

PERANCANGAN ARSITEKTUR INTERIOR RESTORAN SEAFOOD DABU-DABU LEMONG DI MANADO DENGAN KONSEP NAUTICAL MODERN

Jeannie Wirasugianto, Gervasius Herry Purwoko, Stephanus Evert Indrawan

Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, UC Town, Citraland, Surabaya 60219, Indonesia
alamat email untuk surat menyurat: jeanniewira@gmail.com

ABSTRACT

Manado City has potential in the culinary field, seen from the large number of existing restaurant business in the city, so the city of Manado becomes a tourist attraction for culinary fans from other cities in Indonesia. This pattern of consumption has become a living trend of Manado community evidenced by the culinary business day and night. Along with the development of the era, human life has progressed rapidly. This is characterized by the development of social media and the Millenial lifestyle. Designing Interior Architecture of Dabu-Dabu Lemong Seafood Restaurant in Manado is based on the existence of several problems that arise in the operation of restaurants, neighborhoods, client desires, and theories that exist. Supported by the increasing number of new restaurants around Dabu - Dabu Lemong seafood restaurant. This makes the restaurant Dabu-Dabu Lemong want to redesign with the typical seafood restaurant style, and more to follow the current era, because many of the people of Manado today like something related to the trend. Thus the restaurant was designed with the main concept of using a metaphor method of a ship combined with Nautical Modern style. With a blend of Nautical colors (Blue, White, Crem, and Chocolate), the interior and shapes of this restaurant are the result of the implementation of a vessel that will provide an appealing appearance to visitors and travelers alike.

Keywords: Branding, Interior, Nautical, Seafood, Ship

ABSTRAK

Kota Manado memiliki potensi di bidang kuliner, terlihat dari banyaknya bisnis restoran yang ada di kota tersebut, sehingga Kota Manado dijadikan obyek wisata bagi penggemar kuliner dari kota-kota Indonesia lain. Pola konsumsi ini telah menjadi tren hidup masyarakat Manado dibuktikan dengan ramainya usaha kuliner baik siang maupun malam hari. Seiring dengan berkembangnya jaman, hidup manusia sudah mengalami kemajuan pesat. Hal ini ditandai dengan perkembangan sosial media dan gaya hidup milenial. Perancangan Arsitektur Interior Rumah Makan Seafood Dabu-Dabu Lemong di Manado ini didasari dengan adanya beberapa permasalahan-permasalahan yang muncul didalam pengoperasian restoran, di sekitar lingkungan, keinginan klien, dan teori-teori yang ada. Didukung dengan banyaknya restoran-restoran baru yang semakin banyak disekitar restoran seafood Dabu-Dabu Lemong. Hal ini membuat restoran Dabu-Dabu Lemong ingin mendesain ulang dengan gaya khas rumah makan seafood, dan lebih mengikuti perkembangan jaman saat ini, karena banyak dari masyarakat Manado saat ini menyukai sesuatu yang berhubungan dengan trend. Dengan demikian dirancanglah restoran ini dengan konsep utama menggunakan metode metafora dari sebuah kapal dipadukan dengan style *Nautical Modern*. Dengan perpaduan warna-warna *Nautical* (Biru, Putih, Krem, dan Coklat), interior dan bentukan dari restoran ini merupakan hasil implementasi dari sebuah kapal yang akan memberikan penampilan menarik bagi pengunjung dan wisatawan.

Kata Kunci: Branding, Interior, Kapal, Nautical, Seafood

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Pada era sekarang ini, persaingan di bisnis restoran semakin ketat. Selain rasa masakan, kualitas pelayanan juga menjadi hal yang krusial demi nama baik restoran tersebut. Dengan semakin banyak kesempatan bisnis waralaba untuk membuka restoran ini maka persaingan bisnis di bidang restoran semakin ketat sehingga berujung pada penerapan strategi pemasaran yang beragam. Strategi yang diterapkan oleh para pebisnis waralaba restoran sudah tidak hanya menerapkan pada strategi kualitas makanan dan minumannya saja, melainkan menerapkan strategi persaingannya pada pelayanan dan kenyamanan suasana untuk membentuk sebuah identitas (*image*) dan harga yang sekarang semakin sensitif pada era global saat ini. Hal ini mendorong terbukanya restoran-restoran baru maupun merenovasi restoran demi memikat pengunjung apalagi anak muda, didukung dengan banyaknya restoran-restoran baru yang semakin banyak di sekitar restoran seafood Dabu-Dabu Lemong termasuk Restoran Seafood Dabu-Dabu Lemong, restoran ini membawakan masakan seafood khususnya ikan dan masakan khas Manado. Eksisting restoran ini menggunakan tiang dan rangka galvalum, dengan desain yang seadanya, sehingga pemilik ingin membangun ulang restoran dengan konsep baru di Manado.

Namun dalam proses perancangannya ada beberapa masalah yang akan diselesaikan oleh

penulis seperti zoning dan penempatan restoran, sirkulasi restoran, dan juga masalah yang berhubungan dengan struktur dan sebagainya. Desain komersial yang tepat berperan penting baik untuk pengunjung, karyawan dan bisnis sendiri (Kusumowidagdo, 2011; Kusumowidagdo, Sachari, Widodo, 2005; Kusumowidagdo, Sachari, Widodo 2012)

Perumusan Masalah

Pada perancangan desain interior restoran seafood Dabu-Dabu Lemong terdapat beberapa masalah yang dihadapi dalam kondisi site, keinginan klien, dan kebutuhan klien, antara lain :

- a. Site masih berupa bangunan semi permanen yang terdiri dari tripleks, dan rangka tiang galvalum.
- b. Site terbuka di pinggir jalan sehingga memiliki polusi debu, polusi suara dan panas ketika siang hari.
- c. Klien menginginkan alur sirkulasi yang lebih baik untuk konsumen restoran dan karyawan.
- d. Klien menginginkan konsumen melihat cara pengolahan ikan mulai dari pencucian, pengupasan dan pembakaran.
- e. Klien menginginkan restoran 2 lantai
- f. Klien menginginkan style restoran modern dengan aksen kayu.
- g. Klien menginginkan taman di dalam restoran

Berikut dari beberapa masalah tersebut dirangkum menjadi problem statement :

- a. Bagaimana merancang interior dan eksterior Restaurant Seafood Dabu-Dabu Lemong

dengan memperhatikan *style* yang diinginkan oleh klien atau owner, memperhatikan aspek desain berkelanjutan, efisiensi sirkulasi dalam pelayanan serta kenyamanan dengan suasana yang berbeda saat menikmati makanan seafood khas Manado?

Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini adalah untuk menjawab permasalahan yang telah ditemukan :

- a. Menciptakan sebuah desain yang memenuhi keinginan klien, agar bisa mendukung dan mengembangkan bisnis restoran yang dijalani
- b. Menjadikan hasil desain sebagai portofolio agar lebih dikenal masyarakat sehingga JEANSTUDIO Interior bisa mendapatkan klien lagi dari perancangan proyek ini dalam bidang komersial dan *hospitality*.
- c. Menata *layout* dan sirkulasi *zoning* yang memeringkatkan efisiensi pelayanan

Manfaat Perancangan

Manfaat Teoritis

Manfaat dari proyek ini bagi sesama desainer interior adalah untuk mendapatkan ilmu yang lebih baik lagi dalam perancangan interior dan mendalami cara-cara dalam menyelesaikan masalah-masalah yang terkandung dalam perancangan yang dijalankan agar mendapatkan solusi terbaik dan sesuai yang diharapkan oleh desainer, klien, dan juga masyarakat luas. guna

menambah wawasan dan kompetensi penulis dalam mendesain di bidang komersial terutama restoran. Selain itu juga perusahaan memberikan desain interior yang menarik, unik, nyaman bagi pengunjung serta menambah koneksi perusahaan pada bidang restoran. Melalui perancangan proyek ini juga diharapkan dapat melahirkan ide-ide baru bagi kemajuan dunia interior di Manado.

Manfaat Praktis

Manfaat yang didapatkan dari proses perancangan ini berguna bagi beberapa pihak, diantaranya

- Bagi Pengunjung :
Pengunjung merasakan kenyamanan dengan *experience* yang berbeda ketika mendatangi restoran tersebut.
- Bagi Pemilik Perusahaan :
Dapat menyediakan dan memberikan pelayanan yang terbaik bagi pengunjung restoran.
- Memiliki prospek yang cukup bagus untuk melebarkan sayapnya dalam persaingan dunia kuliner serta minat pasar pada restoran, dikarenakan desain restoran yang dapat meningkatkan *image* atau *brand* perusahaan di mata masyarakat.
- Bagi Karyawan :
Manfaat yang didapatkan bagi karyawan adalah mendapatkan tempat kerja yang layak untuk operasional usaha.
- Bagi Pemerintah :
Manfaat dari proses perancangan ini adalah

menambah persentase ekonomi pada sektor kemajuan industri makanan dan minuman serta membuka lapangan pekerjaan baru bagi yang membutuhkan.

