

# Perancangan Interior Restoran Tradisional Jawa Timur Di Surabaya

Rizky Alim Susanto

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: rizkyalimsusanto@yahoo.com

**Abstrak**—Perancangan Interior Restoran Tradisional Jawa Timur di Surabaya ini merupakan perancangan interior sebuah restoran yang selain menyajikan makanan khas Jawa Timur juga memberikan suasana ada tradisional Jawa Timur. Fasilitas yang direncanakan antara lain meliputi lobi, area makan table service, area makan self service, area makan counter service, gazebo, ruang VIP dan kantor manajemen restoran. Pelayanan restoran ini menggunakan sistem table service, self service dan counter service, dengan pertimbangan keinginan pengunjung yang beraneka ragam. Sesuai dengan judul tradisional Jawa Timur, maka konsep perancangan restoran ini mengangkat tentang rumah adat joglo dari Jawa Timur, oleh karena itu dalam perancangannya direncanakan dengan adanya pengaplikasian atap rumah adat joglo dan semua elemen – elemen yang ada di rumah adat joglo. Yang dimana ditujukan untuk memperkuat suasana adat Jawa Timur.

**Kata Kunci**—Interior Restoran, Sistem Pelayanan, Tradisional

**Abstrac**— Interior Design Traditional Restaurant in Surabaya East Java is the interior design of a restaurant that serves food in addition to the typical East Java also provides an atmosphere there is a traditional East Java. The planned facilities include among others the lobby, dining area table service, self-service dining areas, counter service dining areas, a gazebo, a VIP lounge and restaurant management office. Restaurant service is using the system table service, self-service and counter service, with consideration of the diverse desires of visitors. In accordance with the traditional title of East Java, the design concept of this restaurant raised about custom house joglo of East Java, therefore planned in its design with the application of customary joglo roofs and all the elements - elements that exist in traditional house joglo. That which is intended to strengthen the traditional atmosphere of East Java.

**Keyword**—Interior Restaurant, System Service, Traditional

## I. PENDAHULUAN

Makanan merupakan suatu aktifitas yang pasti dilakukan manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Baik di negara Indonesia maupun di negara lain. Baik anak kecil

maupun sampai manusia dewasa. Di dalam Indonesiapun, makanan dapat ditemui banyak berbagai macam variasi makanan. Di kota Surabaya terkenal sekali dengan orangnya yang suka dengan pencicip makanan atau kuliner. Banyak orang yang masih belum mengetahui bahwa di Indonesia memiliki beraneka macam variasi makanan di seluruh Indonesia yang begitu menggoda rasanya dan begitu menggoda untuk mencicipinya.

Pencinta kuliner bukan hanya dari golongan menengah, menengah ke atas saja, melainkan golongan menengah ke bawahpun banyak yang begitu antusias untuk berwisata kuliner di berbagai kota di seluruh Indonesia. Variasi harga makanan tradisional di Indonesia pun juga beraneka macam, mayoritas harga masih terjangkau dengan orang golongan ke menengah ke bawah.

## II. KAJIAN PUSTAKA

### A. Pengertian Restoran

Restoran merupakan tempat untuk menyediakan makanan dan minuman untuk tujuan komersil (Lundberg 190) dan merupakan perusahaan komersial yang menyediakan makanan dan minuman, dan dikelola secara profesional (Soekresno 16).

### B. Tujuan Restoran

Tujuan operasi restoran adalah untuk mencari untung sebagaimana tercantum dalam suatu 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 yang utama (Atmodjo 53).

### C. Jenis – jenis Restoran

Ada 2 jenis restoran, yaitu restoran tradisional dan restoran special (Lawson 26). Restoran tradisional adalah rumah makan yang menggunakan gaya tradisional baik sistem pelayanan maupun desain ruangnya dan restoran special adalah rumah makan yang khususnya menyediakan makanan tertentu (masakan tradisional Jawa Timur). Restoran special dibagi menjadi 2 yaitu pertama berdasarkan cara memasaknya dan penyajiannya, seperti: restoran masakan China, India, Thailand. Kedua berdasarkan bahan baku makanan, seperti: restoran tradisional Jawa Timur (nasi pecel, rawon surabaya).

