

# Perancangan Interior Restoran *Tradisional Makassar*

Lidwina ThamDjaya; Lintu Tulistyantoro  
 Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra  
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya  
 E-mail: Wina\_tham@yahoo.com

**Abstrak**—Budaya *tradisional* memiliki potensi untuk menarik wisatawan ke suatu daerah. Namun seiring dengan perkembangan zaman, budaya *tradisional* berada diambang kepunahan sehingga diperlukan upaya untuk melestarikannya. Saat ini budaya dan kuliner bukanlah suatu hal yang sulit untuk di temukan, apalagi hanya sekedar untuk jalan – jalan. Tujuan Perancangan Interior Restoran *Tradisional Makassar* ini adalah untuk memberikan informasi tentang budaya *Makassar* melalui desain interior yang Di terapkan pada restoran dan memberikan cita rasa masakan *Tradisional Makassar*. Indonesia memiliki banyak budaya salah satunya budaya *Makassar*. Bagi pencinta kuliner, ini akan sangat menyenangkan untuk mengetahui masakan *Tradisional Makassar*.

**Kata Kunci**—Budaya, Makassar, Masakan *Tradisional*, Perancangan Interior.

**Abstrac**— *Traditional culture* has potential to attract tourists to come to one city. But along with the times, the *traditional culture* will extinct so we need the effort to preserve them. In this day, culture and culinary is not an easy thing to find, more over just for a vacation. This *Makassar's* restaurant interior design purposes is to give an information about *Makassar's* culture through interior design that applied to the restaurant and to gives a taste of *traditional cuisine* of *Makassar*. Indonesia has a lot of culture, one of them is *Makassar* culture. For a foodies, this would be very nice to know about *Makassar Traditional cuisine*.

**Keyword**— Culture, *Makassar*, *Traditional cuisine*, Interior Design.

## I. PENDAHULUAN

PENGERTIAN judul Perancangan Interior Restoran *Tradisional Makassar* adalah proses pengembangan dari konsep penyelesaian, perabot, dan perlengkapan dalam interior bangunan dan ruangan Restoran, yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman dan dikelola secara profesional serta masakan yang disajikan memiliki daya tarik sendiri sebagai masakan *Tradisional*.

Restoran merupakan salah satu bisnis yang dapat dikatakan memiliki prospek yang bagus di Indonesia, karena tidak akan pernah ada habisnya, mengingat makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Banyak pengusaha di Indonesia mengatakan bahwa membuka bisnis yang berkaitan dengan makanan dan minuman, seperti restoran, kafe, bar, dan lain sebagainya, akan mendapatkan keuntungan yang berkali lipat.

Indonesia merupakan negara dengan beragam budaya sehingga sangat disayangkan apabila kita tidak dapat memanfaatkan budaya kita sendiri dengan baik. Salah satu Budaya yang akan digunakan adalah budaya Makassar, Sulawesi Selatan. Dikarenakan Kota Makassar merupakan kota keenam yang terbesar di dunia dan juga merupakan kota metropolitan, dan semakin hari menuju ke zaman modern, terutama dalam meninggalkan masakan tradisional. Hal inilah yang mendorong didirikannya sebuah restoran dengan interior tradisional Makassar yang mampu memperkenalkan masakan tradisional Makassar kepada masyarakat Sulawesi dan luar kota, maupun yang dari luar negeri, akan indahnya budaya Indonesia yaitu budaya kita sendiri.

Di Makassar terdapat banyak sekali berbagai jenis restoran yang menjual masakan – masakan yang memiliki ciri khas masing – masing, seperti restoran – restoran yang menggunakan nama negara asalnya, misalnya restoran chinese, restoran jawa, restoran jepang, dan lain sebagainya. Menurut survey yang telah dilaksanakan oleh penulis dapat disimpulkan bahwa masyarakat di kota Makassar terkenal memiliki hobi makan, mulai dari masyarakat kalangan bawah hingga kalangan atas, rata – rata semuanya memiliki hobi makan. Hal ini dibuktikan dengan menjamurnya warung – warung dipinggir jalan, rumah makan, maupun restoran di Makassar.