Data Proyek

Berikut data proyek perancangan arsitektur interior restoran seafood Dabu-Dabu Lemong :

- a. Jenis proyek : *commercial space* – restoran.
- b. Nama proyek : Dabu-Dabu Lemong
- c. Alamat proyek : Jl. Hasanuddin, No. 17, Tuminting, Manado
- d. Spesifikasi ukuran lahan proyek :
 - Ukuran lahan : $16,5 \text{ m} \times 60 \text{ m} = 990 \text{ m}^2$
 - Luas bangunan lantai 1 : $14,7 \text{ m} \times 40 \text{ m} = 588 \text{ m}^2$
 - Luas bangunan lantai 2 : $14,7 \text{ m} \times 42 \text{ m} = 617,4 \text{ m}^2$
 - Total luas bangunan adalah $1205,4 \text{ m}^2$

Tinjauan Umum

Berada pada lokasi yang cukup strategis karena bangunan terletak di samping jalan besar Boulevard II (terdapat juga jembatan Soekarno), sebelah kanan bangunan terdapat rumah makan yang sejenis bernama rumah makan Sahabat Nelayan, sebelah kiri bangunan terdapat lahan kosong, setelah itu terdapat restoran D'ribs, di bagian depan bangunan terdapat pantai, pada bagian belakang bangunan terdapat lahan kosong dan pemukiman. Kondisi di sekitar jalan raya Boulevard II mulai banyak bermunculan tempat usaha dengan desain yang modern.



Gambar 1. Gambar Lokasi Bangunan
Sumber: Google Earth

Tinjauan Khusus

Tujuan Didirikan

Restoran Dabu-Dabu Lemong merupakan usaha keluarga. Tujuan klien mendirikan restoran ini adalah dilihat meningkatnya prospek bisnis food & beverage di Kota Manado. Restoran ini cukup digemari oleh masyarakat Kota Manado hingga menjadi salah satu destinasi kuliner bagi para wisatawan. Selain itu dengan melihat minat dari masyarakat serta melihat banyaknya bermunculan restoran sejenis yang mulai membuka usaha di sekitar daerah tersebut dengan desain modern, oleh karena itu pemilik memutuskan untuk merenovasi ulang restoran dengan penambahan lantai untuk menambah kapasitas pengunjung, meningkatkan *brand* agar semakin dikenal dan semakin meningkat pula pendapatan dari restoran seafood Dabu – Dabu Lemong tersebut. Berikut ini merupakan struktur organisasi dari restoran seafood Dabu – Dabu Lemong



Gambar 2. Struktur organisasi Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong
Sumber: Data Pribadi (2017)

Tata Cara dan Ketentuan

Beberapa regulasi yang ditetapkan pemerintah untuk sebuah bangunan yang harus diketahui oleh desainer. Untuk itu setiap pembangunannya harus berdasarkan “Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2002 Tentang Bangunan Gedung” yang membahas mengenai pencahayaan, sistem penghawaan, sistem

sanitasi, material, sistem ruang gerak dan hubungan antar ruang, kebisingan, persyaratan keselamatan, dan persyaratan kemudahan.

Data Tapak Restoran Dabu-Dabu Lemong

Di bawah ini adalah foto-foto site restoran seafood Dabu-Dabu Lemong, Manado.

Tabel 2. Data Proyek Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong

Nama Dokumen	Gambar Eksisting atau Foto	Keterangan
Situasi Bangunan (google Earth)		Rumah makan Dabu-Dabu Lemong berada di Jl. Boulevard 2, Bitung Karangria, Tumiting, Kota Manado, Sulawesi Utara, 95239.

Sumber: Data Pribadi (2017)

Tabel 2. Data Proyek Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong (Sambungan)

Nama Dokumen	Gambar Eksisting atau Foto	Keterangan
Situasi Bangunan (google Earth)		Sebelah kanan bangunan terdapat rumah makan yang sejenis bernama rumah makan Sahabat Nelayan, sebelah kiri bangunan terdapat lahan kosong, setelah itu terdapat restoran d'ribs, di bagian depan bangunan terdapat jalan raya Boulevard 2 dan pantai, pada bagian belakang bangunan terdapat lahan kosong dan pemukiman.
Orientasi Bangunan		Bangunan menghadap ke arah barat
Style, skala, proporsi arsitektur	 	Style : industrial Skala : LT : 16,5 x 60 (990 m ²) LB : 16,5 x 4 (742,5 m ²)

Sumber: Data Pribadi (2017)

Tabel 2. Data Proyek Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong (Sambungan)

Nama dokumen	Gambar Eksisting atau foto	Keterangan
Tampak Depan		Fasad bangunan menggunakan rangka tiang galvalum dan beberapa kayu
Area Grill		Pada area grill menggunakan lantai beton expose, dibiarkan terbuka agar asap nya dapat keluar dan pengunjung dapat melihat prosesnya.
Area Dining depan		Menggunakan tiang galvalum, pada area dining menggunakan multipleks sebagai pembatas area. Sedangkan untuk pencahayaan menggunakan lampu TL

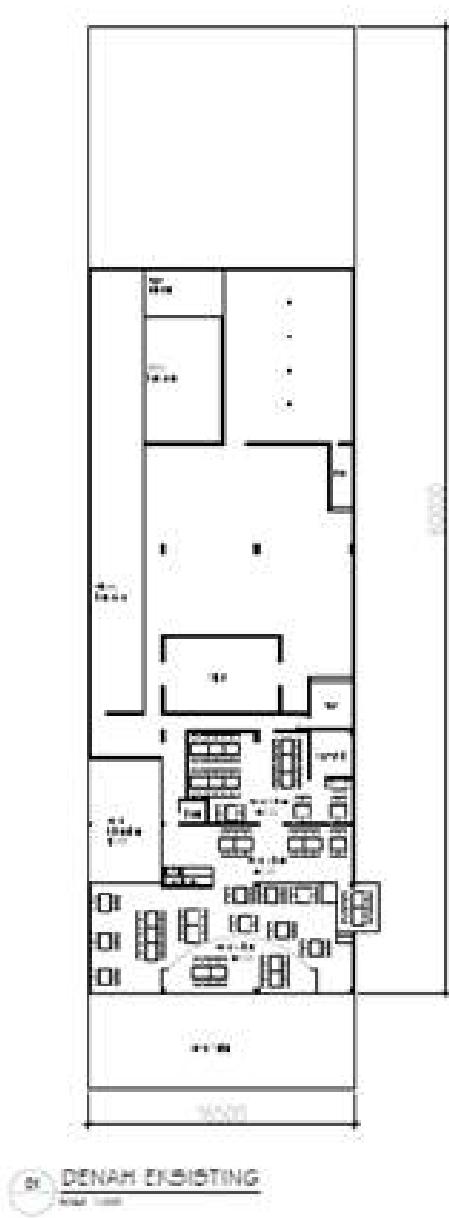
Sumber: Data Pribadi (2017)

Tabel 2. Data Proyek Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong (Sambungan)

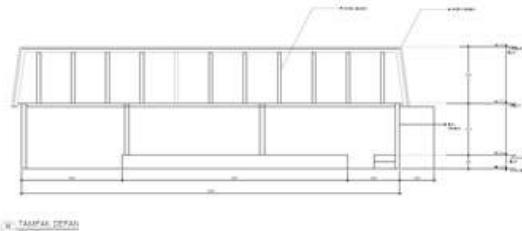
Nama dokumen	Gambar Eksisting atau foto	Keterangan
Area <i>Display</i> ikan		Menggunakan batu bata pada area <i>display</i> untuk penempatan <i>chiller</i> .
Area <i>dining</i> dekat kasir dan wastafel		Menggunakan batu bata pada area toilet dan wastafel sebagai pembatas area
Area Kasir		Menggunakan batu bata dan multipeks pada area kasir, untuk pencahayaan hanya menggunakan lampu halogen.
Area Dapur		Menggunakan batu bata pada area dapur sebagai pembatas area, untuk pencahayaan hanya menggunakan lampu halogen dan TL.

Sumber: Data Pribadi (2017)

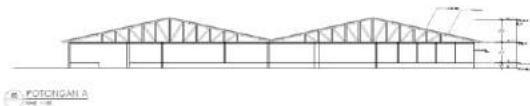
Berikut adalah denah dari restoran seafood Dabu-Dabu Lemong saat ini.



Gambar 3. Denah Eksisting Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong
Sumber: Data Pribadi (2017)



Gambar 4. Tampak Depan Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong
Sumber: Data Pribadi (2017)



Gambar 5. Potongan Restoran Seafood Dabu-Dabu Lemong
Sumber: Data Pribadi (2017)

Data Pengguna Restoran Dabu – Dabu Lemong
Sebelum mengerjakan sebuah desain, maka terdapat analisa pengguna Restoran Seafood Dabu-Dabu Lemong agar desain yang disampaikan sesuai fungsi dan kebutuhan pengguna. Berikut adalah pengguna ruangan :

- a. Pengunjung Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong
- b. Owner
- c. Manager
- d. Cashier
- e. Waiter
- f. Head Chef
- g. Preparation
- h. Head Chef Grill
- i. Serving
- j. Dishwashing

Aspek Pembentuk Ruang Restoran Seafood Dabu-Dabu Lemong

Aspek pembentuk ruang dari perancangan desain restoran ini berupa elemen desain antara lain dinding, lantai, dan plafon. Restoran ini memiliki eksisting menggunakan tiang dan rangka galvalum sebagai struktur serta atap, sedangkan untuk dinding menggunakan material multipleks. Restoran ini akan dibangun ulang menggunakan batu bata dan rangka baja WF, dengan konsep modern sehingga dapat menciptakan *ambience* suasana yang baru sesuai dengan keinginan klien. Bentuk bangunan ini memanjang ke belakang dengan panjang 60 meter, dengan eksisting 1 lantai serta ketinggian plafon 3 meter.

