

Perancangan Interior Restaurant China – Dayak Di Kalimantan Barat

Marselinda Puspita dan S.P. Honggowidjaja.

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: selindapuspita88@gmail.com; sphongwi@petra.ac.id

Abstrak— Restoran adalah istilah umum yang digunakan untuk menyebut suatu usaha yang menyajikan suatu hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makan dan pelayanannya. Pada jaman sekarang, dapat dilihat bahwa perkembangan kuliner sudah sangat pesat, seperti pada daerah di kota – kota memiliki banyak daerah yang strategis untuk dijadikan restoran. Perancangan ini akan merancang sebuah restoran modern yang menyajikan makanan Chinese food yang akan difokuskan pada makanan daerah Pontianak yang biasa terkenal dengan China – Dayak.

Pontianak merupakan kota yang belum cukup terkenal, semakin banyak bermunculan tempat makan atau restoran yang hanya menyajikan hidangan tetapi juga menjual suasana. Sebuah restoran dengan interior yang akan menarik membuat konsumen tertarik untuk datang dan melakukan aktivitas, dengan sajian menu dan suasana yang berkualitas membuat konsumen ingin datang untuk menikmatinya, dengan munculnya restoran dalam berbagai konsep.

Restoran ini memberikan sistem pelayanan dengan nuansa unik yang berbeda, dari pada restoran lainnya. Dengan adanya area dessert, setiap tamu yang berdatangan menikmati dessert yang sudah disediakan. Showcase pada area tersebut memiliki kain-kain tenun, guci-guci khas daerah untuk membuat pengunjung merasa tertarik. Restoran ini mengundang para tamu untuk mengetahui ciri khas Pontianak agar pengunjung dapat mengetahui lebih dalam mengenai kerajinan dan sejarah Pontianak.

Kata Kunci—Restoran, Pontianak, Chinese food, China, Dayak

Abstrac— The restaurant is a general term used to describe a business that serves a dish to communities and provide a place to enjoy these dishes as well as set specific rates for food and services. In the present era, it can be seen that the culinary development has been very rapidly, such as in the area of the city – the city has many areas that are strategic for the restaurant. This design will design a modern restaurant serving Chinese food that will be focused on the usual Pontianak regional food is famous for its Chinese – Dayak.

Pontianak is the city's famous haven't quite brought more food or a restaurant that only serves but also selling atmosphere. A restaurant with an interior that will appeal to make consumers interested to come and perform the activity, with the menu and atmosphere are qualified to make the consumer want to come to enjoy it, with the emergence of restaurants in a variety of concept.

This restaurant design gives service system with unique atmosphere which differs from other restaurants. There is a dessert area where every customer can enjoy the served dessert. The showcase in that area is decorated with Kain Tenun and traditional

vases to attract customers. The purpose of this design is to educate people to know Pontianak unique craft and history.

Keyword— Restaurant, Pontianak, Chinese food, China, Dayak

I. PENDAHULUAN

Sejarah Kota Pontianak adalah ibukota Provinsi Kalimantan Barat, Indonesia. Kota Pontianak juga dikenal sebagai Kota Khatulistiwa. Disebut Kota Khatulistiwa sebab bagian utara Kota Pontianak atau lebih tepatnya daerah Siantan dilalui garis lintang khatulistiwa. Bahkan di daerah Siantan terdapat Tugu Khatulistiwa sebagai tonggak garis ekuator yang dibangun pada tahun 1928 oleh ahli geografi Belanda.

Pontianak merupakan kota yang belum cukup terkenal, semakin banyak bermunculan tempat makan atau restoran yang hanya menyajikan hidangan tetapi juga menjual suasana. Sebuah restoran dengan interior yang akan menarik membuat konsumen tertarik untuk datang dan melakukan aktivitas, dengan sajian menu dan suasana yang berkualitas membuat konsumen ingin datang untuk menikmatinya, dengan munculnya restoran dalam berbagai konsep.

