direduksi akan disajikan, dan jika belum dapat disimpulkan, maka data tersebut akan direduksi kembali untuk diperbaiki.

Sedangkan pengambilan kesimpulan dan verifikasi, penulis lakukan dalam rangka mencari makna data dan mencoba untuk menyimpulkannya. Awalnya, kesimpulan yang dibuat masih bersifat tentatif, kabur, dan penuh keraguan. Namun, seiring bertambahnya data dan penelitian lebih lanjut, pada akhirnya akan ditemukan data penting dari hasil penelitian.

BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Penelitian

4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Gambar 4.1 Peta Kabupaten Aceh Besar

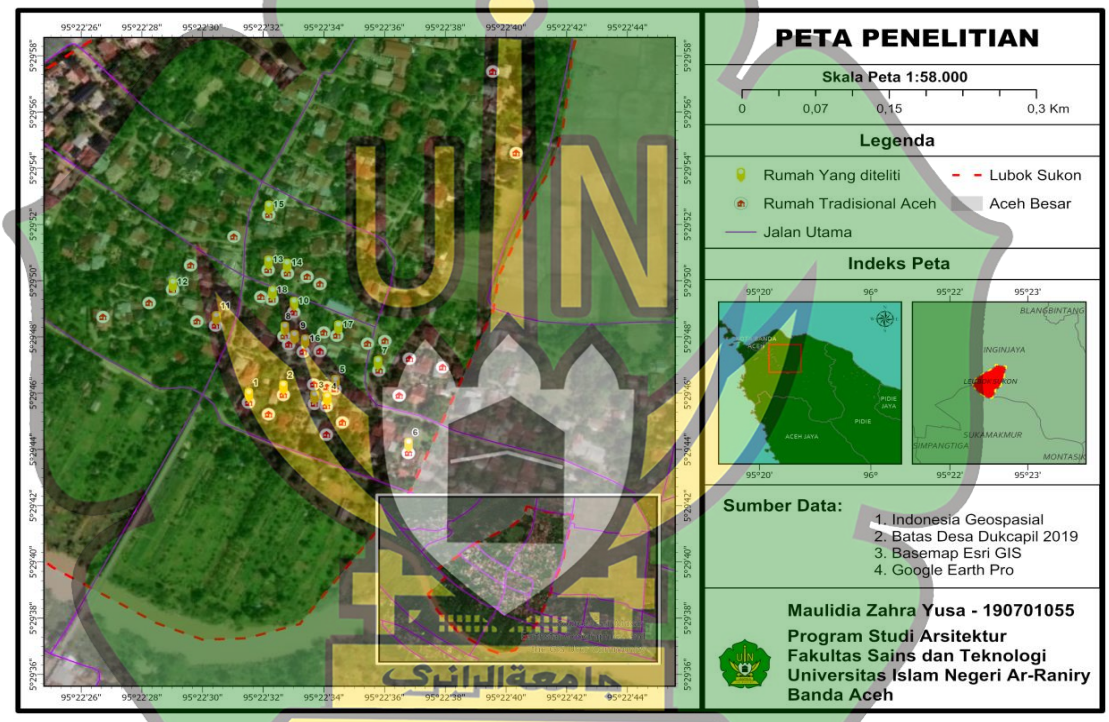
Sumber : acehbesarkab.go.id

Kabupaten Aceh Besar merupakan salah satu Kabupaten yang berada di Pulau Sumatera, dan termasuk dalam wilayah Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Secara astronomis Kabupaten Aceh Besar terletak antara Lintang Utara 5°3'1,2" – 5°45'9,007" dan Bujur Timur 95°55'43,6" – 94°59'50,13" (www.acehbesarkab.go.id). Batasan wilayah Kabupaten Aceh Besar ialah sebagai berikut :

- Wilayah Utara berbatasan dengan Selat Malaka, dan Kota Banda Aceh;
- Wilayah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Aceh Jaya;
- Wilayah Timur berbatasan dengan Kabupaten Pidie; dan
- Wilayah Barat berbatasan dengan Samudera Hindia.

Kabupaten Aceh Besar memiliki wilayah dengan luas 2.903,50 km2. Sebagian besar wilayahnya berupa daratan, dan sebagian lainnya berupa kepulauan dan pesisir. Kabupaten Aceh Besar memiliki 23 Kecamatan, 68 Mukim, dan 604 Desa. Kepadatan penduduk pada wilayah Kabupaten tersebut bersifat rendah yaitu hanya 141 jiwa/km^2. Penduduk pada wilayah ini didominasi oleh penduduk yang berusia produktif (15 – 64 tahun) yaitu 270.514 jiwa atau sebesar 65,96%.

4.1.2 Batasan Titik Objek Penelitian



Gambar 4.2 Kawasan dan Titik Objek Penelitian

Sumber : Observasi Penulis, 2023

Objek penelitian berlokasi di wilayah desa wisata Lubok Sukon, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar, dengan batasan wilayah sebagai berikut :

- Sebelah Utara : Desa Dham Pulo
- Sebelah Timur : Desa Lubok Gapuy
- Sebelah Barat : Desa Pasie Lubok

- Sebelah Selatan : Desa Lamberiah, dipisahkan oleh bentaran sungai Krueng Aceh, yang dipergunakan warga sebagai area persawahan dan peternakannya.

Gambar 4.3 Peta Persebaran Sampel

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Penelitian ini menggunakan 18 rumah tradisional Aceh yang dipilih dari total keseluruhannya yaitu sebanyak 40 unit rumah yang berada di wilayah desa wisata Lubok Sukon, dengan kriteria dan klasifikasi yang telah ditentukan.

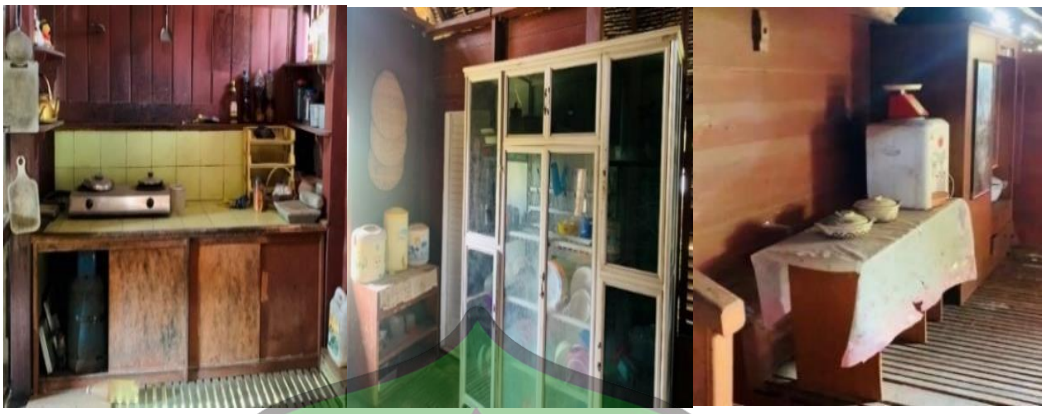
4.2 Hasil Observasi Penelitian

Sesuai dengan informasi pada latar belakang yang peneliti uraikan di awal yang mana hasil survey peneliti menunjukkan hanya sekitar 2% atau satu dari total keseluruhan rumah tradisional Aceh yang masih menggunakan dapur tradisional untuk kebutuhan memasaknya. Maka dari itu, peneliti memutuskan untuk mengambil dua contoh dapur, yaitu satu dapur tradisional dan satu dapur baru yang masing – masing mewakili populasi dapur tersebut sebagai contoh kondisi dapur yang akan penulis lampirkan dengan kriteria merupakan pemilik yang sama, dan kedua dapur tersebut terletak dalam satu perkarangan. Hal tersebut bertujuan untuk memberikan gambaran secara rinci mengenai kondisi dapur tradisional dan dapur baru serta dapat menjadi pertimbangan tipologi dapur bagi 18 sampel yang akan dikaji.

4.2.1 Dapur Tradisional Aceh (Dapur Lama)

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan pada dapur rumah tradisional Aceh, dapat diketahui bahwa dapur tersebut sudah mengalami perubahan sebanyak 80% didalamnya. Perubahan ini mencakup pergantian dalam penggunaan peralatan dan perabotan dapur yang telah mengalami peningkatan menjadi lebih canggih dan modern, sesuai dengan perkembangan zaman serta teknologinya. Berikut ialah kondisi dapur rumah tradisional Aceh yang telah diamati, yaitu :

AR-RANIRY



Gambar 4.4 Kondisi Dapur Tradisional Aceh (Dapur Lama)

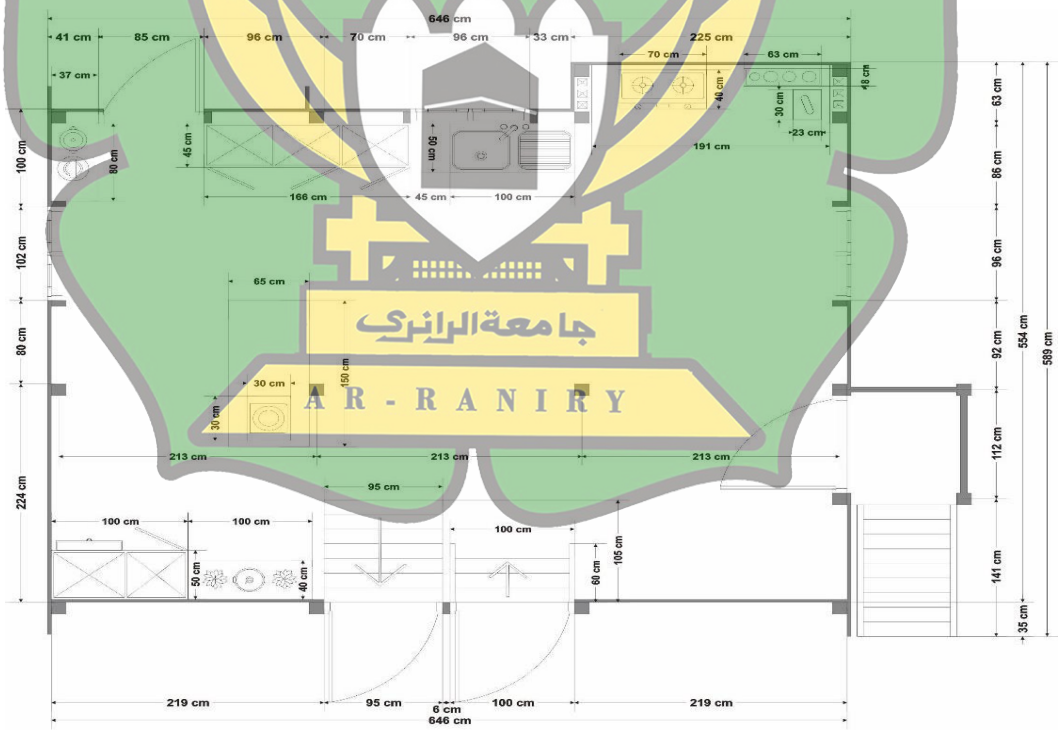
Sumber : Survei Lapangan, 2023

Dari hasil observasi, terlihat bahwa selain struktur fisik bangunan yang menjaga unsur – unsur tradisionalnya seperti bentuk eksterior, beberapa elemen tradisional lainnya juga masih dipertahankan. Contohnya, bagian *sandeng* yang digunakan sebagai tempat untuk menyimpan peralatan masak, *para – para* yang digunakan untuk menyimpan berbagai jenis bumbu dapur, dan *talang* yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan makanan yang telah diolah. Untuk beberapa bagian lainnya seperti area perapian tungku, lemari, dan tempat cuci piring sudah mengalami perubahan yang signifikan.

Gambar 4.5 (a) *Sandeng* **(b)** *Talang* **(c)** *Para – para*

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengguna, dapat diketahui bahwa tungku masak di dapur tersebut hanya berfungsi sebagai alat kerja untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga. Penggunaan tungku masak ini bervariasi tergantung pada kapasitasnya dan umumnya disesuaikan dengan kebutuhan jumlah penghuni yang tinggal di dalam rumah tersebut. Tungku ini terbuat dari tanah liat dan berbentuk persegi dengan tinggi sekitar 15cm. Tungku tersebut diletakkan di atas meja yang dikenal dengan sebutan *"panteu"*, yang terbuat dari material berbahan kayu dan dilapisi dengan tanah liat, serta memiliki ketinggian sekitar 60cm. Dapur lama memiliki ukuran ruangan sekitar 646 cm x 589 cm. Dapat diketahui bahwa area kerja pada dapur lama memiliki ukuran yang lebih luas, namun penataan tata ruang atau jaraknya sangat berjauhan dibandingkan dengan dapur baru. Dapur lama memiliki bentuk empat persegi panjang, dengan material yang terbuat dari kayu, papan, dan pelepah rumbia. Berikut ialah tampilan denah eksisting dapur lama secara keseluruhannya.



Gambar 4.6 Denah Eksisting Dapur Tradisional Aceh (Dapur Lama)

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

4.2.2 Dapur Baru

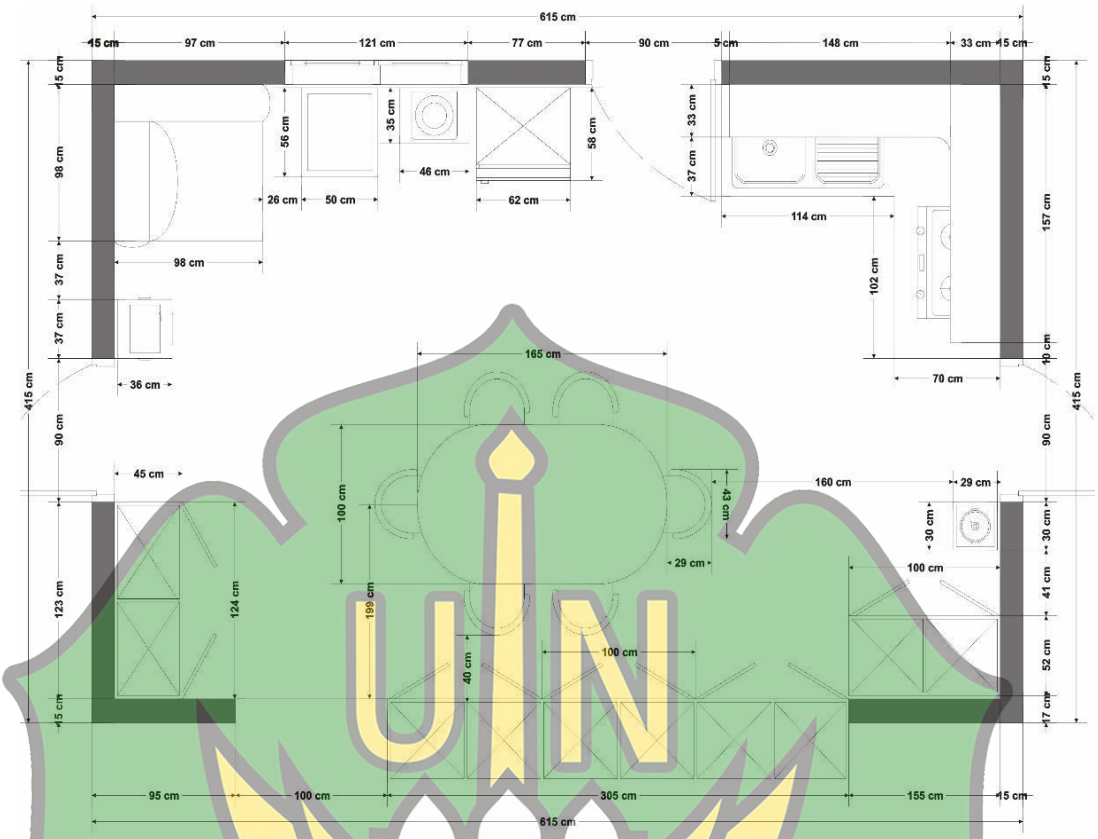
Melalui observasi terhadap dapur baru, dapat disimpulkan bahwa baik struktur bangunan, peralatan, maupun perlengkapan dalam dapur tersebut telah mengalami perubahan yang begitu signifikan sesuai dengan perkembangan zamannya yang semakin canggih dan modern. Hal ini dapat diperhatikan melalui gambar berikut :

Gambar 4.7 Kondisi Area Dapur Baru

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Pada dapur baru, aspek tradisional yang masih tetap dipertahankan oleh para pengguna ialah peralatan seperti gilingan bumbu dapur yang berbahan batu, alat pengukur kelapa, serta wajan dan panci yang terbuat dari tanah liat. Untuk sebagian besar peralatan dapur telah mengalami pergantian menjadi lebih canggih dan praktis atau mudah digunakan. Perbedaan mencolok antara dapur lama dan dapur baru terletak pada penggabungan area makan dengan area memasak dalam desain dapur baru. Dalam dapur baru, area untuk mencuci dan penyimpanan atau persiapan bahan makanan ditempatkan lebih dekat dengan area memasak, menciptakan aksesibilitas yang lebih efisien dalam melakukan berbagai tugas dapur.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
جامعة الرانري
AR-RANIRY



Gambar 4.8 Denah Eksisting Dapur Baru

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Dari gambar yang dilampirkan diatas, dapat dilihat bahwa dapur baru memiliki ukuran ruangan sekitar 615cm x 415cm. Hal ini membuktikan bahwa area kerja pada dapur baru tidak seluas yang dimiliki oleh dapur lama. Pada area kerja dalam dapur baru seperti area memasak, mencuci, dan penyimpanan, diatur dengan posisi yang berdekatan. Sistem pencahayaan pada area ini menggunakan lampu dan pemanfaatan ventilasi alami melalui bukaan seperti jendela, pintu, serta ventilasi yang terletak pada dinding bangunan. Pergantian atau sirkulasi udara tersebut dapat ditemukan melalui jendela yang terletak pada bagian dinding, serta pintu yang menghubungkan area dalam ruangan dengan luar bangunan.

4.3 Analisis Data Observasi dan Wawancara Penelitian Sesuai Dengan Keseluruhan Tinjauan Aspeknya

Peneliti melakukan analisis terhadap 18 sampel yang terpilih menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif sesuai dengan aspek yang ditinjau dalam penelitian tersebut dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi bersama 18 respondennya dengan rentang usia antara lain 50 – 82 tahun.

4.3.1 Analisis Dari Segi Aspek Persepsi / Peralihan Dapur

Diagram 4.1 Terakhir Kali Pemakaian Dapur Tradisional Aceh

Sumber : Analisa Pribadi, 2023

Berdasarkan diagram di atas, dapat dilihat bahwa pada tahun 1991 sampai dengan tahun 2000 ialah tahun dimana masyarakat paling banyak memutuskan untuk meninggalkan penggunaan dapur lama dan beralih menggunakan dapur baru dengan persentase sebesar 22% dari total keseluruhan responden. Kemudian, dilanjutkan dengan tahun 1950 sampai dengan tahun 1960, 1971 sampai dengan tahun 1980, 2011 sampai dengan tahun 2020 dengan persentase sebesar 17% pada tiap – tiap bagiannya.

UIN AR-RANIRY

Pada tahun 1981 sampai dengan tahun 1990 dan tahun 2001 sampai dengan tahun 2010, terdapat sebanyak 11% masyarakat akhirnya memutuskan untuk melakukan peralihan penggunaan dapur dengan berbagai alasan tertentu, dan pada tahun 1961 sampai dengan tahun 1970 merupakan tahun dengan persentase paling sedikit yaitu hanya sebesar 6% saja yang melakukan peralihan penggunaan dapur tersebut.

Dari hasil wawancara dan observasi yang peneliti lakukan, maka diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 4.1 Preferensi Pengguna Terhadap Dapur Tradisional dan Dapur Baru

No.	Pengguna/Umur	Preferensi	
		Dapur Lama	Dapur Baru
1.	AH (77)		✓
2.	ET (77)		✓
3.	NL (62)		✓
4.	NW (80)	✓	
5.	FHB (76)	✓	
6.	MT (64)		✓
7.	AM (80)		✓
8.	MH (80)	✓	
9.	SW (76)		✓
10.	ZR (66)	✓	
11.	FM (82)		✓
12.	FD (57)		✓
13.	WT (50)		✓
14.	RM (54)		✓
15.	MD (74)		✓
16.	JT (65)		✓
17.	NM (50)	✓	

جامعة الرانري
AR-RANIRY

18.	SD (68)		✓
Jumlah		5	13
Total Keseluruhan		18	

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Dari tabel di atas, dapat dilihat bahwa peralihan dapur tradisional ke dapur baru yang dilakukan responden menghasilkan berbagai efektivitas didalamnya salah satunya adalah preferensi pengguna terhadap penggunaan kedua dapur tersebut. Setelah membandingkan penggunaan antara dapur tradisional dan dapur baru, responden menghasilkan berbagai persepsi yang berbeda – beda pada setiap dapurnya. Namun, dari berbagai persepsi tersebut, peneliti berupaya untuk membandingkan kedua dapur dari segi penggunaan dan kenyamanannya.

Hasil perbandingan penggunaan dapur lama dan dapur baru didapatkan bahwa terdapat sebanyak 28% atau 5 dari total keseluruhan responden masih menyukai penggunaan dapur lama dibandingkan dapur baru saat ini. Sebaliknya, terdapat sebanyak 72% atau 13 responden sudah menyukai pemakaian dapur baru dibandingkan dengan dapur lama. Data yang diperoleh tersebut disertakan dengan beberapa alasan tertentu yaitu kebiasaan, tingkah laku, kebutuhan, citra khas, penggunaan peralatan, serta aktivitas pengguna terhadap pemakaian dapurnya.

Hal ini membuktikan bahwa peralihan dapur dari segi persepsi responden sudah hampir memenuhi dan menyesuaikan seluruh kebutuhan pengguna didalamnya karena 72% dari total keseluruhan responden sudah lebih menyukai penggunaan dapur baru yang lebih unggul dari segi kecanggihan dan kepraktisannya. Namun, faktor kebiasaan dan citra khas yang sangat kental pada dapur lama membuat sebagian responden lainnya tetap menyukai dapur lama dibandingkan dapur baru walaupun sudah dilakukannya peralihan penggunaan dapur tersebut.

Setelah melakukan wawancara terhadap keseluruhan responden yang berjumlah 18 orang, maka diperoleh hasil dari beberapa alasan responden melakukan

peralihan dapur, hasil yang didapati akan dilampirkan dalam bentuk diagram batang sebagai berikut :

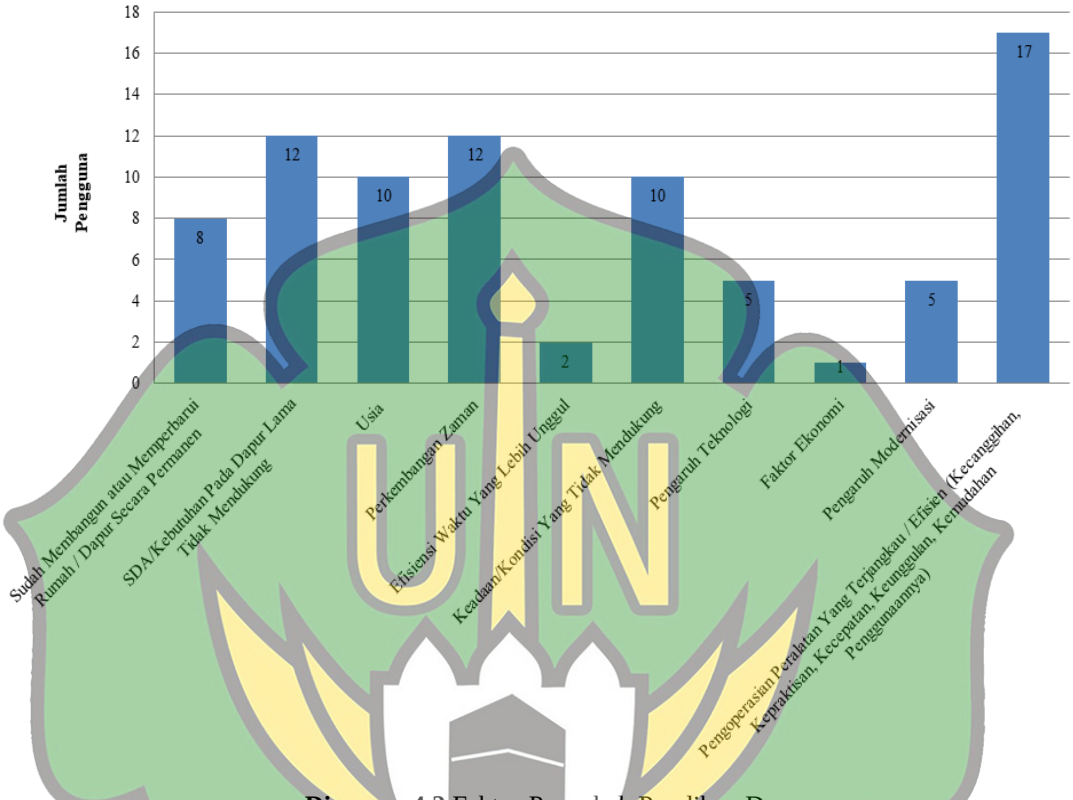


Diagram 4.2 Faktor Penyebab Peralihan Dapur

Sumber : Analisa Pribadi, 2023

Pengoperasian peralatan yang terjangkau dan efisien seperti kecanggihan, kepraktisan, kecepatan, keunggulan, serta kemudahan penggunaannya menjadi faktor penyebab utama yang paling berpengaruh terhadap adanya peralihan penggunaan dapur baru. Dengan jumlah 94% dari total keseluruhan responden menjadikan hal tersebut sebagai alasan utama untuk dilakukannya peralihan penggunaan dapur, hal tersebut disusul dengan 12 responden yang berpendapat bahwa sumber daya alam atau kebutuhan pada dapur lama yang tidak mendukung membuat responden terpaksa meninggalkan penggunaan dapur lama dan harus beralih ke penggunaan dapur baru saat ini. Sebanyak 67% dari total keseluruhan responden merasa bahwa dapur lama tidak dapat memenuhi kebutuhan mereka yang terkait dengan sumber daya alam

seperti tidak tersedianya kayu untuk pembakaran, minyak tanah yang sulit dicari, serta peralatan pada dapur lama yang sudah sulit ditemukan.

Perkembangan zaman juga menjadi alasan penting dalam peralihan penggunaan dapur. Terdapat 67% responden berpendapat bahwa dapur lama yang dimilikinya tidak lagi relevan dengan perkembangan terkini baik dalam desain maupun fungsi dapur. Faktor estetika, gaya hidup, dan kebutuhan fungsionalitas yang baru menjadi salah satu pertimbangan dalam memilih atau beralih menggunakan dapur baru yang lebih sesuai dengan keinginan responden. Faktor usia juga memainkan peran penting dalam peralihan penggunaan dapur. Terdapat sebesar 56% responden berpendapat bahwa dengan bertambahnya usia, kebutuhan dan preferensi terhadap penggunaan dapur juga berubah. Responden membutuhkan perubahan dalam desain dan fitur dapur yang lebih baik dan sesuai dengan usianya guna untuk memfasilitasi kenyamanan dan kepraktisan dalam penggunaan sehari – hari.

Keadaan atau kondisi sekitar juga sangat mempengaruhi keputusan untuk beralih menggunakan dapur baru. Sebanyak 56% responden juga berpendapat bahwa faktor seperti ukuran ruangan, tata letak dapur, atau lingkungan sekitar yang tidak mendukung dapat mempengaruhi ketidaknyamanan dalam pemakaiannya. Selanjutnya, terdapat sebanyak 44% responden menganggap bahwa adanya pembangunan atau perbaruan pada dapur secara permanen sangat menjadi dorongan untuk beralih menggunakan dapur baru. Hal ini disebabkan oleh kebutuhan untuk memperbarui tata letak atau desain dapur agar sesuai dengan kebutuhan dan preferensi penghuni rumah yang baru atau menyesuaikan keadaan saat ini yang kian hari penghuninya kian bertambah maupun berkurang.

Pengaruh teknologi juga menjadi salah satu faktor yang signifikan, terdapat 28% responden menyatakan bahwa perkembangan teknologi sangat mempengaruhi keputusan responden untuk beralih menggunakan dapur baru. Teknologi tersebut dapat meningkatkan efisiensi, kecepatan, dan kemudahan dalam penggunaannya. Namun, pengaruh teknologi juga dapat memberikan beberapa kendala didalamnya, salah satunya penggunaannya sulit diterapkan karena kurangnya edukasi atau pengarahan kepada responden yang merupakan generasi *baby boomers*, sehingga

AR-RANIRY

generasi tersebut sulit untuk menyesuaikan penggunaan teknologinya yang lebih unggul di zaman sekarang (Nuriana Dodi dkk, 2019). Generasi *baby boomers* merupakan mereka yang lahir pada tahun 1943 sampai dengan 1964 atau yang saat ini berusia antara 50 sampai dengan 80 tahun (Nielsen, 2017).

Terdapat 28% responden juga menganggap bahwa adanya modernisasi sangat memberikan dorongan untuk menggunakan dapur baru yang dilengkapi dengan peralatan modern dan canggih, sehingga mencerminkan standar gaya hidup yang lebih berkembang dalam desain dan fungsionalitas dapur. Keunggulan efisiensi waktu yang dimiliki oleh dapur baru juga menjadi pertimbangan, 11% responden merasa bahwa efisiensi waktu pada dapur baru jauh lebih baik dibandingkan dengan dapur lama. Hal ini juga dapat dipengaruhi dengan desain yang lebih efisien, peralatan dapur yang lebih modern, dan kemudahan penggunaan sehingga dapat menghemat waktu dalam proses memasak dan persiapan makanan. Selanjutnya, terdapat 6% responden menjadikan faktor ekonomi sebagai alasan peralihannya penggunaan dapur. Biaya pemeliharaan atau penghematan energi mempengaruhi keputusan untuk beralih ke dapur baru. Responden menganggap bahwa dapur baru akan memberikan manfaat ekonomi jangka panjang yang signifikan didalamnya.

Berdasarkan hasil analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa pengoperasian peralatan yang terjangkau dan efisien, sumber daya alam dan kebutuhan pada dapur lama yang tidak mendukung, serta faktor perkembangan zaman sangat memainkan peran penting dalam persepsi mengenai peralihan penggunaan dapur tersebut.

4.3.2 Analisis Dari Segi Aspek Kenyamanan Ruang

Dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh peneliti, maka diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 4.2 Posisi Pengguna Saat Memasak Pada Kedua Dapur

No.	Pengguna/Umur	Dapur Lama			Dapur Baru		
		Berdiri	½ Membungkuk	Duduk	Berdiri	½ Membungkuk	Duduk
1.	AH (77)		✓		✓		
2.	ET (77)	✓			✓		
3.	NL (62)	✓			✓		
4.	NW (80)			✓	✓		
5.	FHB (76)			✓	✓		
6.	MT (64)	✓			✓		
7.	AM (80)		✓		✓		
8.	MH (80)			✓	✓		
9.	SW (76)			✓	✓		
10.	ZR (66)	✓			✓		
11.	FM (82)		✓		✓		
12.	FD (57)			✓	✓		
13.	WT (50)			✓	✓		
14.	RM (54)	✓			✓		
15.	MD (74)			✓	✓		
16.	JT (65)	✓			✓		
17.	NM (50)			✓	✓		
18.	SD (68)	✓			✓		
Jumlah		7	3	8	18	-	-
Total Keseluruhan		18			18		

Sumber : Survei Lapangan, 2023

جامعة الرانري
AR-RANIRY

Pada dapur lama, sebanyak 39% responden dari total keseluruhannya memasak dengan posisi berdiri, 17% memilih posisi ½ membungkuk, dan mayoritas responden atau sebanyak 44% lebih memilih dengan posisi duduk saat memasak di dapur lama. Sedangkan pada dapur baru, keseluruhan responden (100%) memasak dengan posisi berdiri. Pemilihan posisi tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu salah satunya dapur baru dirancang dengan permukaan kerja yang mengharuskan pengguna untuk berdiri saat memasak, hal tersebut dianggap lebih nyaman dan ergonomis. Dalam posisi berdiri, pengguna memiliki akses yang lebih mudah ke berbagai peralatan dan bahan masakan di sekitar mereka, tanpa harus membungkuk, repot bergerak, atau bergeser terlalu jauh. Hal ini dapat meminimalkan kesulitan dalam menjangkau peralatan dan bahan masakan, sehingga dapat meningkatkan kenyamanan dan efisiensi pengguna saat memasak (Ming-Yi Wang dan Chai-Hui Huang, 2018).

Untuk mengetahui lebih jelas mengenai kenyamanan pengguna dalam posisinya saat beraktivitas atau memasak pada kedua dapur, dapat kita lihat pada diagram batang sebagai berikut :

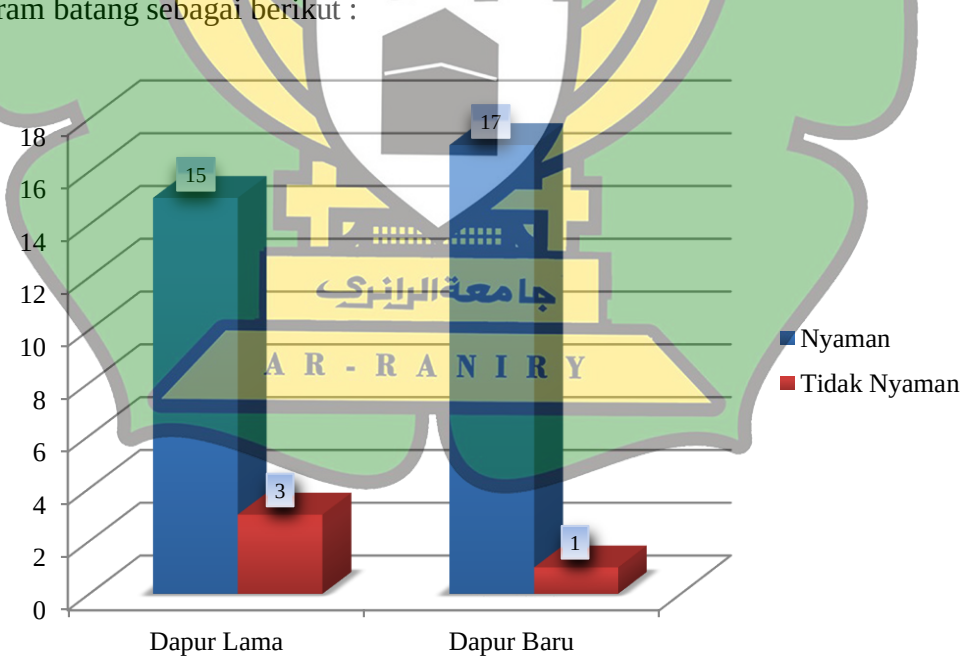


Diagram 4.3 Kenyamanan Responden Terhadap Posisi Saat Beraktivitas atau Memasak Pada Kedua Dapur

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Pada diagram tersebut, diketahui bahwa sebanyak 83% dari total responden mengungkapkan bahwa mereka sudah merasa nyaman dengan posisinya saat beraktivitas ataupun memasak pada dapur lama. Namun, sebagian responden lainnya atau sebanyak 17% menyatakan bahwa mereka belum merasa nyaman dengan posisi tersebut. Tata letak yang kurang sesuai pada dapur lama mempersulit aksesibilitas terhadap peralatan dan bahan masakannya, sehingga menyebabkan ketidaknyamanan bagi beberapa responden yang harus bergerak lebih jauh atau membungkuk untuk mengambil atau menggunakan peralatan dan bahan masakannya.