Kota Makassar merupakan salah satu kota terbesar di Indonesia yang berkembang dengan sangat pesat. Dengan jumlah penduduk metropolisnya yang mencapai 2 juta jiwa. Makassar merupakan pusat bisnis, pendidikan, dan pintu gerbang Indonesia timur. Perkembangan diberbagai bidang khususnya restoran cukup banyak dibuka diberbagai daerah di Makassar. Bahkan masakan khas luar negeri juga sekarang banyak diminati sebagai variasi selera makanan. Namun tidak banyak restoran yang menyediakan masakan khas Makassar. Masakan khas Makassar hanya dapat ditemui di warung – warung pinggir jalan dengan menempati lokasi yang tidak memungkinkan, seperti : estetika, kesehatan, ekonomi, keamanan, kebersihan lingkungan tidak terjaga, dan dapat mengganggu kelancaran lalu lintas dengan tidak tersedianya lapangan parkir ( Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 41, 2012 ). Oleh karena itu, dengan hadirnya restoran tradisional Makassar ini akan dapat memperkenalkan kepada masyarakat Makassar maupun mancanegara tentang masakan khas Makassar yang diolah secara tradisional serta menjadi tempat yang nyaman dan santai bagi pengunjung.

Walaupun di Makassar saat ini telah banyak berbagai macam restoran dengan ciri khasnya masing – masing, tetapi selama ini belum ada restoran yang benar – benar mengarah ke masakan khas Makassar dan menggunakan interior budaya Makassar. Dengan adanya restoran yang menggunakan interior budaya Makassar, setidaknya pengunjung akan lebih mengetahui dan memahami bahwa salah satu budaya kita yang ada di Indonesia sangat menarik untuk dipelajari dan indah untuk dilihat. Restoran dengan suasana baru yang mendukung suasana makan, di iringi lantunan musik yang merdu, dan suasana ruangan yang romantis diharapkan dapat memberikan inspirasi dan pengalaman baru bagi masyarakat Makassar.

Hal – hal yang telah dijabarkan di atas tersebutlah yang mendorong untuk diciptakannya sebuah restoran dengan interior budaya Makassar yang menarik dan menyediakan masakan – masakan khas Makassar yang tidak dapat mereka temukan dinegaranya.

Tujuan perancangan interior Restoran *Tradisional Makassar* adalah menyediakan sebuah restoran *tradisional Makassar* yang dapat digunakan sebagai tempat bersantai, berkumpul bersama anggota keluarga, teman, dan lain – lain, yang nyaman, menarik, dan dapat memberikan lebih jauh tentang budaya *Makassar* bagi pengunjung khususnya masyarakat *Makassar* dan sekitarnya, ataupun masyarakat dari luar kota.

Manfaat perancangan dengan topik restoran *trasional Makassar*, bagi pengunjung memberikan pengalam baru yang menyenangkan saat menikmati masakan khas *Makassar* direstoran *tradisional Makassar* ini yang didukung oleh perancangan Interiornya dan bagi perancang, semakin luasnya wawasan perancangan untuk mendapatkan pengetahuan lebih mengenai bagaimana merancang sebuah restoran *tradisional Makassar* yang menyajikan masakan *tradisional*.

## II. KAJIAN PUSTAKA

### A. Pengertian Restoran

Restoran merupakan tempat untuk menyediakan makanan dan minuman untuk tujuan komersial ( Lundberg ) dan merupakan perusahaan komersial yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman, dan dikelola secara profesional ( Soekresno ).

### B. Tujuan Restoran

Tujuan operasi restoran adalah untuk mencari untung sebagaimana tercantum dalam definisi Prof. Vanco Christian dari *School Hotel Administration* di *Cornell University*. Selain bertujuan bisnis atau mencari untung, membuat puas para tamu pun merupakan tujuan operasi restoran uang utama (Atmodjo).

### C. Jenis – jenis Restoran

Menurut Lawson, ada 2 jenis restoran, yaitu Restoran Tradisional dan Restoran Spesial. Restoran Tradisional adalah rumah makan yang menggunakan gaya tradisional baik sistem pelayanan maupun desain ruangnya dan restoran Spesial berarti rumah makan yang khususnya menyediakan masakan tertentu ( masakan *tradisional Makassar* ). Restoran spesial

dibagi menjadi 2, pertama berdasarkan cara memasak dan penyajiannya, seperti : restoran masakan Cina, India, Thailand, kedua berdasarkan bahan baku makanan, seperti : restoran *tradisional Makassar* ( pisang epe, es pisang ijo, es palubutung dan sebagainya ).

### D. Jenis Menu Restoran

Ada 8 jenis menu yang disajikan didalam restoran, yaitu : A la Carte, Table D’hote, Set Menu, Children Menu, Plate de Jour atau Carte de Jour atau Special Today atau chef Suggestion, Poolside Menu, Continental Breakfast, dan American Breakfast.

