

# Redesain Interior Restoran dan Toko Oleh-oleh Miraza Mey di Pandaan

Dewanda Geasantika Gunawan, Mariana Wibowo dan Stephanie Melinda Frans  
Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

*E-mail:* geasantika@gmail.com; mariana\_wibowo@petra.ac.id; stephanie.frans.sf@gmail.com

**Abstrak**— Perkembangan jaman menjadikan bisnis restoran semakin menjanjikan sehingga banyak orang yang membuka usaha dibidang makanan dan minuman. Menjamurnya bisnis restoran ini menyebabkan pemilik harus berpikir kreatif untuk mengolah restorannya agar menarik pengunjung. Restoran yang memiliki potensi yang baik maka daya jualnya juga tinggi.

Konsep terpilih adalah Tulou dengan aplikasi interior pada penggunaan bentuk geometri, material kayu serta konsep ruang yang menggambarkan ciri khas Tulou. Suasana hangat dihadirkan dengan penggunaan gradasi warna coklat dan merah sebagai aksent yang merupakan ciri khas restoran Miraza Mey. Simbol bermakna pada perabot atau elemen interior dapat mendatangkan nasib baik bagi pemilik restoran. Konsep ruang yang diterapkan mempermudah aktivitas yang terjadi pada restoran. Hasil perancangan berupa ruang restoran, ruang VIP, dapur, area pegawai, toilet dan ruang penyimpanan yang didesain ulang dengan memberikan fasilitas yang dibutuhkan.

**Kata Kunci**— Interior, Miraza Mey, Pandaan, Restoran.

**Abstract**— Current development makes restaurant businesses become more promising, leads to many people started businesses in the field of food and beverages. The increasing amount of restaurant businesses drives the owners to think creatively in order to cultivate their restaurants in attracting visitors. Restaurant with a good potential will also have a great selling power.

The chosen concept is Tulou with interior applications of geometry shapes, wood materials and a space concept that represent typical Tulou. Warm atmosphere is presented with the use of color gradations of brown and red as an accent that is typical of Miraza Mey restaurant. Meaningful symbols on furniture or interior elements trusted to bring good fortune to restaurant owners. The application of areas division concept will facilitate the activities in the restaurant. The design result are restaurant room, VIP room, kitchen, employee area, toilet and storage room designed by providing the required facilities.

**Keyword**— Interior, Miraza Mey, Pandaan, Restaurant.

## I. PENDAHULUAN

Bisnis restoran kian menjanjikan karena bisnis ini masih terus berkembang dengan pesat. Tidak hanya kafe, kedai dan tempat makan kelas menengah yang meningkat, namun restoran menengah atas juga mengalami pertambahan jumlah yang signifikan.

Perkembangan bisnis restoran ini dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu salah satunya adalah pertumbuhan

populasi penduduk di Indonesia yang terus meningkat (Hidayat, Sarnia, par. 6). Meningkatnya jumlah populasi penduduk ini turut serta meningkatkan kebutuhan akan pangan sehingga semakin banyak orang yang berminat untuk mencoba makanan di restoran. Selain itu juga karena faktor perkembangan jaman dan gaya hidup yang semakin modern yang menyebabkan masyarakat lebih konsumtif dan menyukai kuliner (Zahroh, par. 5). Pertumbuhan ekonomi Indonesia juga berangsur membaik yang membuat banyak masyarakat dapat menyisihkan pendapatannya untuk digunakan berkunjung ke restoran. Tren berkunjung ke restoran bukan hanya sekadar dipicu oleh kebutuhan biologis masyarakat untuk makan saja, namun menyantap hidangan di restoran sekaligus menjadi ajang sosialisasi. Restoran sering dijadikan sebagai ajang sosialisasi dimana pengunjung dapat menyantap makanan yang disediakan sambil berkumpul bersama keluarga, teman, kerabat dan juga rekan kerja (Prasetyo, par. 4).

