

Implementasi Pengalaman Panca Indra pada Interior Restoran Shao Kao Surabaya

Melinda Chrysanía Legawaputri, Sriti Mayang Sari, Celine Junica Pradjonggo
Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: mel.chrysanía@gmail.com; sriti@petra.ac.id; celinejunica@yahoo.co.id

Abstrak— Kemampuan manusia dalam mempersepsi sebuah ruang dipengaruhi oleh pengalaman panca indra. Namun hal ini sering dianggap sepele dan kurang diperhatikan oleh pihak Restoran maupun Desainer. Padahal, pengalaman pengunjung merupakan faktor yang sangat penting dalam mempertahankan ketertarikan pada suatu Restoran. Tujuan penelitian ini adalah untuk memahami pentingnya pengalaman indra dan bagaimana implementasinya pada interior, khususnya Restoran Shao Kao di Surabaya. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan acuan dasar teori menurut Deplasez dan Andrea dalam buku *Constructing Architecture* serta Malnar dan Vodvarka dalam buku *Sensory Design* terkait panca indra dan aspek interior yang ditangkap oleh panca indra. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa panca indra manusia ternyata sangat berperan dalam mempersepsi atau mengalami sebuah ruang. Setiap pengunjung Restoran Shao Kao di Surabaya memiliki pengalaman yang berbeda-beda terhadap interior restoran. Pengalaman yang melibatkan panca indra tersebut didapatkan melalui penerapan elemen-elemen interior pada interior Restoran Shao Kao, yaitu cahaya, warna, unsur dekoratif berupa lukisan bertema Cina, bau dan aroma, suara atau kebisingan, musik, serta suhu ruangan, yang kemudian menghasilkan suasana dalam ruang yang dialami oleh tiap-tiap pengunjung.

Kata Kunci— Interior, Panca Indra, Pengalaman Ruang, Persepsi.

Abstract— Human's ability to perceive a space is influenced by the experience of the five senses. However, this often considered unimportant and less noticed by the restaurant management and designer. In fact, customer's experience is a very important factor in maintaining the interest in a restaurant. The purpose of this research is to understand the importance of sensory experience and how it is implemented on the interior, especially in Shao Kao Restaurant in Surabaya.

The research method used is qualitative descriptive with the basic reference of the theory according to Deplasez and Andrea in the book *Constructing Architecture*, also Malnar and Vodvarka in the *Sensory Design* book about five senses and interior elements perceived by the five senses. Based on the analysis that has been done, it can be concluded that the human senses are very important in perceiving and experiencing a space. Each customer of Shao Kao Restaurant has a different experience on restaurant's interior. The experience that involves the five senses is obtained through the application of interior elements in Shao Kao restaurant's interior, which are lighting, color, Chinese-themed paintings as decorative elements, smells, sounds or noise, music, and room temperature, which then generates an atmosphere experienced by each visitor.

Keyword— Five senses, Interior, Perceive, Sense, Space Experience.

I. PENDAHULUAN

KETIKA berada di dalam sebuah ruangan, manusia cenderung merespon atau berpersepsi. Respon dan persepsi tersebut dipengaruhi oleh indra manusia ketika mengalami sebuah ruang. Panca indra ini terdiri dari penglihatan, pendengaran, peraba, penciuman, dan perasa yang bekerja sebagai sistem sensorik manusia. Panca indra menangkap informasi yang ada di lingkungan sekitar dan menjadi input untuk diproses oleh otak manusia, kemudian respon dan persepsi sebagai outputnya.

Ruang sebagai fasilitas bagi manusia untuk menjalankan aktivitasnya harus memungkinkan aktivitas tersebut berjalan dengan lancar dan manusia yang melakukannya merasa nyaman. Restoran merupakan salah satu tempat yang memfasilitasi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan primernya, yaitu makan. Sebagai sebuah ruang, restoran sebaiknya juga membuat pengunjungnya merasa nyaman melakukan aktivitasnya. Rasa nyaman yang dirasakan pengunjung merupakan salah satu bentuk persepsi manusia ketika mengalami sebuah ruang. Dengan rasa nyaman ketika berada di restoran tersebut, ditambah dengan hidangan yang lezat akan menarik minat pelanggan. Oleh karena itu, bagaimana persepsi terhadap pengalaman ruang pelanggan di restoran tersebut merupakan hal yang penting.

