

Perancangan Interior *French Fine Dining Restaurant* di Surabaya

Bambang Gozaly, dan Grace Mulyono
Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
E-mail: Wi_chia@hotmail.com ; gracem@petra.ac.id

Abstrak— Perancangan ini ingin merancang interior sebuah restaurant yang sedang berkembang dan diminati oleh kalangan masyarakat surabaya. Salah satu jenis restaurant yang berkembang pesat saat ini yaitu restaurant fine dining. Restaurant fine dining adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif. Dalam perancangan ini akan menerapkan dekorasi elemen interior terhadap restaurant perancis yang terlihat sangat berkualitas tinggi dengan suasana elegant yang ingin diciptakan oleh restaurant tersebut dengan nuansa konsep desain yang sudah ditentukan. Konsep perancangan dekorasi ini akan bernuansa perancis yang disesuaikan dengan minat masyarakat yang lebih tertarik untuk ingin mencoba makanan perancis dengan suasana perancis.

Kata Kunci— Perancangan, interior, restoran, restoran fine dining, makanan perancis.

Abstract— This design would like to design the interior of a restaurant that is growing and in demand by the people of Surabaya. One type of restaurant that is growing rapidly is currently fine-dining restaurant. Is a fine-dining restaurant industry food and beverage services are managed commercially and professionally with exclusive services. In this scheme will apply the elements of interior decoration to a French restaurant looks very high quality with elegant atmosphere to be created by the restaurant with the feel of the design concepts that have been defined. This decoration design concept will be adapted to the nuances of French people who are more interested in wanting to try French food with a French atmosphere.

Keyword— The design, interiors, restaurant, fine dining restaurant, french food.

I. PENDAHULUAN

Restaurant adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyajian, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya dan memenuhi ketentuan-ketentuan persyaratan untuk itu. Restaurant juga merupakan sebuah bisnis yang cukup menjanjikan dan berkembang pesat pada saat sekarang ini, banyak pengusaha mendirikan restaurant yang menyajikan beragam menu makanan yang menarik perhatian konsumen dengan harga kompetitif. Hal ini membuat persaingan semakin

ketat di bidang usaha makanan. Dampak dari persaingan yang terjadi adalah restaurant-restaurant saling berlomba-lomba untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan juga dalam menentukan harga jual menunya.

Salah satu jenis restaurant yang berkembang pesat saat ini yaitu *restaurant fine dining*. *Restaurant fine dining* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif. Restaurant ini biasanya terlihat dari dari dekorasi restaurantnya yang sudah berkualitas tinggi dengan suasana *elegant* yang ingin diciptakan oleh restaurant tersebut. Restaurant ini juga memiliki *waiter* yang sudah sangat terlatih dan memakai pakaian yang lebih formal. *Chef* yang sudah sangat profesional akan memberi sentuhan dan racikan masakan yang mahal tapi layak untuk dinikmati. *Restaurant fine dining* juga memiliki aturan tertentu yang harus diikuti oleh pengunjungnya seperti, penerimaan pelanggan dengan sistim pemesanan tempat terlebih dahulu dan juga para pelanggan terikat menggunakan pakaian resmi.

Surabaya merupakan kota terbesar kedua setelah Jakarta di Indonesia, dan termasuk salah satu kota metropolitan yang berkembang pesat dalam berbagai bidang. Perkembangan kota Surabaya bukan hanya secara fisik saja, tetapi tetap tidak terlepas dari perkembangan masyarakat dan penduduknya, yang terlihat dari banyaknya golongan menengah keatas yang ada di Surabaya. Berdasarkan perkembangan-perkembangan yang terjadi, baik dalam hal perkembangan fisik kota maupun perkembangan dalam hal masyarakat sendiri, banyak fasilitas-fasilitas bermunculan dan diminati oleh penduduk kota Surabaya, salah satunya seperti *restaurant fine dining* yang pada umumnya termasuk dalam golongan menengah keatas dan sudah mengadaptasi pola pikir yang berbeda dengan masyarakat kota kecil lainnya di Indonesia. *Restaurant fine dining* banyak dicari dan dibutuhkan oleh penduduk kota metropolitan dalam golongan menengah keatas, terutama oleh para kalangan remaja masa kini yang sering melakukan *dating* dengan pasangan mereka dan juga keluarga-keluarga yang ingin melakukan *family dinner*. Uraian tersebut menguatkan bahwa Surabaya adalah tempat yang cocok untuk pembangunan *restaurant fine dining* yang memberikan kesan eksklusif.