TINJAUAN LITERATUR

Batasan – Batasan Perancangan

Pada proyek Restoran Seafood Dabu-Dabu Lemong, area yang didesain adalah seluruh area restoran yang berlokasi di Jalan Boulevard II, Manado. Dengan luasan sebesar 990 m². Dalam proses perancangan memperbolehkan perubahan struktur dan perubahan tata letak ruang di dalam restoran untuk memaksimalkan penggunaan ruang di dalam restoran. Berikut adalah keseluruhan area yang dibutuhkan untuk mendesain Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong.

- a. Pintu masuk/entrance, merupakan area pertama akses menuju restoran yang dilalui oleh pelanggan dan fasad bangunan terlihat dari depan restoran sehingga harus dibuat menarik.

- b. *Lobby & receptionist*, merupakan area publik dimana merupakan area pertama yang dilalui oleh pengunjung. Namun pada area ini juga merupakan area *privacy* bagi *staff cashier* sehingga harus memiliki keamanan dan privasi tinggi.
- c. Area *dining*, memiliki kenyamanan dan privasi antar meja harus diperhatikan pada saat mendesain area ini.
- d. Area *grill*, merupakan area yang digunakan untuk *gril* dan *frying*, membuat bumbu, *souce*, dan *garnish*.
- e. *VIP Room*, merupakan area yang harus memiliki *privacy* dan memiliki kenyamanan.
- f. *Kitchen / service area*, merupakan area *service* untuk menyiapkan segala pesanan pengunjung, area ini merupakan area *privacy* untuk staf dalam restoran.
- g. Area Kantor, merupakan area tempat manager maupun owner untuk menyimpan berkas maupun tempat untuk berkonsultasi
- h. Area wastafel, area ini berada di area makan utama di dalam restoran, agar pengunjung yang membutuhkan cuci tangan tidak perlu ke kamar mandi.
- i. Toilet, merupakan area fasilitas sanitasi untuk tempat buang air besar dan kecil, tempat cuci tangan dan muka.

Definisi Restoran

Ninemeyer dan Hayes (2006), Restoran adalah suatu operasi layanan makanan yang mendatangkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk di dalamnya adalah

penjualan makanan / minuman kepada individu - individu dan tamu – tamu dalam kelompok kecil. Tujuan operasi restoran adalah untuk mencari untung sebagaimana tercantum dalam definisi Vanco Christian. Selain bertujuan bisnis atau mencari untung, membuat puas para tamu pun merupakan tujuan operasi restoran yang utama. Di dalam bisnis ini terjadi semacam barter antara pembeli dengan penjual, dalam hal ini antara produk jasa dengan uang. Keberhasilan sebuah restoran sangat ditentukan oleh tata letak fasilitas fisik. Aliran material, produktivitas dan hubungan manusia. Tata letak yang efektif dapat membantu organisasi mencapai hal-hal seperti pemanfaatan yang lebih besar atas fasilitas, arus informasi, bahan baku dan orang yang lebih baik, memudahkan konsumen, pengikatan moral karyawan dan kondisi kerja yang lebih. Hal ini bertujuan untuk tata letak yang ekonomis.

Klasifikasi Restoran

Menurut Soekresno (2000), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu :

a. Restoran Formal

Pengertian restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan *professional* dengan pelayanan yang eksklusif. Contoh: member restoran, *Gourmet*, *Main dining room*, *Grilled Restaurant*, *executive restaurant* dan sebagainya.

b. Restoran Informal

Restoran informal adalah industri jasa

pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Contoh : *café*, *cafeteria*, *fast food restoran*, *coffee shop*, *bistro*, *canteen*, *tavern*, *family restaurant*, *pub*, *service corner*, *burger corner*, *snack bar*.

c. *Specialities Restoran*

Specialities Restoran adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu Negara tersebut. Contoh : *Indonesian food restaurant*, *Chinese food restaurant*, *Japanesse food restaurant* etc.

Berdasarkan pembahasan di atas restoran Dabu-Dabu lemong tergolong *Specialities Restaurant* dimana restoran tersebut menjual makanan yang berbahan dasar dominan dari laut, yakni *seafood*.

Sistem Pelayanan dalam Restoran

Menurut marsum (2005), ada beberapa tipe dasar pelayanan makanan pada umumnya untuk membedakan kategori restoran, yaitu :

a. *Table service*

Sistem pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan dan kemudian makanan atau minuman diantar dan disajikan ke tamu dilakukan oleh *waiter/waiters*.

b. *Counter service*

Sistem pelayanan restoran di mana pengunjung yang datang duduk di *counter*. Apabila makanan sudah siap disajikan kepada tamu diatas *counter*. *Counter* yang dimaksud yaitu meja panjang yang membatasi dua ruangan, ruang dapur dengan ruang restoran.

c. *Self service*

Terkadang disebut *buffet service*, sistem pelayanan dimana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka hingga penutup) sudah tertata dan diatur dengan rapi diatas meja *hidng*.

d. *Carry Out Service*

Sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu, dibungkus dan dibawa pulang.

Definisi Style Modern

Istilah modern dalam desain interior benar-benar mengacu pada “*Mid-Century Modern*”. Interior ini dikenal karena tampak bersih, dan minim hiasan. Penggunaan bahan alami seperti kayu, kulit, kayu jati dan linen sangat menonjol. Multipleks dan plastik digunakan pada furnitur, serta metal yang dipoles. Banyak menggunakan sistem *open plan* sehingga interior terasa lapang. Dinding sering menggunakan warna putih untuk menambah kesan luas. (Steven, 2016)

Dalam mendesain konsep dan gaya modern selalu melihat nilai benda-benda (furniture) berdasarkan besar fungsi dan banyaknya fungsi

benda tersebut, serta berdasarkan kesesuaianya dengan gaya hidup yang menuntut serba cepat, mudah dan fungsional. Dalam arsitektur, gaya hidup modern berimbang kepada keinginan untuk memiliki bangunan yang *simple*, bersih dan fungsional, sebagai simbol dari semangat modern. Namun, gaya hidup semacam ini hanya dimiliki oleh sebagian masyarakat saja terutama yang berada di kota besar, dimana kehidupan menuntut gaya hidup yang lebih cepat, fungsional dan efisien.

Definisi *Style Nautical* atau *Coastal*

Konsep *coastal style* merupakan konsep rancangan yang membawa suasana pesisir pantai ke dalam ruangan, terutama menggunakan banyak elemen-elemen alam yang ada di pantai sebagai elemen pembentuk ruangan.

Standar Elemen Pembentukan Interior

Tata Letak dan Organisasi Ruang

Menurut Francis D.K. Ching (2007) dalam bukunya yang berjudul *form, space and order*, berikut merupakan beberapa kategori organisasi ruang, antara lain:

- Organisasi Terpusat
Merupakan sebuah organisasi ruang yang memiliki pusat ditengah ruangan tersebut. Organisasi ruang semacam ini berfungsi sebagai pusat perkumpulan pada suatu ruang.
- Organisasi *Linear*
Organisasi *linear* merupakan ruang yang berulang-ulang dan memiliki beberapa kelebihan dibandingkan organisasi yang lain, yaitu lebih

hemat akan space pada suatu ruang. Pada organisasi semacam ini memiliki bentukan yang lebih fleksibel sehingga lebih bisa menyesuaikan antara desain dan tapak atau site.

- Organisasi Radial

Organisasi radial merupakan hasil penggabungan dari 2 jenis organisasi ruang yaitu linear dan terpusat. Organisasi radial adalah organisasi yang memiliki satu ruang sebagai pusat perkumpulan dan dalam menuju ruangan tersebut, ruangan lain bersifat linear.

- Organisasi Cluster

Organisasi cluster merupakan organisasi yang menggunakan cara pengelompokan area antar ruang.

- Organisasi Grid

Organisasi grid adalah sebuah organisasi ruang memiliki bentukan jelas dan simetris, dalam hal ini organisasi grid dapat terbagi sesuai kebutuhan melalui grid yang dibuat.

Lantai

Baraban & Durocher (2010) mengatakan; lantai pada restoran berarti bukan hanya tempat untuk berjalan, namun juga bisa sebagai penunjuk arah, memberikan kesan elegan, dan juga menyerap maupun merefleksikan suara. Pemilihan material lantai harus memperhatikan durabilitas, mudah dibersihkan dan disesuaikan dengan desain disekelilingnya. Lantai untuk ruang makan dan dapur menggunakan material yang memiliki durabilitas tinggi dan mudah untuk dibersihkan – *easy maintenance* sehingga pelayanan menjadi lebih cepat.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, lantai restoran dan rumah makan harus kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan.

Dinding

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, permukaan dinding sebelah dalam harus rata dan mudah dibersihkan, konstruksi dinding tidak boleh dibuat dibuat rangkap, permukaan dinding yang terkena percikan harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselin dan sejenisnya setinggi dua meter dari lantai.

Dinding juga memiliki peran penting dalam mengatur akustik sebuah ruangan. Permukaan utama ruang sebaiknya bewarna putih atau sangat terang untuk memantulkan cahaya sebanyak mungkin. Warna-warna yang lebih gelap dapat digunakan pada permukaan yang lebih kecil dimana distribusi cahya tidak terlalu diutamakan (Rahadiyanti, M., 2014), sehingga untuk penggunaan dinding di area yang membutuhkan banyak cahaya seperti dapur dan kantor, lebih baik menggunakan warna terang.

Plafon

Penggunaan plafon pada restoran untuk memastikan tidak ada kotoran yang jatuh ke meja makan saat konsumen menikmati

makanan. Selain itu, plafon yang juga dapat berfungsi sebagai pembatas ruang imajiner dan sebagai rumah lampu yang dapat mengandung nilai estetis didalamnya atau untuk kepentingan utilitas seperti kabel dan pipa.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, langit – langit pada restoran harus memiliki permukaan rata, bewarna terang serta mudah dibersihkan, tidak terdapat lubang – lubang, tinggi langit – langit dari lantai sekurang – kurangnya 2,4 meter.

