

PERANCANGAN ARSITEKTUR INTERIOR RESTORAN LELEWATU RESORT

Juan Tangko, Maureen Nuradhi, Melania Rahadiyanti

Interior Architecture Department, Ciputra University, UC Town, Citraland, Surabaya 60219, Indonesia
Alamat email untuk surat-menjurat: jtangko@student.ciputra.ac.id

ABSTRACT

Diversity is a perfect word to describe Indonesia's local culture. From Sabang to Merauke, each region's art developments have grown rapidly in this era. The demands of using designers for architectural projects have become very common nowadays. Therefore, Root seeks to provide new solutions in the field of interior architecture, which is becoming part of this company's vision and mission, by lifting the vernacular concept of each region's culture based on the results of specific analysis that matches the condition of a working site. The implementation of the Root's concept in each project will be stronger in every phase caused by the formation of corporate character specialization that has been accepted by the community itself. Acquisition of public trust can be achieved by the formation of the character of each company's staff. In this design project, the project is about a restaurant located at East Nusa Tenggara island specifically on the edge of a highland cliff, delivering added value in term of views that can be enjoyed by visitors who come to this restaurant. The design concept for this site is chosen using the contemporary vernacular context, which is the simpler (minimalist) form factor of contemporary style combined with vernacular elements of the Sumbanese culture seen from the choice of using wood, bamboo, rattan, natural stone, and so on. The methods used have gone through several processes of data collection, data processing, analysis of supporting theories made by experts, to the creation of alternative concepts so it facilitates the provision of a solution to any problem that may arise during the process of designing this interior architecture project.

Keywords: Community, Contemporary, Culture, Sumbanese, Vernacular.

ABSTRAK

Keanekaragaman merupakan kata yang sempurna untuk menggambarkan budaya lokal Indoensia. Dari Sabang sampai Merauke, perkembangan seni setiap wilayah telah berkembang pesat pada era saat ini. Tuntutan menggunakan desainer untuk setiap proyek arsitektur telah menjadi hal yang lumrah saat ini. Oleh karena itu, Root berusaha memberikan solusi baru dalam bidang arsitektur interior, yang dimana menjadi visi dan misi perusahaan, dengan mengangkat konsep vernakular dari budaya masing-masing wilayah berdasarkan hasil analisa tertentu yang sesuai dengan kondisi tapak. Implementasi konsep Root pada setiap proyek akan semakin kuat dalam setiap fasanya yang disebabkan oleh pembentukan spesialisasi karakter perusahaan yang telah diterima oleh masyarakat itu sendiri. Perolehan kepercayaan masyarakat dapat diraih dengan pembentukan karakter setiap karyawan perusahaan. Dalam proyek perancangan ini, proyek ini adalah sebuah restoran yang terletak di pulau Nusa Tenggara Timur, tepatnya terletak pada daerah pinggir tebing dataran tinggi, yang memiliki kelebihan dalam hal pemandangan yang dapat dinikmati oleh pengunjung yang datang ke restoran ini. Konsep desain yang dipilih untuk tapak ini adalah dengan menggunakan konsep vernakular kontemporer, dimana unsur bentukan sederhana (minimalis) pada gaya kontemporer dikombinasikan dengan unsur vernakular kebudayaan masyarakat Sumba yang dilihat dari penggunaan material kayu, bambu, rotan, batu alam, dan lain sebagainya. Metode-metode yang digunakan telah melewati proses pengumpulan data, pengolahan data, analisis teori-teori pendukung yang dibuat oleh para ahli, hingga pembuatan konsep alternatif sehingga memudahkan pemberian solusi kepada permasalahan yang timbul selama proses perancangan proyek arsitektur interior ini.

Kata Kunci: Kebudayaan, Kontemporer, Masyarakat, Sumba, Vernakular.

PENDAHULUAN

PERANCANGAN PROYEK

Latar Belakang Restoran Lelewatu

Lelewatu *Resort* merupakan sebuah penginapan yang terletak di Desa Waimangoma, Kecamatan Wanokaka, Sumba Barat, Nusa Tenggara Timur.

Proses pembangunan resort ini telah dimulai sejak 2016 silam hingga saat ini. Keunikan resort ini terletak di daerah dataran tinggi dengan pemandangan indah yang menjadi keunggulan dari beberapa penginapan-penginapan lainnya. Lelewatu *Resort* memiliki luas sekitar 10 Ha, dengan total kamar sebanyak 28 kamar, diantaranya 5 buah vila 1 kamar *cliff hanger*, 2 buah vila 2 kamar *cliff hanger*, 15 buah vila 1 kamar, 2 buah vila 2 kamar, dan 2 buah vila 4 kamar. Selain jenis vila tersebut, terdapat juga vila dengan jenis rumah adat setempat yaitu rumah adat Sumba sebanyak 2 unit dengan 2 jenis fasilitas yang berbeda.

Penginapan ini juga menawarkan beberapa fasilitas umum yang dapat digunakan oleh pengunjung baik yang menginap maupun yang berkunjung hanya menggunakan fasilitas tersebut. Salah satu fasilitas umum yang ditawarkan adalah restoran. Keunikan restoran pada penginapan ini karena terdapat di pinggir tebing dataran tinggi yang menghadap langsung ke Lautan India. Beberapa fasilitas yang dapat digunakan pada area restoran ini diantaranya terdapat *sunken bar*, *outdoor view bar* yang menghadap ke arah penginapan dengan pemandangan penataan vila-vila, area makan,

ruang VIP, *firepit* dengan pemandangan Lautan India, serta ruang multifungsi yang dapat digunakan untuk kegiatan-kegiatan privat sesuai dengan kebutuhan pengunjung yang telah melakukan reservasi dan koordinasi dengan pihak restoran.

