

Pengaruh Cahaya pada Tata Letak Meja Terhadap Kenyamanan Visual Pengunjung Restoran.

Studi kasus: Domicile Kitchen and Lounge

Evelyn Lim dan Luciana Kristanto
Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
evelyn_lim97@gmail.com; lucky@petra.ac.id



Gambar 1. Domicile Kitchen and Lounge, Surabaya

Sumber: <http://beagourmands.blogspot.com/2016/06/domicile-kitchen-lounge-suarabay.html>

ABSTRAK

Sistem tata cahaya adalah salah satu elemen utama dalam suatu ruangan yaitu digunakan sebagai elemen penerangan. Pada restoran, elemen ini sangat penting dalam memberikan suasana dan kenyamanan visual pengunjung. Salah satu restoran yang menonjol dalam pencahayaan dijadikan sebagai objek penelitian yaitu *Domicile kitchen and lounge* yang berlokasi di pusat kota Surabaya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh cahaya pada tata letak meja terhadap kenyamanan visual pengunjung. Metode yang digunakan adalah kuantitatif berupa data pengukuran dari perhitungan dan kualitatif berupa data fisik/ dokumentasi dari restoran *Domicile kitchen and lounge* yang akan dikaitkan pada teori/ konsep dari restoran, pencahayaan dan kualitas visual yang dipilih dan dijabarkan secara deksriptif. Analisis menghasilkan mengenai pencapaian konsep perancangan dari restoran mengenai pengaturan tata cahaya, pengaturan tata letak meja serta kaitannya dengan kualitas visual yang dirasakan oleh pengunjung dari konsep setiap zona yang ditetapkan pada restoran ini. Dapat disimpulkan bahwa kebutuhan mengenai tata ruang dan konsep pada setiap zona di restoran ini oleh pemilik sudah terpenuhi. Pencahayaan di siang hari telah terpenuhi, sedangkan pada malam hari sebagian besar dari zona kurang dari standar. Pencahayaan di setiap zona tidak dibuat sama, melainkan berbeda-beda dengan menggunakan elemen dekoratif, kekuatan lampu, peletakkannya agar tidak terjadi kebosanan pengunjung

Kata Kunci: Pengaruh, Cahaya, Kenyamanan visual, Restoran

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pada zaman sekarang ini sebuah restoran merupakan salah satu tempat yang sering dikunjungi oleh orang-orang sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi masyarakat khususnya di daerah perkotaan yang cenderung padat. Hal ini telah menjadi kebiasaan/ *lifestyle* yang dimiliki oleh masyarakat di perkotaan dalam melakukan kegiatannya untuk pemenuhan kebutuhan konsumsi di luar rumah. Pengaruh lain yang timbul adalah dikarenakan lokasi yang lebih strategis, efisien, dan nyaman. Hasil riset dari *Qraved.com*, yang merupakan salah satu situs pencarian dan reservasi restoran di Jakarta menyatakan bahwa telah terjadi pergeseran tren dimana semakin banyak masyarakat Indonesia yang memiliki kebiasaan dalam pemenuhan kebutuhan sehari-harinya makan di restoran. Sepanjang tahun 2013, tercatat kunjungan oleh orang Indonesia ke restoran mencapai 380 juta kali dan menghabiskan total 1,5 miliar dollar Amerika Serikat. Dari adanya fenomena kebiasaan makan di restoran, didapatkan adanya pertumbuhan restoran jenis kelas menengah dan atas hingga total 250 persen. Dengan adanya fakta fenomena tersebut, memberikan kesempatan bagi pengusaha-pengusaha untuk membuka tempat usaha di bidang kuliner yang sedang berkembang pesat hingga masa kini. Pengusaha restoran yang mendirikan restoran pastinya dipengaruhi dengan suatu ide/ pemikiran, konsep, prinsip sehingga menghasilkan konsep/tipe restoran seperti apa yang akan didirikan dan akan menghasilkan suatu desain/ gaya yang menjadikan ciri khas dari restoran tersebut yang dirasakan oleh pengunjung

Restoran yang dijadikan objek penelitian tersebut adalah restoran *Domicile kitchen and lounge* dengan konsep restoran *casual bistro* dan *extraordinaire lounge*. Restoran ini bukan hanya dijadikan pusat kuliner. Akan tetapi, tempat ini adalah tempat yang multifungsi dengan dilengkapi dengan *bar* maupun *lounge*. Objek/ restoran ini memiliki desain yang terlihat dari penggunaan tata cahaya yang menarik yang didukung dengan adanya aktivitas/ fenomena yang terjadi di lokasi dan memberikan kesan istimewa pada pengaturan tata letak meja yang mempengaruhi kualitas visual pengunjung seperti Gambar 1.1



