

Kajian Tipologi Perabot pada Restoran Padang di Surabaya

Caroline, Lintu Tulistyantoro
 Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
 E-mail: carolinkianto@gmail.com

Masakan Padang adalah salah satu makanan yang banyak digemari oleh masyarakat dalam maupun luar negeri. Restoran Padang memiliki ciri khas yang unik dalam penyajiannya yaitu menghadirkan semua masakan di atas meja, dimana pelayan membawakan banyak piring secara langsung ke meja tamu. Selain cara hidang, Restoran Padang memiliki tampilan makanan padang di dekat pintu masuk sehingga hal tersebut membuat Restoran Padang mudah diingat oleh banyak orang. Aktivitas tidak lepas dengan yang namanya perabot, sebab itu sistem penyajian yang unik berkaitan erat dengan perabot. Banyaknya Restoran Padang di Surabaya membuat peneliti tertarik untuk melakukan kajian tipologi dari segi perabot. Perabot pada Restoran Padang di Surabaya berbeda-beda, dan masing-masing Restoran memiliki keunikan sendiri. Perabot tidak hanya dikaji dari segi bentuk dan ukuran, tetapi juga dikaji dari segi tata letak perabot, dimana tata letak perabot dapat memberi pengaruh terhadap aktivitas dalam Restoran. Dengan mengkaji secara tipologi, perbedaan tersebut akan dibandingkan sehingga menghasilkan persamaan antar satu Restoran dengan Restoran lain. Hasil analisa akan menunjukkan persamaan atau perbedaan tata letak, ukuran, dan bentuk perabot dari tiap Restoran Padang. Analisa persamaan atau perbedaan yang dihasilkan dari pengelompokan tersebut akan menjadi kesimpulan mengenai tipologi perabot pada Restoran Padang di Surabaya.

Kata Kunci—Tipologi, Perabot, Tata letak, Restoran Padang.

Padang cuisine is one of the various Indonesian famous foods that is loved by many locals and also tourists. Padang restaurants have a unique characteristics in their serving method which is every menu dishes available are served onto the table, where waiters put dozens of plates directly to the guest's table. Aside from the serving method, Padang restaurants always have a display window of cuisine beside the main entrance which makes people easily recognizes a Padang restaurant. Activities inside the restaurant are never far from the furniture, which is why the unique serving system is closely related to furniture. The high numbers of Padang restaurants in Surabaya makes researchers interested in doing a typology research of its furniture. Furniture of Padang restaurant in Surabaya differ and each have their own unique characters. Furniture are not just being studied from the shape and size aspects only, but also from the furniture arrangement, as the position of furniture affects the activities inside the restaurant. By studying this matter by typology, the different of one restaurant with another can be compared so an affinity and similarity can be concluded for one to another. The result of analysis will show a similarity and differences in arrangement, dimension, and shape of furniture from each Padang restaurants. This difference and similarity analysis that is resulted from those groupings will be a conclusion about typology of Padang restaurants in Surabaya.

Keyword—Typology, Furniture, Layout, Padang Restaurant.

I. PENDAHULUAN

MASAKAN Padang merupakan masakan khas Indonesia yang berasal dari Provinsi Sumatera Barat. Masakan Padang banyak digemari oleh masyarakat dalam negeri, dan bahkan masyarakat luar negeri. Salah satu masakan Padang ini telah masuk salah satu *best 50 foods in the world by CNN*. Selain kelezatannya, Masakan Padang memiliki keunikan tersendiri, yaitu cara penyajiannya pada saat dihidangkan di Restoran Padang sangat berbeda dengan masakan Indonesia lainnya. Pelayan yang bekerja (dominan pelayan pria), biasanya membawakan 20 piring di atas kedua tangan hingga lengan mereka, dengan tiap-tiap jenis makanan yang berbeda. Semua makanan tersebut diantarkan ke meja tiap pengunjung. Hal ini tentu terlihat unik karena membawa piring sebanyak itu dalam sekali antar tidaklah mudah. Tiap pengunjung dapat memilih secara langsung makanan yang telah disajikan, dan langsung mengambil tanpa harus menunggu lagi. Diantara banyaknya Restoran Padang tidak menentukan bahwa semuanya itu sama. Tiap-tiap Restoran Padang memiliki keunikan yang berbeda, terutama pada perabot.