Definisi Restoran

Menurut Marsum (2001), restoran adalah “suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.” Definisi restoran menurut Ir. Endar Sugiarto, M.M & Sri Sulartiningrum, S.E. (1996), mengatakan bahwa “restoran adalah sebuah tempat yang identik dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan para pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyian kecil karena persentuhan gelas-gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup di dalamnya.”

Menurut Soekresno (2000), beberapa klasifikasi restoran dilihat dari pengolahan dan sistem penyajian, antara lain:

1. *Formal Restaurant*, industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan ekslusif. Contoh resoran dalam kategori ini adalah member restoran, *gourmet*, *main dining room*, *grilled restaurant*, *executive restaurant*, dan sebagainya.
2. *Informal Restaurant*, 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 restoran dalam kategori ini adalah *café*, *cafeteria*, *fast food restaurant*, *coffee shop*, *bistro*, *canteen*, *tavern*, *family restaurant*, *pub*, *service corner*, *burger corner*, dan *snack bar*.

3. *Specialities Restaurant*, 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 restoran dalam kategori ini adalah restoran masakan Indonesia, restoran masakan China, restoran masakan Jepang, dan lain-lain.

Berdasarkan kategori di atas, restoran dalam proyek perancangan ini masuk dalam kategori ketiga yaitu *specialities restaurant* dengan ciri-ciri antara lain menyediakan sistem pemesanan tempat, menyediakan pilihan menu khas suatu negara tertentu, popular dan disenangi banyak pelanggan secara umum, sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional, menu *ala carte* dipresentasikan kepada pelanggan, biasanya menghadirkan musik atau hiburan khas negara asal, harga makanan relatif tinggi dibandingkan dengan *informal restaurant* dan lebih rendah dibandingkan dengan *formal restaurant*, jumlah tenaga pada bagian service

sedang, dengan tanda kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.

Rumusan Masalah

Setelah melakukan pengamatan dan analisa terhadap proyek ini, penulis menemukan beberapa permasalahan terkait dengan proses perancangan restoran ini.

Adapun permasalahan tersebut yaitu, lokasi proyek ini terletak di dataran tinggi, orientasi pemandangan yang diperoleh dari bangunan restoran dan ruang VIP menghadap Barat Laut, tingkat kebisingan cukup rendah karena posisi restoran yang saling berjauhan dengan bangunan sumber kebisingan lain, dinding pada ruang multifungsi dominan tertutup oleh dinding bata, pencahayaan dan penghawaan alami pada area dapur kurang karena terletak pada lantai dasar dengan sistem bangunan basement, klien ingin memaksimalkan pencahayaan alami dan penghawaan alami, klien lebih mengutamakan pemanfaatan area untuk pemandangan, klien ingin mengangkat unsur kebudayaan lokal kedalam penerapan konsep arsitektur, serta keinginan klien dalam meningkatkan produktivitas.

Berdasarkan analisa di atas dapat ditarik problem statement dalam pembuatan konsep yaitu, "Bagaimana cara mendesain interior dan eksterior restoran Lelelweu dengan memperhatikan alur sirkulasi, pembagian ruang, serta pemilihan gaya desain sesuai keinginan klien, tanpa banyak

mengubah kondisi eksisting tapak ?”

Tujuan Perancangan

Dalam melakukan analisa dan pembuatan alternatif konsep desain, penulis memiliki beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam proses perancangan ini, antara lain memberikan solusi sesuai dengan kondisi tapak dan keinginan klien dalam meningkatkan produktivitas, menjaga kelestarian kebudayaan Indonesia terutama daerah Nusa Tenggara Timur melalui penerapan dalam konsep desain arsitektur berdasarkan hasil analisa yang telah dilakukan, dan menambah portofolio perusahaan untuk persiapan dalam menghadapi pesaing perusahaan lain.

Manfaat Perancangan

Manfaat Teoritis

Manfaat yang diperoleh perusahaan yaitu, menambah wawasan serta keterampilan dalam menganalisa konsep-konsep baru yang menggunakan penerapan konsep vernakular dalam perancangan arsitektur interior, serta membantu perusahaan dalam mencapai visi misi yang telah dicanangkan.

Manfaat Praktis

Manfaat lain yang dapat diperoleh dari proses perancangan arsitektur interior ini antara lain :

1. Bagi pemilik perusahaan penginapan, dapat memperoleh keuntungan dari segi finansial serta peningkatan nilai *brand* yang dapat dirasakan dari meningkatnya juga kualitas kerja para staff sehingga produktivitas tentu

jugak akan meningkat seiring berjalannya perusahaan.

2. Bagi pengunjung restoran, dapat memperoleh keuntungan dari implementasi desain yang diterapkan baik pada area restoran, ruang VIP, maupun ruang multifungsi. Interaksi antar sesama pengunjung pada area tertentu yang berasal dari konsep implementasi dari kebiasaan masyarakat Sumba dapat menjadi pengalaman tambahan dari penerapan konsep desain pada area ini.
3. Bagi pemerintah, dapat merasakan peningkatan baik dari sektor pariwisata maupun dari sektor ekonomi akibat meningkatnya pendapatan per kapita daerah Nusa Tenggara Timur, sehingga kemakmuran masyarakat juga tentu semakin meningkat.