Pada dapur baru, terdapat 94% responden menyatakan bahwa mereka sudah merasa nyaman dengan posisinya saat beraktivitas atau memasak. Hal ini dapat dikaitkan dengan perbaikan dan peningkatan dalam desain dapur baru yang memiliki ruang lebih luas dan tata letak yang lebih fungsional, sehingga membuat responden beraktivitas dengan lebih mudah dan nyaman. Namun, 6% lainnya masih merasa tidak nyaman dengan posisinya. Peletakan peralatan dan bahan masakan yang lebih baik pada dapur baru sangat berpengaruh untuk memudahkan aksesibilitas terutama bagi lansia karena dapat mengurangi kesulitan dan ketidaknyamanan yang dialaminya. Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai aspek kenyamanan ruang pada kedua dapur dari persepsi responden, perlu adanya tinjauan terhadap kebisingan terutama pada area dapur lama. Hal ini bertujuan agar dapat mengetahui segala kekurangan yang mempengaruhi kenyamanan pengguna didalamnya.

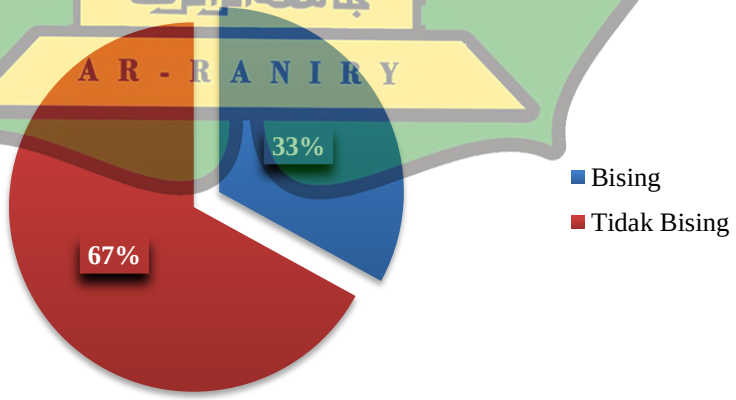


Diagram 4.4 Kebisingan Saat Memasak Di Dapur lama

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Dari diagram tersebut, dapat disimpulkan bahwa terdapat 67% dari total responden menyatakan tidak mengalami kebisingan yang mengganggu saat memasak pada area dapur lama. Namun, sebanyak 33% responden lainnya menganggap bahwa dapur lama menghasilkan tingkat kebisingan yang mengganggu. Beberapa alasan yang menjadi faktor penyebab kebisingan di dapur lama antara lain adalah sistem ventilasi yang tidak efisien, peralatan dapur yang berisik, atau dinding dan lantai yang tidak mampu meredam suara dengan baik. Kondisi dapur lama yang kurang terisolasi akustik atau tidak memadai menyebabkan suara – suara dari dapur menjadi lebih terdengar di ruangan sekitarnya.

Ketika mempertimbangkan kenyamanan ruang pada penggunaan dapur, tingkat kebisingan menjadi faktor penting (Chen et al, 2018). Dalam hal ini, dapur baru memiliki potensi untuk memberikan kenyamanan yang lebih baik karena peralatan yang lebih modern dan sistem tata suara yang lebih baik. Dapur baru sering dilengkapi dengan peralatan yang lebih canggih dan efisien dalam mengurangi kebisingan, seperti kap lampu, *hoods*, dan sistem peredam suara. Selain itu, desain dapur baru yang lebih modern dan material bangunan yang lebih baik juga dapat membantu mengurangi kebisingan yang masuk atau keluar dari ruangan dapur.

Dalam keseluruhan analisis dari segi aspek kenyamanan ruangnya, dapat disimpulkan bahwa dapur baru memberikan tingkat kenyamanan yang lebih baik dibandingkan dengan dapur lama. Pemilihan posisi yang nyaman saat beraktivitas atau memasak pada dapur baru, perubahan dalam tata letak, peningkatan aksesibilitas peralatan dan bahan masakan, ruang gerak yang lebih luas, serta penanganan masalah kebisingan yang lebih baik merupakan beberapa faktor yang dapat menjelaskan perbedaan kenyamanan antara kedua dapur tersebut.

AR-RANIRY

4.3.3 Analisis Dari Segi Aspek Aktivitas dan Efisiensi Waktu

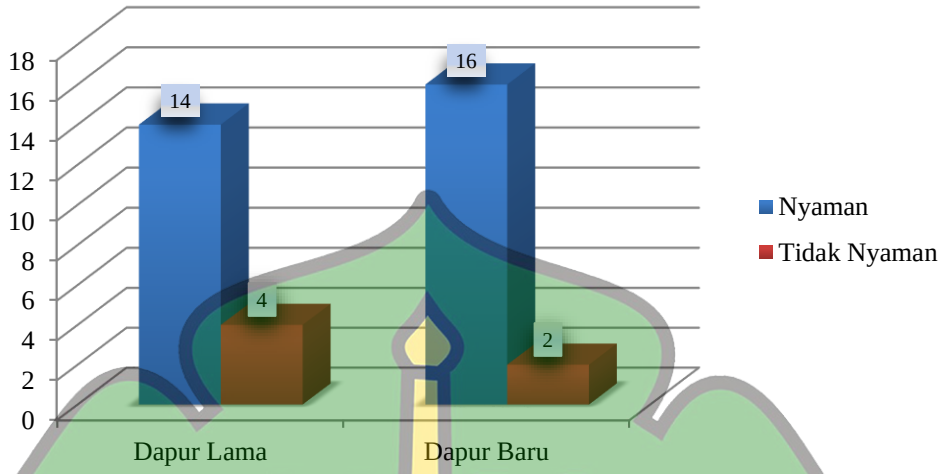


Diagram 4.5 Kenyamanan Responden Terhadap Aksesibilitas Tempat Masak dan Peralatan Pada Kedua Dapur

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Berdasarkan data tersebut, dapat dilihat bahwa terdapat sebanyak 78% dari total responden tidak memiliki masalah serta sudah merasa nyaman dengan jarak antara tempat masak dan peralatannya pada area dapur lama. Hal ini dipengaruhi oleh faktor kebiasaan dan tradisi lokal yang kental sehingga membuat responden merasa nyaman dengan kondisi tersebut. Namun, terdapat 22% responden mengungkapkan ketidaknyamanan terhadap jarak atau daya jangkau pada dapur lama. Faktor usia (lansia) dan kondisi badan yang sudah membungkuk menjadi pengaruh utama terhadap ketidaknyamanan tersebut. Dapur lama belum terlalu mempertimbangkan kebutuhan ergonomi yang sesuai bagi pengguna dengan kondisi fisik tertentu, seperti lansia atau mereka yang memiliki masalah postur tubuh. Kurangnya perhatian terhadap faktor ini dapat mengakibatkan efisiensi waktu yang buruk dan meningkatkan ketidaknyamanan dalam melakukan aktivitas memasak.

Pada dapur baru, terdapat perbedaan yang menjelaskan bahwa sebanyak 89% responden menyatakan sudah merasa nyaman dengan jarak atau daya jangkaunya. Sedangkan 11% responden lainnya menyatakan tidak merasa nyaman dengan hal

AR-RANIRY

tersebut. Dari data tersebut, dapat disimpulkan aksesibilitas dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dengan dapur lama saat beraktivitas. Perubahan desain dapur yang lebih modern dan memperhatikan ergonomi menjadi faktor utama dalam peningkatan kenyamanan dan efisiensi penggunaan dapur baru. Namun, meskipun dapur baru telah dirancang dengan memperhatikan kenyamanan dan efisiensi penggunaannya, terdapat beberapa aspek yang masih harus diperbaiki guna memenuhi kebutuhan pengguna salah satunya kebiasaan pengguna dalam beraktivitas pada area dapurnya.

Diagram 4.6 Tingkat Kenyamanan Responden Terhadap Kendala yang Dialami Saat Beraktivitas dan Memasak Pada Dapur Lama

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Dari data di atas, dapat dilihat beberapa aspek yang menjadi pertimbangan penting dalam menentukan tingkat kenyamanan responden terhadap kendala – kendala yang muncul saat beraktivitas atau memasak di dapur tradisional Aceh. Sebanyak 33% responden menganggap nyaman dengan pengaruh asap dari perapian pada tungkunya. Hal ini dikarenakan aroma yang dihasilkan oleh asap memberikan rasa autentik pada masakan tradisional Aceh, sehingga menyebabkan preferensi pribadi dan kecintaan terhadap cita rasa autentiknya. Sebaliknya, 67% responden merasa tidak nyaman dengan pengaruh asap dari perapian pada tungkunya. Hal ini

AR-RANIRY

dikarenakan asap tersebut menyebabkan iritasi mata serta dapat mengganggu kesehatan terutama saluran pernapasan.

Untuk pengaruh angin terhadap pembakaran pada tungku saat memasak, 78% responden merasa sudah cukup nyaman. Angin yang cukup dapat membantu mengatur kekuatan api dan suhu pembakaran yang diperlukan dalam proses memasak, sehingga efisiensi waktu dapat ditingkatkan. Sementara itu, 22% lainnya merasa tidak nyaman dengan pengaruh angin terhadap pembakaran pada tungku tersebut. Angin yang terlalu kencang dapat mempengaruhi intensitas dan kestabilan api, sehingga mempengaruhi tingkat kenyamanan dan efisiensi waktu saat memasak. Sebanyak 100% atau keseluruhan responden sudah merasa nyaman dengan penghawaan ruang di dapur lama. Sirkulasi udara di dapur tersebut sudah sangat baik, karena desain arsitektur tradisional yang khas dengan material alaminya. Aspek penghawaan ruang pada dapur lama secara umum sudah dianggap memadai oleh responden.

Dari segi pengaruh perapian terhadap penghawaan ruang pada dapur lama, sebanyak 72% responden sudah merasa nyaman. Responden memanfaatkan perapian tersebut untuk menghangatkan badan dan melakukan terapi secara alami. Perapian tersebut juga tidak membuat sirkulasi udara pada area dapur lama menjadi panas dan mengganggu kenyamanan pengguna. Namun, sebanyak 28% responden lainnya merasa tidak nyaman dengan hal tersebut. Perapian dari tungku menurut sebagian responden lumayan menganggu pengguna karena membuat suhu tubuh menjadi panas dan tidak nyaman. Keseluruhan responden menganggap pencahayan pada dapur lama sangat kurang optimal sehingga membuat responden merasa sedikit tidak nyaman saat memasak. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pencahayaan alami yang dihasilkan pada dapur lama tidak terang seperti dapur baru yang sudah menggunakan lampu. Dalam hal efisiensi waktu, pencahayaan yang memadai sangat penting untuk melihat dan mempersiapkan bahan masakan dengan baik.

Berdasarkan analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa meskipun dapur lama memiliki kelebihan dan rasa autentik, terdapat beberapa kendala yang dapat mempengaruhi aktivitas dan efisiensi waktu saat memasak. Dalam mengatasi kendala

tersebut, pengembangan dapur baru yang sudah menggunakan teknologi modern yang memadai dapat menjadi solusi yang lebih baik bagi penggunanya.

Tabel 4.3 Produktivitas Pengguna Pada Kedua Dapur

No.	Pengguna/Umur	Efisiensi Waktu			
		Dapur Lama		Dapur Baru	
		Baik	Tidak Baik	Baik	Tidak Baik
1.	AH (77)		✓	✓	
2.	ET (77)		✓	✓	
3.	NL (62)		✓	✓	
4.	NW (80)		✓	✓	
5.	FHB (76)		✓	✓	
6.	MT (64)		✓	✓	
7.	AM (80)		✓	✓	
8.	MH (80)		✓	✓	
9.	SW (76)		✓	✓	
10.	ZR (66)		✓	✓	
11.	FM (82)		✓	✓	
12.	FD (57)		✓	✓	
13.	WT (50)		✓	✓	
14.	RM (54)		✓	✓	
15.	MD (74)		✓	✓	
16.	JT (65)		✓	✓	
17.	NM (50)		✓	✓	
18.	SD (68)		✓	✓	
Jumlah		-	18	18	-
Total Keseluruhan		18		18	

Sumber : Survei Lapangan, 2023

جامعة الرانري
AR-RANIRY

Berlandaskan hasil analisis dari data yang diberikan, dapat dijelaskan bahwa meskipun tidak ada orang yang berpendapat bahwa efisiensi waktu pada dapur lama sudah baik, hal ini tidak berarti bahwa aspek aktivitasnya buruk. Dapur tradisional Aceh memiliki ciri khas dan nilai budaya yang tinggi. Namun, meskipun dapur tradisional memiliki nilai budaya yang sangat kental, penggunaan dapur tersebut tidak seefisien dapur baru. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, seperti kebutuhan waktu yang lebih lama untuk mempersiapkan bahan masakan dan perapian tungkunya, menyalakan api, atau mencuci peralatan.

Pada dapur baru, keseluruhan responden juga berpendapat bahwa efisiensi waktu pada dapur baru sudah baik dibandingkan dengan dapur lama. Dapur baru memberikan kemudahan dan kepraktisan dalam melakukan berbagai aktivitasnya, karena desain dapur baru telah mengoptimalkan fitur modern dan peralatan yang lebih canggih. Selain itu, dapur baru juga memiliki tata letak yang lebih terorganisir dan efisien. Hal tersebut dapat dimanfaatkan oleh pengguna dalam meningkatkan efisiensi waktunya karena lebih produktif dan menghemat waktu dan upaya ketika memasak. Perubahan gaya hidup dan tuntutan kehidupan yang sibuk dapat mempengaruhi persepsi pengguna terhadap efisiensi waktu pada dapur baru yang lebih produktif (Smith dan Brown, 2020).

4.3.4 Analisis Dari Segi Aspek Keamanan

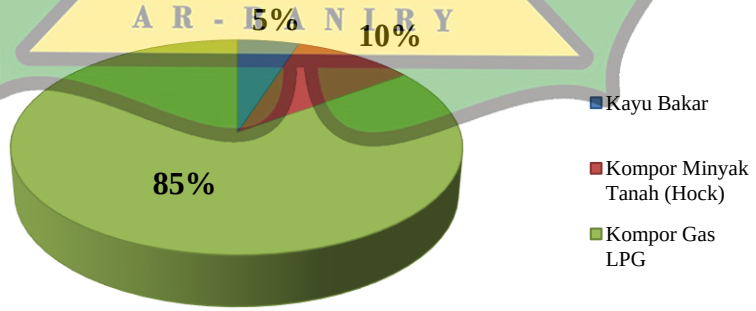


Diagram 4.7 Penggunaan Perapian Memasak Saat Ini

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Dari total keseluruhan responden yang telah disurvei, 5% masih menggunakan kayu bakar sebagai sumber perapiannya saat memasak. Adanya kebiasaan turun temurun, atau preferensi personal, serta citra khas masakan pada perapian kayu bakar ini menjadi alasan bagi responden untuk terus menggunakan perapian tersebut saat ini. Namun, terdapat 10% responden lainnya menyatakan bahwa masih menggunakan kompor minyak tanah *(hock)* sebagai sumber perapiannya saat ini. Hal ini dikarenakan kondisi aksesibilitas, kenyamanan pengguna, kurangnya pemahaman terhadap pemakaian kompor baru, serta faktor kebiasaan dan keterikatan dengan penggunaan kompor minyak tanah yang telah lama digunakan.

Mayoritas responden, yaitu sebanyak 85% dari total keseluruhan, telah beralih menggunakan kompor gas LPG sebagai perapian utamanya. Penggunaan kompor gas LPG ini dikarenakan berkembangnya zaman yang kian modern membuat aspek keamanan menjadi faktor penting, kompor gas LPG cenderung lebih aman dan bersih dibandingkan dengan perapian sebelumnya. Gas LPG tidak menghasilkan residu berbahaya seperti asap atau polutan lainnya, serta kompor tersebut juga dapat dikontrol dengan lebih mudah dan cepat dalam hal intensitas api sehingga keamanan dalam penggunaannya jauh lebih terjangkau jika dibandingkan dengan perapian terdahulu.

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai aspek keamanan, dapat ditinjau kembali bagaimana tanggapan responden terkait keamanan pada penggunaan perapian tungku terdahulu. Berikut diagram yang terlampir ialah :

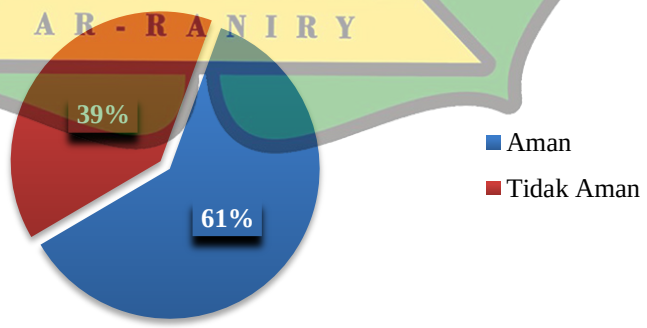


Diagram 4.8 Keamanan Pada Proses Perapian Tungku Terhadap Sekitar

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Hasil analisis pada diagram tersebut menunjukkan sebanyak 61% dari total keseluruhan responden menganggap proses perapian pada tungku dapur lama terhadap sekitar sudah aman dan tidak ada masalah. Namun, 39% responden lainnya mengungkapkan kekhawatiran terhadap tingkat keamanan pada proses perapian tungku di dapur lama terutama bagi anak – anak dan balita. Perapian tungku pada dapur lama cenderung terbuka dan dapat dijangkau dengan mudah oleh kalangan anak – anak. Hal ini meningkatkan risiko terjadinya kecelakaan seperti terbakar atau terkena panas yang dapat membahayakan keselamatan mereka. Oleh karena itu, perlu adanya tindakan pencegahan dan peningkatan keamanan seperti pengawasan yang lebih ketat, penggunaan perlindungan pengaman, serta pemahaman yang lebih baik tentang risiko yang mungkin terjadi pada penggunaan dapur lama tersebut (Sengoelge et al, 2015).

Tabel 4.4 Pendapat Responden Terhadap Tingkat Keamanan Pada Penggunaan Kedua Dapur

No.	Pengguna/Umur	Dapur Lama		Dapur Baru	
		Aman	Tidak Aman	Aman	Tidak Aman
1.	AH (77)	✓		✓	
2.	ET (77)	✓		✓	
3.	NL (62)		✓	✓	
4.	NW (80)	✓		✓	
5.	FHB (76)		✓	✓	
6.	MT (64)		✓	✓	
7.	AM (80)	✓		✓	
8.	MH (80)	✓		✓	
9.	SW (76)	✓		✓	
10.	ZR (66)	✓		✓	
11.	FM (82)	✓		✓	
12.	FD (57)	✓		✓	
13.	WT (50)		✓	✓	

جامعة الرانري
AR-RANIRY

14.	RM (54)		✓	✓	
15.	MD (74)	✓			✓
16.	JT (65)		✓	✓	
17.	NM (50)		✓	✓	
18.	SD (68)	✓			✓
Jumlah		11	7	16	2
Total Keseluruhan		18		18	

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Dari data tersebut, dapat dilihat bahwa dari total keseluruhan responden, sebanyak 61% mengatakan bahwa penggunaan dapur lama sudah aman. Sementara 39% responden lainnya, menyatakan bahwa penggunaan dapur lama belum tergolong aman digunakan. Pada dapur baru, sebanyak 89% dari total keseluruhan responden mengatakan bahwa penggunaan dapur baru sudah aman. Meskipun demikian, 11% responden menyatakan bahwa penggunaan dapur baru masih tidak aman, terutama bagi lansia.

Secara keseluruhan, data tersebut menunjukkan adanya perbedaan persepsi mengenai aspek keamanan antara penggunaan dapur lama dan dapur baru. Kesulitan dalam beradaptasi dan menyesuaikan penggunaan peralatan yang serba canggih pada penggunaan dapur baru menjadi kekhawatiran khusus bagi lansia. Faktor seperti sistem peralatan, desain dapur, fitur keamanan, jenis bahan bakar yang digunakan, penggunaan yang tepat, ventilasi, dan kemampuan pengguna dalam mengoperasikan dapur menjadi beberapa faktor yang mempengaruhi persepsi keamanan yang berbeda. Dengan demikian, penggunaan dapur baru cenderung memberikan tingkat keamanan yang lebih baik dibandingkan dengan dapur lama, akan tetapi perlu diperhatikan kembali bahwa keamanan sebuah dapur tergantung pada berbagai faktor tersebut.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

4.3.5 Analisis Dari Segi Aspek Kebersihan Ruang

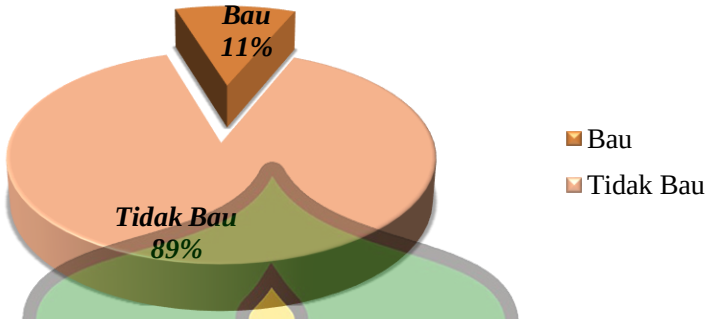


Diagram 4.9 Pendapat Pengguna
Terhadap Aroma Dari Efek Kebersihan Pada Penggunaan Dapur Lama
Sumber : Survei Lapangan, 2023

Berdasarkan hasil analisis di atas, ditemukan bahwa mayoritas responden yaitu sebanyak 89% dari total keseluruhan menyatakan bahwa dapur lama tidak memiliki bau yang mencolok atau tidak sedap. Sementara itu, 11% responden lainnya memberikan pendapat yang berbeda, mereka menyatakan adanya bau yang dirasakan pada pemakaian dapur lama. Untuk lebih jelasnya, mari kita lihat tabel berikut guna mengetahui lebih dalam mengenai aspek kebersihan pada penggunaan kedua dapurnya.

Tabel 4.5 Tanggapan Responden Terhadap Kebersihan Penggunaan Kedua Dapur

No.	Pengguna/Umur	Kebersihan Pemakaian			
		Dapur Lama		Dapur Baru	
		> Kotor	> Bersih	> Kotor	> Bersih
1.	AH (77)		✓		✓
2.	ET (77)	✓			✓
3.	NL (62)	✓			✓
4.	NW (80)		✓		✓
5.	FHB (76)	✓			✓

A R - R A N I R Y

6.	MT (64)	✓			✓
7.	AM (80)	✓			✓
8.	MH (80)	✓			✓
9.	SW (76)	✓			✓
10.	ZR (66)	✓			✓
11.	FM (82)	✓			✓
12.	FD (57)	✓			✓
13.	WT (50)	✓			✓
14.	RM (54)	✓			✓
15.	MD (74)	✓			✓
16.	JT (65)	✓			✓
17.	NM (50)	✓			✓
18.	SD (68)	✓			✓
Jumlah		16	2	-	18
Total Keseluruhan		18		18	

Sumber : Survei Lapangan, 2023

Berdasarkan data yang dianalisis dalam bentuk tabel di atas, terdapat sebanyak 89% menyatakan bahwa dapur lama lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru. Penggunaan perlengkapan dan peralatan yang sudah usang dan kurang higienis, seperti tungku kayu atau arang dapat meninggalkan residu dan debu pada dapur. Kurangnya ventilasi yang memadai pada dapur lama juga mempengaruhi seperti asap, uap, dan bau masakan yang sulit untuk keluar, menyebabkan dapur terasa kotor dan berbau. Namun, terdapat 11% responden lainnya mengatakan bahwa penggunaan dapur lama sudah bersih. Pada dapur baru, keseluruhan responden berpendapat bahwa penggunaan dapur baru sudah bersih dibandingkan dapur lama. Ini menunjukkan adanya peningkatan kebersihan yang signifikan setelah beralih ke dapur baru. Meskipun terdapat beberapa responden yang menganggap dapur lama sudah bersih, mayoritas responden dan fakta bahwa tidak ada responden yang menganggap dapur

جامعة الرانري
AR-RANIRY

baru lebih kotor menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam kebersihan setelah beralih ke dapur baru.

Dari data tersebut, dapat disimpulkan bahwa pemilihan material yang mudah dibersihkan dapat membantu menjaga kebersihan dapur. Sistem ventilasi yang memadai dapat membantu mengurangi penumpukan bau dan membuat sirkulasi udara menjadi baik, bersih dan lebih sehat. Kecanggihan peralatan masakan, pemeliharaan secara rutin, serta kesadaran akan kebersihan pada penggunaannya juga menjadi beberapa faktor yang sangat penting karena mempengaruhi aroma yang dihasilkan dan kebersihan dapurnya. Penting untuk mempertimbangkan bahwa evaluasi atau penilaian aroma pada penggunaan dapur bersifat subjektif dan dapat dipengaruhi oleh preferensi dan sensitivitas individual terhadap bau. Tindakan lebih lanjut sangat diperlukan untuk mengevaluasi dan meningkatkan kebersihan pada kedua dapur. Dengan melakukan langkah – langkah perbaikan yang tepat, diharapkan kedua dapur dapat lebih memenuhi standar kebersihan yang sesuai dengan keinginan responden.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan deskripsi hasil penelitian dan wawancara yang telah peneliti uraikan pada bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur tradisional Aceh di Desa Wisata Lubok Sukon menunjukkan bahwa sebagian besar responden berpendapat dapur tradisional Aceh memiliki kekhasan budaya dan nilai tradisional yang tinggi yang tidak dimiliki oleh dapur baru. Sebanyak 28% pengguna masih menyukai penggunaan dapur tradisional karena alasan kebiasaan, tradisi lokal, dan citra khas masakan yang dihasilkan. Faktor kebiasaan memiliki pengaruh penting bagi pengguna karena sebanyak 78% dari keseluruhan responden berpendapat bahwa faktor tersebut ialah faktor utama yang dapat mempertimbangkan preferensi dalam pemakaiannya.
2. Persepsi pengguna terhadap penggunaan dapur dapur baru di Desa Wisata Lubok Sukon jauh lebih mendapatkan respon positif dibandingkan dengan dapur tradisional. Mayoritas pengguna atau sebanyak 72% lebih menyukai penggunaan dapur baru karena faktor kecanggihan, kepraktisan, keunggulan, dan kemudahan penggunaannya. Dapur baru memberikan tingkat kenyamanan, efisiensi waktu, keamanan, dan kebersihan yang lebih baik dibandingkan dengan dapur lama.
3. Faktor – faktor yang mempengaruhi peralihan penggunaan dari dapur tradisional ke dapur baru di Desa Wisata Lubok Sukon meliputi pengoperasian peralatan yang terjangkau dan efisien. Faktor tersebut merupakan faktor yang paling berpengaruh, karena 94% pengguna menjadikan hal tersebut sebagai alasan utama peralihan penggunaan dapur. Selanjutnya disusul dengan kebutuhan pada dapur lama yang tidak mendukung, terutama terkait sumber daya alam, perkembangan zaman dan

AR-RANIRY

kebutuhan akan desain dan fungsionalitas yang baru, faktor usia pengguna yang membutuhkan perubahan dalam desain dan fitur dapur, keadaan atau kondisi sekitar yang mempengaruhi kenyamanan pengguna, pengaruh teknologi dan modernisasi, keunggulan efisiensi waktu yang dimiliki dapur baru, serta pertimbangan ekonomi dalam pemeliharaan dan penghematan energinya.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, maka ada beberapa saran dari peneliti yaitu sebagai berikut:

1. Diharapkan adanya peningkatan aksesibilitas dan pelatihan atau pemahaman terhadap teknologi perbaruan yang mengikuti perkembangan zaman, terutama bagi lansia yang berada di Desa Wisata Lubok Sukon dimana lansia tersebut merupakan pengguna dengan usia yang kurang terbiasa dengan penggunaan teknologi perbaruan. Hal tersebut dapat membantu dalam memaksimalkan efisiensi dan kenyamanan penggunaan peralatan dapur.
2. Pertimbangan aspek ergonomi harus diperhatikan sejak awal dalam perancangan sebuah dapur, guna untuk menciptakan posisi kerja yang nyaman, serta tata letak yang lebih sesuai dengan kebiasaan dan kebutuhan pengguna sehingga meningkatkan preferensi dalam pemakaiannya.
3. Dalam mendesain dapur, perlu adanya pertimbangan kebutuhan pengguna dari berbagai kelompok usia agar terciptanya kenyamanan, keamanan, serta kebersihan yang lebih baik dan memadai.

AR-RANIRY

Daftar Pustaka

Arsyad, G. (2019, August). PERSEPSI PENGGUNA TERHADAP KUALITAS RUANG TERBUKA PUBLIK KOMPLEKS DI ALUN-ALUN UTARA SURAKARTA. In *Seminar Nasional Arsitektur, Budaya dan Lingkungan Binaan (SEMARAYANA)* (pp. 61-98).

Abdurrahman, A. (2015). Teori belajar aliran psikologi Gestalt serta implikasinya dalam proses belajar dan pembelajaran. *Jurnal Al-Taujih: Bingkai Bimbingan dan Konseling Islami*, *1*(2), 14-21.

Asadpour, A. (2020). DEFINING THE CONCEPTS & APPROACHES IN VERNACULAR ARCHITECTURE STUDIES. *Nature: National Academic Journal of Architecture*, *7*(2), 241-255.

Arifin, H. S. Analisis faktor yang Mempengaruhi Persepsi Mahasiswa UNTIRTA Terhadap Perda Syariah dikota Serang. *Jurnal Penelitian Komunikasidan opini publik*, *I,(28 Juni 2017)*.

Burhan, M., Issana, A., & Meidiana, C. (2008). Pola Tata Ruang Permukiman Tradisional Gampong Lubok Sukon, Kabupaten Aceh Besar.". *Arsitektur E-Journal*, *1*(3), 172-89.

Barat, B. J. FUNGSI DAN MAKNA PAWON PADA ARSITEKTUR RUMAH TRADISIONAL MASYARAKAT SUNDA. *Prosiding*, 164.

Chand, V. S., & Wasad, M. (2018). Pengaruh Arsitektur Tradisional Aceh pada Bangunan Pemerintahan. *JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE*, *4*(1).

Chen, L., Wang, S., & Yuan, Y. (2018). Study on noise annoyance and residents' adaptability in urban residential environment. Indoor and Built Environment, 27(6), 847-858.

Creswell, J. W. (2014). Research design: qualitative, quantitative, and mixed

methods approaches. Sage publications.

Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches. Sage publications.

Centers for Disease Control and Prevention. (2020). Environmental Cleaning and Disinfection Recommendations.

Depdiknas RI, Kamus Besar Bahasa Indonesia, (Jakarta : Balai Pustaka, 2002), hal. 852

Drucker, P. F. (2008). The Effective Executive: The Definitive Guide to Getting the Right Things Done. HarperCollins.

Fusch, P. I., & Ness, L. R. (2015). Are We There Yet? Data Saturation in Qualitative Research. *The Qualitative Report*, *20*(9), 1408-1416.

Gill-Wiehl, A., Price, T., & Kammen, D. M. (2021). What's in a stove? A review of the user preferences in improved stove designs. *Energy Research & Social Science*, *81*, 102281.

Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough?: An experiment with data saturation and variability. Field methods, 18(1), 59-82.

Guo, L., Zhou, Q., Li, Y., & Xiong, S. (2019). Study on the safety risk of kitchen fire and its prevention and control. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research, 11(5), 37-44.

Gunawan, I. (2013). Metode penelitian kualitatif. *Jakarta: Bumi Aksara*, *143*.

Hairumini, H., Setyowati, D. L., & Sanjoto, T. B. (2017). Kearifan Lokal Rumah Tradisional Aceh sebagai Warisan Budaya Untuk Mitigasi Bencana Gempa dan Tsunami. *Journal of Educational Social Studies*, *6*(1), 37-44.

Harisah, A., & Masiming, Z. (2008). Persepsi manusia terhadap tanda, simbol dan

spasial. *SMARTek*, *6*(1).

Hasbi, R. M. (2017). Kajian Kearifan Lokal Pada Arsitektur Tradisional Rumoh Aceh. *Vitruvian: Jurnal Arsitektur, Bangunan, Dan Lingkungan*, *7*(1), 265311.

HARPIOZA, O. D. (2016). *Identifikasi Perubahan Arsitektur Rumah Tradisional* (Doctoral dissertation, UAJY).

Herisman, S. H., & Sos, S. (2006). Hubungan Persepsi dan Motivasi Kerja Pegawai Administrasi dalam Rangka Meningkatkan Kinerja pada Pengadilan Negeri Bengkulu. *Universitas Terbuka. Jakarta*.