Sehubungan dengan pesatnya perkembangan dan pembangunan *restaurant fine dining* di kota Surabaya, sangatlah penting bagi para pengelola untuk memberikan ciri khas tersendiri dalam fasilitas maupun desain yang digunakan

dalam restaurant tersebut untuk mampu bersaing dan memberikan sesuatu yang berbeda dengan tempat serupa yang terletak di kota lain sekalipun.

Ciri khas yang dimiliki oleh restaurant ini terletak pada jenisnya yaitu, *French fine dining restaurant*. Pada umumnya, *French fine dining restaurant* mengutamakan desain yang *glamour* dan *elegant* untuk dapat menarik pengunjung dan menciptakan kesan yang eksklusif, dengan adanya penerapan yang lebih mendalam dari gaya desain dan konsep yang digunakan. Hal ini membuka kesempatan bagi para pengelola dan desainer untuk menciptakan sebuah *French fine dining restaurant* yang mengutamakan jenis restaurantnya sebagai fasilitasnya, yang dapat diaplikasikan dalam bentuk desain interior dengan suasana kota Perancis, desain furnitur, jenis makanan dan minuman yang dijual, sampai kedalam sistem manajemen sendiri. Masyarakat kota Surabaya sangat banyak yang ingin mencoba sesuatu yang baru, dengan adanya sebuah *French fine dining restaurant* akan memberikan pengalaman yang berbeda bagi para pengunjungnya, yang dimana masyarakat bisa merasakan sedang berada di kota Perancis dengan datang mengunjungi *French fine dining restaurant* ini. Walaupun restaurant Perancis termasuk golongan atas, keberadaan restaurant ini di Surabaya bisa bertahan lama dan disukai oleh masyarakat Surabaya, seperti Vis a Vis restaurant yang berada di Hotel JW Marriott yang bisa bertahan sampai sekarang ini.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat dirumuskan masalah yang ada dalam Perancangan Interior ” *French fine dining restaurant*” adalah:

1. Bagaimana merancang interior *French fine dining restaurant* agar suasana terlihat dan berkesan seperti sedang berada di Kota Perancis?
2. Faktor-faktor apa saja yang perlu dipertahankan dan diperbaiki oleh *French fine dining restaurant* dalam hubungannya untuk meningkatkan kualitas layanan kepada pelanggan?

Tujuan yang ingin dicapai dalam Perancangan Interior ” *French fine dining restaurant*” ini antara lain adalah:

1. Menghadirkan tema dalam perancangan interior agar tercipta suasana yang berbeda sesuai dengan tema yang diambil.
2. Menciptakan suasana dan atmosfir interior Perancis yang sesuai dengan tema yang telah ditetapkan dan membuatnya menjadi sebuah karakteristik tempat yang mampu menarik pengunjung.
3. Menciptakan suasana interior *French fine dining restaurant* yang nyaman, bersih, dan teratur oleh sebuah sistem restaurant agar bisa meningkatkan kualitas layanan kepada pelanggan.

Objek perancangan berupa *Commercial Space* yaitu *French Fine Dining Restaurant*. Jam operasional restaurant adalah Senin – Jumat, pukul 17.00 – 23.00 dan Sabtu – Minggu, pukul 17.00 – 24.00. Adapun ruang lingkup area yang dirancang adalah:

1. Receptionist and Cashier Area

Area yang disediakan untuk memberikan informasi bagi para pengunjung serta tempat bagi pengunjung untuk membayar makanan dan minuman.

2. Waiting Area

Area yang digunakan sebagai tempat duduk pengunjung ketika restoran sedang ramai.