Data Proyek

Proyek yang dikerjakan merupakan proyek komersil dan merupakan bagian dari sebuah area penginapan sehingga area luasan proyek tidak dikerjakan keseluruhan area penginapan. Luas keseluruhan area penginapan sebesar 10 Ha dengan beberapa fasilitas termasuk resepsionis, kantor para staf penginapan, 28 buah vila yang tersebar diseluruh area penginapan, area sekitar restoran dan kolam renang, serta fasilitas umum berupa spa dan lapangan tenis. Lokasi proyek ini terletak di daerah Desa Waimangoma, Wanokaka, Sumba Barat, Nusa Tenggara Timur.

Pada proyek perancangan arsitektur interior ini luasan area yang dikerjakan merupakan area

restoran termasuk area makan, bar, dan area *outdoor* restoran; area ruang VIP termasuk WC yang terletak di lantai dasar; dan area ruang multifungsi termasuk *preparation kitchen*, WC, dan gudang. Luas keseluruhan area yang termasuk dalam proyek perancangan ini adalah 630,88 m².

Ruang Lingkup Perancangan

Dalam penggerjaan proyek ini, batasan penggerjaan ini sesuai dengan pembagian sesuai dengan yang telah dijabarkan dengan keseluruhan plafon, dinding, dan lantai. Penggerjaan perancangan juga termasuk penggerjaan sistem kelistrikan mulai dari pemasangan sistem pencahayaan dan sistem penghawaan berupa AC, *exhaust fan*, dan kipas angin. Ruang lingkup penggerjaan proyek ini disesuaikan dengan kebutuhan pada bagian interior ruangan sehingga dapat mencapai konsep perancangan yang telah direncanakan.

Tata Cara dan Ketentuan

Restoran pada area penginapan ini dirancang berdasarkan keinginan klien dan kondisi tapak demi memperoleh konsep desain yang dapat memberikan manfaat-manfaat kepada seluruh pihak yang ikut ambil bagian dalam kegiatan operasi restoran seperti pengelola atau staf maupun pengunjung. Beberapa hal yang diperhatikan dalam membuat konsep desain perancangan ini antara lain keinginan dari klien lebih mementingkan pemaksimalan energi alam, memaksimalkan bukaan untuk memperoleh pemandangan yang baik, meminimalisir langkah

pengguna dalam beraktivitas, menggunakan konsep kebudayaan lokal pada perancangan arsitektur interior, serta menambah fasilitas pada area restoran sesuai dengan kebutuhan pengunjung.

Kondisi tapak pada proyek ini juga menjadi salah satu hal yang perlu diperhatikan selain keinginan dari klien, agar setiap konsep alternatif yang dibuat dapat memberikan solusi dari setiap permasalahan yang ditemukan pada tapak. Beberapa hal yang harus diperhatikan pada pembuatan konsep ini sesuai dengan kondisi tapak adalah terletak di pinggir tebing dataran tinggi, arah hadap pengunjung atau arah masuk pada area restoran mengarah ke arah Barat Laut menghadap ke Lautan India, tingkat kebisingan dan polusi sangat rendah karena lingkungan sekitar tapak terdapat banyak pepohonan serta sumber polusi terletak saling berjauhan satu dan yang lainnya pada area ini, pada area ruang multifungsi pencahayaan dan penghawaan alami kurang karena dinding pada area ini dominan tertutup sehingga bukaan pada bagian depan juga tidak dapat memaksimalkan energi alam yang masuk ke ruang tersebut.

Proses perancangan juga harus memperhatikan standar berdasarkan buku tentang tata cara perancangan yang baik agar pengguna tetap nyaman dalam beraktivitas dan menggunakan seluruh fasilitas yang ada. Beberapa hal yang perlu diperhatikan agar memberikan solusi terhadap persoalan yang ada pada tapak antara

lain, dapat menambahkan penggunaan sistem ventilasi silang untuk memaksimalkan sirkulasi udara yang masuk pada ruang-ruang yang masih kurang sirkulasi udaranya, menggunakan material yang mudah diperoleh dari lingkungan sekitar tapak untuk memperkuat konsep vernakular yang digunakan, menggunakan partisi berupa kaca untuk menambah tingkat privasi dari segi privasi suara tanpa mengurangi kualitas pemandangan yang dapat dinikmati oleh pengguna, menambah pembagian ruang berdasarkan konsep rumah adat lokal setempat agar konsep vernakular juga dapat dirasakan dari komposisi pembagian ruang.

Data Pengguna

Restoran ini memiliki beberapa pengguna yang beraktivitas sehingga tentu mempengaruhi sistem pengolahan ruang yang akan dipilih. Beberapa pengguna yang akan menggunakan fasilitas umum ini antara lain operational manager 2 orang sesuai dengan shift yang telah ditentukan, *head kitchen* 2 orang, *chef* 6 orang, barista 6 orang, *junior chef* 4 orang, *junior barista* 4 orang, *head personnel* 2 orang, *waiters* 12 orang, *waitress* 10 orang, *finance staff* 1 orang, *purchasing staff* 1 orang, dan *cashier staff* 2 orang.