Johnson, R., & Davis, M. (2020). A Comprehensive Approach to Comfort in Indoor Environments. Building and Environment, 180, 107022.

Li, M., Wang, Y., & Chen, W. (2018). Kitchen Ergonomics Design Based on User Needs and Characteristics. Applied Mechanics and Materials, 866, 248-251.

Meutia, E., & Izziah, D. E. I. (2017). The Development of Acehnese Traditional Architecture in Lubok Sukun Village Based on Local Knowledge. In *Proceeding International Conference on SENVAR*.

Miftah Thoha. *Perilaku Organisasi*, (Jakarta: Rajawali Press, 2006), hal. 124

Morse, J. M. (2015). Critical analysis of strategies for determining rigor in qualitative inquiry. Qualitative Health Research, 25(9), 1212-1222.

Muhamad Iqbal Anshori. *Hubungan antara Persepsi Peserta Didik Terhadap Penyelenggaraan Pendidikan dan Pelatihan Dasar Komputer dengan Motivasi Belajar*. (Universitas Pendidikan Indonesia. 2013). hal. 13

Nichols, J., Fong, D., & Fadhil, N. (2017). The 'Aceh Method'as a mode of seeing vernacular knowledge. In *Proceedings for the International Conference on*

Architecture.

National Crime Prevention Council. (2018). Home Security and Safer Communities Handbook.

Nuriana, D., Rizkiyah, I., Efendi, L., Wibowo, H., & Raharjo, S. T. (2019). Generasi baby boomers (lanjut usia) dalam menghadapi era revolusi industri 4.0. Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial, 2(1), 32-46.

Nutt, P. C. (2004). Making tough decisions: Tactics for improving managerial decision making. Sage Publications.

Primayatna, I. B. G., & Suryada, I. G. A. B. (2017). KAJIAN ERGO-ARSITEKTUR PADA DAPUR TRADISIONAL DI BANJAR TIGA KAWAN, DESA PENGLUMBARAN, BANGLI-BALI.

Palinkas, L. A., Horwitz, S. M., Green, C. A., Wisdom, J. P., Duan, N., & Hoagwood, K. (2015). Purposeful sampling for qualitative data collection and analysis in mixed method implementation research. Administration and Policy in Mental Health and Mental Health Services Research, 42(5), 533-544.

Rahmadani, H. (2016). *Masyarakat Terhadap Aktivitas Café di Gampong Ie Masen Ulee Kareng Kecamatan Ulee Kareng Kota Banda* (Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry Banda Aceh).

Sari, K. P., Munandar, A., & Arifin, N. H. S. (2020, May). Study of cultural landscape character in Gampong Lubok Sukon, Aceh. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 501, No. 1, p. 012042). IOP Publishing.

Sari, S. M. (2009). Komparasi Unsur Feng Shui Aliran Bentuk dan Ilmu Desain Interior pada Restoran Dapur Babah Elite di Jakarta. *Dimensi Interior*, *7*(1),

1-15.

Sedarmayanti, M., & Pd, M. (2001). Sumber daya manusia dan produktivitas kerja. *Bandung: CV. Mandar Maju*.

Sengoelge, M., Gerber, N., & Müller, U. (2015). Child safety at open fires in traditional kitchens in rural Nepal. Burns, 41(7), 1563-1571.

Sulaiman, D. N, dkk. (1993). *Dapur Dan Alat- Alat Memasak Tradisional Propinsi Daerah Istimewa Aceh.* Banda Aceh: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Proyek Penelitian Pengkajian Dan Pembimbingan Nilai Nilai Budaya.

Suharjanto, G. (2011). Membandingkan istilah arsitektur tradisional versus arsitektur vernakular: studi kasus bangunan Minangkabau dan bangunan Bali. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, *2*(2), 592-602.

S. Nasution, Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif, (Bandung: Tarsito, 2003), hlm. 55.

Smith, J., & Brown, V. (2020). Evaluating kitchen renovations and their impact on perceived time efficiency and ease of use. Journal of Interior Design, 45(3), 111-125.

Tong, A., Sainsbury, P., & Craig, J. (2007). Standards for Reporting Qualitative Research: A Synthesis of Recommendations. Published in the International Journal of Qualitative Health Care.

Yuan, X., Deng, F., & Liu, Z. (2021, Desember). Perancangan Dapur Pintar Cina Berdasarkan Perilaku Pengguna. Pada tahun *2021 Simposium Internasional ke-14 tentang Kecerdasan dan Desain Komputasi (ISCID)* (hlm. 301-305). IEEE.

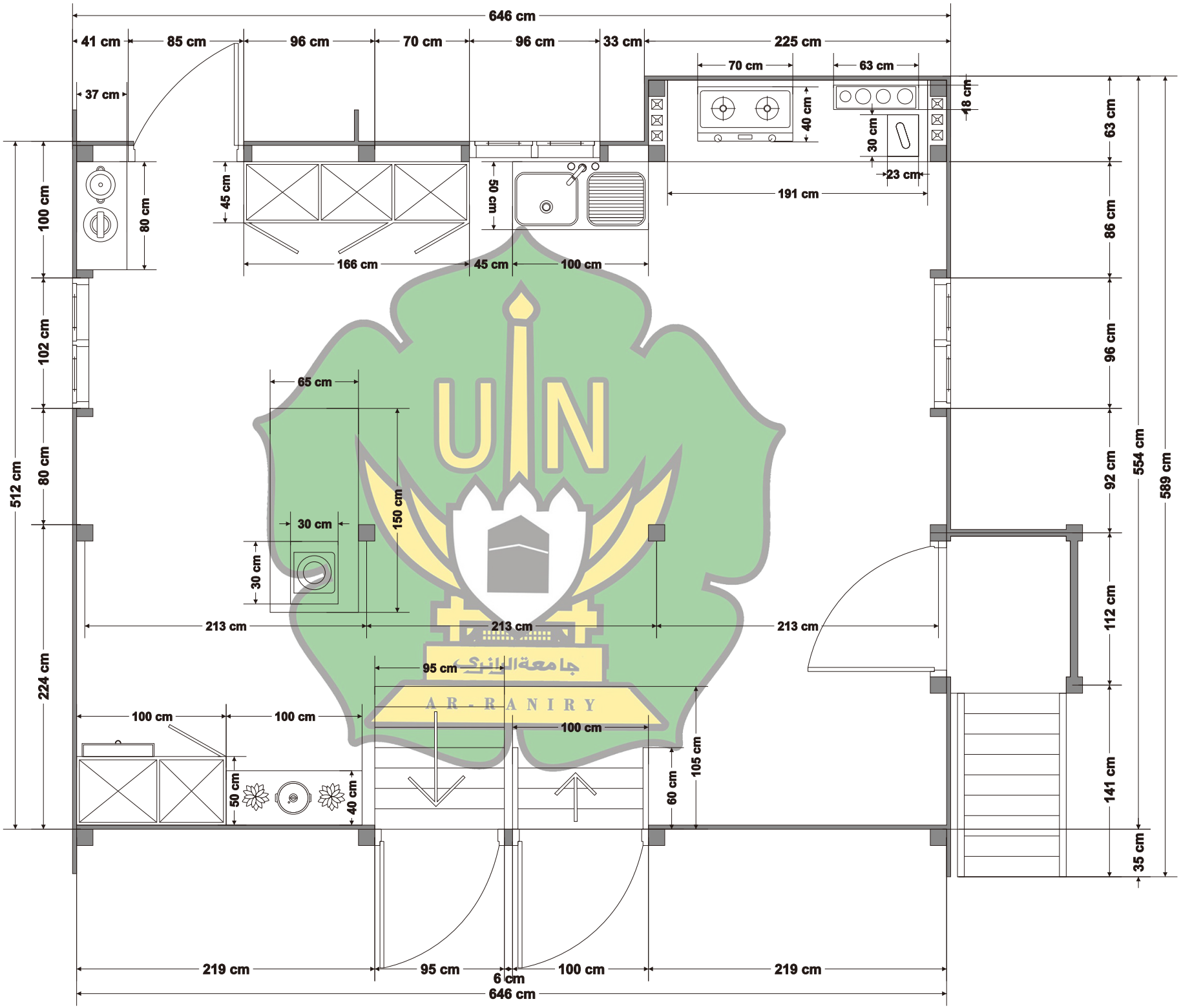
جامعة الرانري
AR-RANIRY

LAMPIRAN

DENAH EKSISTING DAPUR TRADISIONAL ACEH

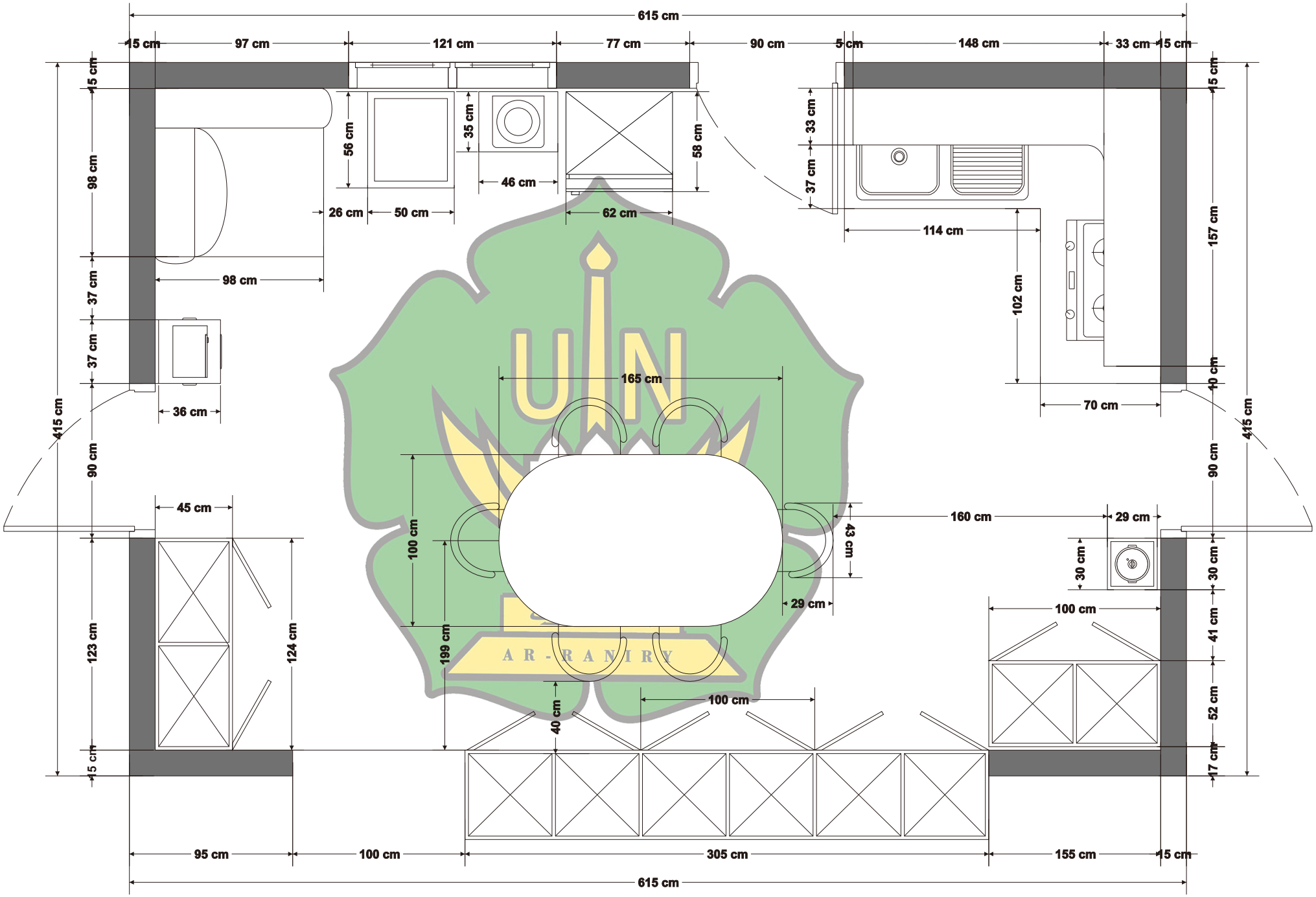
(DAPUR LAMA)

SKALA 1 : 50


646 cm
41 cm
85 cm
96 cm
70 cm
96 cm
33 cm
225 cm
37 cm
70 cm
63 cm
18 cm
40 cm
30 cm
23 cm
191 cm
100 cm
80 cm
45 cm
50 cm
166 cm
45 cm
100 cm
63 cm
86 cm
96 cm
92 cm
102 cm
80 cm
512 cm
65 cm
150 cm
30 cm
30 cm
213 cm
213 cm
213 cm
554 cm
589 cm
112 cm
224 cm
95 cm
100 cm
100 cm
100 cm
105 cm
60 cm
50 cm
40 cm
141 cm
35 cm
219 cm
95 cm
6 cm
100 cm
219 cm
646 cm

DENAH EKSISTING DAPUR BARU

SKALA 1 : 50


615 cm
15 cm
97 cm
121 cm
77 cm
90 cm
5 cm
148 cm
33 cm
15 cm
415 cm
98 cm
37 cm
37 cm
90 cm
123 cm
15 cm
56 cm
35 cm
58 cm
46 cm
26 cm
50 cm
62 cm
98 cm
36 cm
45 cm
124 cm
33 cm
37 cm
114 cm
102 cm
157 cm
10 cm
70 cm
165 cm
100 cm
199 cm
40 cm
160 cm
43 cm
29 cm
100 cm
29 cm
30 cm
30 cm
41 cm
52 cm
17 cm
95 cm
100 cm
305 cm
155 cm
15 cm
615 cm

TRANSKRIP WAWANCARA

Hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap 18 responden di desa wisata Lubok Sukon. Aceh Besar.

1. Persepsi menurut Ibu Asiyah

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 1	
2.	Umur : 77 Tahun	
3.	Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional	Beliau mengatakan bahwa terakhir kali memakai dapur tradisional itu tahun 1960. Alasan beliau tidak memakai dapur tradisional lagi dan sudah beralih dengan membangun dapur baru karena di masa sekarang kayu bakar sudah susah dicari, dan karena faktor usia yang sakit kaki dan tidak sanggup menaiki tangga lagi. Beliau juga menyatakan bahwa dia sebenarnya	1. Menurut teori "*Expectancy*" oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka	Persepsi yang akurat dan positif dapat membantu seseorang dalam membuat keputusan yang tepat dan mengambil tindakan yang efektif untuk kedepannya. Persepsi terhadap

	tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? Dapur Lama | Dapur Baru | ✓ • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? Layak | ✓ Tidak Layak | • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ?	lebih menyukai dapur lama karena lebih alami (semua peralatan memasak terbuat dari bahan alami), namun dapur lama tidak memungkinkan untuk dipakai lagi dimasa sekarang. Menurut beliau, dapur baru sudah banyak kemajuan salah satunya ialah tidak ribet menaiki barang (kayu, air, guci) ke dalam dapur. Peralatan memasak tradisional yang masih dipakai saat ini ialah batu giling, cukur kelapa, dan beulangong tanah. Selain itu, peralatan memasak sudah beralih ke yang baru semua karena yang tradisional sudah susah dicari (faktor zaman).	sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori "*Bottom -Up Processing*" oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana	suatu ruang diciptakan dengan apa yang dilihat, sesuai dengan tanggapan responden terhadap alasan peralihan dapur lama ke dapur baru ialah dipengaruhi oleh kemajuan zaman, SDA, dan usia yang tidak memungkinkan dapur lama dipakai lagi.

<table>
<tr><td></td><td>• Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?</td><td></td><td>hingga ke yang paling kompleks.</td><td></td></tr>
<tr><td>Kenyamanan Ruang</td><td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?
• Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?
• Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya?</td><td>Menurut beliau, jarak peralatan memasak dengan tempat masaknya tidak bermasalah sama sekali dan nyaman nyaman saja karna jaraknya dekat. Peralatan memasak di dapur lama digantung di dinding.

Kendala yang beliau alami pada dapur tradisional ialah asapnya membuat sesak, pedih di mata, dan cape hembus api sehingga membuat sedikit kurang nyaman, akan tetapi beliau sudah terbiasa sehingga tidak ada kendala yang fatal yang membuat beliau merasa kesakitan.

Pada dapur lama, asap yang dihasilkan dari kayu bakar saat memasak keluar dari lobang angin atap atas sehingga tidak mempengaruhi ruang, hal ini membuat nyaman saat memasak karena tidak ada asap yang terkumpul didalam ruangan. Beliau juga menjelaskan bahwa api dari kayu saat memasak tersebut bisa dijadikan uap untuk menghangatkan badan. Angin luar tidak berpengaruh sama sekali saat memasak di dapur lama. Penghawaan pada</td><td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku "Sweetness and Light: The Queen Anne Movement" oleh MarkGirouard.

2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa</td><td>Ruang dapur yang nyaman dapat memudahkan kita untuk bergerak dan mengakses peralatan memasak dengan mudah dan efisien. Tanggapan responden terhadap kenyamanan ruang pada dapur lama dari segi jarak, penghawaan, pencahayan, dan kebisingan sangat membuat nyaman. Responden hanya terkendala dengan asap dari perapian saja. Namun responden bisa memanfaatkan api kayu bakar yang dijadikan uap untuk menghangatkan badan.</td></tr>
</table>

	• Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? Mencukupi | Tidak Mencukupi | ✓ • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?	dapur lama juga terasa dingin karena pakai atap daun rumbia dan membuat perapian tidak berpengaruh sama sekali ke suasana ruang, serta tidak terasa panas walaupun disiang hari. Untuk pencahayaannya pada dapur sekarang lebih terasa pengap karna hawa lampu, sedangkan dulu hanya dari "panyet" saja. Beliau juga mengatakan bahwa tidak ada yang membuat beliau tidak nyaman dari kebisingan, karena peralatan memasak maupun lantai tidak membuat ribut ketika memasak di dapur lama.	yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	
Aktivitas / Efisiensi waktu	3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas? **Jawaban Responden :** • Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ? • Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut? Nyaman | ✓	Beliau mengatakan bahwa pada dapur lama ia memasak sambil setengah membungkuk atau biasa disebut "tikui", sedangkan pada dapur baru beliau memasak sambil berdiri. Beliau menjelaskan bahwa di dapur lama walaupun dengan posisi setengah membungkuk, beliau tidak merasakan sakit sama sekali, namun di dapur sekarang beliau hanya merasakan sakit pinggang saja karena faktor usia yang	Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna,	Memasak dengan posisi setengah membungkuk serta berdiri tidak membuat tubuh responden merasa sakit, dalam artian tidak terkendala sama sekali atau tidak mempengaruhi efektivitas dalam memasak. Waktu

	Tidak Nyaman | • Jika ibu lebih sering (berdiri~~/duduk/~~ setengah membungkuk) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ? • Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ? • Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya? • Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ? Iya | ✓ Tidak |	semakin tua. Menurut beliau, di dapur sekarang beliau nyaman – nyaman saja karena peralatan memasak disimpan di lemari atas sesuai dengan ukuran tubuh beliau dan sama sekali tidak merasa susah dijangkau. Sama seperti dapur dulu juga demikian peralatan digantung dekat dengan tungku sehingga tidak mengalami kesulitan sama sekali. Di dapur lama beliau memasak sebanyak 3x sehari sesuai kebutuhan dan tidak merasa jenuh serta cape sama sekali, sangat berbeda dengan dapur sekarang beliau hanya memasak 1x sehari saja karena menurut beliau makanan sudah mudah dihangatkan di dapur sekarang. Beliau juga mengatakan di dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu karena harus meniup api terlebih dahulu baru memasak, namun untuk masakan jauh lebih cepat matang di dapur dulu ketimbang dapur sekarang.	desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.	yang dihabiskan didapur dulu lebih lama dibanding sekarang karena di dapur dulu harus menyiapkan perapian terlebih dahulu.
	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ? **Jawaban Responden :**	Di dapur lama beliau hanya menggunakan 3 mata tungku yang berukuran kecil,sedang,besar. Menurut beliau selama	Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus	Standar keamanan yang dimiliki responden di dapur

<table>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>

Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?

<table>
<tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr>
</table>

Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr>
</table>

Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ?
Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ?
Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya!
Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?

</td>
<td>penggunaan tungku dulu, perapiannya aman – aman saja tidak berbahaya palingan hanya terkendala asapnya saja. Di dapur baru, beliau hanya menggunakan kompor gas saja dengan LPG dan selama digunakan aman – aman saja. Kompor yang lama sudah tidak ada lagi baik kayu bakar maupun minyak tanah.</td>
<td>diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.</td>
<td>lama sudah sesuai baik dari segi perapian pada tungku, kompor, dan juga lantai pada dapur. Maka, hal tersebut membuat responden tidak memiliki kendala apapun baik di dapur lama maupun di dapur baru, responden merasa aman – aman saja.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Jawaban Responden :

Apakah dapur lama tergolong lebih kotor

</td>
<td>Beliau mengatakan, sisa sampah makanan di dapur dulu baik plastik, abu dapur, dan lainnya itu dibakar diluar rumah. Untuk air bekas cucian dibuang melalui jendela ke belakang rumah (lahan kosong), khusus</td>
<td>World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik</td>
<td>Kebersihan didapur lama sudah sesuai namun masih harus diperhatikan lagi, untuk dapur baru</td>
</tr>
</table>

Kebersihan	dibandingkan dengan dapur baru ? Iya | Tidak | ✓ • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan? • Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan? • Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ? • Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan? • Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ? Bau | Tidak Bau | ✓	untuk bekas cucian air ikan dan sejenisnya diturunkan kebawah lalu dibuang ketanah agar tidak bau. Proses cuci piring di dapur dulu sangat berbeda dengan sekarang dulu beliau mengangkat ember lalu dinaikkan ke dalam rumah untuk mencuci pirin, tapi untuk sekarang sudah praktis tinggal hidupkan kran air saja. Menurut beliau, dapur dulu tidak bisa dikatakan kotor dibandingkan sekarang karena dulu hanya penuh dengan kayu bakar dan asap saja, serta selama penggunaan dapur beliau tidak merasa bau apapun dari ruangan yang membuat terkendala saat memasak.	merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	yang dimiliki responden kebersihannya juga sudah sesuai dan harus dijaga. Proses pencucian dan pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru sangatlah berbeda, di dapur lama proses pencucian masih terbilang ribet, namun untuk kedua dapur tersebut tidak memiliki kendala bau apapun selama memasak.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

2. Persepsi menurut Ibu Ernawati

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 2	
2.	Umur : 77 Tahun	
3.	Pekerjaan : Pensiunan PNS	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh	Terakhir kali beliau memakai dapur tradisional ialah tahun 1966. Alasan beliau tidak memakai dapur lama ialah karena pergantian zaman yang semakin canggih dan tidak ribet. Peralihan penggunaan dapur dari beliau ialah berawal dari pergantian peralatan memasak seperti beralihnya kayu bakar ke kompor. Seiring dengan zaman beliau membangun dapur baru dirumah baru, tapi tidak meninggalkan dapur lama dan rumah lama. Hanya saja dapur lama sekarang	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi	Persepsi responden terhadap penggunaan dapur lama sangat berbeda dengan penggunaan dapur baru yang mana dapur lama lebih memberi kesan keakraban dan masakan yang lebih enak dibandingkan dengan dapur baru. Alasan peralihan

	dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? Dapur Lama | Dapur Baru | ✓ • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? Layak | ✓ Tidak Layak | • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?	peralatannya diganti ke yang lebih modern dan beliau jadikan sebagai tempat wisata agar generasi muda dapat melihat bagaimana gambaran dapur di rumah tradisional dulu. Saat ini beliau hanya memasak didapur baru, karena alasan tadi dan juga dapur baru lebih praktis ketimbang dapur lama. Beliau mengatakan hal yang disukai di dapur lama ialah masakannya lebih lezat dan ruangannya terkesan lebih menjaga keakraban, sedangkan pada dapur baru hal yang disukai ialah lebih praktis dan tidak ribet. Menurut beliau, penggunaan dapur baru sekarang layak – layak saja, tidak ada kendala apapun selama memasak. Peralatan dapur lama yang masi dipakai saat ini ialah wajan yang terbuat dari tanah liat dan gilingan bumbu masak saja karena ada beberapa bumbu yang diblender dan ada juga yang digiling. Peralatan tradisional lain tidak digunakan lagi karena sudah susah didapatkan dan ada yang lebih praktis dari peralatan dulu.	peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom -Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	responden terhadap penggunaan dapur yaitu karena mengikuti zaman dan dapur baru lebih praktis serta tidak serepot dapur lama sehingga responden saat ini lebih memilih dan menyukai penggunaan dapur baru dibandingkan dengan dapur lama.

AR-RANIRY

<table>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?
• Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?
• Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya?
• Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau</td>
<td>Menurut beliau, jarak antara tempat masak dan peralatan di dapur lama tidak susah dijangkau karena terletak dekat dengan tungkunya, begitupun pada dapur baru peralatan memasak disimpan didalam lemari gantung diatas kompor. Beliau mengatakan yang membuat nyaman di dapur baru mungkin karena dapurnya lebih terkesan praktis dan tidak repot ketimbang dapur dulu.

Beliau mengatakan bahwa asap dari perapian kayu bakar saat memasak mungkin sedikit mempengaruhi ruangan dapur tapi tidak menjalar ke ruangan lain karena terdapat ventilasi diatap yang membuat pergantian udara di rungan dapur lama tersebut lancar. Beliau merasa nyaman – nyaman saja dengan kondisi tersebut karena sudah terbiasa, penghawaan di dapur dulu juga tidak membuat ruangan dapur terasa panas karena penghawan dulu lebih alami dan terdapat banyak ventilasi atau jerjak di sekitar ruang dapur, jadi walaupun disiang hari ruang dapur tidak terasa panas karena seluruh material ruangnya terbuat dari</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku "Sweetness and Light: The Queen Anne Movement" oleh MarkGirouard.

2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah</td>
<td>Tanggapan responden terhadap jarak antara tempat masak dan peralatannya pada kedua dapur ialah tidak sulit dijangkau dan sudah membuat beliau merasa nyaman. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah terpenuhi, namun pada dapur lama, dari segi pencahayaan dan pengaruh asap masih kurang maksimal. Namun, jika dilihat dari segi penghawaan, pengaruh angin, perapian, serta kebisingannya sudah membuat beliau nyaman dan tidak ada kendala apapun karena pengaruh material yang</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>biasa saja ?
• Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya?
• Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ?
<table><tr><td>Mencukupi</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Mencukupi</td><td>✓</td></tr></table>
• Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ?
• Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?</td>
<td>bahan alam. Pengaruh angin saat memasak juga nyaman karena tidak ada pengaruh fatal yang diakibatkan oleh angin, begitupun dengan perapiannya tidak terlalu mempengaruhi penghawaan ruangan karena pergantian udara yang lancar. Pencahayaan di dapur dulu hanya menggunakan “panyet” sehingga menurut beliau kurang mencukupi. Menurut beliau, dapur lama tidak berisik atau tidak ada kebisingan yang terjadi baik dari segi peralatan maupun lantai karena kayu lantai yang beliau gunakan ialah kayu bagus sehingga tidak menyebabkan kebisingan terjadi.</td>
<td>fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.</td>
<td>berbahan alami dan kokoh, serta banyaknya ventilasi pada ruangan.</td>
</tr>
<tr>
<td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td>
<td>3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?
Jawaban Responden :
• Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table></td>
<td>Di dapur lama beliau memasak sambil berdiri sama seperti saat di dapur baru. Beliau mengatakan bahwa saat beraktivitas di dapur lama beliau nyaman saja dengan posisi tersebut, dan tidak merasa kesakitan atau kesulitan, serta kendala lain karena beliau mendapatkan penghawaan panas seperti orang terapi dari perapian tungkunya sehingga tidak merasa kesakitan atau nyeri sama sekali. Selama beraktivitas di dapur lama maupun baru, beliau tidak merasa susah menjangkau</td>
<td>Menurut teori "Activity – based design" oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat</td>
<td>Posisi saat beraktivi-tas/memasak di kedua dapur sudah membuat responden merasa nyaman dan tidak mengalami kendala. Responden mampu beradaptasi dengan desain ruang pada kedua dapur yang jelas sangat berbeda, hal ini dibuktikan</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Jika ibu lebih sering (berdiri/<s>duduk/ setengah membungkuk)</s> apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>peralatan yang ada, walaupun di dapur dulu giling bumbunya sambil duduk dan masaknya sambil berdiri, beliau merasa tidak kesusahan karena menurut beliau hal ini membuat tubuh beliau lebih sehat karena banyak pergerakan yang terjadi. Di dapur lama beliau masak sebanyak 3x sehari dan membuat beliau merasa jenuh dan sedikit kelelahan, sedangkan di dapur baru beliau hanya masak 1x sehari saja tergantung keadaan. Menurut beliau, dapur lama lebih menghabiskan banyak waktu ketimbang dapur baru karena dapur baru lebih praktis sedangkan dapur lama sebelum memasak harus menyiapkan perapiannya dulu.</td>
<td>memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.</td>
<td>dengan responden yang mampu memanfaatkan hal kecil yang dijadikan sebuah keuntungan terhadap pengaruh ruang dapur lama saat beraktivitas. Efisiensi waktu pada dapur baru sudah jauh lebih baik dibandingkan dengan dapur lama, karena pada dapur baru responden me-rasa lebih menghemat waktu saat beraktivitas.</td>
</tr>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>
4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ?
Jawaban Responden :

Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?

<table>
<tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>Di dapur lama beliau menggunakan 3 mata tungku sesuai ukurannya. Menurut beliau penggunaan tungku dan proses perapian bagi sekitar sejauh ini sudah aman asalkan dijaga atau digunakan dengan sebaik – baiknya. Kendala yang dialami beliau ketika memasak ialah saat ingin menghidupkan api pada tungku sangat terkesan ribet, kendala lain ialah apinya saat memasak harus betul – betul dijaga</td>
<td>Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang</td>
<td>Aspek keamanan pada dapur lama responden masih kurang maksimal dibanding-kan dengan dapur baru yang sudah jauh lebih aman. Hal tersebut dikarenakan penggunaan perapian pada tungku yang</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

	• Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? <table><tr><td>Iya</td><td></td></tr><tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr></table> • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	dan tidak bisa melakukan aktivitas lain secara bersamaan seperti dapur sekarang. Beliau mengatakan bahwa saat ini beliau tidak lagi menggunakan kompor dari kayu bakar maupun minyak tanah hanya dari gas saja, dan selama penggunaan gas LPG beliau tidak mengalami kendala apapun dan nyaman – nyaman saja.	cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	menyebabkan kurang amannya dapur lama karena harus selalu dijaga dengan baik. Hal ini juga dapat mempengaruhi pro-duktivitas seseorang pada sebuah aktivitasnya.
Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table> • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?	Menurut beliau, dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dapur baru, tetapi dapur lama lebih wangi dan terdapat citra khas masakan jaman yang tidak didapatkan di dapur baru. Sistem pembuangan sampah pada dapur dulu baik dari segi sisa makanan dari daging, ikan atau sayuran, maupun abu dapur akan dibuang dikeranjang sampah yang terbuat dari rotan dan dibuang sesuai pengelompokannya (basah ke basah,	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	Kebersihan pada dapur baru sudah jauh lebih baik dan terjaga dibandingkan dengan dapur lama. Namun, tanggapan responden terhadap aroma pada dapur lama jauh lebih wangi dibandingkan dapur baru karena pengaruh penggunaan

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ?

<table>
<tr><td>Bau</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Bau</td><td>✓</td></tr>
</table>
</td>
<td>kering ke kering). Peralatan memasak pada dapur dulu dicuci dengan menaikkan ember ke atas, sedangkan dapur baru sudah praktis menggunakan kran dan wastafel. Air sisa pencucian tersebut akan dibuang ke lahan kosong dan saluran air lainnya. Sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau tidak merasa ada bau apapun, beliau mengatakan bahwa dapur lama lebih wangi daripada dapur baru.</td>
<td></td>
<td>rempah – rempah yang sangat kuat sehingga dapat membuat dapur lama jauh lebih wangi dibandingkan dengan dapur baru.</td>
</tr>
</table>

3. Persepsi menurut Ibu Nurlaila

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 3	
2.	Umur : 62 Tahun	
3.	Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? Dapur Lama | Dapur Baru | ✓ • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ?	Terakhir kali beliau memakai dapur tradisional ialah tahun 1974. Beliau mengatakan bahwa saat ini sudah tidak mungkin lagi untuk masak di dapur lama dikarenakan kayunya sudah susah dicari, tungkunya susah didapatkan, serta pengaruh teknologi yang serba cepat membuat beliau beralih ke dapur baru dengan membangun dapur baru di belakang rumah. Beliau menyatakan bahwa beliau lebih menyenangi dan 2x lebih memilih dapur baru ketimbang dapur lama, karena menurut beliau dapur baru serba cepat baik dari segi pekerjaan maupun lainnya dan juga dapur baru lebih bersih dibandingkan dapur lama. Menurut beliau dapur baru sekarang sudah praktis dan juga tidak repot untuk mengerjakan semua pekerjaan dalam satu waktu seperti dapur lama yang harus meniup api terlebih dahulu sebelum memasak. Pada dapur baru sekarang beliau rasa sudah layak digunakan. Di dapur lama beliau hanya	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan	Persepsi yang diberikan oleh responden sangat akurat terhadap dapur lama yang mana responden lebih menyukai dapur baru 2x lipat dibandingkan dapur lama dan tidak ingin memakai dapur lama lagi karena dapur baru sangat praktis digunakan. Alasan peralihan dapur lama ke dapur baru dari persepsi responden ialah tidak adanya SDA, pengaruh teknologi, serta peralatan tradisional yang sudah susah didapatkan.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ?
Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru?
Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ?

<table>
<tr><td>Layak</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Layak</td><td></td></tr>
</table>

Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ?
Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?

</td>
<td>menyukai keakrabannya saja, berbeda dengan dapur sekarang yang masyarakatnya jarang berkumpul seperti dahulu. Beliau juga merasakan bahwa memasak di dapur lama membuat beliau kalang kabut karena banyak hal yang perlu disiapkan sebelum memasak. Di rumah tradisional yang beliau miliki hanya dapur saja yang beliau renovasi selebihnya tidak diubah karena menurutnya rumah tersebut bisa dijadikan objek wisata bagi masyarakat aceh. Saat ini peralatan memasak tradisional yang masih dimiliki beliau hanyalah “beulagong tanoh” saja. Selebihnya beliau tidak lagi menggunakan peralatan tradisional karena sudah ada teknologi baru yang lebih canggih.</td>
<td>merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut.