3. Main Dining Area A

Area yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja dan kursi mulai dari 2 sampai 10 orang.

4. Main Dining Area B

Area yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja dan kursi mulai dari 4 sampai 10 orang.

5. Private Dining Area A

Area Privat yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja berukuran panjang dan kursi hanya khusus untuk 12 orang.

6. Private Dining Area B

Area Privat yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja berukuran panjang dan kursi hanya khusus untuk 10 orang.

7. Private Dining Area C

Area Privat yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja dan kursi hanya untuk 2 orang.

8. Bar Area

Area yang digunakan pengunjung untuk minum vodka maupun wine.

9. Kitchen Area

Area yang digunakan untuk para chef menyiapkan masakan yang dipesan oleh pengunjung dan tempat untuk menyimpan bahan-bahan masakan yang akan diolah.

10. Office and Locker Area

Area kantor yang disediakan bagi para karyawan restaurant.

11. Toilet Area

Area yang digunakan untuk tamu pengunjung untuk buang air.

II. METODOLOGI PERANCANGAN

Metode Pengambilan Data

a. Data Lapangan

- *Survey* lapangan eksisting untuk menyesuaikan bentuk denah dan dapat mengetahui keadaan sekitar baik arah matahari, lokasi, kepadatan area, dan lain-lain.
- *Survey* tipologi ke beberapa tempat yang berhubungan dengan perancangan seperti 1914 Surabaya
- Data wawancara dari hasil *survey* beberapa tipologi tentang desain restaurant tersebut.

• Dokumenter, melakukan dokumentasi keadaan ruang dalam dengan cara memotret dan mencatat keadaan asli baik untuk lokasi eksisting maupun lokasi-lokasi yang digunakan sebagai data tipologi.

b. Data Literatur

Data yang didapat dari studi pustaka di perpustakaan mengenai hal-hal yang berhubungan dengan perancangan. Data ini dapat diperoleh baik buku, majalah, makalah, ataupun media lain. Data-data yang paling penting akan digunakan adalah:

- Data mengenai sejarah, pengertian tentang restaurant
- Data mengenai restaurant Perancis, tata ruang restaurant, serta perlengkapan apa saja yang dibutuhkan oleh restaurant.

c. Data Pemandangan

Data yang diperoleh dari obyek lain yang ada kaitannya dengan obyek perancangan, kemudian dibandingkan dan diambil kelebihanannya untuk mendukung perancangan

Metode Pengolahan Data:

Data yang diperoleh dari proses pengumpulan data baik studi literatur, lapangan dan tipologi dikumpulkan dan disusun mulai dari data umum sampai data spesifik. Setelah itu dilakukan penyeleksian data yang memiliki hubungan dengan perancangan kemudian masuk pada pembelajaran umum. Pengolahan data ini dimulai dengan menginvestigasi permasalahan yang ada terlebih dahulu agar dalam mengumpulkan data akan lebih spesifik dan fokus langsung terhadap solusi. Setelah itu dilakukan pengembangan data, proses ini merupakan proses lanjutan dari pembelajaran umum untuk melengkapi data dan solusi yang dibutuhkan. Tahap terakhir adalah komunikasi yang merupakan proses mencari data dan solusi dari pihak luar untuk melengkapi data yang diperoleh (Lawson 24).

Programming terdiri dari 5 langkah, sebagai berikut:

a. Menentukan tujuan

Tujuan yang dimaksud adalah apa yang diinginkan oleh klien dan memberikan solusi pada permasalahan yang ada.

b. Mengumpulkan dan menganalisa fakta

Fakta-fakta tersebut bisa diperoleh dari data-data wawancara dan observasi, data tipologi, serta hasil eksplorasi literatur.

c. Tes konsep

Dari hasil wawancara dan observasi, maka sudah dapat dibayangkan ke arah mana desain akan dibawa.

d. Menentukan kebutuhan

Menentukan kebutuhan desain berdasarkan jumlah dana (*budget*) yang tersedia, kebutuhan klien berdasarkan keinginan atau persyaratan khusus dan data lapangan yang sudah didapat (baik fisik maupun non fisik), serta menentukan tingkat kualitas yang ingin dicapai (misalnya, kualitas material yang digunakan, kualitas estetika, dan lain-lain).

e. Merumuskan masalah

Masalah harus dirumuskan sebagai batasan untuk perancangan.

