

Aplikasi Konsep Tropis dan Luxury Pada Perancangan Restoran Fine Dining

Hans Vincent Handoko., S.P. Honggowidjaja
 Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
E-mail: vincent_handoko@yahoo.com ; sphongwi@peter.petra.ac.id

Abstrak— Restoran Fine Dining memang sudah cukup banyak di Indonesia. Namun di Surabaya, restoran tersebut cukup sedikit. Perancangan ini bertujuan untuk memberi destinasi yang baru bagi masyarakat Surabaya, baik dalam bidang kuliner maupun dalam bidang desainnya, dengan memberikan suasana yang baru dan berbeda dari yang lain. Selain itu, perancangan ini juga bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Surabaya yang memberi apresiasi tinggi pada makanan begitu pula dengan desain.

Perancangan restoran fine dining ini akan dirancang di Surabaya, dengan menggunakan lokasi di dekat Suramadu, sehingga memiliki kelebihan dari segi view dan juga dapat menciptakan suasana baru yang lebih menarik. Juga dengan desain yang akan mendukung untuk menjadikan restoran fine dining yang berbeda dari yang lainnya.

Untuk perancangan interior restoran fine dining tersebut akan dirancang dengan mencari literatur sebagai langkah awal untuk dasar perancangan, dan juga mencari data - data tipologi tentang restoran fine dining yang ada dan digunakan sebagai referensi pembandingan untuk perancangan yang akan dirancang. Disertai juga dengan pembuatan gambar kerja, perspektif ruang dan maket, untuk memperjelas mengenai apa yang akan disampaikan oleh perancang.

Kata Kunci—Restoran, Fine Dining, Surabaya.

Abstract— Fine Dining restaurant is already quite a lot in Indonesia. But in Surabaya, the restaurant quite a bit. This design aims to provide a new destination for Surabaya, both in the culinary field as well as in the design field, by providing an atmosphere that is new and different from the others. In addition, this design also aims to meet the needs of people in Surabaya, who have high appreciation to the food and design.

This fine-dining restaurant will be designed in Surabaya, using location near Suramadu bridge, so it has advantages in terms of view atmosphere. With an unique design to support the fine-dining experience that is different from the others, this restaurant will sure catch the heart of food lovers in Surabaya.

The design works will be started by literature review as the first step to the basic design, the data on the typology of the existing fine-dining restaurant, and a reference benchmark for ergonomic and acceptable design. Accompanied by technical drawings, mockups of space and perspective, to clarify the design delivered by the designer.

Keyword—Restaurant, Fine Dining, Surabaya.

I. PENDAHULUAN

Dalam dunia bisnis kuliner yang penuh persaingan, keunikan dan desain dari suatu restoran sangatlah berperan untuk memberi cerita dan ketertarikan lebih kepada masyarakat mengenai restoran tersebut. Selain itu masyarakat sekarang, baik dalam maupun luar negeri, mulai maju untuk memberi apresiasi lebih pada dunia kuliner. Hal ini menyebabkan bermunculan berbagai macam restoran, dan seperti yang sudah sering didengar yakni *Restoran Fine Dining*.

Restoran Fine Dining mengacu pada penyediaan layanan penuh di restoran dengan jenis makan tertentu. Jenis menu yang ditawarkan berbeda dari yang lain dan porsi makanan yang disajikan umumnya pas. Juga pada restoran fine dining para tamu diminta untuk mematuhi peraturan-peraturan dan ketentuan tertentu. Selain itu desain dari restoran fine dining ini biasanya menggunakan bahan material yang berkualitas, dan juga dekorasi-dekorasi yang turut serta menciptakan suasana yang menarik. Sehingga terkesan eksklusif dibanding dengan jenis restoran lainnya.

Jenis restoran ini sudah cukup banyak di Indonesia, namun di Surabaya masih jarang. Sehingga perancangan ini dilakukan untuk memberikan masyarakat Surabaya sebuah restoran fine dining dengan desain interior yang menarik, dengan suasana yang berbeda dari restoran fine dining yang sudah ada. Selain itu juga untuk memberikan sebuah tempat destinasi yang baru untuk memenuhi keinginan masyarakat Surabaya, baik dari segi seni maupun kulinernya.