2. Teori "Bottom -Up Processing" oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>
2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :

Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?

<table>
<tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>Beliau mengatakan bahwa dalam mengambil peralatan memasak di dapur lama maupun dapur baru beliau merasa tidak susah dijangkau, karena posisi peralatan dengan tempat memasak tidak jauh yaitu peralatan digantung dekat dengan tungku dapur, sedangkan pada dapur baru diletakkan di rak piring dekat dengan kompor. Di dapur dulu beliau merasa kurang nyaman saat memasak</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang</td>
<td>Sesuai dengan tanggapan responden, jarak antara tempat masak dan peralatannya pada kedua dapur mudah dijangkau. Aspek kenyamanan ruang dari tanggapan responden di dapur</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

	• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ? <table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table> • Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ? • Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ? • Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? <table><tr><td>Mencukupi</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Mencukupi</td><td>✓</td></tr></table> • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ?	karena kayunya sangat susah dihidupkan apalagi jika sedang dalam keadaan hujan yang mengakibatkan kayu tersebut lembab, sedangkan di dapur baru beliau tidak perlu repot repot untuk meniup atau menghidupkan api kayu bakar tersebut sehingga beliau sangat merasa nyaman dengan dapur barunya. Beliau juga mengatakan bahwa asap yang berasal dari tungku tersebut tidak menjalar ke ruangan karena asap tersebut keluar dari jerjak belakang, yang membuat penghawaan ruangan dapur tersebut tidak terasa panas walaupun disiang hari. Menurut beliau, angin yang bergantian pada jerjak tersebut tidak berpengaruh dengan tungku dapur serta perapiannya , hanya saja beliau merasa pencahayaan pada dapur dulu sangat kurang maksimal dan ribet. Untuk kebisingan beliau mengatakan bahwa pada dapur dulu lebih berisik ketimbang sekarang, karena pada dapur dulu lantainya terbuat dari kayu yang bolong – bolong sehingga membuat kurang nyaman saat memasak.	baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku *"Sweetness and Light: The Queen Anne Movement"* oleh MarkGirouard. 2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	baru sudah sangat nyaman, sedangkan pada dapur lama dari segi kebisingan, serta pencahayaannya masih sangat tidak nyaman karena pengaruh materialnya. Namun, jika dilihat dari segi penghawaan dan pengaruh asapnya menurut responden sudah nyaman dan tidak ada kendala, apapun.

<table>
<tr><td></td><td>

- Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?

</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td><td>

3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?

Jawaban Responden :

- Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
- Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?

Nyaman	✓
Tidak Nyaman	

- Jika ibu lebih sering (berdiri/~~duduk/ setengah membungkuk~~) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
- Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
- Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?

</td><td>

Beliau mengatakan bahwa selama beliau memasak sambil berdiri baik di dapur lama maupun dapur baru beliau merasa nyaman – nyaman saja, tidak memiliki kendala apapun dan tidak ada rasa sakit, pegal, nyeri, maupun kesulitan lain. Selama beraktivitas di dapur lama dan dapur baru juga beliau tidak mersa kesusahan dalam menjangkau peralatan maupun bahan masakan, namun di dapur lama mungkin agak sedikit ribet jika dalam menggiling bumbu dapur. Akan tetapi hal tersebut tidak membuat beliau terkendala karena beliau menyukai masakan yang bumbunya digiling alami ketimbang diblender.

Di dapur lama beliau memasak sebanyak 3x sehari dan merasa jenuh, sedangkan didapur baru beliau hanya memasak 1x sehari lalu makanan tersebut dihangatkan kembali karena dapur baru serba praktis. Menurut beliau, memasak didapur lama lebih banyak menghabiskan waktu

</td><td>

Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.

</td><td>

Posisi responden dalam beraktivitas didapur lama maupun dapur baru sudah nyaman dan tidak mengalami kesulitan serta kendala apapun. Hal tersebut sudah mengambarkan desain ruang pada dapur lama dan dapur baru sangat baik karena mempertimbangkan pengguna didalammnya dalam beraktivitas. Efisiensi waktu di dapur baru jauh lebih baik ketimbang dapur lama karena di dapur baru responden merasa lebih produktif.

</td></tr>
</table>

	• Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>	dibagian menyiapkan apinya saja namun untuk masakannya cepat matang, untuk dapur baru dalam penyiapannya tidak memakan waktu banyak akan tetapi untuk masakannya terkadang harus menunggu tapi tidak serepot dulu karena bisa melakukan aktivitas lain ketika memasak didapur baru.		
Keamanan	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ? **Jawaban Responden :** • Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ? • Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ? <table><tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr></table>• Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>• Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ?	Selama menggunakan 4 mata tungku untuk memasak, beliau merasa aman aman saja terhadap penggunaan tungku dapur tersebut. Menurut beliau, keamanan dari proses perapian pada dapur dulu mungkin bisa dikatakan berbahaya jika terdapat anak – anak didapur, tapi bagi orang dewasa tidak. Beliau juga tidak mengalami kendala yang fatal ketika menggunakan tungku tersebut, hanya saja terkendala saat menghidupkan apinya yang terkesan merepotkan. Pada kedua dapur baik dapur lama maupun baru sama – sama tidak memiliki kendala yang sangat bahaya saat beraktivitas didalamnya. Beliau mengatakan saat ini beliau tidak menggunakan lagi kompor dengan kayu bakar maupun minyak tanah karena beliau lebih suka dengan dapur baru, serta selama	Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	Aspek keamanan pada dapur baru responden menunjukkan lebih aman ketimbang dapur lama. Hal ini bukan berarti dapur lama tidak aman digunakan, hanya saja keamanan yang lebih baik terletak pada dapur baru karena tidak menggunakan kayu bakar lagi yang memungkinkan bahaya bagi anak – anak yang bermain di sekitar dapur.

AR-RANIRY

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya!
Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?

</td>
<td>menggunakan kompor gas LPG juga beliau merasa nyaman dan aman – aman saja.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kebersihan</td>
<td>
5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Jawaban Responden :

Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ?
<table>
<tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td></td></tr>
</table>

Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ?
Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?
Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur

</td>
<td>Menurut beliau, dapur baru lebih bersih dibandingkan dapur lama. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan cara membakar sampah tersebut dengan membuat lobang di tanah perkarangan rumah. Abu dapur dari perapian tungku dan sampah dari sisa membersihkan lauk pauk di dapur lama juga ikut dibuang dan dibakar bersama dengan sampah sisa makanan tersebut. Beliau juga mengatakan bahwa proses pencucian peralatan memasak di dapur lama ialah dengan cara menaikkan ember ke dalam dapur, sedangkan dapur baru sudah ada tempat pencucian khusus yaitu wastafel. Air dari proses pencucian tersebut akan dilempar ke lahan kosong melalui jendela dapur yang ada. Sejauh beliau menggunakan dapur lama tersebut, beliau tidak merasa bau. Menurut beliau dapur lama lebih wangi karena aroma rempah –</td>
<td>World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.</td>
<td>Perbandingan aspek kebersihan pada kedua dapur responden berbeda. Dapur baru yang dimiliki responden lebih bersih dan praktis dibandingkan dapur lama, akan tetapi aroma pada dapur lama responden lebih wangi dibandingkan dapur sekarang (dapur baru). Hal tersebut karena penggunaan rempah – rempah alami pada dapur lama yang terkesan kuat.</td>
</tr>
</table>

	tersebut ? Bau | Tidak Bau | ✓	rempah masakan alami yang membuat beliau menyukainya.		

4. Persepsi menurut Ibu Nyakwan

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 4	
2.	Umur : 80 Tahun	
3.	Pekerjaan : Guru Ngaji	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara				
Aspek	**Pertanyaan**	**Tanggapan Responden**	**Teori**	**Kesimpulan**
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓	Beliau mengatakan bahwa terakhir kali memakai dapur tradisional itu tahun 1950, saat ini beliau tidak menggunakan dapur lama lagi walaupun masih tinggal di rumah tradisional ialah karena dapurnya sudah diturunkan atau dibangun kebawah secara modern. Alasan beliau membangun dapur baru ialah karena anak – anaknya sudah	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau	Responden lebih menyukai pengguna-an dapur lama dibandingkan dengan dapur baru karena faktor kebiasaan dan masakan yang jauh lebih alami dan sehat.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

	• Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (dapur lama/~~dapur baru~~) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari Dapur Lama ✓ Dapur Baru Layak ✓ Tidak Layak	tidak ingin memakai dapur lama lagi. Menurut anaknya, dapur baru lebih praktis dibandingan dapur lama. Beliau lebih menyukai dapur lama dibandingkan dapur baru, akan tetapi dapur lama sudah tidak mungkin dipakai lagi karena kayunya sudah sulit dicari dan faktor usia yang tidak memungkinkan lagi untuk memasak di dapur lama. Menurut beliau, dapur lama masakannya lebih alami dan sehat, tetapi dapur baru lebih canggih dan praktis. Beliau mengatakan bahwa dapur baru sudah sangat layak digunakan karena semuanya serba cepat, berbeda dengan dapur dulu. Saat ini beliau tidak lagi memiliki peralatan memasak tradisional karena beliau sudah kurang kuat jadi sekarang beliau lebih memilih yang serba cepat saja.	ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom -Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari	Persepsi responden terhadap penggunaan kedua dapur memberikan fakta bahwa kecanggihan dan kepraktisan sebuah dapur tidak akan mempengaruhi nilai sukanya. Alasan peralihan dapur sesuai dengan tanggapan responden ialah karena disebabkan oleh faktor usia, kelayakan, kecanggihan, serta kepraktisan yang membuat beliau harus memilih menggu-nakan dapur baru saat ini.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>tanah liat atau bahan alami ?
• Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?</td>
<td></td>
<td>yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?
• Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?
• Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan</td>
<td>Menurut beliau, jarak antara tempat masak dan peralatannya baik di dapur lama maupun baru tidak susah dijangkau dan merasa nyaman saja, hanya saja di dapur baru beliau agak kesusahan mengambil peralatan yang terletak tinggi karena badannya sudah membungkuk akibat faktor usia. Tidak ada yang membuat beliau kurang nyaman pada kedua dapur tersebut, beliau lebih nyaman menggunakan dapur lama dikarenakan sudah terbiasa memakai dapur lama dan masakannya lebih lezat di dapur lama dibandingkan dapur baru. Asap yang berasal dari perapian juga tidak mempengaruhi ruangan sama sekali karena ada jendela yang terbuka tiap memasak.

Penghawaan dan perapian pada dapur lama nyaman – nyaman saja walaupun disiang hari, tidak terasa panas sama sekali. Menurut beliau, dapur lama lebih dingin karena semuanya terbuat dari bahan alam. Beliau mengatakan bahwa pencahayaan</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku "Sweetness and Light: The Queen Anne Movement" oleh MarkGirouard.

2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga</td>
<td>Tanggapan responden pada jarak dan peralatannya di kedua dapur sudah baik, namun karena faktor usia dan badan responden yang membungkuk menyebabkan jarak antara peralatan dan tempat masak yang terletak tinggi pada dapur baru sulit dijangkau. Hal ini berarti dapur baru yang dimiliki responden belum memperhatikan dan menyesuaikan ukuran tubuh manusia sesuai usianya. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah membuat</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>gimana pengaruhnya?
• Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ?
• Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya?
• Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ?
<table><tr><td>Mencukupi</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Mencukupi</td><td>✓</td></tr></table>• Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ?
• Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?</td>
<td>pada dapur lama terang – terang saja, namun tidak seterang dapur baru karena dulu hanya menggunakan “panyot” (lampu minyak tanah), sedangkan sekarang sudah ada lampu dari listrik. Beliau juga mengatakan bahwa, saat memasak tidak terjadi kebisingan. Peralatan di dapur lama tidak membuat bising, namun untuk lantainya lumayan ribut karena lantainya terbuat dari kayu. Akan tetapi, kebisingan dari lantai tersebut tidak mempengaruhi sama sekali saat beliau memasak.</td>
<td>menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.</td>
<td>responden nyaman, sedangkan pada dapur lama dari segi pencahayaan dan kebisingan pada lantai masih kurang maksimal. Akan tetapi jika dilihat dari segi penghawaan, perapian, dan pengaruh asap menurut responden sudah nyaman dan tidak ada kendala apapun.</td>
</tr>
<tr>
<td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td>
<td>3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?
Jawaban Responden :
• Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?</td>
<td>Saat beraktivitas pada dapur lama beliau lebih sering duduk, sedangkan pada dapur baru beliau memasak sambil berdiri. Beliau merasa nyaman saja dengan posisi tersebut, hanya saja di dapur sekarang beliau sudah tidak sanggup lagi untuk berdiri lama – lama dikarenakan faktor usia, dan juga sekarang dapur sudah diambil alih oleh anak – anaknya. Saat memasak di dapur dulu, beliau sama sekali</td>
<td>Menurut teori "Activity – based design" oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan</td>
<td>Posisi responden saat beraktivitas/memasak di kedua dapur sangat berbeda. Hal ini tidak membuat responden tidak nyaman, namun harus mampu menye-suaikannya. Pada dapur baru, beliau mengalami beberapa</td>
</tr>
</table>

	<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table> • Jika ibu lebih sering (berdiri/ duduk/ ~~setengah membungkuk~~) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ? • Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ? • Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya? • Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>	tidak merasa kesakitan atau mengalami kesulitan dengan posisi yang lebih sering duduk, dan juga beliau tidak merasa kesusahan menjangkau maupun berpindah – pindah karena semua bahan dan peralatan sudah disiapkan disekitar sebelum memasak di dapur dulu. Di dapur dulu beliau memasak sebanyak 3x sehari, sedangkan pada dapur sekarang hanya 1-2x sehari tergantung kebutuhan. Beliau tidak merasa jenuh sama sekali saat memasak di dapur dulu karena sudah terbiasa. Menurut beliau, dapur dulu lebih banyak menghabiskan waktu karena harus menyiapkan kayu dan api terlebih dahulu, berbeda dengan dapur sekarang yang serba praktis dan cepat.	kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.	kendala, kesulitan, dan kesakitan yang dikarenakan faktor usia. Hal ini berarti desain ruang pada dapur baru harus lebih diperhatikan lagi agar pengguna lansia dapat bekerja secara maksimal. Efisiensi waktu pada dapur baru jauh lebih maksimal dan baik dibandingkan dengan dapur lama karena dapur baru dapat menghemat waktu akibat peralatan yang sudah canggih, praktis, dan jauh lebih cepat.
	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ? **Jawaban Responden :** • Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ? • Apakah ibu merasa aman pada penggunaan	Pada dapur dulu, beliau hanya menggunakan 3 buah mata tungku saja. Beliau mengatakan bahwa penggunaan tungku tersebut aman – aman saja dan perapiannya juga tidak berbahaya bagi sekitar. Kendala yang dialami oleh beliau	Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan	Tanggapan responden terhadap aspek keamanan pada kedua dapur menunjukkan sudah layak digunakan karena

Keamanan	tungku dapur ? Aman ✓ Tidak Aman • Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? Iya Tidak ✓ • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	pada proses perapian ialah hanya susah menghidupkan apinya saja, tidak ada kendala lain. Begitupun dengan dapur baru, tidak ada kendala dengan penggunaan kompornya. Saat ini beliau tidak lagi menggunakan kompor tradisional karena sudah ada kompor gas, dan selama penggunaan LPG beliau tidak ada kendala apapun.	ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	sudah sangat aman. Selama penggunaan dapur lama dan dapur baru, responden tidak mengalami kendala apapun dan responden juga mengatakan bahwa tidak ada hal yang memicu bahaya selama penggunaan kedua dapur tersebut.
Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? Iya Tidak ✓ • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada	Menurut beliau dapur lama tidak kotor, sama saja seperti dapur baru tergantung pemakaiannya, asalkan rajin membersihkannya saja. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan cara dibakar, sedangkan pada dapur baru ialah langsung dibuang ke tong sampah. Abu pada perapian dapur dulu	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah	Aspek kebersihan pada kedua dapur sudah sesuai. Responden menang-gapi dengan bijak terhadap kebersihan pada kedua dapur, yang mana kebersihan

<table>
<tr>
<td></td>
<td>dapur lama dan dapur baru ?
• Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?
• Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
• Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
• Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
• Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ?
<table>
<tr><td>Bau</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Bau</td><td>✓</td></tr>
</table>
</td>
<td>ditumpuk dan dibuang beserta sampah lain untuk dibakar, begitupun juga dengan sampah sisa membersihkan lauk pauk yang ada. Pencucian peralatan memasak pada dapur dulu ialah dengan cara menimba air di bak umum lalu ditampung dan dinaikkan ke dapurnya. Sedangkan pada dapur baru sudah ada kran air di kamar mandinya yang khusus untuk mencuci baju dan mencuci piring. Air pencucian pada dapur dulu dibuang kebawah (lantai yang bolong – bolong), sedangkan pada dapur sekarang dibuang mengikuti saluran airnya. Sejauh beliau menggunakan dapur tradisional, beliau tidak merasa ada bau apapun, ruangan dapur dulu kental dengan aroma rempah – rempahnya.</td>
<td>penyebaran penyakit menular.</td>
<td>harus selalu dijaga dengan baik dengan cara selalu member-sihkan dapur setelah pemakaian sehingga dapur bebas akan kotor dan bau. Hal ini berarti pengguna sangat berpengaruh terhadap suatu aspek kebersihan lingkungan sekitarnya.</td>
</tr>
</table>

جامعة الرانري
AR-RANIRY

5. Persepsi menurut Ibu Fatimah Hali Bilal

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 5	
2.	Umur : 76 Tahun	
3.	Pekerjaan : Petani	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh	Beliau mengatakan bahwa terakhir kali memakai dapur tradisional ialah pada tahun 2008. Saat ini beliau tidak lagi memakai dapur tersebut dikarenakan teknologi yang sudah berkembang sesuai zamannya dan juga kayu yang sudah sulit dicari di zaman sekarang. Beliau lebih menyukai dapur lama dibandingkan dapur baru karena dari segi masakannya lebih terasa lezat dan nikmat. Alasan beliau membangun dapur baru dan meninggalkan dapur lama ialah sudah tidak kuat naik	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi	Tanggapan responden terhadap persepsi pada kedua dapur sangat berbeda. Responden lebih menyukai dapur lama dibandingkan dapur baru, karena ciri khas masakannya yang lebih alami dan sehat. Alasan peralihan dapur lama ke dapur

	dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (dapur lama/~~dapur baru~~) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ? Dapur Lama ✓ Dapur Baru Layak ✓ Tidak Layak	tangga karena faktor usia dan juga tempatnya lebih efisien untuk memasak. Akan tetapi walaupun beliau membangun dapur baru dan meninggalkan dapur lama, beliau masih memasak air pakai cara lama yang dimasak secara tradisional dan tidak pernah minum air olahan aqua. Hal tersebut karena beliau merasa air yang dimasak secara tradisional jauh lebih sehat dibandingkan air sekarang. Menurut beliau, dapur baru jauh lebih praktis dibandingkan dapur lama, akan tetapi dapur lama jauh lebih alami dibandingkan dapur baru. Beliau mengatakan bahwa penggunaan dapur baru untuk sekarang sudah layak digunakan dan sudah efisien. Saat ini beliau masih memakai beberapa peralatan tradisional di dapur baru seperti "beulangong tanoh" (wajan yang terbuat dari tanah), alat giling yang terbuat dari batu, dan cukur kelapa, karena menurut beliau jika dimasak menggunakan peralatan tradisional makanan jauh lebih terasa enak dan nikmat.	peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	baru sesuai tanggapan responden yaitu dikarenakan pengaruh zaman, SDA yang tidak mendukung, pengaruh teknologi, faktor usia, kepraktisan, dan efisiensinya yang mendukung untuk beralih menggunakan dapur baru. Namun, kealamian, ciri khas, serta kesehatan sebuah masakan sangat berpengaruh terhadap nilai produksi sebuah dapur.

AR-RANIRY

Kenyamanan Ruang	2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ? **Jawaban Responden :** • Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ? • Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ? Nyaman ✓ Tidak Nyaman • Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ? Nyaman ✓ Tidak Nyaman • Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ? • Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ? • Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau	Menurut beliau, jarak antara tempat masak dan peralatannya di dapur lama lumayan susah dijangkau namun sebelum memasak sudah dipersiapkan terlebih dahulu dan diletakkan disekitar tungku sehingga tidak terkendala saat memasak. Sedangkan jarak pada dapur baru nyaman – nyaman saja tidak susah dijangkau. Pada kedua dapur tidak ada hal fatal yang membuat beliau kurang nyaman. Beliau mengatakan bahwa asap yang berasal dari kayu bakar keluar melalui jendela sehingga tidak terganggu dan mempengaruhi ruangan, hanya saja ruangannya menjadi bau asap. Beliau nyaman saja dengan posisi tersebut karena sudah terbiasa. Untuk penghawaan yang terjadi di dapur dulu, ruangannya tidak pengap karena angin alami yang keluar masuk walaupun disiang hari, namun untuk penghawaan dari perapian tungku membuat beliau lumayan terasa panas namun tidak masalah. Menurut beliau, pencahayaan pada dapur lama tidak seterang sekarang karena dulu belum memakai listrik, hanyak	1. Menurut teori *"The Kitchen as a Social Center"* oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku *"Sweetness and Light: The Queen Anne Movement"* oleh MarkGirouard. 2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah	Tanggapan responden terhadap jarak antara tempat masak dan peralatan pada kedua dapur sangat berbeda. Pada dapur lama jaraknya harus lebih diperhatikan lagi karena belum sesuai dan memenuhi kebu-tuhan penggunanya. Pada dapur baru, jaraknya sudah mem-buat responden merasa nyaman dan tidak mengalami kendala serta kesulitan apapun. Kenyamanan ruang pada dapur baru sudah membuat responden merasa nyaman, namun pada dapur lama dari segi penghawaan yang dihasilkan dari perapian, dan

	biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? Mencukupi: ; Tidak Mencukupi: ✓ • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?	lampu dari "panyot" saja yang membuat pencahayaan pada ruangan dapur lama kurang maksimal. Tidak ada kebisingan yang terjadi pada ruangan dapur lama, baik dari segi saat memasak maupun dari segi material bangunannya termasuk lantai ruangan dapur.	fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	pencahayaannya masih kurang maksimal sehingga harus lebih diperhatikan. Untuk penghawaan, pengaruh asap, ventilasi, dan kebisingan pada dapur lama sudah sangat maksimal dan nyaman bagi responden.
Aktivitas / Efisiensi waktu	3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas? **Jawaban Responden :** • Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ? • Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut? Nyaman: ✓ ; Tidak Nyaman: • Jika ibu lebih sering (berdiri/duduk/ ~~setengah~~	Saat beraktivitas pada dapur lama, beliau lebih sering berdiri dan duduk tergantung sedang masak apa, namun untuk dapur baru beliau lebih sering berdiri. Pada saat beraktivitas di dapur lama dengan posisi tersebut, beliau tidak merasa kesakitan, nyeri, atau kendala lain karena faktor usia yang masih kuat, sedangkan pada dapur baru beliau sering sakit pinggang jika kelamaan berdiri. Dalam menyiapkan peralatan, api, dan sebagainya pada dapur dulu lumayan repot, namun untuk dapur	Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat	Posisi responden dalam beraktivitas/ memasak pada kedua dapur sangat berbeda. Pada dapur lama, responden tidak mengalami kendala, kesulitan, maupun kesakitan dengan posisinya saat memasak/beraktivitas. Namun pada dapur

	~~membungkuk)~~ apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ? • Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ? • Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya? • Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ? Iya ✓ Tidak	baru sudah sangat praktis. Akan tetapi, beliau tidak merasa terkendala, kesusahan menjangkau, atau repot berpindah – pindah karena sudah dipersiapkan dahulu sebelum memasak di dapur lama maupun baru. Pada dapur lama beliau memasak sebanyak 3x sehari, sekali masak sekali makan, sedangkan pada dapur baru 1x sehari karena sudah praktis dan mudah dihangatkan kembali. Beliau tidak merasa jenuh sekalipun pada dapur lama karena beliau sudah terbiasa dengan keadaan yang masak secara berulang – ulang. Menurut beliau, dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu dibandingkan dapur baru dikarenakan dapur lama harus menyiapkan kayu dan menghidupkan api terlebih dahulu, sedangkan dapur baru sudah serba cepat karena sudah menggunakan kompor gas.	memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.	baru, responden sering merasa sakit pinggang karena dipengaruhi oleh faktor usia yang menua. Hal ini menunjukkan bahwa desain ruang pada dapur baru harus lebih memperhatikan dan fokus kepada lansia, sehingga seluruh pengguna dapat memakainya dengan baik. Efisiensi waktu pada dapur baru jauh lebih baik dibandingkan dengan dapur lama, karena pada dapur baru responden jauh lebih menghemat waktu dan produktivitas karena kecanggihan dan kepraktisan dapurnya.
	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman	Pada dapur lama beliau menggunakan 3	Menurut Rochmadi	Keamanan pada dapur

<table>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>digunakan ?
Jawaban Responden :
• Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
• Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?
<table><tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr></table>• Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>• Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ?
• Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ?
• Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya!
• Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?</td>
<td>buah mata tungku. Menurut tanggapan beliau, kendala yang dialami pada tungku dapur ialah hanya repot menghidupkan apinya saja saat memasak dan perapiannya harus dijaga dari jangkauan anak – anak. Tidak ada kendala lain yang membuat beliau merasa tidak aman saat beraktivitas di dapur lama. Untuk saat ini, terkadang beliau masih menggunakan kompor minyak tanah untuk memasak air secara tradisional, akan tetapi untuk penggunaan kayu bakar beliau tidak memakai lagi karena kayu sudah susah didapatkan. Untuk penggunaan LPG di dapur baru, beliau merasa nyaman dan aman saja, tidak ada kendala apapun.</td>
<td>dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.</td>
<td>baru sudah kebih baik dibandingkan dengan dapur lama yang masih harus diperhatikan lagi karena pengaruh penggunaan perapian yang bisa berakibat fatal dan memicu bahaya.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Jawaban Responden :</td>
<td>Menurut beliau, dapur lama lebih kotor dibandingkan dapur baru dikarenakan pembakaran kayu bakar pada tungku saat</td>
<td>World Health Organization (2015), menyatakan bahwa</td>
<td>Aspek kebersihan pada kedua dapur responden sangat</td>
</tr>
</table>

Kebersihan	• Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table> • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan? • Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan? • Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/dapur baru) ? • Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan? • Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ? <table><tr><td>Bau</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Bau</td><td>✓</td></tr></table>	memasak. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama termasuk abu dapur, dan sampah sisa membersihkan sayuran, serta lauk pauk akan ditumpuk dibawah lalu dibakar, sedangkan pada dapur baru hanya dibuang di tong sampah lalu disalurkan ke TPA. Proses pencucian peralatan memasak pada dapur lama ialah dengan menggunakan air bak yang ada dikamar mandi lalu ditampung kedalam ember, dan air bekas pencucian tersebut akan dibuang keluar melalui jendela. Proses pencucian peralatan pada dapur baru ialah dengan cara menampung air dari “kran” lalu bekas airnya akan dibuang melalui saluran air. Sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau tidak merasakan bau menyegat, hanya saja perbedaan dapur lama dan dapur sekarang ialah ruangan pada dapur lama lebih terkesan berbau asap, sedangkan sekarang tidak.	kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	berbeda. Kebersihan pada dapur baru sudah jauh lebih baik dibandingkan dengan dapur lama. Pembakaran dan pengaruh asap sangat berakibat fatal bagi suatu kebersihan ruangan karena dapat menyebabkan ruangan berbau dan lebih terlihat kotor.

AR-RANIRY

6. Persepsi menurut Ibu Mariati

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 6	
2.	Umur : 64 Tahun	
3.	Pekerjaan : Pensiunan Guru TK	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak	Menurut tanggapan beliau, terakhir kali beliau memakai dapur tradisional ialah pada tahun 1973. Saat ini beliau tidak memakai dapur tradisional lagi dikarenakan faktor ekonomi, susah dalam mengoperasikan, menginginkan modernisasi, dan sudah ada yang lebih praktis. Saat ini, beliau lebih memilih dan menyukai dapur baru dibandingkan dapur lama dengan alasan dapur baru lebih menghemat waktu, sedangkan dapur lama lebih repot dan lebih banyak	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi	Persepsi responden terhadap kedua dapur sangat berbeda jauh, dimana responden lebih memilih dan menyukai dapur baru dikarenakan beberapa alasan yang begitu kompleks. Alasan peralihan responden ialah karena disebabkan oleh

	menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? Dapur Lama | Dapur Baru | ✓ • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama/~~dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? Layak | ✓ Tidak Layak | • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?	menghabiskan waktu. Menurut beliau, dapur lama masakannya lebih cepat matang dan memiliki ciri khas tersendiri, namun lebih repot dibandingkan dapur baru yang serba praktis. Beliau pindah dari dapur lama ke dapur baru dengan cara membangun dapur baru dirumah baru, dan menghilangkan dapur lama di rumah tradisional. Beliau mengatakan bahwa dapur baru saat ini sudah layak digunakan karena lebih praktis dan menghemat waktu. Saat ini beliau juga tidak menggunakan peralatan tradisional lagi karena menurut beliau peralatan tradisional sudah susah didapatkan, dan beliau juga lebih menyukai peralatan baru ketimbang peralatan tradisional.	peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	beberapa faktor yaitu ekonomi, pengoperasian, modernisasi, kepraktisan, dan efisisensi waktu yang lebih unggul serta tidak didapatkan pada dapur lama sehingga membuat beliau lebih memilih untuk menggunakan dapur baru saat ini.

جامعة الرانري
AR-RANIRY

<table>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?
• Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?
• Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya?
• Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau</td>
<td>Jarak antara tempat masak dan peralatannya baik di dapur lama maupun dapur baru menurut beliau tidak susah dijangkau. Peralatan di dapur lama digantung di atas dekat tungku, sedangkan pada dapur baru diletakkan didalam rak piring. Yang membuat beliau kurang nyaman pada dapur lama ialah dalam proses memasak repot menyediakan atau mengoperasikan kayunya, serta peralatan pada dapur lama mudah pecah tidak setahan pada dapur baru. Menurut beliau, asap dari kayu bakar tidak mempengaruhi ruangan karena asap tersebut tersalurkan keluar melalui jalur asap (ventilasi) di atap sehingga beliau merasa nyaman saja selama beraktivitas. Beliau mengatakan bahwa penghawaan pada dapur lama lebih dingin walaupun disiang hari karena dapur lama menggunakan atap daun rumbia sehingga pengaruh angin pada dapur lama tidak terkendala sama sekali karena terdapat dinding dan jendela kecil disekitarnya, akan tetapi jika angin barat sedang tidak baik maka beliau memasak dibawah, tidak pada ruangan dapur atas.</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku "Sweetness and Light: The Queen Anne Movement" oleh MarkGirouard.

2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah</td>
<td>Jarak antara tempat masak dan peralatan pada kedua dapur sudah memenuhi kebutuhan pengguna karena jarak pada kedua dapur tersebut mudah dijangkau dan sudah membuat responden nyaman dalam penggunaan-nya. Aspek kenya-manan ruang pada dapur lama harus lebih diperhatikan lagi karena jika dilihat dari segi pengopera-sian bahan dan alatnya, pengaruh angin barat, pengaruh perapian terhadap penghawaannya, serta pencahayaannya masih sangat kurang maksimal karena mengalami beberapa kendala didalamnya.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>biasa saja ?
• Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya?
• Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ?
<table><tr><td>Mencukupi</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Mencukupi</td><td>✓</td></tr></table>
• Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ?
• Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?</td>
<td>Namun untuk perapiannya, beliau merasa berpengaruh akan hawa panasnya tetapi tidak terlalu mempengaruhi ruang sekitar. Pencahayaan pada dapur dulu redup, tidak seterang sekarang sehingga beliau merasa susah dalam beraktivitas. Untuk kebisingannya, menurut beliau tidak ada kebisingan yang terjadi baik dari peralatan maupun lantai karena beliau menggunakan kayu yang bagus pada lantai rumah tradisional yang dimilikinya.</td>
<td>fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.</td>
<td>Namun, jika dilhat dari segi jarak, pengaruh asap terhadap ruangannya, penghawaan, dan kebisingannya sudah membuat responden nyaman. Untuk aspek kenyamanan ruang pada dapur baru, sudah membuat nyaman dan memenuhi kebutuhan responden.</td>
</tr>
<tr>
<td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td>
<td>3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?
Jawaban Responden :
• Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Jika ibu lebih sering (berdiri/~~duduk/ setengah~~</td>
<td>Saat memasak dan berkegiatan di kedua dapur, baik dapur lama maupun baru, beliau lebih sering berdiri. Beliau mengatakan bahwa beliau tidak merasakan sakit, pegal, atau keluhan lain dengan posisi tersebut. Namun beliau hanya merasa kurang nyaman pada asap dari perapian dapur dulu karena membuat pedis mata jikalau kayunya tidak kering untuk dibakar. Selama beraktivitas di dapur lama, beliau juga tidak merasa kesusahan menjangkau, hanya saja repot dalam</td>
<td>Menurut teori "Activity – based design" oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat</td>
<td>Posisi responden dalam beraktivitas/ memasak di kedua dapur baik dapur lama maupun dapur baru sudah membuat responden nyaman dan tidak mengalami kendala serta kesulitan apapun. Efisiensi waktu pada dapur baru jauh lebih</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>~~membungkuk~~) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
• Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
• Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
• Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table></td>
<td>menyiapkan apinya.

