

Kajian Desain Interior Restoran Piazza Italia dan Brandi Pizzeria di Surabaya

Steven Adi Prasetyo

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: adiven.prasetyo@gmail.com

Abstrak—Restoran Italia merupakan salah satu restoran bertipe *Specialities Restaurant* yang ada di Kota Surabaya, Jawa Timur. Restoran Italia merupakan suatu restoran yang khusus menyediakan makanan khas Italia dengan suasana interior yang tematik yang disesuaikan dengan sistem pelayanan yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik suasana ruang interior yang dihadirkan pada Restoran Piazza Italia dan Restoran Brandi Pizzeria di Surabaya sesuai dengan sistem pelayanan makanan Italia yang disajikan. Secara teoritis, penelitian ini bermanfaat untuk menambah ilmu interior tentang suasana suatu Restoran Italia yang menawarkan hidangan khas untuk dapat menarik minat pengunjung & secara aplikatif untuk mengevaluasi karakteristik suasana ruang interior Restoran Piazza Italia dan Restoran Brandi Pizzeria dengan sistem pelayanannya untuk menyajikan makanan. Suasana ruang interior restoran dapat terbentuk melalui aspek estetikanya yang ditata dan terlihat secara visual, yaitu penataan *layout*, elemen pembentuk ruang, elemen transisi ruang, elemen pengisi ruang, elemen dekoratif ruang, dan sistem pencahayaan ruang. Aspek estetika ini merupakan suatu kesatuan bangunan dan ruang yang dianalisis berdasarkan empat dasar teori dari Francis D.K Ching yaitu teori fungsi, bentuk, teknik, dan ruang, sedangkan jenis masakan dan sistem pelayanan dianalisis berdasarkan teori utama dari Soekresno dan teori tambahan dari Marsum. Metode penelitiannya menggunakan analisis deskriptif untuk menguraikan data lapangan yang membantu proses analisis data. Hasil penelitian menjelaskan bahwa penerapan pada desain interior dari kedua restoran menghasilkan suatu komposisi tatanan interior yang berbeda yaitu restoran Piazza Italia menghasilkan nuansa yang ramah, romantis, dan intim dengan penataan meja makan *Ala Carte* berkonsep *Fine Dining*; restoran Brandi Pizzeria menghasilkan nuansa yang ramah, lega, dan santai dengan penataan meja makan bukan *Ala Carte* berkonsep *casual*. Kesimpulan besar yang didapatkan dari penelitian ini adalah penerapan desain interior pada kedua Restoran Italia di Surabaya yang diteliti merupakan suatu *Specialities Restaurant* yang memiliki suasana interior tematik yang sudah diadaptasi sesuai dengan kondisi lokal yang dapat mendukung sistem pelayanan dan penyajian hidangan makanan Italia dari kedua Restoran. Hal ini tetap dapat menjaga mutu kedua Restoran dalam memuaskan pengunjung saat menikmati makanan dengan atmosfer interior yang diciptakan.

Kata Kunci—Interior, *Specialities Restaurant*, Hidangan Italia

Abstract—Piazza Italia and Brandi Pizzeria are two of the *Specialities Restaurants* in Surabaya City, Eastern Java. Piazza Italia and Brandi Pizzeria are two restaurants that particularly serve Italian cuisine with Italian thematic interior design that fits the serving system. The goal of the research is to identify the

characteristic of the interior that is applied to the restaurants. Theoretically, this research should be a useful addition to interior academic in terms of standards of interior characteristic in Italian restaurants and how to evaluate them. The atmosphere of the restaurant is built by its aesthetic aspects that are organized visually by means of layout, room-forming elements, room-transition elements, room-filling elements, decorative elements, and lighting systems. This aesthetic aspect is one unity of building and room that is analyzed using four basic theory by Francis D.K. Ching, i.e. functionality, shape, technical, and room theory. On the other hand, cuisine and serving system are analyzed using theories from Soekresno and Marsum. Methods of research used are descriptive analysis to parse the field data that helps the data analysis. The result of the research shows that the interior design application of both restaurants are different in terms of layout composition. Piazza Italia gives a familiar, romantic, and intimate atmosphere by *Ala Carte* table layout with *Fine Dining* concept, while Brandi Pizzeria gives the familiar, spacious, and laid-back atmosphere with casual table layout. Big conclusion acquired from this research is that the interior design applied in both Italian restaurant fits the standard of *Specialities Restaurant* that has thematic interior atmosphere that is adapted to the local condition, thus supporting the serving system of the restaurant. This can keep the quality of both restaurants to satisfy the needs of customers when enjoying the food and atmosphere of the interior applied in the restaurant.

