

Perancangan Interior Magnum Kafe di Surabaya

Yusuf Ongkohadi H

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: red_monkey92@yahoo.com

Abstrak—Kafe merupakan tempat yang enak digunakan sebagai tempat untuk berkumpul atau sekedar bersantai untuk melepas lelah sehabis beraktifitas. Kafe biasanya menyediakan makanan dan minuman ringan sebagai hidangan dan juga ada live musik sebagai tambahan untuk hiburan bagi para pengunjung yang datang. Magnum kafe adalah kafe es krim dari produk Unilever Walls yang muncul di Jakarta dan masih belum ada di Surabaya. Di dalam kafe ini juga memberikan pengetahuan kepada pengunjung tentang sejarah es krim Walls dari awal berdirinya hingga saat ini. Di dalam kafe ini juga akan diberikan suasana berbeda dari kafe-kafe yang lain dengan memberikan keunikan pada setiap ruang yang ada. Dengan begitu kafe ini akan memberikan kesan tersendiri bagi setiap pengunjung yang datang.

Kata Kunci— Es Krim, Kafe, Magnum

Abstrac— Café is the place which perfect place to gather or just relaxation from tight activities. Café usually have light food and drink for dish and have live music for additional entertainment. Magnum café is ice cream café from Unilever Walls product which was openened in Jakarta city and Surabaya city not yet. In this café the visitor can also learn more about history of Walls from beginning until now. From this café also give different atmosphere than another café like give something unic in every room which place to this café. And the hope is give something interesting to visitor who come to this café.

Keyword— Ice Cream, Café, Magnum

I. PENDAHULUAN

Es Krim adalah sebuah makanan beku yang dibuat dari krim atau sejenisnya, digabungkan dengan perasa dan pemanis. Setelah itu campuran didinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhu untuk mencegah pembekuan kristal es besar. Es krim merupakan makanan yang disukai banyak orang tanpa terkecuali terutama anak kecil. Es krim sering dijadikan makanan pendamping dengan makanan atau minuman lain.

Magnum merupakan salah satu es krim yang digemari oleh banyak orang. Dengan nama besarnya Magnum membuka kafe yang berada di mall Indonesia Jakarta dan mendapat antusias dari para pelanggannya. Saat ini Magnum kafe hanya berada di Jakarta saja sehingga para pelanggan yang berada di kota lain tidak dapat menikmatinya.

Sensasi yang diciptakan magnum kafe pun tidak jauh berbeda dengan apa yang sudah ada. Dengan penjabaran tersebut, Surabaya merupakan salah satu kota yang cocok untuk magnum kafe. Surabaya merupakan kota yang padat penduduk sehingga dapat dijadikan market target. Magnum Kafe tidak dibangun di dalam mall tetapi dijadikan bangunan yang berdiri sendiri, sehingga konsep benar-benar berbeda dari yang lain. Dengan demikian desain bangunan dibuat sebagai menjawab kebutuhan tersebut, makan es krim dengan sensasi suasana berbeda dari kafe yang lain dapat dijadikan sebagai tempat persinggahan favorti bagi masyarakat Surabaya.

II. METODE PERANCANGAN

A. METODE PERANCANGAN

Metode perancangan yang digunakan adalah dengan melakukan pembandingan pada tiga kafe yang berbeda yang masih berkaitan dengan es krim. Pembandingan ini digunakan sebagai pendukung perancangan. Selain itu juga menggunakan teori-teori yang berkaitan agar perancangan tidak keluar dari jalur.

B. LITERATUR

Berikut merupakan data teori yang digunakan sebagai pedoman :

Pengertian Kafe

Pada dasarnya kafe itu sendiri mempunyai arti harafiah [1] :

- Restoran kecil yang melayani atau menjual makanan ringan dan minuman, kafe biasanya digunakan orang untuk rileks (Sumber: *Dictionary of English Language and Culture, Longman*)
- Restoran murah yang menyediakan makanan yang mudah dimasak/dihidangkan kembali (Sumber: *The New Dictionary and Theosaurus*)
- Jam buka kafe secara umum dimulai dari pagi sampai malam (10.00-22.00) atau ada pula kafe yang dibuka mulai dari sore hari (18.00-02.00).
- Tempat yang biasanya dipakai untuk membuka kafe adalah Rumah yang didekorasi dan ditata dengan baik, dan terkadang shopping mall atau sebuah pusat belanja juga untuk sebuah kafe. Tempat seperti ini biasanya lebih ramai dibanding dengan restoran karena banyak tamu yang keluar masuk. Harganya pun terjangkau.