### E. Sistem Pelayanan Restoran

Menurut Lawson, ada 4 macam sistem pelayanan pada restoran, yaitu : *Self Service* ( prasmanan ), *Waiter and Waitrees Service to Table* ( pelayanan melayani sepenuhnya ), *Counter Service* ( pelayanan di counter ), dan *Automatic Vending* ( Sistem pelayanan otomatis ).

#### 1) *French Service* atau *Cart Service*

*French Service* adalah salah satu jenis pelayanan yang mahal dengan beberapa alasan. Pertama, memerlukan suatu ruangan restoran untuk persiapan pelayanan dimana kereta dorong dapat melewati antara meja tanpa tamu merasa terganggu.

#### 2) *Russian Service* atau *Platter Service*

*Russian* atau *platter service* ini merupakan suatu jenis pelayanan dasar. Pelayanan ini sangat terkenal pada hotel berkelas internasional, terutama pada saat acara banquet. Pelayanan ini lebih cepat dan tidak begitu elegan serta terlihat lebih sederhana jika dibandingkan dengan *French Service*.

#### 3) *English Service* atau *Family Service*

*English Service* dapat juga disebut sebagai family atau butler – style service. Pada saat ini jenis pelayanan tersebut jarang digunakan karena merupakan jenis pelayanan tertua. Kekhasan yang menonjol dari pelayanan ini adalah bahwa makanan sudah dipersiapkan dan dibawa ke meja dengan menggunakan *serving platters* atau *serving bowls*. *Host/hostess* bertanggung jawab (*in charge*) pada pelayanan. *Host* atau *Waiter* memotong daging, mengatur hidangan dipiring, kemudian mengedarkan hidangan tersebut kesemua tamunya atau tamunya mengambil sendiri.

#### 4) *American Service* atau *Plate Service*

Jenis pelayanan ini sangat terkenal dan biasa digunakan di Amerika. Umumnya, pemorsian makanan sudah dilakukan sejak dari dapur. Para pelayan mengambil makanan dipiring yang sudah diporsi tersebut, lalu disajikan kepada tamu. Jenis pelayanan ini mudah dan praktis, tidak mempergunakan banyak personil dan tidak memerlukan tempat yang luas (banyak tempat). *American Service* dapat digunakan pada restoran yang berskala kecil, sedang, dan besar.

### F. Aspek Perancangan Interior

Menurut buku Pengantar Akomodasi dan Restoran, desain untuk interior sebuah restoran meliputi :

## 1) Lantai

Karpet memiliki warna yang bervariasi sehingga dapat memberikan suasana sesuai dengan kebutuhan. Dianjurkan lebih baik menggunakan warna yang agak gelap agar tidak cepat kotor.

## 2) Dinding

Wallpaper memiliki motif dan warna yang bervariasi, pilihlah warna yang terang serta warna yang lembut agar dapat memberi kesan indah, anggun, bersih, dan leluasa.

## 3) Plafon

Untuk plafon alangkah baiknya jika menggunakan bahan yang ringan, indah, namun kuat. Plafon dari bahan gypsum selain ringan juga memiliki unsur keindahan dekoratif yang beragam, yang dapat menambah keindahan ruangan. Selain itu juga rapi pada saat pemasangannya.

## G. Persyaratan Ruang Makan

Menurut Management Food and Beverage Service Hotel, persyaratan ruang makan antara lain sebagai berikut :

- 1) Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas restoran dengan ketentuan 1,5 m<sup>2</sup> per tempat duduk.
- 2) Tinggi restoran tidak boleh lebih rendah dari tinggi kamar tamu (2,60 m).
- 3) Letak restoran berhubungan langsung dengan dapur, dilengkapi dengan pintu untuk masuk dan keluar yang berbeda.
- 4) Tata udara di atur dengan atau tanpa alat pengatur udara.
- 5) Restoran yang letaknya tidak berdampingan dengan lobby harus dilengkapi dengan toilet umum yang terpisah untuk pria dan wanita.
- 6) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0.85 m<sup>2</sup>.
- 7) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka keluar ke arah luar.
- 8) Tempat untuk menyediakan/ peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.
- 9) Rumah makan/ restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
- 10) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/ WC, peterusan/ urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.
- 11) Lantai, dinding, dan plafon harus selalu bersih, warna terang.
- 12) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/ kepinding, dan serangga pengganggu lainnya.

