

Perancangan Interior Restoran China di Surabaya

Novia Agatha Putri, S.P. Honggowidjaja, dan F. Priyo Suprobo.

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: noviaap96@gmail.com; sphongwi@petra.ac.id; suprobopriyo@gmail.com

Abstrak— Perancangan ini dilakukan guna menyelesaikan permasalahan: 1) kurangnya unsur karakteristik budaya China, 2) tidak adanya area untuk menyambut tamu seperti *lobby*, dan 3) penggunaan perabot yang monoton. Melalui permasalahan tersebut, perancang mempelajari cara menciptakan suasana restoran China yang menarik dan nyaman dengan nuansa karakteristik budaya China yang dapat memaksimalkan fungsi masing-masing ruang dalam restoran. Perancangan interior restoran China yang berlokasi di Surabaya ini juga merupakan pengenalan bagi masyarakat terkait budaya China yang modern. Perancangan ini menggunakan metode *Design Thinking* untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Hasil dari perancangan ini adalah fasilitas area menyambut *lobby*, area *semi-VIP* yang menawarkan pemandangan, ruang *VIP* sebagai area privasi, panggung sebagai pertunjukan menari ataupun menyanyi, area prasmanan, dan *bar*. Dengan hasil yang telah dirancang, diharapkan restoran China ini dapat menjadi alternatif solusi permasalahan yang ada, khususnya di Surabaya.

Kata Kunci— China, Interior, Restoran, Surabaya

Abstrac— The design aims to solve the existing problems: 1) the lack of Chinese cultural elements and characteristics, 2) the absence of space to welcome guests such as *lobby*, and 3) the use of monotonous furnitures. Based on those problems, designer learns how to create an interesting, warm and cozy Chinese restaurant atmosphere with Chinese characteristics that is able to maximize the functionality of each room within the restaurant. The interior design of this Chinese restaurant located in Surabaya is also act as an introduction to modern Chinese culture towards society. Design Thinking method is used to get the maximum result during the design process. The design results in the establishment of a *lobby* facility, a *semi-VIP* area that offers scenic view, *VIP* rooms as private areas, the stage to accommodate music and dance performances, buffet area, and *bar*. In the end, hopefully the design of this Chinese restaurant could be an alternative solution to resolve the existing problems, especially in Surabaya.

Keyword— Chinese, Interior, Restaurant, Surabaya

I. PENDAHULUAN

RESTAURANT atau restoran merupakan suatu tempat yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan maupun minuman. Adapun tujuan beroperasi sebuah restoran adalah untuk mencari untung dan membuat puas para tamu. Makanan tidak hanya sebagai

sumber energi yang dibutuhkan oleh manusia untuk keberlangsungan hidup, tetapi juga sebagai suatu tren, hobi, dan menyangkut gaya hidup yang semakin modern.

Pada zaman yang semakin maju ini, jenis restoran yang ada di Surabaya semakin beraneka ragam, seperti restoran yang menjual *Italian food*, *Japanese food*, *Korean food*, dan salah satunya restoran *Chinese food* dengan suasana interior yang mendukung asal daerah makanan-makanan tersebut. Restoran yang menjual *chinese food* menyajikan makanan khas budaya China yang cukup beraneka ragam dengan penyajian yang cukup cepat dan bergizi tinggi, serta memiliki cerita tersendiri mengenai asal usul resep tiap makanan tersebut. Restoran yang menjual makanan *chinese food* ini cukup diminati oleh kalangan masyarakat. Restoran yang menjual makanan *chinese food* tentunya memerlukan desain interior khas budaya China yang terlihat menarik dan nyaman. Hal ini dapat menarik minat masyarakat agar dapat memenuhi kebutuhan primer dan aktivitas lain yang sedang tren di masyarakat, seperti berfoto dan mengadakan acara tertentu bersama keluarga maupun teman.

Melalui permasalahan yang ada, yaitu kurangnya unsur karakteristik budaya China, tidak adanya area untuk menyambut tamu seperti *lobby*, dan penggunaan perabot yang monoton, perancang mendapat ide untuk merancang sebuah restoran China yang menyajikan makanan *chinese food* dengan suasana yang mendukung karakteristik kebudayaan China semaksimal mungkin. Oleh karena itu, perancang akan merancang suatu desain interior restoran China modern dengan menggunakan beberapa fasilitas dan suasana yang dapat mendukung dan memberi solusi untuk permasalahan yang ada tersebut. Hal ini secara tidak langsung akan memberi ilmu kepada masyarakat Surabaya yang ingin mengetahui mengenai ciri restoran masyarakat China dan bagaimana karakteristik, serta suasana yang ada dalam budaya China yang dapat mendukung tren masyarakat yang ada saat ini.