Sebuah kafe mempunyai beberapa persyaratan ruang yang dilihat dari segi keamanan, keselamatan, kenikmatan, dan kesehatan. Suatu hal yang prinsip pada ruang kafe yang menyangkut persyaratannya adalah persyaratan tentang kenikmatan manusia yang dititikberatkan pada kebutuhan

ruang gerak atau individu. Kebutuhan ruang gerak bagi manusia atau individu adalah 1,4 - 1,7 meter persegi.

Dengan adanya perkembangan jaman, kafe ini semakin luas, artinya kafe tidak saja menjadi tempat menikmati makanan dan minuman tetapi juga menjadi tempat bersosialisasi dan mencari teman baru

Dalam perancangan interior, desain mebel juga harus dipikirkan untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Dimensi mebel pun bisa mempengaruhi pengunjung untuk berlama-lama duduk ataupun datang, duduk, makan lalu pergi

Sirkulasi Kafe

Beberapa teori menurut *Successful Restaurant Planning*[2] tentang sirkulasi dalam café, antara lain :

- Sirkulasi antara pengunjung dan karyawan tidak boleh terjadi bersilangan. Bersilangan ialah jika sirkulasi antara pelayan dan pengunjung saling bertemu tanpa adanya sirkulasi alternative yang lainnya. Sehingga bisa terjadi peristiwa saling menunggu atau bertabrakan antar pengguna. Pelayan sebaiknya mempunyai sirkulasi sendiri sehingga ketika sekali melayani suatu tempat dapat sekaligus melayani tempat-tempat yang lain.
- Sirkulasi dalam kafe dapat dilewati pengunjung, kereta makanan, dan pelayan ketika melayani. Kebutuhan akan meja dan tempat duduk yang ideal untuk aktifitas makanan dan minuman di area makanan.

Sistem Penyajian Kafe

Cara penyajian makanan dalam kafe terdapat beberapa cara, yaitu :

- *Self Service*
Dimana pengunjung melakukan pelayanan bagi dirinya sendiri. Pengunjung datang kemudian mengambil makanan dan minuman yang mereka inginkan kemudian menuju ke kasir dan membayar makanan mereka lalu duduk di tempat yang telah disediakan. Cara ini terkesan familiar dan bersahabat.
- *Waiter of Waitress Service to Table*
Pengunjung datang lalu duduk pada kursi yang telah disediakan, kemudian pramusaji akan melayani mereka, mengantarkan menu dan makanan hingga membayar ke kasir, sehingga orang tidak perlu beranjak dari kursinya. Cara ini terkesan formal.
- *Counter Service*
Dimana terdapat area khusus yang terdapat display makanan yang ada, biasanya digunakan untuk pelayanan yang cepat dan service tidak formal.
- *Automatic Vending*
Menggunakan mesin otomatis. Pengunjung memasukkan koin lalu dari mesin keluar makanan yang dipilihnya.

DATA KAFE

Menurut *Building Planning & Desain* [2] Standart secara umum kafe merupakan tempat yang menyediakan makanan dan minuman yang mendekati restaurant dalam sistem pelayanan yang di dalamnya terdapat hiburan alunan musik, sehingga kafe dapat digunakan sebagai tempat yang santai dan untuk berbincang-bincang.