Maka tak heran usaha tempat makan berkembang cukup luas di Pontianak, tetapi masih sedikit restoran khususnya restoran Cina yang perancangannya berciri khas kental negeri asal yaitu Tiongkok. Untuk menampilkan suatu desain interior yang bisa melestarikan kebudayaan Tionghoa dan Dayak dalam rangka memperkenalkannya kepada masyarakat luas, agar masyarakat belajar mengenal dan mempelajari kekayaan kebudayaan bangsa. Dalam hal ini termasuk bagian dari menghargai kekayaan budaya lain di Indonesia sehingga diharapkan dapat terjadinya bersosialisasi dengan antar bangsa.

Dengan adanya tiga sistem pelayanan, yang pertama Table service adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman bisa Waiter maupun Waitress. Yang kedua Self service atau kadang-kadang disebut juga dengan sistem pelayanan restoran di mana semua makanan (dari tradisional, dessert dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Dan yang ketiga Para Tamu secara bebas berkeliling dalam fasilitas restoran yang menyediakan showcase agar para tamu bisa melihat-lihat dan bisa mengetahui yang ada pada Kota Pontianak.

Restoran adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Umumnya restoran menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga

restoran yang menyediakan layanan *take-out dining* dan *delivery service* untuk melayani konsumennya. Restoran biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya.

Terdapat beberapa definisi mengenai pengertian restoran. Suarhana (2006) mendefinisikan :

“Restoran adalah tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya”.

Lain halnya dengan Ninemeier dan Hays (2011) yang mengemukakan :

“Restoran adalah suatu operasi layanan makanan yang mendatangkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk didalamnya adalah penjualan makanan atau minuman kepada individu-individu dan tamu-tamu dalam kelompok kecil”.

Restaurant :

- a. Diambil dari bahasa Inggris Restaurant, College Dictionary adalah a place where meals can be bought and eaten; and eating house (suatu tempat dimana makanan dapat dibeli dan dimakan; dan rumah makan).
- b. Menurut Lawson, 1985, 2, restaurant adalah suatu bangunan yang di dalamnya terdapat kegiatan memberi / untuk pelayanan kepada pengunjung atau langganan.
- c. Sedangkan menurut The Oxford English Dictionary arti dari restaurant adalah an establishment where refreshment or meals may be obtained (suatu pendirian dimana minuman dan makanan atau mungkin menghasilkan makanan).
- d. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi ke-2 hal. 838, restoran adalah rumah makan.

Sejarah restoran dimulai pada th 12000 S.M. ketika suatu suku bangsa Denmark menggunakan dapur besar untuk memasak dan menyiapkan hidangan bagi sekelompok orang guna menikmati hidangan secara bersama- sama. Lalu pada tahun 4000 S.M. pertama kali didirikan kabaret dimana tempat ini dipakai untuk menjual minuman keras, kemudian tumbuh dan berkembang. Sekitar tahun 1200 S.M. di London terdapat beberapa warung yang menyediakan makanan matang untuk dibawa pulang dan 200 tahun kemudian warung-warung berkembang menjadi restoran dengan fasilitas pelayanan yang semakin meningkat. Restoran tersendiri memiliki pengertian yang berasal dari kata “*restaurer*” yang berarti “*to restore*” atau restorasi, yang pengertian dalam Bahasa Indonesia adalah memperbaiki atau memulihkan (memulihkan kondisi seseorang dari suatu kondisi yang kurang baik untuk kembali ke kondisi sebelumnya). Dengan kata lain, restoran merupakan sebuah tempat yang menawarkan makanan dan minuman yang bertujuan untuk memulihkan kembali kondisi tubuh ke kondisi semula. Menurut Walker (2011), restoran terbagi menjadi beberapa kategori, yaitu chain or independent and franchise restaurants, quick service restaurant, fast casual, family restoran, casual, dan fine dining.

Pada abad 16, ketika Chaterine dere Meidcis menikah dengan Henry II, ia membawa juru masak dari Italia untuk memperbaiki keahlian memasak di lingkungan istana. Begitu juga Oliver de Serres, dia membawa perubahan dalam seni pengolahan makanan kepada para staff ahli masak raja Louis XIV.

