

Perancangan Interior Restoran Dengan Pendekatan Ekologis Di Surabaya

Jurnal Dimensi Desain Interior

Felix .T., Adi Santosa, S.Sn, M.Arch., Dra. Herlin Sri Utami
 Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
E-mail: 41409132@john.petra.ac.id ; adis@peter.petra.ac.id

Abstrak— Kota Surabaya memiliki prospek yang bagus di bidang kuliner seperti membuka usaha restoran, melihat bahwa masyarakat yang menjadikan berburu makanan sebagai wisata. Pola konsumsi ini telah menjadi trend hidup masyarakat surabaya dibuktikan dengan ramainya usaha kuliner baik siang maupun malam hari. Dari sudut pandang ini maka, restoran dapat dijadikan sebagai sarana untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai desain yang ekologis.

Di Kota surabaya ini jarang ditemukan sebuah restoran yang mengusung ekologis dalam konsep perancangannya. Dalam mendukung desain yang berkelanjutan, perlu adanya penerapan ekologis pada desain sebuah restoran. Selain sebagai sebuah tempat makan, juga memberikan informasi dan pengaruh kepada masyarakat pada kelestarian lingkungan, khususnya Pencahayaan alami.

Kata Kunci— Perancangan, Restoran, Pendekatan, Ekologis.

Abstrac— Surabaya City has a good prospect in the culinary sector such as, opening a restaurant business, looking at the people who make the food as a culinary tour. This consuming lifestyle has become a trend proofed by the surabaya's busy culinary business both day and night. From this perspective then, the restaurant can be used as a media to inform to the public about the ecological design.

In the city of Surabaya is seldom to find a restaurant that take Ecological Design in their concept. In support of sustainable design, that the restaurant need have to the applicate the ecological design. Apart from being a place to eat, as well as providing information to the community and the effect on the environment, especially natural lighting.

Keyword— Design, Restaurant, Approach, Ecological

I. PENDAHULUAN

BISNIS restoran berkembang pesat di Surabaya. Restoran termasuk salah satu bisnis yang dapat dikatakan memiliki prospek yang bagus mengingat makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Di Surabaya ini, makanan dapat menjadi sebuah ikon pariwisata, dapat dilihat bahwa banyak tingkat konsumsi masyarakat baik itu pada jam kerja hingga tengah malam.

Sebagai sebuah ikon, maka restoran – restoran ini dapat menjadi sebuah trendsetter bagi masyarakat atau memengaruhi masyarakat terhadap pola hidup dengan

mengangkat konsep pada restoran. Namun, pada prakteknya, restoran lebih sering terfokus pada nilai komersil yang dihasilkan. Perkembangan bisnis ini menimbulkan persaingan ketat. Para pelaku bisnis restoran dituntut untuk memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen. Sebenarnya, selain dari kualitas dan citarasa makanan, desain ruang interior juga perlu untuk diperhatikan.

Ruang interior sebuah restoran memerlukan sebuah ciri khas atau karakter desain tersendiri. Karakter inilah yang nantinya akan memberikan suasana pada ruang yang memberikan pengalaman tersendiri pada konsumen. Dalam hal ini masih jarang restoran yang mengangkat konsep ekologis pada desainnya disamping meningkatkan nilai komersil yang dihasilkan selain restoran vegetarian yang memang misinya adalah menyelamatkan bumi (lingkungan). Oleh dikarenakan ini perlunya mengangkat konsep ekologis yang sadar akan lingkungan selain hanya menghasilkan profit.

Di daerah Surabaya, masih banyak restoran yang masih bergantung pada pencahayaan artifisial sebagai sumber pencahayaan. Dalam pengaplikasiannya sendiri banyak yang menganggap green design adalah sesuatu yang mahal. Mahal adalah karena dalam perancangan restoran tersebut banyak menggunakan material – material khusus yang memang membutuhkan biaya produksi yang tinggi. Hal seperti demikian sebenarnya dapat di upayakan mengaplikasikan teknis – teknis tertentu dalam konstruksinya interiornya. Dengan upaya ini diharapkan banyak restoran yang dapat mengangkat konsep ekologis pada perancangannya selain restoran-restoran vegetarian tentunya.

Dari nilai ekonomisnya memang konsep ekologis ini mungkin akan terasa mahal hanya diawalnya dengan material-material khusus, akan tetapi akan berdampak pada efisiensi energi yang akan mengurangi pengeluaran biaya tiap bulannya, dalam penggunaan kembali bahan untuk renovasi “recycling” akan terasa sangat membantu dalam pengeluaran biaya. Selain itu, konsep ekologis ini juga akan menciptakan citra positif pada pelanggan dan memberikan kontribusi untuk menarik pelanggan khususnya para pecinta lingkungan, akademisi dan lain-lainnya yang membantu menambah value restoran sehingga lebih bergengsi.