Keyword—Interior, *Specialities Restaurant*, Italian Dishes

I. PENDAHULUAN

Kota Surabaya merupakan salah satu kota terbesar kedua di Indonesia setelah kota Jakarta sekaligus Ibukota provinsi Jawa Timur yang ditinggali oleh penduduk metropolitan. Surabaya merupakan pusat bisnis, perdagangan, industri, dan pendidikan di kawasan Indonesia Timur. Perkembangan dalam dunia bisnis yang bersifat komersil khususnya bisnis kuliner berkembang sangat pesat. Hal tersebut dapat dilihat dari pelayanan restoran yang kian marak. Banyak restoran yang dibuka di berbagai daerah di Surabaya dengan segala keanekaragamannya, mulai dari restoran tradisional hingga restoran ala luar negeri. Setiap restoran tentunya memiliki suasana tersendiri dan menawarkan makanan khas yang menjadi cita rasa dan daya tarik bagi pengunjung.

Salah satu restoran yang muncul di Surabaya adalah restoran Italia yang beberapa di antaranya memberikan pelayanan *fine dining*, *self service* dan *family service* bagi pengunjung yang ingin menikmati makanan Italia. Dalam restoran Italia, suasana

yang dihadirkan memiliki ciri khas seputar Italia yang turut membantu pengunjung untuk mendapatkan pengalaman yang mengesankan saat menyantap makanan Italia. Suasana ruang merupakan suatu desain interior yang terbentuk melalui aspek estetika. Aspek estetika ditata dan terlihat dari karakteristik visual yaitu penataan *layout*, elemen pembentuk ruang, elemen transisi ruang, elemen pengisi ruang, elemen dekoratif ruang, dan pencahayaan ruang. Karakteristik visual tersebut adalah suatu *visual experience* yang dapat dirasakan dan dialami oleh seorang pengguna di dalam suatu ruang. Keindahan suatu ruang yang dibentuk pada akhirnya akan berhubungan dengan suatu fungsi dalam ruang sesuai dengan maksud dari perancangan ruang tersebut. Dalam hal ini ruang dibentuk menjadi suatu restoran yang memenuhi berbagai aktivitas baik dari karyawan maupun pengunjung. Penataan estetika mendukung suatu fungsi dalam ruang yang harus berjalan dengan maksimal sehingga aktivitas dapat berjalan dengan lancar. Karyawan restoran melayani para pengunjung dengan baik melalui sistem penyajian makanan yang disesuaikan dengan makanan yang ditawarkan dan pengunjung dapat menikmati makanan yang ditawarkan dengan baik di dalam suatu ruang dengan suasana yang diciptakan dengan teknik sesuai prinsip desain agar dapat tercipta kenyamanan pada saat makan. Hal ini memberikan citra ruang yang menarik bagi para pengunjung saat melakukan aktivitas makan sehingga hal tersebut menjadi suatu *dining experience*.

Jika hubungan ruang terjalin dengan baik, memberikan suasana yang menarik, dan mendukung aktivitas pengunjung saat menyantap makanan dengan nyaman berarti restoran tersebut dapat dikatakan sukses. Objek penelitian yang saya pilih untuk penelitian ini diketahui sudah berdiri kurang lebih lima tahun. Objek berupa Restoran Italia di Surabaya yang akan diteliti adalah Restoran Piazza Italia yang berada di Lenmarc Mall dan Restoran Brandi Pizzeria di Galaxy Mall. Restoran Italia ini tidak berdiri *independent* tetapi bergabung dengan pusat perbelanjaan di Surabaya sehingga dikatakan *non-independent* dengan target pembeli adalah pengunjung pusat perbelanjaan. Alasan Restoran Piazza Italia dan Restoran Brandi Pizzeria sebagai objek penelitian karena suasana yang dihadirkan memiliki ciri khas tematik Italia dengan penggunaan material pada penataan aspek estetika ruang dan membentuk citra ruang sebagai Restoran Italia yang menawarkan makanan Italia sehingga menarik minat pengunjung untuk datang dan mendapatkan kepuasan untuk menyantap makanan khas Italia yang ditawarkan.