Menurut Stefany, Sari, & Frans [1] bahwa pengalaman pengunjung pada interior restoran tidak hanya terpaku pada penglihatan tetapi juga indra yang lainnya. Pada umumnya, indra penglihatan cenderung sensitif terhadap unsur warna, material, cahaya, bentuk, maupun ukuran. Sedangkan indra yang lain sebenarnya juga memiliki peran yang kuat untuk membangun pengalaman ketika berada di dalam restoran. Pengalaman indra yang lain diantaranya: aroma, pendengaran, maupun sentuhan (haptic). Menurut Zevi (1974) dalam Sari [2] bahwa interior hanya dapat dipahami dan dirasakan melalui pengalaman langsung. Memahami ruang, mengetahui bagaimana melihatnya, merupakan pengalaman tersendiri bagi manusia.

Ruang dalam sebuah restoran memiliki nilai jual tersendiri sehingga layak untuk dikelola dengan baik agar bisa memberikan pengalaman terhadap panca indra pengunjung. Menurut Riska [3] bahwa merasakan ruang merupakan sebuah kegiatan yang dialami pengunjung ketika memutuskan untuk

mengunjungi sebuah restoran. Pengunjung yang memasuki ruang restiran berarti telah menjalin bentuk interaksi, pengalaman ruang dan pembentukan persepsinya terhadap lingkungan restoran. Interaksi tersebut merupakan bagian dari mekanisme otomatis indra manusia dalam menerima dan memproses informasi yang kemudian menjadi bagian dari pikiran, memori serta dunia.

Shao Kao merupakan sebuah restoran yang menyediakan hidangan bakaran berupa sate ala Cina. Lokasinya yang strategis sebagai bisnis kuliner, yaitu di Gwalk Citraland dan Jalan Kertajaya Surabaya serta hidangan lezat yang tidak dapat ditemukan di restoran lain menjadikannya selalu ramai pengunjung sejak hari pembukaan hingga sekarang. Hal ini menjadi alasan bagi penulis untuk tertarik menjadikan Shao Kao sebagai objek penelitian terkait dengan bagaimana panca indra berperan dalam pengalaman ruang yang dialami pengunjung.

II. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang menjelaskan implementasi pengalaman panca indra pada interior restoran Shao kao Surabaya. Penelitian kualitatif merupakan bentuk penelitian yang diarahkan untuk mendeskripsikan berbagai temuan yang bersifat kualitatif yaitu mengenai pengalaman ruang ketika berada di restoran Shao Kao Surabaya.

Variabel penelitian ini adalah indra manusia untuk menunjukkan implementasi pengalaman panca indra pada interior restoran Shao kao Surabaya.

Jenis data dalam penelitian ini adalah data kualitatif. Sumber data yang digunakan adalah sumber data primer yang diperoleh dengan wawancara mendalam dengan informan penelitian.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah data kualitatif, meliputi data literatur, data profil perusahaan, data lapangan, dokumentasi, dan data hasil wawancara. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi lapangan secara langsung pada kedua Restoran Shao Kao di Surabaya, wawancara terhadap pihak Shao Kao dan pengunjung Shao Kao yang dilakukan untuk mengumpulkan data primer, yaitu data yang terkumpul dan dilakukan langsung oleh peneliti [4], studi literatur mengenai pengalaman panca indra, dan dokumentasi berupa foto di dua Restoran Shao Kao di Surabaya.

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Analisis data didasarkan pada hasil wawancara dan metode analisis dilakukan dengan mendeskripsikan hasil wawancara. Berdasarkan hasil wawancara maka akan diidentifikasi kata kunci dari setiap pernyataan yang diberikan oleh informasi penelitian. Analisis selanjutnya adalah melakukan analisis berdasarkan hasil wawancara untuk bisa menjawab rumusan masalah dalam penelitian.