Melalui permasalahan dan solusi yang diberikan, perancangan ini bertujuan untuk merancang interior restoran China dengan suasana yang menarik, nyaman, dan elegant, dengan nuansa khas interior China, serta perancang dapat merancang desain dengan menerapkan karakteristik interior China yang dapat memaksimalkan fungsi masing-masing area yang ada dalam restoran China. Hal ini bermanfaat agar perancang memperoleh pengetahuan dan pengalaman

mengenai segala sesuatu yang berkaitan dengan perancangan interior restoran China, dan pembaca dapat mengetahui mengenai makanan khas China, serta beberapa karakteristik interior restoran yang sesuai dengan budaya China.

II. KAJIAN PUSTAKA

Restoran merupakan suatu tempat yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan maupun minuman. Adapun tujuan beroperasi sebuah restoran adalah untuk mencari untung dan membuat puas para tamu. Terdapat beberapa jenis restoran, yaitu *Fine-dining restaurants*, *Theme restaurants*, *Casual dinner houses*, *Ethnic restaurants*, *Family restaurants*, dan *Quick-service restaurants*^[1] Sistem pelayanan, yang ada dalam restoran pun juga bermacam-macam, yaitu *self-service*, *table service*, *customer service*, dan *automatic vending*.^[4] Beberapa faktor dalam mendesain restoran yang juga perlu diperhatikan adalah sebagai berikut:

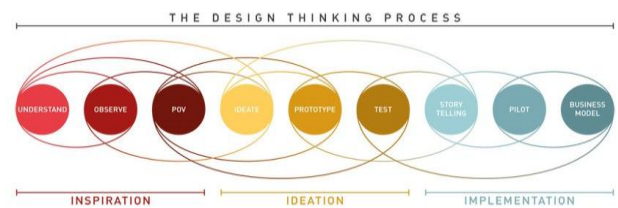
1. Faktor kenyamanan dan kecepatan penyajian
2. Suasana dan atmosfer
3. Variasi tempat duduk dan mengatur peletakkannya
4. Penampilan dan penyajian (*attitude and service*)
5. Sistem keuangan (*valuation and charge*)

Sirkulasi restoran juga penting karena menentukan arah jalan pengunjung dari jalan masuk hingga keluar karena memberi akses jalan bagi pelayan, pengunjung, maupun barang.^[4] Sistem interior restoran^[4], warna restoran^[4], antropometri manusia dan perabot^[6], juga penting untuk dikaji lebih dalam demi kepentingan hasil rancangan desain yang akan dibuat. Kajian mengenai teori China mengenai fengshui^[8], berbagai simbol keberuntungan^[10], karakteristik desain^[3], ciri-ciri umum interior China^[3], mebel China^[3], serta filosofi tradisional Interior China^[11] juga perlu dipertimbangan sesuai dengan ketentuan budaya China. *Feng shui* bertujuan untuk menarik pelanggan dan untuk bisnis yang berorientasi pada pelanggan yang bersifat menyambut sebagai orientasi pertama, dengan penataan pajangan yang juga sedemikian rupa sehingga penjual yang melayani pelanggan menghadap pintu, warna yang digunakan cenderung lembut, dengan meja bujur sangkar dan bundar, serta penataan meja yang tidak padat digunakan untuk meningkatkan aliran *ch'i* dalam restoran.^[9] Adapun simbol keberuntungan yang melambangkan nasib baik, biasa digunakan pada lukisan, keramik, dan benda dekoratif.^[10] Penggunaan material untuk elemen pembentuk ruang, seperti lantai, dinding, plafon, tiang, jendela, dan pintu juga perlu diperhatikan.^[3]

III. METODE PERANCANGAN

Pada perancangan ini, *layout* yang akan dirancang memiliki luas bangunan $\pm 1000\text{m}^2$. Restoran ini berupa restoran keluarga dengan menu *A la Carte* dan sistem pelayanan *table service*.