Gambar 1. Foto Dokumentasi Penulis, 2015

II. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif untuk menentukan cara mencari, mengumpulkan, mengolah, dan menganalisis data hasil

penelitian. Penelitian kualitatif menurut Moleong[11] adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain yang diteliti secara keseluruhan & fenomena yang diteliti tersebut menggunakan metode deskripsi dalam mempresentasikan hasil penelitian melalui kata-kata. Prinsip pokok penelitian kualitatif adalah menemukan teori dari data. Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis deskriptif sesuai dengan penerapan metode penelitian kualitatif. Penelitian ini berusaha untuk menuturkan pemecahan masalah yang ada sekarang berdasarkan data-data. Data yang dikumpulkan adalah berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka. Data-data yang dianalisis tersebut dapat diperoleh melalui hasil wawancara, catatan lapangan, foto, video, dokumen pribadi, dan dokumen resmi lainnya. Peneliti menganalisis data yang sangat kaya tersebut sesuai dengan keadaan aslinya. Hal ini seperti seseorang yang merajut, sehingga setiap data dianalisis satu demi satu. Peneliti akan bertanya sedetail mungkin dengan obyek yang diteliti, sehingga peneliti tidak akan memandang bahwa sesuatu itu sudah memang muncul demikian keadaannya[11]. Setiap peristiwa dan pengalaman yang dilihat dan didengar akan dicatat selengkap dan seobyektif mungkin.

III. LANDASAN TEORI

Sebagai seni, arsitektur lebih dari sekedar memuaskan kebutuhan-kebutuhan fungsional murni dari sebuah program bangunan. Secara fundamental, manifestasi fisik dari arsitektur mengakomodir aktivitas manusia. Pengaturan & penataan bentuk serta ruang juga menentukan bagaimana arsitektur mungkin mengangkat suatu usaha, membangkitkan respon, dan mengkomunikasikan makna. Oleh karena itu, bentuk dan ruang ditampilkan bukan sebagai akhir dari makna mereka sendiri, namun sebagai alat untuk memecahkan masalah dalam usaha merespon kondisi-kondisi fungsi, tujuan dan konteks secara konseptual[3]. Pemahaman menyeluruh terhadap hubungan-hubungan, baik tertata maupun tidak tertata, di antara elemen-elemen dan sistem suatu bangunan, serta responnya terhadap makna yang dikandungnya terdapat dalam suatu konteks yang terdiri dari teori fungsi bangunan yang memaksimalkan penggunaan suatu ruang, teori bentuk bangunan yang membentuk ruang, teori tehnik desain yang terkait dengan prinsip desain yang menata elemen-elemen desain dalam suatu ruang dan teori ruang itu sendiri yang ditata sedemikian rupa untuk membantu aktivitas pengguna di dalamnya[3]. Ruang interior yang didesain merupakan suatu penataan elemen-elemen desain yang ditata sesuai dengan prinsip desain sehingga kesan yang ditampilkan pada suatu ruang dapat tercipta dengan baik. Hal tersebut menjadi citra ruang berupa satu kesatuan yang menampilkan keindahan ruang secara visual.

Aktivitas manajemen produksi dalam suatu restoran meliputi kegiatan menganalisa, merencana, menghasilkan beraneka ragam produk makanan dan minuman berikut pemberian fasilitas, jasa pelayanan profesional dengan pelayanan khusus serta mencapai sasaran dan tujuan organisasi yang telah ditetapkan, melalui pendayagunaan sumber daya

manusia, bahan baku, dan modal secara efisien. Produk yang dihasilkan organisasi *food & beverage* adalah totalitas dari makanan, minuman, dan seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya adalah rasa, warna, aroma makanan, harga, nama makanan dan minuman, reputasi restoran serta jasa pelayanan dengan keramah-tamahan yang diterima guna memuaskan keinginan pelanggan[17].

Kepuasan diperoleh apabila kebutuhan dan keinginan pelanggan terpenuhi, sedangkan kebutuhan dan keinginan manusia selalu berubah dan tidak ada batasnya. Usaha jasa pelayanan makanan dan minuman dapat berkembang apabila produk yang dihasilkannya/diciptakannya mampu memberi kepuasan atas keinginan yang diharapkan oleh pelanggan dan memberikan keuntungan materi kepada manajemen sesuai dengan yang diharapkan. Sepintas tampak sederhana, akan tetapi sungguh merupakan proses yang panjang, rumit, dan menantang bagi setiap insan yang terlibat di dalamnya[17].

Tujuan utama organisasi *food & beverage* adalah menciptakan pelanggan. Pelanggan adalah seseorang yang datang dan berkunjung di tempat usaha kita dan atau seseorang yang kita datangi, untuk membeli produk kita karena ia merasa yakin bahwa kita dapat memberikan produk yang dapat memuaskan kebutuhan dan keinginan yang diharapkannya[17]. Kita perlu menyadari bahwa pelanggan yang puas dengan produk-produk yang kita berikan merupakan agen promosi bagi restoran kita karena mereka akan menyebarkan informasi serta mengajak koleganya untuk berkunjung di tempat usaha kita.