Perabot merupakan perantara antara arsitektur dan manusia (Ching, 1996:240). Peneliti tertarik untuk membuat suatu pengelompokan dilihat dari tata letak perabot dan perabot pada Restoran Padang di Surabaya. Selain memenuhi fungsi-fungsi khusus, perabot menyumbang karakter visual dari suatu tatanan interior. Bentuk, garis, warna, tekstur, dan skala masing-masing benda maupun pengaturan spasialnya, memainkan peran penting dalam membangun sifat ekspresi dari suatu ruang. Tata letak perabot juga dapat berpengaruh terhadap kenyamanan sirkulasi.

II. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif deskriptif. Metode kualitatif menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah. Metode ini digunakan untuk

mendesripsikan fakta yang ada di lapangan. Selain kualitatif deskriptif, metode yang digunakan adalah metode *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah pemilihan sekelompok subyek didasarkan atas ciri-ciri atau sifat tertentu yang dipandang mempunyai sangkut paut yang erat dengan populasi yang sudah diketahui sebelumnya. Populasi yang digunakan adalah Restoran Padang di Surabaya dengan luasan 200 m²-300m².

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan juga tinjauan pustaka. Hasil-hasil yang telah diperoleh di analisa, dijelaskan, dan dikelompokkan secara detail hingga mendapatkan kesimpulan.

III. LANDASAN TEORI

A. Tipologi

Tipologi berasal dari dua suku kata yaitu "*Tipo*" yang berarti pengelompokan dan "*Logos*" yang mempunyai arti ilmu atau bidang keilmuan. Jadi tipologi adalah ilmu yang mempelajari pengelompokan suatu benda dan makhluk secara umum.

tipologi yang digunakan untuk penelitian ini adalah tipologi menurut Sulistijowati (1999) dimana tipologi adalah pengenalan yang mengarah pada upaya untuk mengelompokkan mengelompokkan atau mengklasifikasikan berdasar aspek atau kaidah tertentu, dan salah aspeknya adalah fungsi.

- Fungsi (meliputi penggunaan ruang, structural, simbolis, dan lain-lain)

Fungsi : Berdasarkan kamus Webster , fungsi memiliki pengertian aktivitas peran, peruntukan, tugas, dan tanggung jawab. Hal ini menunjukkan bahwa sangat memungkinkan untuk berhadapan dengan sebuah objek yang melaksanakan satu atau beberapa fungsi. Setiap kegiatan membutuhkan ruang/*space* tertentu. *Space* yang dimaksud adalah area sirkulasi dari Restoran. Arah sirkulasi untuk pekerja dan pengunjung harus dibedakan, dikarenakan adanya perbedaan area-area yang dapat digunakan oleh pekerja maupun pengunjung. Fungsi tidak hanya menentukan ukuran ruang-ruang, tetapi biasanya juga menentukan bentuk. Bentuk perabot pada sejumlah restoran untuk sejumlah pengunjung tertentu bisa berbentuk lingkaran, bujur sangkar, persegi panjang, atau tidak beraturan. Bentuk-bentuk tersebut berpengaruh pada susunan perabot. Penyusunan perabot yang benar dapat menampung kegiatan/fungsi makan dan pelayanan secara nyaman.