III. HASIL PENELITIAN

Analisis ini menggunakan acuan dasar berupa gabungan dua teori dari Deplasez dan Andrea dalam buku *Constructing Architecture* serta Malnar dan Vodvarka dalam buku *Sensory Design* terkait panca indra dan aspek interior yang ditangkap oleh panca indra. Panca indra dan beberapa aspek yang dipersepsi berdasarkan panca indra meliputi:

1. Visual (mata): ornament, cahaya, warna, dan materialitas yang bersifat abstrak ataupun nyata.
2. Perabaan (kulit): tekstur dan sifat material basah, kering, panas, dingin, termasuk suhu ruangan.
3. Pendengaran (telinga): suara (musik, kebisingan, dan *background noises*).
4. Penciuman (hidung): bau atau aroma.
5. Rasa (lidah): segala sesuatu yang dikecap, dirasakan oleh lidah, atau dikonsumsi.

A. Analisis Pengalaman Panca Indra Pada Interior Restoran Shao Kao Surabaya

1) Pengalaman Indra Visual (Mata)

Pengalaman indra mata atau visual meliputi cahaya, warna dan materialitas yang bersifat abstrak atau nyata yang dalam hal ini mencakup elemen interior berupa lukisan atau unsur dekoratif. Restoran Shao Kao menerapkan pencahayaan *warm lighting* dengan memanfaatkan lampu *down light* dan *spot light*. Pemilihan pencahayaan ini dilakukan untuk memberi kesan nyaman dan santai bagi pengunjung restoran. Pencahayaan berperan penting dalam pengalaman indra mata terhadap interior, seperti yang dijelaskan oleh Juliatmika [5] bahwa dalam sebuah ruangan, perencanaan pencahayaan buatan merupakan salah satu hal penting yang berperan sebagai pemberi bentuk (*formgiver*) terhadap elemen-elemen interior. Perencanaan pencahayaan buatan yang tepat, unsur-unsur seperti tekstur, warna, pola atau kontur permukaan bidang yang dimiliki oleh elemen-elemen interior, menjadi faktor pembentuk atmosfer ruang.



Gambar 1. Pencahayaan di Restoran Shao Kao Kertajaya (atas) dan Restoran Shao Kao Gwalk (bawah)

Warna yang diterapkan pada interior restoran Shao Kao merupakan warna yang memberi kesan hangat dan nyaman, yaitu cokelat atau warna material kayu. Meskipun terdapat warna lain, warna cokelat merupakan warna yang paling mendominasi. Penerapan warna dilakukan pada elemen-elemen interior seperti plafon, dinding, lantai, dan furnitur.

Restoran Shao Kao juga menerapkan lukisan bertema Cina pada dinding sebagai unsur dekoratif berupa gambar dan lukisan mural yang bertema Cina, sesuai dengan tema Restoran Shao Kao yang menjual sate ala Cina dan menu makanan Cina lainnya. Unsur dekoratif ini diterapkan untuk menambahkan kesan Oriental kepada pengunjung saat berada di Restoran Shao Kao.



Gambar 2. Lukisan bertema Cina di Restoran Shao Kao Kertajaya (atas) dan Restoran Shao Kao Gwalk (bawah)

2) *Pengalaman Indra Peraba (Kulit)*

Restoran Shao Kao banyak menggunakan material kayu untuk interiornya. Sebagian besar material kayu tersebut di *finishing* dengan cara dihaluskan dan dilapisi cat kayu transparan yang menimbulkan tekstur halus dan mengekspos sifat material kayu, yaitu keras. Kayu yang terbuka, atau tidak ditutup atau dilapisi dengan material pelapis seperti HPL dan Vinyl memberikan kesan natural dan alami.



Gambar 3. Penerapan material kayu pada interior Restoran Shao Kao Kertajaya (kiri) dan Restoran Shao Kao Gwalk (kanan)

Suhu ruangan juga merupakan aspek interior yang dipersepsi oleh indra peraba atau kulit. Restoran Shao Kao menggunakan pendingin ruangan berupa *Air Conditioner* (AC) yang selain mengatur suhu di ruangan, juga sebagai media sirkulasi udara dalam ruang. Suhu di dalam Restoran Shao

Kao senantiasa dijaga dingin dengan tingkat yang pas bagi pengunjung, karena selain lebih nyaman, dengan suhu dingin yang berasal dari AC, kelembaban udara juga berkurang.