IV. PEMBAHASAN

Jenis masakan yang diberikan oleh Restoran Piazza Italia adalah masakan khas Italia yang ditawarkan untuk tamu yang targetnya orang asing dan beberapa penduduk lokal di Surabaya dalam menu *Ala Carte* sehingga terdapat urutan hidangan mulai dari hidangan pembuka, utama, dan penutup bagi tamu. Para tamu bebas memilih hidangan sesuai keinginan, tidak perlu harus memesan makanan sesuai urutan yang formal. Pada menu *Ala Carte* ini hidangan sudah diberi harga masing-masing dengan standar di bawah restoran formal lainnya dan lebih tinggi dibanding restoran informal. Sedangkan Jenis masakan yang diberikan pada Restoran Brandi Pizzeria adalah masakan khas Italia yang citarasanya sudah dimodifikasi sesuai dengan lidah orang Indonesia karena target utamanya adalah penduduk lokal Surabaya. Jenis masakan ditawarkan dalam tiga tipe yaitu *Gourmet*, *Spaghetti*, dan *Pizza*. Tipe tersebut merupakan tipe umum yang sudah sering didengar oleh kebanyakan orang untuk masakan khas Italia. Hidangan dalam tiga tipe ini sudah dicantumkan harganya masing-masing pada menu pula dengan standar restoran informal.



Gambar 2. Foto Dokumentasi Penulis- Restoran Piazza Italia, 2015



Gambar 3. Foto Dokumentasi Penulis-Restoran Brandi Pizzeria, 2015

Sistem pelayanan pada Restoran Piazza Italia merupakan sistem pelayanan *table service* dengan tipe *American Table Service* di mana makanan diolah, dibuat, dan ditata sejak dari dapur dan Waiter akan mengambilnya untuk segera dihidangkan di meja makan. Sistem pelayanan pada restoran ini tidak seperti, sistem pelayanan formal yang benar-benar identik dengan restoran Eropa sesungguhnya yaitu makanan dibuat dari trolley di depan para tamu yang duduk di meja makan dan langsung disajikan ketika sudah jadi. Sistem pelayanan pada restoran ini mengikuti kebutuhan yang disesuaikan dengan kondisi lokal bagi para tamu yang berkunjung ke restoran. Sedangkan sistem pelayanan pada Restoran Brandi Pizzeria merupakan sistem pelayanan *table service* dengan tipe *Family Service*, dimana tipe ini merupakan modifikasi dari *American Table Service* tetapi kelasnya berada di bawahnya. Tipe ini diperuntukkan untuk restoran yang menginginkan pelayanan yang bersifat tidak formal dan tergolong cepat. Sistem ini juga memakai prinsip makanan diolah, dibuat, dan ditata dari dapur kemudian waiter mengambilnya untuk dihidangkan di meja makan para tamu di restoran ini. Sistem pelayanan pada Restoran Brandi Pizzeria sebenarnya sama saja dengan Restoran Piazza Italia, perbedaan hanya terletak pada peralatan makan yang tersedia di meja makan para tamu. Pada Restoran Piazza Italia, peralatan makanan sudah tersedia rapi sebelum tamu datang, sedangkan pada Restoran Brandi Pizzeria, peralatan makan tidak tersedia sama sekali pada meja makan sebelum tamu datang ke restoran dan duduk. Kedua restoran ini juga memiliki sistem pelayanan lain yang dapat menjadi daya tarik, yaitu sistem pelayanan *take-away* yaitu dimana para tamu datang untuk memesan pizza dan para tamu dapat melihat proses pembuatan pizza yang dianggap menarik oleh kebanyakan orang dari awal hingga akhir.





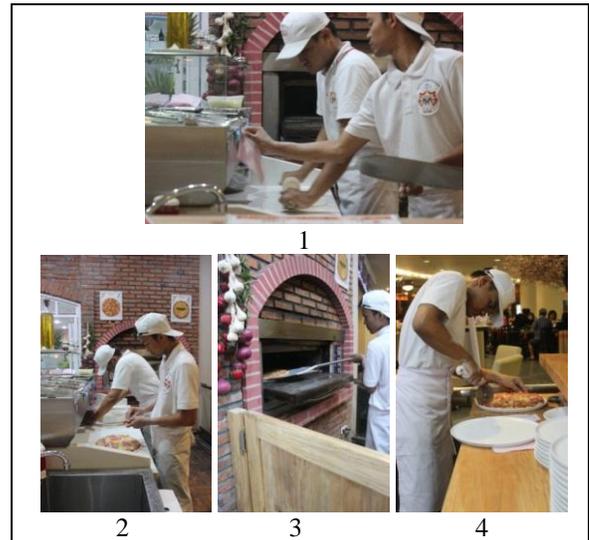
Gambar 4. Foto Dokumentasi Penulis-Restoran Piazza Italia, 2015



