

PERANCANGAN ARSITEKTUR INTERIOR RESTORAN MALIOBORO DENGAN MENGADOPSI ELEMEN BUDAYA TRADISIONAL OLEH BINA RUPA STUDIO

Chesy Jakelin^a, Freddy Handoko Istanto^b, M.Y Susan^c

^{a/b/c}Arsitektur Interior, Universitas Ciputra, Surabaya 60219, Indonesia

Alamat e-mail untuk surat menyurat : fred.hands@ciputra.ac.id

ABSTRACT

Malioboro Restaurant was established in 2007 so after 12 years asking for a new face asking for the history of the establishment of a restaurant that was first built in Bali with the atmosphere and cultural distinctiveness created in Bali so that consumers in Surabaya can also find out the history of Malioboro Chicken Bone this is expected from Bali and is a special feature for soft bone chicken lovers in Surabaya. It is a problem determined by the site that is monotonous and does not reflect Bali in its design. Layout and circulation of visitors is irregular because of the placement of undirected space. There are also those who want to be written, will interpret the value of the company, namely feel the art by heart. The concept of the restaurant also wants to be introduced to the local culture in every room that is designed "contemporary". Using traditional elements that give rise to the impression of a modern contemporary that prioritizes the principle of unity and harmony where elements are considered as elements and all elements that are interrelated and sustainable.

Keywords: Restaurants, Commercial space, Indonesian Art and Culture, Traditional Contemporary

ABSTRAK

Restoran Malioboro berdiri sejak tahun 2007 sehingga setelah 12 tahun ini menginginkan wajah baru yang mengingatkan akan sejarah berdirinya restoran yang dimulai pertama kali dibangun di Bali dengan suasana dan kekhasan budaya yang tercipta di Bali sehingga konsumen yang berada di Surabaya juga mengenal sejarah Ayam Tulang Malioboro ini berasal dari Bali dan menjadi ciri khas tersendiri bagi penikmat ayam tulang lunak di Surabaya. Terdapat permasalahan berupa bentukan *site* yang monoton dan tidak mencerminkan Bali pada desainnya. *Layout* dan sirkulasi pengunjung kurang teratur karena peletakan ruang yang tidak terarah. Terdapat pula keinginan penulis akan suatu restoran yang dapat memiliki pembagian ruang yang maksimal dan dapat menginterpretasikan *value* dari perusahaan yaitu *feel the art by heart*. Konsep dari restoran pun ingin mengadopsi unsur budaya lokal pada setiap ruang yang dirancang secara "kekinian". Penggunaan elemen tradisional yang memunculkan kesan etnik secara *modern kontemporer* yang mengutamakan prinsip *unity* dan *harmony* dimana suatu ruangan dianggap sebagai suatu kesatuan dan semua elemen yang ada saling melengkapi dan berkesinambungan.

Kata Kunci: Restaurant, Commercial space, Indonesian Art and Culture, Traditional Contemporar

<https://doi.org/10.37715/akses.v4i2.1314>

PENDAHULUAN

Integrasi Bisnis dan Desain

Bina Rupa Studio adalah perusahaan yang bergerak di bidang jasa konsultan arsitektur dan desain interior yang bertempat di Surabaya, mencakup interior khususnya untuk kepentingan area komersial seperti cafe, restoran, hotel, dll yang mengadopsi unsur budaya lokal pada setiap konsep desain yang dirancang secara "kekinian". Penggunaan elemen tradisional yang memunculkan kesan etnik secara *modern* kontemporer yang mengutamakan prinsip *unity* dan *harmony*. Pengimplementasian budaya dalam desain bangunan merujuk pada beberapa variabel yang diimplementasikan dalam bangunan:

Artefact dengan parameter obyek bangunan berupa fasad dan atap bangunan rumah adat yang diadopsi bentukannya dan dimodernisasi. Material dengan parameter natural material yaitu bahan-bahan material yang bersumber dari alam: Bambu, kayu, ijuk, kayu kelapa, dll yang sangat berpotensi di Indonesia.

Icon dengan parameter visual, ornamen, dan warna. Setiap daerah pasti memiliki kekhasan tersendiri yang menjadi *icon* daerah dan memiliki filosofi dan makna tertentu yang menjadi budaya masyarakat. Contoh ornamen Bali pepatran: ornamen yang ide/konsep di ambil dari tamanan yang merambat, seperti: tanaman labu, pare, timun, dan tanaman merambat liar. Maknanya adalah memberikan perlindungan kepada manusia dari rasa takut, panas, haus dan yang lainnya

sehingga memberikan kenyamanan bagi manusia.