Furnitur

Perabot merupakan perantara antara arsitektur dan manusianya. (Ching, 1996) Penggunaan dan pemilihan furnitur pada Restoran Dabu – Dabu Lemong harus disesuaikan antara material dan fungsinya. Sedangkan untuk jumlah furnitur yang digunakan akan disesuaikan dengan luas ruangan sehingga tetap nyaman digunakan oleh pengguna ruangan.

Sistem Penghawaan

Menurut Yoga (2014), sistem sirkulasi udara alami pada bangunan komersial biasanya didapatkan melalui ventilasi atau lubang angin. Untuk ruangan di wilayah terluar bangunan menggunakan ventilasi untuk mengalirkan udara, sementara untuk ruangan-ruangan *indoor* yang membutuhkan privasi tinggi bisa menggunakan AC.

Bentuk ventilasi udara yang biasa digunakan adalah jendela konvensional dengan daun jendela dari kaca atau panel kayu yang bisa dibuka lebar pada siang hari. Kemudian ada pula jendela *bouvenlicht*, yaitu jendela dengan 2 bilah kaca yang memiliki celah diantara keduanya memungkinkan terjadinya pertukaran udara. *Bouvenlicht* biasanya dipasang pada kamar mandi atau toilet. Ada pula jenis jendela kaca nako dengan bilah-bilah kaca yang bisa dibuka tutup. Selain itu, juga bisa dibuat ventilasi udara berbentuk lubang kisi-kisi angin dengan susunan horizontal pada dinding bangunan.

Sistem Pencahayaan

Sistem pencahayaan yang dipakai dalam sebuah fasilitas tempat makan secara garis besar dapat dibagi menjadi dua, yaitu sistem pencahayaan alami dan buatan. Dalam sebuah restoran kedua sistem ini akan selalu digunakan mengingat keterbatasan masing-masing sistem. Sistem ini pencahayaan alami menitikberatkan pada kebutuhan bukaan pada banyak sisi untuk memasukkan sinar matahari sebanyak-banyaknya.

Baraban & Durocher (2010) mengatakan, sebuah lampu pada restoran memiliki klasifikasi sebagai berikut:

- *Mood decor/art lighting*, lampu jenis ini menciptakan kesan dramatis pada restoran, dimana objek atau sebuah permukaan yang cahaya lampu baik secara langsung maupun tidak

- langsung. *Artwork* biasanya disinari dengan lampu *track* yang tidak memberikan kesan silau dan objek tetap terlihat dengan jelas.
- *People / food lighting*, Lampu dengan CCT yang rendah (2000 -3000K) sering disebut *warm light* karena menghasilkan warna lampu yang hangat dari kuning, oren, dan merah. Lampu dengan CCT yang tinggi (lebih dari 4000K), menciptakan cahaya bewarna kebiruan dan disebut *cool light*. Manusia dan memakan paling bagus disinari dengan lampu bohlam atau halogen.
 - *Task lighting*, lampu jenis ini sangat penting bagi staf restoran. Dengan lampu yang terang, namun tidak membutakan, akan membantu staf mengerjakan tugasnya dengan tepat dan meningkatkan produktivitas.

Sistem Akustik

Menurut Ching (1996), sistem akustik memperlihatkan kualitas kebisingan maksimal yang ada di dalam ruangan sehingga bisa diminimilasi untuk kenyamanan pengunjung. Kebutuhan akan sistem akustik ini untuk meminimalkan suara bising dari luar. Penentuan sistem akustik berdasarkan pada fungsi sebuah ruangan dan aktivitas apa saja yang ada didalam ruangan tersebut.

Terdapat tiga cara mengatasi bagaimana meminimalkan bising dari luar, yaitu:

- a. Dikendalikan dengan mengisolasi suara dari

sumbernya

- b. Menata denah yang merupakan sumber suara sehingga dapat diletakkan sejauh mungkin
- c. Menghilangkan kemungkinan jalur rambatan suaranya melalui udara atau melalui struktur bangunan dimana suara bising dapat bergerak dari sumbernya kedalam ruang.

Sistem Keamanan

Sistem keamanan pada gedung merupakan standarisasi yang harus diterapkan sebagai fasilitas keamanan dan kenyamanan pemakai gedung. Kebutuhan keamanan bisa dipenuhi salah satunya dengan menggunakan *Visitor Management System* (VMS), *Access Control* dan *CCTV* dengan sistem keamanan yang terintegrasi tersebut sangat membantu meminimalisir sebuah masalah sistem keamanan dalam gedung atau ruangan dari bahaya adanya orang lain yang masuk tanpa seizin pemilik.

Access Control adalah sebuah sistem keamanan, *Access Control* memungkinkan pemilik bangunan dan *property* untuk melakukan lebih dari sekedar mengontrol masuk ke daerah yang diproteksi. Sistem ini juga dapat membuat catatan *history* atau informasi secara elektronik mengenai siapa saja yang masuk ke dalam ruangan yang sudah diproteksi. Dengan adanya catatan informasi tersebut membantu pemilik usaha mengidentifikasi siapa saja yang masuk ke ruangan pada waktu – waktu tertentu.

Alarm System: alarm secara umum dapat didefinisikan sebagai bunyi peringatan atau pemberitahuan. Dalam istilah jaringan, alarm dapat juga didefinisikan sebagai pesan berisi pemberitahuan ketika terjadi penurunan atau kegagalan dalam penyampaian sinyal komunikasi data ataupun ada peralatan yang menagalami kerusakan. Pesan ini digunakan untuk memperingatkan operator atau administrator mengenai adanya masalah (bahaya) pada jaringan. Alarm memberikan tanda bahaya berupa sinyal, bunyi, ataupun sinar.

Sistem Proteksi Kebakaran

Menurut Bromindo melalui tulisan “Alat Kebakaran Aktif & Pasif”, sebenarnya alat yang berfungsi untuk pencegahan dan pemadaman kebakaran ada dua jenis yaitu aktif dan pasif.

Menurut NFPA (*National Fire Protection Association*), dalam menyediakan sarana proteksi kebakaran di suatu tempat, maka dikenal 2 istilah yaitu sarana kebakaran aktif dan sarana kebakaran pasif.

Sarana Proteksi Kebakaran Aktif, berupa alat maupun instalasi yang disiapkan untuk mendeteksi dan atau memadamkan kebakaran. Berikut beberapa sarana proteksi kebakaran aktif antara lain :

- a. Detektor Asap, *Api* maupun panas
- b. Alarm kebakaran otomatis maupun manual c
- c. Tabung pemadam / APAR (Alat Pemadam Api Ringan)

- d. Sistem Hidran
- e. Sistem Sprinkler

Sarana Proteksi Kebakaran Pasif, berupa alat, sarana atau metode/cara mengendalikan asap, panas maupun gas berbahaya apabila terjadi kebakaran. Berikut beberapa sarana proteksi kebakaran aktif antara lain:

- a. Sistem Kompartimentasi (Pemisah Bangunan Resiko Kebakaran Tinggi)
- b. Sarana Evakuasi dan Alat Bantu Evakuasi
- c. Sarana dan Sistem Pengendali Asap dan Api (*Fire Damper, Smoke Damper, Fire Stopping*, dsb)
- d. Fire Retardant (Sarana Pelambat Api)

Sistem Plumbing

Sistem plumbing adalah suatu pekerjaan yang meliputi sistem pembuangan limbah/air buangan (air kotor dan air bekas), sistem *venting*, air hujan dan penyediaan air bersih. Jadi secara sederhana sistem plumbing dalam suatu gedung biasanya terdiri:

- a. Sistem instalasi air kotor
- b. Sistem instalasi air bekas
- c. Sistem instalasi *venting*
- d. Sistem penyediaan air bersih
- e. Sistem instalasi air hujan dan instalasi drain (*drain AC* dan *drain sprinkler*)

Sistem Mekanikal Elektrikal dan Teknologi Informasi

Menurut Ching (1996), sistem mekanikal

elektrikal dan teknologi informasi diperlukan untuk mempertahankan kondisi yang dibutuhkan bagi kenyamanan lingkungan, kesehatan, serta keamanan penghuni suatu bangunan. Sistem elektrikal pada bangunan berperan sebagai pemasok listrik bagi elektrikal bangunan sehingga tiap fungsi dapat berjalan sesuai kebutuhan. Beberapa komponen yang paling terlihat dari proses perancangan sebuah bangunan adalah dengan pemberian faktur lampu, saklar dinding, dan outlet-outlet stop kontak.