B. Perabot

Perabot adalah salah satu kategori elemen desain yang selalu ada, dan menjadi perantara antara arsitektur, dan manusianya (Ching, 1996:240). Selain memenuhi fungsi-fungsi khusus, perabot menyumbang karakter visual dari suatu tatanan interior. Bentuk, garis, warna, tekstur, dan skala masing-masing benda maupun pengaturan spasialnya, memainkan peran penting dalam membangun sifat ekspresi dari suatu ruang.

Pemilihan desain perabot merupakan pencerminan kepribadian seseorang. Ukuran perabot yang tidak sesuai akan menyebabkan ketidaknyamanan, kelelahan, dan akibat fisik

seperti perubahan tulang belakang, dada, dan lain-lain (Budirahardjo, 2002:30). Pemilihan perabot yang baik dan aman adalah perabot yang awet, tidak mudah mengelupas, tidak mudah terbakar, mudah dibersihkan, tidak beracun atau menimbulkan reaksi kimia yang berbahaya (Ching, 1996:242).

Menurut Marsum (2010), Perabot untuk keperluan restoran harus benar-benar diseleksi secara cermat sehingga semua dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhannya. Perabot tersebut harus praktis, nyaman dipakai, serta sedap dipandang. Untuk tiap out-let atau bagian dari ruang makan sengaja dibuat berbeda; sesekali perlu juga diubah susunannya untuk mengubah atmosfir atau suasana agar tidak membosankan, selalu menarik dan menawan.

C. Tata Letak Perabot

Menurut Sahid Indraswara (2007), untuk mendapatkan komposisi perabot yang baik, diperlukan kesatuan bagian-bagian dalam perabot. Kesatuan tersebut dapat diperoleh dengan pengaturan yang baik dan pandangan yang serasi. Kegunaan suatu susunan harus merupakan harmoni dengan tuntutan tata perabot yang serasi dan indah.

Susunan perabot dalam ruang harus sesuai dengan tujuannya, maksudnya ialah penggunaan dan penyusunan perabot ditentukan oleh kebutuhan pengguna.

Perabot tersusun dalam kelompok fungsi. Kelompok tempat duduk, ruang makan, dan sudut tempat membaca merupakan sebuah kesatuan, tetapi harus dapat dipisahkan dengan jelas antara satu dengan lainnya. Garis Pemisah dapat berupa ruang yang cukup untuk dilewati. Sebaliknya, jika terlihat tidak adanya aturan ruang untuk berjalan, akan tercipta ruang yang kurang harmoni sehingga tidak nyaman untuk digunakan. Di sini perlu ditekankan lagi jika pengelompokan perabot menurut fungsinya merupakan dasar penyusunan ruang yang baik.

D. Restoran Padang

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial. Yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.

Restoran ada yang berada dalam suatu hotel. Kantor maupun pabrik, dan banyak juga yang berdiri sendiri di luar bangunan tersebut.

Selain untuk bertujuan bisnis atau mencari untung, membuat puas para tamu pun merupakan tujuan operasi restoran yang utama

Restoran Padang merupakan nama yang digunakan untuk menyebut segala jenis masakan yang berasal dari Minangkabau, provinsi Sumatera barat, Indonesia. Rumah Makan Padang dapat terlihat dari jauh (Boyke Abdilah, 2012), karena kebanyakan memiliki ciri-ciri bangunan dengan bentuk Rumah Gadang, rumah tradisional Sumatera barat. Berbentuk seperti tanduk, dan memiliki dua display kaca yang menampilkan makanan-makanan, untuk menarik perhatian.