3) *Pengalaman Indra Pendengar (Telinga/Auditory)*

Aspek interior berupa suara, musik, ataupun kebisingan merupakan aspek yang dipersepsi oleh indra pendengar atau telinga. Suara yang ditangkap oleh indra telinga dapat mempengaruhi pengunjung dalam merasakan suasana di dalam ruang, seperti pendapat Van Reijk (2010) dalam Adzhani dan Arvanda [6] bahwa suara yang dihasilkan dalam ruang dapat memberi informasi bentuk dan ukuran ruang, serta tingkat kelembutan dan struktur material yang digunakan. Restoran Shao Kao menerapkan aspek musik dalam ruang untuk mengisi keheningan dan menyamarkan kebisingan yang berasal dari luar restoran, mengingat Restoran Shao Kao terletak di pinggir jalan yang dilalui kendaraan-kendaraan. Musik yang diputar di dalam Restoran merupakan lagu-lagu yang umumnya sedang tren atau *up to date*. Namun, volume suara dari musik tetap dijaga agar tidak terlalu keras atau mendominasi dan mengganggu pengunjung Restoran yang sedang berbincang-bincang.

4) *Pengalaman Indra Penciuman (Hidung)*

Bau dan aroma merupakan aspek yang ditangkap atau dialami oleh indra penciuman manusia. Pada ruangan restoran, bau-bauan yang ada merupakan faktor yang sangat penting dan berpengaruh terhadap pengunjung. Hal ini sesuai dengan pernyataan Pallasma (2012) dalam Adzhani dan Arvanda [6] yang menjelaskan bahwa memori yang paling bertahan lama terhadap suatu ruang sering kali adalah aromanya. Bau dan aroma yang mengganggu dapat merusak selera makan serta membuat pengunjung merasa tidak nyaman di suatu restoran, dan jika hal tersebut dialami oleh pengunjung, pengunjung akan mengingat *image* tentang restoran tersebut, seperti yang diungkapkan oleh Adzhani dan [6] bahwa hidung kita mampu membangkitkan *image* yang sudah terlupakan.

Restoran Shao Kao memiliki bau yang cenderung netral. Terkadang wangi masakan akan masuk ke area restoran dan tercium oleh pengunjung, tetapi hal tersebut teratasi dengan sirkulasi udara yang baik sehingga bau-bauan yang ada tidak mengganggu pengunjung Shao Kao.

5) *Pengalaman Indra Perasa (Lidah)*

Indra perasa mempersepsi segala sesuatu yang dikecap, dirasa, dan dikonsumsi. Dalam hal ini, dapat dikatakan bahwa aspek yang dialami oleh lidah sebagai indra perasa adalah makanan. Tidak hanya dari rasa yang dikecap, indra penglihatan dan indra penciuman juga mempengaruhi manusia dalam persepsi terhadap makanan. Restoran Shao Kao sebagai restoran yang menyediakan sate ala Cina memamerkan aneka macam sate dalam rak pendingin atau *showcase* yang memungkinkan pengunjung dapat melihat dan memilih sendiri jenis sate yang diinginkan. Hal ini dapat menarik pengunjung secara visual. Setelah pengunjung memilih sate yang

diinginkan, sate-sate tersebut akan dibakar dan dibumbui berdasarkan permintaan pengunjung. Tempat pembakaran sate-sate ini cukup dekat dengan rak pendingin atau *showcase*, sehingga aroma makanan yang dibakar akan tercium. Hal ini menarik pengunjung secara penciuman atau *olfactory*. Setelah itu, pengunjung tinggal duduk dan menunggu makanan disajikan dengan sudah memiliki persepsi secara visual dan aroma terlebih dahulu.