## H. Sistem Interior

Sistem interior meliputi pencahayaan, penghawaan, dan keamanan restoran. Berikut adalah keterangannya :

## 1) Pencahayaan

Menurut Suptandar dalam bukunya Pengantar Merencanakan Interior untuk Mahasiswa Desain dan Arsitektur, rekomendasi untuk menjaga kesehatan mata bagi orang yang beraktivitas didalam ruang adalah sebagai berikut :

- Luminasi suatu permukaan sedapat mungkin harus sama.
- Perbandingan cahaya kontras pada bagian sentral dengan daerah sekeliling penglihatan maksimal 1:3.
- Perbandingan antara obyek penyinaran dengan bagian luar maksimum 1:10.

- Permukaan terang diusahakan pada bagian tengah dan yang lebih gelap pada bagian luar.

## 2) Penghawaan

Dalam menyeimbangkan udara dan menghindari asap yang berlebihan dan uap yang ada dalam tempat penyajian, penyaringan udara sering disediakan di sekitar langit – langit/ kanopi. Pertukaran udara sangat diperlukan dalam sistem ventilasi ( Lawson 59 ). Menurut Lawson, suhu yang paling ideal bagi para pengunjung didalam restoran adalah :

- Ambient Temperature 18°C – 20°C
- Kelembaban udara relative 40% - 60%
- Tingkat perubahan udara 25m/ jam
- Jumlah uap panas yang diperlukan oleh tubuh sekitar 90 watt (350 btu/ h)

Penyaringan udara disekitar kanopi/langit – langit digunakan untuk menyeimbangkan udara dan menghindari asap berlebihan dan uap yang ada didalam tempat penyajian. Sistem ventilasi yang baik sangat penting dalam proses pertukaran udara.

## 3) Keamanan Restoran

- Menyediakan alat – alat pemadam kebakaran, seperti : Hidrant
- Menyediakan alat pemadam multu – purpose (untuk semua barang).
- Menyediakan pipa pemadam.
- Menyediakan selimut khusus untuk memadamkan api pada pemanggang dan barang yang terbakar.

## I. Teori Tentang Warna

Menurut buku Restaurant Planning and Design, warna dapat menciptakan atmosfer pada restoran dengan menggunakan teknik sebagai berikut :

- 1) Memberi lampu dekorasi pada latar belakang atau background yang berwarna putih dan natural.
- 2) Memberi lampu dekorasi pada area – area tertentu seperti di atas meja makan, hiasan dinding, dan lain – lain.
- 3) Memberi warna – warna khusus pada perabot dan aspek dekorasi sehingga menimbulkan efek – efek tertentu. Berikut contoh – contoh warna yang memberi pengaruh psikologi :
  - 1) Warna biru dan hijau menimbulkan kesan alami (langit, tanaman, pohon) sehingga pengunjung dapat merasa sejuk dan rileks.
  - 2) Warna orange, merah, dan kuning (sinar matahari, panas api) menimbulkan kesan sempit pada ruang, hangat, dan intim.
  - 3) Warna ungu berkesan elegan dan sangat cocok dipadukan dengan warna emas.
  - 4) Perpaduan warna – warna (pink, kuning, biru muda, hijau muda, merah hati, coklat muda) cerah dapat merangsang minat makan.
  - 5) Warna hitam dan putih kebanyakan digunakan untuk membedakan area.
  - 6) Special effect dapat memperkuat point of interest, misalnya stained glass dan mosaik digunakan pada area bar untuk menimbulkan kesan gemerlap.

J. Budaya Makassar

Salah satu suku di Indonesia yang memiliki konsep rumah tradisional adalah suku Makassar. Rumah adat Makassar memiliki 2 macam bangunan yaitu Balla Lompoa atau rumah rakyat biasa dan Saoraja atau rumah bangsawan. Rumah Pangung kayu adalah salah satu rumah tradisional Bugis yang berbentuk persegi empat memanjang ke belakang. Konstruksi bangunan rumah ini dibuat secara lepas pasang ( knock down ) sehingga dapat dipindahkan dari satu tempat ketempat lain. Dari segi struktur dan konstruksi, rumah bangsawan dan rumah rakyat biasa tidak memiliki perbedaan yang prinsipal. Perbedaannya hanya terletak pada ukuran rumah dan status sosial penghuninya.