Gambar 5. Foto Dokumentasi Penulis-Restoran Brandi Pizzeria, 2015

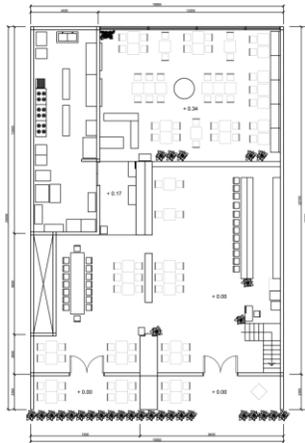


Gambar 6. Foto Dokumentasi Penulis-Sistem Take Away-Restoran Piazza Italia, 2015

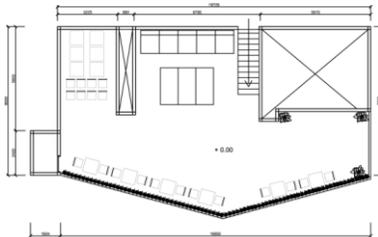


Gambar 7. Foto Dokumentasi Penulis-Sistem Take Away-Restoran Brandi Pizzeria, 2015

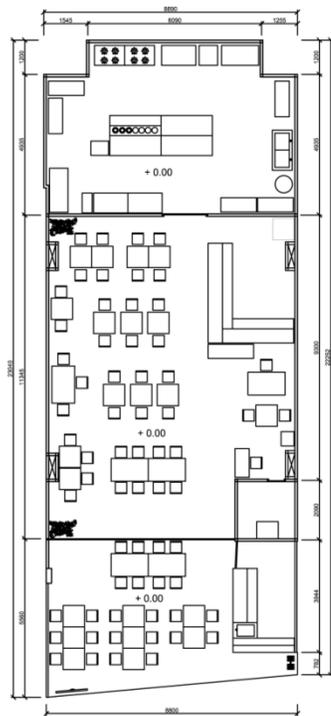
Organisasi ruang yang diperuntukkan oleh Restoran Piazza Italia dan Restoran Brandi Pizzeria sama-sama menerapkan organisasi ruang terklastrer yang bersifat fleksibel dan sewaktu-waktu masih dapat berubah. Organisasi ini seperti organisasi terpusat tetapi tidak seteratur organisasi terpusat. Organisasi ini membagi ruang/area yang sesuai dengan kebutuhan dan aktivitas pada bangunan. Organisasi pada restoran ini terlihat mendominasi area yang bersifat publik karena area tersebut merupakan area terpenting untuk usaha *food and beverage* dalam suatu bangunan. Organisasi terklastrer menata ruang-ruang nya sesuai dengan titik akses masuk untuk para tamu yang datang. Hal ini dapat dianggap sebagai suatu kondisi aksial di mana titik akses masuk restoran dianggap sebagai pusatnya dan selanjutnya terciptalah arah-arah pada ruang-ruang dalam bangunan restoran. Titik akses masuk sebagai elemen pengatur dari arah-arah tersebut dan dapat membantu untuk memperkuat, menyatukan, dan mengartikulasikan kepentingan ruang-ruang yang dibentuk pada bangunan. Hal ini berhubungan untuk jalur sirkulasi yang digunakan pula. Jalur sirkulasi pada kedua restoran ini adalah sistem sirkulasi linear yang mengacu pada titik akses masuk sebagai jalur utama yang lurus untuk membentuk arah-arah yang bercabang, arah putaran balik, dan terkadang dapat membuat arah yang bersimpangan dengan arah yang lain dalam ruang. Kendati, sirkulasi ini terlihat fleksibel untuk sirkulasi karyawan restoran dan para tamu di restoran ini.



Gambar 8. Gambar *Layout* Restoran Piazza Italia It.I



Gambar 9. Gambar *Layout* Restoran Piazza Italia It.II



Gambar 10. Gambar *Layout* Restoran Brandi Pizzeria

Pada elemen pembentuk ruang yang membentuk ruang interior Restoran Piazza Italia dan Brandi Pizzeria, terdapat ciri-ciri yang sama untuk pemakaian material dan bentuk yang digunakan walaupun konsep kedua restoran berbeda. Pemakaian material tersebut memberi bentuk dan tekstur yang menjadi ciri khas dari kedua restoran ini. Material tersebut adalah batu bata yang diekspos dalam komposisi ruang interior yang membentuk suatu rupa bentuk lengkung yang