Dan yang membedakan kafe dengan tempat makan yang lain adalah kafe yang lebih mengutamakan hiburan dan

kenyamanan pengunjung. Di Surabaya mulai berkembang kafe-kafe yang menghadirkan live music. Hiburan tersebut dapat membuat pengunjung kafe tidak cepat bosan. Adapun pengertian-pengertian lain tentang kafe sebagai berikut :

- Restoran murah yang menyediakan makanan yang mudah dimasak atau makanan yang mudah dihidangkan kembali.
- Sebuah tempat yang menyediakan makanan dan minuman yang pengunjungnya dihibur dengan musik.
Terdapat beberapa pembagian ruang dalam kafe, antara lain:
 - Makanan dan minuman yang terdapat dalam kafe antara lain:
 - *Hot Drink* seperti *coffe*
 - *Cold Drink* seperti *ice coffe, ice tea, soft drink.*
 - *Hot Food* seperti *sandwich, burger*
 - *Cold Food* seperti *salad, baker, dan snack*
 - Bar yaitu tempat untuk minum. Biasanya menjual minuman-minuman yang mengandung alcohol.
 - *Lounge* yang merupakan tempat untuk menunggu sementara bagi pengunjung jika tidak ada meja yang tersisa.
 - Luas Area Makan
 - Area Makan
 - Peletakan suatu kelompok meja sebaiknya dibuat dekat dengan tiang atau kolom jika berada di tengah ruang.
 - Pintu masuk tidak bersilangan dengan jalur pelayanan.
 - Tempat tangga pelayan tidak terletak pada tempat yang mengganggu pengunjung.
 - Kasir terletak dekat dengan bar atau pintu keluar karena letaknya mudah dijangkau oleh pelayan sehingga mudah dalam pencapaiannya.

III. KONSEP PERANCANGAN

A. *Es Krim Magnum*

Es krim magnum merupakan produk dari es krim Walls milik Unilever. Es krim ini semenjak diluncurkan menjadi es krim yang disukai oleh banyak orang. Es krim ini juga membuka kafe yang dikenal dengan Magnum Kafe di kota Jakarta. Magnum kafe berada di Mall Indonesia di Jakarta.



Gambar. 1. Magnum Kafe yang berada di Mall Indonesia Jakarta. Sumber: <http://idvr360.com/2011/03/magnumcafe/>, 2014

Kafe ini menerapkan desain modern klasik yang penuh menerapkan suasana glamour. Elemen interior pada magnum kafe menyesuaikan suasana glamour dengan memilih banyak warna coklat. Hal tersebut terlihat hampir dari semua barang yang ada seperti bar dan dinding serta lantai. Pada bagian lantai menggunakan lantai keramik motif kayu dan dinding juga bermotif kayu dengan diberi aksan pigura. Magnum kafe merupakan salah satu kafe yang paling digemari oleh banyak orang karena tempat yang di dalam mal memungkinkan untuk selalu didatangi oleh pengunjung.

B. Theme Park

Konsep dari desain magnum kafe ini adalah *Theme Park*. *Theme Park* merupakan tempat hiburan yang seru dan menyenangkan. Tempat ini penuh dengan teknologi. Hal tersebut ingin diwujudkan dalam perancangan magnum kafe ketika makan es krim merasakan suasana yang senang dan ceria. Pengaplikasian dari konsep ini diwujudkan dalam 3 wahana, yang pertama wahana kereta, lalu wahana pelabuhan dan wahana kerajaan. Ketiga wahana ini merupakan inspirasi dari wahana yang ada di *Theme Park*. Meskipun *theme park* yang suasananya penuh kegembiraan yang digambarkan dengan colourfull tetapi tetap menggunakan warna *glamour* dari es krim magnum. Hal tersebut menghindari hilangnya identitas kafe magnum. Teknologi yang dipakai pada magnum kafe berupa layar LED, lantai LED, dan efek-efek untuk mendukung 3 wahana tersebut.