Dampak meningkatnya bisnis restoran ini juga dapat dirasakan dengan bertambahnya jumlah restoran khas China di Indonesia khususnya di daerah Jawa Timur. Menjamurnya restoran khas China ini menyebabkan pemilik restoran harus berpikir kreatif untuk mengolah restorannya agar memiliki ciri khasnya sendiri, baik dari segi desain interior dan fasilitas yang ditawarkan. Hal ini perlu diperhatikan karena dapat mempengaruhi potensi berkembangnya restoran sehingga dapat menarik minat pengunjung.

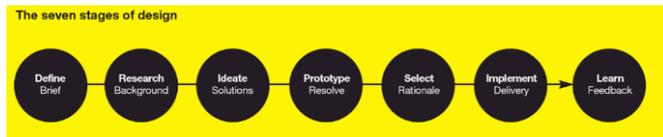
Restoran Miraza Mey merupakan salah satu restoran yang berlokasi di Pandaan, Jawa Timur yang menawarkan cita rasa masakan China asli yang sudah diwariskan turun temurun. Restoran ini telah berdiri sejak tahun 1989 sehingga pelanggan dan penikmat masakan restoran Miraza berasal dari berbagai kalangan usia dan kota. Restoran Miraza Mey juga dilengkapi dengan area penjualan khusus untuk menjual oleh-oleh khas Jawa Timur sehingga pengunjung dapat menikmati makanan sambil berbelanja oleh-oleh.

Restoran Miraza Mey ini memiliki potensi yang dapat dikembangkan, namun restoran ini masih kurang mengoptimalkan desain interior sehingga perancang memutuskan untuk meredesain interior restoran. Redesain ini berguna untuk memaksimalkan interior restoran sehingga

berbagai aktivitas seperti proses penjualan makanan dan oleh-oleh dari restoran ini berjalan dengan baik. Selain itu juga untuk mengembangkan identitas atau ciri khas dari restoran Miraza Mey.

## II. METODE PERANCANGAN

Dalam proses perancangan ulang restoran ini digunakan metode perancangan dari Gavin Ambrose yang terdiri dari tujuh tahapan desain.



Gambar 1. Proses tahapan mendesain  
Sumber : Gavin Ambrose (2010, p. 11)

### A. Define

Menentukan topik untuk tugas akhir dan perancang mengambil topik tentang restoran khas China dan pusat oleh-oleh. Perancang mengambil topik ini sebagai objek perancangan ulang atau redesain. Pada tahap ini juga dimulai pembuatan proposal.

### B. Research

Perancang melakukan studi literatur dari berbagai sumber referensi buku dan jurnal dan melakukan wawancara kepada pengunjung serta pemilik restoran. Selain itu juga melakukan survey langsung ke objek perancangan untuk melakukan proses pengukuran, mengambil dokumentasi foto serta mengamati berbagai aktivitas yang terjadi.

### C. Ideate

Melakukan proses programming yang dikaitkan dengan studi literatur untuk menganalisa permasalahan dan kebutuhan. Lalu membuat ide-ide solusi dan dituangkan dalam konsep desain dan sketsa gambar.

### D. Prototype

Membuat gambar kerja dalam bentuk 2d dan 3d yang akan dipresentasikan kepada dosen pembimbing.

### E. Select

Gambar yang sudah dipresentasikan kepada dosen pembimbing akan di evaluasi agar perancang dapat mengembangkan ide-ide solusi pada tahap berikutnya.

### F. Implement

Hasil akhir desain objek perancangan sudah jadi berupa gambar kerja 2d, 3d dan maket lalu dipresentasikan kembali kepada dosen pembimbing dan penguji untuk di *review*.

### G. Learn

Perancang menerima semua masukan dan saran yang diberikan oleh tim dosen sebagai pelajaran agar dapat mengembangkan diri pada perancangan selanjutnya.