#### D. Sistem Pelayanan Restoran

Ada 4 macam sistem pelayanan yang ada di restoran menurut (Lawson 201), yaitu:

- a. *Self service*, merupakan pelayanan yang dilakukan sendiri oleh pengunjung dengan mengambil sendiri makanan yang diinginkan yang sudah disiapkan diatas meja konter makanan.
- b. *Waiter and waitress service to table (table service)*, merupakan sistem pelayanan yang banyak dijumpai di berbagai restoran, dimana pelayan melayani pengunjung dari datang sampai pengunjung pulang.
- c. *Counter service*, merupakan sistem pelayanan yang biasanya digunakan untuk pelayanan cepat dan tidak formal, pengunjung yang datang duduk di area *counter*, lalu memesan makanan pada pelayan, lalu menikmati makanannya.
- d. *Automatic vending*, merupakan sistem pelayanan yang berupa mesin yang menyimpan berbagai makanan atau minuman dingin maupun panas. Pengunjung memasukkan uang dengan jumlah yang sudah ditentukan, kemudian memilih menu yang diinginkan dan menu tersebut akan keluar otomatis dari mesin tersebut.

#### E. Persyaratan Sebuah Restoran

Persyaratan restoran antara lain (Sugiarto dan Sulartiningrum 88):

- a. Jumlah tempat duduk sebanding dengan luasan restoran, dengan ketentuan 1.5m<sup>2</sup> per tempat duduk.
- b. Tinggi restoran tidak boleh kurang dari 2.60m.
- c. Letak restoran berhubungan langsung dengan dapur (induk/tambahan) dilengkapi dengan pintu masuk dan keluar yang berbeda atau dipisahkan (satu arah).
- d. Tata udara diatur dengan atau tanpa alat pengatur suhu.
- e. Restoran letaknya harus berdampingan dengan toilet umum yang terpisah untuk pria dan wanita.
- f. Sebagai dekorasi dinding, dapat juga digunakan dinding wallpaper dengan motif dan warna yang bervariasi, sebaiknya menggunakan warna yang terang dan lembut agar dapat memberikan kesan yang indah, leluasa, dan bersih.
- g. Lantai dapat berperan sebagai pengatur sirkulasi dan menyerap bunyi. Lantai restoran sebaiknya memakai bahan yang mudah dibersihkan.

#### F. Faktor – faktor Dalam Mendesain Restoran

Ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam mendesain sebuah restoran (*Restaurant Planning and Design 29*), antara lain:

- a. *Time (waktu) dan convience*, dalam hal ini kenyamanan lokasi dan kecepatan penyajian mempunyai pengaruh penting terhadap kepuasan pengunjung
- b. *Mood dan atmosphere*, suasana hati termasuk hal yang berhubungan dengan perasaan. *Style* desain, pemilihan dekorasi dan pengaturan perabot secara bersamaan akan menghasilkan imajinasi yang dapat menimbulkan kesan eksklusif atau beberapa karakter yang diinginkan
- c. *Anticipate dan impression*, variasi tempat duduk dan pengaturan mempunyai arah yang penting, main entrance juga harus merefleksikan secara tepat karakter dan tingkatan dari restoran tersebut
- d. *Attitude dan service*, menimbulkan kesan kepada pengunjung, sehingga merasa sebagai orang penting.

Penampilan restoran dan sekitarnya memberikan pengaruh besar kepada pengunjung yang akan menentukan tempat mereka makan atau minum.