diaplikasikan pada dinding restoran, material lantai parquette kayu dengan pola susunan diagonal yang teratur, material lantai teraccotta dengan pola acak pada restoran Piazza Italia & pola setengah penurunan pada restoran Brandi Pizzeria. Kendati hal ini menciptakan suatu hubungan yang erat dari kedua restoran yang merupakan Specialty Restaurant di Surabaya. Ciri khas dari material ini dapat mengkomunikasikan kesatuan visual dalam komposisi tatanan interior yang ingin diciptakan. Suasana ruang yang tercipta pada kedua restoran sudah menjadi berbeda meskipun material yang digunakan kurang lebih sama, hal ini dipengaruhi oleh warna dalam ruangan. Warna pada ruang interior Restoran Piazza Italia mencerminkan kehangatan, romantis, dan intim dengan warna merah, sedangkan warna pada ruang interior Restoran Brandi Pizzeria mencerminkan suasana yang santai dan luas dengan warna putih. Plafon menjadi bidang masif dan datar yang mendapatkan warna-warna tersebut, sekaligus sebagai bidang untuk melindungi secara fisik dan menaungi para tamu dan karyawan secara psikologis dalam ruang interior restoran. Plafon pada restoran Piazza Italia lebih menarik karena dapat menjadi daya tarik visual dibandingkan plafon pada restoran Brandi Pizzeria. Plafon yang diletakkan di area bersifat publik pada restoran Piazza Italia menggunakan material rangka kayu yang memperlihatkan susunan lurus horisontal yang rapi dalam komposisi pola ruang.

<p>Lantai Piazza Italia</p> 	<p>Lantai Brandi Pizzeria</p> 
<p>Dinding Piazza Italia</p> 	<p>Dinding Brandi Pizzeria</p> 



Gambar 11. Foto Dokumentasi Penulis, 2015

Pada elemen transisi ruang yang diperuntukkan pada kedua restoran ini, pintu menjadi bentuk yang sangat menarik sebagai jalur sirkulasi untuk menghubungkan antara satu ruang dengan ruang lainnya demi menjalin keserasian ruang secara visual. Bentuk pintu pada kedua restoran sangat identik menjadi bentuk lengkung pada bidang masif berupa dinding. Bentuk lengkung tercipta dengan variasi ukuran, warna, dan tekstur. Hal ini dapat menjadi penekanan visual pada tatanan interior kedua restoran. Untuk jendela pada kedua restoran memiliki bentuk yang berbeda dan fungsi yang berbeda yaitu pada restoran Piazza Italia jendela merupakan rupa bentuk geometris bujur sangkar yang berfungsi untuk memasukkan cahaya alami sedangkan jendela pada Restoran Brandi Pizzeria jendela merupakan rupa bentuk geometris lengkung yang berfungsi untuk melihat kondisi ruangan yang lain. Elemen transisi berupa tangga hanya diperuntukkan pada restoran Piazza Italia karena bangunan restoran ini merupakan bangunan dua lantai. Tangga pada restoran ini dapat menjadi penekanan visual yang berada dekat dengan main entrance restoran Piazza Italia karena memiliki tesktur serat kayu oak yang bagus dan railingnya berupa motif floral dengan warna hitam yang mencolok. Sedangkan pada restoran Brandi

Pizzeria tidak ada penggunaan tangga, karena bangunannya hanya terdiri satu lantai.



Gambar 12. Foto Dokumentasi Penulis, 2015

Pada elemen pengisi ruang dari kedua restoran ini, meja, kursi dan sideboard rata-rata yang digunakan semuanya merupakan bentuk geometris bujur sangkar yang sangat rasional dan stabil diaplikasikan dalam ruang interior restoran. Hanya satu bentuk meja saja yang berbeda daripada yang lain, yaitu berupa bentuk lingkaran yang dimanfaatkan sebagai pusat di main dinning room restoran Piazza Italia, dan seluruhnya yang lain berupa bentuk bujur sangkar, bentuk meja lingkaran tersebut menjadi focal point dalam ruangan, apalagi permukaan meja nya menopang benda-benda seni seperti miniatur mungil, buku-buku resep, dan tanaman hias. Pada restoran Brandi Pizzeria semua keseluruhan perabot menggunakan rupa bentuk geometris-bujur sangkar dengan variasi ukuran, warna, dan tekstur agar tidak terasa membosankan, tidak ada bentuk yang sangat menonjol pada komposisi tatanan interior restoran Brandi. Warna perabot pada restoran Piazza Italia rata-rata berwarna merah dan putih

sebagai dominan, dan sub ordinatnya adalah warna coklat. Warna-warna perabot tersebut menguatkan kesan hangat, ramah, dan romantis dalam ruang interior. Sedangkan warna perabot pada restoran Brandi Pizzeria adalah warna coklat yang sangat mendominasi dari berbagai arah ruang interior, warna coklat tergolong warna hangat yang dikatakan aktif secara visual dan merangsang tetapi kesan yang diperlihatkan pada ruang interior restoran Brandi berkesan ramai dengan warna ini apalagi bila dilihat dengan dinding yang materialnya bata ekspos bertekstur dan lantai parquette yang berpola susunan diagonal.



