

Perancangan Interior Restoran Mancanegara di Surabaya

Steven Yonathan

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: steven.yonathan@yahoo.com

Abstrak— Perancangan interior restoran mancanegara di Surabaya ini berdasarkan karena kebutuhan pokok manusia, efisiensi sirkulasi antara pelayan dan juga pengunjung serta semakin berkembangnya bisnis restoran di kota-kota besar. Mengikuti perkembangan jaman, desain interior pada suatu restoran menjadi sangat penting. Sehingga perancangan pada restoran mancanegara ini mengutamakan pada fungsi, estetika, dan juga sirkulasi restoran tersebut. Pada restoran mancanegara ini tidak hanya menjual makanan dari 1 negara saja, melainkan terdapat menu makanan yang berbeda dari 3 negara yaitu Amerika, Cina, Jepang, sehingga masyarakat dapat lebih bebas untuk memilih makanan di restoran tersebut. Konsep yang di terapkan juga sesuai dengan budaya dan ciri khas masing-masing negara tersebut, sehingga desain pada restoran tersebut tidak monoton. Selain menjadi tempat makan dan tempat nongkrong restoran ini juga bisa di jadikan sebagai tempat bisnis yaitu tempat bertemunya dengan klien atau kita dapat menjamu klien kita di restoran tersebut, karena banyak pilihan makanan dan juga desain interior yang nyaman dan cocok untuk segala kalangan usia. Style yang ingin diterapkan yaitu style modern dengan permainan warna dan bentuk-bentuk ataupun ornamen yang melambangkan dari masing-masing negara atau budaya negara tersebut, sehingga suasana pada restoran tersebut akan lebih terasa dan tidak membosankan.

Kata Kunci— Interior, Restoran, Mancanegara, Surabaya

Abstrac— This interior design of multi-culture restaurant in Surabaya is based on human's main needs, circulation efficiency between the server and the customer, and also the development of restaurateur business in big cities. As the time goes on, interior design at a restaurant has become very important. Therefore, the design in this foreign restaurant is focusing on the function, aesthetics, and also the circulation. This multi-culture restaurant provides three kinds of different menus from three different countries; America, China, and Japan, so people can freely choose their own favorite. The concept applied is also compatible with each of their own culture to make this design more interesting. With so many choice of menus and a comfortable interior for any kind of people, apart from becoming a place to eat and to hang out together, this restaurant can also be used as a business place, such as a meeting place with clients, or to entertain them. The style applied is a modern style with the some variations of colors, shapes, or ornaments that symbolized each of their own countries, so the ambiance in that restaurant will become stronger and less boring.

Keywords—Interior Design, Interior, Restaurant, Multi-culture

I. PENDAHULUAN

SURABAYA merupakan salah satu kota metropolis dengan mobilitas penduduk sangat tinggi. Kota Surabaya saat ini tumbuh menjadi kota besar yang modern. Secara tidak langsung gaya hidup masyarakat yang tinggal di Surabaya pun menjadi tinggi dan modern. Dari meningkatnya gaya hidup masyarakat Surabaya, secara tidak langsung kebutuhan pangan juga semakin meningkat, sehingga bisnis restoran-restoran di kota Surabaya juga semakin berkembang.

Pada era sekarang ini, persaingan di bisnis restoran semakin ketat. Selain rasa masakan, interior restoran juga menjadi jaminan pada era modern saat ini. Semakin indah suasana pada restoran tersebut daya tarik terhadap pengunjung juga semakin tinggi, sehingga dapat membuat para pengunjung ingin kembali ke restoran tersebut

Berkaitan dengan inovasi-inovasi baru seorang desainer tidak hanya membuat restoran cepat saji atau restoran-restoran yang ada pada jaman sekarang. Sehingga restoran itu tidak dapat bertahan lama karena masyarakat yang cepat bosan dengan menu makanan yang itu-itu saja. Oleh dari itu restoran ini di desain secara khusus sehingga dapat menghadirkan suasana maupun menu makanan dari beberapa negara tetangga seperti : Japanese food, western, dan juga Chinese food.

Sehingga dengan adanya berbagai menu makanan dan berbagai suasana tempat makan, memudahkan masyarakat untuk bebas memilih dan lebih membuat masyarakat tidak bosan dengan restoran tersebut.

II. KAJIAN PUSTAKA

Berdasarkan pengelolaan dan sistem penyajian restoran dapat di klasifikasikan menjadi tiga, yaitu:

a. Restoran Formal

Restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif.

Ciri-ciri restoran formal:

- Menu pilihan yang disediakan adalah menu Eropa populer/menu klasik.
- Disediakan ruangan cocktail sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap malam.

- Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan
- malam dan makan siang.
- Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya wine dan champagne dari berbagai negara penghasil wine di dunia.
- Menyediakan hiburan musik dengan suasana romantis dan eksklusif.
- Harga makanan dan minuman relatif tinggi dibandingkan harga makanan dan minuman di restoran informal.
- Penataan bangku dan kursi memiliki area service yang lebih luas.

b. Restoran Informal

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan.

Ciri-ciri Restoran informal:

- Harga makanan dan murah relatif murah.
- Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai self service ataupun counter service.
- Daftar menu berada di counter.
- Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu yang relatif cepat selesai dimasak.

c. Spesifik Restoran

Spesifik Restoran adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Ada dua tipe spesifik restoran, yaitu restoran khas yang menyajikan makanan khas dari sebuah negara tertentu atau restoran khusus yang menyajikan beberapa menu dari sebuah bahan dasar, seperti: daging, ayam, ataupun ikan. Perabot dan peralatan yang berada di restoran ini menyesuaikan dengan menu yang disajikan. Termasuk interior di dalamnya menyesuaikan dengan masakan yang disajikan pada restoran tersebut.

Ciri-ciri spesifik restoran:

- Menyediakan sistem pemesanan tempat.
- Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer, dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- Menu ala carte dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
- Menghadirkan musik/hiburan khas negara asal.
- Harga makanan relatif tinggi dibandingkan informal restoran.

III. METODE PERANCANGAN

a. Metode Perancangan

Metode perancangan adalah suatu cara untuk memperoleh suatu kebenaran dengan menggunakan tahapan – tahapan sebagai berikut :

- PLAN
 - Studi literatur, Studi objek sejenis
- DESIGN
 - Konsep desain, Skematik desain dan sketsa, Uji problem solving dan kebutuhan ruang
- DEVELOPE
 - Produksi desain melalui maket studi, Analisis maket studi dan skematik desain
- DEPLOY
 - Uji kesesuaian prototype (maket studi), Verifikasi desain dengan masukan – masukan
- EVALUATE
 - Mengevaluasi desain akhir sesuai dengan pengujian prototype dan perubahan desain, yang diikuti dengan pemberian respon dari pengguna baik kelebihan maupun kekurangan dari desain tersebut, Desain akhir ini merupakan hasil dari skematik dan programming.

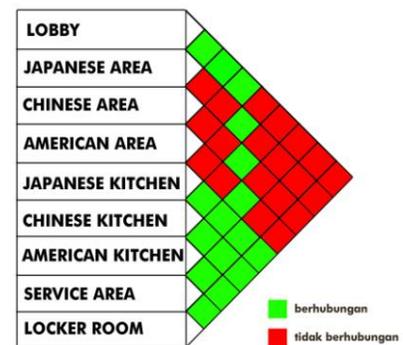
b. Data

- Data non fisik lahan

Gedung Spazio Surabaya merupakan gedung yang terdiri dari 8 lantai, lantai ground dan lantai 1 digunakan untuk retail, restoran dan kafe. Lantai ground dan lantai 1 memiliki ruang indoor dan outdoor, terutama pada lantai ground. Pada lantai 2 hingga lantai 8 di fungsikan sebagai area perkantoran. Luas yang di gunakan sebagai objek perancangan terdapat pada lantai ground dengan luasan 1000m²

- Data hubungan antar ruang

Restoran Mancanegara ini memiliki beberapa pembagian area yang terdiri dari *lobby*, *American Area*, *American Kitchen*, *Chinese Area*, *Chinese Kitchen*, *Japanese Area*, *Japanese Kitchen*, *Service Area*, dan *Locker Room*. Pembagian antar ruang dibedakan sesuai dengan kebutuhan masing-masing ruang.



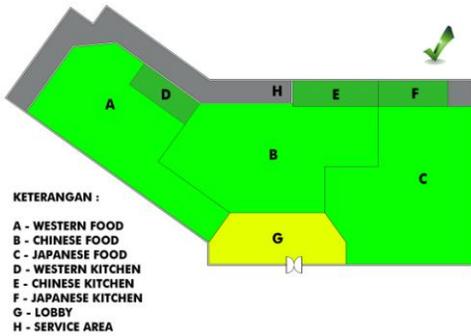
Gambar 2. Bagan Analisis Hubungan Antar Ruang

• Zoning dan Grouping



Gambar 3. Zoning

Zoning yang terpilih memiliki kelebihan bahwa terdapat area penunjang khusus pada bagian belakang bangunan, sehingga kegiatan pengelola tidak mengganggu aktivitas para pengunjung, area utama lebih besar dari pada area pendukung.