- e. *Valuation dan charge*, aspek ini berhubungan dengan pertimbangan finansial. Sebagian besar pengunjung tidak memperlakukan harga lebih mahal dari tempat lain, tetapi lebih dipengaruhi dari cara pelayanan dan suasana ruang yang diciptakan

#### G. Sistem Interior

Sistem interior meliputi pencahayaan, penghawaan dan keamanan, berikut penjelasannya:

##### a. Pencahayaan

Menurut Suptandar dalam bukunya Pengantar Merencanakan Interior untuk Mahasiswa Desain dan Arsitektur, rekomendasi untuk menjaga kesehatan mata bagi orang yang beraktifitas di dalam ruangan 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 objek penyorotan dengan bagian luar maksimum 1 : 10
- Permukaan terang diusahakan pada bagian tengah dan yang lebih gelap pada bagian luar

##### b. Penghawaan

Dalam menyeimbangkan udara dan menghindari asap yang berlebihan dan uap yang ada dalam tempat penyajian, penyaring udara sering disediakan dibagian langit – langit. Pertukaran udara sangat diperlukan dalam sistem ventilasi (Lawson 59). Menurut Lawson, suhu yang paling ideal bagi para pengunjung di dalam 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 (350btu/ h)

Penyaringan udara diskitar langit – langit digunakan untuk menyeimbangkan udara dan menghindari asap berlebihan dan uap yang ada di dalam tempat penyajian. Sistem ventilasi sangat baik digunakan untuk pertukaran udara.

##### c. Keamanan

- Menyediakan alat – alat pemadam kebakaran, seperti hydrant
- Menyediakan alat pemadam *multi – purpose* (untuk semua barang)
- Menyediakan pipa pemadam
- Menyediakan selimut khusus untuk memadamkan api pada pemanggang dan barang yang terbakar

#### H. Teori Warna

Warna dapat mempengaruhi atmosfer yang ada pada restoran dengan beberapa langkah (*Restaurant Planning and Design 105*), sebagai berikut:

- a. Memberi lampu dekorasi pada latar belakang atau background yang berwarna putih atau natural
- b. Memberi lampu dekorasi pada area tertentu seperti di atas meja makan, hiasan dinding, dan lain – lain
- c. Memberi warna – warna khusus pada perabot dan aspek dekorasi sehingga menimbulkan efek – efek tertentu

Berikut contoh – contoh warna yang memberikan pengaruh terhadap psikologi:

- Warna biru dan hijau menimbulkan kesan alami, segar, natural, sehingga dapat membuat pengunjung merasa nyaman di dalam restoran.
- Warna oranye, merah, kuning dapat menimbulkan kesan sempit pada ruangan, hanga dan intim.
- Warna ungu berkesan elegan dan sangat cocok dipadukan dengan wrana emas.
- Perpaduan warna – warna (merah muda, kuning, biru muda, hijau muda, merah hati, coklat muda) cerah dapat menaikkan rangsangan makan.
- Warna hitam dan putih kebanyakan digunakan untuk membedakan area.
- Special efek dapat memperkuat *point of interest*, misalnya stained glass dan mosaik digunakan pada area bar untuk menimbulkan kesan gemerlap.

I. Nilai Budaya Jawa

Relief candi abad ke – 9 dengan jelas menunjukkan bahwa arsitektur asli di Jawa saat itu sesuai dengan pola dasar *Austronesia* dengan pondasi bertumpuk, atap memuncak, dan bubungan atap memanjang. Saat ini, rumah tradisional orang Jawa dibangun di atas tanah dengan lantai ditinggikan dan bentuk atap lebih menyerupai rumah Indonesia Timur.

Rumah tinggal tradisional Jawa pada umumnya merupakan hakikat dari penghayatan terhadap kehidupan. Menurut paham orang Jawa, rumah yang sempurna adalah berdasarkan norma – norma tertentu yang dianggap memiliki wahyu.

Orientasi rumah terhadap sumbu kosmis dari arah utara – selatan tempat tinggal Ratu Kidul, Dewi Laut Selatan dan dewi pelindung Kerajaan Mataram. Orientasi rumah yang baik menghadap ke selatan yang merupakan arah hadap ke laut. Masyarakat Jawa mengisyaratkan tempat tinggal dibangun menghadap arah angin datang.