Gambar 13. Foto Dokumentasi Penulis, 2015

Pada elemen dekoratif ruang yang diperlihatkan dari kedua restoran, ciri-ciri yang sama muncul dari obyek-obyek yang bermanfaat sekaligus sebagai dekoratif yaitu koleksi botol minuman yang dipajang dan ditata rapi dengan latar belakang yang polos. Koleksi botol minuman dapat terlihat seperti suatu aksesoris yang dapat diperjual belikan secara komersil kepada para tamu dan terlihat memberikan status bagi seseorang yang berkunjung ke restoran dengan dekoratif seperti ini. Dekoratif ini dapat terlihat indah dengan pencahayaan aksen sehingga menjadi daya tarik visual dalam ruangan. Elemen dekoratif lainnya yang identik adalah penggunaan tanaman/buah-buahan yang merupakan esensi dari alam dan lukisan/foto sebagai dokumentasi kegiatan maupun karya seni, aksesoris ini merupakan benda-benda seni yang memperkaya ruang dan menghilangkan kesan yang jenuh. Aksesoris ini dapat membawa kegembiraan bagi para tamu yang sedang menikmati makanan di restoran. detail dari aksesoris ini mencerminkan keindahan dan membawa estetika tersendiri untuk ruang agar tidak membosankan. Pada akhirnya aksesoris-aksesoris yang berada di dalam maupun di luar bangunan restoran merupakan suatu bukti yang jelas untuk meningkatkan suasana dalam suatu hunian.



Gambar 14. Foto Dokumentasi Penulis-Restoran Piazza Italia, 2015



Gambar 15. Foto Dokumentasi Penulis-Restoran Brandi Pizzeria, 2015

Pada sistem pencahayaan untuk ruang interior kedua restoran terlihat perbedaan yang sangat jelas. Pada restoran Piazza Italia dengan posisi paling pojok dalam bangunan mall memanfaatkan jendela untuk memasukkan cahaya alami dari luar ruangan, juga sekaligus menerapkan pencahayaan buatan yang hangat dari dalam ruang interior sendiri. Sedangkan pada restoran Brandi tidak ada pemasukan cahaya alami sama sekali karena posisi bangunannya yang berada tepat di tengah-tengah bangunan mall dan hanya menerapkan pencahayaan buatan yang dingin dalam ruang interior. Pada restoran Piazza Italia

terlihat suasana yang sangat berbeda saat siang hari maupun malam hari, atmosfer yang dirasakan mengalami perubahan yang dipengaruhi oleh warna ruangan, sedangkan pada restoran Brandi Pizzeria tidak ada perubahan suasana dalam ruangan saat siang hari maupun malam hari, karena tidak ada pengaruh cahaya alami yang berasal dari luar ruangan, sehingga suasana ruangan lebih dimainkan pada material pembentuk ruang agar tidak membosankan dan pemberian warna putih sebagai warna penetral yang melegakan ruang dan pengontras terhadap material yang bertesktr secara mencolok. Pencahayaan yang hangat terhadap ruang interior restoran Piazza Italia menguatkan warna-warna hangat dalam ruangan sedangkan pencahayaan yang dingin terhadap ruang interior restoran Brandi Pizzeria menetralkan warna-warna hangat dalam ruangan. Jenis pencahayaan yang paling dominan dari kedua restoran adalah jenis pencahayaan menyebar karena lebih efektif untuk menciptakan suasana ruang pada restoran serta membantu para tamu untuk beraktivitas di ruang makan dan para karyawan untuk menyajikan makanan kepada para tamu.



Gambar 16. Foto Dokumentasi Penulis-Restoran Piazza Italia Siang Hari, 2015



Gambar 17. Foto Dokumentasi Penulis-Restoran Piazza Italia Malam Hari, 2015



Gambar 18. Foto Dokumentasi Penulis-Restoran Brandi Pizzeria Siang & Malam Hari, 2015

V. SIMPULAN

Jadi, secara keseluruhan penerapan desain interior di Restoran Piazza Italia dan Brandi Pizzeria dengan sistem pelayanan dan jenis masakannya apabila dilihat dari aspek fungsi, bentuk, tehnik, dan ruang sebagai acuan kajian penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa kedua restoran Italia yang diteliti merupakan restoran Italia yang memiliki