Metodologi Desain

Teknik Pengumpulan Data

Beberapa metode yang dilakukan penulis dalam melakukan perancangan arsitektur interior ini mulai dari awal hingga terbentuknya konsep yang dipilih dalam tahap akhir adalah sebagai berikut :

1. **Observasi Lapangan**
Melakukan observasi secara langsung ke lokasi tapak, untuk mengetahui kondisi tapak secara langsung dan mengamati kondisi sekitar untuk merencanakan posisi penataan dalam ruang pada area-area yang akan dikerjakan.
2. **Observasi Pengguna**
Pengamatan beberapa tempat serupa untuk membantu memperoleh gambaran sistem kerja para pengguna, sehingga dapat mempermudah dalam perancangan posisi area-area khusus staff dan kebutuhan yang kira-kira akan digunakan dalam menunjang aktivitas sehari-hari.
3. **Wawancara**
Proses pengumpulan data secara langsung dengan melakukan tanya jawab kepada beberapa penanggung jawab terhadap proyek ini untuk memperoleh gambaran keinginan klien sehingga solusi ataupun konsep yang diberikan dapat memberikan solusi terbaik terhadap kondisi tapak yang ada.
4. **Studi Pustaka**
Dalam melakukan proses perancangan, beberapa referensi untuk melakukan pengujian data komparatif baik itu berasal dari internet ataupun buku-buku yang kemudian akan menjadi acuan dalam pembuatan organisasi ruang serta dapat menjadi penunjang dalam mengkaji data yang telah diperoleh dari hasil observasi lapangan.
5. **Programming**
Proses pengolahan data yang dapat mem-

berikan gambaran keseluruhan dari data yang diperoleh baik dari lapangan, proses wawancara, dan pencarian referensi yang berasal dari teori-teori. Dengan cara ini, proses menganalisa tapak akan semakin jelas dan tersusun dengan rapi berdasarkan hubungan antar ruang, kebutuhan ruang, runtutan daftar kegiatan pengguna, analisa tapak, serta kemungkinan-kemungkinan zonasi ruangan. Berdasarkan hasil analisa tersebut, dalam menuju tahap selanjutnya yaitu membuat beberapa kemungkinan bentuk penataan denah lantai dalam setiap area yang dirancang akan semakin kuat pondasi ilmiahnya berdasarkan data-data yang telah terkumpul.

Teknik Analisa Data

Setelah mengumpulkan dari berbagai sumber baik itu di lapangan maupun data berupa teori-teori yang diperoleh, metode analisis data yang dilakukan adalah pengolahan analisis data dengan cara melakukan pengamatan terhadap kebutuhan klien serta melakukan analisis terhadap proyek serupa untuk kemudian dijadikan dijadikan acuan penelitian mengenai kegiatan-kegiatan dan perkiraan pengolahan ruang yang sering diterapkan dalam sebuah proyek bersangkutan, dimana proyek tersebut adalah proyek restoran yang dikerjakan dalam proses perancangan ini. Proses analisis data ini berfokus pada pengamatan melalui studi kasus yang dilakukan dan merupakan penelitian lebih rinci terhadap sebuah proyek yang dilakukan

secara menyeluruh berdasarkan data-data yang diperoleh dari sebuah sumber.

Teknik Pola Berpikir

Dalam melakukan pengolahan data yang telah diperoleh, cara berpikir yang sebaiknya dilakukan dalam pengeraan proyek perancangan area restoran ini juga dapat menunjang proses perolehan data yang tentu dapat mempengaruhi proses pembuatan konsep.

Proses pengorganisasian secara independen atau diri sendiri, dapat dikelompokkan menjadi metode analisis dengan cara *glass box* maupun *black box*. Metode analisis data dengan cara *glass box* merupakan metode cara pembuatan konsep perancangan berfokus pada pemecahan masalah yang ditemukan melalui analisa pencarian solusi berdasarkan referensi yang diperoleh berdasarkan teori-teori dan sering kali dalam penerapan metode ini, konsep yang dihasilkan kurang dapat memberikan sebuah nuansa baru dalam proses perancangan arsitektur interior. Metode analisis data dengan cara *black box* merupakan metode cara pembuatan konsep perancangan berdasarkan analisis data yang diangkat dari imajinasi dan tidak selalu berfokus pada persoalan yang ditemukan dilapangan, sehingga dalam proses perancangan ini, masalah yang ditemukan biasanya akan terselesaikan dengan cara yang lebih inspiratif berdasarkan gabungan dari konsep-konsep yang ditemukan oleh seorang desainer dalam melakukan proses pembuatan alternatif perancangan.

Proses perancangan restoran ini dilakukan dengan cara *black box*, dengan analisis data yang berasal dari rumah adat setempat yang memberikan sebuah solusi baru dari segi penataan ruang dan pengolahan ruang lingkup perancangan, sehingga solusi-solusi yang dihasilkan tidak hanya menyelesaikan persoalan, tetapi juga dapat memberikan sebuah nilai tambah bagi segi pengalaman yang diberikan kepada pengunjung ataupun dari segi edukasi yang dapat diperoleh pengunjung yang datang ke area restoran ini. Dengan cara demikian, dalam proses perancangan area restoran ini juga mengutamakan penerapan unsur tradisional yang ada pada daerah Nusa Tenggara Timur ini dengan pengolahan pada bagian lantai, dinding, dan plafon disetiap ruang-ruang yang ada.