Berdasarkan pada latar belakang permasalahan yang diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut:

- Bagaimana desainer dapat menciptakan restoran fine dining yang bisa memberi suasana interior yang menarik dan meningkatkan minat pengunjung dengan desain yang diterapkan?
- Bagaimana desainer menemukan konsep menarik untuk diaplikasikan pada ruangan yang akan di desain, sehingga memiliki nilai jual yang lebih?

Untuk mendukung perancangan tersebut maka desainer menggunakan beberapa metode perancangan, yaitu:

- Survey
- Data literatur
- Referensi gambar
- Programming
- Skematik desain

- Tahap pengembangan

Sehingga perancangan ini dapat dirancang menjadi restoran yang baik.

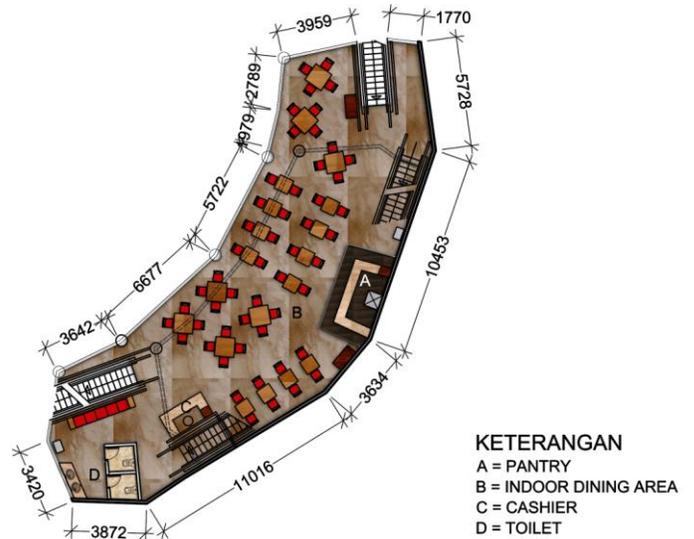
II. KONSEP PERANCANGAN

Konsep dari perancangan ini adalah *Tropical Meet Luxury*. Diambil konsep *Tropical* karena lokasi dekat dengan pantai, dan pantai memiliki arus yang bergerak secara dinamis, yang nantinya akan digunakan sebagai dasar penataan perabot dan ruangan dalam bangunan. Selain itu terpilihnya konsep *Luxury* ini sendiri diambil dari ciri khas restoran Fine Dining itu sendiri, yang nantinya akan di aplikasikan ke dalam bentuk perabot beserta material yang akan digunakan dalam perancangan ini.

Ide dasar tema dari perancangan ini adalah *Natural Rustic*, yang diangkat dari konsep dan relasi kedua hal tersebut, yaitu *Tropical* yang identik dengan kayu dan alam, juga dengan suasana yang hangat, yang dimana akan diaplikasikan melalui penggunaan material seperti kayu, batu paras putih, batu paras coklat, juga dengan warna-warna hangat yang akan dipakai. Sedangkan untuk *Rustic* akan diaplikasikan melalui finishing yang akan digunakan baik dalam elemen interior, maupun perabot yang digunakan. Juga *Natural Rustic* disini diangkat untuk memberikan kesan *Luxury*, karena selain pada lantai yang menggunakan marmer dan parket, akan terlihat melalui perabotan yang digunakan berasal dari kayu yang juga dalam proses pembuatannya tidak mudah dan murah, sehingga konsep *Luxury* lebih tersampaikan.

Karakter ruang yang akan dirancang berbentuk dinamis yang disesuaikan dengan bentuk layout yang sudah ada, sehingga alur dapat terbentuk dengan baik. Gaya desain yang diterapkan dalam perancangan ini adalah modern tropis dengan suasana ruangan yang hangat dan nyaman.

Layout restoran lantai 1 terbagi menjadi 2 area, dimana terdapat area outdoor dan area indoor. Area indoor dan outdoor sama-sama didominasi oleh material kayu untuk menunjang konsep yang diusung, yaitu *Tropical*. dipadukan dengan penggunaan marmer untuk lantai yang juga membuat kesan eksklusif lebih tersampaikan. pada area dapur digunakan perabot dari stainless yang dimaksudkan agar *maintenance* yang dilakukan lebih mudah.