B. Hasil Analisis Pengalaman Panca Indra Pengunjung pada Interior Restoran Shao Kao Surabaya

1) Restoran Shao Kao – Kertajaya

Pengalaman panca indra pengunjung pada interior Restoran Shao Kao cabang Kertajaya yang paling dominan adalah visual (mata) dan *haptic* (kulit). Ketika masuk ke dalam restoran, pengunjung langsung dapat melihat lukisan mural bertema Cina dan bertuliskan “Shao Kao” pada area *main entrance*. Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar pengunjung menjawab pertanyaan mengenai persepsi terhadap interior restoran dengan mengamati sekelilingnya terlebih dahulu. Suasana dan ‘rasa’ yang dialami dipengaruhi oleh elemen interior secara visual, seperti warna, lukisan, dan cahaya. Warna coklat yang diterapkan melalui material kayu yang secara psikologis memberi kesan hangat, nyaman, dan natural, seperti yang dijelaskan oleh Marks, Mine, Origin, dan Sutton [7] dalam buku yang berjudul *Color Harmony Compendium*. Lukisan atau unsur dekoratif yang sesuai dengan tema Shao Kao menambah kesan Oriental saat berada di dalam restoran. Pencahayaan *warm light* yang memiliki unsur redup memberikan kehangatan dan keintiman, dimana hal ini sesuai dengan yang disebutkan oleh Savitri [8] bahwa ruang makan yang redup akan memberikan kehangatan dan keintiman dan dalam waktu yang sama menyembunyikan kekurangan secara arsitektural. Kondisi Restoran Shao Kao Kertajaya yang sering kali ramai juga memberi pengalaman tersendiri bagi pengunjung. Sebagian besar pengunjung Restoran Shao Kao Kertajaya menikmati keramaian tersebut karena dirasa menambah kenyamanan dengan suasana yang hidup dan meriah, khususnya untuk berkumpul bersama teman-teman. Selain itu, ukuran *site* yang cukup besar dan plafon yang tinggi juga mempengaruhi beberapa pengunjung karena jarak pandang yang jauh dan luas mampu mengurangi kesan *crowded* meskipun jarak antar meja terbilang cukup dekat. Setelah itu, pengunjung melanjutkan penjelasan mengenai persepsi terhadap interior restoran berdasarkan suhu ruangan yang dirasa pas dan menambah rasa nyaman untuk menghabiskan waktu di dalam restoran. Pendingin ruangan (AC) di dalam restoran memang diatur dengan suhu yang kira-kira cukup dan pas, yaitu 22-24 derajat Celcius. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Kotta [9] mengenai suhu nyaman manusia bahwa suhu ruangan yang dianggap nyaman atau pas ada pada rentang suhu 22,5 derajat Celsius sampai dengan 26 derajat Celsius. Selain itu, pengunjung juga mendapatkan kesan hangat dan nyaman dengan penggunaan material kayu.

Bau dan aroma di dalam Restoran Shao Kao Kertajaya dianggap tidak mengganggu bagi pengunjung karena sebagian besar pengunjung merasa hal tersebut merupakan hal yang wajar dan masih normal selama kebisingan tersebut tidak menggema dan mengganggu pendengaran pengunjung. Setiap kelompok pengunjung lebih fokus kepada obrolan atau perbincangan masing-masing sehingga tidak terlalu menghiraukan suara atau kebisingan di dalam restoran Shao Kao Kertajaya yang disebabkan oleh padatnya jumlah pengunjung. Selain itu, penerapan material kayu pada interior restoran juga dapat membantu mengurangi kebisingan, seperti yang disebutkan oleh Widiyati [10] bahwa kayu memiliki kemampuan menyerap suara dengan baik yang diukur dengan koefisien penyerapan suara yang ditunjukkan oleh proporsi (persentase) suara yang diserap dalam bentuk gelombang bunyi. Restoran Shao Kao Kertajaya juga menerapkan musik sebagai *background voice* berupa lagu-lagu yang sedang *hits*. Namun, beberapa pengunjung beranggapan bahwa lebih baik jenis lagu yang diputar merupakan jenis lagu yang sesuai dengan tema restoran, atau cukup berupa instrumen musik agar tidak menambah kebisingan. Selain itu, beberapa pengunjung lainnya beranggapan musik di dalam restoran tidak cukup jelas terdengar karena tertutup oleh suara pengunjung dan suara terdengar sedikit pecah akibat ruangan yang besar namun jumlah *speaker* yang digunakan tidak cukup banyak, sehingga mereka pun setuju bahwa lebih baik musik yang diputar cukup berupa lagu instrumen.