Gambar 1.1. Spot Domicile Kitchen and Lounge

Sumber: https://www.tripadvisor.in/LocationPhotoDirectLink-g297715-d6673509-i181492915-Domicile_Kitchen_Lounge-Surabaya_East_Java_Java.html

Hal ini membuat peneliti ingin lebih mendalami mengenai pengaruh cahaya yang dihasilkan pada tata letak meja terhadap kenyamanan visual pengunjung.

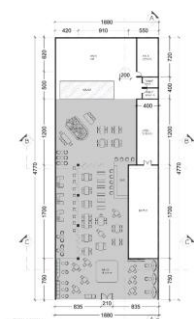
Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang yang ada rumusan masalah yang menjadi pokok bahasan adalah sebagai berikut: “Bagaimana pengaruh cahaya pada tata letak meja terhadap kenyamanan visual pengunjung restoran *Domicile kitchen and lounge*?”

Tujuan Perancangan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh cahaya pada tata letak meja terhadap kenyamanan visual pengunjung restoran *Domicile kitchen and lounge* yang disesuaikan dengan pencapaian konsep yang diinginkan.

Batasan Penelitian



Gambar 1.2. Batasan lokasi

Penelitian ini dilakukan di restoran *Domicile kitchen and lounge* dengan memilih ruang yang dibatasi seperti dari gambar di bawah ini (warna abu-abu yang tertera pada Gambar 1.2). Dipilihnya ruangan-ruangan tersebut dikarenakan ruangan tersebut merupakan ruangan yang selalu aktif dan bebas dipilih pengunjung untuk ditempati. Sedangkan ruangan yang tidak dijadikan objek penelitian

merupakan area servis maupun area VIP, dimana ruangan VIP hanya digunakan pada jam-jam tertentu saja.

METODE PENELITIAN

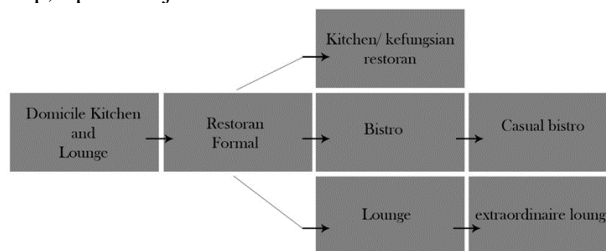
Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif dengan penjabaran deskriptif dan metode kuantitatif. Pengumpulan data yang dilakukan peneliti untuk menyempurnakan penelitian ini adalah dengan observasi, studi literatur, dokumentasi yang meliputi gambar dan data yang mencakup wawancara dan kuesioner.

Data dan lokasi tapak

Lokasi yang dipilih menjadi objek penelitian adalah *Domicile kitchen and lounge* yang tepatnya di Jalan Sumatera No.35, Surabaya.

Dari data yang diberikan oleh pihak Restoran, restoran ini adalah restoran yang menyediakan makanan jenis perpaduan barat dan timur (*eastern fusion dining*). Suasana yang terbentuk di restoran ini adalah suasana yang spontan/ secara langsung dirasakan oleh pengunjung. Konsep yang dibangun oleh restoran ini adalah percampuran dari suatu restoran, bistro dan lounge yang menjadikan restoran ini bersifat multifungsi. Didukung juga dengan adanya jam operasional dari restoran ini adalah *weekday* dan *weekend*, jam buka dan jam tutup sama yaitu pukul 11.00 siang hingga 02.00 pagi.

Bagan (Gambar 2.1) ini akan memperjelas mengenai konsep, tipe serta jenis restoran ini.



Gambar 2.1. Pembagian fungsi restoran oleh Domicile Kitchen and Lounge

LANDASAN TEORI

Restoran

Menurut (Marsum W.A, 2005) restoran merupakan sebuah tempat atau dalam bentuk bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan ataupun minuman. Dalam restoran, kenyamanan menjadi faktor penentu dan terpenting bagi para konsumen atau pengunjung dalam pemilihan tipe restoran, produk yang ditawarkan dll. Dan pada akhirnya yang dapat disimpulkan, konsumen akan merasa lebih puas jika adanya desain yang baik dan menarik di lokasi yang akan dipilih. Desain adalah suatu strategi penting dan utama dalam menciptakan suasana yang membuat pengunjung merasa betah berada dalam restoran tersebut (Giovanni Lokman dkk,2014).