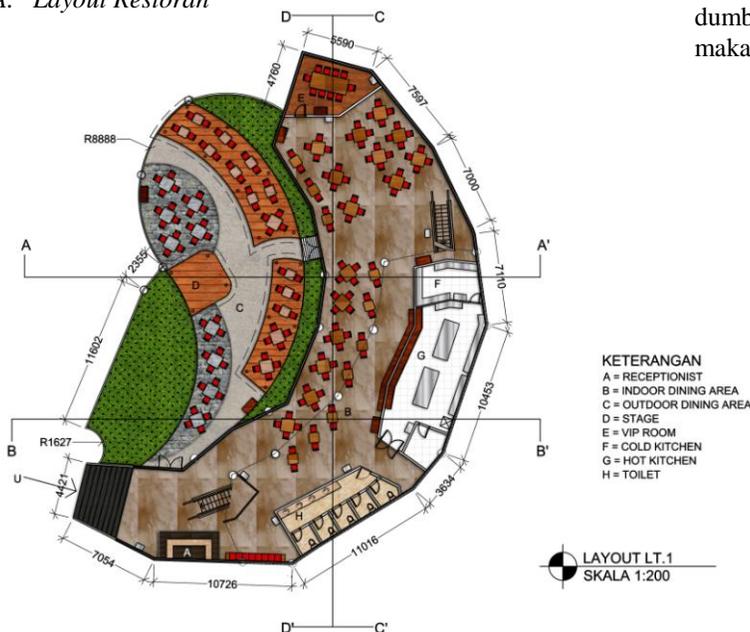


LAYOUT LT.2
 SKALA 1:200

Gambar 2. Layout Restoran Lantai 2

III. APLIKASI KONSEP

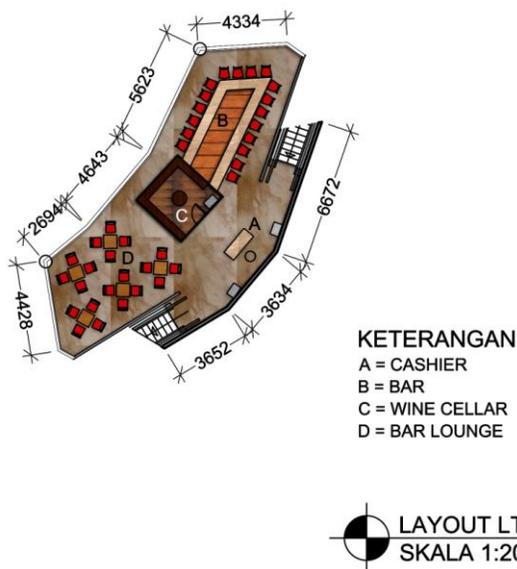
A. Layout Restoran



LAYOUT LT.1
 SKALA 1:200

Gambar 1. Layout Restoran Lantai 1

Di lantai 2 ini terdapat pantry yang dilengkapi juga dengan dumb waiter untuk memudahkan akses dalam mengirim makanan dari dapur lantai 1.



Gambar 3. Layout Restoran Lantai 3

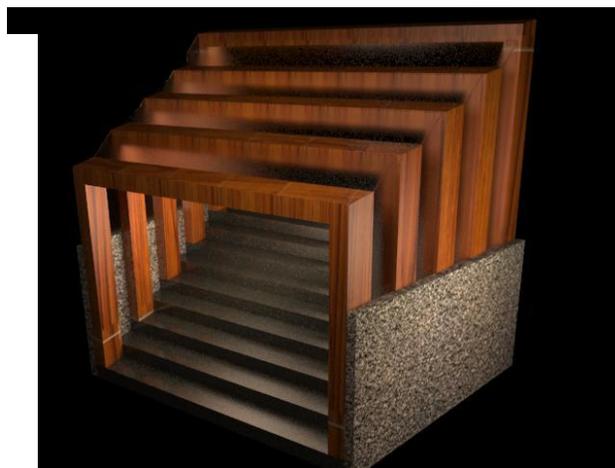
Area lantai 3 ini dibagi menjadi 3 bagian, yaitu area bar wine, bar lounge, dan wine cellar. Dimana pada area wine cellar digunakan lantai parket agar terkesan eksklusif, sedangkan di area wine bar menggunakan decking kayu.