Dalam upaya untuk menciptakan desain yang berkelanjutan, perlu untuk memahami hubungan timbal balik antara 3 elemen dasar yaitu manusia sebagai subyek pengisi

ruang dan sebagai subyek yang melakukan aktifitas, ruang sebagai wadah untuk mengakomodasi manusia beraktifitas dan lingkungan yaitu segala sesuatu yang berada disekitar manusia. Untuk itu diperlukan hubungan timbal balik antara ketiga elemen ini untuk membangun sebuah desain yang berkelanjutan yang saling bersinergi antara satu dengan yang lainnya.

Dewasa ini, untuk memperoleh energi listrik tersebut manusia menggunakan energi fosil untuk menghasilkan energi listrik. Dalam penggunaan energi fosil ini, emisi karbon tidak terelakkan. Dalam konteks ini, kita perlu berupaya untuk mengurangi penggunaan energi fosil yang menghasilkan emisi karbon yang digunakan untuk menghasilkan cahaya melalui penggunaan energi alami berupa cahaya matahari untuk menciptakan lingkungan yang berkelanjutan mengingat Indonesia terletak pada daerah tropis yang mendapatkan penyinaran matahari sepanjang tahun. Dengan demikian maka kita dapat mengurangi konsumsi energi fosil untuk menghasilkan pencahayaan artificial.

Dalam penerapannya, masih banyak bangunan arsitektur maupun interior yang masih bergantung pada pencahayaan artificial dan kurang memanfaatkan dan mengolah pencahayaan alami sebagai sumber pencahayaan utama pada perancangannya. Penggunaan cahaya alami seperti matahari selain membawa keuntungan dengan energi cahaya yang tidak terbatas pada siang hari juga membawa hal yang kurang baik seperti UV dan IR dalam bentuk radiasinya. Oleh karena itu, perlu penanganan atau pemanfaatan cahaya matahari yang benar dalam perancangan sebuah ruang interior sehingga dapat tercipta desain ruang yang ekologis melalui pemanfaatan cahaya alami.

Bisnis restoran berkembang pesat di Surabaya. Restoran termasuk salah satu bisnis yang dapat dikatakan memiliki prospek yang bagus mengingat makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Di Surabaya ini, makanan dapat menjadi sebuah ikon pariwisata, dapat dilihat bahwa banyak tingkat konsumsi masyarakat baik itu pada jam kerja hingga tengah malam.

Sebagai sebuah ikon, maka restoran – restoran ini dapat menjadi sebuah trendsetter bagi masyarakat atau memengaruhi masyarakat terhadap pola hidup dengan mengangkat konsep pada restoran. Namun, pada prakteknya, restoran lebih sering terfokus pada nilai komersil yang dihasilkan. Perkembangan bisnis ini menimbulkan persaingan ketat. Para pelaku bisnis restoran dituntut untuk memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen. Sebenarnya, selain dari kualitas dan citarasa makanan, desain ruang interior juga perlu untuk diperhatikan.

Ruang interior sebuah restoran memerlukan sebuah ciri khas atau karakter desain tersendiri. Karakter inilah yang nantinya akan memberikan suasana pada ruang yang memberikan pengalaman tersendiri pada konsumen. Dalam hal ini masih jarang restoran yang mengangkat konsep ekologis pada desainnya disamping meningkatkan nilai komersil yang dihasilkan selain restoran vegetarian yang memang misinya adalah menyelamatkan bumi (lingkungan). Oleh dikarenakan

ini perlunya mengangkat konsep ekologis yang sadar akan lingkungan selain hanya menghasilkan profit.

II. METODE PERANCANGAN

A. Pengumpulan dan Pengolahan Data

Data yang digunakan adalah data dari Objek Perancangan : Pusat Informasi dan Kebudayaan Tionghoa, Karya Arsitek : Adeline (22496007); No. 1898/ARS/4/2002. Data lapangan yang diperlukan adalah data yang berhubungan dengan perancangan sebuah restoran yang meliputi denah, tampak, potongan bangunan yang akan dirancang. Pengolahan data dilakukan dengan menyaring data-data sesuai dengan data yang diperlukan dan kemudian dibandingkan (Metode Komparatif), agar dapat dianalisa lebih lanjut kemudian disusun berdasarkan permasalahan yang ada. Pengolahan data yang telah melalui proses komparatif tersebut disaring. Sebagai bahan pertimbangan dalam perancangan untuk data nonfisik maupun data fisik menggunakan data pembandingan sejenis untuk perancangan restoran yaitu *Sin Sien Seafood Restaurant*, *Double Happiness International Restaurant*, *Jiali International Seafood Restaurant* yang juga berada didaerah kota Surabaya. Sebagai bahan literatur menggunakan beberapa sumber seperti buku dan jaringan internet untuk bahan referensi. Data- data yang telah dikumpulkan kemudian akan diambil kesimpulan dari hasil tipologi data untuk dikaji ulang berdasarkan literatur yang ada sebagai material untuk perumusan masalah.