Prinsip Desain Interior Restoran Secara Umum

Tata Letak

Penataan organisasi ruang yang digunakan adalah radial, dimana setiap ruangan dikelompokkan berdasarkan fungsi dan keterkaitannya satu sama lain, serta ditata mengelilingi area tengah atau bar. Penggunaan organisasi ruang radial memungkinkan pengguna untuk mengakses area lain dengan mudah dari area tengah yaitu bar, sehingga jumlah langkah kaki yang dibutuhkan pada area ini dominan lebih sedikit dibandingkan area lain.

Lantai

Segala sesuatu memiliki dasar yang menjadi

alas atau tempat untuk berpijak. Dalam sebuah bangunan, dasar tersebut dinamakan lantai, yang menjadi penunjang aktivitas baik di dalam maupun luar ruangannya yang membentuk karakter ruang. Karakter lantai yang baik harus mampu untuk menopang aktivitas di atasnya, pada area tertentu sebaiknya tidak licin agar tidak mengganggu pengguna saat beraktivitas di atasnya. Lantai digunakan untuk meletakkan barang seperti perabot yang mampu untuk mendukung kegiatan pengguna.

Penggunaan lantai juga harus memperindah ruang sehingga konsep yang digunakan tetap berkesinambungan antara setiap unsur di dalamnya. Beberapa jenis lantai beragam yang ada antara lain :

1. Lantai Plester, merupakan lantai yang paling sederhana dan paling mudah karena proses pembuatannya yang mudah. Karena berbahan dasar semen, maka jenis lantai ini pun biasanya berwarna abu-abu. Kekurangan dari jenis lantai ini terletak pada saat terjadi keretakan pada bagian tertentu, bagian tersebut hanya bisa ditambal, atau jika ingin hasil yang lebih bagus lagi, maka harus dilakukan proses penggantian.
2. Lantai Granit, merupakan lantai yang jenis pori-porinya lebih rapat, sehingga air dan kotoran juga sulit untuk masuk dan merusak tekstur jenis lantai ini. Jenis lantai ini diperoleh dari bukit atau gunung yang dipotong dan dibentuk menjadi bentuk tertentu. Tetapi karena proses pembuatan yang sulit, menjad

dikan harga jenis lantai ini juga melambung tinggi. Maka dari itu, telah banyak beredar dipasaran jenis lantai granit imitasi dengan harga yang jauh lebih murah.

3. Lantai Parquet, merupakan lantai yang jenis lapisannya terbuat dari kayu jenis tertentu yang disusun berdasarkan pola ataupun acak, untuk memperoleh motif tertentu yang akan memberikan nuansa tergantung dari jenis dan warna kayu yang digunakan.

Dinding

Bidang yang menghubungkan struktur bangunan baik itu secara vertikal maupun horisontal, disebut dinding. Dinding juga berfungsi untuk membatasi satu ruang dengan ruang-ruang lainnya sehingga tercipta suatu privasi tertentu pada ruang tersebut. Beberapa jenis dinding struktural yaitu dinding bangunan, dinding pembatas, serta dinding penahan.

Dinding bangunan memiliki beberapa jenis fungsi, antara lain untuk menyokong atap, dan langit-langit, membagi ruangan, serta melindungi terhadap cuaca dan kondisi alam sekitar. Dinding pembatas mencakup dinding privasi, dinding penanda batas serta dinding kota. Dinding penahan berfungsi sebagai penghadang gerakan tanah, batuan atau air, dan dapat berupa bagian eksternal ataupun internal suatu bangunan.

Dalam melakukan proses perancangan sebuah proyek, dinding merupakan hal yang sangat menunjang sebuah konsep ruang yang digunakan.

Beberapa jenis dinding yang sering dijumpai disekitar kita dan yang paling sering diterapkan dalam perancangan arsitektur interior antara lain :

1. Dinding Partisi, merupakan dinding yang memisahkan ruangan interior. Bahan dinding ini dibuat dari gypsum, fiber, dan multipleks. Dinding jenis ini sering kali dikombinasikan dengan material lain sesuai dengan kebutuhan dalam sebuah tapak. Pada perancangan yang membutuhkan sistem penanganan kebisingan, baik untuk mengurangi kebisingan yang masuk maupun yang masuk dalam sebuah ruang. Dalam konteks perancangan ini, dinding biasanya ditambahkan golongan material fabrikasi seperti busa dan karpet, tergantung kebutuhan penanggulangan bising yang dibutuhkan.
2. Dinding Penahan, merupakan dinding yang dibuat untuk menahan kontur tanah sehingga memudahkan proses pembangunan dan menahan tekanan tanah. Dinding jenis ini sering kali digunakan untuk pondasi lantai yang lebih rendah dari permukaan tanah sekitarnya, sehingga untuk pemasangan pondasi pada area tersebut, sebaiknya ditambahkan penahan agar pondasi dapat dibuat dengan sempurna.
3. Dinding Struktural, merupakan dinding yang berfungsi untuk menopang atap. Biasanya dinding ini hanya terbuat dari batu bata dan semen.

Plafon

Plafon berfungsi sebagai penutup rangka atap atau balok lantai selanjutnya, sehingga lampu

dan kebutuhan tambahan ruangan lain yang terletak pada langit-langit ruangan dapat diolah dengan lebih baik lagi.