K. Makanan Tradisional Makassar

1) Jenis Masakan Berkuah

- Kapurung
- Coto Makassar atau Soto Mangkasara
- Sop Konro
- Pallu Basa
- Pallu Mara
- Pallu Kaloak
- Sop Ubi
- Pallu Cella

2) Jenis Masakan Nasi

- Buras atau Burasa
- Gogos
- Dange
- Kattrisalak

3) Jenis Masakan Tepung

- Kue Burocong
- Kue Ubi
- Kue Dadar
- Kue Bolu Pisang
- Bolu Cukke
- Lemo Gempa
- Kaminang Taleng
- Jompo Jompo
- Puttu Pesse
- Doko Cangkuning
- Beppa Oto
- Konde – konde
- Sawolla

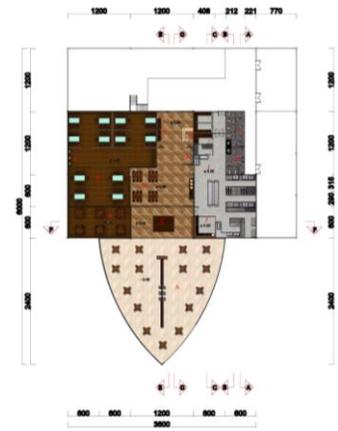
4) Jenis Masakan Pisang

- Es Pisang Ijo
- Es Palu Butung
- Barongko

5) Jenis Masakan Tidak Berkuah

- Palekko Bebek / Ayam
- Lawak
- Nassu Likku

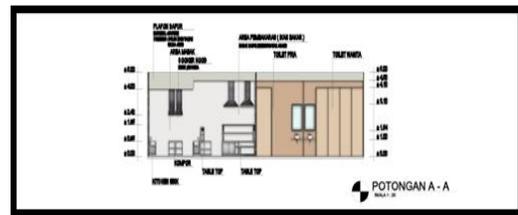
III. DESAIN AKHIR



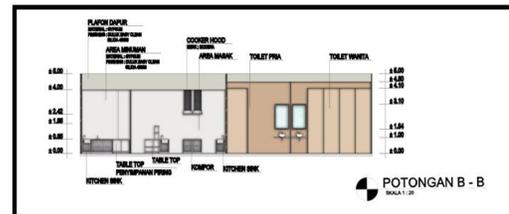
- KETERANGAN:
- A. AREA MAKAN OUTDOOR
  - B. AREA MAKAN LERIHAN OUTDOOR
  - C. AREA MAKAN TERAS
  - D. AREA MAKAN INDOOR
  - E. AREA MAKAN LERIHAN INDOOR
  - F. WASTAFEL
  - G. BANGUN TENDUKU
  - H. KAMAR
  - I. DUKUL
  - J. AREA MINUMAN
  - K. WASTAFEL
  - L. WOLET WANITA
  - M. WOLET PRIA



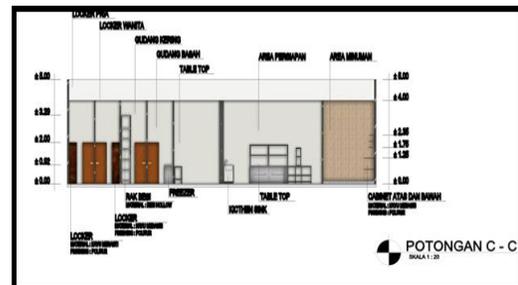
Gambar 1. Layout



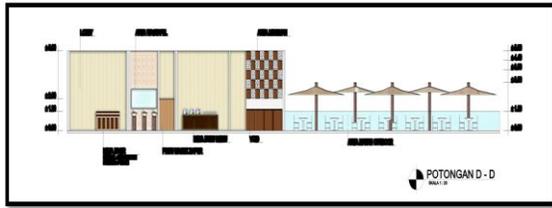
Gambar 2. Potongan



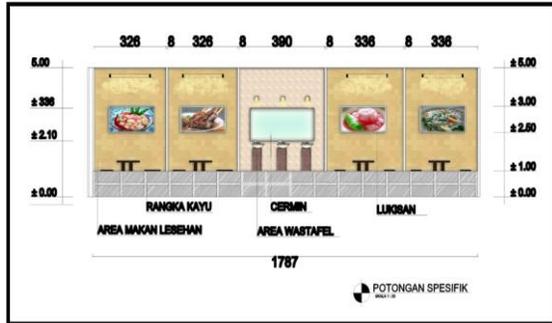
Gambar 3. Potongan



Gambar 4. Potongan



Gambar 5. Potongan



Gambar 6. Potongan Spesifik



Gambar 7. Perspektif



Gambar 8. Perspektif

Merupakan area makan lesehan yang didesain dengan nuansa tradisional menggunakan material yang modern berupa stainless, wallpaper, dan kulit sintetis.