Konsep dengan parameter adat, kepercayaan, norma, dan nilai yaitu sistem penataan bangunan disuatu wilayah dengan pola tertentu sebagai cermin pola hubungan aktifitas manusia dengan alam yang mempengaruhi akan hirarki sosial.

Shape dengan parameter bentuk, struktur, dan ukuran yang tercermin.

Latar Belakang Proyek

Indonesia adalah negara yang kaya akan budaya, tema-tema etnik Indonesia yang diangkat ke dalam karya-karya desain interior menjadi daya tarik luar biasa bagi bangsa-bangsa lain maupun penduduk lokal. *Modern* dan etnik digabung dan diolah sedemikian rupa menjadi suatu karya yang unik. Saat ini perkembangan pembangunan sudah berkembang pesat sehingga dalam proses perancangan dengan pendekatan budaya sangat memungkinkan di seluruh wilayah Indonesia karena ketersediaannya bahan baku yang melimpah dan teknologi yang dapat mempermudah proses perancangan.

Restoran Malioboro pertama kali dibangun di Kuta Bali. Nostalgia perasaan dan suasana di Kota Bali inilah yang menjadi fokus perancangan Restoran Malioboro yang bercabang di Surabaya. Konsep arsitektur interior yang digunakan harus memiliki daya tarik tersendiri bagi pengunjung sehingga tidak mudah terlupakan sebagai *family restaurant*, selain itu juga memberikan edukasi dan pengalaman yang berbeda sehingga nilai

dari kebudayaan suatu daerah turut dilestarikan.

Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang ditemukan setelah melakukan observasi pada *site* dan wawancara: *Problem definition* di bidang usaha yaitu, Restoran Malioboro merupakan sebuah restoran yang ditujukan pada keluarga, komunitas (arisan, *meeting*, dll) yang ingin merenovasi restorannya dengan gaya baru yang mengadopsi elemen tradisional Bali dan dikemas secara *modern kontemporer*. Memperhatikan *zoning* dan *layout* restoran yang sesuai untuk sebuah restoran agar penataan ruang menjadi efektif dan mencapai kenyamanan bagi aktifitas pengunjung maupun pekerja yang ada di Restoran Ayam Tulang Lunak Malioboro. *Problem statement* pada bangunan tersebut yaitu, "Bagaimana meredesign Restoran Ayam Tulang Lunak Malioboro dengan ciri khasnya tersendiri dengan mengadopsi elemen budaya tradisional yang tampak dari segi visual dan juga *ambience*. Bagaimana agar tercipta kolaborasi antara Restoran Malioboro dengan konsumen yang dapat mengedukasi anak-anak dalam hal mengenal budaya yang ada di Indonesia khususnya Bali dan menjadikan Restoran Malioboro sebagai *Family Restaurant* favorit mereka".

Tujuan Perancangan

Tujuan utama dari perancangan Restoran Malioboro adalah membangun sebuah restoran yang memiliki ciri khas yang ditampilkan melalui desain arsitektur interiornya. Penataan kembali sistem sirkulasi yang dibedakan antara pengun-

jung dan pekerja serta *owner* agar memiliki sirkulasi yang baik dan mencapai kenyamanan bagi kedua belah pihak. Desain yang telah dirancang memaksimalkan penghawaan dan pencahayaan alami sehingga tercipta efisiensi bagi restoran. Menciptakan restoran yang mengedukasi bagi pengunjung Restoran Malioboro dengan adanya strategi *marketing* sekaligus memberikan wawasan dan pengetahuan tentang kebudayaan Indonesia melalui adanya area mini galeri dan workshop yang akan diadakan di restoran.