Cara penyajian rumah makan Padang tergolong unik apabila dibandingkan dengan makanan Indonesia lainnya. Rumah makan Padang kebanyakan menggunakan pekerja pria sebagai pelayan, dimana para pelayan akan

membawa sejumlah piring hidangan secara sekaligus dengan bertingkat-tingkat/bertumpuk-tumpuk dengan kedua belah atau sebelah tangan saja tanpa jatuh. Hal ini merupakan atraksi yang cukup menarik bagi para pengunjungnya. Kemudian semua piring-piring kecil yang berisikan hidangan ini disajikan kepada tamu. Tamu bisa mengambil makanan yang ia sukai dan hanya membayar makanan yang diambil. Jika sudah selesai makan, pelayan akan memeriksa hidangan apa saja yang telah dimakan oleh tamu. Cara penyajian yang unik ini berbeda dengan kebanyakan restoran lainnya. Umumnya jika tamu masuk ia akan disodori menu dan akan memesan makanan dari menu tersebut.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemilihan Restoran Padang dipilah dari besaran ruang yang paling dominan yaitu besaran ruang 200 m² – 300 m². Restoran Padang dengan besaran ruang tersebut adalah Restoran Padang Jl. Kombes, Restoran Padang Bundo sati Jl. Walikota Mustajab, Restoran Padang Sederhana Bundosati Gentengkali, Restoran Padang Kartika Sari, dan Restoran Padang Muara Raya. Kelima restoran

Pembahasan akan terkait dengan teori tipologi yang menjadi acuan penelitian yaitu tipologi berdasarkan fungsi. Fungsi akan dianalisa dari tata letak perabot Restoran Padang. Setelah menganalisa tata letak perabot dari segi fungsi, restoran padang akan dideskripsikan lalu hasil kesimpulan akan menjelaskan tipe-tipe tata letak perabot pada Restoran Padang di Surabaya.

Menurut Sulistijowati (1991) pengenalan tipologi akan mengarah pada upaya untuk mengklasifikasikan berdasarkan aspek, dan salah satu aspeknya adalah fungsi. Berdasarkan kamus Webster, fungsi memiliki pengertian aktivitas peran, peruntukan, tugas, dan tanggung jawab. Arti dari fungsi pada tata letak perabot ditekankan pada kegiatan yang terjadi dalam ruangan-ruangan tersebut, Tata letak perabot memberi pengaruh pada kegiatan yang terjadi, baik dari segi kegiatan pelayan, maupun pengunjung. Kegiatan dapat berjalan dengan lancar apabila didukung oleh sirkulasi yang cukup. Tata letak perabot yang akan dianalisa adalah perabot meja, kursi makan, dan meja *display*.

Berikut 5 nama restoran yang akan dianalisa:

1. Restoran Padang A = 270 m²
2. Restoran Padang B = 295,1 m²
3. Restoran Padang C = 280,5 m²
4. Restoran Padang D = 255 m²
5. Restoran Padang E = 207 m²



Tabel 1. Analisa layout restoran

I. Perabot meja *display*.

Perabot meja *display* makanan berada dibagian depan Restoran untuk menarik perhatian pengunjung, Terdapat dua tipe pada peletakan meja *display* makanan, yaitu ada yang di sebelah kiri *main entrance*, dan di sebelah kanan *main entrance*. Meja *display* makanan selalu berada di area dapur bagian depan. Restoran B dan C memiliki meja *display* di sebelah kiri

II. Perabot meja makan.

Perabot meja makan memiliki dua tipe pada tata letaknya, yaitu ada yang diletakan secara horizontal dan ada yang diletakan secara vertikal. Restoran A dan Restoran C menggunakan tata letak perabot meja makan secara horizontal pola grid, Restoran B dan D menggunakan tata letak perabot secara vertikal pola grid. Berbeda dengan keempat Restoran lainnya, Restoran E menggunakan kedua tata letak perabot horizontal pola grid dan vertikal pola grid. Pada area bebas merokok menggunakan vertikal pola grid, dan horizontal pola grid pada area merokok. Perbedaan *main entrance* dan tata letak perabot tersebut memberi pengaruh terhadap sirkulasi pengunjung.

Berikut adalah tipologi pada sirkulasi restoran yang disebabkan oleh tata letak perabot. Sirkulasi yang dianalisa adalah sirkulasi yang dilalui oleh pekerja dan pengunjung. Sirkulasi pekerja menyesuaikan dengan sirkulasi pengunjung.