Dalam bangunan jawa juga memperhatikan adanya kesimetrian yang menggambarkan kesempurnaan untuk mencapai “*Sejatining Urip*“. susunan rumah adat tradisional Jawa yang ideal adalah bentuk rumah Joglo.

J. Makanan Tradisional Jawa Timur

Makanan khas Jawa Timur

- Nasi pecel Madiun
- Rawon Surabaya
- Soto Lamongan
- Bakso Malang
- Dan lain – lain

Camilan khas Jawa Timur

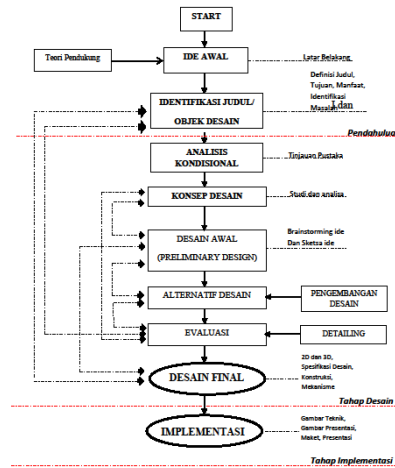
- Ote – ote
- Gethuk
- Wingko
- Jenang
- 

III. METODOLOGI PERANCANGAN

Perancangan interior restoran tradisional ini menggunakan metode analitis (*analytical method*) mengingat kebutuhan ruang yang beragam.

Sebelum masuk dalam perancangan, masalah yang ada ditangkap terlebih dahulu. Setelah mengerti masalah yang

akan dipecahkan, selanjutnya pengumpulan data lapangan, *literature, typology*, untuk dikomparasikan. Data tersebut akan berguna untuk menganalisis permasalahan dan menyusun kebutuhan. Tahap selanjutnya adalah menarik kesimpulan yang akhirnya menghasilkan konsep dan skematik desain. Berangkat dari konsep tersebut, muncul produk desain sebagai tahap akhir. Tahapan perancangan didapat dari pengumpulan data yang akan dipakai dalam perencanaan proyek ini adalah:



Gambar 1. Tahapan Perancangan.  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pemikiran tahapan perancangan ini dimulai dari sebuah judul yaitu “Perancangan Interior Restoran Tradisional Jawa Timur Di Surabaya”, yang kemudian mencari latar belakang kenapa mengambil judul itu dan permasalahan yang terjadi sehingga muncul ide tersebut. Setelah menemukan latar belakang, kemudian diinterpretasikan melalui pengumpulan data (kompilasi dan analisis) dengan mencari literatur dan studi kasus, dimana proses pengambilan data dilakukan dengan cara studi internet, studi pustaka, dan studi kasus / lapangan. Hasil dari studi pengumpulan data, di analisa kembali untuk menemukan suatu pendekatan terhadap perancangan yang nantinya akan timbul suatu ide / konsep gagasan perancangan. Akhir dari konsep itu nantinya akan diaplikasikan ke dalam sebuah gambar rancangan.

Proses pengambilan data

a. Studi Internet

Studi ini dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh gambaran obyektif terhadap arah perancangan yang berhubungan dengan proyek yang akan direncanakan, dilakukan melalui internet, yaitu dengan cara *download* dari *google* ataupun *wikipedia*.

b. Studi Pustaka

Tahap kedua adalah studi pustaka yaitu dengan mencari literatur tentang berbagai hal yang berhubungan dengan jenis

tari dan literature tentang berbagai kehidupan seni tari di Jawa Timur. Selain bertujuan untuk mencari literatur dan mendapatkan bahan perbandingan juga untuk mengenal masalah-masalah yang berhubungan dengan proyek ini serta untuk melengkapi data masukan dalam proses perencanaan dan perancangan.

c. Studi Kasus/Lapangan

Dengan pengamatan terhadap proyek serupa, dalam arti perbandingan setiap program ruang, struktur organisasi, bangunan dan tipologi arsitektur dengan proyek lain yang sejenis.