METODE

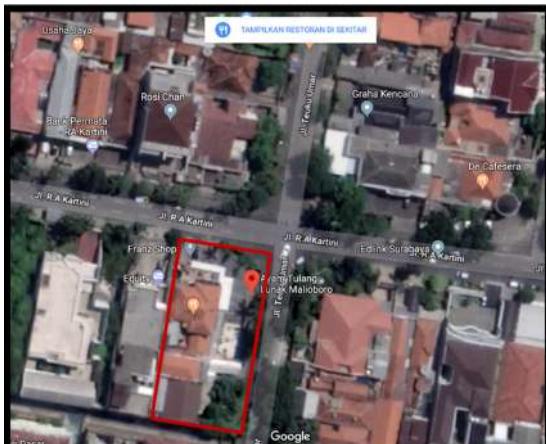
Metodologi penelitian yang digunakan dalam perancangan arsitektur interior Restoran Malioboro:

1. Studi literatur, dilakukan baik secara teori maupun praktik dengan tujuan menjawab permasalahan dari hasil analisa dan observasi pada *site* dan kebutuhan keinginan klien, dan pendalaman teori kebudayaan Bali untuk kebutuhan implementasi desain pada proyek.
2. Studi lapangan, dilakukan dengan mengamati dan menganalisa *site* sebagai lokasi perancangan. Dengan melakukan pengamatan langsung di lapangan, tujuannya mendapatkan data tentang kondisi eksisting lokasi perancangan dan macam-macam aktifitas yang biasa dilakukan.
3. Studi komparasi, melakukan perbandingan dan pencarian ide pada proyek sejenis sebagai ide konsep yang berfokus pada kebudayaan.

Data Proyek

Lokasi Restoran Ayam Tulang Lunak Malioboro

berada diJalan R.A Kartini No.47, DR. Soetomo, Tegalsari, Kota SBY, Jawa Timur. Orientasi bangunan menghadap ke arah Utara.Berbatasan dengan perempatan Jalan R.A Kartini dan Jalan Teuku Umar.Sebelah kiri bangunan berbatasan dengan Equity Life Indonesia, sebelah kanan berbatasan dengan Jalan Teuku Umar dan bangunan rumah tinggal. Area depan berbatasan dengan rumah tinggal dan kantor pengacara. Memiliki luas lahan dengan luas 616 m²dan luas bangunan dengan luas kurang lebih 650 m².



Gambar 1.Lokasi Ayam Tulang Lunak Malioboro
Sumber: Google Map, 2018

Data Pengguna

Pengguna restoran dibagi menjadi dua yaitu bagian internal dan eksternal restoran. Pada bagian internal merupakan pimpinan maupun pekerja yang ada di restoran, sedangkan bagian eksternal merupakan pengunjung yang datang ke restoran. Pengelompokan ini berpengaruh terhadap sirkulasi sehingga dapat mempermudah jalannya proses bekerja maupun kegiatan pengunjung agar lebih nyaman dan efisien baik bagi pekerja maupun pengunjung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pola Aktivitas Pemakai

Pengguna dari Restoran Malioboro dapat ditinjau tidak hanya dari pekerja tetapi juga pengunjung yang datang ke restoran. Pengunjung yang ada di restoran yaitu keluarga maupun kelompok (rombongan kantor, arisan, dll) dengan pola aktifitas: Datang – Parkir – Masuk – Ke area resepsionis untuk antri – Mencari tempat duduk – Memesan makanan dan minuman – Melihat galeri seni/workshop – Makan – Toilet pengunjung – Membayar – Pulang.

Pola aktifitas pekerja dibagi menjadi 2 *shift* yaitu *briefing* pada tiap pagi dilanjutkan dengan melakukan aktivitas sesuai bidang masing-masing. *Shift* pertama dimulai dari pukul 09.00-14.00 dan *shift* kedua pukul 14.00-22.00.

Pola Sirkulasi Ruang

Restoran Malioboro menggunakan konsep ruang-ruang yang berdekatan. Dua buah ruang bisa saling bersentuhan satu sama lain ataupun membagi garis batas bersama.

Perpaduan antara sistem organisasi terpusat dan liner. Organisasi terpusat berada pada area mini galeri/workshop yang saling berhubungan dengan area makan *indoor*. Dan adanya sekuen linear ruangruang makan yang berulang.

Hubungan Antar Ruang

Berdasarkan hasil analisa dan observasi yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan:

Grouping Ruangan

Pengelompokkan area pada restoran menggunakan prinsip Bali yaitu utama, madya, nista. Dimana untuk restoran utama disimpulkan sebagai area publik, yang termasuk didalamnya yaitu area makan *indoor* maupun *outdoor*, area galeri dan *mini workshop*, *toilet* pengunjung, dan kasir. Sedangkan area semi publik adalah area yang lebih memiliki privasi misalnya ruangan VIP untuk area makan pengunjung. Lalu untuk nista yaitu area privat dimana yang dapat mengakses hanya internal restoran yaitu area *meeting*, gudang, kantor *manager*, dan ruang *owner*.

