

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 mengenai masakan tradisional Makassar dengan menerapkan desain interior yang modern. 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 give 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.

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 didunia 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.

Tujuan perancangan ini adalah menyediakan sebuah restoran yang memperkenalkan masakan khas Makassar dan memberikan suasana nyaman bagi pengunjung yang berasal Makassar maupun dari luar kota.

Manfaat perancangan dengan topik restoran tradisional Makassar, memberikan pengalaman baru yang menyenangkan saat menikmati masakan khas Makassar di restoran tradisional Makassar ini yang didukung oleh perancangan Interiornya dan

Metodologi yang digunakan dalam perancangan interior restoran tradisional Makassar, sebagai berikut :

- 1) Data Lapangan meliputi data non – fisik dan Fisik. Data non fisik meliputi Aktivitas pengguna ruang, sarana dan fasilitas yang diperlukan pengguna, struktur organisasi, data besaran ruang, data eksisting perancangan, data hubungan antar ruang. Data fisik meliputi lokasi objek perancangan, meliputi batas – batas objek perancangan, akses, sistem utilitas, elemen interior, dan lain sebagainya.
- 2) Data Literatur meliputi mengenai Restoran, Mengenai perancangan interior sebuah restoran (dimensi, pola sirkulasi, dan lain sebagainya).
- 3) Data Tipologi
 Data perbandingan dari beberapa restoran tradisional yang menyajikan masakan tradisional mengenai bagaimana sistem operasionalnya sebuah restoran, pola sirkulasinya, dan lain sebagainya yang didapatkan melalui survei lapangan.
- 4) Konsep Desain
 Setelah melakukan survey dan mendapatkan masalah pada lapangan, solusi – solusi yang dapat mengatasi masalah tersebut dan kemudian diperlukan konsep untuk membangun sebuah ruangan yang memberikan suasana dengan stlye tradisional modern.

5) Transformasi Desain

Setelah menemukan konsep, tahap transformasi desain dimana tahap ini merupakan tahap awal penggambaran untuk memilih material, warna, dan bentukan.

6) Desain Akhir

Setelah melakukan transformasi desain, tahap desain akhir adalah tahap penyempurnaan perancangan interior restoran yang akan digunakan sebagai akhir dari sebuah perancangan.

Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status, sekelompok manusia, suatu obyek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang (Nazir 63).

Data – data diatas dianalisis dan membentuk bagan, sebagai berikut :

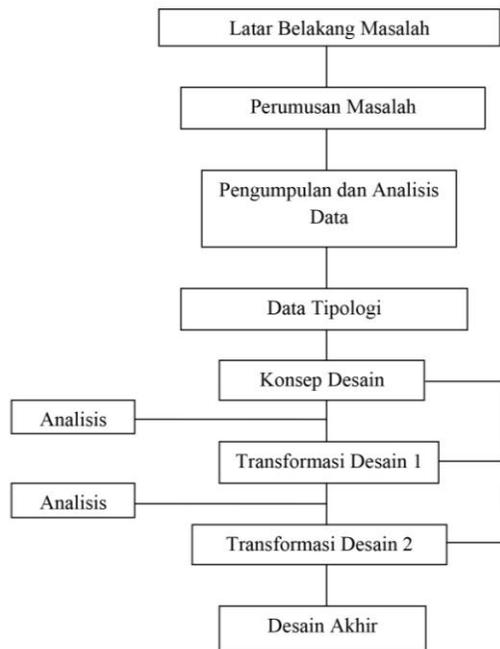


Diagram 1. Skema Proses Perancangan

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).

D. Jenis Menu Restoran

Berikut adalah pengertian jenis menu restoran yang sesuai dengan perancangan interior restoran tradisional Makassar adalah *A la Carte* adalah daftar makanan dalam menu yang mana masing– masing jenis makanan dapat diorder, dipersiapkan, dan diberi harga terpisah dan *Plate de Jour* adalah menu yang disediakan oleh restoran sebagai menu istimewa pada hari itu. Jenis hidangan ini tidak tercantum dalam daftar menu setiap harinya

Beberapa menu masakan tradisional yang akan disajikan di restoran tradisional Makassar, Jenis Masakan Berkuah (Kapurung, coto makassar atau soto mangkasara, sop konro, pallu basa, dan lain – lain). Jenis masakan Nasi (buras atau burasa, gogos, dange, katrisalak). Jenis masakan tepung (kue buroncong, kue ubi, kue dadar, kue bolu pisang, bolu cukke, lemo gempa, kaminang taleng,dll). Jenis masakan pisang, berupa es pisang ijo, es palu butung, barongko.