Tahun 1765 Monsieur Boulanger membuka restoran soup di kota bertuliskan “venite adme omnes qui stomacho laboratoratis el ego restaurabo vos” yang artinya datanglah anda semua kepada saya, bagi anda yang perutnya keroncongan karena lapar, saya akan memulihkan kondisi anda. Tulisan ini mampu menarik perhatian orang – orang yang lewat untuk masuk ke restoran soupnya yang diberi nama “ le restaurant divin ” yaitu obat untuk menyegarkan. Kata restaurant sendiri berasal dari bahasa Perancis yang asal katanya “*restaurer*” yang berarti memulihkan kembali. Sedangkan sejarah rumah makan di Amerika diuraikandalam The American People Encyclopaedia adalah : Rumah- rumah makan di Amerika pada

umumnya meniru rumah makan di Inggris, di samping rumah makan yang khusus dan didirikan untuk kaum imigran. Rumah makan Dermico di New York yang dibuka pada tahun 1837, dianggap sebagai restoran yang pertama di Amerika, karena restoran itu sendiri didirikan dengan mengikuti sistem pengusahaan restoran seperti yang ada di Paris.

Lebih lanjut Fred Lawson dalam bukunya Restaurant Planning and Design mengemukakan bahwa : “Industri catering berkembang pesat pada abad ke -20 ini, mengikuti kebutuhan serta tingkat kehidupan masyarakat yang semakin meningkat. Berbagai - macam jenis restoran mulai dari yang paling sederhana sampai restoran yang mewah, di dalam hotel-hotel internasional, semua dibedakan menurut jenis makanan yang dijual atau menurut cara yang diberikan” (Fred Lawson, 1973, 30).

Dari beberapa penjelasan tentang pengertian restoran, terdapat 4 aspek dasar keberadaan restoran, antara lain :

- a. **Perdagangan**, keperluan yang terutama dari bangunan adalah penjualan dan pelayanan kepada pelanggan dari jenis produknya.
- b. **Keuangan**, kelancaran dari berlangsungnya kegiatan merupakan peredaran dari biaya penanaman modal.
- c. **Kedudukan**, pengoperasian yang utama adalah menyajikan berbagai jenis makanan dan penampilan suasana ruang restoran.
- d. **Kepraktisan**, penyusunannya menarik perhatian, penyajian dan pelayanan dari jenis usaha tersebut diharapkan dapat memberikan kepuasan.

Restoran sangat banyak ragamnya tergantung dari permintaan konsumen, besar kecilnya restoran, harga makanan dan kondisi-kondisi lainnya. Untuk memudahkan dalam mendesain sebuah restoran maka diklasifikasikan menjadi beberapa jenis restoran tertentu. Pengklasifikasikan jenis-jenis restoran ini berdasarkan :

Ada 4 unsur yang memegang peranan utama, yaitu :

- Jumlah Konsumen / Orang
 1. Restoran kecil
 - Kurang dari 10 orang
 - Perorangan
 2. Restoran sedang
 - Antara 10-30 orang
 - Perorangan
 - Kolektif
 3. Restoran besar
 - Lebih dari 30 orang
 - Kolektif

Suku Dayak merupakan suku asli yang tinggal di Kalimantan. **Suku Dayak** tersebar di pulau Kalimantan dan Malaysia memiliki budaya yang unik, banyak Suku Dayak yang masih tinggal di pedalaman hutan Kalimantan dan tidak sedikit juga yang bersosialisasi dan berbaaur dengan pendatang di kota-kota besar serta berpendidikan tinggi. Budaya suku dayak yang gemar berpindah-pindah untuk mencari lahan pertanian yang subur membuat mereka tidak hanya berpusat disatu tempat dan menjadikan mereka terpancar diberbagai tempat yang sulit dijangkau. Akan tetapi mereka tetap memiliki jiwa yang sama dan cara berfikir yang mirip, seperti jiwa pekerja keras, ramah, jiwa bahu-membahu dalam kebersamaan yang terus dijaga hingga kini. Terbukti jiwa ini tetap terpancar dari bangunan rumah mereka yang disebut Rumah Betang atau Rumah Panjang, dimana kebersamaan serta jiwa kekeluargaan masih sangat terasa.