Gambar 4. Grouping

Grouping yang terpilih memiliki kelebihan bahwa pada area dapur saling berhubungan dengan area penunjang sehingga lebih memudahkan untuk akses-akses seperti loading makanan ataupun yang lainnya.

IV. KONSEP

Konsep perancangan adalah "Unity in Diversity". Tujuan dari konsep yang ingin dicapai pada restoran ini adalah desain yang dapat menyatukan seluruh style yang berbeda-beda dari masing-masing negara sehingga tetap terlihat unity dan bersatu. Melalui konsep ini diharapkan dapat memberi suasana, pengalaman dan fasilitas restoran yang dapat memenuhi seluruh kebutuhan dan aktivitas pengunjung di restoran tersebut.

Tema yang ingin diangkat adalah tema wooden karena sesuai dengan konsep perancangan yaitu unity in diversity sehingga dari berbagai style yang berbeda ingin di jadikan satu sehingga lebih terlihat unity, dengan cara penggunaan material yang sebagian besar terbuat dari kayu dan juga dengan permainan warna yang selaras.

Karakter dan gaya yang ingin digunakan pada desain perancangan ini bersifat modern dengan bentuk geometris yang diaplikasikan pada perabot dan juga pada elemen interior. Beberapa kombinasi bentuk dasar juga diterapkan pada beberapa desain. Gaya modern diaplikasikan demi mengutamakan fungsionalitas dan juga mempermudah pada saat maintenance

Suasana pada perancangan ini ingin menimbulkan suasana yang hangat karena dari penggunaan beberapa material kayu dan juga pemilihan warna-warna yang hangat. Sehingga membuat pengunjung lebih merasa nyaman dan betah berada pada restoran tersebut.

V. PENGAPLIKASIAN DESAIN

A. Interior

1. Lantai

Lantai pada restoran mancanegara ini menggunakan lantai keramik dengan berbagai variasi warna sesuai dengan style yang di terapkan dan juga lebih mudah pada saat *maintenance*. Pada *American area* dan juga *Japanese area* menggunakan lantai parket untuk menonjolkan kesan hangat dan juga meredam suara karena letak pada *American area* dan *Japanese area* berseberangan sehingga lebih banyak di lewati oleh pengunjung.

2. Dinding

Dinding menggunakan dinding bata dengan berbagai macam finishing dan partisi antar ruang menggunakan gypsum.

3. Plafon

Plafon yang digunakan pada *American area* adalah plafon gypsum sebagai leveling dan juga menggunakan kayu pinus. Pada *Chinese area* menggunakan plafon gypsum dengan leveling yang berbeda, dan pada *Japanese area* menggunakan plafon gypsum dan juga kayu pinus sebagai aksent.

B. Sistem Interior

1. Pencahayaan

Terdapat 3 pencahayaan utama yang digunakan pada perancangan ini, yaitu :

- Downlight sebagai pencahayaan utama untuk semua area
- Spotlight yang digunakan untuk menonjolkan artwork dan digunakan pada area baca
- Hidden lamp yang digunakan pada plafon

2. Penghawaan

Penghawaan utama dari gedung ini adalah AC central yang terdapat pada semua ruangan kecuali pada area dapur menggunakan exhaust fan untuk membantu perputaran sirkulasi udara.

3. Keamanan

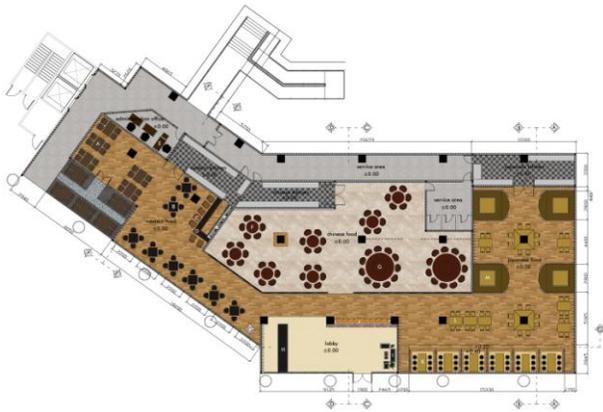
Sistem keamanan menggunakan cctv, sprinkler, dan APAR yang ditempatkan pada area-area tertentu.

4. Sirkulasi

Sirkulasi dari ruang ruang dalam perancangan ini adalah linier, dikarenakan seluruh ruang menggunakan 1 alur utama.