B. Perspektif Restoran



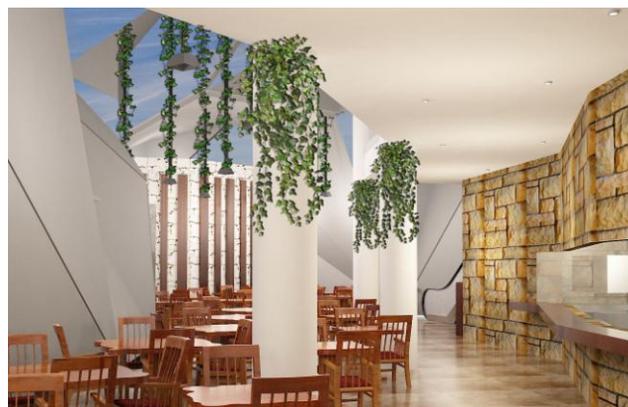
Gambar 4. Main Entrance

Main Entrance restoran terbuat dari material kayu dengan kaca sandblast dan disusun secara bergantian pada bagian tangga restoran. Dengan kayu yang digunakan adalah kayu ulin yang kuat dengan segala cuaca



Gambar 5. Main Entrance

Dalam penggunaan material dapat diperhatikan bahwa main entrance restoran tidak menggunakan adanya pintu yang dimana juga difungsikan untuk memberikan suasana tetap menyatu dengan alam sehingga nuansa tropis yang diinginkan juga tercapai. Selain itu dengan menggunakan kaca sandblast, maka cahaya matahari juga dapat dirasakan dan juga untuk membuat main entrance menjadi tidak massif dan monoton. Sehingga digunakan gabungan kayu dan kaca. Selain itu, kesan tropis juga didapat dari pinggir tangga, yang menggunakan batu krikil sebagai finishingnya, sehingga lebih menyatu dengan sekitarnya.



Gambar 6. Indoor Dining Area

Pada indoor dining area ini menggunakan perabot dari kayu jati yang difinishing natural. Dan pada bagian dinding dapur digunakan batu paras coklat sebagai finishingnya, juga terdapat tanaman temple pada bagian kolom dan lampu gantung, hal ini untuk member kesan tropis yang diinginkan, selain itu penggunaan marmer sebagai lantai juga turut menambah nilai eksklusif dalam area ini. Penggunaan kayu pada dinding ruang VIP digunakan sebagai aksen agar dinding tidak monoton dan polos.

Gambar 7. *Indoor Dining Area*

Pada dinding toilet juga digunakan batu paras coklat tidak rata, sehingga mempertegas konsep yang diinginkan. Pemberian kayu juga diletakkan pada bagian escalator untuk partisi, hal ini juga berfungsi sebagai pengarah jalan, bagi customer yang datang. Pada bagian plafon lantai 1 menggunakan cat warna putih yang juga sama pada kolomnya.

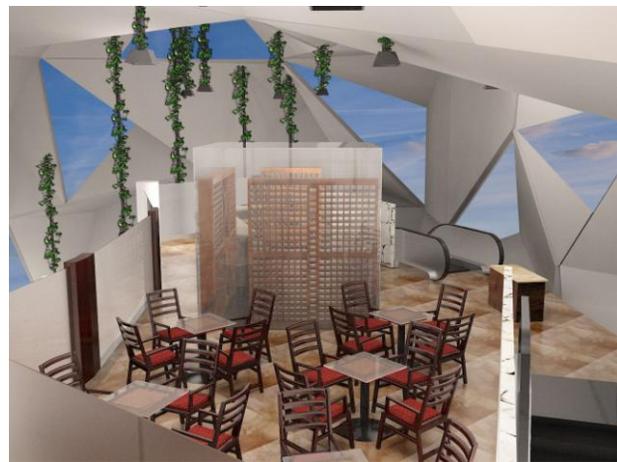
Gambar 8. *Indoor Dining Area*Gambar 9. *Indoor Dining Area Lantai 2*

Di *indoor dining area lantai 2* ini sama dengan lantai 1, perabot yang digunakan berasal dari material kayu yang

difinishing natural, juga pada bagian kursi terdapat bantalan yang berwarna merah maroon. Pada lantai 2 ini terdapat meja pantry, yang juga ditutup kayu, selain itu pengaplikasian kayu juga terlihat untuk menutup *dumb waiter*. Plafon yang ada di area lantai 2 menggunakan gypsum dengan cat putih, juga terdapat drop ceiling di bagian pantry menggunakan kayu merbau. Pada kolom lantai 2 ini juga terdapat tanaman temple untuk menambah kesan tropis pada bangunan.