Analisis Data

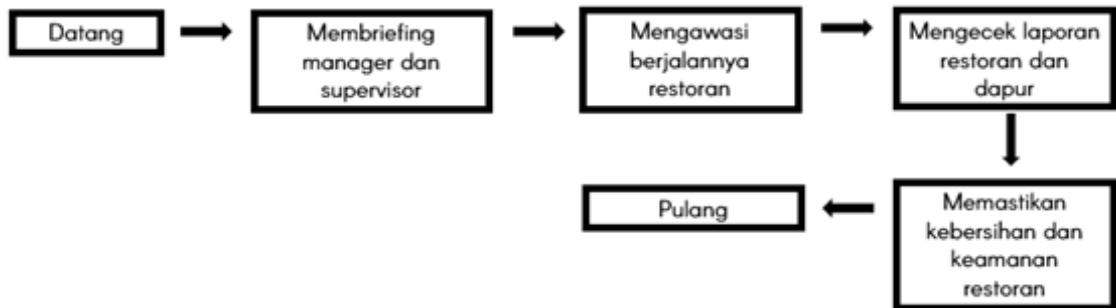
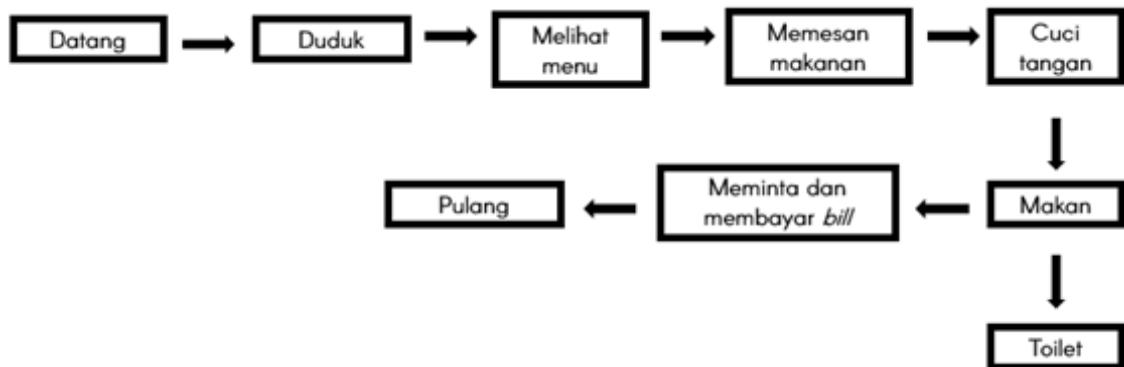
Pola Aktivitas Pemakai

Customer

Sebagian besar *customer* restoran akan lebih banyak aktivitas pada area pintu masuk hingga area restoran utama saja.

Direktur

Manajer sebagian besar berada di dalam kantor, untuk membuat laporan manajemen dan seluruh manajemen restoran.



Manager

Manajer sebagian besar berada didalam kantor,

untuk membuat laporan manajemen dan seluruh manajemen restoran.



Cashier

Kasir hanya sebagian besar hanya menggunakan area kasir saja, karena kasir selalu berada untuk

berjaga di area tersebut untuk melakukan transaksi dan mengawasi seluruh pelanggan restoran.



Head Chef

Head Chef merupakan kepala koki, sehingga kegiatan yang dilakukan berhubungan dengan

dapur untuk memantau seluruh koki dan asisten koki, dan area kantor.



Head Chef (Grill)

Head Chef merupakan kepala koki bagian *grill*, sehingga kegiatan yang dilakukan berhubungan

dengan dapur untuk memasak makanan yang menggunakan metode *grill* dan *frying*.



Preparation

Preparation merupakan bagian untuk mengecek

kebutuhan dapur serta segala hal yang berkaitan dengan kebutuhan restoran.



Waiters

Pelayan restoran memiliki tugas yang mengharuskan selalu berada di area makan dalam restoran, seperti di area restoran utama dan area VIP.

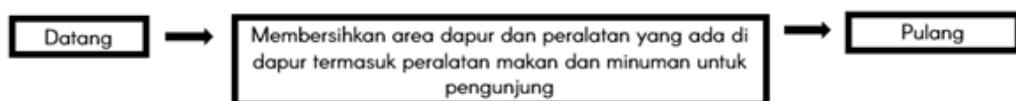
Pelayan juga harus bisa bergerak dengan cepat dan efisien terutama di area restoran utama untuk akses ke dapur dan ke kasir.



Dishwashing

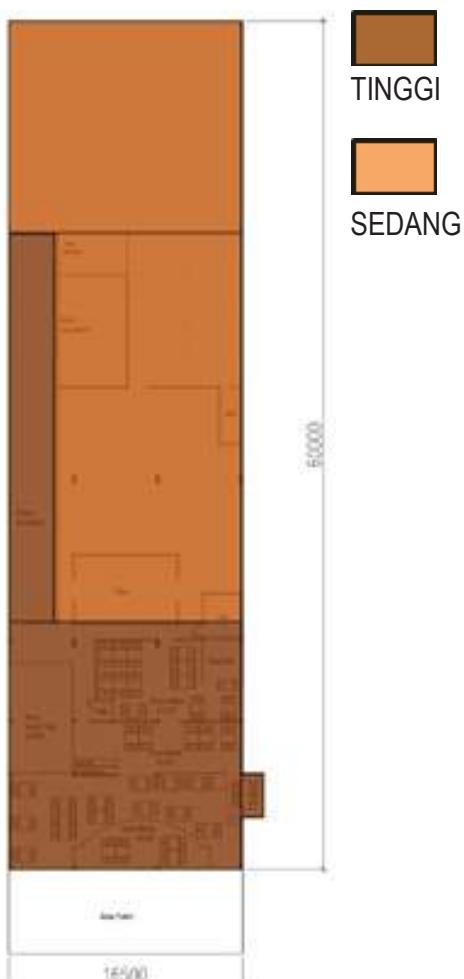
Dishwashing membersihkan area dapur dan

peralatan yang ada di dapur termasuk peralatan makan dan minuman untuk pengunjung.



Pola Sirkulasi Ruang

Berikut adalah tabel sebagai indikator kedekatan hubungan antar ruang:



Gambar 6. Pola Sirkulasi Ruang Restoran Dabu – Dabu Lemong
Sumber: Data Pribadi (2018)

Dari gambar diatas, dapat diketahui bahwa sirkulasi paling tinggi terjadi pada area pintu masuk depan, karena berada di dekat jalan raya Boulevard II, yang juga sebagai area pintu masuk untuk pelanggan. Pada bagian belakang restoran terdapat lahan kosong, sehingga pola sirkulasi tidak setinggi pintu masuk depan. Oleh karena itu, area belakang lebih cocok digunakan untuk area karyawan.

Hubungan Antar Ruang

Berikut adalah tabel sebagai indikator kedekatan hubungan antar ruang:

Dari analisa yang telah dilakukan, dapat diketahui cara penempatan tiap ruang dan hubungannya, sehingga tidak terjadi kesalahan saat mendesain.

Besaran Ruang

Restoran Dabu – Dabu Lemong memiliki luasan tanah dengan total 990 m²

Grouping

Berdasarkan analisa ruang dan kebutuhan tiap-tiap ruang serta mempelajari dari bangunan eksisting, maka didapatkan *grouping* ruang seperti gambar 7.

Tabel 2. Data Proyek Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong (Sambungan)

	Main Entrance	Parking Area	Cashier	Dining Area	Area Display Ikan	Area Grill	Area Preparation	Kitchen	Ruang VIP	Taman indoor	Wasatadel	Area Karyawan	Toilet	Inventory
Main Entrance														
Parking Area														
Cashier														
Dining Area														
Area Display Ikan														
Area Grill														
Area Preparation														
Kitchen														
Ruang VIP														
Taman indoor														
Wasatadel														
Area Karyawan														
Toilet														
Inventory														

Sumber: Data Pribadi (2018)

Tabel 3. Perkiraan Besaran Ruang

No	Nama Ruangan	Nama Kebutuhan	Luas	Jumlah	Total
1	Main Entrance / Lobby	Meja Resepsionis 120 x 60 Kursi 40x 40 Total Sirkulasi Total dengan sirkulasi	0.72 m ² 0.16 m ² 40% dari total	1 1	0.72 m ² 0.16 m ² 0.88 m ² 0.264 1.144 m ²
2	Cahier	Meja kasir 100 x 60 Kursi 40 x 40 Total Sirkulasi Total dengan sirkulasi	0.60 m ² 0.16 m ² 30% dari total	1 1	0.60 m ² 0.16 m ² 0.76 m ² 0.228 m ² 0.988 m ²
3	Dining area dan Ruang VIP	Meja makan 120 x 70 Meja makan 70 x 70 Meja makan 200 x 100 Kursi makan 40 x 40 Total Sirkulasi Total dengan sirkulasi	0.84 m ² 0.49 m ² 2 m ² 0.16 m ² 30% dari total	20 20 10 200	16.8 m ² 9.8 m ² 20 m ² 0.32 m ² 18.3 m ² 0.594 m ² 18.894 m ²
4	Area Display Ikan	Meja display 150 x 60 Total Sirkulasi Total dengan sirkulasi	0.90 m ² 30% dari total	2	0.18 m ² 0.18 m ² 0.234 m ² 0.414 m ²

Sumber: Data Pribadi (2018)

Tabel 3. Perkiraan Besaran Ruang (Sambungan)

No	Nama Ruangan	Nama Kebutuhan	Luas	Jumlah	Total
5	Area grill	Meja kerja 200 x 60 Total Sirkulasi Total dengan sirkulasi	1.2 m ² 40% dari total	1	1.2 m ² 1.2 m ² 1.56 m ² 2.76 m ²
6	Kitchen	Freezer 120 x 60 Working table 300 x 60 Fryer 40 x 60 Kompor 90 x 80 Oven 100 x 70 Pan 100 x 70 Sink 120 x 60 Total Sirkulasi Total dengan sirkulasi	0.72 m ² 1.8 m ² 0.24 m ² 0.72 m ² 0.7 m ² 0.7 m ² 0.72 m ² 30% dari total	1 1 1 2 1 1 1	0.72 m ² 1.8 m ² 0.24 m ² 1.44 m ² 0.7 m ² 0.7 m ² 0.72 m ² 6.32 m ² 1.896 m ² 8.216 m ²
7	Taman indoor	Taman indoor 5 x 5 Total Sirkulasi Total dengan sirkulasi	0.25 m ² 30% dari total	1	0.25 m ² 0.25 m ² 0.325 m ² 0.575 m ²
8	Toilet	Toilet 90 x 160 Total Sirkulasi Total dengan sirkulasi	1.44 m ² 10% dari total	4	5.76 m ² 5.76 m ² 0.576 m ² 6.336 m ²
9	Inventory	Lemari 180 x 60 Meja 60 x 60 Total Sirkulasi Total dengan sirkulasi	1.08 m ² 0.36 m ² 30% dari total	2 1	2.16 m ² 0.36 m ² 2.52 m ² 0.756 m ² 3.276 m ²