IV. DESAIN AKHIR

KONSEP

**VALUJE**  
 LATAH BELAKANG RESTORAN  
 Restoran berasal dari kata "Restoran" yang berarti restoran atau restorasi yang dalam bahasa Indonesia berarti memulihkan atau memperbaiki, yaitu memulihkan kondisi seseorang dari suatu kondisi yang kurang baik menjadi yang lebih baik.

**ANALISIS SITE PERANCANGAN**  
 ASPEK LINGKUNGAN  
 - Berada di tengah-tengah kota Surabaya  
 - Berada diantara jalan besar dan rusun di Surabaya yaitu jalan Embong Malang di sebelah Barat dan Solotan dan jalan Tunjungan di sebelah Timur  
 - Akses yang mudah untuk dikoneksikan oleh masyarakat

**KEBERADAHAN TRADISIONAL**  
 - Keberadahan yang terlewat dari konsekuensi sebagai suku di Indonesia yang merupakan bagian terpenting dari kebudayaan Indonesia.  
 - Keberadahan tradisional Jawa Timur memiliki bentuk ragam kebudayaan yang berbeda-beda, keberadahan tradisional harus dipertahankan oleh generasi dan keberadahan akan ada masa lalu dan proses keberadahan manusia.  
 - Bentuk adat tradisional Jawa Timur yaitu Joglo dan kemiripan tradisional Jawa Timur berwujud ragam budaya kearifan

PROBLEM

**LATAR BELAKANG PERANCANGAN**  
 Di kota Metropolitan seperti kota Surabaya banyak di huni masyarakat dari berbagai kota - kota di Jawa Timur sendiri untuk menetap di kota dan di kota Surabaya ini masih belum terdapat tempat untuk area restorasi yang menggunakan suasana adat tradisional berwujud kota di Jawa Timur, yang dimana dengan suasana tersebut dapat membuat masyarakat berkeinginan dengan adat tradisional dari kota tersebut.

**NATURAL** → ALAM → **GREEN, BUDHANI**  
 Pengaplikasian green design dalam wujud material green yang dimana green design sangat identik dengan tradisional dan green design sangat erat dengan alam sekitar yang sekarang sudah mengalami pemanasan global.

**PLACE** → KOTA → **MODERN**  
 Dengan mengaplikasikan kedua tempat tersebut maka terwujud suatu konsep Tradisional Modern yang dimana Tradisional sendiri merujuk sebuah adat istiadat budaya yang akan diwariskan sedangkan modern merupakan style pada jaman sekarang dimana sudah menjadi jaman berteknologi dan site yang dipilih berada di tengah-tengah kota Surabaya dan pusat keramaian.

**KAMPUNGDESA** → **TRADISIONAL**  
 Dengan mengaplikasikan kedua tempat tersebut maka terwujud suatu konsep Tradisional Modern yang dimana Tradisional sendiri merujuk sebuah adat istiadat budaya yang akan diwariskan sedangkan modern merupakan style pada jaman sekarang dimana sudah menjadi jaman berteknologi dan site yang dipilih berada di tengah-tengah kota Surabaya dan pusat keramaian.

**NONKORONG** → **KEARIFAN** → **KEBERSAMAAN**  
 Kekuatan dan keberagaman merupakan sebuah hal yang esensial untuk pengaplikasian yang seimbang atau balance, sedangkan untuk itu merupakan masa lalu sehingga akan keragaman keragaman inilah yang tak terlewatkan dan kembali lagi

**SIKAP** → **INTEGRASI**  
 Contoh siklus hidup →

Gambar 2. Konsep Perancangan.

Berawal dari latar belakang permasalahan yang akan digabungkan dengan beberapa literature yang di dapatkan maka teinspirasi sebuah ide gagasan awal yaitu sebuah bentuk dari atap rumah Joglo Jawa Timur. Kemudian dari gambaran rumah adat tersebut dijabarkan lagi untuk membentuk suatu alasan yang dimana untuk memperkuat ide tersebut, dengan kemudia maka terwujudlah konsep yang berawal dari sebuah ide.