Pada dapur lama beliau memasak sebanyak 3x sehari dan merasa jenuh karena tidak terfasilitasinya peralatan secara efisien, namun untuk dapur sekarang beliau hanya memasak 1x sehari saja. Menurut beliau dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu dalam menyiapkan apinya yang terkesan repot.</td>
<td>memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.</td>
<td>baik dibandingkan dapur lama yang menghabiskan banyak waktu sehingga mempengaruhi produktivitas pengguna didalamnya.</td>
</tr>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ?
Jawaban Responden :
• Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
• Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?
<table><tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr></table>• Menurut ibu, apakah proses perapian pada</td>
<td>Di dapur lama, beliau hanya menggunakan 3 mata tungku untuk memasak. Menurut beliau, perapian pada tungku harus dijauhkan dari anak berumur <6 tahun karena api dari tungku berbahaya bagi anak kecil. Kendala yang dialami ketika memasak menggunakan tungku ialah sulit serta repot mengoperasikannya, tidak ada kendala lain yang memicu bahaya bagi beliau baik di dapur lama maupun baru.</td>
<td>Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang</td>
<td>Keamanan pada dapur lama sangat kurang maksimal dan harus lebih diperhatikan serta ditingkatkan lagi. Untuk dapur baru, keamanannya sudah jauh lebih baik untuk pengguna dibandingkan dengan</td>
</tr>
</table>

	tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? Iya ✓ Tidak • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	Saat ini beliau tidak menggunakan kompor minyak tanah maupun kayu bakar lagi dikarenakan sudah ada yang lebih praktis dan tidak mau repot. Selama menggunakan LPG di dapur baru tidak ada kendala fatal yang terjadi, dan penggunaannya membuat beliau nyaman – nyaman saja.	cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	dapur lama.
Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? Iya ✓ Tidak • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?	Menurut beliau, dapur lama lebih kotor dibandingkan dapur baru karena disebabkan oleh abu dari pembakaran kayu bakar. Sistem pembuangan pada dapur lama ialah dengan menumpukkan seluruh sampah termasuk abu dapur, dan sampah sisa lauk pauk untuk dibakar dihalaman rumah. Sedangkan pembuangan pada dapur baru ialah membuang sampah ke tong sampah lalu diangkut oleh pengambil sampah untuk disalurkan ke TPA. Dalam proses mencuci peralatan memasak pada	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	Kebersihan pada dapur baru jauh lebih baik dibandingkan dengan dapur lama responden. Pengaruh pembakaran dan sistem perapian sangat berakibat pada kebersihan suatu ruang. Namun, walaupun kebersihan pada dapur lama

AR-RANIRY

	• Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan? • Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ? • Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan? • Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ? Bau | Tidak Bau | ✓	dapur lama ialah dengan menampung air dari bak umum kedalam guci lalu dinaikkan ke dapur untuk mencuci piring, air bekas cucian tersebut lalu dibuang melalui jendela rumah. Untuk mencuci peralatan pada dapur baru ialah dengan memakai wastafel dan air bekas cucian tersalurkan ke saluran pembuangannya. Sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau tidak merasakan bau apapun pada area dapur.		masih harus diperhatikan, tidak ada aroma tak sedap pada area dapur tersebut. Peran pengguna juga dibutuhkan dalam menghadapi aspek kebersihan suatu ruang bangunan terutama dapur.

7. Persepsi menurut Ibu Aminah

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 7	
2.	Umur : 80 Tahun	
3.	Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? Dapur Lama | Dapur Baru | ✓ • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur	Saat ini beliau tidak lagi memasak menggunakan dapur lama dikarenakan perkembangan zaman yang menciptakan dapur baru yang lebih efisien dan praktis. Terakhir kali beliau memakai dapur lama ialah pada tahun 1980. Diantara perbandingan kedua dapur, beliau lebih menyukai memasak di dapur baru, akan tetapi untuk rasa masakan beliau menyukai dapur lama. Beliau lebih memilih dapur baru karena semuanya sudah serba cepat dan tidak repot serta serba praktis. Beliau mengatakan bahwa beliau membangun dapur baru dibawah rumah tradisional dan menghilangkan dapur lama dirumah tersebut. Alasan beliau pindah ke dapur baru ialah dapur lama sudah tidak memungkinkan lagi untuk dipakai dan faktor usia yang membuat beliau tidak sanggup untuk naik turun tangga. Menurut beliau, dapur baru sudah sangat layak digunakan untuk saat ini, saat ini beliau sudah tidak menggunakan lagi peralatan	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan	Tanggapan responden pada kedua dapur jelas berbeda. Responden lebih menyukai dapur baru dikarenakan beberapa alasan yang mendukung. Alasan peralihan dapur lama ke dapur baru dari persepsi responden yaitu karena disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor usia, efisiensi, perkembangan zaman, kecanggihan, kepraktisan pada teknologinya, serta musnahnya peralatan tradisional membuat responden harus menggunakan dan

	baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? Layak ✓ Tidak Layak • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?	tradisional dikarenakan sudah rusak dan diganti ke yang baru.	merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom -Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	memilih dapur baru saat ini.
Kenyamanan Ruang	2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ? **Jawaban Responden :** • Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ? • Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ? Nyaman ✓ Tidak Nyaman • Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa	Sesuai dengan tanggapan beliau, jarak antara tempat dan peralatannya pada kedua dapur tidak susah dijangkau karena jarak penyimpanan barang atau peralatannya terletak didekat kompor dan tungku sehingga mudah digapai. Yang membuat beliau kurang nyaman pada dapur lama ialah asapnya yang membuat dapur semakin lama semakin menghitam, dan juga kayunya yang susah dicari, jika kayu sedang lembab atau tidak kering, kayunya akan mengeluarkan asap yang banyak	1. Menurut teori *"The Kitchen as a Social Center"* oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi	Jarak antara tempat masak dan peralatannya pada kedua dapur menurut responden tidak susah dijangkau, hal ini berarti jarak pada kedua dapur tersebut sudah memenuhi kebutuhan penggunanya. Ada beberapa hal yang

AR-RANIRY

	nyaman ? Nyaman ✓ Tidak Nyaman • Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ? • Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ? • Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? Mencukupi Tidak Mencukupi ✓ • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut	sehingga mempengaruhi ruangan saat beliau memasak. Sedangkan pada dapur baru beliau merasa nyaman saja tidak ada kendala apapun. Menurut beliau, angin sangat berpengaruh saat memasak, jikalau angin barat sedang kencang, beliau akan memasak dibawah rumah untuk meminimalisir bahaya dari perapian. Beliau mengatakan bahwa penghawaan disiang hari tidak terasa panas, karena anginnya masuk melalui ventilasi secara alami. Perapian dari tungku juga berpengaruh saat memasak karena membuat hawa tubuh menjadi panas, beliau juga mengatakan bahwa pencahayaan pada dapur lama sangat berbeda dibandingkan pada dapur baru yang sudah sangat terang karena sudah memakai listrik, sedangkan pada dapur lama hanya memakai “panyet” saja. Pada dapur lama juga tidak terjadi kebisingan baik dari peralatan maupun lantai dapur karena peralatan pada dapur dulu banyak yang terbuat dari tanah liat, peralatan mudah dijangkau, serta anak – anak juga tidak ada didapur.	sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku *"Sweetness and Light: The Queen Anne Movement"* oleh MarkGirouard. 2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	membuat kenyamanan ruang pada dapur lama kurang maksimal yaitu pengaruh asap terhadap ruangan dan penggunanya, pengaruh angin barat, perapian pada tungku, serta pencahayaannya yang membuat responden terganggu akan kenyamanan ruang pada dapur lama. Namun jika dilihat dari segi penghawaan, dan kebisingan dapur lama sudah membuat nyaman dan tidak mengalami kendala. Untuk aspek kenyamanan ruang pada dapur baru, responden merasa sudah terpenuhi dan lebih baik dari dapur

<table>
<tr><td></td><td>terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?</td><td></td><td></td><td>lama.</td></tr>
<tr><td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td><td>3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?
Jawaban Responden :
• Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Jika ibu lebih sering (berdiri/~~duduk/~~ setengah membungkuk) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
• Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
• Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
• Apakah menurut ibu memasak di dapur lama</td><td>Pada saat beraktivitas pada dapur lama, beliau lebih sering memasak dengan posisi setengah membungkuk tergantung tempatnya. Sedangkan pada dapur baru beliau lebih sering berdiri. Dengan posisi tersebut beliau tidak ada keluhan sakit apapun karena faktor usia yang masih muda saat memasak di dapur lama. Selama beliau beraktivitas di dapur lama dan baru, beliau tidak merasa kesusahan menjangkau dan repot mengambil peralatan memasak dikarenakan semua peralatan sudah disediakan dan diletakkan disamping sebelum memulai memasak. Pada dapur lama beliau memasak sebanyak 3x sehari, sedangkan pada dapur baru beliau hanya masak 1x sehari saja, jika dibandingkan kedua dapur tersebut, beliau merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang berulang – ulang pada dapur lama. Menurut beliau, memasak didapur lama sudah tentu menghabiskan banyak waktu dibandingkan memasak pada dapur baru, karena di dapur lama beliau harus</td><td>Menurut teori "Activity – based design" oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.</td><td>Posisi responden ketika beraktivitas/ memasak pada kedua dapur sangat berbeda. Akan tetapi hal tersebut tidak mempengaruhi kenyamanan responden dalam melakukan kegiatannya. Responden tidak mengalami kendala, kesakitan, maupun kesulitan selama beraktivitas/memasak di kedua dapur tersebut. Hanya saja faktor usia dapat mempengaruhi efektivitas seseorang dalam bekerja secara maksimal. Efisisensi waktu pada dapur</td></tr>
</table>

	menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>	menyiapkan dan repot menghidupkan api kayu bakar terlebih dahulu sebelum memasak.		baru jauh lebih baik dibandingkan dapur lama karena pada dapur lama produktivitas responden berkurang.
Keamanan	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ? **Jawaban Responden :** • Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ? • Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ? <table><tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr></table> • Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? <table><tr><td>Iya</td><td></td></tr><tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr></table> • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak	Pada dapur lama beliau hanya menggunakan 3 buah mata tungku saja dengan ukuran 1 besar, dan 2 lainnya berukuran kecil. Kendala yang dialami beliau saat menggunakan tungku tersebut ialah hanya susah menghidupkan apinya saja yang membuat mata jadi perih karena banyak asap. Tidak ada kendala lain yang memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas baik di dapur lama maupun dapur baru. Untuk sekarang, beliau tidak lagi menggunakan kompor tradisional seperti minyak tanah atau kayu bakar karena sudah ada kompor gas yang lebih praktis dan tidak repot di usia beliau sekarang. Selama menggunakan kompor gas LPG beliau tidak mengalami kendala serta merasa nyaman saja dengan penggunaannya.	Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	Keamanan pada kedua dapur responden sudah maksimal dan efektif bagi pengguna. Responden merasa nyaman dan aman serta tidak mengalami kendala apapun selama pemakaian kedua dapur tersebut. Pengaruh asap pada perapian dapat berakibat fatal bagi kesehatan dan keamanan responden, hal ini berarti pengaruh asap harus lebih diperhatikan lagi agar tidak menganggu pengguna ketika

<table>
<tr><td></td><td>tanah ? Boleh dijelaskan alasannya!
• Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?</td><td></td><td></td><td>beraktivitas.</td></tr>
<tr><td>Kebersihan</td><td>5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Jawaban Responden :
• Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>• Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ?
• Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?
• Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
• Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
• Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
• Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ?
<table><tr><td>Bau</td><td></td></tr></table></td><td>Menurut beliau, dapur lama lebih kotor dibandingkan dapur baru karena adanya bekas pembakaran kayu bakar yang menyebabkan dinding, lantai, serta area sekitar kompor menjadi kotor. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan cara membakar seluruh sampah yang ada termasuk abu dapur yang dibuang ke tanah atau halaman rumah, dan untuk sampah yang berasal dari sayur beliau beri kepada unggas seperti ayam dan bebek untuk dimakan. Sedangkan sistem pembuangan sampah pada dapur baru ialah dengan cara membuang sampah ke tong sampah yang nanti akan disalurkan ke TPA. Di dapur lama, proses pencucian piring dan membersihkan sayuran/ikan dilakukan langsung di atas rumah menggunakan selang air yang ada. Untuk air bekas cucian tersebut dialirkan kebawah lewat jendela. Beliau mengatakan bahwa, sejauh beliau menggunakan dapur</td><td>World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.</td><td>Aspek kebersihan pada kedua dapur responden jelas sangat berbeda. Hal ini diakibatkan oleh pengaruh pembakaran dan perapian pada tungku dapur yang mana sangat berakibat fatal bagi kebersihan suatu ruang. Kebersihan pada dapur baru yang dimiliki responden sudah jauh lebih baik dibandingkan dapur lama.</td></tr>
</table>

	Tidak Bau ✓		lama, beliau merasa tidak ada bau apapun selama penggunaan karena rajin membersihkan dapurnya sehingga terhindar dari aroma yang tidak mengenakkan.		

8. Persepsi menurut Ibu Mariah

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 8	
2.	Umur : 80 Tahun	
3.	Pekerjaan : Petani	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara				
Aspek	**Pertanyaan**	**Tanggapan Responden**	**Teori**	**Kesimpulan**
	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ?	Beliau mengatakan bahwa, terakhir kali memakai dapur tradisional Aceh ialah tahun 1960. Saat ini beliau tidak lagi memasak menggunakan dapur tradisional atau dapur lama dikarenakan mengikuti zaman yang sudah serba praktis dan	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi	Persepsi responden terhadap penggunaan kedua dapur berbeda. Responden lebih menyukai dapur lama dibandingkan dengan

AR-RANIRY

Persepsi/ Peralihan Dapur	<table><tr><td>Masih</td><td></td></tr><tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr></table> • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? <table><tr><td>Dapur Lama</td><td>✓</td></tr><tr><td>Dapur Baru</td><td></td></tr></table> • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (dapur lama/~~dapur baru~~) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? <table><tr><td>Layak</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Layak</td><td></td></tr></table>	canggih. Jika membandingkan antara dapur lama dan dapur baru, beliau lebih menyukai dapur lama karena bisa memasak secara banyak dan rasa masakan pada dapur lama lebih terasa enak dibandingkan rasa masakan pada dapur baru. Beliau menghilangkan dapur lama dan pindah ke dapur baru dengan membangun ulang dapur baru. Alasan beliau menggunakan dapur baru saat ini walaupun rumah yang beliau huni masih rumah tradisional ialah faktor zaman dan SDA yang mengharuskan beliau untuk menggunakan dapur baru yang sudah praktis. Saat ini, beliau pribadi masih memiliki dan menggunakan peralatan memasak tradisional untuk memasak seperti alat giling bumbu dan cukur kelapa yang digunakan saat mati lampu (tidak ada listrik).	manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui	dapur baru yang sudah jauh lebih praktis. Hal tersebut menandakan bahwa kepraktisan tidak mempengaruhi nilai jualnya. Pengaruh kapasitas dan ciri khas rasa masakan menyebabkan responden lebih menyukai dapur lama. Untuk alasan peralihan dapur pada tanggapan responden ialah disebabkan oleh pengaruh zaman, tidak tersedianya SDA, serta kecanggihan yang mendukung membuat responden harus memilih menggunakan dapur baru diusianya saat ini.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ?
Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?

</td>
<td></td>
<td>panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>
2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :

Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table>
<tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr>
</table>

Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?
<table>
<tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr>
</table>

Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?
Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?

</td>
<td>Menurut beliau, jarak antara peralatan dan tempat masaknya pada kedua dapur aman dan nyaman untuk dijangkau karena terletak didekat tempat masak yaitu digantung baik di dapur lama maupun di dapur baru. Yang membuat beliau nyaman dengan dapur lama ialah di dapur lama masakan dan biayanya tergolong lebih murah namun dapur lama tidak sepraktis dapur baru yang serba canggih dan cepat. Hanya saja di dapur baru, beliau kurang menyukai segi masakannya, di dapur lama beliau sedikit terganggu dengan asap dari tungku masak tersebut yang membuat mata beliau kadang merasa sedikit pedih. Beliau mengatakan bahwa, asap yang berasal dari tungku kayu bakar tersebut nyaman saja tidak mempengaruhi seluruh ruangan, karena asapnya keluar dari lobang atap (dari atas), namun beliau mengatakan sedikit terganggu dengan asap tersebut yang membuat mata beliau pedih.</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku "Sweetness and Light: The Queen Anne Movement" oleh MarkGirouard.</td>
<td>Jarak antara tempat masak dan peralatan pada kedua dapur mudah dijangkau, tidak terkendala, dan sudah membuat nyaman responden dalam pemakaiannya. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru jauh lebih baik dibandingkan dapur lama. Dari segi pengaruh asap, perapiannya, dan pencahayaan pada dapur lama kurang maksimal dan harus diperhatikan lagi. Namun jika dilihat dari segi penghawaan,</td>
</tr>
</table>

	• Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ? Mencukupi | Tidak Mencukupi | ✓	Menurut beliau, angin pada dapur tradisional tidak mempengaruhi beliau saat memasak, penghawaan disiang hari pada dapur lama tidak terasa panas karena terdapat banyak jerjak dan material alami yang digunakan pada bangunan tradisional membuat penghawaan terasa sejuk walaupun disiang hari. Beliau mengatakan, perapian dari tungku lumayan mempengaruhi ruangan, namun beliau nyaman saja kerana tidak terlalu fatal. Untuk pencahayaannya, menurut beliau dapur lama pencahayaannya tidak seterang sekarang karena pada dapur lama belum memiliki listrik. Untuk kebisingan pada dapur lama, beliau mengatakan tidak terjadi kebisingan yang fatal dari suasana dapur baik dari lantai maupun lainnya.	2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	ventilasi, dan kebisingan sudah nyaman dan optimal.
	3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas? **Jawaban Responden :** • Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?	Saat beraktivitas pada dapur lama, beliau lebih sering berdiri dan duduk menggunakan bangku kecil, sedangkan pada dapur baru beliau lebih sering berdiri. Beliau mengatakan tidak ada kendala maupun rasa kesakitan, kesulitan, atau nyeri saat beraktivitas dengan posisi	Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya.	Posisi responden saat beraktivitas di dapur lama maupun dapur baru sudah nyaman, tidak kesulitan, serta tidak mengalami kendala apapun

Aktivitas / Efisiensi waktu	• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut? <table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table> • Jika ibu lebih sering (berdiri/duduk~~/ setengah membungkuk)~~ apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ? • Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ? • Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya? • Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>	tersebut di dapur lama maupun dapur baru, hal tersebut dikarekan faktor kebiasaan sehingga beliau merasa nyaman saja dengan posisi tersebut. Selama beraktivitas di dapur lama maupun baru, beliau juga tidak merasakan kesusahan menjangkau dan repot bergerak mengambil peralatan maupun bahan masakan, karena semua bahan dan peralatan sudah dipersiapkan dan diletakkan disekitar sebelum memasak. Pada dapur lama, beliau memasak sebanyak 3x sehari, sedangkan dapur baru beliau hanya memasak 1x sehari saja, akan tetapi beliau sama sekali tidak merasa jenuh karena sudah terbiasa dengan kegiatan memasak yang berulang – ulang tersebut. Menurut beliau, di dapur lama sudah pasti lebih banyak menghabiskan waktu dibandingkan dapur baru, karena pada dapur lama harus menyiapkan dan menghidupkan api terlebih dahulu yang terkesan ribet.	Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.	selama pemakaiannya. Efisiensi waktu pada dapur baru jauh lebih baik dibandingkan dapur lama karena dapur baru responden jauh lebih menghemat waktu dan produktivitas didalamnya.
	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ? **Jawaban Responden :** • Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?	Pada dapur lama, beliau hanya menggunakan 3 mata tungku dengan ukuran besar, sedang, dan kecil. Menurut beliau, tidak ada kendala yang fatal selama penggunaan tungku di dapur lama maupun	Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang	Jika membandingkan aspek keamanan pada kedua dapur, dapur baru jauh lebih aman dibandingkan dapur

AR-RANIRY

<table>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>

Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?

<table>
<tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr>
</table>

Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr>
</table>

Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ?
Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ?
Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya!
Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?

</td>
<td>kompor di dapur baru, beliau hanya terkendala dengan perapian dan asap dari tungku pada dapur lama yang lumayan sedikit terganggu, akan tetapi hal tersebut tidak membuat beliau kurang nyaman, beliau merasa aman – aman saja selama penggunaannya. Beliau mengatakan, perapian yang berasal dari tungku tidak berbahaya bagi sekitar asalkan dijaga dengan baik. Saat ini beliau hanya menggunakan gas LPG saja, tidak menggunakan tungku maupun kompor minyak tanah lagi. Selama penggunaan LPG beliau merasa nyaman dan tidak ada kendala apapun hingga saat ini.</td>
<td>baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.</td>
<td>lama. Perapian pada dapur lama sangat berpengaruh bagi keamanan sebuah dapur. Namun, responden menanggapi hal tersebut dengan memberi solusi penjagaan selama pemakaian tungku perapian tersebut. Hal ini menandakan bahwa keamanan pada dapur baru yang sudah tidak memakai perapian didalamnya jauh lebih optimal jika dibandingkan dengan dapur lama.</td>
</tr>
<tr>
<td>Kebersihan</td>
<td>
5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Jawaban Responden :

Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr>
</table>
</td>
<td>Menurut beliau, dapur lama sudah tentu lebih kotor jika dibandingkan dengan dapur baru, akan tetapi kotor atau tidaknya dapur tergantung pemiliknya. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan membakar semua sampah baik dari sisa makanan maupun sayuran,</td>
<td>World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan</td>
<td>Sesuai tanggapan responden, pengguna sangat berpengaruh terhadap kebersihan suatu ruang didalamnya. Namun, jika dilihat dari segi</td>
</tr>
</table>

	Tidak | • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan? • Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan? • Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ? • Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan? • Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ? Bau | Tidak Bau | ✓	untuk abu tungku pada dapur lama beliau membuang ke halaman rumah saja dengan dikumpulkan. Pada dapur baru sistem pembuangan sampahnya ialah membuang seluruh sampah ke tong sampah yang ada di dapur lalu nanti dikumpulkan untuk dibuang ke TPA. Proses mencuci peralatan memasak pada dapur lama ialah dengan mengeluarkan seluruh pring kotor lalu dicuci di sumur yang terletak dekat dengan rumah beliau, untuk dapur baru beliau sudah menggunakan wastafel dalam mencuci piringnya. Air dari sisa mencuci peralatan memasak tersebut pada dapur lama ialah tersalurkan ke “got” sedangkan pada dapur baru sudah tersalurkan melalui pipa pembuangan pada wastafelnya. Menurut beliau, selama menggunakan dapur lama beliau sama sekali tidak merasakan bau atau aroma yang tidak sedap karena beliau rajin membersihkannya setiap selesai memasak.	untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	peralatannya, kebersihan pada dapur lama sangat kurang maksimal jika dibandingkan dengan dapur baru yang sudah memberi kenyamanan bagi penggunanya melalui peralatan yang serba canggih. Kebersihan suatu ruang harus sangat diperhatikan karena dapat mempengaruhi suasana hati pengguna dalam pemakaiannya.

9. Persepsi menurut Ibu Suwarni

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 9	
2.	Umur : 76 Tahun	
3.	Pekerjaan : Petani	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih: Tidak: ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya!	Terakhir kali beliau menggunakan dapur lama ialah pada tahun 1992. Saat ini beliau tidak lagi memasak menggunakan dapur lama karena mengikuti zaman yang sudah serba modern dan canggih, serta faktor usia yang sudah tidak mendukung untuk beliau menggunakan dapur lama. Diantara kedua dapur, beliau lebih menyukai penggunaan dapur baru dibandingkan dapur lama karena selain lebih cepat dapur baru juga unggul dari segi alatnya yang serba praktis. Beliau mengatakan bahwa, hal yang disukai pada dapur lama ialah	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur,	Penggunaan responden pada kedua dapur menghasilkan persepsi yang berbeda. Responden jauh lebih menyukai pemakaian dapur baru dibandingkan dengan dapur lama. Alasan peralihan dapur lama ke dapur baru dari persepsi responden ialah disebabkan oleh

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ?
<table>
<tr><td>Dapur Lama</td><td></td></tr>
<tr><td>Dapur Baru</td><td>✓</td></tr>
</table>

Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ?
Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ?
Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ?
Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru?
Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ?
<table>
<tr><td>Layak</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Layak</td><td></td></tr>
</table>

Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ?
Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?

</td>
<td>segi masakannya yang lebih lezat dibandingkan dapur baru, akan tetapi penggunaannya lebih praktis dapur baru dibandingkan dapur lama. Dengan beberapa alasan tadi, khususnya faktor modern dan usia yang membuat beliau menggunakan dapur baru saat ini walapun rumah yang beliau huni masih rumah tradisional. Beliau menghilangkan dapur lama dengan membangun atau menurunkan dapur baru dibelakang rumahnya. Saat ini, beliau tidak pernah lagi menggunakan peralatan tradisional karena sudah susah didapatkan serta beliau tidak menyukainya karena terlalu merepotkan.</td>
<td>seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut.

2. Teori "Bottom - Up Processing" oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.</td>
<td>beberapa faktor utama yaitu perkembangan zaman, faktor modernisasi, kecanggihan, faktor usia, keunggulan penggunaan alat, serta kepraktisan yang lebih unggul dan mendukung pada dapur baru dan tidak didapatkan pada penggunaan dapur lama membuat responden lebih memilih dapur baru tersebut.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?</td>
<td>Menurut beliau, jarak antara tempat masak dan peralatannya lumayan jauh dan</td>
<td>1. Menurut teori "The Kitchen as a Social</td>
<td>Jarak antara peralatan dan tempat masak</td>
</tr>
</table>

Kenyamanan Ruang	**Jawaban Responden :** • Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ? • Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ? • Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ? • Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ? • Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ? • Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah	susah dijangkau pada dapur lama, akan tetapi beliau tidak terkendala karena bahan masakan sudah dipersiapkan dahulu (diambil di guci) lalu diletakkan di sekitar tungku untuk memudahkan memasak. Sedangkan pada dapur baru tidak ada masalah dengan jarak peralatannya. Untuk posisi jarak pada kedua dapur tersebut, beliau mengatakan nyaman saja karena faktor usia masih mendukung saat itu dan tidak ada kendala apapun karena sudah terbiasa. Beliau mengatakan bahwa ketika bekerja pada dapur lama maupun baru, beliau nyaman saja, hanya saja pada dapur lama yang membuat beliau tidak nyaman ialah perihal asap yang berasal dari perapian membuat mata beliau sedikit perih dan merah. Asap tersebut juga lumayan mempengaruhi ruang dapur karena asapnya menjalar sehingga dapur lumayan berbau asap, beliau mengatakan bahwa beliau nyaman saja dengan kondisi tersebut karena sudah terbiasa. Menurut beliau, penghawaan disiang hari sangat terasa panas dibandingkan sore hari, untuk anginnya juga tidak berpengaruh terhadap penggunaan dapur, akan tetapi untuk	*Center"* oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku *"Sweetness and Light: The Queen Anne Movement"* oleh MarkGirouard. 2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk	pada dapur lama kurang optimal dan tidak memenuhi kebutuhan daya jangkau responden sehingga dapat dikatakan belum sesuai dan tidak memperhatikan kenyamanan ruang-nya. Berbeda dengan dapur baru, jaraknya sudah sangat layak dan memenuhi kebutuhan responden karena tidak mengalami kendala selama pemakaiannya. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah sangat nyaman dibandingkan dengan dapur lama. Jika dilihat dari segi pengaruh asap, penghawaan,

Nyaman	✓
Tidak Nyaman	

Nyaman	✓
Tidak Nyaman	

	berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? Mencukupi | Tidak Mencukupi | ✓ • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?	perapiannya lumayan berpengaruh dengan penghawaan ruang yang membuat beliau terasa lumayan sedikit panas dengan udaranya. Untuk pencahayaan pada dapur dulu tidak terang seperti sekarang karena dulu belum ada listrik dan lampu sehingga pencahayaannya kurang maksimal. Untuk kebisingan, pada dapur dulu tidak ada kebisingan yang terjadi baik dari peralatan maupun lantai atau material ruang pada dapur, semua aman dan nyaman saja selama penggunaannya.	memenuhi kebutuhan penghuninya.	pengaruh perapian terhadap ruangan, dan pencahayaan pada dapur lama sangat kurang optimal bagi pengguna. Namun, dari segi kebisingan-nya pada dapur lama sudah membuat responden merasa nyaman dan tidak mengalami kendala.
Aktivitas / Efisiensi waktu	3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas? **Jawaban Responden :** • Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ? • Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut? Nyaman | ✓ Tidak Nyaman | • Jika ibu lebih sering (berdiri/duduk/~~ setengah membungkuk~~) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?	Saat memasak di dapur lama beliau lebih sering memasak dengan posisi duduk, sedangkan pada dapur baru beliau lebih sering berdiri. Selama beraktivitas dengan posisi tersebut beliau tidak merasa kesakitan, maupun pegal sama sekali, hanya saja pada dapur baru beliau hanya merasa sakit tumit karena faktor usia yang sudah menua dan tidak kuat lagi. Selama beraktivitas pada dapur lama beliau sedikit merasa kesusahan menjangkau karena berpindah – pindah namun beliau tidak masalah dan nyaman saja melakukannya karena faktor kebiasaan. Pada dapur lama	Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan	Posisi responden dalam beraktivitas/ memasak pada kedua dapur mengalami sedikit kendala, diantaranya susah menjangkau dan faktor usia yang membuat responden kurang optimal dalam beraktivitas/memasak di kedua dapur tersebut. Efisiensi waktu pada kedua

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>beliau memasak sebanyak 3x sehari dan lumayan merasa jenuh, sedangkan pada dapur baru beliau hanya memasak 1x sehari lalu dihangatkan kembali karena alatnya sudah serba praktis dan cepat. Menurut beliau, dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu di persiapannya saja yang terkesan repot, untuk masakannya lebih cepat matang pada dapur lama dibandingkan dapur baru.</td>
<td>meningkatkan produktivitas seseorang.</td>
<td>dapur sangat berbeda dan terdapat kelebihan di masing – masing dapurnya. Efisiensi waktu pada dapur baru sudah jauh lebih baik dibandingkan dengan dapur lama karena pengaruh kepraktisan dan kecanggihan yang ada pada dapur baru tersebut.</td>
</tr>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>
4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ?
Jawaban Responden :

Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?

<table>
<tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr>
</table>

Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>Pada dapur lama, beliau hanya menggunakan 3 buah mata tungku saja. Menurut beliau proses perapian sama sekali tidak berbahaya bagi sekitar selama perapiannya dijaga dan tidak ada balita diruang dapur. Kendala yang dialami selama menggunakan tungku ialah repot menyusun kayu dan lama menghidupkan apinya sehingga banyak menghabiskan waktu didapur, tidak ada kendala lain yang membuat beliau merasa tidak aman atau memicu bahaya selama memasak dan beraktivitas baik di dapur lama maupun</td>
<td>Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting</td>
<td>Penggunaan yang dikhususkan pada orang dewasa sangat berpengaruh terhadap keamanan sebuah dapur khususnya pada dapur lama. Pengaruh perapian serta pembakaran pada tungku mengakibatkan kurang amannya dapur lama bagi anak</td>
</tr>
</table>

	<table><tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr></table> • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	dapur baru. Saat ini beliau tidak lagi menggunakan kompor tradisional seperti kayu bakar maupun minyak tanah, dikarenakan mengikuti zaman serta anak – anak beliau yang sudah tidak mau menggunakan kompor lama lagi. Saat ini, beliau hanya menggunakan kompor gas LPG saja, selama penggunaannya beliau merasa tidak ada kendala apapun dan merasa aman saja dengan kompor tersebut.	untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	– anak dan balita. Atas dasar hal ini maka, dapur baru yang dimiliki oleh responden jauh lebih aman dibandingkan dengan dapur lama dikarenakan tidak adanya lagi perapian pada dapur baru sehingga dapat meminimalisir bahaya dan kendala yang akan terjadi kedepannya.
Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table> • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?	Beliau mengatakan bahwa, dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dapur baru karena peralatan dan seluruh bahan bangunan pada dapur lama masi memakai bahan tradisional atau bahan alami yang rawan kotor. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan cara membakar seluruh sampah baik sisa makanan, sayuran, atau lauk pauk yang dikumpulkan lalu dibakar di halaman rumah. Untuk abu perapian tungkunya beliau hanya melempar ke tanah halaman	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	Aspek kebersihan pada kedua dapur sudah tentu berbeda. Pengaruh material alami dan penggunaan bahan tradisional menyebabkan kebersihan pada dapur lama jauh berbeda dengan dapur baru. Kebersihan pada dapur baru sudah baik

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ?