Tabel 2. Analisa sirkulasi restoran

Analisa:

- Kelima Restoran diatas menggunakan sirkulasi pola *grid*, baik pada Restoran yang memiliki satu *main entrance* maupun dua *main entrance*. Teori diatas mengatakan bahwa pola *grid* merupakan sebuah konfigurasi grid terdiri dari dua buah jalur sejajar yang berpotongan pada interval-interval regual dan menciptakan area ruang berbentuk bujur sangkar atau persegi panjang. Hal tersebut terlihat dari sirkulasi yang ada di Restoran membentuk seperti pola *grid*.

Restoran Padang yang memiliki dua *main entrance* adalah Restoran Padang C. Restoran B memiliki dua pintu masuk, tetapi satu pintu masuk hanya digunakan khusus pekerja. Tipologi dari lima restoran tersebut menunjukkan bahwa pada tata letak perabot secara horizontal, lebih memiliki area sirkulasi yang luas, yaitu Restoran A dan Restoran C. Sirkulasi pada Restoran D terlihat lebih sempit dikarenakan banyaknya perabot meja dan kursi makan, serta tata letak perabot yang vertikal. Tata letak perabot vertikal berpengaruh pada sirkulasi pengunjung terutama pada bagian meja panjang seperti

Restoran Padang B, pengunjung harus menggeser kursinya jauh ke belakang agar dapat keluar dari tempat duduk.

Kursi yang digunakan kelima Restoran adalah kursi standart, dengan ukuran yang sudah memenuhi standart kursi pada restoran.

II. Bentuk

Empat Restoran menggunakan dudukan kursi dengan bentukan persegi, yaitu Restoran A, B, D, E. Hanya 1 Restoran yang menggunakan kursi dengan bentuk lingkaran, yaitu Restoran C.

III. Warna

Dominan warna kursi yang digunakan adalah warna gelap, seperti coklat atau hitam.

	Tipe A	Tipe B	Tipe C	Tipe D	Tipe E
Ukuran panjang, lebar, tinggi	 120 cm x 100 cm x 75 cm	 120 cm x 84 cm x 75 cm	 120 cm x 80 cm x 74 cm	 160 cm x 82 cm x 75 cm	 160 cm x 80 cm x 73 cm
Bentuk Top Table	Persegi panjang	Persegi panjang	Persegi panjang	Persegi panjang	Persegi panjang
Kaki	2 kaki disamping kiri kanan, bagian bawah kaki ada roda	4 kaki, bagian tengah meja memiliki penahan	2 kaki disamping kiri kanan, bagian bawah kaki ada roda	4 kaki masing-masing berdiri sendiri	4 kaki, bagian tengah meja memiliki penahan
Warna Top Table	Coklat	Putih	Putih	Coklat tua, dan kaca	Krem
Kaki	 Abu-abu	 Coklat tua	 Coklat	 Coklat tua	 Coklat tua

Tabel 3. Tipologi meja restoran

Analisa:

I. Ukuran.

Tipologi diatas menunjukkan bahwa ada perbedaan yang mencolok yaitu pada ukuran meja tipe A yang memiliki lebar 100 cm, padahal yang lain menggunakan 80 cm-84 cm. Adanya perbedaan tersebut dikarenakan pada Restoran Padang A memberikan space yang lebih pada area meja agar pada saat menyajikan semua makan padang terlihat lebih jelas di meja dan tidak ditumpuk-tumpuk.

II. Bentuk Kaki.

Ada dua tipe meja dilihat dari bentuk kaki. Tipe 1 adalah meja pada Restoran Padang A dan C, yang kedua adalah Restoran Padang B, D, dan E. Tipe 1 menggunakan 2 kaki disamping meja, dan panjang pada bagian bawah kaki. Tipe ini menggunakan roda dibawahnya, sehingga bisa digeser. Pada tipe 2, meja menggunakan 4 kaki dibagi lagi menjadi dua, yaitu dengan penahan, dan tanpa penahan. Pada Restoran Padang B dan Restoran Padang E ada penahan diantara kaki, dan pada Restoran Padang D tidak menggunakan penahan.