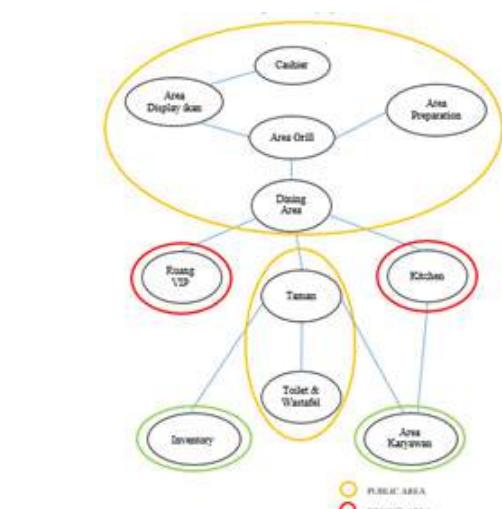
Sumber: Data Pribadi (2018)

Analisa Tapak

Untuk menganalisa desain dari restoran seafood Dabu-Dabu Lemong diperlukan beberapa analisa, yaitu analisa tapak luar dan analisa tapak dalam.

a. Analisa Tapak Luar

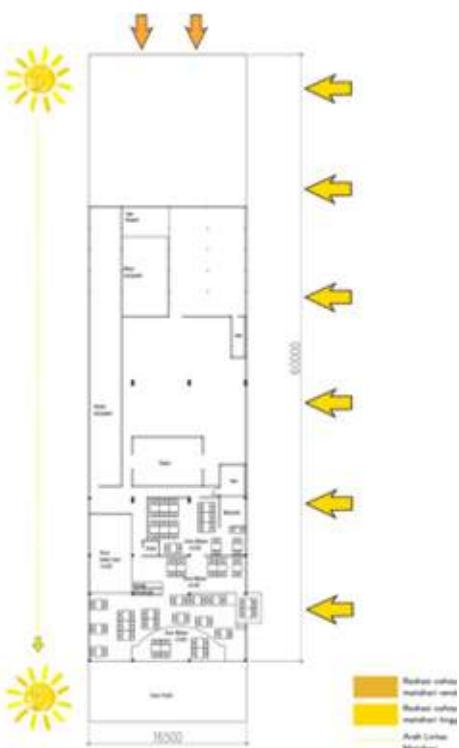
Untuk analisa tapak luar diperlukan dengan menganalisa dari kondisi di sekitar bangunan Restoran Seafood Dabu-Dabu Lemong, termasuk dari faktor kebisingan. Restaurant Seafood Dabu – Dabu Lemong berorientasi menghadap ke Barat, sehingga bagian belakang site didominasi oleh sinar matahari pagi namun cukup hangat karena ditutupi oleh pepohonan, bagian kanan bangunan



Gambar 7. Pola Sirkulasi Ruang Restoran Dabu-Dabu Lemong

Sumber: Data Pribadi (2018)

merupakan area yang dilintasi matahari dari pagi hingga sore hari, bagian depan site merupakan bagian yang mendapatkan sinar matahari siang sampai sore.



Gambar 8. Analisa Tapak Luar Arah Matahari
Sumber: Data Pribadi (2018)

Upaya penghematan energi pada bangunan lebih efektif dilakukan dengan cara menghalangi radiasi matahari langsung yang masuk kedalam bangunan melalui bukaan dinding / jendela, dibandingkan dengan cara menghambat panas yang masuk melalui konduksi dinding eksterior (Purwoko, 1998).

Restaurant Seafood Dabu – Dabu Lemong terletak di samping jalan besar Boulevard II



Gambar 9. Analisa Tapak Luar Kebisingan
Sumber: Data Pribadi (2018)

(terdapat juga jembatan Soekarno), sebelah kanan bangunan terdapat rumah makan yang sejenis bernama rumah makan Sahabat Nelayan, sebelah kiri bangunan terdapat lahan kosong, setelah itu terdapat restoran d'ribs, di bagian depan bangunan terdapat pantai, pada bagian belakang bangunan terdapat lahan kosong dan pemukiman.

Bagian depan restoran juga merupakan tempat parkir mobil, di bagian belakang bangunan tidak terlalu bising dikarenakan hanya ada lahan kosong dan pemukiman, namun tidak seramai dari area depan bangunan.

b. Analisis Tapak Dalam

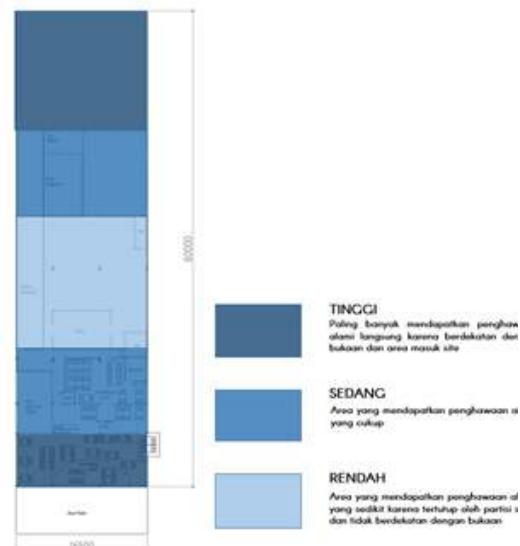
Hasil analisis tapak luar tersebut akan berpengaruh dengan hasil tapak dalam, berikut adalah hasil tapak dalam berdasarkan berbagai faktor, yang pertama adalah berdasarkan faktor pencahayaan alami.



Gambar 10. Analisa Tapak Dalam Faktor Pencahayaan Alami

Sumber: Data Pribadi (2018)

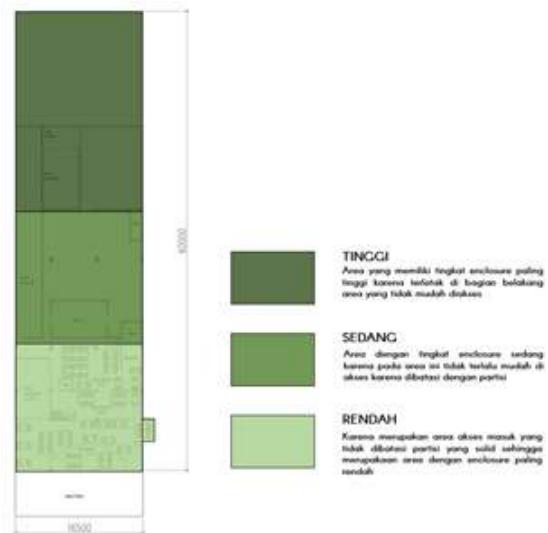
Yang kedua adalah analisa tapak dalam berdasarkan penghawaan alami yang dapat masuk ke restoran melalui bukaan – bukaan yang ada di dalam bangunan, seperti jendela dan pintu.



Gambar 11. Analisa Tapak Dalam Faktor Penghawaan Alami

Sumber: Data Pribadi (2018)

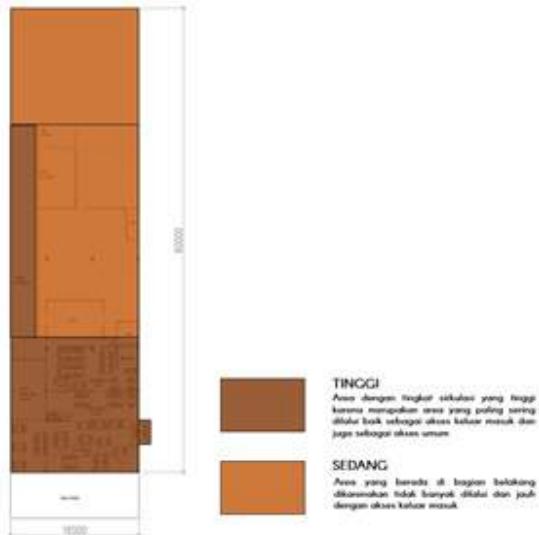
Analisa tapak dalam berdasarkan derajat ketertutupan yang ada di dalam restoran sebagai berikut.



Gambar 12. Analisa Tapak Dalam Faktor Derajat Ketertutupan

Sumber: Data Pribadi (2018)

Analisa tapak dalam berdasarkan sirkulasi ruangan yang memiliki aktivitas tinggi di dalam restoran sebagai berikut.