Bistro

Dari pengertian oleh (Marsyangm, 1999), bistro adalah merupakan jenis restoran tipe *snack bar/fast casual-dining restaurant* dimana merupakan restoran yang sifatnya tidak resmi dengan sistem pelayanan cepat. Bistro banyak menyuguhkan menu Prancis dengan suasana santai, homey, dan kasual. Bistro dapat menjual makanan apapun, tergantung dengan konsep dan tema yang dibangun dari restoran tersebut (Anisa, 2017).

Lounge

Lounge yang pengertiannya berarti bar atau merupakan bagian dari suatu restoran yang tidak perlu *direserve*/dipesan sebelumnya. *Lounge* yang didalamnya pengunjung biasa melakukan aktivitas seperti untuk ruang duduk untuk menerima tamu ataupun bersosialisasi, membaca, menikmati melihat TV, dll (Wikipedia, 2015). *Lounge* juga memiliki jenis *cocktail lounge* atau yang disebut *lounge bar*. Segala sesuatunya dapat dikatakan hampir sama dengan mini bar (Gusben, 2016).

Kualitas visual

Sistem yang berpengaruh pada kualitas visual adalah sistem tata cahaya. Kualitas visual dalam pencahayaan yang harus optimal agar mendapatkan suatu kualitas visual yang baik meliputi kuantitas cahaya, distribusi luminasi cahaya, batasan silau cahaya, bentuk bayangan, kondisi iklim, dan refleksi warna cahaya pada ruang (Darmasetiawan & Puspakesuma, 1991). Akan tetapi, terdapat faktor yang perlu dihindari untuk mendapatkan kualitas visual ruang yang baik dalam pencahayaan, yaitu silau (*glare*), bayangan (*shadow*), dan cahaya kejut (*flicker*) berdasarkan standar IESNA tahun 2000.

Selain sistem tata cahaya, kualitas visual juga berkaitan dengan kompleksitas sebagai ukuran bagaimana beragam elemen di dalam ruangan dapat bergabung dan menciptakan visual, baik yang koheren dan terstruktur atau kacau dan acak. Elemen tersebut termasuk layout, langit-langit, dan tata perabot ruang (Barrett dkk., 2015).

Pencahayaan

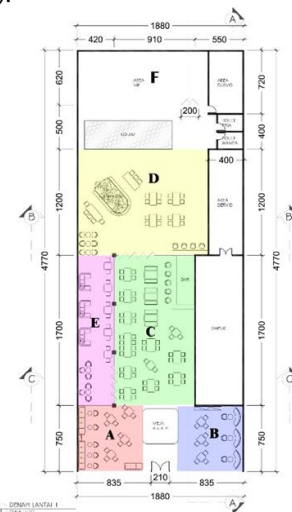
Di dalam suatu energi cahaya yang muncul terdapat suatu gelombang elektromagnetik yang ditangkap dan dideteksi oleh alat pencacindera pada cahaya mata sehingga memungkinkan seseorang dalam pengertian mengenai pembedaan warna (Haryanto, 2007). Intensitas mengenai suatu energi penerangan/ pencahayaan sangatlah penting dalam aspek lingkungan fisik yang diperuntukan dalam pengguna ruang. Intensitas penerangan yang sesuai syarat adalah suatu penerangan yang baik dipengaruhi dan ditentukan oleh sifat, jenis, kebutuhan suatu pekerjaan. Jika ciri pekerjaan membutuhkan suatu ketelitian yang lebih. Maka, harus lebih memerlukan intensitas penerangan yang lebih besar (Sumamur, 1993).

DATA KONSEP, PENCAHAYAAN DAN TATA RUANG

Restoran *Domicile kitchen and lounge* adalah restoran yang kurang lebih dapat menampung 176 orang di ruangan yang selalu dibuka untuk umum. Selain itu, juga terdapat ruang VIP yang tidak selalu dibuka untuk umum dikarenakan harus melakukan reservasi terlebih dahulu. Konsep dari *Domicile kitchen and lounge* adalah ingin lebih menonjolkan desain dengan adanya detail-detail di setiap *spot* dalam ruangan. Selain detail desain yang bertujuan sebagai estetika. Melainkan, juga ingin mencapai tujuan yang menghasilkan nilai emosional oleh pengunjung. Mengenai penamaan restoran ini adalah ingin menggabungkan kedua/ lebih bentuk, tipe dan jenis dari restoran yang disesuaikan dengan perkembangan jaman, budaya dan kegiatan setempat (Studio 42, 2019). Restoran ini dilengkapi dengan bistro dengan jenis *casual bistro* dan *lounge* dengan jenis *extraordinaire lounge*. Restoran ini ditujukan untuk kebutuhan konsumsi dalam masyarakat. Selain itu, mengenai penambahan konsep *casual bistro* ditujukan sebagai tempat yang membuat pengunjung merasakan suasana yang santai dan nyaman untuk