Rumah Betang Suku Dayak tidak hanya dibangun sebagai tempat tinggal belaka. Tetapi lebih dari itu Rumah Betang Suku Dayak

memiliki fungsi lain nilai adat yang tinggi. Rumah betang banyak ditemukan di Kalimantan Barat. Rumah Betang Suku Dayak selalu berbentuk panggung dan panjang sesuai dengan namanya. Bentuk ini dipilih bukan tanpa alasan, Bentuk rumah betang yang berbentuk panggung berfungsi untuk:

- Menghindari rumah dari banjir, karena banyak Rumah Betang Suku Dayak yang di bangun di pinggir sungai.
- Untuk melindungi penghuninya dari binatang buas.
- Untuk melindungi penghuninya dari musuh.



Gambar 2.9 Rumah Betang Suku Dayak

Orang Dayak memanggilnya “sobat” (sahabat), mereka memanggil Orang Dayak “darat”, kadang-kadang dipanggilnya juga dengan sebutan laci. Laci artinya anak keturunan. La = anak, Ci = orang atau keturunan. Anak hasil perkawinan Dayak dengan Cina disebut Pantokng dan sebaliknya anak hasil perkawinan Cina dengan Dayak dikenal sebagai Pantongla.

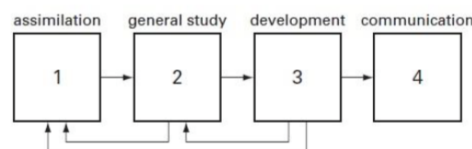
Pembauran Orang Dayak dengan Orang Cina yang terjadi sejak berabad-abad silam, menurunkan perilaku kebudayaan unik, khususnya peralatan adat istiadat dan hukum adat dalam budaya Dayak. Hari ini, masih dapat kita lihat dari alat-alat peraga adat (dan hukum adat) yang menggunakan keramik-keramik Cina. Pengaruh ini mungkin hasil dari perdagangan dan hubungan diplomasi mereka dengan bangsa Cina yang sempat tercatat dalam sejarah dinasti Cina dari abad ke-7 sampai abad ke-16. Pedagang Cina menukar keramik, guci anggur dan uang logam dengan hasil-hasil hutan yang dikumpulkan Orang Dayak seperti kayu gaharu, gading burung rangok (enggang), serta sarang burung walet. Pedagang dari Siam juga membawa guci-guci yang terbuat dari batu yang masih banyak digunakan Orang Dayak untuk mas kawin dan untuk upacara penguburan (Fridolin Ukur,1992).

II. METODE PERANCANGAN

Metode perancangan yang digunakan menggunakan metode yang diterapkan oleh Lawson yaitu salah satu cara memahami desain

secara lebih mendalam dengan mengikuti rute proses desain dari awal hingga akhir. Ada beberapa proses desain yang dapat diterapkan pada suatu proses perancangan yang dibagi ke dalam empat tahap:

- Fase 1 : Asimilasi**
Akumulasi dan pengaturan informasi umum dan informasi yang secara khusus berkaitan dengan masalah yang ditangani.
- Fase 2 : Studi umum**
Investigasi karakteristik permasalahan. Investigasi solusi yang mungkin ada atau alat – alat solusi.
- Fase 3 : Pengembangan**
Pengembangan dan modifikasi satu solusi tentatif atau lebih yang diisolasi selama tahap studi umum.
- Fase 4 : Komunikasi**
Mengkomunikasikan satu solusi atau lebih pada orang – orang di dalam atau diluar tim desain



Gambar. 1. Bagan Metode Perancangan

Data yang diperlukan:

Data yang diperlukan untuk perancangan dikelompokkan berdasarkan sumber informasi data dan memberikan masukan dalam pelaksanaan proses perancangan, yang dijabarkan sebagai berikut:

- Data fisik yang meliputi denah eksisting, lokasi site plan, tampak luar dan tampak dalam sekitar objek perancangan. Juga data non fisik yang meliputi struktur organisasi, aktifitas pengguna, kebutuhan ruang dan karakteristik ruang, standard dan kriteria dalam merancang suatu restoran modern.
- Data lapangan yaitu data yang diperoleh melalui survei di lapangan dengan teknik pengamatan dan wawancara. Data-data lapangan dari hasil survey tempat yang berupa struktur organisasi, aktivitas pengguna, kebutuhan ruang, karakteristik ruang serta latar belakang perilaku pemakai.
- Data perbandingan yang diperoleh dari hasil survey tempat yang memiliki fungsi dan fasilitas yang serupa baik data secara langsung dan data-data yang diperoleh melalui internet.
- Data literatur yaitu data-data yang berupa teori, standar, pendapat dari para ahli dibidangnya yang di dapat dari literature acuan dan daftar pustaka.