<table>
<tr><td>Bau</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Bau</td><td>✓</td></tr>
</table>
</td>
<td>belakang rumah saja. Pada dapur baru sistem pembuangan sampah ialah membuang sampah ke tong sampah, terkadang juga beliau masi sering membakar sampah sisa makanan pada dapur baru di halaman rumahnya. Pada dapur lama, cuci piring dilakukan dengan cara membawa air dari sumur bawah lalu dinaikkan keatas ruang dapur, air bekas penyucian piring atau peralatan tersebut lalu dilempar ke halaman luar/lahan kosong dibelakang rumah melalui jendela. Pada dapur baru, proses mencuci piring ialah dilakukan dengan membawa piring ke kamar mandi dan air sisa penyuciannya ini tersalurkan melalui pembuangan air kotor pada kamar mandi tersebut. Sejauh penggunaan dapur lama, beliau tidak merasakan bau apapun, yang beliau rasakan hanya bau rempah – rempah alami dari masakannya saja.</td>
<td></td>
<td>dibandingkan dengan dapur lama yang rawan kotor. Namun, aroma pada dapur lama khas akan rempah – rempah yang menyebabkan dapur lama lebih wangi dibandingkan dapur baru.</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

10. Persepsi menurut Ibu Zuhra

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 10	
2.	Umur : 66 Tahun	
3.	Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya!	Terakhir kali beliau menggunakan dapur tradisional ialah pada tahun 2002. Saat ini beliau sudah tidak lagi menggunakan dapur tradisional karena faktor zaman yang sudah modern serta SDA yang tidak mendukung. Diantara kedua dapur, beliau lebih menyukai dapur lama karena sudah terbiasa memasak di dapur lama serta dapur lama menurut beliau lebih alami dan sehat ketimbang dapur sekarang, namun anak beliau tidak mendukung beliau untuk menggunakan dapur lama lagi karena alasan yang sudah dijelaskan sebelumnya.	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur,	Faktor kebiasaan dapat mempengaruhi kenyamanan dan nilai suka pada sebuah ruang. Responden lebih menyukai dapur lama dibandingkan dengan dapur baru karena faktor kebiasaan tersebut. Alasan peralihan dapur sesuai tanggapan responden

	• Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? <table><tr><td>Dapur Lama</td><td>✓</td></tr><tr><td>Dapur Baru</td><td></td></tr></table> • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (dapur lama/~~dapur baru~~) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? <table><tr><td>Layak</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Layak</td><td></td></tr></table> • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?	Yang beliau suka pada dapur lama ialah masakannya lebih enak dan sehat, sedangkan pada dapur baru lebih praktis dan cepat. Saat ini beliau lebih memilih dapur baru walaupun rumah yang beliau huni masih tradisional ialah karena beberapa alasan tadi khususnya SDAnya sudah tidak mendukung dan faktor usia beliau yang sudah tidak kuat lagi seperti dulu. Awalnya beliau hanya membangun dapur baru tanpa menghilangkan dapur lama dirumah tradisional, namun seiring berjalannya waktu beliau menghilangkan dapur lama dan menjadikan ruang dapur tersebut sebagai gudang. Penggunaan dapur baru saat ini menurut beliau sudah sangat layak. Saat ini, beliau tidak pernah lagi memasak menggunakan peralatan tradisional karena sudah rusak dan sudah dibuang oleh anak beliau.	seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	yaitu dikarenakan faktor usia beliau yang bisa dikatakan sudah lansia, perkembangan zaman, serta SDA yang tidak mendukung untuk menggunakan dapur lama lagi. Peralihan dapur menyebabkan responden harus beradaptasi dengan kebiasaan dan lingkungan baru yang serba canggih dan praktis.
	2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?	Menurut beliau, jarak antara tempat masak dan peralatannya di dapur lama	1. Menurut teori *"The Kitchen as a Social*	Daya jangkau pada kedua dapur sudah

Kenyamanan Ruang	**Jawaban Responden :** • Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ? • Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ? • Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ? • Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ? • Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ? • Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah	maupun baru tidak susah dijangkau karena terletak tidak jauh dari tempat masak dan sudah dipersiapkan semuanya sebelum memasak sehingga tidak terlalu repot dan merasa nyaman dan aman saja, hanya saja sekarang pada dapur baru beliau terkendala usia yang menua sehingga susah menjangkau peralatan memasaknya. Selama memasak dan beraktivitas pada dapur lama dan dapur baru, tidak ada hal yang membuat beliau merasa tidak nyaman. Untuk asap yang berasal dari perapian tungkunya, menurut beliau tidak mempengaruhi ruangan yang ada karena asap tersebut keluar dari jerjak atap daun rumbia yang dibuat khusus pada rumah tradisional. Beliau mengatakan bahwa, penghawaan disiang hari tidak panas, malahan terasa sejuk karena angin alami yang tersalurkan melalui banyak jendela dirumah beliau, menurut beliau angin juga tidak berpengaruh ketika beliau memasak menggunakan dapur lama dikarenakan tungku pada dapur beliau tidak menghadap ke asal angin tersebut. Perapian pada tungku tersebut juga tidak berpengaruh terhadap penghawaan ruangnya, namun	*Center"* oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku *"Sweetness and Light: The Queen Anne Movement"* oleh MarkGirouard. 2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk	membuat responden nyaman dan tidak mengalami kendala apapun. Namun, faktor usia sangat berpengaruh terhadap pemakaian dapur dan daya jangkaunya. Daya jangkauan pada dapur baru harus lebih memperhatikan lansia dalam penggunaannya sehingga semua kalangan usia dapat melakukan aktivitas/ memasak dengan sangat nyaman khususnya pada ruangan dapur. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah terpenuhi, begitupun dengan dapur lama. Jika dilihat dari segi pengaruh asap, penghawaan,

Nyaman	✓
Tidak Nyaman	

Nyaman	✓
Tidak Nyaman	

	berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? Mencukupi | Tidak Mencukupi | ✓ • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?	untuk pencahayaannya menurut beliau pencahayaan dulu tidak terang seperti sekarang karena dulu hanya mengandalkan "panyet" saja dan belum ada listrik seperti sekarang. Tidak ada kebisingan yang terjadi saat memasak dan beraktivitas pada ruang dapur beliau baik dari lantai maupun peralatannya, karena rumah tradisional beliau terbuat dari kayu berbahan bagus dan lantainya juga tidak berbunyi.	memenuhi kebutuhan penghuninya.	pengaruh perapian terhadap ruangan, serta kebisingan yang terjadi pada dapur lama sudah sangat membuat responden merasa nyaman dan aman. Namun, untuk segi pencahayaan pada dapur lama masih kurang optimal.
Aktivitas / Efisiensi waktu	3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas? **Jawaban Responden :** • Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ? • Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut? Nyaman | ✓ Tidak Nyaman | • Jika ibu lebih sering (berdiri~~/duduk/ setengah membungkuk~~) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?	Saat beraktivitas pada dapur lama dan dapur baru beliau lebih sering berdiri, beliau mengatakan bahwa beliau tidak merasakan kesakitan, nyeri, pegal, dan kesusahan menjangkau serta tidak merasa repot bergerak saat beraktivitas pada dapur lama maupun baru karena sudah terbiasa. Pada dapur lama beliau memasak sebanyak 3x sehari, sedangkan pada dapur baru beliau hanya memasak sebanyak 2x sehari, beliau sama sekali tidak merasa jenuh terhadap pekerjaan yang berulang – ulang tersebut karena beliau menyukai pekerjaan memasak. Menurut beliau, dapur	Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan	Posisi responden dalam beraktivitas pada ruangan dapur lama dan dapur baru sudah membuat nyaman dan tidak terkendala. Efisiensi waktu yang dimiliki oleh dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dengan dapur lama karena tidak perlu menyiapkan peralatan

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>lama lebih menghabiskan banyak waktu karena harus menyusun kayu dan menyiapkan apinya terlebih dahulu, sedangkan pada dapur baru sudah praktis dan cepat, akan tetapi beliau tidak masalah karena beliau mengatakan bahwa waktu pada zaman dulu terasa lebih lama dibandingkan sekarang, sehingga zaman dulu pekerjaan yang terbilang banyak menghabiskan waktu (lama) tidak terasa sama sekali.</td>
<td>meningkatkan produktivitas seseorang.</td>
<td>yang terkesan merepotkan sehingga responden dapat meningkatkan produktivitasnya.</td>
</tr>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>
4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ?
Jawaban Responden :

Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?

<table>
<tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr>
</table>

Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>Pada dapur lama beliau hanya menggunakan 3 buah mata tungku saja, selama penggunaan tungku tersebut beliau merasa aman – aman saja dan proses perapiannya juga tidak berbahaya bagi sekitar asalkan apinya dijaga sama halnya seperti penggunaan kompor gas pada dapur baru sekarang. Tidak ada kendala apapun selama penggunaan tungku dapur tersebut, selama memasak dan berkativitas pada dapur lama maupun baru beliau merasa aman sekali dan tidak ada hal yang memicu bahaya di area dapur lama dan</td>
<td>Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting</td>
<td>Tidak ada perbedaan spesifik mengenai aspek keamanan kedua dapur yang dimiliki responden. Kedua dapur tersebut sudah memberikan keamanan yang baik bagi responden selama penggunaannya. Peran pengguna sangat berpengaruh</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

	<table><tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr></table> • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	baru. Saat ini beliau sudah tidak lagi menggunakan tungku maupun kompor minyak tanah karena seluruh peralatan pada dapur lama termasuk tungku dan kompor minyak tanah sudah tidak ada lagi. Selama penggunaan gas LPG saat ini, beliau merasa nyaman dan tidak ada kendala apapun.	untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	terhadap suatu aspek kondisi ruang khususnya dapur karena pengguna merupakan peran utama untuk menciptakan ruang aman dan nyaman bagi dirinya.
Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table> • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan? • Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?	Menurut beliau, dapur lama lebih kotor dibandingkan dapur baru dikarenakan pembakaran tungku perapiannya. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan cara membakar seluruh sampah termasuk sampah sisa sayuran dan lauk pauknya. Untuk abu perapian biasanya beliau kumpulkan lalu dibuang di halaman belakang rumah. Pada dapur baru sistem pembuangan sampahnya ialah membuang sampah ke tong sampah yang ada di dapur beliau. Untuk menyuci peralatan memasak pada dapur lama beliau menggunakan air dari sumur umum bawah	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	Kebersihan pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dengan dapur lama yang dimiliki responden. Pembakaran tungku perapian merupakan salah satu faktor minimnya kebersihan pada dapur lama. Atas dasar hal tersebut maka, peran responden sangat

جامعة الرانري
AR-RANIRY

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ?

<table>
<tr><td>Bau</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Bau</td><td>✓</td></tr>
</table>
</td>
<td>lalu dibawa melalui ember dan dinaikkan ke atas ruang dapur, untuk pembuangan air kotor dari penyuciannya beliau membuang ke halaman belakang rumah dengan cara melempar air melalui jendela. Sedangkan pada dapur baru beliau sudah menyuci menggunakan wastafel, dan air kotornya tersalurkan melalui pipa pembuangannya. Sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau tidak merasakan bau sama sekali, karena menurut beliau selama rajin membersihkan dapur maka tidak akan menimbulkan bau apapun.</td>
<td></td>
<td>berpengaruh terhadap kebersihan suatu ruangnya. Kebersihan adalah salah satu upaya yang harus diciptakan agar ruang yang dihuni selalu nyaman bagi penggunanya.</td>
</tr>
</table>

11. Persepsi menurut Ibu Fatimah

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 11	
2.	Umur : 82 Tahun	
3.	Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga	

Hasil Jawaban Responden

<table>
<tr><th colspan="2">Wawancara</th><th rowspan="2">Tanggapan Responden</th><th rowspan="2">Teori</th><th rowspan="2">Kesimpulan</th></tr>
<tr><th>Aspek</th><th>Pertanyaan</th></tr>
<tr>
<td>Persepsi/ Peralihan Dapur</td>
<td>1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ?
Jawaban Responden :
• Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ?
<table><tr><td>Masih</td><td></td></tr><tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr></table>• Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ?
• Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya!
• Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ?
<table><tr><td>Dapur Lama</td><td></td></tr><tr><td>Dapur Baru</td><td>✓</td></tr></table>• Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ?
• Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ?
• Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang</td>
<td>Saat ini beliau tidak lagi menggunakan dapur tradisional karena sudah mengikuti zaman yang serba canggih serta sudah membangun rumah permanen sehingga dapurnya dipindahkan. Terakhir kali beliau menggunakan dapur lama ialah pada tahun 2013 lalu. Beliau membangun rumah baru dengan dapur baru dan menghilangkan dapur lama namun, tetap menghuni rumah lama, hanya dapur saja yang dirombak menjadi sebuah kamar. Diantara kedua dapur tersebut, beliau lebih menyukai dapur baru karena beliau sudah tidak sanggup lagi menggunakan dapur lama akibat faktor usia. Yang disukai beliau pada dapur lama ialah masakannya lebih enak, alami, sehat dan berciri khas, sedangkan yang beliau sukai pada dapur baru ialah kecanggihan yang serba cepat hal tersebut menjadi alasan beliau untuk menggunakan dapur baru saat ini walaupun beliau masih menghuni rumah tradisional. Menurut beliau, penggunaan dapur baru sudah layak karena</td>
<td>1. Menurut teori "Expectancy" oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya</td>
<td>Responden memberi tanggapan yang berbeda pada tiap – tiap dapurnya. Faktor usia menyebabkan responden lebih memilih dan menyukai penggunaan dapur baru dibandingkan dapur lama. Alasan peralihan dapur dari persepsi responden ialah pengaruh zaman yang semakin berkembang, faktor usia, kecanggihan dan kepraktisan peralatannya.
Beberapa hal tersebut menjadi faktor utama yang mendukung peralihan responden terhadap penggunaan</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ?
• Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru?
• Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ?
<table><tr><td>Layak</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Layak</td><td></td></tr></table>• Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ?
• Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?</td>
<td>memudahkan beliau memasak tidak seperti dulu yang menurut beliau lumayan kesusahan dan repot. Saat ini, beliau sudah tidak lagi memiliki dan menggunakan peralatan dapur dulu sama sekali karena sudah tidak ada lagi dan susah didapatkan (rusak).</td>
<td>perubahan pada dapur tersebut.

2. Teori "Bottom - Up Processing" oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.</td>
<td>dapur lama ke dapur baru.</td>
</tr>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?</td>
<td>Jarak antara tempat masak dan peralatannya pada dapur lama lumayan susah dijangkau karena beliau masak dengan posisi jongkok atau setengah membungkuk. Pada dapur baru, menurut beliau jaraknya sudah tidak sulit dijangkau lagi, namun untuk usia beliau kini beliau masih kesusahan dalam menjangkau sehingga membutuhkan bantuan anaknya dan beliau sudah jarang memasak saat ini karena digantikan anaknya. Walaupun begitu, beliau merasa nyaman saja dengan jarak tersebut pada kedua dapur karena</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan</td>
<td>Sesuai dengan tanggapan responden, jarak pada kedua dapur sebaiknya lebih memperhatikan faktor usia sebagai penggunanya terutama kaum lansia, hal tersebut bertujuan agar mengatasi permasalahan jarak yang dialami responden serta dapat</td>
</tr>
</table>

	<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table> • Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ? • Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ? • Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? <table><tr><td>Mencukupi</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Mencukupi</td><td>✓</td></tr></table> • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau	sudah terbiasa dan usia kala itu masi muda dan kuat. Tidak ada yang membuat beliau kurang nyaman pada dapur baru, namun untuk dapur lama beliau kurang nyamannya pada asap yang membuat mata beliau lama kelamaan menjadi perih ketika memasak. Akan tetapi asap tersebut tidak mempengaruhi ruang dapur karena asap dari perapian tungku tersebut keluar melalui aliran asap pada atap rumah sehingga tidak mengepung dalam ruangan. Sesuai dengan pengalaman beliau, penghawaan disiang hari pada dapur lama tidak terasa panas sama sekali karena atap rumah tradisional dulu terbuat dari bahan alami yaitu daun rumbia, angin yang masuk melalui aliran tersebut dan jendela juga tidak berpengaruh ketika beliau memasak sehingga beliau nyaman saja dengan kondisi tersebut. Perapian pada tungku juga tidak berpengaruh dengan penghawaan ruang dapur beliau karena banyaknya sirkulasi udara pada rumah tradisional yang beliau miliki sangat berpengaruh terhadap suhu ruangan sehingga tidak terasa panas sama sekali. Pencahayaan pada dapur lama tidak terang	keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku *"Sweetness and Light: The Queen Anne Movement"* oleh MarkGirouard. 2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	membuat pengguna merasa nyaman dan tidak mengalami kendala. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah membuat responden nyaman, sedangkan pada dapur lama dari segi pengaruh asap pada perapian, serta pencahayaannya masih kurang optimal. Namun, jika dilihat dari segi penghawaan, pengaruh perapian pada ruangan, dan kebisingannya sudah membuat responden sangat nyaman dengan kondisi ruangnya.

AR-RANIRY

<table>
<tr><td></td><td>tidak ?</td><td>karena hanya memakai “panyet”. Untuk kebisingannya, beliau mengatakan bahwa tidak ada kebisingan yang terjadi saat memasak maupun dari lantai rumah beliau karena menurut beliau rumah beliau masih sangat kokoh dan kayunya terbuat dari bahan bagus sehingga tidak ada kebisingan yang terjadi.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td><td>3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?
Jawaban Responden :
• Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Jika ibu lebih sering (berdiri/~~duduk/~~ setengah membungkuk) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
• Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?</td><td>Pada dapur lama, beliau lebih sering memasak atau beraktivitas dengan posisi jongkok (setengah membungkuk), sedangkan pada dapur baru beliau lebih sering memasak dengan posisi berdiri. Beliau merasa nyaman saja dengan posisi pada kedua dapur tersebut, namun untuk dapur lama terkadang beliau sering merasa sakit pada area pinggang. Selama beraktivitas pada kedua dapur tidak ada kendala fatal yang beliau alami, beliau hanya merasa repot bergerak saja ketika memasak di dapur lama sedangkan di dapur baru tidak. Pada dapur lama beliau masak sebanyak 3x sehari karena tidak bisa disimpan (tidak memiliki kulkas), sedangkan pada dapur baru beliau hanya masak 1x sehari saja. Beliau mengatakan bahwa dengan masak berulang – ulang</td><td>Menurut teori "Activity – based design" oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.</td><td>Posisi responden dalam beraktivitas/ memasak di dapur lama mengalami kendala. Desain ruang pada dapur lama masih sangat kurang optimal sehingga harus lebih diperhatikan lagi agar pengguna merasa nyaman dan tidak ada kendala. Sedangkan pada dapur baru, posisi responden dalam beraktivitas/ memasak sudah nyaman dan sesuai bagi pengguna.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>pada dapur lama juga terkadang membuat beliau merasa jenuh dan sering lelah. Menurut beliau, dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu ketika memasak karena lama menyiapkan peralatan dan perapiannya.</td>
<td></td>
<td>Efisisensi waktu pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama yang lebih banyak menghabiskan waktu saat beraktivitas didalamnya.</td>
</tr>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>
4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ?
Jawaban Responden :

Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?

<table>
<tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr>
</table>

Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr>
</table>

Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ?
Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat

</td>
<td>Pada dapur lama, beliau hanya menggunakan 2 mata tungku saja yang terbuat dari tanah liat. Menurut beliau proses perapian pada tungku tidak berbahaya bagi sekitar karena apinya selalu dijaga dan tidak terlalu besar sehingga aman – aman saja. Selama memasak menggunakan tungku tidak ada kendala apapun yang beliau alami. Beliau juga mengatakan bahwa tidak ada hal yang memicu bahaya atau tidak aman selama beraktivitas di dapur lama dan dapur baru asalkan dapur tersebut selalu dalam jangkauan orang dewasa. Saat ini beliau sudah tidak lagi menggunakan kompor dengan kayu bakar dan minyak tanah walaupun pada acara besar (kenduri) karena sudah ada kompor gas LPG yang</td>
<td>Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.</td>
<td>Keamanan pada dapur lama dan baru sudah memenuhi kebutuhan orang dewasa. Tanggapan responden terhadap keaamanan kedua dapur memberikan persepsi bahwa dapur hanya bisa digunakan oleh orang dewasa saja, tidak untuk balita dan anak anak. Keamanan akan disalahgunakan jika tidak sesuai spesifikasi seharusnya yang sudah ditentukan sebagai syarat yang</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ?
• Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya!
• Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?</td>
<td>lebih praktis. Selama menggunakan kompor gas LPG tersebut, tidak ada hal yang membuat beliau tidak nyaman dan terkendala selama penggunaannya.</td>
<td></td>
<td>baik dalam penggunaan kedua dapurnya.</td>
</tr>
<tr>
<td>Kebersihan</td>
<td>5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Jawaban Responden :
• Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>• Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ?
• Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?
• Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
• Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
• Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
• Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah</td>
<td>Menurut beliau, dapur lama lebih kotor dibandingkan dapur baru karena proses dari perapian dan segala persiapannya. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan cara mengumpulkan seluruh sampah untuk dibakar di halaman rumah, untuk sisa lauk pauk, beliau biasanya memberi makan kepada unggas – unggas yang ada. Sedangkan pada dapur baru sistem pembuangan sampahnya seperti pada biasanya yaitu membuang ke tong sampah yang ada. Abu dapur pada perapian tungku di dapur lama, beliau kumpulkan di halaman belakang rumah. Proses cuci piring pada dapur lama ialah dengan cara menaikkan air dari sumur bawah ke ruang dapur atas, air bekas cuci piringnya dilemparkan ke halaman belakang rumah melalui jendela. Untuk</td>
<td>World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.</td>
<td>Kebersihan pada penggunaan dapur baru responden jauh lebih baik dibandingkan dapur lama yang masih menggunakan perapian secara tradisional didalamnya. Perapian tersebut sangat berpengaruh bagi kebersihan suatu ruang terutama dapur. Maka, kebersihan sudah seharusnya lebih diperhatikan pada penggunaan dapur saat memasak/</td>
</tr>
</table>

جامعة الرانري
AR-RANIRY

	anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ? Bau ( ) Tidak Bau (✓)	dapur baru beliau mencuci piring di kamar mandi dengan menampung air kran menggunakan ember dan air bekas penyuciannya dibuang langsung dikamar mandi tersebut. sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau tidak merasa bau apapun, karena rajin membersihkannya.		beraktivitas didalamnya agar pengguna merasa nyaman dan aman.

12. Persepsi menurut Ibu Faridah

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 12	
2.	Umur : 57 Tahun	
3.	Pekerjaan : Petani	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ?	Terakhir kali beliau memasak menggunakan dapur tradisional ialah pada tahun 1999. Saat ini beliau tidak lagi menggunakan dapur	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan	Diantara kedua dapur, responden lebih menyukai

AR-RANIRY

Persepsi/ Peralihan Dapur	**Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? 	Masih	
Tidak	✓	 • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? 	Dapur Lama	
Dapur Baru	✓ | • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru?	tersebut walaupun rumah yang beliau huni masih rumah tradisional dikarenakan sudah sangat susah mencari kayunya, capek, pengaruh modern, serta ada yang lebih praktis yaitu dapur baru. Diantara kedua dapur, beliau lebih senang dan suka memasak di dapur baru ketimbang dapur lama. Hal ini karena dapur baru lebih praktis disegala hal dan tidak ribet seperti dapur lama yang terkesan merepotkan dan lebih menguras tenaga. Menurut beliau, kelebihan dapur lama ialah rasa masakannya lebih berciri khas dan lebih terasa enak, sedangkan kelebihan pada dapur baru ialah lebih cepat dan masakannya bisa disimpan berhari – hari. Beliau pindah dari dapur lama ke dapur baru dengan cara membangun dapur lama di rumah permanen yang beliau bangun, tetapi tidak menghilangkan rumah tradisional yang beliau miliki hanya saja dapur pada rumah tradisional sudah beliau hilangkan. Saat ini, beliau masih menggunakan beberapa peralatan tradisional untuk memasak yaitu kukur kelapa dan “beulagong tanah” untuk masakan – masakan tertentu.	Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up*	penggunaan dapur baru dibandingkan dapur lama. Alasan peralihan dapur yang dilakukan oleh responden sesuai dengan persepsinya dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya yaitu perkembangan zaman yang semakin canggih, kurangnya SDA yang mendukung pada dapur lama, serta efisiensi pemakaian yang lebih unggul pada dapur baru membuat responden lebih memilih, menyukai, dan menggunakan dapur baru saat ini.

AR-RANIRY

	• Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? <table><tr><td>Layak</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Layak</td><td></td></tr></table> • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?		*Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	
Kenyamanan Ruang	2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ? **Jawaban Responden :** • Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ? • Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ? <table><tr><td>Nyaman</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td>✓</td></tr></table> • Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ? <table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table> • Apa saja yang membuat ibu merasa	Menurut beliau, jarak antara tempat masak dan peralatannya pada dapur lama susah dijangkau khususnya pada area yang lebih tinggi, sedangkan pada dapur baru beliau tidak masalah dengan jaraknya dan merasa nyaman saja. Beliau mengatakan bahwa yang membuat beliau kurang nyaman ketika beraktivitas pada dapur lama ialah terasa lelah dalam mengambil wajan dan peralatan lain yang membuat beliau harus bangun berulang kali. Sedangkan pada dapur baru beliau kurang nyaman karena suasana ruang yang terasa lebih panas dikarenakan sangat dekat dengan atapnya. Menurut beliau, asap yang berasal dari kayu bakar lumayan mempengaruhi ruangan ketika memasak yang	1. Menurut teori *"The Kitchen as a Social Center"* oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas	Jarak dan ketinggian pada dapur lama responden belum sesuai dengan standar kenyamanan ruangnya karena responden masih sulit menjangkau area sekitar dapur. Sedangkan pada dapur baru, responden sudah merasa nyaman dengan daya jangkaunya. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru dari

	(nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ? • Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ? • Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?	menyebabkan ruang dapur lebih berbau asap dan membuat mata sedikit perih, sehingga membuat beliau merasa kurang nyaman. Penghawaan disiang hari saat memasak terasa sedikit panas ketimbang hawa pagi dan sore hari, namun beliau merasa biasa saja dengan kondisi tersebut karena menurut beliau dulu cuacanya tidak terlalu panas seperti sekarang. Saat memasak di dapur lama, angin sama sekali tidak mempengaruhi perapian karena tertutup, untuk suasana ruang pada dapur lama tidak terasa panas sama sekali karena terdapat banyak ventilasi dan atapnya terbuat dari daun rumbia yang berbahan alami sehingga menyerap panas. Untuk perapiannya, menurut beliau sama sekali tidak mempengaruhi penghawaan ruang pada dapur lama. Pencahayaan pada dapur lama suasananya remang – remang, tidak terang seperti sekarang karena sudah ada listrik dan lampu. Beliau juga mengatakan bahwa pada dapur lama terasa ribut (berisik) karena lantainya terbuat dari kayu yang tidak kokoh sehingga menimbulkan kebisingan. Hal tersebut tidak berpengaruh saat memasak, namun beliau merasa sedikit kurang nyaman dengan lantainya.	memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku *"Sweetness and Light: The Queen Anne Movement"* oleh MarkGirouard. 2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	segi penghawaan ruangnya masih kurang optimal. Untuk dapur lama, dari segi penghawaan, pengaruh angin terhadap perapian, suasana ruang, serta pengaruh perapian pada penghawaan ruangnya sudah membuat responden nyaman dan tidak terkendala. Namun, jika dilihat dari segi pengaruh asap terhadap ruangan, pencahayaan, serta kebisingan yang disebabkan dari lantai pada dapur lama sangat kurang optimal dan tidak nyaman.

Mencukupi	
Tidak Mencukupi	✓

<table>
<tr>
<td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td>
<td>3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?
Jawaban Responden :
• Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?
<table><tr><td>Nyaman</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td>✓</td></tr></table>• Jika ibu lebih sering (berdiri/duduk/~~ setengah membungkuk)~~ apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
• Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
• Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
• Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr></table></td>
<td>Saat beraktivitas pada dapur lama beliau lebih sering duduk, hal ini membuat beliau merasa pegal, capek, dan susah menjangkau area yang lebih tinggi. Sedangkan pada dapur baru, beliau lebih sering beraktivitas/memasak dengan posisi berdiri. Jika masakannya dalam porsi besar, beliau terasa pegal dan sakit ditumit dikarenakan kelamaan berdiri, namun karena dapur baru lebih cepat dan praktis, beliau tidak begitu terasa saat memasak dan merasa nyaman saja. Untuk dapur baru, dikarenakan faktor usia yang sudah menua, beliau juga merasakan keluhan sakit pada pinggang, tangan, dan kaki saat memasak dengan posisi berdiri. Selama beraktivitas pada dapur lama, beliau merasa kesusahan dalam menjangkau, dan repot bergerak mengambil peralatan memasak, namun pada dapur baru tidak. Pada dapur lama beliau memasak sebanyak 3x sehari dan merasa jenuh, sedangkan pada dapur baru beliau hanya memasak sebanyak 1x sehari saja karena banyak hal lain yang dikerjakan dan beliau juga sering membeli makanan siap saji sehingga tidak perlu memasak lebih sering. Menurut beliau, dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu dibandingkan dapur</td>
<td>Menurut teori "Activity – based design" oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.</td>
<td>Posisi responden dalam beraktivitas/ memasak di dapur lama dan dapur baru belum mengambarkan desain ruang dapur yang baik karena mengalami beberapa kendala didalamnya. Desain ruang pada kedua dapur seharusnya lebih memperhatikan kebiasaan, kebutuhan, jarak, dan aktivitas pengguna saat memasak, serta usia pengguna sangat menjadi pengaruh utama bagi nyamannya sebuah dapur terutama pengguna lansia. Pengaruh perapian menyebabkan efisiensi waktu pada dapur lama</td>
</tr>
</table>

	Tidak |	baru, karena repot menghidupkan kayu terlebih dahulu, apalagi saat musim hujan yang menyebabkan beliau kesusahan mencari kayu dan kayu yang didapatkan juga basah sehingga membuat beliau terasa 2x lebih sulit menghidupkan apinya.		berkurang. Efisiensi waktu pada dapur baru sudah jauh lebih baik dibandingkan dengan dapur lama yang mengurangi produktivitas responden.
Keamanan	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ? **Jawaban Responden :** • Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ? • Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ? Aman | ✓ Tidak Aman | • Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? Iya | Tidak | ✓ • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur	Pada dapur lama, beliau menggunakan 3 buah mata tungku saja dengan ukuran yang berbeda. Selama penggunaan tungku dapur beliau merasa aman – aman saja, dan tidak ada kendala apapun. Menurut beliau, proses perapiannya tidak berbahaya bagi sekitar. Selama memasak menggunakan tungku tersebut beliau tidak mengalami kendala apapun, hanya saja beliau merasa lelah dalam menghidupkan kayunya dan membuat mata beliau perih ketika meniup kayu tersebut. Tidak ada kendala lain yang membuat beliau merasa tidak aman dan memicu bahaya selama memasak dan beraktivitas di dapur lama maupun dapur baru. Saat ini beliau sudah tidak menggunakan lagi kompor minyak tanah maupun kayu bakar karena sudah tidak sanggup lagi dan beliau lebih menyukai memasak menggunakan gas	Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	Keamanan pada penggunaan dapur baru responden jauh lebih baik dibandingkan dapur lama. Perapian pada tungku menyebabkan keamanan dapur lama berkurang. Ketentuan usia juga mempengaruhi keamanan dapur, yang mana perapian dari tungku maupun gas LPG sangat berbahaya bagi anak – anak dan balita.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>(lama/baru)?
• Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya!
• Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?</td>
<td>ketimbang kompor minyak tanah dan kayu bakar seperti pada dapur dulu. Selama menggunakan kompor gas LPG, tidak ada hal yang membuat beliau tidak nyaman dan terkendala sedikitpun dalam pemakaiannya.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kebersihan</td>
<td>5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Jawaban Responden :
• Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>• Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ?
• Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?
• Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
• Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru)?
• Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
• Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah</td>
<td>Beliau mengatakan bahwa, dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dapur baru karena abu kayu bakar dan asap perapian membuat dinding ruangan jadi kotor dan menghitam. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan cara mengumpulkan seluruh sampah untuk dibakar. Untuk sampah dari ikan dan daging biasanya beliau memberi kepada hewan liar seperti kucing di perkarangan rumah. Untuk abu dapur, beliau kumpulkan dan dibakar sekalian dengan sampah lainnya di perkarangan rumah. Sistem pembuangan sampah pada dapur baru ialah seperti biasanya yaitu dengan cara mengumpulkan seluruh sampah dan membuang ke tong sampah, lalu disalurkan ke TPA, sebagian ada juga yang dibakar seperti sampah kering. Proses mencuci peralatan memasak pada dapur lama ialah dengan cara menaikkan air ke ruang dapur dari bak umum,</td>
<td>World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.</td>
<td>Kebersihan pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama. Kebersihan pada dapur lama sangat kurang optimal karena pengaruh abu perapian pada tungku dapur dan air bekas cucian yang membuat bau ruangan. Upaya responden sangat diperlukan dalam mengatasi kebersihan pada kedua dapur tersebut. Dengan memperhatikannya aspek kebersihan khususnya pada</td>
</tr>
</table>

	anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ? Bau ✓ Tidak Bau	lalu disimpan didalam guci dan dicuci langsung diatas lantai yang terbuat dari kayu sehingga menyebabkan kayu busuk dan mudah patah. Air dari sisa pencucian tersebut, langsung beliau buang melalui jendela dan lantai yang bolong – bolong. Sedangkan pada dapur baru, beliau mencuci peralatan dengan cara mengumpulkan air didalam ember dan langsung mencuci di kamar mandi, untuk airnya langsung beliau buang di kamar mandi tersebut. Menurut beliau dapur lama terasa lebih bau, hal ini karena air cucian yang dibuang langsung dibawah rumah dan pengaruh asap yang membuat bau ruangan.		ruangan dapur, maka dapat menyebabkan kenyamanan pengguna semakin meningkat.

13. Persepsi menurut Ibu Wariati

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 13	
2.	Umur : 50 Tahun	
3.	Pekerjaan : Pedagang	

Hasil Jawaban Responden

<table>
<tr><th colspan="2">Wawancara</th><th rowspan="2">Tanggapan Responden</th><th rowspan="2">Teori</th><th rowspan="2">Kesimpulan</th></tr>
<tr><th>Aspek</th><th>Pertanyaan</th></tr>
<tr>
<td>Persepsi/ Peralihan Dapur</td>
<td>1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ?
Jawaban Responden :
• Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ?
<table><tr><td>Masih</td><td></td></tr><tr><td>Tidak</td><td>✓</td></tr></table>• Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ?
• Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya!
• Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ?
<table><tr><td>Dapur Lama</td><td></td></tr><tr><td>Dapur Baru</td><td>✓</td></tr></table>• Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ?
• Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ?
• Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur</td>
<td>Terakhir kali beliau menggunakan dapur tradisional ialah pada tahun 1994. Saat ini beliau sudah tidak menggunakan lagi dapur tersebut walaupun beliau masih memiliki dan menghuni rumah tradisional ialah karena SDA yang tidak mendukung serta masuknya pengaruh modern yang serba praktis. Diantara kedua dapur, beliau lebih menyukai dapur baru ketimbang dapur lama. Hal ini karena dapur baru lebih cepat dan serba canggih. Namun, beliau juga menyukai dapur lama karena masakannya lebih enak, berciri khas, serta lebih alami. Beliau pindah dari dapur lama kedapur baru dengan membangun dapur baru pada rumah baru dan menghilangkan dapur lama pada rumah tradisional, namun tetap mempertahankan rumah tradisional tersebut. Menurut beliau, dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama, karena dapat mempermudah seluruh pekerjaan sehingga pekerjaan pada dapur baru tidak memakan waktu yang</td>
<td>1. Menurut teori "Expectancy" oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan</td>
<td>Persepsi responden pada kedua dapur memiliki perbedaan yang signifikan. Masakan pada setiap dapurnya memiliki ciri khas masing – masing sesuai dengan perkembangan zamannya. Dengan membandingkan pemakaian pada kedua dapur, responden lebih menyukai pemakaian pada dapur baru dibandingkan dengan dapur lama. Alasan peralihan penggunaan dapur oleh responden terhadap kedua dapur tersebut ialah karena beberapa faktor</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ?
• Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru?
• Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ?
<table><tr><td>Layak</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Layak</td><td></td></tr></table>• Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ?
• Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?</td>
<td>lama karena sudah serba canggih. Saat ini, peralatan tradisional yang masih beliau miliki ialah hanya “beulangoung tanoh” saja yang digunakan saat masak besar seperti “sie reuboh” dalam acara – acara tertentu.</td>
<td>merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut.