Metode perancangan yang digunakan dalam proses perancangan restoran China ini adalah dengan menggunakan tahap berpikir desain seperti yang diciptakan oleh Veronique Hille, yaitu:



Gambar 1. *Design Thinking Process*

Dalam banyak hal, *Design Thinking* masih dipandang cukup relevan untuk proyek desain ini. Prinsip-prinsipnya untuk merasa sebagai pengguna dan mendorong perancang untuk selalu memiliki hasrat tinggi dalam berkolaborasi bersama pengguna, sangat mungkin diandalkan.^[7]

1. *Inspirations*

Tahap pertama yang dilakukan oleh desainer, dimana desainer memahami permasalahan dan melakukan pengumpulan informasi berupa data-data. Dalam tahap ini, terdapat beberapa langkah yang perlu dilakukan perancang, yaitu:

a. *Understanding*

Desainer membuat latar belakang perancangan sehingga dapat menemukan rumusan permasalahan dalam rancangan tersebut, kemudian dianalisa sehingga desainer mengerti langkah yang harus dilakukan selanjutnya.

b. *Observe*

Desainer mencari data yang dibutuhkan, seperti data literatur mengenai *restaurant*, observasi langsung ke lapangan, serta mencari data objek sejenis untuk dijadikan sebagai data pembandingan.

c. *POV (Point of View)*

Desainer kemudian menganalisa kebutuhan data dan permasalahan yang didapat, kemudian menetapkan area yang akan di desain serta menetapkan besaran ruang melalui kebutuhan ruang.

2. *Ideation*

Pada tahap ini, perancang menyusun permasalahan dan mendapatkan solusi desain sebagai penyelesaiannya. Terdapat beberapa langkah yang perlu dilakukan perancang, yaitu:

a. *Ideate*

Desainer membuat konsep perancangan yang harus menjawab permasalahan dan kebutuhan perancangan, kemudian dituangkan ke dalam ide-ide berupa sketsa alternatif interior *restaurant*.

b. *Prototype*

Desainer menentukan desain yang terbaik dan membuat produk akhir berupa gambar kerja, *3D rendering*, dan maket sebagai media presentasi.

c. *Test*

Desainer melakukan evaluasi dengan tutor pembimbing mengenai hasil rancangan akhir dan menerima masukan serta kritik dari tutor maupun orang luar.

3. Implementation

Pada tahap terakhir, desainer melakukan beberapa langkah sebagai wujud akhir perancangan, yaitu:

a. Story Telling

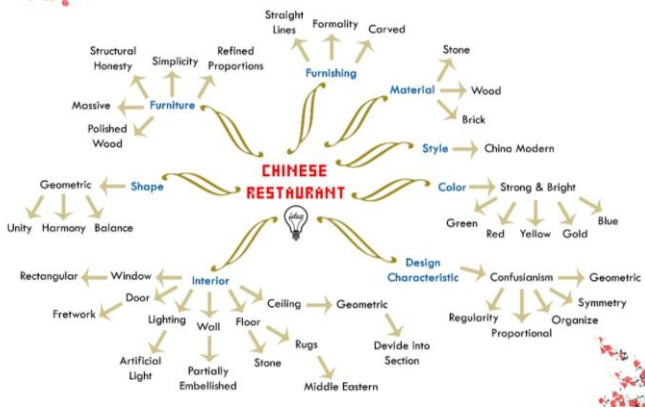
Desainer melakukan presentasi mengenai desain yang telah dibuat.

b. Business Model

Desainer mempromosikan desain yang telah dibuat dengan membuat web yang berisi portfolio desainer, sehingga klien dapat melihat secara langsung dan lebih mudah untuk menghubungi desainer. Selain itu, desainer juga harus membuat kartu nama dan brosur sebagai sarana mempromosikan diri.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Konsep Perancangan



Gambar 2. Brainstorming

Konsep desain pada perancangan ini menggunakan *chinese modern style* yang mengutamakan unsur simetris, geometris, dan sesuai order, dengan suasana ruang yang hangat, serta mengambil karakteristik budaya China secara *feng shui* dan konfusianisme. Konfusianisme disini berupa penggunaan perabot yang dominan *square* (kotak). Sedangkan, *feng shui* diterapkan pada sistem bisnis yang berorientasi pada pelanggan yang bersifat menyambut sebagai orientasi utama, sehingga penjual yang melayani pelanggan menghadap pintu, serta penggunaan warna yang lembut, meja bujur sangkar dan bundar guna adanya aliran *ch'i* antar keluarga, dan penataan meja yang tidak padat..