## III. KAJIAN PUSTAKA

### 3.1 Restoran

Restoran merupakan suatu tempat yang dikelola oleh perorangan atau organisasi yang menjual makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh pengunjung dengan berbagai macam cara penyajiannya. Berikut ini merupakan tiga klasifikasi restoran (Soekresno 17-19):

#### 3.1.1 Klasifikasi Restoran

##### a. Restoran Formal

Merupakan industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan eksklusif dengan ciri-ciri sebagai berikut :

- Pelanggan harus memesan tempat terlebih dahulu
- Pelanggan harus menggunakan pakaian resmi
- Menggunakan sistem pelayanan *Russian service* atau *French service* atau modifikasi keduanya
- Harga makanan dan minuman relatif lebih tinggi
- Jumlah pramusaji banyak dengan standar kebutuhan seorang pramusaji melayani empat sampai delapan pelanggan.

##### b. Restoran Informal

Merupakan industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional yang mengutamakan kecepatan dan kepraktisan karena pelanggan yang silih berganti dengan ciri-ciri sebagai berikut :

- Harga makanan dan minuman relatif lebih murah
- Pelanggan tidak perlu memesan tempat terlebih dahulu
- Pelanggan tidak harus menggunakan pakaian resmi
- Menggunakan sistem pelayanan *American service* bahkan *Self service* ataupun *Counter service*
- Daftar menu dapat dilihat pada konter atau langsung di meja makan untuk mempercepat proses pelayanan
- Menu yang tersedia terbatas dengan menu yang cepat dimasak
- Jumlah pegawai lebih sedikit dimana seorang pramusaji melayani dua belas sampai enam belas pelanggan.

##### c. Specialities Restaurant

Merupakan industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dengan sistem yang juga khas dari negara tertentu dengan ciri-ciri sebagai berikut :

- Menyediakan sistem pemesanan tempat
- Menu yang tersedia merupakan menu khas suatu negara yang populer dan disukai pelanggan

- Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi sesuai dengan budaya internasional
- Menu ala carte dipresentasikan kepada pelanggan
- Harga makanan relatif lebih tinggi jika dibanding restoran informal namun lebih rendah jika dibandingkan dengan restoran formal
- Jumlah pegawai sedang dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani delapan sampai dua belas pelanggan.

Kesimpulan yang dapat diambil dari penjelasan diatas adalah bahwa restoran Miraza yang menjadi objek perancangan termasuk kedalam klasifikasi *specialities restaurant* karena menyediakan makanan khas China.

### 3.2 Faktor yang Mempengaruhi Desain Restoran

Terdapat beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam mendesain sebuah restoran (Lawson 81), yaitu :

#### a. Time (waktu) dan *convience*

Kenyamanan lokasi dan kecepatan penyajian mempunyai peran penting terhadap kepuasan pengunjung.

#### b. Mood and Atmosphere

Suasana hati termasuk sesuatu yang berhubungan dengan perasaan sehingga dapat dipengaruhi oleh lingkungan dalam memilih restoran seperti lokasi restoran atau beberapa pertimbangan seperti privasi atau kelompok, formal atau informal, rileks atau ceria. Pemilihan gaya desain, dekorasi dan penataan perabot akan menghasilkan kesan yang ingin di tampilkan pada restoran.

#### c. Anticipate and Impression

Variasi tempat duduk dan pengaturan mempunyai arah yang penting. Desain *main entrance* juga harus memberikan ciri khas atau identitas yang tepat dan juga menggambarkan tingkatan dari restoran tersebut.

#### d. Attitude and Service

Menimbulkan kesan kepada pengunjung sehingga pengunjung merasa sebagai orang penting. Penampilan restoran dan lokasinya memiliki pengaruh besar kepada keputusan pengunjung dalam menentukan tempat makan dan minum.

#### e. Valuation and Charge

Aspek ini yang berhubungan dengan pertimbangan finansial. Seberapa besar pengunjung tidak mempermasalahkan harga lebih mahal dari tempat lain namun lebih dipengaruhi oleh cara pelayanan dan suasana ruang yang dihadirkan.

### 3.3 Persyaratan Ruang Makan Restoran

Menurut buku Pengantar Akomodasi dan Restoran, berikut ini merupakan persyaratan ruang makan antara lain (Putri 76-77) :

- Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas restoran dengan ketentuan 1.5 m per tempat duduk.