karakteristik suasana tematik khas Italia di mana sudah beradaptasi dengan kondisi lokal sekitar karena menyesuaikan dengan sistem pelayanan *table service* yang juga menyesuaikan kondisi lokal untuk melayani para tamu dengan hidangan khas Italia. Aspek fungsi pada kedua Restoran mendukung sistem pelayanan yang digunakan melalui tatanan organisasi ruang yang diciptakan. Aspek bentuk ruang interior dari kedua Restoran memiliki ciri khas dengan penggunaan material yang juga digunakan pada Restoran Italia sesungguhnya. Aspek tehnik pada ruang interior kedua Restoran lebih mengacu pada pengolahan irama yang rapi dari bentuk yang digunakan dan pengelolaan rupa bentuk geometris bujur sangkar yang sangat mendominasi kondisi Restoran. Ruang interior pada kedua Restoran ini memiliki konsep yang berbeda dengan sistem pencahayaan yang digunakan meskipun kondisi yang diciptakan hampir serupa dengan material yang sama. Sistem pelayanan yang digunakan untuk menyajikan makanan kepada tamu dari kedua Restoran ini sudah jauh beradaptasi dari Sistem Pelayanan yang digunakan pada Restoran Eropa yang sesungguhnya yaitu *French Table Service* dimana waiter akan menyiapkan sebuah trolley yang dibawa menuju ke area makan para tamu untuk memasak makanan di hadapan para tamu & langsung menata serta menyajikannya di platter untuk diserahkan kepada tamu yang memesan makanan tersebut. Berhubungan dengan ciri dari sistem pelayanan yang dikemukakan melalui ciri *Specialities Restaurant* bahwa sistem pelayanan dapat berubah mengikuti kebudayaan internasional, sehingga bersifat fleksibel. Kedua Restoran Italia di Surabaya yang diteliti ini menerapkan sistem pelayanan *table service* tipe *American Service* pada Restoran Piazza Italia dan sistem pelayanan *table service* tipe *Family Service* (modifikasi *American Service*), diketahui sistem ini merupakan sistem yang masih berhubungan satu sama lain dengan tahapan penyajian makanan yang sama. Sistem pelayanan yang digunakan pada kedua Restoran ini juga sama-sama saling mempengaruhi kinerja karyawan untuk menyajikan makanan sesuai dengan kondisi lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Saya sebagai mahasiswa jurusan desain interior mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada dua dosen pembimbing saya yang bernama Dr.Laksmi Kusuma Wardhani, S.Sn., M.Ds dan Grace Mulyono, S.Sn., M.T, beserta teman-teman dan keluarga saya yang turut mendukung saya dari awal hingga akhir. Penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik berkat dukungan yang begitu besar. Sekiranya penelitian ini bila ada kesalahan kata dan kurang sempurna maka dapat diberikan masukan dan saran untuk perbaikan ke depannya dan diharapkan penelitian ini bermanfaat bagi mahasiswa jurusan desain interior dan para wirausaha di bidang jasa makanan dan minuman. Akhir kata, terima kasih atas perhatiannya.

REFERENSI

- [1] Asensio, Fransisco. *Commercial Space Restaurants*. England: Arco Editorial SA, 1996.
- [2] Ching, Francis D.K. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga, 1996.
- [3] Ching, Francis D.K. *Arsitektur Bentuk, Ruang, & Tatanan*. Jakarta: Erlangga, 2002.
- [4] Dahmer, Sondra & Kahl, Kurt. *Restaurant Service Basics Second Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2009.
- [5] Farrelly, Lorraine. *Bar and Restaurant: Interior Structures*. Chichester, West Sussex: John Wiley & Sons Ltd, 2003.
- [6] Fitzgerald, Robert. *Italian Country*. New York: Friedman, 1997.
- [7] Gallindo, Michelle. *Italian Interior Design*. Berlin: Braun Publishing AG, 2010.
- [8] Kwang-young, Jeong. *Interior Detail Accomodation Restaurant*. Korea: ARCHIWORLD Co., Ltd, 2004.
- [9] Lawson, Fred. *Restaurant Planning & Design*. New York: Van Nostrand Reinhold Company, 1973.
- [10] Marsum. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi, 2005.
- [11] Moleong, Lexy.J. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2007.
- [12] Morris, Charles. *Restaurant Style*. New York: Pbc International, Inc, 1995.
- [13] Pegler, Martin.M. *Theme Restaurant Design*. New York: Retail Reporting Corporation, 1997.
- [14] Pile, John. *Interior Design Third Edition*. New Jersey : Prentice Hall, Inc, 2003.
- [15] Saito, Gen.T. *Restaurant Design 1 Selected American Restaurant*. Tokyo: Chiyoda-Ku, 1992.
- [16] Showcase Edition Dining Design. *Informal Restaurant Design*. New York: PBC INTERNATIONAL, INC, 1993.
- [17] Soekresno. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2000.
- [18] Team Hotel Management. *Pengantar Tata Hidang, EP 4348*. Surabaya: Petra Christian University, 2012.
- [19] Team Hotel Management. *Pengantar Bar dan Minuman, EP 4356*. Surabaya: Petra Christian University, 2010.