menghilangkan penat. Sedangkan kata *extraordinaire* berkaitan dengan keinginan pemilik adalah ingin menonjolkan suasana yang *luxury*/ memiliki suatu kesan yang megah yang diyakini belum ada lokasi yang memiliki konsep seperti ini dengan harapan pengunjung dapat menikmati makanan dengan pemilihan lokasi yang menurut pengunjung tersebut dengan suasana nyaman yang terbangun dan cukup dalam kualitas pencahayaannya (Kristanto, 2019).

Dengan adanya konsep awal yang ingin dicapai, pihak *owner* dan *designer* memutuskan desain luar dari *Domicile kitchen and lounge* adalah terdiri atas 1 massa yaitu tampak dari luar seperti 1 restoran dan membagi zona/ bagian pada dalam bangunan tersebut. Bagian tersebut dibagi menjadi 6. Setiap zona akan didesain berbeda dengan adanya kesan istimewa ataupun *luxury* agar setiap zona dapat menimbulkan kegiatan, perasaan, kenyamanan yang berbeda-beda dari pengalaman pengunjung yang datang (Kristanto, 2019).



Gambar 3.1. Pembagian zona Domicile Kitchen and Lounge

Terdapat 4 zona yang merupakan desain awal di restoran ini. Akan tetapi, pada akhirnya ditambahkan 2 zona lagi sebagai tambahan (Studio 42, 2019) Akan tetapi, yang menjadi pembahasan dan penelitian ini dibatasi hanya pada zona A hingga E saja, zona F (area VIP) tidak disertakan dalam pembahasan (Gambar 3.1).

Zona A

- Konsep Zona A

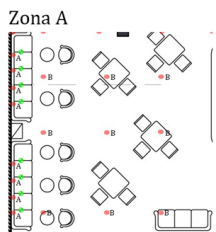
Konsep dari zona A adalah ingin menonjolkan suatu bistro yang terletak di bagian *entrance* dengan konsep *luxury* terlihat dengan menampilkan lampu dengan skala yang besar di antara zona A dan B (Gambar 3.2) .



Gambar 3.2. Lampu pada entrance Domicile Kitchen and Lounge
Sumber: Dokumentasi pribadi

Selain itu, plafon yang rendah dibandingkan zona B agar dapat memanfaatkan cahaya dan mendapatkan pantulannya sehingga tidak menimbulkan *glare* yang berlebihan dan penggunaan dinding kaca adalah sebagai kesan menyatu dengan zona lainnya. (Studio 42, 2019).

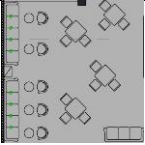


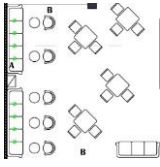

- Data pencahayaan dan tata ruang pada zona A

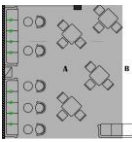



Gambar 3.3. Denah dan penempatan lampu zona A
Tabel 3.1. Data pencahayaan di Zona A

Bagian	Jenis Lampu	Teknik Pencahayaan
A	Jenis: <i>Incandescent Lamp</i> , daya 30 watt, <i>warm white</i> .	<i>Wall pendant</i> yang merupakan <i>accent light</i> dengan sistem <i>downlight</i>
B	Jenis: Bohlam LED MR16, daya 40 watt, <i>Warm white</i> .	<i>Recessed housing</i>

Tabel 3.2. Data tata ruang di Zona A

Elemen pembentuk ruang	Variasi yang digunakan
Lantai	 Keseluruhan (abu-abu pada denah) dari Zona A menggunakan keramik segienam dengan kombinasi warna kuning gelap, merah gelap, hijau toska, abu-abu 
Dinding	 A B  Bagian sisi A menggunakan material keramik berwarna putih pada dinding. Bagian sisi B menggunakan material kaca, sehingga sinar matahari secara bebas masuk kedalam ruangan.
Langit-langit	