- Letak restoran berhubungan langsung dengan dapur, dilengkapi dengan pintu untuk masuk dan keluar yang berbeda.
- Tata udara diatur dengan atau tanpa alat pengatur udara.
- Restoran yang letaknya tidak berdampingan dengan *lobby* harus dilengkapi dengan toilet umum yang terpisah untuk pria dan wanita.
- Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0.85 m
- Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat angkap, pintu bagian luar membuka kearah luar
- Rumah makan yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan kamar mandi dan tempat tinggal.
- Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih serta berwarna terang.
- Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu atau serangga dan pengganggu lainnya.

### 3.4 Persyaratan Perabot

#### a. Meja

Bentuk meja yang paling sering ditemui dalam restoran adalah bulat, oval, bujur sangkar dan persegi panjang. Restoran dapat menggunakan meja dengan bentuk campuran asalkan bentuk ruang memungkinkan (Soekresno 37-40).

Tabel 1. Ukuran meja bundar

	Diameter (mm)	Jumlah kursi
<b>Meja Bundar</b>	600	2
	800	3
	900	4
	1100	5
	1250	6
	1400	8
	1550	10

#### b. Kursi

Kursi memiliki bentuk dan ukuran yang beragam maka dari itu perlu adanya patokan khusus agar restoran dapat menampung cukup banyak kursi pengunjung. Berikut ini merupakan patokan ukuran kursi yang baik (Soekresno 41), yaitu:

- Tempat duduknya setinggi 46cm dari lantai.
- Tinggi bagian sandarannya dari lantai adalah 1m.
- Dalamnya tempat sandaran dari ujung depan kursi adalah 46cm.

#### c. Bar Stool dan Bar Counter

*Bar stool* adalah kursi khusus yang ditempatkan didepan *bar counter* yang memiliki ukuran kursi tinggi dan dapat diputar. Sedangkan *bar counter* adalah meja penyekat antara *working area* dengan area pengunjung yang memiliki

ukuran tinggi 1100mm dan lebar 500mm. Pedoman ukuran stool, antara lain:

- Tinggi keseluruhan 1150mm
- Tinggi sampai alas duduk 800mm
- Panjang alas duduk 380mm
- Kepadatan per orang 625mm
- Jarak antara satu orang dengan orang lain 625mm
- Jarak kaki bar stool dapat disesuaikan apabila lantai bar yang bersangkutan tidak rata.

3.5 China

3.5.1 Interior China

Dibawah ini adalah ciri umum elemen pembentuk ruang (Hardwood 12) antara lain :

a. Lantai

Material lantai pada umumnya dari tanah, kayu, batu. Lantai marmer yang berkilau digunakan untuk ruangan yang penting pada istana, lantai permadani, anyaman.

b. Dinding

Dinding pada umumnya datar atau dihias. Kayu alami yang memperkaya permukaannya, dengan teknik arsitektur menggabungkan terali kayu berukir yang rumit sebagai aksent dinding dan area yang didekorasi.

c. Plafon

Pada ruang publik umumnya plafon menggunakan pengulangan desain yang geometris dengan motif tradisional.

d. Tiang

Untuk tiang yang memiliki ukuran yang besar umumnya diukir dan dilukis.

e. Jendela

Jendela *rectangular* dan terdapat penutup jendela atau terali.

f. Pintu

Pada umumnya pintu diukir atau di beri terali untuk menghubungkan interiornya dengan eksteriornya.

3.5.2 Ciri-ciri Perabotan China

Berikut ini merupakan ciri perabotan khas China (Whiton 247) :

a. Meja

Bentuk meja menggunakan ornamen lengkung dan pada bagian bawah top table biasanya diberi ornamen dan terbuat dari kayu.

b. Kursi

Pada umumnya kursi khas China menggunakan material kayu. Kursi ini memiliki bentuk sandaran tengah berupa kayu vertikal yang dilengkungkan dan dinamakan ‘splat’. Penyangga tangan dibagian kanan dan kiri kursi disebut ‘slat’.