Konsep dan Solusi Perancangan

Konsep solusi yang ditawarkan adalah mengangkat tema “TERRACOTTA” dimana material tersebut berlimpah di Bali, mudah didapat, dan mampu merepresentasikan wajah nusantara yang terkesan luwes, warna yang memiliki identitas, bentukan yang kokoh yang mengekspresikan keaslian material. Memberikan efek *fresh* dan *eco-friendly* dengan penggunaan material lokal yang ramah lingkungan. Penggunaan *vertical garden* pada area tertentu agar sirkulasi udara semakin baik pada site dan memaksimalkan pencahayaan alami pada restoran Malioboro.

Definisi *Terracotta* sebagai wajah nusantara Penjabaran pengaplikasian konsep tersebut dengan beberapa *problem* sebagai berikut:

- Aplikasi budaya Bali di setiap area Restoran Malioboro. Kebudayaan Bali merupakan kebudayaan yang berwajah natural dan

berjiwa ritual. Setiap corak, pembentukan ruang, elemen dan ragam hias memiliki filosofi dan merupakan penghormatan terhadap alam dan Pencipta.

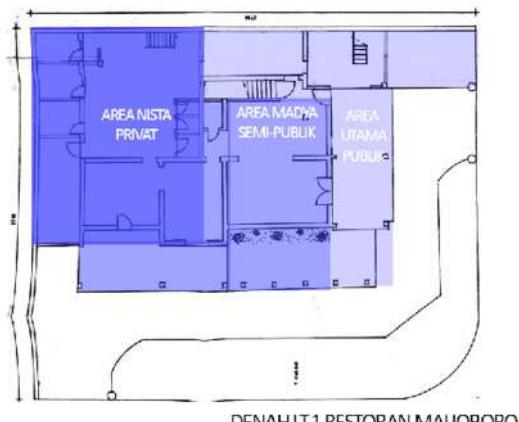
- Target Market Restoran Maliboro adalah menjadikan restoran yang berkonsep budaya Bali dan dapat diterima sebagai *family restaurant* yang mengedukasi masyarakat.
- Ventilasi dan penghawaan kurang merata, memaksimalkan penghawaan dengan adanya kombinasi bukaan alami dan *skylight* untuk memaksimalkan cahaya di area yang kurang terang. *Skylight* dipasang tepat di Lantai 2 mengelilingi area makan *outdoor* sehingga memberikan efek cahaya pada area di bawahnya pada area *entrance* dan area makan *indoor* yang pencahayaannya kurang merata. *Sun shading* pada fasad mampu memberikan efek bayangan dari *natural light*.
- Noise diredam dengan *sound masking* ala Bali, penggunaan musik Bali dan kolam.
- Adanya *vocal point* dari Restoran yang dicari oleh konsumen agar betah dan nyaman untuk kembali ke Restoran, desain mengadopsi unsur tradisional yang mencerminkan nusantara dengan penggunaan *terracotta* sebagai *point of view* yang dikemas secara kekinian.

Konsep Zoning, Organisasi Ruang, dan Pola Sirkulasi

Prinsip Tri Angga atau Tri Loka dicetuskan oleh Empu Kuturan. Dalam konsep ini terdapat 3 tata nilai tentang hubungan alam selaku “wadah” dan manusia sebagai “pengisi”. Spirit ketuhanan be-

rada pada tingkatan paling tinggi. Konsep *zoning* SANGA MANDALA yang dibagi menjadi 3 zona yaitu: Utama, Madya, dan Nista. UTAMA: Publik, MADYA: Semi-Publik, NISTA: Privat

Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana



DENAH LT.1 RESTORAN MALIOBORO

Gambar 2. Zoning Restoran Malioboro LT.1
Sumber: Analisa Pribadi, 2019



Gambar 3. Zoning Restoran Malioboro LT.2
Sumber: Analisa Pribadi, 2019

Ruang

Pada area makan *indoor* penggunaan *natural light* dengan *direct lighting* sehingga menghemat energi dan biaya. Untuk area makan *outdoor* memaksimalkan *natural lighting* dan *decorative lamp* yang digantung. Pemanfaatan cahaya alami dengan pengaplikasian *skylight* mengelilingi area makan *outdoor* lantai 2 sehingga pencahayaan lebih merata. Area office membutuhkan cahaya terfokus menggunakan warna *cool white* dan *pendant lamp*.