A	B
 Bagian A pada zona A memiliki ketinggian plafon 3,5meter dengan material cermin sehingga merefleksikan ruangan tersebut. Sedangkan bagian B setinggi 7meter dengan menggunakan material kayu.	Variasi layout meja <i>Restaurant Style</i>  Menggunakan layout tipe <i>restaurant style</i> dimana kursi diletakkan hadapan seperti restoran pada umumnya. Walaupun jenis kursi berbeda. Akan tetapi, layout peletakkannya merupakan <i>restaurant style</i>

Zona B
- Konsep Zona B

Konsep dari zona B adalah juga sebagai bistro, dimana zona ini juga menyatu dengan *entrance*. Di zona ini dilengkapi dengan pajangan-pajangan sebagai estetika dan memiliki tujuan sebagai konsep menu konsumsi dari restoran ini (kebarat-baratan/ *humanity*) (Gambar 3.4)



Gambar 3.4. Zona B

Sumber: Dokumentasi pribadi

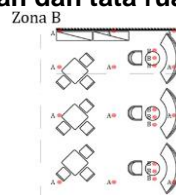
Ketinggian plafon dari zona ini sangatlah berbeda dari zona lainnya yang dilengkapi dengan lampu gantung dengan memerhatikan skala manusia yang berkegiatan. Lampu gantung tersebut dibuat Panjang secara vertikal supaya terkesan jarak antar plafon ke tempat duduk/ meja seolah-olah plafon berskala sesuai dan cahaya dapat menerangi kebutuhan aktivitas yang dilakukan oleh pengunjung (Gambar 3.5.) (Studio 42, 2019).



Gambar 3.5. Lampu gantung pada zona B



Sumber: Dokumentasi pribadi

- Data pencahayaan dan tata ruang pada zona A

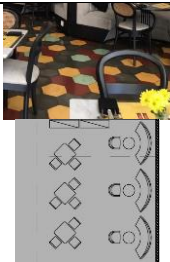

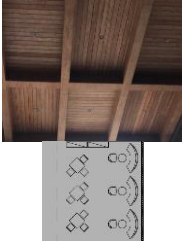



Gambar 3.6. Denah zona B dan penempatan titik lampu zona B

Tabel 3.3. Data pencahayaan di zona B

Bagian	Jenis Lampu	Teknik Pencahayaan
A	Jenis: Bohlam LED MR16, Daya 40 watt, Warm white.	<i>Recessed housing</i> 
B	Jenis: <i>Incandescent Lamp</i> , Daya 30 watt, warm white.	<i>Pendant</i> 

Tabel 3.4. Data Tata ruang zona B

Elemen pembentuk ruang	Variasi yang digunakan
Lantai	 Keseluruhan (abu-abu pada denah) dari Zona B menggunakan keramik segienam dengan kombinasi warna kuning gelap, merah gelap, hijau tosca, abu-abu.
Dinding	 Kanan (B): dinding putih (A): kaca Kiri (C): dinding bata dan 3,5meter dari atas merupakan dinding dekoratif berwarna hitam.
Langit-langit	 Keseluruhan langit-langit pada zona B menggunakan <i>finishing</i> material kayu dengan ketinggian 7meter dari lantai.
Variasi layout meja	<i>Restaurant style</i> dan <i>O shape style</i> 

Zona C

- Konsep C

Zona ini adalah zona utama yang menerapkan ciri restoran pada umumnya dan dilengkapo dengan *lounge bar* sehingga pola perabot dibuat berbeda.



Gambar 3.7. Zona C






Sumber: Dokumentasi pribadi

- Data pencahayaan dan tata ruang pada zona C

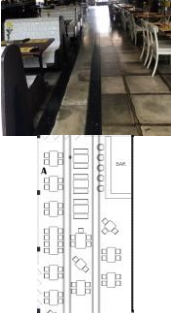
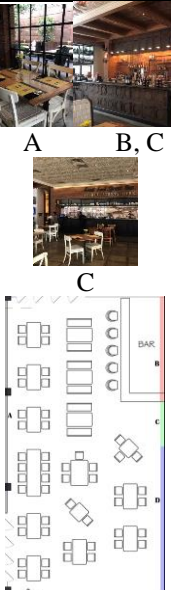
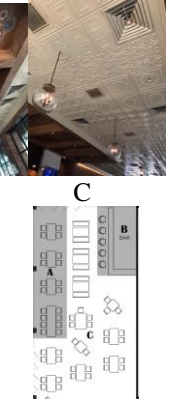