C. Desain Perancangan Skematik

1. Layout alternatif

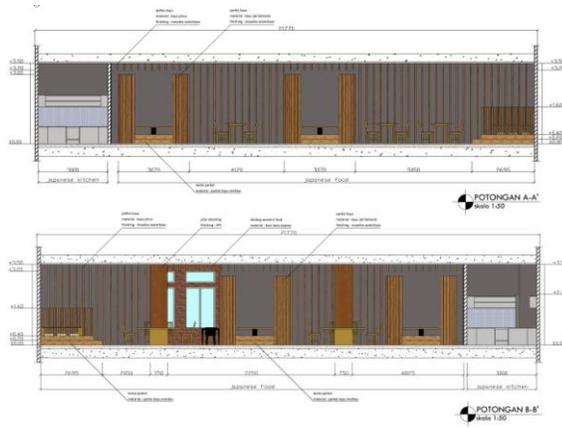


Gambar 5. Layout alternative

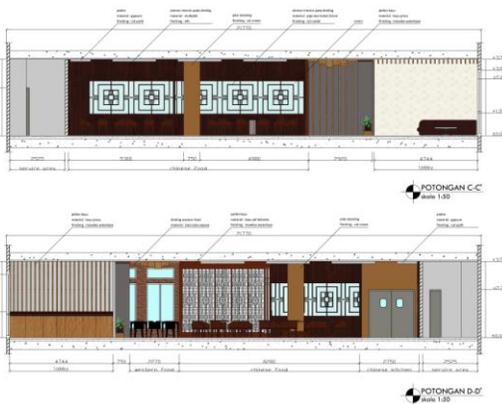


Gambar 8. Potongan E-E' dan Potongan F-F'

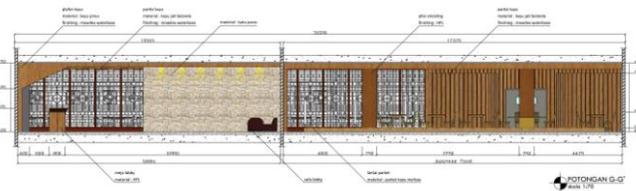
2. Tampak Potongan Alternatif



Gambar 6. Potongan A-A' dan Potongan B-B'

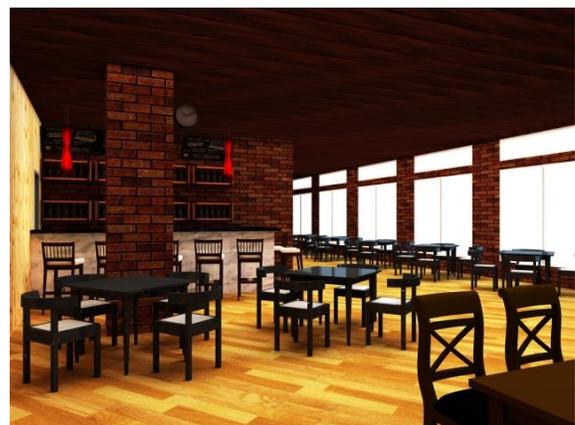


Gambar 7. Potongan C-C' dan Potongan D-D'



Gambar 9. Potongan E-E' dan Potongan F-F'

3. Perspektif Ruangan



Gambar 10. American Area

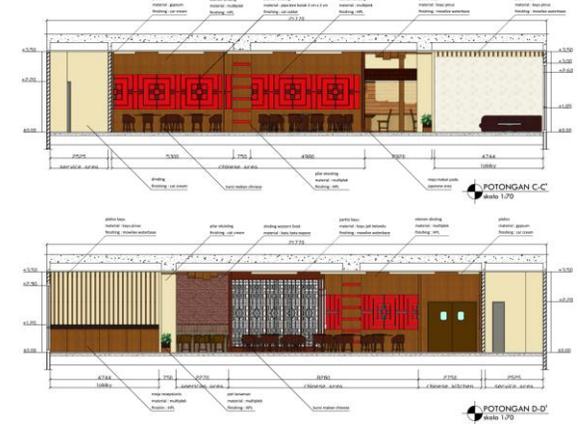


Gambar 11. Chinese Area

2. Tampak Potongan



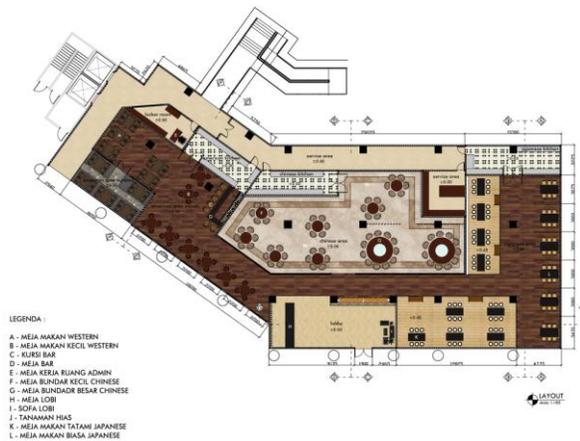
Gambar 13. Potongan A-A' dan Potongan B-B'