2. Teori "Bottom - Up Processing" oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.</td>
<td>diantaranya perkembangan zaman, SDA yang tidak mendukung penggunaan dapur lama, kecanggihan dan kepraktisan peralatannya, serta efisiensi pemakaian dan waktu pada kedua dapur yang jauh berbeda menyebabkan responden menyukai dan beralih ke dapur baru saat ini.</td>
</tr>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa</td>
<td>Menurut beliau, jarak antara tempat masak dan peralatannya di dapur lama tergolong mudah dijangkau karena terletak tidak jauh dengan tempat masak. Sedangkan pada dapur baru, jaraknya nyaman dijangkau, hanya perabotannya saja yang terletak lebih tinggi ketimbang pada dapur lama. Hal yang membuat beliau kurang nyaman ketika beraktivitas di dapur lama ialah lelah dengan posisi yang mengharuskan duduk ke berdiri yang dilakukan berulang – ulang, sedangkan</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi</td>
<td>Ketinggian perabotan pada ruangan khususnya dapur perlu diperhatikan lagi agar pengguna merasa nyaman ketika menjangkaunya. Jarak antara peralatan dan tempat masak pada kedua dapur sudah memenuhi kenyamanan</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

	nyaman ? Nyaman ✓ Tidak Nyaman • Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ? • Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ? • Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya? • Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? Mencukupi Tidak Mencukupi ✓ • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut	pada dapur baru ialah susah dalam menjangkau perabotan yang lebih tinggi. Untuk asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku tidak mempengaruhi ruang dapur karena terdapat ventilasi pada atap yang membuat asap tersebut keluar melalui atap dan tidak menjalar ke ruangan sehingga beliau nyaman dengan kondisi tersebut saat memasak. Angin sangat mempengaruhi beliau ketika memasak pada dapur lama karena angin tersebut membuat abu dapur berterbangan, hal ini juga membuat beliau susah dalam meniup api untuk dihidupkan saat memasak. Untuk penghawaan disiang hari tidak membuat beliau terasa sangat panas karena banyak jalur sirkulasi udara serta atap bangunan terbuat dari bahan alami yaitu daun rumbia sehingga dapat mendinginkan ruangan pada rumah tradisional. Untuk perapiannya, menurut beliau tidak berpengaruh dengan penghawaan ruangan karena tidak membuat ruangan terasa panas. Pencahayaan pada dapur lama sangat kurang optimal karena belum ada lampu dan listrik seperti sekarang. Saat memasak pada dapur lama lumayan terasa	sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku *"Sweetness and Light: The Queen Anne Movement"* oleh MarkGirouard. 2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	pengguna. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama. Pengaruh angin, pencahayaan, dan kebisingan pada dapur lama kurang optimal sehingga menurunkan efisiensi kenyamanan ruangnya. Namun, jika dilihat dari segi pengaruh asap pada ruangan, penghawaan, serta pengaruh perapian pada dapur lama sudah membuat responden merasa nyaman dan aman.

AR-RANIRY

<table>
<tr><td></td><td>terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?</td><td>ribut karena adanya kebisingan yang disebabkan oleh lantai yang berbahan kayu/papan yang tidak kokoh sehingga membuat beliau kurang nyaman.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td><td>3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?
Jawaban Responden :
• Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Jika ibu lebih sering (berdiri/duduk/ ~~setengah membungkuk)~~ apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
• Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
• Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?</td><td>Saat beraktivitas dan memasak di dapur lama beliau lebih sering dengan posisi duduk, sedangkan pada dapur baru beliau lebih sering berdiri. Beliau merasa nyaman saja dengan posisi tersebut karena sudah terbiasa, hanya saja ketika memasak di dapur lama beliau lebih sering merasakan perih pada mata, sakit pinggang, pegal, repot bergerak, dan terasa lebih lelah, sedangkan pada dapur baru beliau hanya sering sakit pada tumit saja. Pada dapur lama, beliau masak sebanyak 2x sehari dan tidak merasa jenuh karena sudah terbiasa, namun pada dapur baru beliau hanya masak sebanyak 1x sehari dan tinggal dipanaskan saja. Menurut beliau, memasak pada dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu dibandingkan dapur baru, karena lama ketika memasak dan menyiapkan peralatan dan bahan – bahannya seperti harus meniup api terlebih dahulu sebelum memasak sehingga banyak memakan waktu.</td><td>Menurut teori "Activity – based design" oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.</td><td>Posisi responden saat beraktivitas/memasak pada dapur lama dan dapur baru mengalami beberapa kendala. Hal ini menandakan bahwa desain ruang pada kedua dapur, terutama dapur lama belum berdasarkan pada aktivitas pengguna didalamnya sehingga menyebabkan kenyamanan berkurang. Efisiensi waktu pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama yang terkesan lebih merepotkan.</td></tr>
</table>

	• Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>			
Keamanan	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ? **Jawaban Responden :** • Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ? • Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ? <table><tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr></table> • Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table> • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak	Pada dapur lama, beliau hanya menggunakan 2 mata tungku saja dengan ukuran besar dan kecil. Menurut beliau, penggunaan tungku tergolong berbahaya bagi anak – anak, namun tidak berbahaya dan aman – aman saja bagi orang dewasa. Kendala yang dialami beliau selama memasak menggunakan tungku pada dapur lama ialah sangat lelah dalam membersihkan abu dapur dan sisa – sisa kayu pada tungku perapiannya. Tidak ada kendala lain yang membuat beliau tidak aman dan memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur lama maupun dapur baru. Saat ini beliau sudah tidak lagi menggunakan kompor minyak tanah maupun kayu bakar karena terkesan ribet dan sudah ada kompor gas yang lebih praktis. Selama penggunaan kompor gas LPG, beliau tidak terkendala apapun dan merasa nyaman saja dengan	Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	Keamanan pada dapur lama sangat kurang optimal dikarenakan pengaruh perapian yang menyebabkan dapur tersebut harus selalu dalam jangkauan orang dewasa. Dapur baru sudah lebih aman dibandingkan dapur lama karena tidak ada perapian didalamnya. Ketentuan usia dalam pemakaiannya wajib diperhatikan untuk menciptakan keamanan pada ruangan dapur yang lebih baik.

	tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	penggunaannya selama ini.		
Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? Iya ✓ Tidak • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan? • Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan? • Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ? • Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan? • Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ? Bau ✓	Beliau mengatakan bahwa dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru karena disebabkan oleh abu dapur yang berterbangan akibat angin dan pengaruh asap yang membuat dinding semakin lama semakin menghitam. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan membakar seluruh sampah, untuk sisa ikan dan daging diberi kepada hewan liar seperti kucing, dan untuk abu dapurnya beliau kumpulkan dan lalu dibuang ke halaman belakang rumah. Sedangkan pada dapur baru, beliau membuang sampah seperti biasanya yaitu pada tong sampah lalu diangkut oleh petugas sampah agar disalurkan ke TPA. Untuk proses mencuci peralatan memasak, biasanya beliau menampung air dari bawah dan menaikkan air ke rumah kayu dan langsung dicuci di area dapurnya. Untuk bekas/sisa airnya, beliau buang langsung diatas tanah dibawah rumah kayu melalui jendela. Pada dapur baru beliau	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	Dapat dilihat bahwa, aspek kebersihan pada dapur lama responden masih tertinggal jauh dengan dapur yang dimilikinya saat ini, yang mana dapur baru sudah jauh lebih baik kebersihannya dibandingkan dengan dapur lama. Pengaruh asap, abu dapur perapian, serta air bekas cucian yang dibuang sembarangan membuat kebersihan dapur lama sangat kurang nyaman dan tidak optimal. Pengguna sangat berperan penting bagi kebersihan sebuah dapur, agar

	Tidak Bau	sudah mencuci peralatan memasak menggunakan wastafel dan air sisanya langsung tersalurkan melalui pipa pembuangan wastafelnya. Sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau hanya merasa bau asap dan masakan saja, tidak ada bau lain yang membuat beliau tidak nyaman selama menggunakan dapur tersebut.		terciptanya dapur yang nyaman dan lebih efisien.

14. Persepsi menurut Ibu Rahmah

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 14	
2.	Umur : 54 Tahun	
3.	Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur	Saat ini beliau tidak lagi menggunakan dapur tradisional karena sudah	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh	Kecanggihan dan kepraktisan peralatan

Persepsi/ Peralihan Dapur	sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? Dapur Lama | Dapur Baru | ✓ • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru	membangun rumah permanen. Terakhir kali beliau menggunakan dapur lama ialah pada tahun 1986. Alasan beliau tidak lagi memasak di dapur lama walaupun beliau masih menghuni di rumah tradisional ialah karena sudah ada dapur baru yang lebih canggih dibandingkan dapur lama. Diantara kedua dapur, beliau lebih menyukai memasak di dapur baru karena sudah serba cepat dan praktis. Hal yang beliau sukai pada dapur baru ialah bisa serba cepat dan peralatannya sudah lebih mudah digunakan dibandingkan dapur lama, namun pada dapur lama beliau sangat menyukai masakannya yang lebih enak, terkesan alami, serta berciri khas. Beliau pindah dari dapur lama ke dapur baru dengan membangun rumah dari beton dibelakang halaman rumah tradisional, dan masih menghuni kedua rumah tersebut. Menurut beliau, penggunaan dapur baru sudah sangat layak dibandingkan dapur lama karena sudah banyak perubahan dan tidak serepot dulu. Saat ini beliau masih memiliki beberapa peralatan masak tradisional, namun beliau sudah tidak pernah menggunakannya lagi karena	Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up Processing"* oleh David	membuat responden lebih menyukai penggunaan dapur baru dibandingkan dengan dapur lama. Namun, persepsi responden kepada dapur lama juga memiliki nilai – nilai positif yang tidak dimiliki oleh dapur baru. Perkembangan zaman membuat persepsi responden terhadap kedua dapur sangat berbeda. Alasan responden melakukan peralihan penggunaan dapur ialah karena perkembangan zaman yang menciptakan dapur baru yang lebih canggih dan praktis, serta mudah digunakan karena tidak terlalu

	sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? <table><tr><td>Layak</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Layak</td><td></td></tr></table> • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?	beliau lebih menyukai peralatan baru yang serba canggih serta mendukung untuk digunakan di usia beliau sekarang.	Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	merepotkan seperti dapur lama.
Kenyamanan Ruang	2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ? **Jawaban Responden :** • Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ? • Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ? <table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table> • Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ? <table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table> • Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?	Menurut beliau, jarak antara peralatan dan tempat masak pada dapur lama ialah peralatannya digantung dekat dengan tungku sehingga tidak terlalu jauh, sedangkan pada dapur baru beliau simpan di rak piring yang terletak dekat dengan kompor juga, hal ini membuat beliau tidak sulit untuk menjangkau peralatan pada kedua dapur tersebut. Tidak ada kendala fatal atau hal yang membuat beliau kurang nyaman ketika beraktivitas pada kedua dapur tersebut, beliau merasa nyaman saja dengan segala kondisinya karena menurut beliau dapur dulu dan dapur sekarang sudah jelas berbeda karena perkembangan zamannya. Asap yang berasal dari pembakaran kayu pada tungku lumayan mempengaruhi ruangan dapur saat	1. Menurut teori *"The Kitchen as a Social Center"* oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku *"Sweetness and Light: The Queen*	Jarak antara tempat masak dan peralatan pada kedua dapur yang dimiliki responden mudah dijangkau dan tidak mengalami kendala apapun. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama. Dari segi pengaruh asap perapian, pengaruh angin, serta pencahayaan pada dapur lama masih

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?
Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya?
Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau biasa saja ?
Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya?
Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ?
<table>
<tr><td>Mencukupi</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Mencukupi</td><td>✓</td></tr>
</table>

Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ?
Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?

</td>
<td>memasak karena dapur akan berbau asap dan dinding ruangan juga lama – kelamaan akan menghitam, akan tetapi beliau nyaman saja dengan kondisi tersebut karena sudah terbiasa. Menurut beliau, angin lumayan mempengaruhi beliau saat memasak di dapur lama dikarenakan jika angin kencang maka api susah dihidupkan. Untuk penghawaan disiang hari menurut beliau tidak terlalu panas karena bangunan tradisional terbuat dari material alami yang membuat ruangan menjadi sejuk. Untuk perapiannya juga tidak berpengaruh dengan penghawaan ruangan hanya saja badan terasa lebih panas karena berada didekat perapian. Pencahayaan pada dapur lama sangat redup, lebih terang di dapur baru karena sudah ada listrik dan lampu. Tidak ada kebisingan yang terjadi selama beliau memasak di dapur lama, baik dari lantai maupun lainnya karena kayu yang digunakan beliau sangat kokoh pada rumah tradisional yang beliau miliki.`</td>
<td>*Anne Movement"* oleh MarkGirouard.

2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.</td>
<td>kurang optimal. Namun, jika dilihat dari segi penghawaan, pengaruh perapian terhadap ruangan, dan kebisingan pada dapur lama sudah membuat responden merasa nyaman dan aman dalam beraktivitas/ memasak di dapur tersebut.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?</td>
<td>Saat beraktivitas di dapur lama beliau lebih sering memasak sambil berdiri, begitupun dengan dapur baru. Selama</td>
<td>Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud</td>
<td>Desain ruang pada kedua dapur responden sudah</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td>
<td>Jawaban Responden :
• Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Jika ibu lebih sering (berdiri/<s>duduk/ setengah membungkuk)</s> apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
• Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
• Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
• Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table></td>
<td>beraktivitas dengan posisi tersebut, beliau nyaman saja, akan tetapi pada dapur baru beliau sering merasa pegal dan sakit pada area kaki khususnya lutut dikarenakan faktor usia yang sudah tidak bisa kelamaan berdiri. Selama beraktivitas di dapur lama maupun baru, beliau tidak merasakan kesusahan menjangkau maupun repot bergerak sama sekali. Pada dapur lama beliau masak sebanyak 3x sehari dan sama sekali tidak merasa jenuh, sedangkan pada dapur baru beliau hanya memasak sebanyak 2x sehari. Menurut beliau, memasak di dapur lama sudah tentu menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru karena harus menyiapkan kayu dan apinya terlebih dahulu sehingga memakan waktu yang sangat lama.</td>
<td>(2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.</td>
<td>memenuhi kriteria yang berdasar pada aktivitas penggunanya. Posisi responden dalam beraktivitas pada kedua dapur sudah sangat nyaman, hanya saja faktor usia menjadi sedikit kendala dalam beraktivitas pada dapur baru. Efisiensi waktu yang dimiliki oleh dapur baru jauh lebih baik dan dapat meningkatkan produktivitas responden dibandingkan dengan dapur lama yang kurang optimal.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ?</td>
<td>Pada dapur lama, beliau hanya menggunakan 2 mata tungku saja dengan</td>
<td>Menurut Rochmadi dan Winarni (2020),</td>
<td>Penggunaan perapian tungku pada dapur</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>Jawaban Responden :
• Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
• Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?
<table><tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr></table>• Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>• Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ?
• Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ?
• Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya!
• Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?</td>
<td>ukuran besar dan kecil. Beliau merasa aman – aman saja selama menggunakan tungku tersebut. Menurut beliau, proses perapian lumayan berbahaya bagi balita, tapi aman digunakan untuk orang dewasa. Kendala yang dialami selama memasak menggunakan tungku tersebut ialah asap dan abunya membuat mata menjadi perih, tidak ada kendala lain yang membuat beliau tidak aman dan memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur lama maupun baru. Saat ini beliau sudah tidak lagi menggunakan kompor minyak tanah dan kayu bakar dikarenakan sudah ada kompor gas yang lebih cepat dan beliau juga sudah tidak sanggup lagi memasak menggunakan kompor lama tersebut. Selama menggunakan kompor gas LPG beliau tidak mengalami kendala apapun atau hal yang membuat beliau tidak nyaman, beliau merasa kompor gas LPG sudah layak dan nyaman digunakan selama ini.</td>
<td>sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.</td>
<td>lama menyebabkan kurang amannya dapur tersebut terutama bagi balita dan anak – anak. Keamanan pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama karena pada dapur baru sudah tidak menggunakan perapian yang terbuka sehingga tidak rawan akan bahaya.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Jawaban Responden :</td>
<td>Beliau mengatakan bahwa dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru karena disebabkan oleh abu dapur pada tungku perapian. Sistem</td>
<td>World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur</td>
<td>Adanya pembakaran kayu bakar pada tungku sangat berpengaruh terhadap</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>Kebersihan</td>
<td>

Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ?

<table>
<tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Tidak</td><td></td></tr>
</table>

Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ?
Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?
Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ?

<table>
<tr><td>Bau</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Bau</td><td>✓</td></tr>
</table>
</td>
<td>pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan cara membakar seluruh sampah termasuk sisa membersihkan lauk pauk maupun sayuran, untuk dapur baru beliau sudah membuang ke tong sampah yang ada di dapur, namun sebagian juga ada yang dibakar di perkarangan rumah. Abu pada dapur lama biasanya akan beliau buang ke tanah kosong dekat perkarangan rumah. Dalam mencuci peralatan memasak pada dapur lama, beliau biasanya menampung air yang ada di “selang” lalu mencuci langsung diatas rumah tradisional pada ruangan dapur tersebut, untuk air bekas cuciannya beliau langsung membuang kebawah rumah melalui lantai yang bolong – bolong. Pada dapur baru beliau mencuci piring di kamar mandi, dan untuk air bekas cuciannya langsung tersalurkan melalui pipa pembuangan. Sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau tidak merasakan ada bau apapun pada area dapur selama beraktivitas maupun memasak didapur.</td>
<td>dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.</td>
<td>aspek kebersihan karena dapat menyebabkan beberapa kendala pada ruangan khususnya dapur. Kebersihan pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama yang mana dapur tersebut jika dilihat dari segi kebersihannya masih kurang optimal.</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

15. Persepsi menurut Ibu Mardiah

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 15	
2.	Umur : 74 Tahun	
3.	Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh	Saat ini beliau sudah tidak lagi memasak menggunakan dapur tradisonal karena kayunya sudah susah dicari dan sudah membangun rumah beton dibelakang rumah tradisional sehingga dapurnya pun ikut terperbarui. Terakhir kali beliau menggunakan dapur lama ialah pada tahun 1987. Diantara kedua dapur, beliau lebih memilih dapur baru karena mengikuti zamannya dan sudah lebih cepat ketimbang dapur lama. Yang beliau sukai pada dapur baru ialah lebih praktis dan	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi	Pengaruh perkembangan zaman yang sangat cepat membuat responden lebih memilih dan menyukai pemakaian dapur baru dibandingkan dengan dapur lama. Alasan peralihan penggunaan dapur ialah disebabkan oleh

	dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? Dapur Lama | Dapur Baru | ✓ • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? Layak | ✓ Tidak Layak | • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?	mudah digunakan, sedangkan pada dapur lama masakannya lebih enak, berciri khas, dan lebih alami. Alasan beliau mengapa tidak lagi menggunakan dapur lama walaupun beliau masih menghuni di rumah tradisional yaitu karena ruang pada dapur lama sudah dihilangkan dan sudah ada dapur baru dirumah beton sehingga ruangan dapur lama sudah dijadikan kamar. Beliau pindah dari dapur lama ke dapur baru dengan membangun dapur baru dirumah baru dan menghilangkan dapur lama dirumah tradisional, namun tetap mempertahankan rumah tradisionalnya. Menurut beliau, dapur baru masih tidak layak digunakan karena bahaya gas yang membuat beliau takut terjadinya kebakaran atau hal lain yang memicu terjadinya hal yang tidak diinginkan seperti gas bocor dan lainnya. Saat ini, beliau sudah tidak lagi memiliki dan menggunakan peralatan memasak tradisional karena kebanyakan sudah rusak dan tidak bisa digunakan lagi, serta sudah ada peralatan baru yang lebih canggih dan praktis.	peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	beberapa faktor yaitu kurangnya SDA yang mendukung penggunaan dapur lama, serta kecanggihan dan kemudahan pemakaian peralatan pada dapur baru membuat responden beralih untuk menggunakan dapur baru yang lebih unggul dan praktis dibandingkan dengan dapur lama.

<table>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?
• Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?
• Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya?
• Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau</td>
<td>Menurut beliau, jarak peralatan dan tempat masak pada dapur lama tidak susah dijangkau hanya beberapa saja yang susah dijangkau yaitu peralatan yang lebih tinggi dari beliau, begitupun dengan dapur baru sama – sama tidak kesusahan dalam menjangkau peralatan karena sudah disiapkan sebelum memasak. Tidak ada hal yang membuat beliau kurang nyaman ketika memasak di dapur baru, namun pada dapur lama beliau sering merasakan perih mata karena asap dan abu dapur pada perapian, akan tetapi beliau mengatakan bahwa hal tersebut membuat beliau nyaman saja karena sudah terbiasa bekerja di area dapur. Asap yang berasal dari perapian tungku di dapur lama tidak mempengaruhi ruangan sama sekali karena terdapat ventilasi jalur keluar asap yang terletak di atap sehingga asap tersebut tidak menjalar kemana – mana dan membuat beliau nyaman saja dengan kondisi tersebut. Saat beliau memasak, tidak ada kendala apapun yang disebabkan oleh angin, penghawaan dapur terasa sejuk walaupun disiang hari karena atap bangunan rumah tradisional terbuat dari</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku "Sweetness and Light: The Queen Anne Movement" oleh MarkGirouard.

2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah</td>
<td>Penempatan perabotan pada kedua dapur belum menyesuaikan penggunanya yang mana responden masih sulit menjangkau jarak yang terlalu tinggi pada area dapur tersebut. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah membuat responden sangat nyaman. Pada dapur lama, jika dilihat dari segi pencahayaannya masih kurang optimal karena pengaruh zaman yang belum tersedianya penerangan yang layak seperti listrik. Namun, jika dilihat dari segi pengaruh asap, penghawaan</td>
</tr>
</table>

	biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? Mencukupi | Tidak Mencukupi | ✓ • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?	daun rumbia dan dindingnya terbuat dari bambu sehingga tidak terasa pengap dan panas sama sekali. Untuk perapiannya juga tidak berpengaruh pada penghawaan ruang dapur karena banyaknya ventilasi disekitar area dapur, untuk pencahayaan pada dapur lama menurut beliau kurang mencukupi karena belum terdapat lampu dan listrik seperti sekarang. Tidak ada kebisingan yang terjadi saat memasak di dapur lama baik dari segi peralatan maupun lantai bangunan, karena rumah tradisional beliau terbuat dari kayu yang kokoh dan kuat.	fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	pada ruangan, pengaruh perapian, serta kebisingan pada dapur lama sudah membuat responden nyaman dan tidak terkendala.
Aktivitas / Efisiensi waktu	3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas? **Jawaban Responden :** • Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ? • Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut? Nyaman | ✓ Tidak Nyaman | • Jika ibu lebih sering (berdiri/duduk/~~setengah~~	Saat memasak/beraktivitas di dapur lama beliau lebih sering berposisi duduk dan tidak mengalami kendala apapun seperti pegal, kesakitan, maupun repot bergerak, beliau hanya kesusahan menjangkau peralatan yang lebih tinggi saja. Sedangkan pada dapur baru beliau lebih sering dengan posisi berdiri, dengan posisi tersebut beliau sering merasakan pegal dan kesakitan pada area kaki karena faktor usia dan sudah jarang memasak, namun beliau tidak merasakan repot bergerak maupun	Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat	Faktor usia yang sudah lansia menjadi salah satu kendala responden saat beraktivitas/memasak di dapur baru. Desain ruang pada dapur seharusnya memperhatikan usia pengguna didalamnya agar pengguna bisa beraktivitas dengan

<table>
<tr>
<td></td>
<td>~~membungkuk~~) apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
• Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
• Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
• Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table></td>
<td>kesusahan menjangkau area sekitar. Pada dapur lama beliau memasak sebanyak 3x sehari dan tidak merasakan jenuh karena faktor kebiasaan dan hobi memasak, sedangkan pada dapur baru, beliau hanya memasak 1x sehari saja. Menurut beliau, memasak di dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu dibandingkan dapur baru karena lama dalam menyiapkan bahan dan peralatannya seperti harus menyiapkan kayu dan meniup api terlebih dahulu sebelum memasak, sedangkan pada dapur baru sudah serba cepat dan praktis sehingga dapat melakukan aktivitas lain dan tidak memakan waktu yang banyak saat memasak.</td>
<td>memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.</td>
<td>sangat nyaman dan aman. Posisi responden dalam beraktivitas/memasak di dapur lama sudah membuat nyaman dan tidak terkendala. Efisiensi waktu pada dapur baru sudah jauh lebih baik dibandingkan dapur lama yang mengurangi produktivitas responden dalam beraktivitas.</td>
</tr>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ?
Jawaban Responden :
• Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
• Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?
<table><tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr></table>• Menurut ibu, apakah proses perapian pada</td>
<td>Pada dapur lama, beliau menggunakan 3 mata tungku saja dengan ukuran yang berbeda dan terbuat dari tanah liat. Menurut beliau perapian pada tungku tidak berbahaya bagi sekitar selama dijaga dengan baik. Tidak ada kendala apapun yang dialami oleh beliau selama memasak dan beraktivitas di dapur baik yang memicu bahaya atau yang membuat beliau tidak aman selama memasak menggunakan tungku tersebut, beliau merasa penggunaan</td>
<td>Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu,</td>
<td>Responden memberi tanggapan bahwa keamanan pada dapur lama sudah baik. Namun, pada dapur baru responden merasa masih kurang optimal karena pemakaian kompor gasnya yang membuat responden kurang</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

	tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? Iya | Tidak | ✓ • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	tungku pada dapur dulu sudah sangat aman dan nyaman. Pada dapur baru, beliau masih terkendala dengan pemakaian kompor gas yang membuat beliau takut. Saat ini, beliau sudah tidak lagi menggunakan kompor dari minyak tanah maupun kayu bakar karena bahannya sudah susah didapatkan. Selama penggunaan kompor gas LPG beliau masih kurang nyaman terhadap penggunaannya karena dipengaruhi oleh beberapa hal yang memicu bahayanya pemakaian kompor tersebut.	pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	nyaman. Peran pengguna sangat berpengaruh terhadap seluruh aspek keamanan pada kedua dapur tersebut. Maka dari itu, pengguna harus selalu melakukan pemeliharaan yang rutin pada ruang dapur agar terciptanya keamanan yang baik saat beraktivitas di sekitar area tersebut.
Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? Iya | ✓ Tidak | • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?	Menurut beliau, dapur lama lebih kotor dibandingkan dapur baru karena abu pada perapian tungkunya. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah membakar sampah kering di perkarangan rumah, untuk sampah sisa ikan beliau beri ke binatang liar seperti kucing yang berada di sekitar. Abu perapian pada dapur lama beliau buang pada tanah kosong dekat perkarangan rumah. Untuk sistem pembuangan sampah pada dapur baru beliau buang ke tong sampah didalam	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	Kebersihan pada dapur baru jauh lebih baik dibandingkan dengan dapur lama. Hal tersebut dikarenakan pengaruh perapian pada tungku dapur saat memasak. Pemeliharaan yang rutin terhadap kebersihan ruangan dapur sangat harus

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ?

<table>
<tr><td>Bau</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Bau</td><td>✓</td></tr>
</table>
</td>
<td>ruangan terlebih dahulu lalu nanti akan dilanjutkan dengan membuang ke bak sampah umum di area tersebut. Dalam mencuci peralatan memasak pada dapur lama, beliau langsung mencuci dirumah atas pada ruangan dapur dengan menampung air kedalam guci yang diperoleh dari bak air umum yang ada pada perkampungan tersebut, untuk air bekas cuciannya beliau langsung membuang kebawah rumah atau melempar air tersebut melalui jendela ke tanah kosong. Pada dapur baru beliau langsung mencuci di kamar mandi dan air bekas cuciannya langsung tersalurkan melalui pipa buangan yang ada dikamar mandi tersebut. Sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau tidak merasakan bau sama sekali pada area dapur, karena beliau rajin membersihkannya selama memasak di dapur tersebut.</td>
<td></td>
<td>dilakukan agar terciptanya ruang yang nyaman bagi responden saat beraktivitas/memasak di area tersebut.</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

16. Persepsi menurut Ibu Jumiati

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 16	
2.	Umur : 65 Tahun	
3.	Pekerjaan : Jualan	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh	Saat ini beliau sudah tidak lagi menggunakan dapur tradisional karena kurangnya SDA yang ada di sekitar dan faktor mengikuti zaman yang sudah canggih. Terakhir kali beliau menggunakan dapur tradisional ialah pada tahun 1995. Diantara kedua dapur, beliau lebih senang dan memilih dapur baru untuk memasak, karena dapur baru sudah canggih dan serba cepat berbeda dari dapur lama yang terkesan merepotkan. Yang beliau sukai pada dapur lama ialah	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi	Persepsi responden pada kedua dapur sudah tentu berbeda karena pengaruh zaman yang memberikan kesan berbeda di setiap dapurnya. Alasan peralihan penggunaan dapur yang dilakukan responden dipengaruhi oleh

	dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?	masakannya lebih alami dan berciri khas, sedangkan pada dapur baru peralatan yang serba canggih mempermudah beliau beraktivitas/memasak di dapur. Hal ini juga menjadi alasan mengapa beliau lebih memilih dapur baru dibandingkan dapur lama walaupun rumah yang beliau huni masih rumah tradisional. Beliau pindah dari dapur lama kedapur baru dengan membangun dapur baru di belakang rumah tradisional dan menghilangkan dapur lama di rumah tradisional tersebut. Menurut beliau, dapur baru sudah sangat layak digunakan dimasa sekarang karena dapat mempermudah seluruh pekerjaan yang ada. Saat ini beliau masih memiliki beberapa peralatan tradisional yaitu “bate seumeupeh” (batu giling bumbu masakan) dan wajan yang terbuat dari tanah liat. Beberapa peralatan tradisional ini digunakan beliau untuk membuat masakan terasa lebih enak dan berciri khas seperti zaman dahulu.	peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	beberapa faktor yaitu, perkembangan zaman, kurangnya SDA yang mendukung pemakaian dapur lama, kecanggihan serta kepraktisan pada dapur baru membuat responden beralih dan lebih memilih serta menyukai penggunaan dapur baru saat ini.

Dapur Lama	
Dapur Baru	✓

Layak	✓
Tidak Layak	

UIN AR-RANIRY

<table>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?
• Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?
• Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya?
• Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau</td>
<td>Menurut beliau, jarak peralatan dan tempat masak pada dapur lama tidak mengalami kendala sama sekali dikarenakan jaraknya tidak terlalu jauh karena alatnya digantung di dinding dekat dengan tungku sehingga mudah dijangkau. Pada dapur baru, peralatan disimpan di rak/lemari dekat dengan kompor sehingga mudah dijangkau juga. Selama beraktivitas atau memasak di dapur baru dan lama beliau tidak mengalami kendala yang fatal, namun pada dapur lama beliau hanya mengeluh sering merasa perih mata saja karena asap pada tungku perapiannya sehingga membuat beliau sedikit kurang nyaman. Menurut beliau, asap dari perapian tidak mempengaruhi ruang dapur saat memasak karena terdapat ventilasi di sekitar ruangan, hanya saja ketika memasak asap tersebut membuat perih mata karena beliau langsung berhadapan pada perapiannya. Angin sekitar juga tidak menghalagi atau mempengaruhi beliau saat memasak karena tungkunya sudah sedikit tertutup. Untuk penghawaan disiang hari tidak terasa begitu panas, karena material bangunan yang terbuat dari bahan alami</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku "Sweetness and Light: The Queen Anne Movement" oleh MarkGirouard.