B. Analisis Masalah dan Problem Solving

Kembali pada tujuan perancangan dan latar belakang masalah yang ada. Perumusan masalah merupakan analisa data yang ada untuk menjawab permasalahan yang timbul pada perancangan dan dapat memecahkan permasalahan yang ada dan memenuhi tujuan perancangan tersebut.

C. Programming

Dalam *programming*, data-data baik fisik dan non-fisik akan disesuaikan dengan kondisi perancangan dan akan diartikulasikan sesuai kebutuhan akan perancangan dan optimalisasi fungsi ruang sesuai dengan data yang telah dikumpulkan, kemudian disusun dan dianalisis, disesuaikan dengan data lapangan yang ada dalam objek perancangan dengan standarisasi yang baik dalam sebuah perancangan interior.

D. Konsep dan Skematik Desain

Konsep desain merupakan bentuk dari jawaban permasalahan dari onjek perancangan berupa langkah-langkah desain yang akan ditempuh dan sebagai langkah awal dalam pencapaian desain yang terbaik untuk menjawab permasalahan yang ada dalam objek perancangan setelah itu maka akan masuk dalam tahap proses *brain storming* proses desain. Mengembangkan beberapa alternatif desain untuk dapat membentuk sebuah konsep yang lebih baik dalam proses mendesain.

E. Pengembangan Desain

Proses menyempurnakan dsain dari skematik desain dan dikaki ulang berdasarkan permasalahan objek perancangan sehingga dapat menjadi desain yang dapat memenuhi fungsi, memecahkan masalah pada ruang baik dalam segi teknis maupun estetika dengan berbagai kaedah interior di dalamnya.



III. ANALISIS PERANCANGAN

Tema perancangan interior restoran ini mengambil unsur *eco-design* dan gaya hidup urban masyarakat kota Surabaya. Karakter dalam perancangan ini berfokus pada upaya penghematan energi dan penggunaan ulang material yang masih dapat digunakan. Beberapa langkah dalam upaya pendekatan ekologis pada perancangan interior :

1. Pemanfaatan energi alami / ekologis
2. Penggunaan sumber daya terbarukan

Pada perancangan sebuah restoran yang bersifat ruang komersil dibutuhkan karakter desain yang mampu menciptakan *image* / karakter desain ruang yang melekat pada pencitraan restoran dan dapat memberikan karakter desain yang memiliki nilai jual lebih kepada konsumen , maka tema Pendekatan ekologis ini diharapkan dapat :

1. Meningkatkan nilai ekonomis /komersil
2. Meningkatkan daya tarik pelanggan

• Konsep Perancangan

“*Refreshingly Tropic*” menjadi tema dari perancangan restoran ini. Makna dari kata “*Refreshingly*” berarti menyegarkan dan kata “*Tropic*” yang berarti tropis.

Kata menyegarkan yang berasal dari kata segar memiliki definisi nyaman dan sehat (<http://bahasa.cs.ui.id/kbbi/kbbi.php>). Dalam perancangan restoran dibuat ruang yang mengacu kepada kondisi ruangan yang nyaman dan sehat. Nyaman bukan hanya dapat diperoleh dari keergonomisan tetapi juga dapat melalui suasana ruang dan pengaruh psikologi ruang

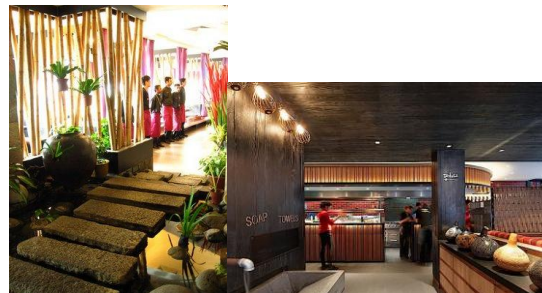
Kata tropis berasal dari kata benda tropis yang kondisi iklim geografis yang berada pada daerah khatulistiwa. Oleh karena karakternya yang panas dan kelembaban yang tinggi, perlu perancangan yang mampu untuk mengatasi iklim seperti ini seperi ukuran pintu dan jendela yang besar dan dikelilingi oleh ventilasi. Pada arsitektur tropis sekarang banyak yang memiliki karakter seperti paduan warna cerah dan natural serta penggunaan material alam yang berhubungan dengan pendekatan ekologis pada interior. (www.edupaint.com/interior/ruangmakan/2955-konsep-tropis-pada-interior-ruang-makan.html).