Gambar 3.8. Denah dan penempatan titik lampu zona C

Tabel 3.5. Data pencahayaan zona C

Bagian	Jenis lampu	Teknik Pencahayaan
A	Jenis: Bohlam LED MR 16, Daya 5,5watt, warm white	<i>Recessed housing</i> 
B	Jenis: Bohlam LED MR 16, Daya 5,5watt, warm white	<i>Recessed housing</i> 
C	Jenis: <i>Incandescent Lamp</i> , Daya 30 watt, warm white.	<i>Pendant - Bowl Sphere</i> Dari kaca <i>clear/bening</i> 
D	Jenis: <i>Lightstripe</i> , Daya 30 watt/meter, warm white	<i>Soffit (Cornice Lighting)</i> 
E	Jenis: Bohlam softone, Daya 40 watt, warmwhite	<i>Wall pendant</i> 

Tabel 3.6. Data tataruang zona C

Elemen pembentuk ruang	Variasi yang digunakan
Lantai	 <p>Bagian A di zona C merupakan lantai dengan plester semen yang diekspos yang dilengkapi dengan keramik berbentuk garis berwarna hitam.</p>
Dinding	 <p>A kiri: material utama berupa kaca dengan adanya sekat B: material dinding di Bar merupakan batubata dan elemen dekoratif dengan cat berwarna hitam C: keramik putih D: Dapur yang dapat dilihat dari area restoran. Material berupa batu bata, kaca, elemen dekoratif yang berwarna hitam.</p>
Langit-langit	 <p>Langit-langit pada A dan B menggunakan material kayu yang</p>

	lebih timbul sebagai elemen dekoratif. Bagian C menggunakan material eternit berwarna putih dengan adanya motif. Keseluruhan ketinggian pada zona C adalah setinggi 3,5meter.
Variasi layout meja	Restaurant style dan class style (Bar) 

Zona D - Konsep D

Merupakan zona tambahan yang bersambungan dengan zona E. Zona ini dibuat agar menjawab kebutuhan lounge di restoran ini yang dibuat semi outdoor yang dibagian atap kaca di lengkapi tanaman replika. (Studio 42, 2019)

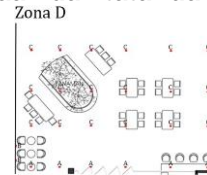
Lokasi ini juga dilengkapi dengan adanya perpaduan alam sehingga terdapat unsur tanaman, kayu, air maupun batu. (Kristanto,2019).



Gambar 3.9. Zona D





Sumber: Dokumentasi pribadi

- Data pencahayaan dan tata ruang pada zona D


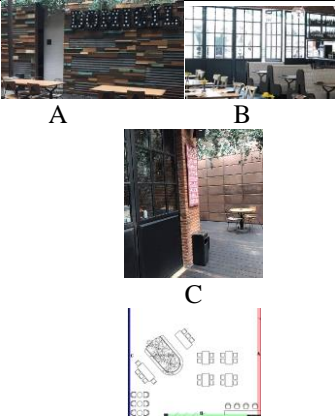




Gambar 3.10. Denah dan penempatan titik lampu zona D

Tabel 3.7. Data pencahayaan zona D

Bagian	Jenis lampu	Teknik Pencahayaan
A	Jenis: Bohlam LED MR 16, daya 5,5watt, warm white	Recessed 
B	Incandescent Lamp, daya 30 watt, warm white.	Lampu dekoratif-Surface Mounted 
C	Jenis: Bohlam LED MR 16, daya 5,5watt, warm white	Track Lighting 
D	Jenis: Bohlam softone, daya 40 watt, warmwhite	Surface Mounted 

Tabel 3.8. Data tata ruang zona D

Elemen pembentuk ruang	Variasi yang digunakan
Lantai	 <p>Keseluruhan lantai (abu-abu) menggunakan material kayu.</p>
Dinding	 <p>Dibagian A terdapat dinding dekoratif yang permainan massa persegi panjang dengan gradasi warna coklat dan hijau toska Bagian B merupakan pintu yang dilengkapi dengan kaca yang cukup tinggi. Selain pintu, bagian ini dijadikan sebagai partisi/ pembatas dari ruang antara zona C dan D Bagian C merupakan dinding dengan finishing keramik warna coklat</p>
Langit-langit	 <p>Keseluruhan langit-langit di zona D adalah material kaca yang dilengkapi dengan kisi kayu serta dilengkapi dengan tanaman replika.</p>
Variasi layout meja	<p><i>Restaurant style</i></p> 

Zona E
- Konsep E






Gambar 3.11. Zona E
Sumber: Dokumentasi pribadi

Zona ini lebih menekankan pada konsep bistro seperti zona A dan B tetapi diletakkan di *outdoor* agar dapat dijadikan sebagai *smoking area*. Konsepnya hampir sama dengan zona D mengenai plafon dengan dilengkapi tanaman replika dan unsur alam.