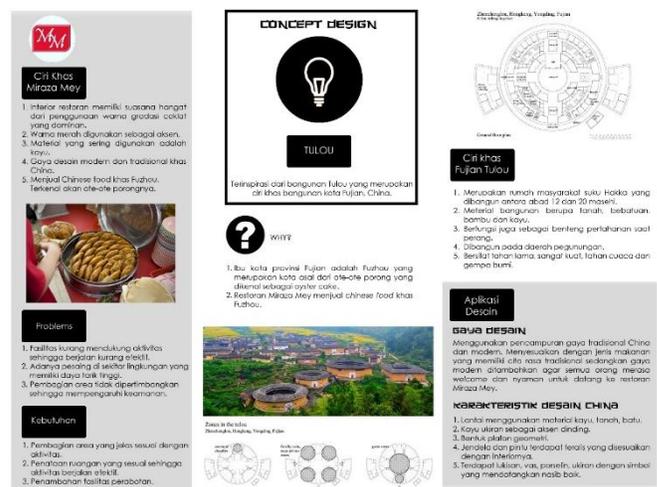
c. Ornamen atau dekorasi

Pada interior China banyak menggunakan dekorasi seperti lukisan, vas, porselin, ukir-kiran, patung, permadani dan sebagainya. Dekorasi-dekorasi tersebut memiliki simbol yang

dipercaya orang China dapat mendatangkan nasib baik, misalnya dengan menggunakan symbol “Fu, Lu, Shou”.

IV. KONSEP DESAIN

“Tulou” adalah konsep yang dipilih untuk perancangan ulang interior restoran Miraza Mey. Konsep ini terinspirasi dari bangunan Tulou yang merupakan bangunan tradisional yang terkenal di kota Fujian. Ibu kota provinsi dari Fujian sendiri adalah Fuzhou yang merupakan tempat asal ote-ote porong yang dikenal dengan nama *oyster cake*. Ote-ote porong merupakan menu andalan dari restoran Miraza Mey. Adanya keterkaitan antara konsep tulou dengan sejarah restoran menjadi alasan terpilihnya konsep ini. Selain itu, keinginan pemilik, identitas atau ciri khas restoran dan kebutuhan juga menjadi dasar pertimbangan dalam memilih konsep ini.



Gambar 2. Konsep desain  
Sumber : Dokumentasi pribadi

4.1 Karakteristik, Gaya Desain dan Suasana

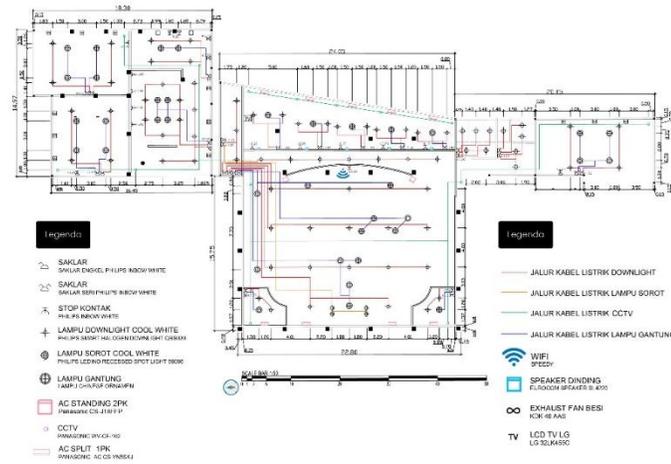
Untuk menerapkan konsep “Tulou” maka dapat menggunakan bentuk geometri bulat dan persegi sebagai ciri khas dari bangunan tulou yang diplikasikan dalam perabot maupun elemen interior. Penggunaan bentuk ini juga akan menampilkan kesan sederhana seperti keinginan pemilik restoran. Material kayu digunakan sebagai material utama yang juga mendaptasi dari material tulou yang menggunakan kayu sebagai konstruksi karena sifatnya yang kuat. Selain itu juga dekorasi seperti lukisan, tanaman dan ukiran dengan simbol yang memiliki makna.