Restoran ini merupakan *fine-dining restaurant*, dengan sistem pelayanan *table service* dan *self-service* (untuk area *buffet*). Material yang digunakan dominan kayu dengan warna yang kuat dan terang, serta adanya beberapa macam motif dan simbol keberuntungan China. Simbol keberuntungan ini digunakan ada elemen dekoratif berupa guci, ukiran, lukisan, dan lain-lain. Sistem interiornya menggunakan pencahayaan alami maupun buatan berupa *downlight*, *chandelier*, dan *wall lamp*. Sistem penghawaan menggunakan AC *central* dan AC *split* Panasonic, sedangkan sistem akustik mengandalkan speaker sebagai alunan musik ataupun pengumuman. Restoran ini juga terdapat sistem proteksi kebakaran berupa *sprinkler*

dan *smoke detector*, juga sistem keamanan berupa CCTV.

B. Desain Akhir



Gambar 3. Layout

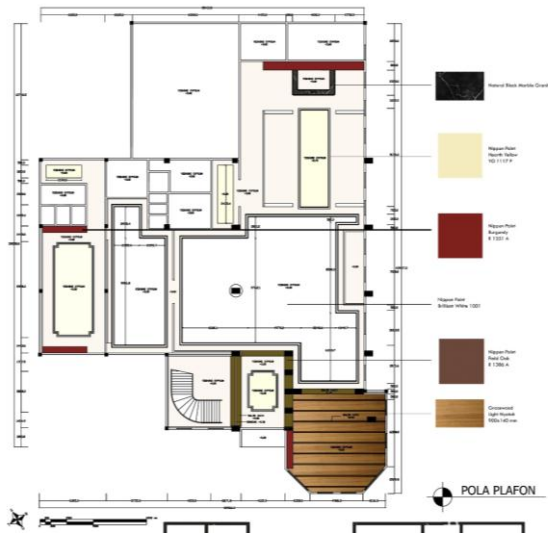
Pada restoran ini, sirkulasi yang digunakan berupa sirkulasi linear, dimana saat pengunjung masuk akan disambut oleh pegawai dan diantarkan hingga area meja makan dengan suasana yang diinginkan. Pada gambar 3 ini, dapat dilihat pertama kali pengunjung masuk langsung menampilkan keistimewaan *chinese* melalui area *lobby*, dengan adanya pembagian kolom dan elemen pengisi ruang berupa guci dan *art stand*. Area makan dalam restoran ini terdiri dari ruang VIP yang bersifat privat, area semi VIP, area *lounge*, area *buffet*, dan area *bar*. Selain area makan, terdapat juga area *souvenir* di dalam ruang *semi-VIP*, toilet dalam ruang VIP, toilet umum, area kasir, dan gudang.



Gambar 4. Pola Lantai

Pada gambar 4, pola lantai yang digunakan pada restoran ini dominan menggunakan material batu granit. Untuk ruang VIP, lantai menggunakan karpet bermotif. Untuk area *lobby* dan restoran menggunakan batu granit dengan 2 warna berbeda

yang memisahkan antara area *lobby* dan area restoran. Sedangkan, untuk area *semi-VIP* menggunakan *vinyl* motif kayu, yang memberi kesan tanah yang hangat. Untuk area yang toilet, dapur, gudang, dan *backstage* menggunakan keramik.



Gambar 5. Pola Plafon

Pada gambar 5, pola plafon ini, menggunakan warna yang lebih sederhana dengan material *Yoshino Gypsum* yang di cat menggunakan *Nippon Paint*. Pada area semi VIP menggunakan material yang berbeda, yaitu menggunakan balok kayu pada plafon sebagai elemen dekoratif. Pada area perbatasan *lobby* dengan area restoran dan area *semi-VIP* juga terdapat balok kayu sebagai pembatas area. Untuk area lain, pada plafon digunakan lis *gypsum*.



Gambar 6. Mekanikal Elektrikal

Pada gambar 6, terlihat bahwa restoran ini menggunakan sistem mekanikal yang terdiri dari *ducting cooker hood (AC central)* pada plafon yang tersebar di area restoran, juga terdapat *AC split Panasonic 1 PK* pada area tertentu. Pencahayaan yang digunakan berupa lampu *downlight LED*,

neon (*hidden lamp*), *spotlight* pada area panggung dan *bar*, serta adanya *chandelier* (lampu gantung) pada area *lobby*, ruang VIP, dan *buffet*. Restoran ini juga dipasang CCTV untuk menjaga keamanannya, *sprinkler*, dan *smoke detector*.