E. Sistem Pelayanan Restoran

Dalam perancangan interior restoran tradisional Makassar menggunakan sistem pelayanan *Waiter and Waitrees Service to Table* jenis pelayanan ini sering dijumpai pada restoran yang berskala kecil maupun besar dimana pelayanan ini dilayani sepenuhnya oleh pelayan dan pengunjung hanya duduk saja (Lawson) dan *American Service* atau *Plate Service* 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 (Lawson).

F. Sistem Interior

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

1) Pencahayaan

Pencahayaan pada restoran tradisional Makassar menggunakan pencahayaan alami dan buatan. Pencahayaan alami digunakan pada area outdoor dan pencahayaan buatan pada area indoor.

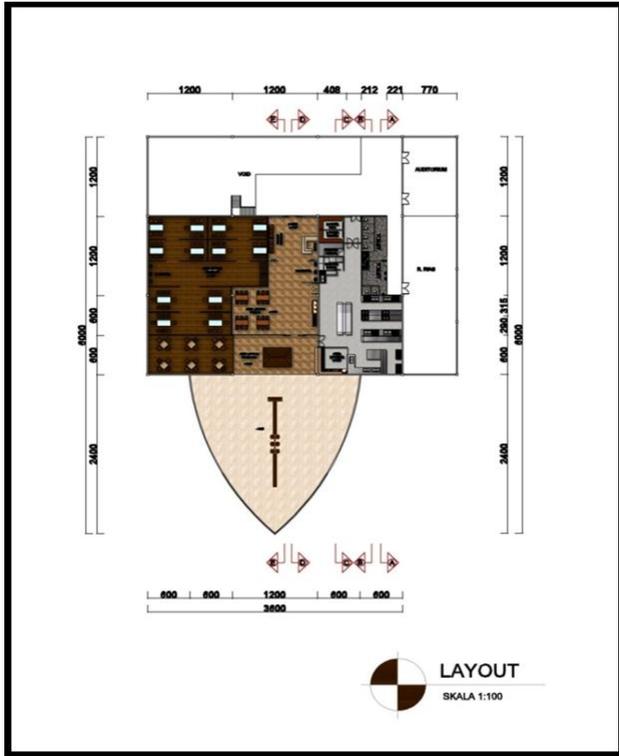
2) Penghawaan

Penghawaan pada restoran tradisional Makassar menggunakan penghawaan alami dan buatan. Penghawaan alami digunakan untuk area outdoor sedangkan penghawaan buatan menggunakan ac central di area indoor.

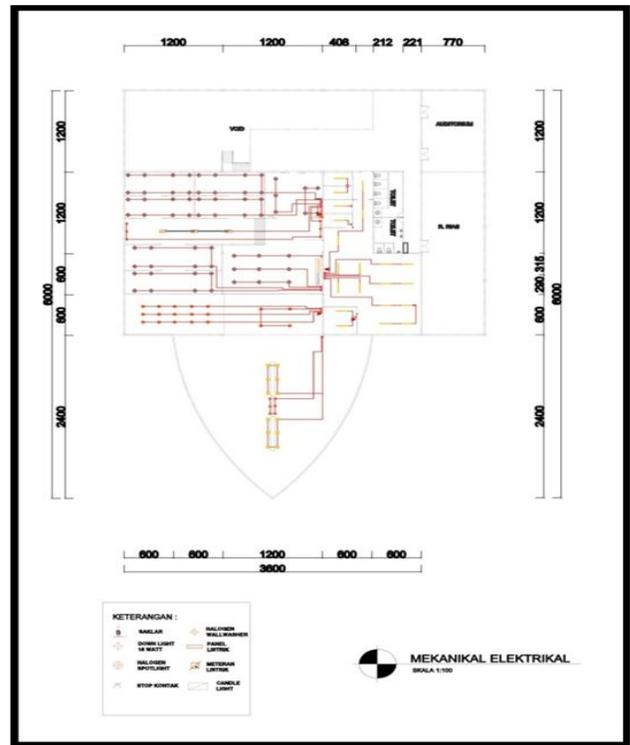
3) Keamanan Restoran

- Menyediakan alat – alat pemadam kebakaran, seperti : Hidrant
- Menyediakan alat pemadam multu – purpose (untuk semua barang).