Gambar 13. Analisa Tapak Dalam Faktor Sirkulasi

Sumber: Data Pribadi (2018)

Dari hasil masing-masing analisa diatas berdasarkan berbagai macam faktor, terciptalah beberapa zona ruangan yang memiliki karakteristik ruangan yang berbeda-beda, yang akan cocok hanya untuk beberapa jenis ruangan. Di bawah ini penjelasan dari masing-masing area :



Tabel 4. Hasil Analisa Tapak
SITE OR SPACE CHARACTER DIVISION

AREA	KARAKTER	RUANGAN YANG COCOK	RUANGAN YANG TIDAK COCOK
A	Tingkat penerapannya dalam tinggi, penghubungan area tinggi (Karena terdapat akses portofolio), terdapat momen lingkup (memungkinkan area akses keluar masuk), tingkat emosi/degree rasa dingin, area yang mendapatkan view indah, tingkat impact noise dan polusi udara tinggi	Main entrance / Lift/elevator, area display ikon, area grill, area dining	Ruang VIP, storage, kitchen, tamans indoor
B	Tingkat penerapannya dan penghubungan area rendah (Karena terdapat akses portofolio solid), terdapat momen sedang (Karena tidak terdapat banyak dilalui oleh pengunjung), emosi/degree sedang, area yang kurang mendapatkan view outdoor, tingkat impact noise dan polusi udara sedang	Kitchen, area preparation, wastebasket, toilet	Area dining, cache, ruang VIP, storage, kitchen, area display ikon, area grill, tamans indoor, area parkir
C	Tingkat penerapannya dan penghubungan area rendah (Karena terdapat akses portofolio solid, dan kurang bukaan), terdapat momen rendah, tidak mendapatkan view, tingkat impact noise dan polusi udara rendah	Dining area, tamans indoor, storage,	Ruang VIP, kitchen, area display ikon, area grill, area parkir, main entrance
D	Tingkat penerapannya dan penghubungan area rendah (Karena terdapat akses portofolio solid, dan kurang bukaan), terdapat momen rendah, tidak mendapatkan view, tingkat impact noise dan polusi udara rendah	Area karyawans, storage, area preparation	Area dining, cache, ruang VIP, kitchen, area display ikon, area grill, tamans indoor, area parkir, main entrance
E	Tingkat penerapannya dalam tinggi, penghubungan area tinggi (Karena terdapat akses portofolio), terdapat momen rendah, tingkat emosi/degree rendah, area yang tidak mendapatkan view indah, tingkat impact noise dan polusi udara rendah	Area parkir	Area dining, cache, ruang VIP, kitchen, area display ikon, area grill, tamans indoor, area parkir, main entrance
F	Tingkat penerapannya dan penghubungan area rendah (Karena terdapat akses portofolio solid, dan kurang bukaan), terdapat momen rendah, tidak mendapatkan view, tingkat impact noise dan polusi udara rendah	Area karyawans, area preparation,	Area dining, cache, ruang VIP, kitchen, area display ikon, area grill, tamans indoor, area parkir, main entrance

Sumber: Data Pribadi (2017)

Konsep dan Aplikasi

Konsep Solusi Perancangan

Tema perancangan interior Restoran Seafood Dabu-Dabu Lemong yang berada di Manado didasarkan dari masalah yang ada di lapangan dan dari keinginan klien sendiri. Dari masalah tersebut, maka muncul sebuah *problem statement*, yaitu:

“Bagaimana merancang interior dan eksterior Restaurant Seafood Dabu-Dabu Lemong dengan memperhatikan style yang diinginkan oleh klien atau owner, memperhatikan aspek desain berkelanjutan, efisiensi sirkulasi dalam pelayanan serta kenyamanan dengan suasana yang berbeda saat menikmati makanan seafood khas Manado ?”

Beberapa konsep solusi yang ditawarkan untuk menjawab permasalahan tersebut sebagai berikut :

- Mengolah *layout* yang lebih dinamis dalam bergerak, bentuk site akan menyerupai bentukan kapal yang sesuai dengan bentuk kapal, dikarenakan restoran merupakan restoran *seafood*, sehingga dapat memberikan tampilan yang menarik.
- Perencanaan sirkulasi ruang dan organisasi ruang yang sesuai dengan fungsi area yang berbeda dan mengutamakan efisiensi pelayanan staf sehingga dibuat *zoning* sirkulasi pembeda, antara sirkulasi pengunjung dan staf
- Penggunaan furnitur yang ergonomis dan fleksibel, dapat dipindahkan dengan mudah.

- Menggunakan warna-warna yang berhubungan dengan laut.
- Menerapkan sistem *cross ventilation*.

Penggunaan furnitur dibuat modern dengan pemberian kursi *banquet* dan juga *top table* menggunakan HPL, serta memberikan suasana interior yang menambah kesan modern.

Definisi Modern

Istilah modern dalam desain interior benar-benar mengacu pada “*Mid-Century Modern*”. Interior ini dikenal karena tampak bersih, dan minim hiasan. Penggunaan bahan alami seperti kayu, kulit, kayu jati dan linen sangat menonjol. Multipleks dan plastik digunakan pada furnitur, serta metal yang dipoles. Banyak menggunakan sistem open plan sehingga interior terasa lapang. Dinding sering menggunakan warna putih untuk menambah kesan luas. (Steven, 2016)



Gambar 14. Contoh Interior Modern
Sumber: Interior By Steven (2018)

Definisi Nautical atau Coastal

Konsep *coastal style* merupakan konsep rancangan yang membawa suasana pesisir pantai ke dalam ruangan, terutama menggunakan banyak elemen-elemen alam yang ada di pantai sebagai elemen pembentuk ruangan.

a. Cahaya yang melimpah

Cahaya merupakan hal yang terpenting dan menjadi fokus elemen dalam konsep *coastal style*. *Coastal style* interior meniadakan batasan antara interior dan eksterior dengan penggunaan jendela, pintu kaca dan *skylight* untuk membiarkan cahaya matahari masuk ke ruangan. Jika tidak memungkinkan adanya bukaan, bisa diakali dengan pencahayaan buatan yang memadai.

Coastal style merupakan konsep yang tidak berkilau atau glamor, sehingga membutuhkan pemilihan aksen yang tepat untuk memantulkan cahaya. Penempatan cermin di depan jendela atau meja kaca pada sudut tertentu, dapat membuat ruangan lebih bercahaya. Disarankan untuk tidak terlalu banyak menggunakan glass materials, karena akan mengurangi rasa nyaman.

b. Crisp, Clean Fabrics

Penggunaan *fabric* pada *coastal style*, menggunakan sesuatu yang sederhana baik dari segi warna maupun bahan. Bahan

yang digunakan identik dengan *fabric* ringan.

Penggunaan *pattern shell and nautical* pada *fabric* bisa digunakan, namun pada area-area tertentu sehingga tidak mendominasi ruangan, misalnya pada bantal atau *single side chair*.

c. Pale Neutrals

Coastal style palette kebanyakan menggunakan warna putih atau warna-warna yang mendekati putih. Warna tersebut bisa di-combine dengan krem, *beige*, dan *khaki*. Biru sebagai warna laut, biasanya digunakan pada kamar mandi atau dinding kamar, namun bisa juga pada area-area lainnya karena sifatnya netral.

d. Natural Fibers

Bahan organik seperti rumput laut, *straw*, dan goni pada karpet, furniture dan aksesoris membawa suasana hangat dan memberi tekstur yang identik dengan pesisir pantai. *Touch of rope* bisa jadi salah satu aksesoris pelengkap ruangan. Kayu tekstur yang pucat juga bisa diterapkan pada interior *coastal style*.

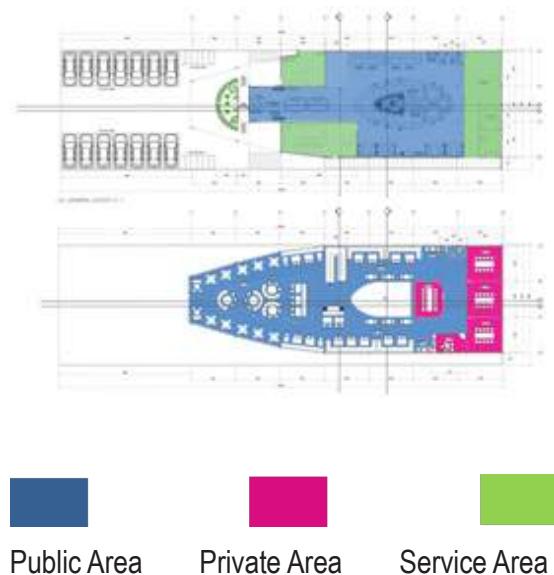
e. Beach Treasure

Kekayaan alam yang berasal dari pantai bisa digunakan sebagai penghias ruangan seperti kerang-kerangan, terumbu karang, kapal, jangkar, garis-garis, dan lainnya.

(source: <https://www.arsitag.com/article/gaya-nautical-atau-coastal>)

Konsep Zoning, Organisasi Ruang dan Pola Sirkulasi

Zoning pada area restoran dibagi menjadi tiga bagian yaitu *public area*, *private area* dan juga *service area*.



Gambar 15. Zoning Restoran Seafood Dabu-Dabu Lemong

Sumber: Data Pribadi (2018)

- *Public Area* : area restoran *indoor*, area display ikan (*chiller*), area *preparation*, area *grill*, taman, area kasir, toilet dan tempat cuci tangan, lahan parkir.
- *Private Area* : Ruang VIP (4)
- *Service Area* : *Kitchen*, area karyawan, *inventory*

Organisasi ruang dan sirkulasi dari perancangan ini menggunakan pola sirkulasi radial, hal ini agar pengunjung dapat memilih area *dining* yang

diinginkan. Untuk area servis, menggunakan pola sirkulasi linear secara keseluruhan untuk memudahkan alur sirkulasi staf.

Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang

Suasana ruang yang ingin diciptakan oleh desainer adalah suasana modern sehingga tetap cocok untuk keluarga dan juga anak muda. Style yang digunakan untuk proyek ini adalah *nautical modern*.