Gambar 7. Potongan A-A

Pada gambar 7, dari kanan terlihat area *lobby*, area panggung, area *buffet*, dan area gudang.



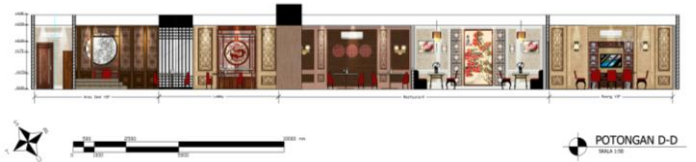
Gambar 8. Potongan B-B

Pada gambar 8, dari kiri terlihat area *lobby* berupa *folding door*, *restaurant*, area kasir, *foyer toilet*, dan pintu menuju dapur.



Gambar 9. Potongan C-C

Pada gambar 9, dari kiri terlihat ruang VIP, *restaurant*, area kasir, area *buffet*, *bar*, dan *backstage*.



Gambar 10. Potongan D-D

Pada gambar 10, dari kanan terlihat ruang VIP, *restaurant*, *lobby*, area *semi-VIP*, dan *backstage*.



Gambar 11. Main Entrance

Gambar 11 diatas menunjukkan pintu masuk restoran yang disampingnya terdapat 2 patung singa melambangkan *yin* dan

yang, serta adanya setengah lingkaran yang melambangkan kemakmuran. Di luar jendela juga terdapat tanaman dan pohon.



Gambar 12. Lobby

Pada gambar 12, dapat dilihat area lobby pada saat pertama kali pengunjung masuk, menampilkan keistimewaan *chinese* dengan adanya pembagian kolom dan elemen pengisi ruang berupa guci dan *art stand* di sebelah kanan, meja *foyer* di tengah beserta vas, dan di sebelah kiri merupakan *folding door* dimana merupakan pembatas antara lobby dan area tangga menuju lantai 2. Antara lobby dan restoran terdapat meja *console* dan partisi bersimbol naga. Pada plafonnya menggunakan *levelling* dengan adanya *chandelier* di tengah ruang. Terdapat juga balok kayu pada plafon yang mengelilingi area lobby.



Gambar 13. Ruang VIP

Pada gambar 13, ruangan dibuat cukup mewah dengan adanya penggunaan partisi dinding sebagai elemen dekoratif dan lukisan pemandangan yang cukup besar di dinding sebelah kanan. Ruang ini juga menggunakan *chandelier*, *wall lamp*, *hidden lamp*, dan terdiri dari 2 meja bundar yang cukup untuk 12 orang per-mejanya, serta terdapat lemari *showcase* yang terdapat guci china dan ditengahnya terdapat *service table*.



Gambar 14. Area Semi-VIP

Pada gambar 14, terdapat meja 2 *seat* di dekat jendela, meja bundar 8 *seat*, dan meja persegi panjang 8 *seat*. Di area ini juga terdapat meja *souvenir* dengan tiang berlapis kaca di sebelahnya. Terlihat juga di plafon menggunakan balok kayu turun dengan lantai bermotif kayu (hangat). Ruang ini dapat memberi keistimewaan berupa pemandangan keluar.



Gambar 15. Area Buffet dan Bar

Pada gambar 15 menunjukkan area prasmanan (*buffet*) dimana pengunjung diberi keistimewaan untuk mengambil dan memilih makanan yang diinginkan. Area ini menggunakan meja-sofa agar lebih nyaman dengan adanya partisi (*screen*) yang membatasi area ini dengan area restoran lainnya. Pada plafon terlihat adanya *levelling* penurunan dengan partisi bermotif sebagai elemen dekoratifnya. Area ini menggunakan *hidden lamp* dan *chandelier*, serta beberapa *downlight*. Pada ujung gambar, terlihat adanya *bar*, dimana pengunjung dapat menikmati minuman dengan suasana yang sedikit berbeda.



Gambar 16. Area Panggung

Pada gambar 16, menunjukkan area panggung dengan luas dimana nantinya bisa diberi dengan podium ataupun *sound system*, dan lain-lain yang mendukung pertunjukan yang akan diselenggarakan. Pada area ini, digunakan meja 4 *seat*, dengan kursi jenis *swivel chair* yang nyaman untuk melihat pertunjukan. Pada area panggung juga diberi lampu *spotlight*. Terdapat juga *grand piano* di sebelah panggung, juga *backstage* di belakangnya.