• Karakter, Gaya dan Suasana Ruang

Karakter ruang yang akan dibentuk adalah karakter ruang yang mampu untuk mengatasi iklim tropis sehingga ruang dalam/ interior terasa lebih nyaman. Ruang melalui pendekatan ekologis bersifat lebih menggunakan elemen dan energi alami yang lebih ramah terhadap lingkungan. Penggunaan material sintetis yang tidak dapat dihindarkan tetap digunakan dengan pertimbangan tingkat keekologisan yang dapat dicapai dan dilihat dari kebutuhan dari fungsi yang akan dicapai, selain itu pertimbangan atas keamanan material yang berpengaruh atas kesehatan orang yang berada didalamnya juga mempengaruhi finishing material. Adaptasi dari iklim tropis juga menjadi karakter pembentuk ruang serta penggunaan material alam yang berkenaan dengan pendekatan ekologis perancangan.

Gaya atau *Style* pada ruang interior restoran menyesuaikan kehidupan perkotaan yang bersifat urban (definisi urban : wujud dari cara berpikir, cara merasa, dan cara bertindak manusia urban di tengah konstelasi kehidupan kota masyarakat modern,Urban berarti sesuatu yang bersifat kekotaan yang secara langsung maupun tidak, terkait dengan urbanisasi (perpindahan penduduk dari desa ke kota)

(Setijowati (Ed), 2010: 101{http://aliyahmuthoharoh-fib09.web.unair.ac.id/artikel_detail-70801-Umum-BUDAYA%20URBAN.html}) yang cenderung pada gaya kontemporer yang cenderung bersifat unik serta menarik dan nyaman untuk kegiatan yang berhubungan dengan sosialitas masyarakat serta pendekatan ekologis dan iklim tropis berkenaan dengan gaya natural yang lebih sesuai dengan penkondisian ruang yang selaras dengan alam atau lingkungan sekitar.



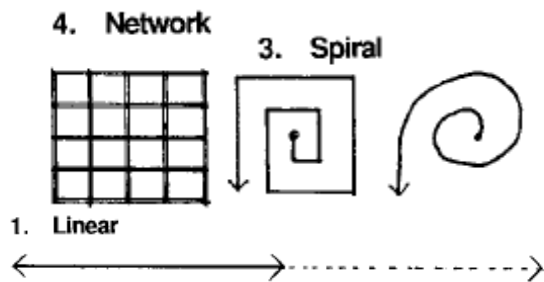
Suasana ruang sendiri ditinjau dari fungsi atau pembagian ruangan. Untuk konsumen yang berkelompok, pelanggan cenderung bersifat lebih santai sehingga suasana ruang dibuat lebih rileks, berbeda dengan konsumen yang lebih mengutamakan waktu, suasana ruang lebih cenderung untuk mengekspos aktifitas disekitarnya. Pengkondisian khusus untuk yang bertujuan untuk bisnis, suasana ruang dibuat

tidak terlalu berisik dan lebih menjaga privasi. Selain itu juga ada yang bersifat lebih kekeluargaan sehingga suasana ruang dibuat lebih eksklusif.

• Pola Penataan Ruang dan Sirkulasi Ruang

Pola penataan ruang ditinjau dari kemudahan utilitas, pemanfaatan spasial ruang dan faktor ekologis. Dalam kemudahan utilitas yang dimaksudkan adalah pembagian ruang berdasarkan kemudahan pemasangan pipa air, listrik, sprinkler dan lain-lainnya sehingga tidak mengganggu kinerja sistem utilitas bangunan.

Dalam pemanfaatan spasial ini sendiri tergantung pada sirkulasi ruang yang ingin di capai dan mengurangi ruang kosong pada ruang. Pemanfaatan ruang secara maksimal untuk mengurangi *unused space* dan penggunaan spasial dapat lebih optimal. Sirkulasi ruang pada restoran ini lebih baik menggunakan sirkulasi *networking* untuk memudahkan distribusi makanan dan kemudahan akses konsumen pada area-area tertentu. Untuk kebutuhan administrasi sendiri pola sirkulasi menggunakan pola *linear* untuk kemudahan akses kinerja restoran.



• Elemen Pembentuk Ruang

Lantai

Lantai untuk ruang makan dan dapur menggunakan material yang memiliki durabilitas tinggi dan mudah untuk dibersihkan – *easy maintenance* sehingga pelayanan menjadi lebih cepat.

Untuk pola lantai sendiri, beberapa ruang menggunakan material yang berbeda atau ketinggian yang berlainan sebagai pembatas ruang imajiner dan kebutuhan akan ruang yang berbeda.