Seiring berjalannya waktu, ketinggian plafon dibuat dengan berbagai macam ketinggian sesuai dengan kebutuhan dan gaya ruang yang digunakan. Beberapa jenis material plafon yang sering digunakan dalam perancangan arsitektur interior antara lain kayu, multipleks, semen asbes, *hardboard*, *softboard*, panel akustik, *particle board*, aluminium, dan gypsum.

Furnitur

Perabot adalah istilah yang digunakan untuk peralatan rumah tangga atau kantor atau fasilitas lainnya yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan barang, tempat duduk, tempat tidur, tempat mengerjakan sesuatu dalam bentuk meja atau tempat menaruh barang di permukaannya. Misalnya furnitur sebagai tempat penyimpanan biasanya dilengkapi dengan pintu, laci dan rak, contoh lemari pakaian, lemari buku, dan lain-lain. Furnitur dapat terbuat dari kayu, bambu, logam, plastik, dan lain sebagainya. Furnitur sebagai produk *artistic* biasanya terbuat dari kayu pilihan dengan warna dan tekstur indah yang dikerjakan dengan penyelesaian akhir yang halus.

Perabot yang akan digunakan pada area perancangan ini bergantung pada konsep yang dihasilkan pada saat pembuatan konsep alternatif perancangan, sehingga baik perabot maupun unsur pelingkup lainnya dapat memperkuat

konsep yang diterapkan.

Utilitas

Sistem Penghawaan

Penghawaan dalam sebuah ruangan sangat menentukan suasana ruang yang ada. Maka dari itu, dibutuhkan sistem penghawaan yang baik sehingga perputaran udara yang ada dalam sebuah ruang dapat lebih maksimal dan mampu menyegarkan ruangan yang ada.

Sistem penghawaan alami jauh lebih baik jika dapat dialirkan dengan baik jika dibandingkan dengan penghawaan buatan. Pemanfaatan energi alam sebagai penghawaan juga dapat memberikan penghematan energi tambahan yang dibutuhkan untuk mencapai zona nyaman sebuah ruangan.

Perkembangan teknologi dan inovasi dalam sistem pemanfaatan sistem penghawaan alami sudah sangat beragam, beberapa jenis sistem penghawaan dengan memaksimalkan energi alam yang sering dijumpai antara lain :

1. *Cross Ventilation System*, cara kerja sistem ini melalui peletakan dua buah jendela atau ventilasi pada sisi yang berbeda dan pada posisi yang tepat pada arah hembusan angin sebuah wilayah. Penggunaan sistem ini memampukan pertukaran yang ada lebih maksimal sehingga kadar CO_2 lebih rendah dan mengandung lebih banyak O_2 . Terdapat dua jenis ventilasi pada sistem ini, yaitu inslet yang merupakan tempat masuknya udara

- dan outlet yang merupakan tempat untuk keluarnya udara.
2. *Barrier System*, cara kerja sistem ini menggunakan sejenis lapisan yang menghalangi udara panas yang masuk melalui penggunaan pohon pada bagian depan bangunan atau sisi terpanas bangunan yang dapat mengganggu aktivitas dalam ruangan.
 3. Elemen Air (kolam), penggunaan elemen air dapat membantu untuk menurunkan suhu udara yang masuk mengalir ke dalam sebuah bangunan.

Sistem Pencahayaan

Pencahayaan merupakan hal yang paling penting dalam mengolah sebuah area atau ruang. Pencahayaan yang baik juga dapat menunjang aktivitas di dalamnya, sehingga pengguna lebih produktif atau lebih nyaman. Rahadiyanti, M. (2015) mengatakan, "Permukaan utama ruang sebaiknya berwarna putih atau sangat terang untuk memantulkan cahaya sebanyak mungkin. Warna-warna yang lebih gelap dapat digunakan pada permukaan yang lebih kecil di mana distribusi cahaya tidak terlalu diutamakan." Pencahayaan juga berperan penting dalam penerangan sebuah objek. Posisi dan tingkat intensitas cahaya terhadap objek tersebut, akan memunculkan efek tertentu sesuai dengan kondisi pencahayaan sekitarnya.

Beberapa jenis pencahayaan antara lain:

1. Pencahayaan alami, merupakan sumber pencahayaan yang berasal dari matahari, Penggunaan cahaya matahari sangat

membantu untuk mengurangi penggunaan energi. Pemanfaatan cahaya matahari harus dikombinasikan dengan teknologi bangunan tertentu agar panas yang masuk tidak mengganggu aktivitas di dalamnya. Kekurangan sistem pencahayaan ini adalah tingkat intensitas cahaya yang tidak menentu, dan jarak cahayanya terbatas, tergantung pada ukuran jendela yang ada.

2. Pencahayaan Buatan, sistem pencahayaan ini sangat membantu penerangan alami, terutama pada area yang tidak dapat dijangkau oleh cahaya matahari.

Beberapa sistem pencahayaan buatan yang sering digunakan antara lain :

- Sistem Pencahayaan Merata, pada sistem ini, iluminasi cahaya tersebar secara merata diseluruh ruangan. Sistem pencahayaan ini cocok digunakan untuk area kerja.
- Sistem Pencahayaan Terarah, pada sistem ini, ruangan hanya memperoleh cahaya dari satu sumber cahaya tertentu. Sistem ini cocok digunakan untuk pameran yang menunjukkan suatu objek tertentu untuk ditonjolkan.
- Sistem Pencahayaan Setempat, pada sistem ini, cahaya difokuskan pada suatu area tertentu, misalnya area kerja yang memerlukan pencahayaan khusus.