APLIKASI KONSEP

**RUMAH ADAT JOGLO**

**KONSEP BENTUK**  
 - GEOMETRIS → KARAKTER MODERN  
 - DINAMIS → KARAKTER TRADISIONAL  
 - Penggabungan antara bentuk geometris dan dinamis yaitu dengan membuat bentuk yang nyambung dan aman, otentik dengan membuat bentuk kerangka dibagian sudut 2  
 - Untuk bentuk tradisional dengan menambahkan ornamen tradisional Jawa Timur yang berbagai macam bentuk dan seni

**KONSEP WARNA**  
 - SILVER → MODERN  
 - HAMBAT → NATURAL  
 - SAFETY → SEKESALAN  
 - KUAT → ELIOTAN

**KONSEP GREEN DESIGN**  
 - Pemilihan material yang tepat bambu, plywood  
 - Mengoptimalkan pecahan dan porokayansi alami  
 - Menggunakan finishing yang berbasis waterbased  
 - Memperbanyak pasokan oksigen dengan menambahkan tanaman sehingga dapat juga suasana tradisional

**KONSEP ERGONOMI**  
 - Desain mebel dan sirkulasi dibuat nyaman mungkin dan sesuai dengan standart ergonomi

**BENTUK GEOMETRIS**  
 - BENTUK GEOMETRIS

**KONSEP SIRKULASI**  
 - Mengaplikasikan jalan setapak sesuai dengan tema "Warung De Java" yang juga memdeskripsikan dengan Sequential Circulation yaitu Sirkulasi Linear yang juga berarti Sirkulasi terarah/terpusat

**KONSEP STYLE**  
 - Konsep terhadap fungsi ruang, yang didapatkan dari pola aktifitas pengguna  
 - Konsep terhadap material bangunan yang digunakan untuk mendapatkan hasil akhir (estetika) yang diinginkan  
 - Adat istiadat "tradisional" -"adat" natural alami "Jujur dalam penggunaan material" -"keragaman"

**ERGONOMY SIT**  
 HUMAN FACTOR

Gambar 3. Aplikasi Konsep 1.

APLIKASI KONSEP

**KONSEP PENGAMALAN**  
 - Menorapkan pencabangan alami dengan mengoptimalkan jendela kaca  
 - Lampu spot light untuk menampilkan nilai dekorasi adat budaya  
 - Menghadirkan suasana tradisional warung dengan mengaplikasikan lampu tradisional lampu petromax, lilin obor

**KONSEP LANTAI**  
 - Mengaplikasikan batu-batuan untuk memperegas sirkulasi jalan setapak serta menghadirkan nuansa kampung tradisional  
 - Memadukan lantai keramik dengan batu-batuan sehingga terlihat balance dengan warna yang berbeda  
 - Menggunakan keramik tokor di area outdoor supaya tidak licin

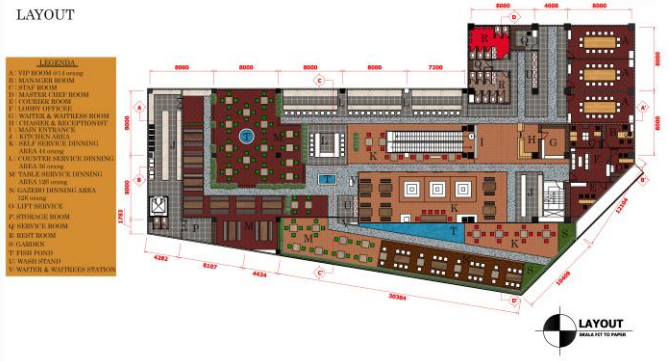
**KONSEP BUNDIR**  
 - Mengaplikasikan sistem partisi untuk memperegas perbedaan area ruang dan terlihat lebih fungsional (style modern)  
 - Menambahkan elemen dekoratif yaitu ornamenik tradisional Jawa Timur untuk memperegas suasana tradisional Jawa Timur  
 - Menambahkan batu-batuan seperti batu bata atasan batu alam memperegas suasana natural alami