Dinding

Dinding yang merupakan bidang vertikal yang berfungsi sebagai pembatas antar ruang maupun ruang dalam dengan ruang luar (lingkungan) memiliki fungsi dan tujuan pengolahan yang berbeda. Untuk dinding luar sendiri dapat bersifat transparan maupun bersifat penghambat cahaya, angin dan kalor yang masuk kedalam ruang. Selain itu dinding juga berfungsi sebagai bidang pembentuk suasana

ruang dan memiliki fungsi yang berbeda sesuai kebutuhan ruang.



Plafon

Penggunaan plafon pada restoran untuk memastikan tidak ada kotoran yang jatuh ke meja makan saat konsumen menikmati makanan. Selain itu, plafon yang juga dapat berfungsi sebagai pembatas ruang imajiner dan sebagai rumah lampu yang dapat mengandung nilai estetis didalamnya atau untuk kepentingan utilitas seperti kabel dan pipa.



• Rencana Aplikasi

Bentuk

Bentukan pada umumnya dibuat lebih variatif, kombinasi antara bentukan geometris dengan bentukan naturalis. Bentukan dibuat lebih sederhana berupa bentuk-bentuk geometris yang dominan dan dikombinasi dengan bentuk yang naturalis berupa tekstur dan lain lainnya, sehingga menghasilkan komposisi yang mengesankan bentuk natural(alami) namun modern.

Warna

Warna yang digunakan menggunakan warna dari finishing berbahan dasar air dengan maksud mengurangi kemungkinan polusi ruang akibat bahan kimia yang ter evaporasi dan beberapa material menggunakan ekspos material dengan tujuan memberikan kesan tertentu. Warna yang digunakan berupa warna ekspos material, biru, merah, hitam, coklat dan lain-lainnya.



Material

Untuk penggunaan material sendiri lebih cenderung menggunakan material pemakaian ulang atau material yang telah digunakan (*re-use material*) dan beberapa material baru

dengan pertimbangan tertentu dan dinilai berdasarkan keekologisan material yang akan digunakan. Penggunaan bahan sintetis /fabrikasi juga dipertimbangkan untuk digunakan selama masih “recycleable”/reusable karena memiliki daya tahan yang lebih daripada menggunakan material alami namun durabilitas terhadap fungsi dinilai kurang juga terkadang telah memiliki finishing yang lebih variatif.



Perabot

Perabot sendiri memiliki bentuk variatif untuk mengurangi rasa bosan kepada konsumen. Selain itu, variasi bentuk dari perabot adalah sebagai pertimbangan atas keterbatasan bahan re-used material yang tersedia. Selain itu, bentukan yang variatif ini mengurangi kesan monoton.



Sistem Penghawaan

Untuk sistem penghawaan lantai 4 menggunakan penghawaan alami dan buatan. Untuk sirkulasi penghawaan alami menggunakan ventilasi dengan filter udara yang disusun secara diagonal terhadap arah angin untuk menghindari tekanan angin yang terlalu besar yang membuat penghawaan kurang nyaman. Untuk buatan sendiri menggunakan kipas angin gantung untuk menyejukkan ruang.

Untuk lantai 3 menggunakan penghawaan buatan karena kapasitas pengunjung yang lebih besar sehingga penghawaan harus dapat lebih maksimal untuk menjaga kenyamanan udara dan suhu. Selain itu dilihat dari fungsinya sebagai ruang makan untuk mengadakan acara ruang menjadi lebih tertutup sehingga penghawaan buatan.



Sistem Pencahayaan

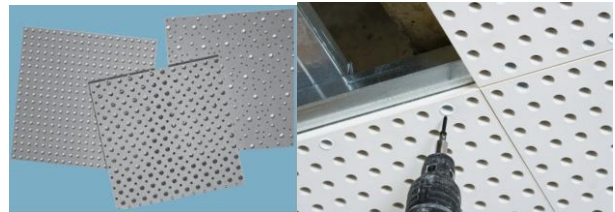
Pencahayaan alami seperti cahaya matahari merupakan sumber pencahayaan utama pada siang hari dan juga berfungsi sebagai sumber daya alami untuk penerangan pada malam hari sebagai sumber energi setelah melakukan konversi energi melalui solarpanel / photovoltaic. Untuk menghasilkan penerangan yang optimal dan lebih baik serta lebih hemat energi maka, untuk penerangan menggunakan LED disamping dari daya tahannya yang jauh lebih baik daripada lampu lainnya.



Akustik

Untuk lantai 3, yang lebih sering digunakan untuk acara atau event, maka penyebaran gelombang suara harus dapat lebih merata dan mengurangi efek gaung yang terjadi dalam ruang. Oleh karena itu penggunaan gypsum akustik serta karpet untuk lantai, perlu untuk menetralkan gaung dalam ruang dan penggunaan alat bantu audio berupa speaker untuk kenyamanan akustik dan kemudahan komunikasi.