Gaya desain yang digunakan merupakan pencampuran gaya tradisional dan modern khas China. Gaya desain ini dipilih untuk menyesuaikan dengan rasa tradisional dari masakan sedangkan gaya modern ditambahkan agar orang merasa *welcome* dan nyaman untuk datang ke restoran Miraza Mey ini.



5.4 Mekanikal Elektrikal

Menggunakan lampu gantung dan downlight untuk pencahayaan buatan. Penggunaan lampu gantung menambah suasana khas China karena desainnya dengan warna cahaya yang *warm white*. Terdapat pula penggunaan lampu sorot yang digunakan pada area mini galeri untuk menonjolkan foto-foto yang dipamerkan.



Gambar 8. Mekanikal elektrikal  
Sumber : Dokumentasi pribadi

5.5 Main Entrance

*Main entrance* berperan penting bagi pengunjung untuk memutuskan untuk masuk atau tidak kedalam sebuah bangunan sehingga desain *main entrance* restoran harus dapat mewakili identitasnya. *Main entrance* menggunakan warna krem dan coklat untuk menciptakan kesan modern dan hangat agar pengunjung merasa *welcome* untuk datang ke restoran. Terdapat pula gerbang khas China untuk menunjukkan identitas sebagai restoran makanan China.



Gambar 9. Main entrance  
Sumber : Dokumentasi pribadi

5.6 Ruang Restoran Utama

Pada ruang restoran utama terdapat *open kitchen* untuk dapur minuman agar dapat menyajikan pesanan minuman kepada pelanggan lebih cepat dan pekerjaan pegawai lebih efektif. Selain itu juga terdapat area penjualan oleh-oleh dan makanan khas Fuzhou. Gerobak digunakan untuk penjualan makanan khas Fuzhou sedangkan *display* makanan digunakan untuk tempat oleh-oleh khas Jawa Timur yang didesain khusus. Sedangkan pada area pintu masuk ditambahkan area mini galeri sehingga pengunjung mengetahui tentang sejarah restoran maupun makanannya. Ruang restoran didominasi dengan motif kayu yang menciptakan kesan yang hangat dan tradisional.



Gambar 10. Ruang restoran utama  
Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 11. Area penjualan  
Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 12. Dapur minum  
Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 13. Area tunggu  
Sumber : Dokumentasi pribadi

### 5.7 Ruang VIP

Ruang VIP terletak pada bagian belakang dan ujung ruangan restoran dengan total kapasitas 64 orang. Ruang VIP pada bagian belakang bersifat fleksibel karena dapat menampung jumlah pengunjung bervariasi dengan cara menyekat ruangan menggunakan pintu geser. Setiap ruangan terdapat laci untuk menyimpan peralatan makanan tambahan sehingga pengunjung tidak perlu menunggu lama untuk mendapatkan peralatan makanan.



Gambar 14. Ruang VIP  
Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 15. Ruang VIP  
Sumber : Dokumentasi pribadi

### 5.8 Dapur

Dapur dibedakan menjadi dua jenis yaitu dapur umum untuk makanan umum dan dapur ote-ote untuk membuat ote-ote saja. Suasana dari dapur juga memberikan kesan yang hangat dari penggunaan material keramik warna gradasi coklat. Dapur juga telah dilengkapi dengan fasilitas meja untuk area persiapan dan rak untuk menyimpan tempat besek ote-ote sehingga menghemat tempat dan lebih rapi.



Gambar 16. Ruang VIP  
Sumber : Dokumentasi pribadi



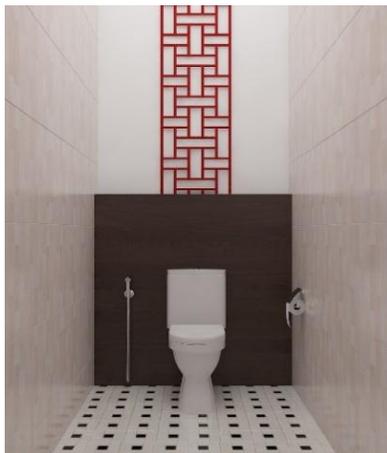
Gambar 17. Area persiapan  
Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 18. Dapur ote-ote  
Sumber : Dokumentasi pribadi

### 5.9 Toilet

Terletak di sebelah ruang penyimpanan. Toilet didesain menjadi toilet kering sehingga lebih higienis dan hemat air. Selain itu juga terdapat dinding partisi sebagai dinding dekoratif.