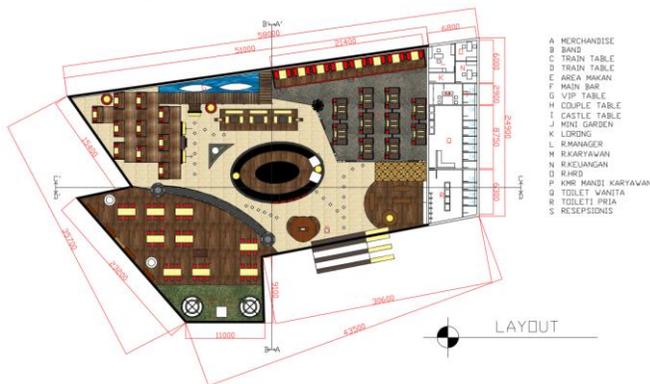
Gambar.3. Area Merchandise



Gambar.4. Area Bar

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Layout Magnum Kafe



Gambar.2. Layout Magnum Kafe

Layout Magnum Kafe ini memiliki kesamaan dengan Magnum Kafe yang sudah ada di Jakarta lebih didominasi dengan warna coklat untuk mewujudkan warna *glamour*. Bangunan ini menghadap ke arah Barat.

B. Perspektif Magnum Kafe

Area ini berada tepat di dekat pintu masuk kafe. Tujuannya ketika pengunjung sudah selesai makan dan ingin pulang dapat datang dahulu ke tempat ini untuk membeli pernak-pernik atau bahan membuat es yang telah disediakan.



Gambar.5. Wahana Kereta



Gambar 8. Kereta Api Besar



Gambar.9. Wahana Pelabuhan



Gambar.10. Perahu



Gambar.7. Kereta Api Besar

Area Wahana Kereta dibagi menjadi 2 bagian. Yang pertama kereta kecil dan yang kedua adalah kereta besar yang dibuat menyerupai gerbong kereta. Merupakan salah satu fasilitas pengunjung yang akan makan.

Area ini dibuat menyerupai pelabuhan tetapi memang disiapkan hanya untuk dua orang saja. Lebih cocok bagi orang-orang yang datang berpacaran. Karena salah satu di area ini ada perahu kecil yang juga dapat digunakan untuk tempat makan. Untuk menyerupai berjalan didalam air, bagian lantai diberi LED TV dengan tekstur air.



Gambar.11. Area Sofa

Area sofa ini disiapkan bagi para pengunjung yang ingin bersantai meminum es krim sambil mendengarkan alunan music. Tidak hanya itu, pengunjung yang duduk di area ini juga dapat melihat langsung ke arah area bar karena area bar merupakan *open kitchen* sehingga dapat melihat langsung para koki yang sedang membuat pesanan para pengunjung.



Gambar.8. Wahana Pelabuhan



Gambar.12. Wahana Castle



Gambar.13. Wahana Castle

Area sofa posisinya berada di samping area bar. Area ini dapat digunakan sebagai area bersantai bagi pengunjung.

Area ini didesain seperti kerajaan karena sesuai dengan konsep theme park yang sebagian besar ada istana sebagai *point of interest*. Kapasitas per meja dapat digunakan 6 orang. Lebih cocok digunakan bagi pengunjung yang datang dengan keluarga.

V. KESIMPULAN

Magnum Kafe di Surabaya dirancang untuk menjawab para pecinta es krim magnum yang juga ingin merasakan variasi baru es krim magnum seperti yang ada di Magnum Kafe Jakarta. Dengan adanya desain ini diharapkan orang yang minum es krim ini dapat merasa senang karena konsep yang dibuat memang bertujuan membuat hati orang senang sehingga orang datang dengan hati senang pulang juga merasakan hal tersebut.

Gaya desain dari kafe ini adalah modern klasik yang glamour karena bertujuan menjaga identitas magnum yang glamour.

Jadi perancangan ini bertujuan untuk membuat pengunjung yang datang dapat merasakan suasana yang berbeda dari kafe yang lain sehingga pengunjung yang datang mendapat kepuasan dan hiburan walaupun berada di dalam sebuah kafe.

VI. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis Yusuf Ongkohadi H pertama-tama mengucapkan terima kasih kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah menyertai penulis selama mengerjakan jurnal ini. Atas segala berkat dan karunia-Nya maka jurnal ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Ucapan terima kasih juga diberikan kepada pihak-pihak lain yang terkait dalam pembuatan karya tugas akhir ini sehingga semuanya dapat diselesaikan secara tepat waktu.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ching, Francis D.K.. *Ilustrasi Desain Interior*. Erlangga:1996
- [2] Durocher, Joseph F. *Succesfull Restaurant Design*. Canada: John Willey & Sonc Inc.2001