	Tipe A	Tipe B	Tipe C	Tipe D	Tipe E
Ukuran Dudukan (panjang, lebar)	 50 cm x 41 cm	 40 cm x 40 cm	 bundar : R = 20 cm	 45 cm x 42 cm	 42 cm x 40 cm
Sandaran (tebal, panjang, lebar)	2 cm x 41 cm x 45 cm	2 cm x 40 cm x 45 cm	2 cm x 25 cm x 45 cm	3 cm x 42 cm x 45 cm	3 cm x 40 cm x 45 cm
Kaki	4x (Tinggi= 42 cm x diameter=3 cm)	4x (Tinggi= 43 cm x diameter=3 cm)	(Tinggi= 45cm x diameter=3 cm	4x (Tinggi= 42 cm x lebar kaki = 4 cm x 4 cm)	4x (Tinggi= 42 cm x lebar kaki = 3 cm x 3 cm)
Bentuk Dudukan	Persegi	Persegi	Lingkaran	Persegi	Persegi
Sandaran	Persegi panjang	Persegi panjang	Persegi panjang	Persegi panjang	Trapesium
Kaki	Bulat	Bulat	Bulat	Bulat	Bulat
Warna	Hitam	Biru	Coklat	Coklat dan merah	Coklat tua

Tabel 4. Tipologi kursi restoran

Analisa:

I. Ukuran

	Tipe A	Tipe B	Tipe C	Tipe D	Tipe E
Ukuran Meja atas	 300 cm x 35 cm x 35 cm	 260 cm x 30 cm x 30 cm	 300 cm x 35 cm x 32 cm	 320 cm x 35 cm x 30 cm	 250 cm x 30 cm x 30 cm
Meja bawah	300 cm x 60 cm x 90 cm	260 cm x 40 cm x 90 cm	260 cm x 40 cm x 90 cm	320 cm x 45 cm x 90 cm	250 cm x 40 cm x 91 cm
Warna Meja atas	Abu-abu	Coklat tua	Abu-abu	Abu-abu	Coklat tua
Meja bawah	Abu-abu	Putih	Putih, pink	Abu-abu	Putih

Tabel 5. Tipologi meja display restoran

Analisa:

I. Ukuran

Ukuran meja display memiliki kesamaan tinggi, yang membedakan adalah lebar meja yang menyesuaikan dengan luas area dapur depan.

II. Warna

Tipologi meja display diatas menunjukkan bahwa bentuk tiap meja dari Restoran selalu sama, yaitu memiliki meja atas dan meja bawah. Ukuran menyesuaikan dengan luas dapur depan. Bahan yang digunakan adalah bahan yang mudah dibersihkan seperti stainless steel, keramik, ataupun kayu yang sudah di finishing.

V. KESIMPULAN

Hasil analisa membuktikan bahwa perbedaan perabot dari segi tata letak dan ukuran pada tiap Restoran Padang dapat dipengaruhi oleh :

- Besar Ruang
- Pembagian area ruang

Kesimpulan pada pembahasan tipologi perabot dari segi layout adalah :