Indra perasa atau lidah tidak banyak berperan dalam pengalaman terhadap interior Restoran Shao Kao Kertajaya karena indra perasa hanya mempersepsi segala sesuatu yang dikecap, dirasa, atau dikonsumsi. Namun, persepsi terhadap makanan juga merupakan hal yang sangat penting dalam bisnis kuliner. Hal yang paling berkesan dari Restoran Shao Kao bagi sebagian besar pengunjung adalah rasa makanan yang lezat dan jenis makanan yang tidak dapat ditemukan di restoran lainnya. Persepsi mengenai *image* rasa makanan yang lezat juga didapatkan sejak pengunjung datang dan melihat serta memilih sendiri jenis sate yang diinginkan. Hal tersebut memberikan pengalaman tersendiri bagi pengunjung.



Gambar 4. Rak pendingin (*showcase*) di Restoran Shao Kao

2) Restoran Shao Kao – Gwalk

Pengalaman panca indra pengunjung terhadap interior Restoran Shao Kao cabang Gwalk adalah indra visual (mata) dan *haptic* (kulit). Penerapan warna hangat dari material kayu pada interior Restoran Shao Kao Gwalk memberi kesan nyaman bagi pengunjung. Meskipun warna tersebut merupakan warna yang paling dominan, Shao Kao juga menerapkan warna lain dalam bentuk lukisan bertema Cina yang menambah kesan Oriental bagi pengunjung dengan nuansa hitam putih yang memberi kesan bersih dan luas. Memberikan kesan tenang dan juga luas adalah kesan psikologi yang ditimbulkan dari warna putih, sehingga cocok untuk diterapkan pada ruang yang kurang luas [11]. Sebagian besar pengunjung beranggapan penerapan warna pada interior Restoran Shao Kao Gwalk cukup menarik karena tidak *monotone* dan juga memberi kesan nyaman. Pencahayaan di dalam Restoran Shao Kao juga dirasa pas karena cukup terang namun tidak menyilaukan karena pencahayaan yang diterapkan merupakan *warm lighting* sehingga pengunjung dapat melihat dengan jelas tanpa merasa silau. Hal ini sesuai dengan penjelasan Savitri [8] bahwa restoran yang bersuasana nyaman (*cozy*) cocok menggunakan intensitas yang sedang dan rendah karena menghasilkan cahaya yang tidak menyilaukan tetapi juga tidak suram sehingga menyulitkan secara visual. Selain itu pemilihan warna cahaya yang kekuningan akan menciptakan suasana yang hangat. Sebagian besar pengunjung merasa nyaman berada di dalam Restoran Shao Kao Gwalk, untuk makan, ataupun berkumpul bersama teman-teman dan keluarga. Rasa nyaman yang dirasakan pengunjung juga didapatkan dari suhu ruangan yang pas. Pendingin ruangan (AC) yang diatur dengan tingkat dingin yang cukup juga mengurangi tingkat kelembaban di dalam ruangan Restoran. Hal tersebut meningkatkan rasa betah bagi pengunjung untuk berada di dalam Restoran Shao Kao Gwalk. Selain itu, material kayu dengan tekstur yang halus menambah kenyamanan dan memberi kesan alami dan natural.

Suara dan tingkat kebisingan di dalam Restoran Shao Kao Gwalk terbilang cukup rendah. Hal ini dikarenakan Restoran Shao Kao Gwalk berada di daerah perumahan, sehingga kebisingan yang bersumber dari lalu lalang kendaraan tidak mengganggu. Selain itu, ukuran *site* Restoran Shao Kao Gwalk yang terbilang cukup kecil juga mempengaruhi kepadatan jumlah pengunjung karena kapasitasnya pun tidak besar sehingga suara atau kebisingan yang berasal dari suara

pengunjung tidak mengganggu. Penerapan material kayu pada elemen interior Restoran Shao Kao Gwalk selain mempengaruhi secara visual juga mempengaruhi secara *auditory* karena dengan penerapan material kayu, suara dan kebisingan di dalam ruangan cukup teredam. Kayu memiliki kemampuan menyerap suara lebih baik dari material lainnya, hal ini disebabkan karena struktur kayu yang berpori [12]. Restoran Shao Kao Gwalk menerapkan musik berupa lagu-lagu yang sedang *hits* sebagai *background voice*. Sebagian besar pengunjung beranggapan bahwa akan lebih baik jika lagu yang diputar merupakan lagu yang lebih sesuai dengan tema Shao Kao, atau cukup dengan lagu instrumen agar tidak menambah kebisingan dan memberi kesan tenang mengingat ukuran restoran yang terbilang cukup kecil.