Metode Pengumpulan Data:

Metode yang digunakan untuk menyusun karya desain ini adalah:

- Studi pustaka, untuk mendapatkan data-data yang dimana dapat digunakan sebagai landasan teori melalui literature buku, jurnal ilmiah dan media lain yang berkaitan erat dengan bidang desain.
- Studi lapangan, mengadakan survey untuk mendapatkan data lapangan melalui pengamatan dan wawancara dengan pihak yang bersangkutan.

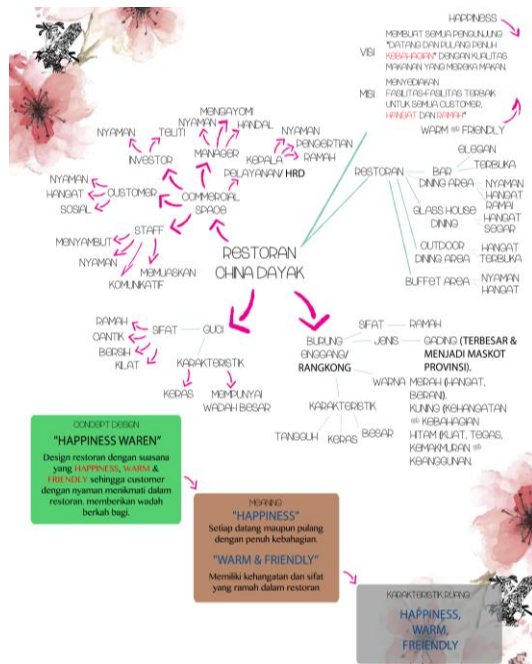
Metode Pengolahan Data:

Dalam perancangan Interior Restaurant China – Dayak di Pontianak ini, data-data yang didapatkan dengan baik dari hasil survey, pengamatan dan studi literature diolah kembali dengan asumsi yang dapat digunakan sebagai tolak ukur dalam merancang ruang, agar rancangan yang tercipta dapat sesuai dengan aktifitas dan kebutuhan pengguna serta dapat menjawab permasalahan – permasalahan yang ada.

III. KONSEP PERANCANGAN

Tema perancangan yang digunakan pada restoran ini adalah filosofi yang berada di Pontianak yaitu China – Dayak cerita asal usul orang China dan Dayak menjadi Peranakan di Pontianak. Kedua adat yang dipilih sebagai tema perancangan memiliki hubungan. *Filosofi*, suasana, warna, barang peninggalan dan pada kedua adat diatas diaplikasikan dalam pengolahan material ruang.

Filosofi cerita asal usul China – Dayak bisa hidup bersamaan, Guci dan Burung Enggang mempunyai kepercayaan masing-masing setiap adat. Disini praktikan ingin menghadirkan sebuah restoran modern yang menghadirkan mengaplikasikan elemen yang ada pada asal usul China – Dayak tersebut dalam desain restoran yang ada pada sekarang, sehingga antara dua adat yang berbeda dan jaman modern yang ada saat ini. Dari filosofi yang diangkat diatas maka muncul konsep “*Happiness Warm & Friendly*” yang berarti setiap pengunjung yang datang maupun pulang penuh kebahagiaan.



Gambar.2 Bagan Konsep

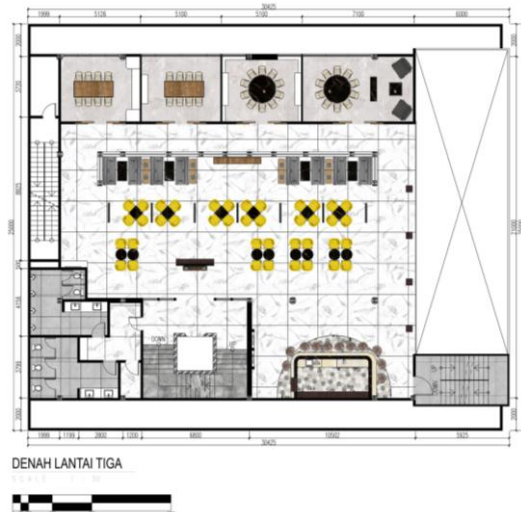
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Layout Lantai 2