- Display makanan selalu berada di area dapur depan. Dapur depan merupakan area untuk memanaskan dan tempat makanan disimpan sebelum diantarkan ke meja tamu. Pada lima restoran yang telah dianalisa, tiga dapur depan berada di sebelah kanan main entrance, dan dua dapur depan berada di sebelah kiri main entrance.
- Restoran Padang memiliki perabot meja makan yang dapat digunakan oleh 4 orang. Penataan perabot memanjang ada pada Restoran Padang yang memiliki

tata letak vertikal pola grid, yaitu Restoran B dan Restoran D. Perabot meja makan memiliki dua tipe pada tata letaknya, yaitu ada yang diletakan secara horizontal dan ada yang diletakan secara vertikal. Restoran A dan Restoran C menggunakan tata letak perabot meja makan secara horizontal pola grid, Restoran B dan D menggunakan tata letak perabot secara vertikal pola grid. Berbeda dengan keempat Restoran lainnya, Restoran E menggunakan kedua tata letak perabot horizontal pola grid dan vertikal pola grid. Pada area bebas merokok menggunakan vertikal pola grid, dan horizontal pola grid pada area merokok. Perbedaan *main entrance* dan tata letak perabot tersebut memberi pengaruh terhadap sirkulasi pengunjung.

Kesimpulan pada pembahasan tipologi perabot meja makan, kursi, dan meja *display* adalah :

- Meja makan : Ukuran lebar meja persegi panjang pada restoran minimal 76 cm . Kelima restoran tersebut memiliki lebar 100 cm, 84 cm, 80 cm, 82 cm, dan 80 cm, sehingga dapat dikatakan bahwa meja makan pada Restoran Padang yang di tipologi sudah menggunakan standart ukuran yang sesuai.
- Kursi : Pemilihan kursi dalam Restoran harus memperhatikan konstruksi, sandaran tinggi, dan material yang tahan lama, tahan terhadap gesekan, dan mudah dibersihkan. Dari hasil tipologi, ukurang yang digunakan sudah memenuhi standart ergonomic yang ada. Ada dua tipe kursi yang digunakan, yaitu kursi futura standart pada Restoran A dan B, dan kursi dengan bahan kayu pada Restoran C, D, E.
- Meja *Display* : Hasil tipologi menunjukkan bahwa meja *display* pada Restoran Padang selalu menyesuaikan dengan ukuran area dapur depan. Meja *display* atas adalah bagian untuk meletakkan piring-piring berisi masakan padang. Tinggi bagian meja *display* atas adalah 30-40 cm, dan tinggi bagian meja bawahnya kurang lebih adalah 90 cm. Dengan ketinggian sekitar 120 cm, maka orang dapat melihat *display* masakan Padang dari jauh.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A.W Marsum. 2010. *Restoran dan segala permasalahannya*. Edisi IV. Yogyakarta: Andi
- [2] Baraban, Regina S. dan Joseph F. Durocher. 2001. *Successful restaurant design, second edition*. Canada : John Wiley & Sons
- [3] Chairina R., Genta P, dan Lastya A. 2008. *Panduan Sukses Mendirikan dan Mengelola Rumah Makan Padang*. Jakarta: Trans Media Pustaka
- [4] Ching, Francis D.K. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta. Erlangga
- [5] Ching, Francis D.K. 2008. *Arsitektur Bentuk Ruang dan tatanan*. Jakarta : Erlangga. 2008
- [6] Elfida Agus. 2006. Kajian Topologi, Morfologi, dan Tipologi Pada Rumah Gadang Minangkabau. *Internasional Conference on Construction Industry (ICCI)*. Padang: Universitas Bung Hata, 21-24 Juni 2006
- [7] Lawson, Fred. 1987. *Restaurant, Clubs, and Bars: Planning, Design and Investment for Food Service Facilities*. Oxford : Architectural Press,
- [8] Indraswara, Sahid. 2007. Kajian Penempatan Furniture dan Pemakaian Warna (Studi kasus pada kamar tidur hotel Nugraha Wisata Bandungan-Ambarawa). *Jurnal ilmiah perancangan Kota dan Permukiman*
- [9] Karso, Olih Solihat. 2010. *Dasar-dasar interior desain pelayanan umum III*
- [10] Suptandar, P.J. 2003. *Perancangan Tata Ruang Dalam (Disain Interior)*. Jakarta: Penerbit Universitas Trisakti.