- Data pencahayaan dan tata ruang pada zona E



Gambar 3.12. Denah dan penempatan titik lampu zona E
Tabel 3.9. Data pencahayaan zona E

Bagian	Jenis Lampu	Teknik Pencahayaan
A	<i>Incandescent Lamp</i> , daya 30 watt, <i>warm white</i> .	Lampu dekoratif- <i>wall Mounted</i> 
B	Jenis: Bohlam LED MR 16, daya 5,5watt, <i>warm white</i>	<i>Track Lighting</i> 
C	Jenis: Bohlam LED MR 16, daya 5,5watt, <i>warm white</i>	<i>Recessed</i> 

Tabel 3.10. Data tata ruang zona E

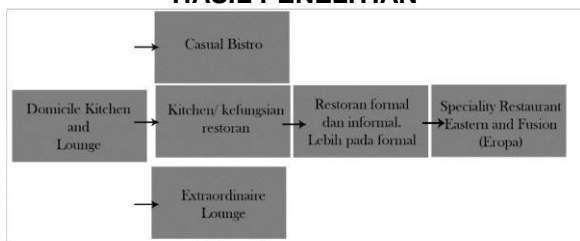
Elemen pembentuk ruang	Variasi yang digunakan
Lantai	  <p>Keseluruhan lantai di zona E menggunakan material kayu</p>
Dinding	 <p>Bagian A merupakan dinding keramik berwarna coklat. Sedangkan B dan C merupakan partisi dengan material kaca.</p>

Langit-langit	 Keseluruhan langit-langit di zona E adalah material kaca yang dilengkapi dengan kisi kayu serta dilengkapi dengan tanaman replika.
Variasi layout meja	<i>Restaurant style</i> dan <i>U shape style</i> 

Tabel 3.11. Data pengukuran pencahayaan dengan luxmeter

Zona	Siang	Malam
A	30,5-242 lux	6,3-123,4 lux
B	34,1-86,4 lux	3,4-7,6 lux
C	23,46-122,3 lux	4,9-24,5 lux
D	2660-6790 lux	20,1-85,4 lux
E	205-3080 lux	15,3- 28,3 lux

HASIL PENELITIAN



Sistem pelayanan
 -.. Waiter and waitress service to table (Pelayan melayani sepenuhnya)
 . Counter Service (Pelayanan yang dilakukan counter)

Gambar 4.1. Hasil pembagian konsep Domicile kitchen and lounge

Gambar 4.1. merupakan pembagian multifungsi oleh restoran *Domicile kitchen and lounge*. Restoran ini juga menggunakan sistem organisasi ruang mengelompok (Wicaksono dan Tisnawati, 2014) dan sirkulasi ruang jaringan (D.K. Ching, Francis, 2000).

Berdasarkan dari konsep yang ingin dicapai oleh *owner* yang menjadi lokasi sebagai restoran adalah zona C, lokasi sebagai bistro adalah zona A, B, dan E lokasi sebagai *lounge* adalah zona D dan sebagian dari zona C yang dijadikan sebagai *loungebar*.

Kebutuhan mengenai tata ruang dan konsep pada setiap zona di restoran ini oleh pemilik sudah terpenuhi. Terlihat dari pengunjung telah menyesuaikan aktivitas dengan lokasi tempat mereka duduk (Kristanto,2019), hanyalah konsep mengenai pencahayaan tidak terpenuhi. Terlihat dari cahaya yang dihasilkan pada malam hari sangat minim dan juga tidak mencapai standar tempat makan oleh SNI yaitu 250 lux.