Pemilihan style ini dikarenakan desain yang dipadukan dengan ciri khas yang restoran seafood dan sentuhan modern, untuk menyeimbangkan suasana restoran yang cocok untuk target keluarga dan anak muda dengan keinginan klien. Dengan menggunakan metode metafora, maka dipilihlah implementasi dari sebuah kapal, yang dapat melambangkan ciri khas dari sebuah restoran seafood dan kelautan.



Gambar 16. Area Taman Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong

Sumber: Data Pribadi (2018)



Gambar 17. Area Resepsionis Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong
Sumber: Data Pribadi (2018)



Gambar 18. Area Display Ikan Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong
Sumber: Data Pribadi (2018)



Gambar 19. Fasad Bangunan
Sumber: Data Pribadi (2018)

Suasana *nautical modern* didapat melalui material, aksesoris serta penggunaan material dan bentukan furnitur yang digunakan bercampur warna khas dari konsep maritim. Meja dibuat simpel dengan *top table finishing HPL maupun solid wood*. Selain itu bentukan kursi makan dan kursi *banquet* yang simpel dengan bantalan terbuat dari bahan kulit untuk memberikan kesan modern.

Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan Pelengkup

Bentuk yang paling banyak digunakan pada desain proyek ini adalah bentuk geometri sederhana seperti persegi, persegi panjang dan juga lingkaran. Pemilihan bentukan tersebut agar restoran tetap terlihat nyaman. Pengaplikasiannya dapat dilihat dari pola lantai dan bentukan pada furnitur.



Gambar 20. Area Dining Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong lantai 1
Sumber: Data Pribadi (2018)



Gambar 21. Area Dining Restoran Seafood Dabu – Dabu Lemong lantai 2
Sumber: Data Pribadi (2018)

Untuk pengaplikasian bahan pada pelingkup site adalah dengan menggunakan batu bata yang dicat, rangka kayu, maupun kaca agar dapat melihat view menghadap ke pantai, serta penggunaan warna biru, putih dan coklat sebagai warna khas dari *style nautical*. Pada lantai restoran ini, berbeda pada setiap area, yang didominasi pemakaian lantai keramik ataupun parket. Bentukan pintu maupun jendela menyerupai bentukan yang ada di kapal sehingga memperkuat kesan *nautical*.

Pencahayaan adalah faktor penting karena desain pencahayaan yang buruk akan menyebabkan ketidaknyamanan visual (Maria Yohana Susan & Rani Prihatmanti, 2017). Untuk *ceiling* juga demikian, *ceiling* menggunakan bentukan yang lebih dominan kotak, dengan aksen *up* dan *drop ceiling*, dengan penambahan aksen tali tambang. Untuk pencahayaan menggunakan lampu *spotlight*, *downlight*, maupun *LED Strip*.

Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior

Pemilihan furnitur pada area dining dibuat konsisten sehingga memberikan konsep yang kuat. Bentukan kursi dibuat bervariasi agar menghindari kesan monoton. Meja yang digunakan sebagian besar meja persegi dengan kapasitas dua orang, empat orang, enam orang, dan sepuluh orang, dengan menggunakan *finishing solid wood* maupun HPL.

Finishing kursi dipilih material kayu dan HPL,

agar mudah dibersihkan. Sedangkan untuk bantalan menggunakan material kulit, dengan warna yang berbeda-beda. Untuk material meja dibuat dengan rangka kaki dari kayu, sedangkan untuk *top table* menggunakan material yang berbeda yaitu multipleks.

Motif kayu dan *solid wood* untuk menambah kesan *nautical*. Selain itu juga terdapat penggunaan aksesoris pendukung dalam desain yaitu, partisi, lampu taman, lampu gantung, lampu dinding yang menyerupai lampu berada di kapal, tanaman, tali tambang dan barrel.



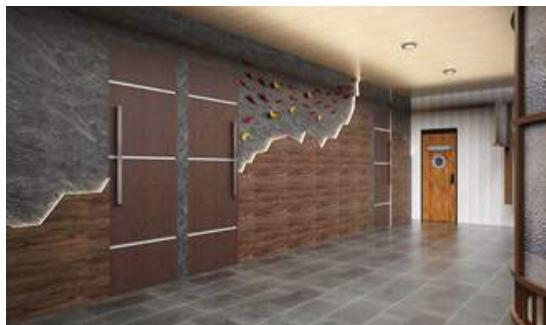
Gambar 22. Perspektif Pengaplikasian Furnitur dan Aksesoris lantai 2
Sumber: Data Pribadi (2018)



Gambar 23. Perspektif Pengaplikasian Furnitur dan Aksesoris lantai 1
Sumber: Data Pribadi (2018)

Konsep Aplikasi Finishing pada Interior

Material yang digunakan pada desain restoran ini sesuai dengan *style* yang dipilih, namun tetap harus memenuhi standar kebersihan sehingga mudah dibersihkan. Maka dari itu untuk lantai menggunakan parket dan juga granit untuk menimbulkan kesan modern dan juga mudah dibersihkan. Pada dinding terdapat dinding yang menggunakan keramik, batu alam, maupun panel – panel kayu, serta penggunaan kaca untuk mendapatkan *view* ke laut. Desainer memilih warna pokok yang digunakan pada desain yaitu, putih, biru laut, coklat, dan juga krem.



Gambar 24. Area koridor ruang VIP
Sumber: Data Pribadi (2018)



Gambar 25. VIP ROOM
Sumber: Data Pribadi (2018)

KESIMPULAN

Dasar perancangan interior Restoran Seafood Dabu-Dabu Lemong dengan *style* *Nautical Modern* adalah untuk menjawab kebutuhan dari pemilik restoran serta permasalahan yang ada dalam restoran untuk dapat memberikan kenyamanan dari pengguna restoran serta dapat menampilkan nuansa *nautical* pada restoran. Area yang menjadi perhatian khusus dalam mendesain adalah area makan, dimana semua aktivitas utama berada di area tersebut. Area tersebut harus bisa memberikan kenyamanan serta dapat menarik kembali minat pengunjung untuk dapat datang kembali ke restoran. Sehingga, desainer mengangkat *style nautical* pada interior dengan memberikan bentukan, warna, yang menjadi ciri khas dari *style Nautical*.

DAFTAR RUJUKAN

Arsitag, Diakses pada tanggal 11 November 2017, dari <https://www.arsitag.com/article/gaya-nautical-atau-coastal>

Badan Pusat Statistik (BPS), Diakses pada tanggal 20 November, 2017, dari <https://palopo-kota.bps.go.id/>

Badan Pusat Statistik (BPS), Diakses pada tanggal 10 Januari, 2017, dari <https://www.bps.go.id/>

Ching, D.K. Francis. (2003). Ilmu konstruksi bangunan. Jakarta: Erlangga.

Ching, D.K. Francis & Binggeli, Corky (2011). Design Interior dengan Ilustrasi,

- Jakarta: PT Indeks.
- Himpunan Desainer Interior Indonesia Komisi B. 2006. Buku Pedoman Hubungan Kerja Antara Desainer Interior dan Pemberi Tugas. Jilid 1 dan 2. Jakarta: HDII
- Hawkins, D. I., Best, R. J., & Coney, K. A. (2001). Consumer behavior: Building marketing strategy. Boston: Irwin/McGraw Hill.
- Kusumowidagdo, A. (2011). Desain Ritel . Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2001). Principles of marketing. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.
- Kotler, P., Suvit, M., & Jain, D. C. (2002). Marketing moves: A new approach to profits, growth, and renewal. Boston, MA: Harvard Business School Press.
- Lippsmeier, G., Mukerji, K., & Nasution, S. (1997). Bangunan tropis. Jakarta: Erlangga
- Marsum, W.A. (2005). Restoran dan segala permasalahannya. Jakarta: Andi Offset.
- McGwoan dan Kurse. (2004). Interior Graphic Standard Student Edition. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Maria Yohana Susan & Rani Prihatmanti (2017), Daylight Characterisation of Classrooms in Heritage School Buildings, Planning Malaysia: Journal of The Malaysian Institute of Planners, Vol. 15, 209, Malaysia.
- Neufert, Ernst. Data Arsitek. (1991). Data Arsitek. Terjemahan oleh Ing Sunarto Tjahjadi dan Ferryanto Chaidir. 2002. Jakarta: Erlangga.
- Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2006). Restaurant operations management: Principles and practices. Upper Saddle River, N.J: Pearson Prentice Hall.
- Panero Julius & Zelnik Maartin (1979). Human Dimension & Interior Space: A Source Book of Design Reference Standards. U.S.A: Whitney Library of Design
- Purwoko, GH.(1998), Kajian tentang pemanfaatan selubung bangunan dalam mengendalikan pemakaian energi pada gedung perkantoran bertingkat banyak di Jakarta, Tesis tidak dipublikasi, ITB Bandung
- Sikorski ZE. 1990. Seafood: Resources, Nutritional Composition, and Preservation. Florida: CRC Press, Inc.
- Suptandar, Pamudji. (1982). Interior Desain II. Jakarta: Erlangga.
- Suptandar J. Pamuji. (2001). Desain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Desain dan Arsitektur. Jakarta: PT. Penerbit Djambatan.
- Soekresno. (2000). Manajemen Food & Beverage Service Hotel. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Steven, G. (2016). The Difference Between Modern and Contemporary Interior Design.
- Tuckwell, K. (2008). Integrated Marketing Communications, Strategic Planning Perspectives. Ontario, Toronto: Pearson Education Canada.
- Vignelli, M., New York City Transit Authority, & Unimark International. (2015). Graphics Standards Manual.