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Perancangan interior restoran China ini dilatarbelakangi oleh permasalahan yang ada, yaitu kurangnya penerapan karakteristik budaya China pada restoran, tidak adanya area untuk menyambut tamu seperti *lobby*, dan penggunaan perabot yang monoton, sehingga perancang memutuskan untuk merancang sebuah desain interior dengan karakteristik budaya China yang dapat memaksimalkan fungsi tiap ruang yang ada semaksimal mungkin, dengan suasana *chinese modern* yang menarik, nyaman, dan *elegant*.

Pada rancangan ini, perancang menyediakan *lobby* sebagai kesan pertama bagi pengunjung ketika masuk restoran, fasilitas panggung sebagai area pertunjukan yang dapat menarik pengunjung untuk datang menikmati pertunjukan. Terdapat juga ruang VIP untuk berkumpul bersama keluarga, *semi-VIP* yang menawarkan pemandangan luar, area *bar*, *buffet* sebagai area makan prasmanan, dan *lounge* yang dapat dinikmati ketika ingin melihat pertunjukan di atas panggung secara jelas. Restoran ini juga menyediakan area *souvenir* yang menjual beberapa jenis barang sesuai budaya China, yang dapat dibeli sebagai oleh-oleh ataupun dapat digunakan sebagai kenang-kenangan, hadiah, dan lain sebagainya.

Pada rancangan interior restoran China ini, diharapkan pengunjung yang datang dapat menyukai suasana interior yang nyaman dengan adanya hiburan dan aspek lainnya yang telah disediakan dan didesain dengan sedemikian rupa sesuai karakteristik budaya *chinese modern* saat ini.

B. Saran

Dalam perancangan interior restoran China, diperlukan desain yang nyaman, *detail*, dan sesuai dengan kebutuhan, serta penyelesaian dari permasalahan yang ada pada restoran tersebut. Hal ini mencakup karakteristik, sirkulasi, simetris, sistem penataan dan penggunaan elemen interior, serta organisasi ruang yang tersusun secara baik dan nyaman. Sistem pelayanan yang akan digunakan pada restoran juga patut untuk diperhitungkan.

Dalam perancangan restoran China ini, perancang menyadari tidak adanya suatu desain yang sempurna. Oleh karena itu, perancang memerlukan kritik dan saran dari pihak lain yang dapat membantu memberi saran atas segala kekurangan yang ada pada rancangan ini. Namun, perancang berharap agar rancangan ini dapat memberi manfaat bagi pihak-pihak yang membacanya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis N.A.P mengucapkan banyar terimakasih kepada Bapak S.P. Honggowidjaja, M.Sc., Arch., dan F. Priyo Suprobo, S.T., M.T. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan banyak masukan dan bantuan dalam proses pengerjaan jurnal ini. Penulis juga berterimakasih kepada pihak-pihak lain yang terlibat dalam menyelesaikan pengerjaan jurnal ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Birchfield, John C. *Design and Layout of Food Service Facilities*. (2nd ed). New Jersey: Hoboken, 2003.
- [2] Ching, Francis D.K. *Interior Design Illustrated*. (3rd ed). New Jersey: Hoboken, 2012.
- [3] Harwood, May & Sherman. *Architecture and Interior Design Through the 18th Century : An Integrated History*. Prentice Hall : The University of Michigan, 2002.
- [4] Lawson, Fred. *Restaurant Planning and design*. New York: Prentice Hall, Inc., 1973.
- [5] Leece, Sharon. *China Style*. Singapore: Periplus, 2002.
- [6] Neufert, Ernst. *Data Arsitek Jilid 2*. Jakarta: Erlangga, 1987.
- [7] Suprobo FP. Design thinking as a medium of professionalism and learning: A case of business incubator. *Cogent Arts & Humanities*. 2018 Jan 1;5(1):1458457.
- [8] Too, Lilian. *Feng Shui*. Jakarta: P.T. Elex Media Komputindo, 1994.
- [9] Too, Lilian. *Personalised Feng Shui Tips*. Malaysia: Konsep Lagenda Sdn Bhd, 2003.
- [10] Too, Lilian. *Fengshui Symbol of Good Fortune*. Malaysia: Konsep Lagenda Sdn Bhd, 2008.
- [11] Wen, Zhu. *Chinese Style*. China: Shanghai Press and Publishing Development Company, 2012.