Selain 5 langkah tersebut, ada 4 hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan *programming*, antara lain:

a. Fungsi

Fungsi dari perancangan tersebut, ditinjau dari sisi pengguna, aktivitas dan pengaturan hubungan (relasi) antar pengunjungnya.

b. Bentuk

Olah bentuk yang direncanakan dalam desain, terkait dengan tapak, lingkungan dan kualitas (baik dari segi ketahanan, estetis, material, dll).

c. Ekonomi

Pertimbangan dana untuk perencanaan bangunan, yang kemudian disusun dalam RAB, sesuai dengan target market dari klinik tersebut.

d. Waktu

Meliputi jangka waktu pembangunan dan ketahanan desain, di masa lalu, masa kini dan pertimbangan untuk masa depan.

Metode analisis data:

Dalam menganalisis data ada 3 hal yang paling utama yaitu proposal, skematik desain, dan desain akhir. Semua data yang dimiliki pada tahap proposal akan di analisis sampai mendapatkan keputusan akhir yang jelas. Keputusan akhir dari tahap proposal digunakan untuk memasuki tahap skematik desain. Tahap skematik desain juga akan dianalisis sehingga menghasilkan beberapa alternatif yang kemudian dikritik tiap alternatif beberapa kali sampai mendapatkan kesimpulan yang lebih tepat untuk digunakan pada tahap desain akhir. Pada tahap desain akhir, hasil dari skematik desain dianalisis secara lebih merinci kemudian dikritik ulang untuk mendapatkan keputusan akhir yang paling tepat untuk menjawab rumus masalah pada perancangan. Proses *Analysis* merupakan proses penjabaran segala informasi yang terkait dengan obyek perancangan. *Synthesis* merupakan tahap respon hasil dari analisis untuk digunakan pada tahap selanjutnya yang mengacu pada kesimpulan sementara. *Appraisal* (penafsiran) merupakan tahap untuk mengkritik hasil dari kesimpulan sementara. Hasil tersebut akan digunakan sebagai kesimpulan untuk melanjutkan pada tahap selanjutnya.

III. DESAIN AKHIR

1. Konsep Perancangan

Konsep *The Beauty of a Luxurious Atmosphere* ini terinspirasi dari gaya desain restaurant yang ingin didesain. Konsep ini ingin memperlihatkan keindahan dari sebuah suasana yang mewah dengan style Art Deco yang digunakan dengan elemen interior dan furniture dengan bahan dasar yang mahal.

2. Batasan - Batasan Desain

- Style yang digunakan yaitu style periode modern, ciri-cirinya:

Berkonsep *Form Follow Function* (Prinsip yang menyatakan bahwa bentuk/shape harus dipilih berdasarkan tujuan dan fungsi yang dimaksudkan)

Diawali dari era revolusi industri

Desain dibuat dari eksperimen

Kedudukan desain mulai berjarak dengan seni

Berupaya menciptakan efisiensi

- *ART DECO* (modernisme desain)

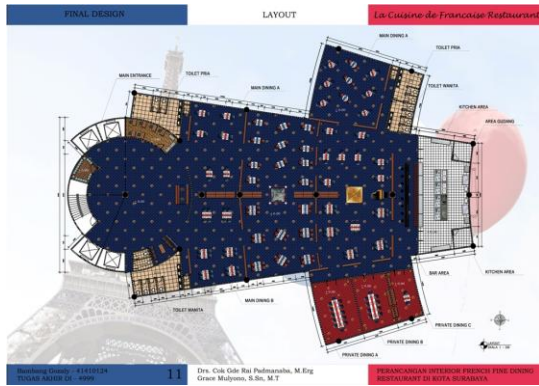
Berasal dari *Paris Exposition des Art Decoratifs et Industries 1925* di Perancis. *Art Deco Interior Design* menjadi pilihan yang paling populer dan menjadi style teratas sampai berakhirnya perang dunia kedua 1945. Gaya ini banyak diaplikasikan tidak hanya pada desain interior melainkan desain grafis, arsitektur, furniture. *Art Deco* banyak menggunakan bahan-bahan mahal, ornamen yang digunakan lebih beraturan,

dan juga menggunakan garis-garis lurus, dan persegi.