Gambar 9. Perspektif

Merupakan area makan lesehan terlihat dari tampak luar yang juga menggunakan material bambu dan kayu.



Gambar 10. Perspektif

Merupakan area wastafel yang didesain dengan nuansa modern dengan menggunakan material batu alam.



Gambar 11. Perspektif

Merupakan area ruang tunggu dengan sofa dan wallpaper di dinding dihiasi dengan frame.



Gambar 12. Perspektif

Merupakan area kasir yang didesain dengan style modern dan menggunakan material tradisional yaitu kayu.

#### IV. KESIMPULAN

Dengan adanya Restoran *Tradisional Makassar* ini dapat membantu masyarakat untuk menemukan makanan yang mereka inginkan, selain itu dapat menjadikan sebuah restoran yang memiliki nilai bagi masyarakat luas. Restoran dengan desain yang modern dapat memperlihatkan kualitas yang memungkinkan untuk dikunjungi dan mencoba berbagai masakan *tradisional Makassar*. Suasana yang dimunculkan yaitu suasana yang nyaman, menarik, dan romantis. Setelah selesainya perancangan ini penulis berharap restoran ini dapat diwujudkan agar semua masyarakat di dunia dapat menikmati dan mengetahui salah satu budaya Indonesia. Selain itu dengan dibuatnya restoran *Tradisional*, dapat mengembalikan cita rasa masakan *Makassar* yang dapat dinikmati oleh seluruh pecinta kuliner dari dalam maupun pendatang. Demikianlah skripsi perancangan Interior Restoran *Tradisional Makassar* semoga dapat bermanfaat bagi pembaca dan apabila terdapat kesalahan penulisan mohon dapat dimaafkan dan memakluminya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa Terima Kasih yang sebesar-besarnya – besarnya kepada bapak Lintu Tulistyantoro, M.Ds, selaku dosen pembimbing I telah meluangkan banyak waktu, tenaga, dan pikiran didalam memberikan pengarahan dalam penulisan skripsi ini. M.Taufan Rizqy, S.Sn selaku dosen pembimbing II telah meluangkan banyak waktu, tenaga, dan pikiran didalam memberikan pengarahan dalam penulisan skripsi ini. Ir. Hedy C. Indrani, M.T selaku Ketua Program Studi Desain Interior Universitas Kristen Petra. Poppy Firtatwentyna Nilasari, S.T selaku koordinator Skripsi Program Studi Desain Interior. Ronald H.I. Sitindjak, S.Sn selaku koordinator Skripsi Program Studi Desain Interior. Segenap dosen dan staff pengajar di Program Studi Desain Interior. Keluarga dan teman – teman yang telah banyak membantu dan memberikan dukungan.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta : PT. Bina Aksara, 1983.
- [2] Elizabeth, Morrel. *Simbolisme, Ruang, dan Tatahan Sosial dalam Tapak – Tapak Waktu kebudayaan, Sejarah, dan Kehidupan Sosial di Sulawesi selatan*. Makassar : Innawa, 2005
- [3] Izarwisma, mardanas, dkk. *Arsitektur Tradisional Daerah Sulawesi Selatan, Ujung pandang : Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Makassar, 1985.
- [4] Kathryn, Robinson. *Tradisi Membangun Rumah Di Sulawesi Selatan dalam Tapak – Tapak Waktu Kebudayaan, Sejarah, dan Kehidupan Sosial di Sulawesi Selatan*. Makassar, 2005.
- [5] Lawson, Fred. *Restaurant Planning and Design*. New York : Prentice Hall Inc., 1973.
- [6] Nazir, Moh, Ph.D. *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia, 1988.
- [7] Neufert, Ernst. *Data Arsitek (edisi 33)*. Jakarta : Erlangga, 2002.
- [8] Panero, Julius dan Martin Zelnik, *Dimensi Manusia dan Ruang Desain Interior*. Jakarta : Erlangga, 2003.
- [9] Pelras, Christian. *Manusia Bugis*. Makassar : Innawa, 2006.
- [10] Radja, Abdul Mufti. *Keragaman Rumah Tradisional Makassar*. Yogyakarta, 2000
- [11] Soekresno. *Management Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama, 2000.
- [12] Sugiarto, Endang, dan Sri Sulartiningrum. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta : Balai Pustaka, 1997.