Gambar. 3 Layout Lantai 2

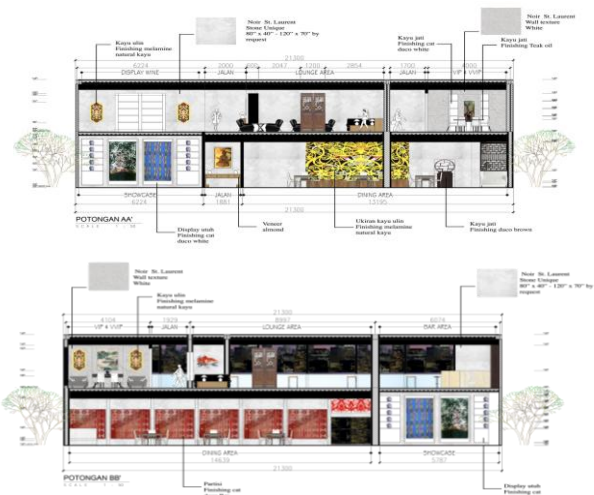
Layout restoran Penataan ruang restoran ini mengaplikasikan filosofi China – Dayak dari asal usul bagaimana mereka bisa membuat barang guci dan sejarah burung Enggang. Pada restoran harus menaiki lift atau tangga untuk memasuki area restoran, pada saat pengunjung memasuki area restoran akan terhubung dengan area panggung, semi dining area dan area dessert beserta showcase yang ada.



Gambar. 4 Layout Lantai 3

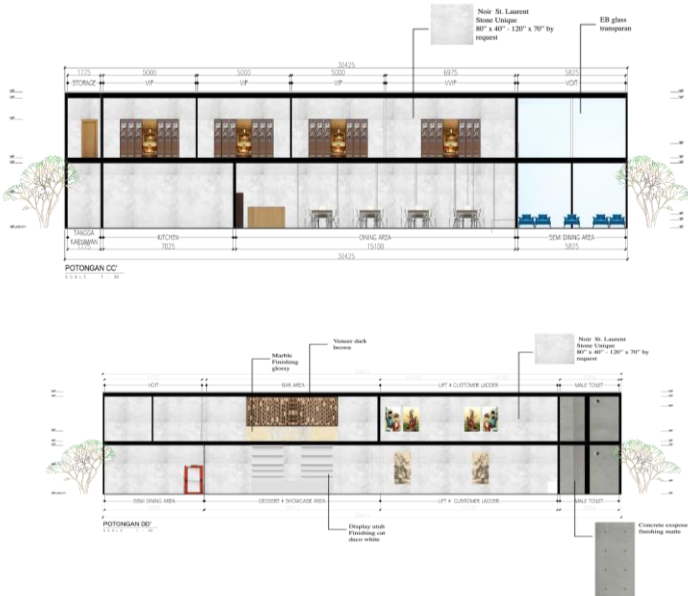
Layout restoran pada lantai 3 juga demikian sama, datang harus melewati lift atau tangga, untuk lantai 3 ini disediakan area bar, area lounge dan area VIP /VVIP. Dalam nuansa yang ditampilkan pada lantai 2 dan lantai 3 kurang lebih sama hanya saja area yang berbeda.

B. Potongan A-A' dan potongan B-B'



Gambar 5 Potongan A-A' dan Potongan B-B'

C. Potongan C-C' dan potongan D-D'



Gambar 6 Potongan C-C' dan Potongan D-D'

D. Perspektif Restaurant Kalimantan Barat (China – Dayak)



Gambar 7 Dining area Lantai 2



Gambar 8 Dining area Lantai 2

Sebelum memasuki dining area, terlebih dahulu melewati lorong lift atau tangga pas memasuki adanya partisi untuk mengarahkan dining area, Penggunaan dinding dengan warna putih yang terlihat corak-corak, pada dinding yang diberikan partisi berwarna merah melambangkan keberanian, bersebelahan dengan area semi dining area.