Gambar 19. Toilet  
Sumber : Dokumentasi pribadi

### 5.10 Ruang Penyimpanan

Ruang penyimpanan digunakan untuk menyimpan kebutuhan makanan yang dilengkapi dengan rak-rak dan meja untuk meletakkan barang-barang.



Gambar 20. Ruang penyimpanan  
Sumber : Dokumentasi pribadi

## VI. KESIMPULAN

Menjamurnya bisnis restoran mendorong pemilik usaha berpikir kreatif untuk mengola restorannya dan juga mengembangkan potensi agar menarik minat pengunjung. Selain rasa makanan, suasana dan fasilitas yang disediakan oleh sebuah restoran juga menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung.

Restoran Miraza Mey yang merupakan restoran khas China memiliki sejumlah potensi yang dapat dikembangkan. Namun, restoran ini kurang mengoptimalkan interior desainnya sehingga aktivitas tidak berjalan dengan baik dan fasilitas yang ada masih kurang terpenuhi.

Penggunaan konsep “Tulou” dipilih untuk memecahkan masalah yang ada dan juga membantu restoran untuk dapat mengembangkan identitas atau ciri khas dari segi desain interiornya. Konsep desain mengadaptasi dari pembagian zona pada tulou, material yang digunakan dan juga bentuk bangunan yang menjadi ciri khas bangunan. Pengaplikasian konsep ada pada bentuk perabot atau elemen interior, warna, suasana, material serta pembagian ruang yang dirancang untuk mampu memenuhi kebutuhannya. Konsep ini mampu menjawab kebutuhan dan masalah dalam restoran sehingga mampu menarik minat pengunjung untuk datang dan juga menjamin aktivitas berjalan lancar dan efektif dengan fasilitas yang terpenuhi. Selain itu aplikasi pada konsep ini sesuai untuk menggambarkan ciri khas atau identitas dari restoran Miraza Mey.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

- Tuhan YME karena atas berkatnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
- Orang tua, saudara dan teman-teman yang telah

- memberikan bantuan dalam bentuk materi dan dukungan.
- c. Mariana Wibowo S.Sn, M.MT. selaku pembimbing pertama dan Stephanie Melinda Frans S.Ds. selaku pembimbing kedua
  - d. Serta pihak-pihak lain yang telah membantu dalam pembuatan tugas akhir ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ambrose, Gavin. *Basic Design 08: Design Thinking*. London: AVA Publishing. 2010.
- [2] Hardwood, Buie. *Architecture and Interior Design Through The 18th Century*. Prantice Hall. 2002.
- [3] Hidayat, Agung., Pamela Sarnia. "Bisnis Makanan Tumbuh 8,5% di Tahun 2017". *Kontan* 23 Januari 2017: 1.
- [4] Lawson, Fred. *Restaurant Planning and Design*. New York: Prentice Hall Inc. 1973.
- [5] Prasetyo, Herry. "Bisnis Kuliner Kian Menjanjikan". *Kontan* 22 Mei 2014: 1.
- [6] Putri, Emmita Devi Hari. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: Deepublish. 2016.
- [7] Soekresno. *Management Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 2000.
- [8] Whiton, Sherrill., Stanley Abercrombie. *Interior Design and Decoration 6th edition*. London: Pearson. 2006.
- [9] Zahroh, Fatimatuz. "Pertumbuhan Restoran di Surabaya Meningkatkan Tajam, Pendapatan Naik Rp 25 Miliar". *Tribun Jatim* 26 September 2017: 1.