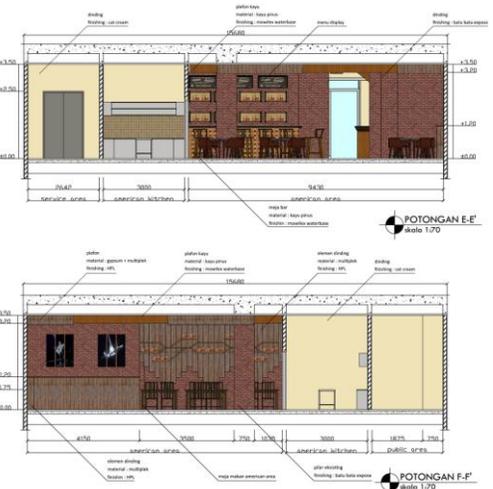
Gambar 14. Potongan C-C' dan Potongan D-D'

D. Desain Perancangan Akhir

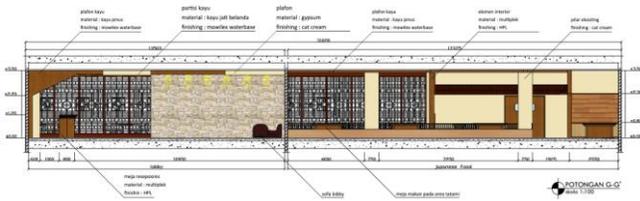
1. Layout



Gambar 12. Layout



Gambar 15. Potongan E-E' dan Potongan F-F'



Gambar 16. Potongan E-E' dan Potongan F-F'

3. Perspektif Ruangan



Gambar 17. American Area



Gambar 18. Chinese Area



VI. KESIMPULAN

Perancangan restoran mancanegara ini berdasarkan kebutuhan pengunjung dengan tujuan menampung kegiatan bisnis dan juga sosial. Restoran ini berbeda dengan restoran pada umumnya, karena dengan adanya tiga macam restoran yang berbeda budaya, style, dan juga masakan, namun pada perancangan ini restoran dengan berbagai macam jenis dijadikan satu di satu tempat, sehingga pengunjung lebih bebas untuk memilih sesuai dengan selera masing-masing.

Sasaran utama pada restoran ini adalah mahasiswa dan juga orang dewasa, sehingga penerapan bentuk, warna, material juga di sesuaikan dengan psikologi pengunjung. Selain rasa masakan visualisasi dan suasana pada restoran sangatlah penting karena hal tersebut menjadi hal utama bagi daya tarik pengunjung untuk kembali lagi ke restoran tersebut. Desain yang di buat pada berbagai elemen interior seperti lantai, dinding, plafon sangatlah berpengaruh pada suatu desain dan juga desain pada perabot juga harus di perhatikan karena menjadi nilai tambah pada suatu desain interior.

Dengan adanya perancangan restoran ini, diharapkan dapat memberikan ide pada restoran-restoran jaman sekarang sehingga dapat lebih membuat daya tarik tersendiri bagi para pengunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Too, Lilian. Feng Shui. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. 1994.
- [2] Whiton, Sherrill, dan Stanley Abercrombie. *Interior Design and Decoration 5th Edition*. New Jersey: Upper Saddle River. 2002.
- [3] Mazurkewich, Karen. *A Guide to Collecting Antiques*. Tokyo: Tuttle Publishing. 2006.
- [4] Lawson, Fred. *Restaurant planning & design*. New York: Van Nostrand Reinhold Company. 1973
- [5] Pile, John F. *Interior Design*. New York: Prentice-Hall Inc. 2003.
- [6] Sanyoto, Sadjiman Ebd. *Nirmana: Dasar-dasar Seni dan Desain*. Yogyakarta: Jalasutra, 2009.
- [7] Suptandar, J. Pamudji. *Desain Interior*. Jakarta: Djambatan. 1990.
- [8] Lauer, David A., Stephen Pentak. *Design Basics*. USA: Thomson Learning. 2002.
- [9] Ching, Franchis D. K. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. 1996.
- [10] Soekresno *Manajemen Food & Beverage Service Hotel* Jakarta: Gramedia Pustaka Tama, 1995



Gambar 19. Japanese Area