**KONSEP PLAFOND**  
 - Mengaplikasikan bentuk rumah adat joglo untuk area outdoor dan bar  
 - Membuat plafond dengan sistem leveling "style modern"  
 - Menggunakan material bambu atasan kayu untuk pemanisan dekoratif plafond dan memperegas suasana kampung

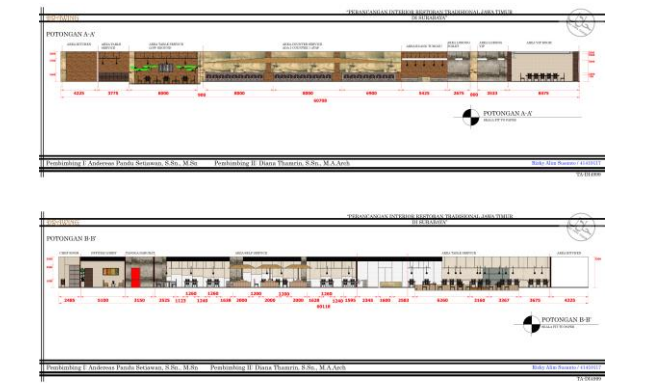
**RETURN GRILL**   **AC CENTRAL CEILING**   **TANAMAN HIAS**   **ATAP HUMAH JOGLO**   **LEVELING PLAFOND**   **PLAFOND BAMBU**

**LAMPU SPOT**   **JENDELA KACA**   **LAMPU PETROMAX**   **JALAN SETAPAK BATU**   **JALAN SETAPAK KOR**   **KERAMIK TERAS**   **KERAMIK BATU-BATUAN**   **PARTISI DEKORATIF BAMBU**   **DINDING BATU BATA EKSPOST**   **DINDING BATU ALAM**

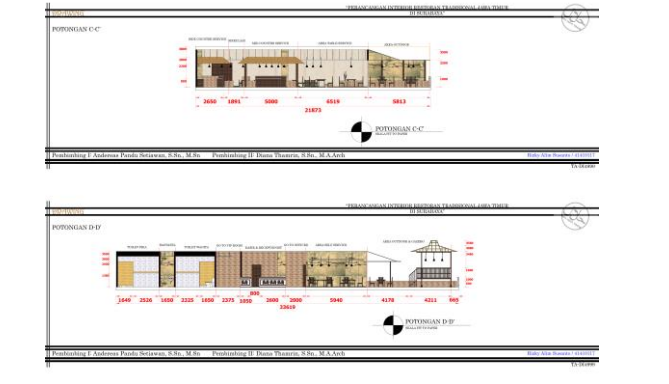
Gambar 4. Aplikasi Konsep 2.



Gambar 5. Layout Perancangan.



Gambar 6. Potongan A – A dan B – B.



Gambar 7. Potongan C – C dan D – D





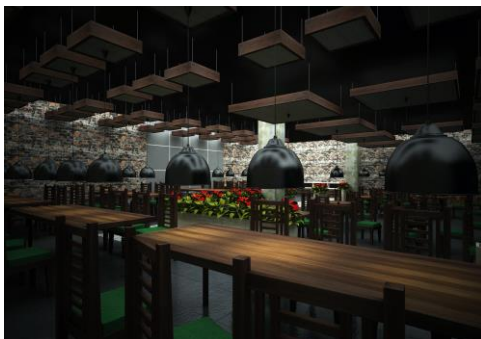
Gambar 8. 3d VIP Room 1

Merupakan area *VIP room* dengan *connecting door* yang dimana jika ada pengunjung yang ingin memanfaatkan restoran dalam aktivitas rapat kantor atau sebuah organisasi dalam jumlah yang cukup banyak, maka *VIP* ini dapat menjadi satu.