2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah</td>
<td>Daya jangkau atau jarak pada kedua dapur sudah membuat responden nyaman. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama yang mengalami beberapa kendala didalamnya. Jika dilihat dari segi pengaruh asap, pencahayaan, serta kebisingan yang terjadi pada area dapur lama sangat kurang optimal. Namun, jika dilihat dari segi penghawaan, pengaruh angin, dan perapiannya sudah membuat beliau nyaman dan tidak mengalami kendala apapun.</td>
</tr>
</table>

	biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ? Mencukupi | Tidak Mencukupi | ✓	serta dulu banyak pepohonan di sekitar perkarangan sehingga udara terasa sejuk dan tidak panas. Menurut beliau, perapian tidak berpengaruh terhadap penghawaan ruangnya, namun perapian tersebut lumayan berpengaruh bagi tubuh beliau, akan tetapi beliau memanfaatkannya dengan menjadikan perapian tersebut sebagai alat untuk menghangatkan tubuh secara alami. Pencahayaan pada dapur lama tidak mencukupi karena belum adanya listrik dan lampu sehingga tidak terang seperti sekarang. Terdapat kebisingan yang terjadi pada dapur lama yang disebabkan oleh lantai bangunan yang tidak kokoh, namun hal tersebut tidak mempengaruhi beliau saat memasak karena kebisingan yang terjadi hanya disebabkan oleh lantai bangunan tersebut saja, tidak ada penyebab lain.	fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	
	3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas? **Jawaban Responden :** • Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?	Saat beraktivitas/memasak di dapur lama beliau lebih sering berdiri, begitu juga dengan dapur baru. Beliau tidak mengalami kendala apapun baik pegal, kesakitan, maupun repot bergerak saat memasak dengan posisi tersebut pada dapur lama, namun pada dapur baru beliau	Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya.	Posisi responden saat beraktivitas/memasak pada kedua dapur tidak mengalami kendala. Desain ruang pada kedua dapur sudah layak dan

Aktivitas / Efisiensi waktu	• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut? <table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table> • Jika ibu lebih sering (berdiri/~~duduk/ setengah membungkuk)~~ apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ? • Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ? • Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya? • Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ? <table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table>	sering merasakan sakit pada area tumit dikarenakan faktor usia yang sudah tidak kuat seperti dulu. Selama beraktivitas pada kedua dapur, beliau tidak merasakan kesusahan menjangkau maupun repot bergerak mengambil peralatan memasak. Pada dapur lama beliau masak sebanyak 3x sehari dan tidak merasakan jenuh sama sekali walaupun dilakukan berulang – ulang karena sudah terbiasa, untuk dapur baru, beliau hanya memasak sebanyak 1x sehari saja lalu dihangatkan menggunakan kompor gas. Menurut beliau, dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu dibandingkan dapur baru karena harus menyiapkan dan meniup api terlebih dahulu yang terkesan merepotkan dan pada dapur lama, beliau tidak bisa melakukan aktivitas lain karena harus menjaga perapian saat memasak sehingga banyak memakan waktu ke hal tersebut.	Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.	sesuai dengan zamannya. Efisiensi waktu pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama, hal ini karena pengaruh kecanggihan, kepraktisan, serta beberapa hal yang lebih unggul pada dapur baru sehingga membuat produktivitas responden meningkat.
	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ? **Jawaban Responden :** • Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ? • Apakah ibu merasa aman pada penggunaan	Pada dapur lama, beliau hanya menggunakan 3 buah mata tungku saja dengan ukuran yang berbeda. Proses perapian pada tungku, menurut beliau berbahaya bagi sekitar terutama anak – anak, oleh sebab itu saat memasak di dapur	Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan	Ketentuan usia dalam pemakaian atau penggunaannya sangat berpengaruh terhadap keamanan suatu ruang

Keamanan	tungku dapur ? Aman ✓ Tidak Aman • Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? Iya ✓ Tidak • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	lama beliau harus menjaga perapian tersebut setiap saat agar tidak ada hal yang tidak diinginkan terjadi. Selama memasak menggunakan tungku tersebut, beliau tidak mengalami kendala apapun. Begitupun dengan dapur baru, tidak ada kendala yang membuat beliau tidak aman dan memicu bahaya saat beraktivitas/memasak pada kedua dapur tersebut. Saat ini beliau sudah tidak lagi menggunakan kompor minyak tanah maupun kayu bakar, karena sudah ada kompor gas yang lebih praktis dan cepat. Selama penggunaan kompor gas LPG, beliau merasa nyaman saja dan tidak mengalami kendala apapun, beliau juga merasa aman – aman saja dengan penggunaan kompor tersebut.	ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	khususnya dapur karena dapat meminimalisir bahaya yang akan terjadi kedepannya. Responden memberi tanggapan bahwa keamanan pada kedua dapur sudah bagus, namun penggunaan dapur baru jauh lebih aman jika dibandingkan dengan dapur lama yang masih menggunakan perapian kayu bakar saat memasak.
Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? Iya ✓ Tidak • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada	Menurut beliau, dapur lama lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru karena pengaruh dari perapian tersebut terutama pada abu dapurnya. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama biasanya beliau kumpulkan seluruh sampah termasuk sampah dari lauk pauk dan sayuran ditumpukkan disuatu tempat lalu dibakar.	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah	Pengguna sangat berperan penting terhadap kebersihan suatu ruang yang digunakannya. Responden memberikan persepsi bahwa kebersihan

<table>
<tr>
<td></td>
<td>dapur lama dan dapur baru ?
• Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan?
• Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan?
• Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ?
• Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan?
• Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ?
<table>
<tr><td>Bau</td><td></td></tr>
<tr><td>Tidak Bau</td><td>✓</td></tr>
</table>
</td>
<td>Pada dapur baru, sistem pembuangan sampahnya ialah dengan membuang sampah ke tong sampah yang ada dalam ruangan lalu nanti disalurkan ke bak sampah umum untuk dilanjutkan ke TPA. Abu dapur dari perapian pada dapur lama biasanya beliau buang pada halaman belakang rumah. Dalam mencuci peralatan memasak pada dapur lama biasanya beliau turunkan kebawah rumah untuk dicuci melalui selang air yang terpasang di belakang rumah. Air bekas cuciannya beliau buang langsung ke tanah perkarangan belakang rumah tersebut. Untuk dapur baru, beliau mencuci peralatan memasak didalam kamar mandi dan air bekas cuciannya langsung mengalir ke saluran air kotor pada kamar mandi tersebut. Selama beliau menggunakan dapur lama, beliau tidak merasakan adanya bau apapun pada dapur tersebut karena beliau rajin membersihkannya.</td>
<td>penyebaran penyakit menular.</td>
<td>pemakaian dapur baru sudah lebih bagus dan nyaman dibandingkan dengan dapur lama. Hal tersebut juga dipengaruhi oleh penggunaan peralatan tradisional yang serba alami dan rawan kotor pada dapur lama sehingga menyebabkan dapur baru lebih terlihat bersih dibandingkan dapur lama tersebut.</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

17. Persepsi menurut Ibu Nur Muharam

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 17	
2.	Umur : 50 Tahun	
3.	Pekerjaan : Pedagang	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih | Tidak | ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh	Saat ini beliau sudah tidak lagi memasak menggunakan dapur tradisional karena kayu dan minyaknya sudah susah dicari. Terakhir kali beliau menggunakan dapur lama ialah pada tahun 2017. Diantara kedua dapur, beliau lebih memilih menggunakan dapur lama dibandingkan dengan dapur baru karena dapur lama lebih alami hanya saja SDA pada dapur lama sudah tidak tersedia atau tidak mendukung untuk digunakan dimasa sekarang, hal ini juga menjadi penyebab mengapa beliau	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi	Citra khas masakan zaman yang alami dan lebih sehat membuat responden lebih menyukai pemakaian dapur lama dibandingkan dengan dapur baru. Namun, alasan peralihan penggunaan dapur yang dilakukan responden ialah

	dijelaskan alasannya! • Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (dapur lama/~~dapur baru~~) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?	sudah menggunakan dapur baru pada rumah tradisional yang beliau huni saat ini. Yang beliau sukai pada dapur lama ialah masakannya lebih terasa enak dan lebih alami serta sehat, sedangkan yang beliau sukai pada dapur baru ialah lebih bersih, praktis, dan juga cepat dibandingkan dengan dapur lama. Beliau pindah dari dapur lama ke dapur baru dengan cara beralih menggunakan kompor gas pada rumah tradisional tanpa membangun dapur yang terbuat dari beton. Menurut beliau, dapur baru sudah layak digunakan karena disebabkan oleh beberapa faktor yaitu tidak perlu repot menjaga api lagi dan pengerjaannya lebih cepat dibandingkan dengan dapur lama. Saat ini, beliau juga masih menggunakan beberapa peralatan memasak tradisional seperti spatula yang terbuat dari batok kelapa, cobek, serta wajan yang terbuat dari tanah liat. Beliau menggunakan beberapa peralatan ini agar masakan pada dapur baru terasa lebih enak dan berciri khas seperti di dapur lama.	peralihan sebuah dapur, seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	disebabkan oleh faktor kurangnya SDA yang mendukung penggunaan dapur lama, kecanggihan dan faktor perkembangan zaman yang serba cepat membuat responden harus beralih menggunakan dapur baru saat ini walaupun responden lebih menyukai pemakaian pada dapur lamanya.

Dapur Lama	✓
Dapur Baru	

Layak	✓
Tidak Layak	

AR-RANIRY

<table>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?
• Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?
• Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya?
• Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau</td>
<td>Menurut beliau, jarak antara tempat masak dan peralatan pada dapur lama tidak susah dijangkau karena peralatannya digantung di dinding dan tidak jauh berada dari tempat masaknya. Sedangkan pada dapur baru, peralatan disimpan di rak dengan ukuran standar dan berada dekat dengan kompor sehingga mudah dijangkau. Tidak ada hal yang membuat beliau kurang nyaman ketika beraktivitas/ memasak di dapur lama maupun baru. Beliau merasa nyaman saja, karena selama memasak di kedua dapur beliau tidak mengalami kendala yang fatal. Asap yang berasal dari perapian pada tungku tidak mempengaruhi ruang dapur saat memasak karena terdapat ventilasi di atap rumah tradisional yang beliau miliki, namun asap tersebut lama – kelamaan membuat dinding menjadi hitam dan kotor, akan tetapi hal tersebut tidak membuat beliau risih karena sudah terbiasa mengalaminya. Angin juga tidak berpengaruh ketika beliau memasak pada dapur lama, ruangan terasa sejuk karena terbuat dari bahan alami, untuk penghawaan disiang hari juga tidak terasa begitu panas karena pengaruh</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku "Sweetness and Light: The Queen Anne Movement" oleh MarkGirouard.

2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah</td>
<td>Sesuai dengan tanggapan responden, jarak antara peralatan dan tempat masaknya pada kedua dapur mudah dijangkau dan tidak mengalami kendala. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah baik dan memperhatikan pengguna didalamnya. Pada dapur lama, aspek kenyamanan ruangnya jika dilihat dari segi pengaruh asap terhadap kebersihan ruangan, pencahayaan, serta kebisingan yang disebabkan oleh lantai bangunan belum memenuhi aspek kenyamanan ruang yang seharusnya</td>
</tr>
</table>

	biasa saja ? • Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya? • Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ? Mencukupi | Tidak Mencukupi | ✓ • Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ? • Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?	banyaknya ventilasi dan material alam pada bangunan sehingga terasa sejuk. Untuk perapiannya juga tidak berpengaruh terhadap penghawaan ruang, beliau sering memanfaatkan panas dari perapian tersebut untuk terapi secara alami agar menghangatkan badan dan menghilangkan penyakit. Pencahayaan pada dapur lama lumayan redup dan tidak terang seperti dapur baru karena belum adanya lampu dan listrik. Beliau mengatakan bahwa pada dapur lama yang membuat berisik ialah hanya lantai pada bangunan saja karena terbuat dari kayu, akan tetapi hal tersebut tidak mempengaruhi atau membuat beliau tidak nyaman saat memasak.	fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.	karena masih kurang optimal bagi pengguna. Namun, jika dilihat dari segi penghawaan, pengaruh angin, serta pengaruh perapiannya sudah optimal, tidak mengalami kendala, dan mampu dimanfaatkan dengan baik oleh pengguna.
Aktivitas / Efisiensi	3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas? **Jawaban Responden :** • Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ? • Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut? Nyaman | ✓	Saat beraktivitas/memasak di dapur lama beliau lebih sering dengan posisi duduk, tidak ada keluhan apapun baik pegal, nyeri, maupun kesakitan yang beliau rasakan selama memasak dengan posisi tersebut. Begitu juga dengan dapur baru, beliau lebih sering dengan posisi berdiri dan tidak ada keluhan apapun. Selama beraktivitas pada dapur lama dan dapur baru, beliau tidak mengalami kesusahan	Menurut teori *"Activity – based design"* oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan	Desain ruang pada kedua dapur responden sudah memenuhi kebutuhan dan menyesuaikan aktivitas penggunanya karena responden tidak mengalami kendala apapun selama beraktivitas/

waktu	Tidak Nyaman | • Jika ibu lebih sering (berdiri/duduk/ ~~setengah membungkuk)~~ apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ? • Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ? • Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya? • Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ? Iya | ✓ Tidak |	menjangkau, dan repot bergerak sekalipun, beliau merasa nyaman saja dengan kondisi pada kedua dapur tersebut. Pada dapur lama beliau memasak sebanyak 3x sehari dan tidak merasakan jenuh sedikitpun, beliau menyukai masakan yang lebih sering dimasak secara baru karena akan terasa lebih enak ketimbang dihangatkan. Namun, pada dapur baru beliau hanya masak sebanyak 1x sehari saja, hal ini karena disebabkan oleh waktu yang tidak banyak dan lebih memilih praktis karena faktor usia yang sudah tidak sanggup lagi masak secara berulang – ulang. Menurut beliau, memasak di dapur lama sudah tentu menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dengan dapur baru karena lama dalam menyiapkan segala peralatan, perapian, maupun masakannya yang harus selalu dijaga sehingga tidak bisa melakukan kegiatan lain.	kebiasaan pengguna, desain ruang dapat memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.	memasak dengan posisi tersebut pada area kedua dapur. Efisiensi waktu pada dapur baru sudah tentu lebih bagus dibandingkan dengan dapur lama yang mengurangi produktivitas responden didalamnya. Hal tersebut juga dipengaruhi oleh faktor perkembangan zaman yang semakin canggih.
	4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ? **Jawaban Responden :** • Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ? • Apakah ibu merasa aman pada penggunaan	Pada dapur lama, beliau hanya menggunakan 2 mata tungku saja yang terbuat dari tanah liat. Selama beliau menggunakan tungku tersebut, beliau merasa aman dan tidak ada kendala apapun. Menurut beliau, proses perapian	Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan	Keamanan pada dapur baru jauh lebih bagus dibandingkan dengan dapur lama yang masih menggunakan perapian kayu bakar

Keamanan	tungku dapur ? Aman ✓ Tidak Aman • Menurut ibu, apakah proses perapian pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? Iya ✓ Tidak • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	pada tungku tersebut berbahaya bagi sekitar khususnya balita dan anak – anak, oleh sebab itu perapian tersebut harus selalu dijaga saat memasak guna untuk meminimalisir kejadian yang tidak diinginkan. Tidak ada kendala apapun yang beliau alami selama penggunaan tungku tersebut, selama beraktivitas/ memasak di kedua dapur, beliau merasa aman saja dan tidak ada hal yang memicu bahaya. Saat ini beliau masih menggunakan kompor yang terbuat dari kayu bakar, hal ini beliau gunakan saat memasak lontong untuk jualan dan ikan bakar agar lebih enak dan matang secara merata. Beliau tidak menggunakan lagi kompor dari minyak tanah. Selama memasak menggunakan kompor gas LPG, beliau tidak mengalami kendala apapun dan merasa nyaman serta aman – aman saja.	ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu, pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	didalamnya, yang mana perapian tersebut sangat berbahaya bagi anak – anak dan balita. Ketentuan usia sangat berpengaruh bagi keamanan pemakaian sebuah dapur.
	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? Iya ✓	Menurut beliau, dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dapur baru karena pengaruh abu perapian dan asap yang membuat dinding ruangan semakin lama semakin menghitam. Sistem pembuangan sampah pada dapur dulu ialah	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang	Peran pengguna sangat berpengaruh bagi kebersihan sebuah ruangan. Dengan memperhatikannya

Kebersihan	Tidak | • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan? • Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan – ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan? • Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ? • Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan? • Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ? Bau | Tidak Bau | ✓	dengan mengumpulkan dan juga membakar termasuk sampah sisa makanan, lauk pauk, dan lainnya. Untuk abu dapur biasanya beliau buang ke halaman belakang rumah. Sistem pembuangan sampah pada dapur baru ialah dengan membuang ke tong sampah di setiap ruangan lalu dilanjutkan pada bak sampah umum di desa tersebut. Dalam mencuci peralatan pada dapur lama, biasanya beliau langsung mencuci diruangan dapur tersebut pada rumah tradisional, untuk air bekas cuciannya beliau buang kebawah rumah melalui sela – sela kayu pada lantai bangunan rumah tersebut. Sedangkan pada dapur baru, beliau juga langsung mencuci dalam ruang dapur tersebut menggunakan selang air yang terhubung dari “kran” pada kamar mandi rumah tersebut, untuk air bekas cuciannya beliau langsung membuang ke saluran kamar mandi pada area dapur tersebut. Sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau tidak merasakan bau apapun pada area dapur karena rajin membersihkan ruangannya.	harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	aspek kebersihan pada ruangan dapat meningkatkan kenyamanan bagi pengguna. Perbandingan aspek kebersihan pada kedua dapur sangat berbeda karena mengikuti zamannya. Kebersihan pada dapur baru jauh lebih baik jika dibandingkan dengan dapur lama.

18. Persepsi menurut Ibu Saudah

No.	Identitas Responden	Dokumentasi
1.	Nama : R 18	
2.	Umur : 68 Tahun	
3.	Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga	

Hasil Jawaban Responden

Wawancara		Tanggapan Responden	Teori	Kesimpulan
Aspek	**Pertanyaan**			
Persepsi/ Peralihan Dapur	1. Bagaimana pandangan ibu mengenai dapur tradisional (dapur lama) dan dapur baru (dapur sekarang) ? **Jawaban Responden :** • Apakah saat ini ibu masih memasak menggunakan dapur tradisional ? Masih: Tidak: ✓ • Kapan terakhir ibu memakai dapur tradisional tersebut ? • Mengapa ibu (~~masih~~/tidak lagi) memasak menggunakan dapur tradisional? Boleh dijelaskan alasannya!	Saat ini beliau sudah tidak lagi menggunakan dapur tradisional karena diakibatkan oleh ruangan yang semakin sempit dan zaman yang sudah praktis. Terakhir kali beliau menggunakan dapur lama ialah pada tahun 2011. Diantara kedua dapur beliau lebih memilih dan senang masak di dapur baru dibandingkan dengan dapur lama karena sudah serba cepat. Yang beliau sukai pada dapur lama ialah masakannya terasa lebih enak, alami, dan berciri khas. Sedangkan pada dapur baru sudah serba cepat, praktis, dan tidak	1. Menurut teori *"Expectancy"* oleh Jerome Bruner dan Cecile Goodman (1947), menjelaskan bahwa persepsi manusia dipengaruhi oleh harapan atau ekspektasi mereka sendiri terhadap objek atau lingkungannya. Pada peristiwa persepsi peralihan sebuah dapur,	Perkembangan zaman yang sangat pesat memberikan perubahan yang amat drastis sehingga membuat responden lebih menyukai penggunaan dapur baru dibandingkan dengan dapur lama. Alasan peralihan dapur yang dilakukan responden disebabkan

	• Diantara kedua dapur tersebut (dapur tradisional dan dapur baru), memasak menggunakan dapur manakah yang ibu paling senangi ? <table><tr><td>Dapur Lama</td><td></td></tr><tr><td>Dapur Baru</td><td>✓</td></tr></table> • Kenapa ibu lebih menyukai memasak menggunakan (~~dapur lama~~/dapur baru) ? • Apa yang disukai di dapur lama dan apa yang disukai di dapur baru ? • Saat ini, kenapa ibu lebih menggunakan dapur baru ketimbang dapur lama, padahal rumah yang ibu huni masih rumah tradisional Aceh, kenapa ? • Apakah ibu pindah dari dapur lama ke dapur baru? atau membangun dapur lama dan baru? • Menurut ibu, apakah penggunaan dapur baru sudah sangat layak digunakan dibandingkan dapur lama ? <table><tr><td>Layak</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Layak</td><td></td></tr></table> • Apakah ibu masih menggunakan atau memiliki peralatan memasak tradisional yang terbuat dari tanah liat atau bahan alami ? • Kenapa ibu tidak menggunakan lagi peralatan tradisional tersebut saat ini ?	serepot dulu. Saat ini, beliau menggunakan kompor hook (kompor minyak tanah), alasan beliau pindah menggunakan kompor tersebut walaupun rumah yang beliau huni masih rumah tradisional ialah tidak ribet mencari kayu serta sudah serba praktis di segala hal. Beliau pindah dari dapur lama ke dapur baru dengan menganti alat yang digunakan yaitu dari kayu bakar ke kompor minyak tanah, beliau pindah dengan cara menurunkan dapur tradisional ke bawah rumah dan sudah diganti dengan beton, namun ruangan dapur pada rumah tradisional tetap digunakan hanya beralih fungsi saja yaitu digunakan sebagai kamar tidur. Menurut beliau, dapur baru sudah layak digunakan, hanya saja kecanggihan pada pergantian zaman membuat beliau sedikit kebinggungan dan memilih tidak menggunakan kompor gas, tetapi menggunakan kompor minyak tanah. Saat ini beliau masih menggunakan beberapa peralatan tradisional yaitu seperti wajan yang terbuat dari tanah liat, dan batu giling bumbu masakan, beliau masih menggunakan ini agar ciri khas pada masakan sekarang tetap terasa.	seseorang mungkin memiliki harapan atau ekspektasi tinggi mengenai apa yang akan mereka lihat di area dapur, dan jika ada sesuatu yang tidak sesuai dengan ekspektasi tersebut, maka mereka akan merasakan adanya perubahan pada dapur tersebut. 2. Teori *"Bottom - Up Processing"* oleh David Marr (1982), juga menyatakan bahwa seseorang menerima informasi melalui panca indra mereka dengan urutan dari yang paling sederhana hingga ke yang paling kompleks.	oleh beberapa faktor yaitu pengaruh perkembangan zaman, kurangnya SDA yang mendukung penggunaan dapur lama, kepraktisan serta kemudahan penggunaan peralatan pada dapur baru menjadi penyebab responden beralih menggunakan dapur baru saat ini.

<table>
<tr>
<td>Kenyamanan Ruang</td>
<td>2. Apakah anda merasa nyaman dengan sikap kerja pada area dapur lama (tradisional) tersebut ?
Jawaban Responden :
• Menurut ibu, bagaimana jarak antara tempat masak dan peralatannya di (dapur lama dan dapur baru) ?
• Apakah ibu merasa nyaman atau tidak dengan jarak memasak tersebut ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apakah dapur baru sudah membuat anda merasa nyaman ?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Apa saja yang membuat ibu merasa (nyaman/kurang nyaman) ketika bekerja pada area dapur lama dan dapur baru tersebut ?
• Apakah asap yang berasal dari kayu bakar pada tungku mempengaruhi ruang dapur saat memasak? nyaman atau tidakkah ibu dengan kondisi ruang tersebut ?
• Apakah angin berpengaruh saat ibu memasak menggunakan dapur tradisional ? bisa dijelaskan gimana pengaruhnya?
• Apakah penghawaan disiang hari membuat anda terasa sangat panas sehingga tidak nyaman atau</td>
<td>Menurut beliau, jarak antara tempat masak dan peralatan pada dapur lama tidak susah dijangkau karena peralatannya digantung di dinding dekat dengan tungku. Sedangkan pada dapur baru, sudah ada lemari/rak yang terletak dekat dengan kompor juga untuk menyimpan peralatan memasak tersebut. Tidak ada hal yang membuat beliau kurang nyaman ketika bekerja di dapur baru, namun pada dapur lama beliau merasa kurang nyaman terhadap pengaruh asap perapian tungkunya yang membuat mata beliau sedikit perih. Asap yang berasal dari perapian tersebut lumayan mempengaruhi ruangan dapur yang menyebabkan ruang dapur menjadi bau asap walaupun sudah ada ventilasi di area ruangannya, akan tetapi beliau sudah terbiasa dengan kondisi tersebut dan merasa nyaman saja. Menurut beliau, angin tidak berpengaruh saat beliau memasak di dapur lama. Untuk penghawaan disiang hari lumayan terasa panas namun tidak pengap karena material bangunan yang terbuat dari bahan alami. Untuk perapiannya sama sekali tidak mempengaruhi penghawaan ruang, ruang</td>
<td>1. Menurut teori “The Kitchen as a Social Center” oleh Mark Girouard (1980), dijelaskan bahwa dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai pusat aktivitas sosial di rumah. Dapur yang baik harus mampu menampung interaksi sosial dan keterlibatan keluarga dalam aktivitas memasak. Teori ini dijelaskan dalam buku "Sweetness and Light: The Queen Anne Movement" oleh MarkGirouard.

2. Teori dari Le Corbusier (1923) juga menjelaskan hal serupa yaitu, hunian yang nyaman haruslah</td>
<td>Jarak antara peralatan dan tempat masaknya pada kedua dapur yang dimiliki responden mudah dijangkau dan tidak mengalami kendala. Aspek kenyamanan ruang pada dapur baru sudah lebih baik dibandingkan dapur lama. Aspek kenyamanan ruang pada dapur lama jika dilihat dari segi pengaruh asap terhadap ruangan, serta pencahayaannya masih mengalami kendala dan kurang optimal. Namun, jika dilihat dari segi penghawaan, pengaruh angin, pengaruh perapian, serta kebisingannya sudah membuat</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>biasa saja ?
• Bagaimana dengan perapiannya ? apakah berpengaruh dengan penghawaan ruangnya?
• Menurut ibu, pencahayaan pada area dapur lama sudah tercukupi atau tidak mencukupi ?
<table><tr><td>Mencukupi</td><td></td></tr><tr><td>Tidak Mencukupi</td><td>✓</td></tr></table>
• Apakah terdapat kebisingan (berisik) saat memasak pada dapur lama ? bisa dijelaskan kebisingannya berasal dari mana saja ?
• Apakah lantai yang terbuat dari kayu tersebut terdapat kebisingan ? jika iya apakah berpengaruh saat memasak dan ibu nyaman atau tidak ?</td>
<td>akan tetap terasa sejuk walaupun adanya perapian di area dapur. Pencahayaan pada dapur lama kurang maksimal karena belum adanya listrik dan lampu sehingga lumayan redup dan tidak seterang pada dapur baru. Beliau mengatakan bahwa tidak ada kebisingan yang terjadi selama memasak di dapur lama baik dari segi peralatan maupun lantai bangunan, hal ini karena kayu yang beliau gunakan pada rumah tradisionalnya sangat kokoh dan kuat sehingga tahan sampai masa sekarang.</td>
<td>fungsional, efisien, dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan penghuninya.</td>
<td>responden nyaman dan tidak terkendala apapun.</td>
</tr>
<tr>
<td>Aktivitas / Efisiensi waktu</td>
<td>3. Apakah selama ibu menggunakan (dapur lama/dapur baru) sudah nyaman dalam beraktivitas?
Jawaban Responden :
• Saat beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru), ibu lebih sering berdiri, setengah membungkuk, atau duduk ?
• Nyamankah ibu dengan posisi memasak tersebut?
<table><tr><td>Nyaman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Nyaman</td><td></td></tr></table>• Jika ibu lebih sering (berdiri/~~duduk/ setengah~~</td>
<td>Saat beraktivitas/memasak di dapur lama beliau lebih sering dengan posisi berdiri, begitu juga pada dapur baru. Selama beraktivitas/memasak dengan posisi tersebut pada kedua dapur, tidak ada kendala apapun yang dialami oleh beliau. Beliau sama sekali tidak merasa kesakitan, pegal, kesulitan, capek, repot bergerak, maupun kesusahan menjangkau saat beraktivitas/memasak pada kedua dapur dengan posisi berdiri tersebut. Pada dapur lama, beliau masak sebanyak 3x dalam</td>
<td>Menurut teori "Activity – based design" oleh Kevin McCloud (2010), desain ruang harus berdasar pada aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Dengan mempertimbangkan kebutuhan dan kebiasaan pengguna, desain ruang dapat</td>
<td>Desain ruang pada kedua dapur responden sudah baik karena mempertimbangkan kebutuhan dan aktivitas pengguna didalamnya. Posisi responden dalam beraktivitas/memasak pada kedua dapur sudah nyaman dan</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>~~membungkuk)~~ apakah ada merasakan kesakitan, kesulitan, pegal, atau kendala lain ?
• Selama beraktivitas pada (dapur lama/dapur baru) apakah ibu merasakan kesusahan menjangkau, berpindah – pindah dan repot bergerak mengambil peralatan memasak ?
• Di dapur lama ibu masak berapa kali dalam sehari ? Apakah ibu merasa jenuh terhadap pekerjaan memasak yang dilakukan berulang – ulang setiap harinya?
• Apakah menurut ibu memasak di dapur lama menghabiskan lebih banyak waktu dibandingkan dapur baru ?
<table><tr><td>Iya</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak</td><td></td></tr></table></td>
<td>sehari dan tidak merasakan jenuh sedikitpun karena sudah terbiasa dan pekerjaan tersebut termasuk pekerjaan yang beliau sukai. Pada dapur baru, beliau hanya memasak 1x dalam sehari saja karena beliau hanya tinggal berdua dengan cucunya, sehingga porsi masakan berkurang. Menurut beliau, dapur lama lebih banyak menghabiskan waktu dibandingkan dengan dapur baru karena pada dapur lama beliau harus menyiapkan kayu dan apinya terlebih dahulu sehingga banyak menghabiskan waktu saat memasak.</td>
<td>memaksimalkan efisiensi waktu dan meningkatkan produktivitas seseorang.</td>
<td>tidak terkendala. Efisiensi waktu pada dapur baru jauh lebih baik dibandingkan dapur lama karena pada dapur baru responden dapat meningkatkan produktivitas didalamnya.</td>
</tr>
<tr>
<td>Keamanan</td>
<td>4. Apakah (dapur lama/dapur baru) sudah aman digunakan ?
Jawaban Responden :
• Di dapur lama ibu menggunakan berapa mata tungku ?
• Apakah ibu merasa aman pada penggunaan tungku dapur ?
<table><tr><td>Aman</td><td>✓</td></tr><tr><td>Tidak Aman</td><td></td></tr></table>• Menurut ibu, apakah proses perapian pada</td>
<td>Pada dapur lama, beliau hanya menggunakan 3 mata tungku saja dengan ukuran yang berbeda, dan selama penggunaannya beliau merasa aman – aman saja. Menurut beliau, proses perapian pada tungku tidak berbahaya bagi sekitar karena selalu dalam jangkauan orang dewasa. Tidak ada kendala apapun selama beliau menggunakan tungku tersebut. Saat memasak pada kedua dapur, beliau juga tidak mengalami kendala yang</td>
<td>Menurut Rochmadi dan Winarni (2020), sebuah dapur harus diciptakan dengan tata letak yang baik,memperhatikan ketinggian meja dan peralatan memasak, serta peredaman suara dan penghawaan yang cukup. Selain itu,</td>
<td>Ketentuan usia dalam pemakaiannya sangat diperlukan untuk menentukan aman atau tidaknya sebuah dapur. Dari persepsi responden diperoleh bahwa keamanan pada dapur baru sudah lebih baik jika dibandingkan dengan</td>
</tr>
</table>

AR-RANIRY

	tungku tersebut berbahaya bagi sekitar ? Iya | Tidak | ✓ • Kendala apa saja yang ibu alami ketika memasak menggunakan tungku tersebut ? • Apakah ada kendala lain yang membuat ibu merasa tidak aman atau memicu bahaya saat memasak dan beraktivitas di dapur (lama/baru) ? • Apakah sekarang ibu masih menggunakan kompor dengan kayu bakar atau kompor minyak tanah ? Boleh dijelaskan alasannya! • Apakah ada hal yang membuat ibu tidak nyaman atau terkendala selama menggunakan kompor gas LPG ?	fatal dan merasa aman dan nyaman saja serta tidak ada hal yang memicu bahaya selama beliau memasak pada kedua dapur tersebut. Saat ini, beliau sudah tidak lagi menggunakan kompor dari kayu bakar/ tungku, akan tetapi beliau masih memasak menggunakan kompor minyak tanah hingga sekarang. Alasan beliau masih menggunakan kompor tersebut ialah, beliau tidak terbiasa, tidak suka, serta masih takut untuk menggunakan kompor gas LPG, beliau masih sangat nyaman menggunakan kompor minyak tanah hingga sekarang.	pemeliharaan secara rutin juga penting untuk dilakukan untuk menjaga keamanan dapur.	dapur lama. Kebiasaan pengguna terhadap pemakaiannya juga menjadi pengaruh pada keamanan penggunaan dapur tersebut.
Kebersihan	5. Apakah anda merasa nyaman atau tidak terhadap kebersihan pada (dapur lama/ dapur baru) ? **Jawaban Responden :** • Apakah dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru ? Iya | ✓ Tidak | • Bagaimana sistem pembuangan sampah pada dapur lama dan dapur baru ? • Abu dapur yang dihasilkan dari proses memasak pada dapur lama akan dikemanakan? • Sampah sisa membersihkan sayuran, ikan –	Menurut beliau, dapur lama tergolong lebih kotor dibandingkan dengan dapur baru karena pengaruh abu dapur dari perapian tungkunya. Sistem pembuangan sampah pada dapur lama ialah dengan mengumpulkan seluruh sampah kedalam karung lalu dibakar, untuk sampah lauk pauk biasanya beliau buang ke halaman kosong di sekitar atau memberi ke kucing jalanan yang ada di daerah tersebut. Abu dapur dari perapian biasanya beliau buang ke tanah belakang rumah, abu tersebut	World Health Organization (2015), menyatakan bahwa kebersihan pada dapur dan sanitasi yang baik merupakan faktor yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit menular.	Kebersihan pada dapur baru jauh berbeda jika dibandingkan dengan dapur lama. Pengaruh pemakaian peralatan tradisional juga menjadi penyebab bersih atau tidaknya sebuah ruangan. Peran pengguna juga diperlukan untuk

	ikanan atau daging – dagingan pada (dapur lama/ dapur baru) akan dikemanakan? • Bagaimana proses mencuci peralatan memasak yang dilakukan pada (dapur lama/ dapur baru) ? • Air sisa membersihkan peralatan memasak akan dikemanakan? • Sejauh anda menggunakan dapur lama, apakah anda merasa bau atau tidak pada area dapur tersebut ? Bau | Tidak Bau | ✓	lama kelamaan akan tertimbun dan hilang. Pada dapur baru, untuk sampah kering biasanya beliau akan bakar di perkarangan rumah, dan untuk sampah basah beliau buang ke bak sampah umum yang ada di desa tersebut. Dalam mencuci peralatan memasak pada dapur dulu, biasanya beliau naikkan air yang diperoleh dari kamar mandi umum ke rumah atas ruangan dapur tersebut, beliau langsung mencuci pada ruangan dapur tersebut melalui air yang sudah dinaikkan tadi. Untuk bekas air cuciannya beliau buang ke bawah rumah yang beralas tanah dengan menuang air melalui sela – sela pada lantai ruangan dapur tersebut. Pada dapur baru, beliau mencuci peralatan memasak di halaman belakang rumah atau belakang dapur dengan menampung air ke sebuah ember melalui selang air yang ada, untuk air bekas cuciannya beliau langsung membuangnya ke halaman tersebut. Sejauh beliau menggunakan dapur lama, beliau sama sekali tidak merasakan adanya bau pada area dapur selama memasak.		menjaga kebersihan sebuah ruangan khususnya dapur. Kebersihan sebuah ruang sangat diperlukan karena dapat meningkatkan suasana hati pengguna dalam pemakaiannya.

AR-RANIRY