Sistem Akustik

Pada ruang dengan kebutuhan tertentu, terkadang dibutuhkan sistem akustika yang baik untuk mencapai kebutuhan tersebut.

Sistem akustik yang umum digunakan adalah penggunaan dinding kedap suara, sedangkan untuk ruang khusus seperti teater, bioskop, dan ruang studio musik, penggunaan sistem akustik bisa saja menggunakan alat khusus yang dapat memantulkan suara hingga titik tertentu agar ruang tersebut dapat digunakan dengan baik.

Kualitas suara yang dihasilkan sumber suara dalam ruang yang menggunakan sistem akustik, akan ditentukan melalui penggunaan material seperti karpet pada area lantai, peredam suara pada lapisan dinding, dan memasang pemantul suara pada area plafon agar gelombang suara tetap jelas hingga ujung ruangan. Beberapa jenis reaksi material terhadap gelombang suara antara lain :

1. Reaksi Serap, reaksi ini terjadi akibat bergetarnya material terhadap gelombang suara yang tiba di permukaan material tersebut. Sebagian dari getaran tersebut dipantulkan kembali ke ruangan, sebagian berubah menjadi panas, dan sebagian lagi diteruskan ke bidang lain. Beberapa jenis material yang bereaksi seperti ini adalah, material kain, kapas, karpet, dan sejenisnya. Sedangkan material tembok, kaca, besi, dan kayu umumnya meneruskan sebagian gelombang nada yang lebih rendah ke sisi material yang lainnya.
2. Reaksi Pantulan, reaksi ini merupakan reaksi yang paling sering dijumpai terutama saat berada pada ruang kosong, dimana bunyi masih terdengar walaupun bunyi asli sudah menghilang. Salah satu ciri ruangan yang

membutuhkan sistem akustik adalah ruang yang memiliki suara pantulan sama dengan apa yang didengar saat berada dalam kamar mandi. Material yang efektif dan mudah untuk dipasang untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah penggunaan gorden tipis atau bila ingin menggunakan material yang lebih bagus dengan kualitas yang lebih bagus lagi, bisa menggunakan panel akustik.

3. Reaksi Sebar, reaksi ini merupakan reaksi yang terjadi akibat permukaan ruang sekitar tidak rata. Reaksi ini dapat diatasi dengan penggunaan lantai karpet yang terbuat dari wool karena panjang dan ketebalan yang tidak sama sehingga frekuensi yang diserap pun berbeda-beda, yang menyebabkan proses penyerapan suara lebih sempurna jika dibandingkan dengan karpet sintetik yang terbuat dari serabut dengan panjang dan ketebalan yang sama persis.

Sistem Keamanan

Pada area terbuka seperti area restoran dan ruang VIP, sistem keamanan yang digunakan merupakan pengawasan melalui CCTV oleh pihak staf pengelola penginapan dan pengawasan dari staf yang bertugas melayani pengunjung yang datang menggunakan fasilitas ini. Sistem keamanan juga dapat dibantu dengan penggunaan alat-alat yang telah banyak digunakan pada fasilitas-fasilitas umum seperti *access control system* yang membantu pemilik untuk mengetahui siapa saja yang mengakses area tersebut pada waktu-

waktu tertentu. Ada juga sistem penggunaan alarm yang memudahkan staff penanggung jawab untuk mengetahui bila adanya kerusakan peralatan sehingga mempengaruhi penurunan kinerja dari setiap staff pada area tertentu, hal ini dibantu melalui penggunaan operator khusus yang telah mengetahui kinerja dari sistem ini.

Sistem Proteksi Kebakaran

Penanggulangan dalam peristiwa kebakaran dapat dibantu melalui penggunaan material yang tidak mudah terbakar pada area dapur, area kelistrikan, dan area lain yang tentu rawan terjadinya kecelakaan ini. Selain penanganan secara pasif melalui penggunaan material yang tidak mudah terbakar, setiap bangunan harus memiliki sistem pengamanan sendiri yang dapat memudahkan untuk penanganan pertama saat terjadi kebakaran. Beberapa alat yang biasa digunakan adalah APAR, instalasi *sprinkle*, *smoke detector*, dan *heat detector*. Setiap dari sistem tersebut memiliki kelebihan masing-masing dan juga dapat disesuaikan dengan kebutuhan pengguna.

Penerapan sistem proteksi kebakaran pada proyek perancangan ini hanya menggunakan APAR berdasarkan ukuran tapak dan posisi area yang membutuhkan sistem proteksi kebakaran, hanya pada area dapur dan *preparation kitchen* dekat dengan ruang multifungsi. Sedangkan pada area restoran dan ruang VIP, proteksi kebakaran bukan merupakan hal utama yang

perlu diperhatikan dalam proses perancangan ini karena pada area restoran tidak terdapat aktivitas yang membahayakan atau menggunakan unsur-unsur yang mudah mengeluarkan api. Sama halnya dengan area ruang VIP yang hanya digunakan untuk makan dan aktivitas pendukung lainnya.