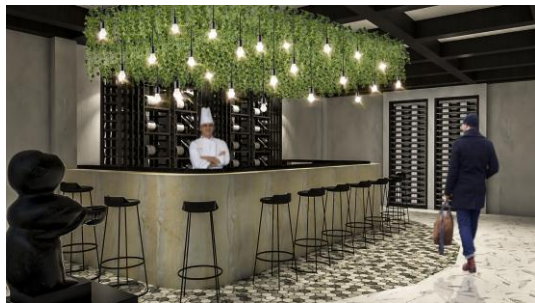
Gambar 9 Dessert area Lantai 2

Dessert /Showcase area memberikan tempat yang bisa sambil menikmati maupun melihat pajangan terdahulu, Pada tiang yang memasuki area dessert tiang yang simetris dan menjadi seperti banteng untuk memasuki area. Pada penempatan showcase tersendiri memiliki hidden lamp agar showcase terlihat, perbedaan tile pada lantai maupun plafon mempunyai ciri khas tersendiri.



Gambar 10 Semi dining area Lantai 2

Pada area semi dining area ini memiliki suasana yang berbeda dengan yang didalam karean pada area ini diberikan sambil menikmati hidangan sekaligus menikmati pemandangan diluar.



Gambar 11 Area Bar Lantai 3

Pada tertarik sama area bar yang memberikan kesan menarik, untuk memasuki area bar harus melewati area lounge karena bersebelahan dengan area lounge agar orang-orang bisa santai-santai sambil menikmati pemandangan luar



Gambar 12 Lounge area Lantai 3

Sebelum memasuki lounge adanya tembok dengan diberikan hiasan agar tidak langsung terlihat lounge area, untuk lounge area terdapat pada lantai 3, posisi lounge ini pada posisi ditengah-tengah. Pada penempatan ini disengaja memberikan partisi agar adanya pembatas dengan pengunjung-pengunjung yang lainnya dan terjadi keunikan tersendiri. Dengan diberinya screen-screen ini mempunyai makna tersendiri dengan adanya image China – Dayak pada jaman dulu.



Gambar 13 Lorong VIP /VVIP Lantai 3

Lorong area VIP /VVIP terletak dibalik area lounge agar tidak terganggu dengan privasi lainnya, untuk patung yang berjejer sama ini emang disengaja karena fungsi patung ini dipakaikan baju adat China dan Dayak. Untuk pengunjung yang tidak mengetahui baju adat-adat di Pontianak menjadi mengerti dan mengetahui pakaian tradisional terdahulu.



Gambar 14 Ruang VIP

Ruang yang disini adalah ruang VIP bisa terlihat pada bagian pintu yang didesain secara sliding door dan figura yang terpajang ini ukiran tattoo dari Dayak. Pada meja makan ini menggunakan kayu agar terlihat seperti didalam rumah betang yang secara keseluruhan menggunakan material kayu.



Gambar 15 Ruang VVIP

Ruang yang satu ini berbeda bukan hanya ukuran saja, dengan fasilitas big family yang lebih ramai, memberikan sofa single untuk para pengunjung yang sedang ingin menyusui atau menjaga anak-anak, seperti orang terdahulu orang yang lebih tua duduk di dua singgah sana yang sudah disediakan.

V. KESIMPULAN

Berawal dari mencintai daerah masing-masing, terinspirasi mewujudkan suatu restoran yang berbeda dan unik dari restoran lainnya, karena daerah Pontianak belum adanya restoran yang ciri khas tersendiri.

Perancangan Interior Restoran Kalimantan Barat (China – Dayak) agar mengangkat kebudayaan di Pontianak, menginginkan masyarakat lebih mengenal lebih dalam tentang kota Pontianak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, jurnal ini tidak dapat diselesaikan dengan baik. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Tuhan Yesus

Kristus yang selalu menjaga, melindungi dan menyertai dalam segala hal. S.P. Honggowidjaja, M.Arch. dan Filipus Priyo Suprobo, S.T., M.T. selaku dosen pembimbing Program Studi Desain Interior Universitas Kristen Petra yang bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memberikan pengarahan dan juga orang tua yang telah memberikan dukungan secara moral dan material.