Gambar 10. *Indoor Dining Area Lantai 2*

Dapat juga dilihat di area toilet lantai 2 juga menggunakan material batu paras coklat tidak rata. Dan untuk railing lantai 2, digunakan kaca sandblast yang juga diapit oleh multipleks yang difinishing menggunakan HPL motif kayu. Sehingga tetap terkesan unity dengan yang lain.

Gambar 11. *Bar Lounge & Wine Cellar*

Perabot yang digunakan di area *bar lounge dan wine cellar* ini cenderung lebih gelap dibanding dengan area lantai 1 dan lantai 2. Hal ini ditujukan untuk menambah kesan eksklusif pada area lantai 3. Selain itu, pada area lantai 3 ini juga memiliki kasir sendiri yang dimana mencakup pembelian minuman di bar maupun pembelian wine. *Wine cellar* yang ada menggunakan material kaca, sehingga customer dari luar *wine cellar* juga dapat melihat-lihat wine yang ada.



Gambar 12. Wine Bar & Wine Cellar

Area *wine bar* menggunakan kayu sebagai material utamanya, dan untuk top table wine bar menggunakan granit warna krem. Kayu yang digunakan untuk wine bar merupakan kayu pinus yang difinishing natural. Sedangkan untuk stool bar menggunakan kayu jati yang diapdukan dengan bantalan berwarna merah, untuk member kesan lebih hangat. Pada bagian pembatas escalator juga diberikan sentuhan tropis dengan diberi batu paras putih yang ditempelkan pada dinding partisi tersebut.



Gambar 13. VIP room

Pada *VIP room* digunakan perabot dari kayu jati dengan meja panjang yang juga dari kayu jati difinishing natural. Dinding *VIP room* ditutup dengan semen dan di plester dan difinishing warna putih. Dalam ruangan ini juga terdapat permainan plafon yang berupa drop ceiling yang juga difinishing dengan HPL warna putih. Lantai *VIP room* menggunakan parket, sehingga lebih terkesan eksklusifnya.

IV. KESIMPULAN

Dengan adanya proyek perancangan restoran *fine dining* di Surabaya ini, maka diharapkan baik masyarakat asli Surabaya atau luar Surabaya dapat memberi apresiasi lebih dalam bidang kuliner, selain itu diharapkan juga dengan perancangan ini, masyarakat juga dapat terinspirasi bahwa tidak selalu restoran

fine dining selalu memiliki konsep desain yang simple dan minimalis. Dengan demikian perancangan ini juga ditujukan untuk memberikan inspirasi yang baru tentang desain pada sebuah restoran *fine dining*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis Hans Vincent Handoko 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 mampu terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Tidak terlepas dari bantuan banyak pihak maka pada kesempatan kali ini penulis ingin berterima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak tersebut, yaitu:

1. S.P.Honggowidjaja, M.Sc., Arch, selaku pembimbing.
2. Keluarga yang telah memberikan semangat dan dukungan baik moril maupun material.

Akhir kata, bak kata pepatah tiada gading yang tak retak sebagaimana laporan ini masih jauh dari sempurna. Apabila terdapat kesalahan, penulis mengharapkan kritik dan saran agar selanjutnya dapat lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Baraban, Regina S and Joseph F. Durocher, PhD. SUCCESSFUL RESTAURANT DESIGN second edition. New York: John Wiley & Sons, Inc, 2001.
- [2] Dosen. *Pengantar Tata Boga Diktat Kuliah*. Surabaya: Universitas Kristen Petra, 2010.
- [3] Entwistle, Jill. *Designing With Light Bars and Restaurants*. UK: RotoVision SA, 1999.
- [4] Grimley, Chris & Mimi Love. COLOR SPACE STYLE. Singapore: Page One Publishing Private Limited, 2007.
- [5] Lawson, Fred. *Restaurant Planning and Design*. New York: Van Nostrand Reinhold Company, 1973.
- [6] Lecture. *The Principle Of Bar And Beverage Diktat Kuliah*. Surabaya: Universitas Kristen Petra, 2010.
- [7] Lecturer. *Food and Beverage Service Diktat Kuliah*. Surabaya: Universitas Kristen Petra, 2012.
- [8] Schmid, W.A.Albert. *The Hospitality Manager's Guide to Wine, Beers, and Spirits*. New Jersey: Pearson Education, 2004.
- [9] Soekresno. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 1972.