Pada lantai 4, ruang lebih bertujuan komersil, suasana ruang yang lebih pada kesibukan perkotaan, akustik yang diciptakan berdasarkan pada aktifitas dalam ruang. Pada ruang untuk bisnis dan keluarga dibuat lebih terpisah dari ruang makan umum yang lebih bersifat publik sehingga kondisi akustik lebih tenang.



Sistem Proteksi Kebakaran

Pada bangunan bertingkat khususnya sebuah restoran, maka untuk proteksi terhadap kebakaran sangatlah penting berdasarkan bangunan yang sebagai bangunan publik. Untuk proteksi terhadap kebakaran untuk area non-dapur, menggunakan sprinkler dan apar sebagai tindak langkah cepat terhadap kebakaran dalam skala kecil.



Untuk area dapur, penggunaan material kayu dan sejenisnya yang mudah untuk terbakar digunakan seminim mungkin atau dengan menggunakan lapisan yang tidak mudah

terbakar seperti logam untuk menghambat rambatan api. Yang paling penting adalah penggunaan apar untuk tindakan cepat dalam memadamkan api yang tidak diinginkan.

Sistem Keamanan

Keamanan dalam penggunaan material, mengarah pada komposisi finishing yang tanpa mercury yang sekarang dikenal dengan istilah waterbased, yaitu finishing yang berbahan dasar air.

Secara keseluruhan bangunan ini telah memiliki sekuriti tersendiri dan CCTV, yang diperlukan hanyalah keamanan secara personal berupa gudang yang terkunci untuk menyimpan peralatan memasak, makanan dan peralatan makan serta railing door untuk mengurangi resiko hal-hal yang tidak diinginkan.



IV. HASIL PERANCANGAN INTERIOR



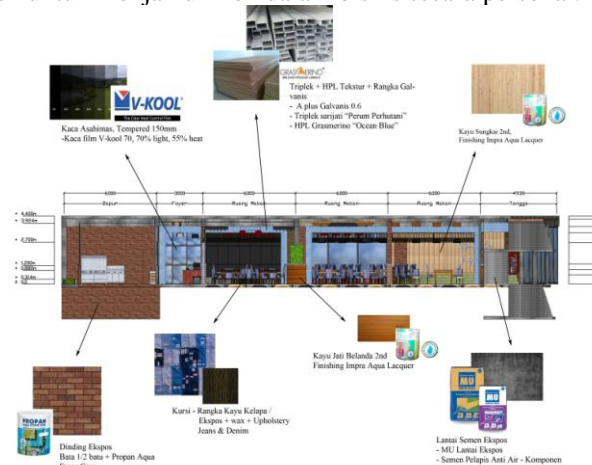
Denah Layout Lantai 3

Ruang restoran yang lebih mengarah kepada kebutuhan akan suatu acara dan lebih formal. Penataan layout ruang, memberikan akses spasial yang lebih besar kepada pelanggan restoran daripada staff, karena kebutuhan staff lebih mengarah kepada kebutuhan ruang yang fungsional sehingga lebih kecil. Bukaan maksimal pada area utara dan selatan, namun pada timur dan barat juga terbuka tetapi menggunakan shading untuk mengatur jumlah kalor yang dibawa cahaya matahari untuk masuk kedalam ruang.



Denah Layout Lantai 4

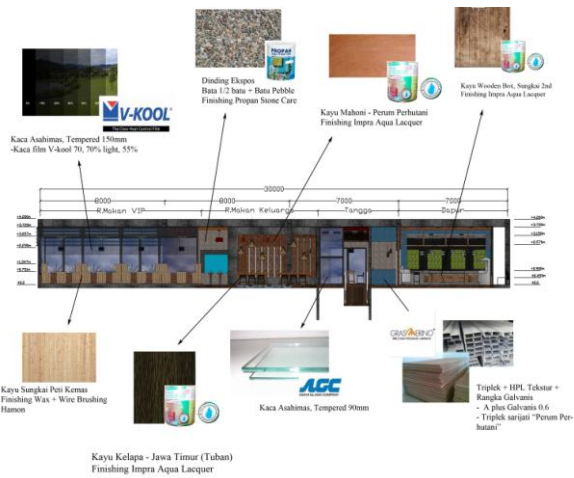
Ruang restoran ini lebih mengarah akan kebutuhan umum konsumen sehari-harinya. Ruang terbagi atas berbagai kebutuhan konsumen, yaitu ruang makan ekspres yang membutuhkan pelayanan yang cepat dibandingkan dengan kenyamanan, area makan yang mementingkan waktu dan kenyamanan namun tidak terlalu terburu-buru, ruang makan umum bagi sekelompok orang yang tidak terlalu membutuhkan waktu pelayanan yang cepat, ruang makan keluarga dengan kapasitas orang yang lebih banyak dan ruang makan V.I.P yang lebih privat areanya dan privasi visual maupun akustik lebih daripada ruang lainnya, lebih cocok untuk menjamu klien dalam bisnis secara personal.