Akhir kata penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan kata dalam penulisan serta perancangan tugas akhir ini dan penulis dengan lapang dada menerima saran dan kritik yang membangun dari pembaca. Semoga tugas akhir ini dapat berguna untuk menambah wawasan bagi rekan-rekan semua.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Bitar. "Suku Bugis." *Sejarah, Adat Istiadat, Kebudayaan, Kesenian, Rumah Adat, dan Bahasa Beserta Pakaian Adatnya Lengkap*. 2017. 19 Januari 2017.
<<http://www.gurupendidikan.co.id/suku-bugis-sejarah-adat-istiadat-kebudayaan-kesenian-rumah-adat-dan-bahasa-beserta-pakaian-adatnya-lengkap/>>
- [2] Campbell, N.A, Reece, J.B., Mitchell, L.G. *Alih bahasa lestari*. Jakarta: Erlangga, 2002.
- [3] Ching, Francis D.K. *Arsitektur, Bentuk, Ruang dan Susunannya*. Ed.ke-2. Terj. Nurrahman Tresani Harwadi. Jakarta: Erlangga.2000.
- [4] Christian, Symphony Akelba. "Identitas Budaya Orang Tionghoa Indonesia." *Ilmu Pengetahuan Budaya*. 2017. 1 April 2017.
<<https://www.tionghoa.com/category/ilmu-pengetahuan/>>
- [5] Deamore, Ranti. "Hukum Adat." *Kebudayaan Masyarakat Tionghoa Indonesia*. 2015. 21 Mei 2015.
<http://hukumadattionghoa.blogspot.com/2015/05/kebudayaan-masyarakat-tionghoa-indonesia.html>
- [6] Fridolin, Ukur. *Kebudayaan Dayak: Suatu Tinjauan Umum Tentang Ciri-ciri Pokok Kebudayaan Suku-suku Asli di Kalimantan*. Yogyakarta: Aditya Media.1992.
- [7] Hardwood, et. al. *Architecture and Interior Design*. London, An Integrated History to the Present. 2002.
- [8] Hays, J. *Coffee-History, Health and Caffeine*. Available from: [Accessed 20 May 2013] 2011.
<<http://factsanddetails.com/world/cat54/sub346/item1568.html>>
- [9] Julius Panero, Martin Zelnik. *Human Dimension*. Jakarta: Erlangga. 1979.
- [10] Lawson, Fred. *Restaurant Planning and Design*. Hampshire: Architecture press Ltd. 1973.
- [11] Liu, Laurence G. *Chinese Architecture*, Academy Editions. 1989.
- [12] Mangunwijaya, Y.B. *Wastu Citra*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2009.
- [13] Matofani, Ranisa. "Budaya." *Budaya, Makanan dan Ciri Khas Kalimantan Barat* 2014. 13 Agustus 2014.
<<https://ranisamatofani.wordpress.com/2014/08/13/budaya-makanan-dan-ciri-khas-kalimantan-barat/>>
- [14] Suptandar, Pamudji. *Interior Design*. Jakarta: Usakti. 1982.
- [15] Satwiko, Prasasto. *Pencapaian Buatan 1 edisi 2*. Yogyakarta: Andi. 2004.
- [16] Suarhana. *Manajemen Perhotelan Edisi Kantor Depan*. Kuta Utara: Mapindo. 2006.
- [17] Suryadinata, Leo. *Negara dan Etnis Tionghoa*. Jakarta: Pustaka LP3ES Indonesia. 2002.
- [18] Suwendra, Ria. "Melihat Duniaku." *Budaya, Makanan, dan Ciri Khas Kota Pontianak, Kalimantan Barat*. 2015. 9 Februari 2015.
<<https://riasuwendra.wordpress.com/2015/09/02/makanan-khas-pontianak/>>
- [19] Suyono, Joko. *Food Service Management*. Bandung: Enhaii Press. 2004.
- [20] Walker, J. R. *The Restaurant : From Concept to Operation*. John Wiley and Son, inc. 2011.
- [21] Zein, Abdul Baqir. *Etnis Cina*. Jakarta: PT. Prestasi Insan Indonesia. 1999.