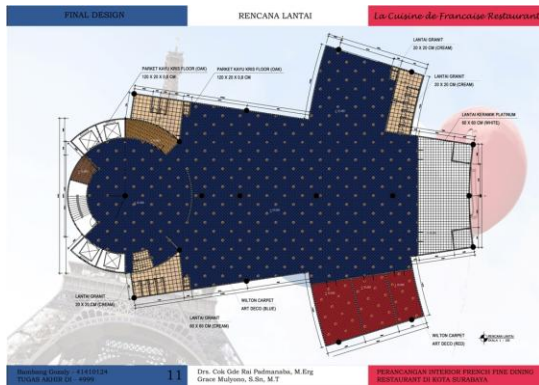
- Color: Dekorasi style *Art Deco* selalu menggunakan warna-warna hangat seperti; emas, putih, cream, coklat.
- Repetisi: Dinding partisi sebagai pembatas area yang ada dan terjadi pengulangan model bentuk pada furniture.

3. Hasil Akhir

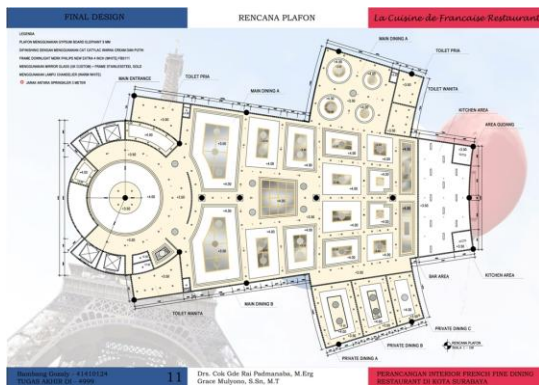
Hasil desain yang telah dikembangkan melalui skematik desain sampai dengan tahap akhir yaitu *final design*. Hasil ini berupa gambar kerja mulai dari layout, lantai, plafon, mekanikal elektrik, sampai dengan hasil perspektif render.