Potongan Lantai 3

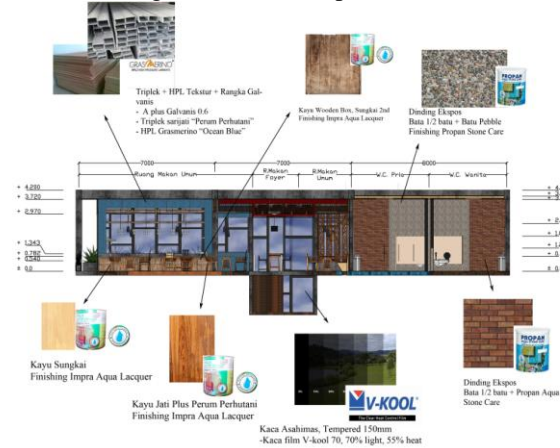
Elemen interior menggunakan bahan yang mencerminkan gaya natural pada ruang dan menggunakan beberapa material re-use yang memberikan pengertian bagi konsumen bahwa material bekas juga dapat berarti dan bernilai serta dapat membantu kelestarian lingkungan. Dalam jangka panjang diharapkan dapat merubah pola pikir konsumen khususnya masyarakat untuk dapat lebih tertarik pada desain yang berkelanjutan sebagai trend hidup urban masyarakat. Material yang terfinishing dengan baik memberikan kesan rapi pada

material sehingga dapat digunakan pada acara yang lebih formal.



Potongan Lantai 4

Pada area makan V.I.P cahaya lebih dimaksimalkan karena prioritasnya adalah kalangan pebisnis sehingga membutuhkan cahaya lebih banyak untuk kenyamanan kerja, pada area makan keluarga lebih mengandalkan suasana dari elemen interior dan memberikan view pada arah barat untuk dapat menikmati sunset pada sore hari. Jendela yang besar pada tangga bermaksud untuk memasukkan cahaya sebesar-besarnya untuk membantu peninaran alami pada siang hari dan memberikan suguhan view kota pada malam hari.



Potongan Spesifik Lantai 4

Suasana ruang dengan gaya natural yang dihidupkan kembali dengan penggunaan material *reuse* maupun *recycle* diharapkan dapat menjadi daya tarik kepada restoran yang mengangkat konsep ekologis ini. Keterbatasan akan bahan daur ulang atau material hasil pengolahan kembali serta jenis aterial pabrikasi yang baru dapat menciptakan keunikan tersendiri. Berbagai macam pola yang terbentuk mencirikan masyarakat itu sendiri yang bersifat plural atau majemuk sehingga bentuk lebih variatif dari keterbatasan material ekologis yang dapat diperoleh dari lingkungan.

Perspektif :



V. KESIMPULAN

Jadi, melalui perancangan interior restoran dengan pendekatan ekologis dapat dilakukan melalui unsur-unsur interior. Dengan membuka banyak bidang vertical yang tidak menghadap langsung terhadap sinar matahari langsung dan memberikan shading pada area yang menerima cahaya langsung memberikan akses yang besar terhadap cahaya matahari untuk masuk dan pemanfaatan teknologi seperti solar panel sebagai shading merupakan langkah lainnya untuk dapat memaksimalkan pencahayaan alami untuk mereduksi penggunaan pencahayaan artifisial yang menggunakan energi fosil.

Dengan memperhitungkan penempatan ruang dan utilitas restoran maka dapat meningkatkan efisiensi energi yang digunakan, terutama penggunaan material yang ramah lingkungan sebagai elemen dasar pembentuk ruang selain sistem / kaedah interior yang ekologis. Penggunaan material yang *recycleable/reuseable* tidak mutlak digunakan, tetapi juga melihat kembali kepada efisiensi energy produksi dan pemasangan serta bahan dasar yang digunakan.

Dalam penggunaan kembali bahan-bahan yang tidak terpakai dapat menghemat biaya produksi dan dalam jangka panjang dapat mengurangi biaya renovasi serta secara berkala mampu mengurangi ongkos maintenance.

Konsep desain ruang yang mencerminkan ruang yang ekologis, dengan mengekspos material dasar dan memberikan nuansa natural melalui pengaplikasian material yang menunjang desain berkelanjutan. Selain itu, keterangan ekologis sebagai anjuran dalam property juga perlu diwujudkan dalam bentuk visual agar lebih tepat sasaran dalam memberikan pengaruh kepada pelanggan.