Menurut sebagian besar pengunjung, bau dan aroma di Restoran Shao Kao Gwalk cenderung netral atau tidak berbau. Terkadang aroma makanan memang tercium di area restoran tetapi dianggap tidak mengganggu dan justru meningkatkan *mood* untuk makan.

Indra perasa atau lidah berperan dalam mengalami segala sesuatu yang dikecap, dirasa, atau dikonsumsi untuk kemudian dipersepsi. Persepsi mengenai rasa makanan merupakan hal yang sangat penting dalam bisnis restoran atau kuliner, oleh karena itu Restoran Shao Kao senantiasa menjaga kualitas rasa makanan yang disediakan. Hal tersebut menjadi hal yang paling berkesan dari Restoran Shao Kao bagi sebagian besar pengunjung. Rasa makanan yang lezat serta jenis makanan yang tidak dapat ditemukan di restoran lain merupakan daya tarik utama bagi pengunjung. Selain dari rasa yang dikecap dan dikonsumsi, pengunjung Restoran Shao Kao Gwalk sudah dapat berpersepsi terhadap *image* rasa makanan yang disediakan melalui pengalaman melihat dan memilih sendiri jenis sate yang diinginkan pada rak pendingin atau *showcase*.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa sistem sensori atau panca indra manusia ternyata sangat berperan dalam mempersepsi atau mengalami sebuah ruang. Setiap pengunjung Restoran Shao Kao di Surabaya memiliki pengalaman yang berbeda-beda terhadap interior restoran. Pengalaman yang melibatkan panca indra tersebut didapatkan melalui penerapan elemen-elemen interior pada interior Restoran Shao Kao, yaitu cahaya, warna, unsur dekoratif berupa lukisan bertema Cina, bau dan aroma, suara atau kebisingan, musik, serta suhu ruangan, yang kemudian menghasilkan suasana dalam ruang yang dialami oleh tiap-tiap pengunjung.

Indra penglihatan atau visual, yaitu mata, merupakan alat indra yang berperan sangat besar dalam proses pengalaman ruang interior. Pada penelitian ini, elemen atau aspek yang dipersepsi melalui indra visual adalah warna, pencahayaan, dan lukisan bertema Cina. Warna coklat sebagai warna dominan pada interior Shao Kao memberi kesan nyaman, menenangkan, hangat, dan alami. Pencahayaan dengan cahaya hangat (*warm light*) memberi kesan nyaman, hangat, terang

namun tidak menyilaukan. Lukisan bertema Cina yang diterapkan pada dinding restoran sangat sesuai dengan tema Restoran Shao Kao dan menambah suasana oriental bagi pengunjung.

Indra peraba, yaitu kulit, berperan sebagai sistem sensori yang mempersepsi elemen interior berupa sifat material kayu dan suhu ruangan. Material yang digunakan dalam interior restoran menunjukkan serat kayu dan bertekstur halus. Penerapan material ini memberi kesan nyaman dan alami bagi pengunjung. Suhu ruangan di dalam restoran yang dipengaruhi oleh pendingin ruangan (AC) menambah kenyamanan pengunjung dengan temperatur yang dianggap cukup dingin atau pas oleh pengunjung.

Indra pendengaran, yaitu telinga, berperan dalam mempersepsi suara di sekitar, baik suara bising maupun musik yang diterapkan oleh pihak restoran. Kebisingan di dalam Shao Kao sebagian besar berasal dari suara pengunjung, namun menurut pendapat pengunjung, suara-suara tersebut tidak mengganggu. Musik yang diputar di dalam Shao Kao merupakan lagu-lagu yang sedang *ngetren*. Namun, lagu-lagu tersebut dianggap tidak sesuai dengan tema restoran, sehingga sebagian besar pengunjung berpendapat bahwa sebaiknya lagu yang diputar berupa musik instrumen yang lebih sesuai dengan tema restoran serta tidak menambah kebisingan melainkan memberi kesan tenang.