Gambar 9. 3d VIP Room 2

Area *VIP* ini di desain menggunakan material natural dari kayu dan difinishing natural sehingga tampak tradisional



Gambar 10. 3d Table Service Area 1

*Table service* area ini merupakan area yang cukup luas di restoran ini, mengingat restoran tradisional mayoritas pengunjungnya adalah group (keluarga). Ornamentik yang diaplikasikan di sepanjang dinding sebagai list dekorasi yang

tingginya 75cm dari lantai menambah kesan tradisional Jawa serta kesan nostalgia yang di dapat cukup ada.



Gambar 11. 3d Table Service Area 2



Gambar 12. 3d Gazebo Area

*Area gazebo* ini berada di *outdoor* bagian depan yang dimana memiliki pemandangan jalan Embong Malang. *Gazebo* menggunakan kayu jati yang dimana lebih kuat daripada kayu jenis lainnya dan lantainya menggunakan parket, untuk atapnya menggunakan *poly carbonat* dan di *finishing* menggunakan ijuk kelapa.

## V. KESIMPULAN

Dengan adanya restoran tradisional Jawa Timur ini dapat membantu masyarakat tahu bahwa makanan khas tradisional Jawa Timur memiliki rasa yang tidak terkalahkan oleh makanan modern, selain itu dapat juga membuat masyarakat Surabaya bernostalgia dengan makanan khas asal tinggal mereka dan memiliki nilai tradisional bagi masyarakat luas. Dengan konsep tradisional modern mengupayakan restoran ini tidak hanya untuk masyarakat tertentu, melainkan masyarakat luas dengan harga terjangkau. Suasana yang didapatkan dalam restoran ini adalah suasana yang nyaman, nostalgia, hangat dan menarik. Setelah selesai merancang restoran ini, penulis berharap restoran ini dapat terwujud sesungguhnya agar seluruh masyarakat Indonesia maupun mancanegara dapat menikmati hidangan khas Jawa Timur dan adat tradisional dari Jawa Timur, serta mengembalikan cita rasa makanan khas Jawa Timur.

Demikianlah tugas akhir yang berjudul Perancangan Interior Restoran tradisional Jawa Timur di Surabaya semoga dapat bermanfaat bagi pembaca apabila terdapat kesalahan penulisan mohon maaf dan memakluminya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yesus Kristus atas rahmat kasihNya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir perancangan ini dengan baik. Dan tidak lupa juga mengucapkan terima kasih kepada keluarga yang memberikan semangat kepada penulis agar terlaksana dengan baik, serta mengucapkan terima kasih kepada bapak Pandu selaku dosen pembimbing I dan ibu Diana selaku dosen pembimbing II yang dimana beliau telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga untuk memberikan masukan dan bimbingan selama proses tugas akhir ini berjalan. Berikut juga dengan ibu Hedy selaku ketua program jurusan Desain Interior, serta ibu Poppy selaku koordinator mata kuliah tugas akhir.

## DAFTAR REFERENSI

- M. W.A, *Restaurant dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset, 2005.
- Koenjtaraningrat, *kebudayaan Mentalitas dan Pembangunan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2000.
- Pamudji Suptandar, *interior Design*. Jakarta: Usakti, 1982
- F. Lawson, *Restaurant Planning & Design*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- S. Reign. Baraban, *Successful Restaurant Design*. Canada: John Wiley & Sons Inc, 2001
- James. Dartford, *Architects Data Sheets: Dinning Space*. London: Architecture Design & Technology Press, 1990.
- Julius. Panero and Martin Zelink. *Human Dimension and Interior Space*. New York: Whitney Library of Design, 1979.
- W. J. S.Poeradarminta,. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka, 1982.
- Soekresno. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2000.
- Endar. Sugiarto, dan Sri Sulartiningru, *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 1996.
- Pamudji. Suptandar, *Desain Interior Pengantar Merencanakan Interior untuk Mahasiswa Desain dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan, 1999.