Dengan nuansa yang natural diharapkan dapat memberikan rasa nyaman kepada pelanggan sehingga memberikan pengalaman tersendiri dan menjadi daya tarik oleh restoran kepada masyarakat yang nantinya diharapkan juga berdampak pada eco-sosio yang mempengaruhi segala bentuk masyarakat.

Bagi desainer selanjutnya yang ingin mengembangkan kembali perancangan ini dapat lebih memperhatikan area yang lebih terbuka, *semi-open room* yang tidak dibatasi oleh dinding vertikal sehingga pengaruh shading terhadap kekuatan angin dan curah hujan perlu untuk diperhatikan. Selain itu pengaruh trend sosial yang sedang berkembang di masyarakat yang berpengaruh terhadap desain atau budaya yang kurang baik yang menjadi trend hidup sehingga mempengaruhi nilai komersil.

Kepada Universitas dan pihak akademik lainnya dimohon untuk menjaga karya saya dengan baik dan dapat dijadikan bahan referensi bagi akademisi – akademisi lainnya. Semoga karya ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis F.T. mengucapkan banyak terima kasih kepada Direktorat Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang telah memberikan kesempatan untuk membuat jurnal sehingga mahasiswa memiliki pengalaman untuk membuat jurnal. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu sehingga Jurnal ini dapat terselesaikan yaitu, dosen pembimbing Bapak AS S.Sn., M.Arch dan Ibu Dra.HSU serta koordinator TA Ibu PFN, S.T.dan Ibu GM S.Sn. yang telah memberikan pengarahan beserta teman-teman yang telah menempuh perkuliahan bersama sehingga dapat saling berbagi pengalaman dan ilmu. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya atas saran yang membangun, semoga dapat menambah wawasan bagi rekan – rekan akademik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anderson, Bruce (1977); *Solar Energy, Fundamentals in Building Design*, Mc. Graw Hill Company.
- [2] Boutet, Terry S; *Controlling Air Movement*, Mc. Graw Hill Book Corp., New York.
- [3] Crane, Dixon. Food Preparation Spaces. Domestic Food Preparation oleh Dixon Crane. London: Architecture Design and Technology.
- [4] Dartford, James. Dining Spaces oleh James Dartford, London: Architecture design
- [5] Frick, Heinz et. aL.2008. Ilmu Fisika Bangunan ; Pengantar pemahaman cahaya, kalor, kelembapan, gempa bumi, iklim, bunyi dan kebakaran. Kanisius : Yogyakarta
- [6] F.L. Jeffrey; *Climate and Architecture*, New York, Reinhold Publishing Corp.
- [7] Fry, Maxwell and Drew, Jane (1964), *Tropical Architecture in The Humid Zone*, New York, Reinhold Publishing Corp.
- [8] International Passive and Hybrid Cooling Conference, Proceedings; *Passive Cooling*, University of Del
- [9] Lippsmeller, George(1994); *Bangunan Tropis* (terjemahan), Jakarta, Penerbit Erlangga..
- [10] Manajemen Food & Beverage Service Hotel oleh Soekresno, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [11] Martin, Evans (1980); *Housing, Climate and Comfort*, London, The Architecture Press.
- [12] Materi kuliah Teknik Arsitektur Untag Surabaya, *Metode Perancangan II*, Tahun Ajaran 1999/2000.
- [13] Melaragno, Michele (1982); *Wind Architectural and Environmental Design*, Van Nostrand, New York.
- [14] M. Faizal, ST, Resume Catatan Perkuliahan; *Tugas Metode Perancangan II*.
- [15] Olgay & Olgay (1980); *Solar Control and Shading Devices*.
- [16] Restaurant Planning and Design oleh Fred Lawson, New York: Van Nash-andReinhold.
- [17] Santoso, Dr; Diktat Kuliah *Building Science*, ITS, Surabaya.
- [18] Setyo Soetiadi S, Ir, (1986); *Anatomi Utilitas*, Jakarta, Djambatan.
- [19] http://aliyahmuthoharoh-fib09.web.unair.ac.id/artikel_detail-70801-Umum-BUDAYA%20URBAN.html
- [20] <http://arsitekhdianherdiana.blogspot.com/2011/11/bangunan-ramah-lingkungan.html> (red.kompas)
- [21] <http://bahasa.cs.ui.id/kbbi/kbbi.php>
- [22] <http://dahlanforum.wordpress.com/2008/04/24/teori-arsitektur-2/>.
- [23] <http://food-beverage-hotel.blogspot.com/2011/08/jenis-restaurant.html>.
- [24] <http://www.edupaint.com/interior/ruangmakan/2955-konsep-tropis-pada-interior-ruang-makan.html>.