Indra pencium, yaitu hidung, berperan dalam mempersepsi bau atau aroma di dalam ruang restoran. Bau atau aroma di dalam Restoran Shao Kao cenderung netral dan tidak berbau. Meskipun terkadang tercium bau makanan, tetapi hal tersebut tidak mengganggu pengunjung dan justru mendorong nafsu makan.

Indra perasa, yaitu lidah, berperan dalam mempersepsi rasa makanan. Hal yang paling berkesan bagi pengunjung dari Shao Kao adalah rasa makanan yang lezat dan juga jenis makanan yang tidak dapat ditemukan di restoran lainnya. Pada penelitian ini, persepsi terhadap rasa makanan tidak hanya didapatkan melalui indra perasa tetapi juga indra visual dan penciuman dengan pengalaman memilih sendiri jenis sate yang diinginkan dari rak pendingin (*showcase*) yang lokasinya dekat dengan area pembakaran sate.

Melalui proses analisis yang dilakukan dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa beragam pengalaman ruang didapatkan melalui elemen-elemen yang diterapkan dalam ruang interior. Semakin banyak jenis elemen yang diterapkan, semakin luas atau kaya pula pengalaman yang dirasakan. Alangkah baiknya jika setiap ruang, tidak hanya restoran, dirancang dengan penerapan elemen-elemen yang dikaji sebaik mungkin untuk memberikan pengalaman yang baik atau berkesan serta layak diapresiasi oleh setiap orang yang mengalaminya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Tuhan yang Maha Esa, Ibu Sriti Mayang Sari selaku dosen pembimbing utama dan Ibu Celine Junica Pradjonggo selaku dosen pembimbing kedua, kepada pihak Restoran Shao Kao Surabaya, serta kepada teman-teman juga keluarga yang selalu memberikan dukungan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Stefany, L., Sari, S.M. dan Frans, S.M. (2017). Implementasi Pengalaman Panca Indra pada Interior Restoran Bentoyo di Surabaya. *Jurnal Intra* 5(2), 81-87
- [2] Sari, S.M. (2005). Implementasi Pengalaman Ruang dalam Desain Interior. *Dimensi Interior* 3(2), 165-176
- [3] Riska, A.S. (2016). Peran Panca Indra dalam Pengalaman Ruang. *Prosiding Temu Ilmiah IPLBI 2016*, 7-13
- [4] Kuncoro M. (2003). *Metode Riset Untuk Bisnis & Ekonomi: Bagaimana Meneliti dan Menyusun Tesis*. Jakarta: Erlangga
- [5] Juliatmika, I.W. (2014). Signifikansi Pencahayaan Buatan pada Perancangan Interior Galeri. *Jurnal Desain Interior* 1(1), 38-46
- [6] Adzhani, N. & Arvanda, E. (2013). Peran Pengalaman Multiindra dalam Ruang Interior Komersil. *Jurnal Universitas Indonesia* 1(1), 1-20
- [7] Marks, T., Mine, Origin, dan Sutton, T. (2009). *Color Harmony Compendium*. Amerika: Rockport Publisher, Inc. 400-401.
- [8] Savitri, Mila Andria. (2007). Peran Pencahayaan Buatan dalam Pembentukan Suasana dan Citra Ruang Komersial Studi kasus pada Interior Beberapa Restoran Tematik di Bandung). *Jurnal Ambiance*, 1 (1).
- [9] Kotta, Husni M. (2008). Suhu Netral dan Rentang Suhu Nyaman Manusia Indonesia. *Jurnal Metropilar* (6)1, 23-29
- [10] Meita, Widiyati. (2009). Hubungan Karakteristik Anatomi dan Kimia Enam Jenis Kayu Terhadap Sifat Akustik Kayu. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor.
- [11] Richard, L. Miller. (2012). *Hospital and Healthcare Facility Design*. London: W-norton.
- [12] Iswanto, H.A. (2008). Sifat Panas, Akustik, dan Elektrik Pada Kayu. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.