Gambar 4. Lighting Area Indoor Restoran
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 5. Lighting Area Makan Smoking
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 6. *Natural lighting Area makan outdoor*
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 8. *Style Area Makan LT.2*
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 7. *Lighting Area Office*
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 9. *Penggunaan Material Terracotta*
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 10. *Area Mini Galeri Budaya*
Sumber: Data Pribadi, 2019

Style, perpaduan antara konsep *modern* dengan elemen tradisional budaya Bali yang menjadi aksen di setiap ruangan khususnya penggunaan material *terracotta*. Adanya area publik untuk mengedukasi masyarakat khususnya anak-anak untuk mempelajari berbagai kebudayaan Indonesia sehingga terbentuk area mini galeri dan workshop. *Terracotta* berhubungan erat dengan budaya dan keseharian masyarakat Indonesia, dominan digunakan untuk wadah, terutama untuk bahan makanan dan memasak. Hal ini merupakan salah satu kearifan lokal Indonesia.

Bali juga terkenal dengan kerajinan anyaman, awalnya dibuat sebagai kegiatan untuk memenuhi keperluan sehari-hari orang Bali. Biasanya orang Bali membutuhkannya untuk upacara adat, keagamaan, dan kebutuhan harian seperti alas duduk. Kegiatan menganyam merupakan keraji-

nan yang ditekuni secara tradisi dan turun-temurun sampai sekarang.

Color, secara keseluruhan penggunaan warna-warna natural dan perpaduan warna *terracotta*. Bali merupakan *tropical paradise* bagi turis maupun pelancong lokal, oleh sebab itu mengangkat warna yang *colorful* kontemporer bagi Bali agar konsumen masuk-keluar restoran dengan *cheerful* dan menjadi restoran favorit mereka. Warna memberikan efek psikologis bagi seseorang karena dipercaya memiliki makna tertentu.



Gambar 11. Palet Warna Restoran Malioboro
Sumber: Data Pribadi (2019)

Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan pada Pelingkup

Konsep aplikasi bahan pelingkup pada restoran Malioboro sesuai dengan beberapa inspirasi sejenis meliputi pengaplikasian pada dinding, plafon, dan lantai sebagai berikut:

Dinding, area makan *indoor* didesain dengan mengutamakan kenyamanan dan fungsional. Tidak merubah warna cat yang telah ada, hanya menambah aksen *terracotta* dan partisi dinding berupa *cutting laser* natural berbentuk daun pada kayu sesuai dengan keinginan klien. *Terracota* diaplikasikan pada roster partisi warna putih sehingga teresan lebih bersih dan dapat bekerja lebih fokus. Dinding *outdoor* restoran diberi *claypot terracotta* hasil karya konsumen dan disusun sebagai *vertical garden* pada dinding restoran

yang saling berhubungan dari area *garden* lantai 1 dan lantai 2. Dinding area *office* dan area kerja pegawai dibuat lebih fungsional dan lebih efektif dengan cara mencat dinding menggunakan warna putih sehingga teresan lebih bersih sehingga dapat bekerja lebih fokus dan cepat. Penggunaan panel kayu *solid* natural.



Gambar 12. Dinding Area Makan
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 13. Dinding Area Makan Outdoor
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 14..Dinding Area Office
Sumber: Data Pribadi, 2019

Plafon, penggunaan *terracotta ceiling* pada area makan konsumen dan juga di beberapa *void*, *ceiling* tangga. Plafon *terracotta* diaplikasikan pada roster, tujuannya agar cahaya yang masuk melalui celah roster pada *skylight roof* dapat diterima dan mengurangi panas dan memberikan efek *shading* yang menarik. Roster *terracotta* yang terbentuk merupakan bentukan khas ornamen Bali berupa flora maupun fauna.



Gambar 15.. Plafon Terracotta Area Makan
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 16. Plafon Area Makan LT.2
Sumber: Data Pribadi, 2019

Lantai, Lantai eksisting yaitu keramik ukuran 30x30cm tetap digunakan hanya sebagian saja yang diubah menjadi variasi agar tetap menyatu menjadi satu *ambience* yang telah direncanakan. Variasi pada lantai yaitu pada lantai keramik eks-

sisting yang berwarna hitam yang membagi antar ruang diubah, menggunakan terazzo dengan warna *terracotta*.

Lantai area makan *smoking* menggunakan batu alam sehingga kesan terbuka dan alami dapat tersampaikan, sedangkan area makan *indoor* lantai 2 menggunakan variasi antara keramik eksisting dan aksen keramik *teraccotta* yang pola lantainya mengikuti pola plafon pada area makan.