Pada siang hari zona A, B, C, D, E dinyatakan cukup hingga menimbulkan kesilauan (lokasi *outdoor*/dinding kaca) dan pada indoor diatasi menggunakan alat sebagai pelindung berupa tirai (zona A dan B). Pada malam hari tidak cukup (zona A, B, C yang merupakan *indoor*) sehingga menggunakan lilin sebagai tambahan pencahayaan untuk berkegiatan. Pada faktanya, lilin hanya dapat digunakan sebagai *indirect light* agar mendapatkan pencahayaan yang lembut (Baraban, Regina dan Durocher, 2001), bukanlah untuk meningkatkan pencapaian kualitas cahaya lebih dalam aktivitas. Sedangkan, D, E dikarenakan merupakan *lounge* dan dilengkapi *lounge bar (outdoor)*, sehingga pemenuhan

cahaya dinyatakan cukup pada siang atau malam hari. Kegiatan yang dilakukan di daerah zona D dan E (*outdoor*) tidak membutuhkan suatu penerangan yang khusus pada konsep yang diinginkan sehingga pencahayaan yang remang cenderung lebih cocok dan membuat pengunjung terasa nyaman, rileks. Pencahayaan di setiap zona tidak dibuat sama, melainkan berbeda-beda dengan menggunakan elemen dekoratif, kekuatan lampu, peletakkannya agar tidak terjadi kebosanan pengunjung (Baraban, Regina dan Durocher, 2001). Keseluruhan dari ruangan ingin menampilkan suasana yang hangat agar terjadi efek rileks dan santai (Satwiko, 2009).

SARAN

Adapun beberapa saran oleh peneliti sebagai berikut:
 - Menambahkan ataum mengganti jenis lampu di zona tertentu agar dapat menunjang aktivitas sesuai konsep
 -Mengenai pencahayaan yang dihasilkan adalah disarankan berkisar sesuai dengan kebutuhan rata-rata pengukuran pencahayaan dengan luxmeter pada siang hari (*indoor*).
 -Selain elemen pencahayaan dan tata ruang (berpengaruh pada indera penglihatan). Kenyamanan visual yang berkaitan dengan alat indera yang dapat membentuk kualitas ruang seperti bau, suara, dll juga sangat berpengaruh pada kenyamanan pengunjung di restoran yang kedepannya dapat diteliti lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

Anisa, (2017). Inilah Perbedaan Bistro, Café dan Eatery. Retrieved from <https://www.wisatamalangku.com/2017/09/inilah-perbedaan-bistro-cafe-dan-eatery.html>

Baraban, Regina. S and Durocher, Joseph. F. (2001). 2nd edition. *Successful Restaurant Design*. Canada: John Wiley & Sons, Inc

Barrett, P., Davies, F., Zhang, Y., & Barrett, L. (2015). The impact of classroom design on pupils' learning: Final results of a holistic, multi-level analysis. *Building and Environment*, 89, 118-133. <https://doi.org/10.1016/j.buildenv.2015.02.013>

Darmasetiawan, Christian & Lestari Puspakesuma. (1991). *Teknik pencahayaan dan Tata Letak Lampu jilid 1*. Jakarta. Gramedia

D.K Ching, Francis, (2000), *Arsitektur. Bentuk, Ruang dan Susunannya* (edisi kedua). Jakarta: Erlangga

Domicile Kitchen and Lounge. *About us*. Retrieved from <http://domicile-sby.com/dm/about-us/>

Giovani L, Devi K, Monika K, (2014). *Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Promosi dan Interior terhadap Keputusan Pembelian Konsumen di Restoran Imperial lamian Tunjungan Plaza Surabaya*. Vol. 1

Haryanto, E., Suhartini T., dan Rahayu E (2007). *Budidaya Kacang Panjang*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Ichsan, Nur. (2014). *Makan di Restoran Semakin Ngetren*. Retrieved from <https://travel.kompas.com/read/2014/04/04/1632122/Makan.di.Restoran.Semakin.Ngetren>.

Kristanto. (2019). "Konsep Domicile kitchen and lounge". *Hasil Wawancara Pribadi*: 15 April 2019, Domicile kitchen and lounge

Marsyangm. (1999). *Manajemen Jasa Pendekatan Terpadu*. Bogor: Ghalia Indonesia.

Satwiko, Prasasto. (2009). *Fisika Bangunan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

Suma'mur. (1993). *Keselamatan Kerja dan Pencegahan Kecelakaan Kerja*. Jakarta: PT. Gunung Agung.

Studio42. (2019). "Konsep Domicile kitchen and lounge". *Hasil Wawancara Pribadi*: 15 April 2019, Domicile kitchen and lounge

Wicaksono, Andie A. dan Endah T. (2014). *Teori Interior*. Jakarta: Griya Kreasi.

Wikipedia (2015). *Lounge adalah*. Retrieved from https://en.wikipedia.org/wiki/Airport_lounge