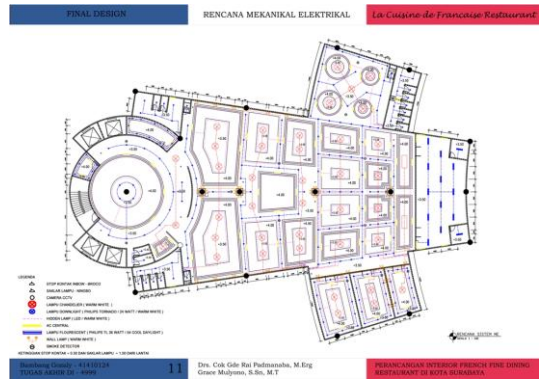
Gambar 1. Layout



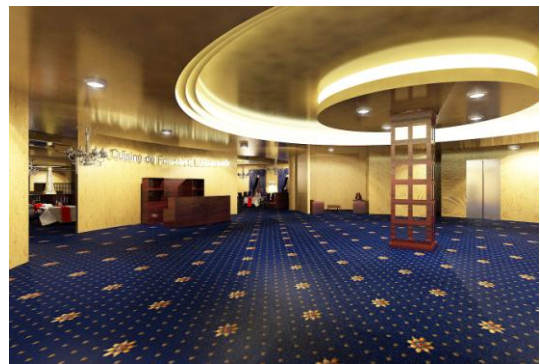
Gambar 2. Lantai



Gambar 3. Plafon



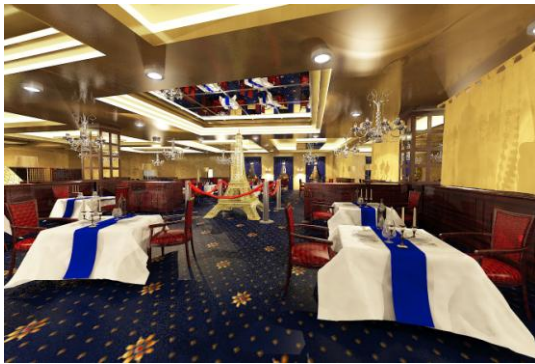
Gambar 4. Sistem Mekanikal Elektrikal



Gambar 5. Main Entrance

Area masuk restaurant melalui *lift* dan terdapat resepsionis dan area kasir yang disediakan untuk memberikan informasi serta tempat bagi pengunjung untuk membayar makanan dan minuman. Juga terdapat *waiting area* yang digunakan sebagai tempat duduk pengunjung ketika restoran sedang ramai.





Gambar 6. Main Dining Area A

Area yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja dan kursi hanya untuk 2 orang. Main dining A terbagi oleh beberapa area yang dimana terlihat perbedaan warna kursi dan warna taplak meja dan juga bentuk meja ada yang persegi dan ada juga yang berbentuk bulat.



Gambar 7. Main Dining Area B

Area yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja dan kursi untuk 4 orang. Main dining B terbagi oleh beberapa area yang dimana terlihat perbedaan warna kursi dan warna taplak meja. Area terbagi sesuai dengan view yang diinginkan pengunjung seperti view *Replica Eiffel Tower* dan juga view *Louvre*.





Gambar 8. Private Room A

Area Privat yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja berukuran panjang dan kursi hanya khusus untuk 12 orang. Area ini biasanya digunakan untuk acara-acara besar ataupun *meeting*. Area ini memiliki *Connecting Door* dengan Area Privat B agar jika jumlah kursi pengunjungnya bisa digabung menjadi 1 area besar.



Gambar 9. Private Room B

Area Privat yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja berukuran panjang dan kursi hanya khusus untuk 10 orang.



Gambar 10. Private Room C

Area Privat yang digunakan bagi pengunjung untuk makan dan minum yang dimana meja dan kursi hanya untuk 2 orang. Area ini biasanya digunakan oleh pasangan kekasih yang ingin *romantic dinner* dengan *view* kota dari atas gedung lantai 8.



Gambar 11. Bar Area

Area yang digunakan pengunjung untuk minum vodka maupun wine.

IV. KESIMPULAN

Selain pendekatan kualitas sistem pelayanan restaurant dan penggunaan material-material yang berkesan mewah, gaya atau *style* perancangan juga merupakan salah satu hal yang penting dalam perancangan ini, yang dimana *style* yang digunakan adalah *style Art Deco* yang bersifat modern. *Art Deco* banyak menggunakan bahan-bahan mahal, ornamen yang digunakan lebih beraturan, dan juga menggunakan garis-garis lurus, dan persegi. Dengan demikian, *Art Deco* sangat sesuai dengan tema perancangan yang ini ingin memperlihatkan suasana restaurant yang mewah dan berkesan seperti sedang berada di Kota Perancis. *Replica Eiffel Tower* dan juga *Louvre* yang menjadi *focal point* dalam restaurant tersebut yang memberikan kesan suasana Kota Perancis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis B.G Mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing yang telah memberikan masukan dalam proses penulisan jurnal ini. Selain itu ucapan terima kasih ditujukan kepada Pihak Manager dari Restaurant 1914 Surabaya, Isola Restorante, Capital Restaurant & Lounge yang telah memberikan izin survey lapangan dan melakukan wawancara.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Andrikus, Rymberthus A. Amakora. *Pelaksanaan Standard Operation Procedurs Di Departemen Food and Beverage*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. (2000).
- [2] Mertayasa, I.Gede.Agus. (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- [3] Sugiarto, Endar dan Sri Sulartiningrum. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. (1996).
- [4] Soekresno. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. (2000).