Gambar 17. Pengaplikasian Terrazzo Terracotta pada Area Makan LT.1
Sumber: Data Pribadi, 2019

Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior

Penggunaan *furniture* yang *simple* dan menggabungkan aspek *modern* tradisional dari bentuk. Kursi eksisting yang ada dicat kembali dan tetap digunakan hanya merubah warna dan menambah beberapa *furniture* yang lebih *modern* kontemporer sehingga biaya lebih efisien dan restoran tetap

menarik. Pengaplikasian batik Bali pada material fabric yang digunakan misalnya pada Bantal area sofa dan menjadi aksen restoran dengan warna nya yang beragam.

FURNITURE



Gambar 18. Furnitur Restoran
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 19. Aplikasi Batik Bali pada Fabric
Sumber: Data Pribadi, 2019

KESIMPULAN

Konsep budaya Bali diimplementasikan dalam desain dengan berlandaskan teori-teori Bali. Penggunaan style tradisional yang dikemas secara modern kontemporer dengan cara menggunakan bahan dan material lokal yang berlimpah di Indonesia dan menjadi sarana edukasi bagi pengunjung restoran. Memberikan metode dan strategi ide untuk menarik pengunjung yang datang pada restoran dengan cara dibuatnya area mini galeri dan workshop pada restoran guna memberikan kesempatan untuk diadakannya berbagai gelaran kesenian budaya Indonesia misalnya adanya workshop pembuatan claypot dan memberikan pengalaman tersendiri bagi pengunjung restoran Malioboro.

DAFTAR RUJUKAN

- Andriani, D. (2013, September 23). *Industri Kreatif, Modal Kearifan Lokal & Pendekatan Modern.* (F. Maskur, Editor) Retrieved January 7, 2019, from Bisnis.com: <https://entrepreneur.bisnis.com/read/20130923/263/164590/industri-keatif-modal-kearifan-lokal->
- Gartiwa, M. (2011). Morfologi Bangunan dalam Konteks Kebudayaan. In M. Gartiwa, *Morfologi Bangunan dalam Konteks Kebudayaan* (p. 154). Bandung: Muara Indah.
- Lestari, E. A. (2018, December 22). *Tren Desain Interior 2019, Kolaborasi dengan Unsur Lokal.* Retrieved January 3, 2019, from Pikiran Rakyat: <https://www.pikiran-rakyat.com/tren-desain-interior-2019-kolaborasi-dengan-unsur-lokal/>

- rakyat.com/hidup-gaya/2018/12/22/tren-desain-interior-2019-kolaborasi-dengan-unsur-lokal
- Limantara, W. A., Kusumowidagdo, A., & Wardhani, K. D. (2017, October). Implementasi Energi Efisien, Konservasi air, dan Material Ramah Lingkungan dalam Perancangan Interior Restoran. *Aksen Volume 2 Nomor 2*, 55.
- Puspoyo, A. C., Setiawan S.Sn., A. P., & Dipl.Ing , D. W. (2015). Perancangan Interior Kafe Dan Resto The Historic Of Blitar. *JURNAL INTRA Vol. 3, No. 2, (2015) 80-91*, 82.
- Santoso, F. Y., Kusumowidagdo, A., & Wardhani, D. K. (2017, October). Perancangan Interior Restoran dan SPA Club House Samatha di Bali. *Kreasi Volume 3 Nomor 1*, 130-134.
- Utomo, T. N., & Indrawan, S. E. (2016, October). Identifikasi Potensi Pengembangan Produk untuk Arsitektur Interior Berbasis Karakteristik Material Seni Kerajinan Trowulan. *Aksen Volume 2 Nomor 1*, 6.
- Ventura, B. (2018, January 8). *Tren Hunian Modern dengan Nilai Budaya Lokal*. Retrieved january 3, 2019, from Sindonews.com: <https://ekbis.sindonews.com/read/1271999/179/tren-hunian-modern-dengan-nilai-budaya>
- Veronica, Istanto, F. H., & Susan, M. (2018, October). Perancangan Healthy Food Monkey Cafe di Surabaya. *Aksen Volume 3 Nomor 1*, 124-125.
- Yana, H. (2017, May 23). Tren dan Perkembangan Desain Interior Tahun 2017 yang Perlu Anda Ketahui. *Interiordesign. Id*, p. 1.