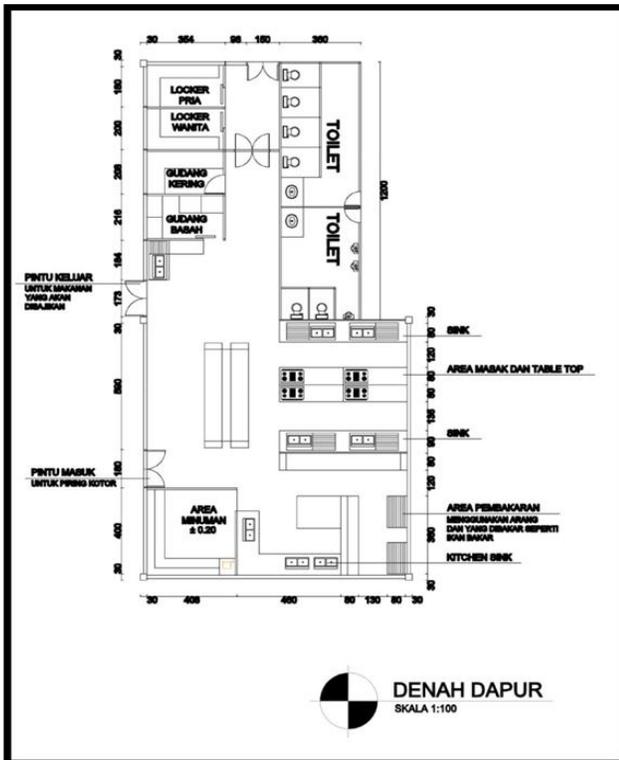
V. DESAIN AKHIR



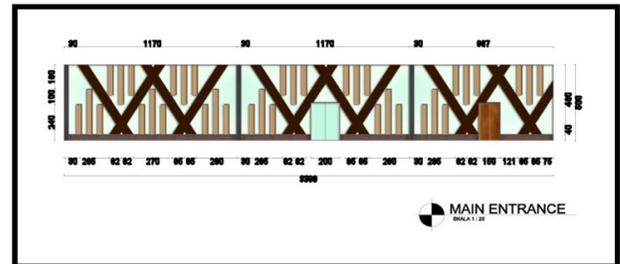
Gambar 7. Layout



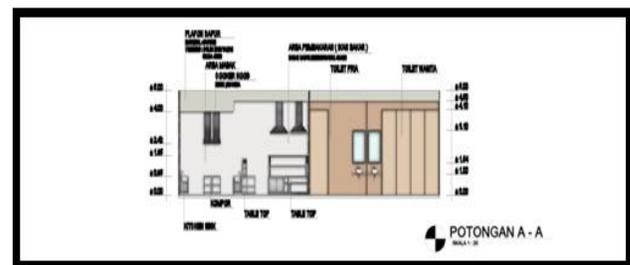
Gambar 9. Mekanikal Elektrikal



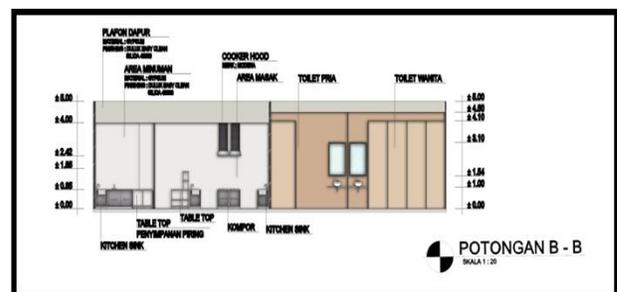
Gambar 8. Layout Dapur



Gambar 10. Main Entrance



Gambar 11. Potongan



Gambar 12. Potongan

selesainya perancangan ini penulis berharap restoran ini dapat diwujudkan agar semua masyarakat di dunia dapat menikmati dan mengetahui salah satu budaya Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa Terima Kasih yang sebesar-besarnya – besarnya kepada bapak Lintu Tulistyantoro, M.Ds dan M.Taufan Rizqy, S.Sn selaku dosen pembimbing telah meluangkan banyak waktu, tenaga, dan pikiran didalam memberikan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta : PT. Bina Aksara, 1983.
- [2] Elizabeth, Morrel. *Simbolisme, Ruang, dan Tatanan Sosial dalam Tapak – Tapak Waktu kebudayaan, Sejarah, dan Kehidupan Sosial di Sulawesi selatan*. Makassar : Ininnawa, 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 : Ininnawa, 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.