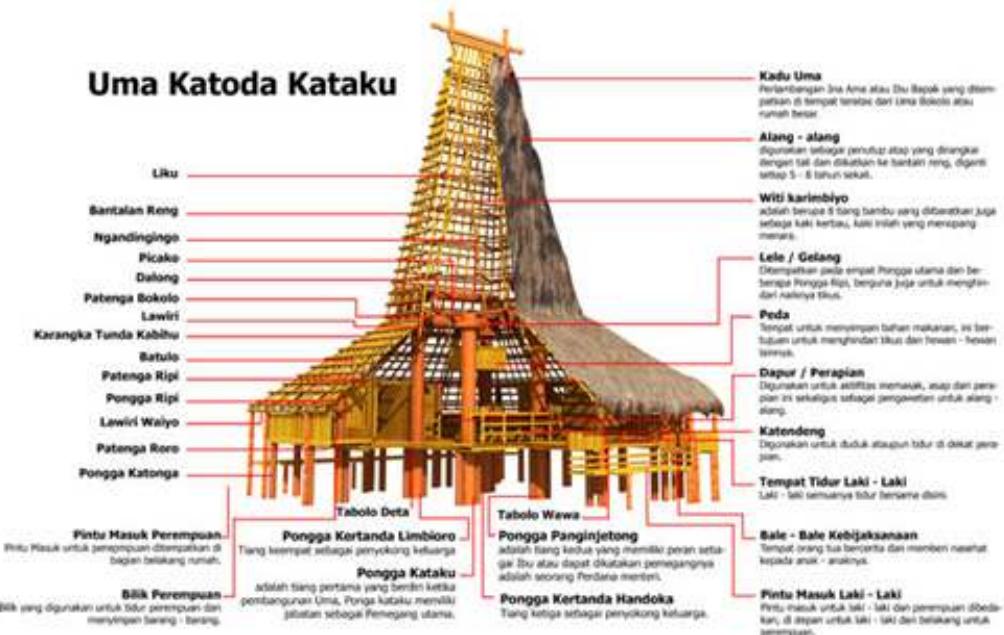
Sistem Plumbing

Sistem ini merupakan suatu pekerjaan meliputi sistem pembuangan limbah atau air buangan (air kotor), sistem *venting*, pengolahan air hujan, dan pengadaan air bersih. Sistem penggunaan air bersih untuk kegiatan mencuci biasanya terbagi atas air bersih dingin dan panas tergantung dengan kebutuhan yang digunakan.

Sistem perpipaan air kotor biasanya terbagi atas saluran untuk pembuangan air kotor tanpa kotoran biasanya dari air bekas mandi dan cuci peralatan dapur dan saluran untuk pembuangan kotoran yang mengalir langsung ke septic tank.

Sistem Mekanikal Elektrikal dan Teknologi Informasi

Dalam setiap bangunan, sistem mekanikal dan elektrikal yang baik menunjang pemakaian energi di dalam ruang dan mampu untuk menunjang aktivitas yang berlangsung. Pemilihan jenis dari alat elektrikal yang digunakan juga menentukan kualitas dari bangunan tersebut. Sehingga untuk memaksimalkan alat yang digunakan, pertama-tama harus melakukan observasi terhadap perkiraan aktivitas yang ada barulah dapat ditentukan jenis alat yang digunakan.



Gambar 1. Detil Rumah Adat Masyarakat Sumba

Sumber: Arsitektur Vernakular Indonesia untuk Zaman Ini (2015)

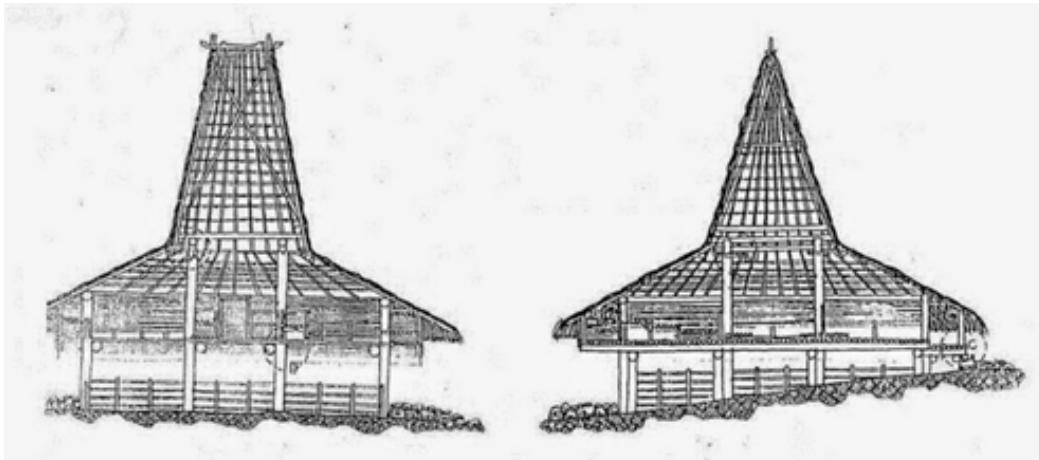
KONSEP DAN ANALISA DESAIN

Konsep Perancangan

Konsep yang diterapkan dalam melakukan proyek perancangan arsitektur interior ini adalah penerapan unsur vernakular Sumba dengan kombinasi gaya kontemporer yang identik dengan bentuk-bentuk yang minimalis atau sederhana. Penerapan konsep vernakular ini dipilih berdasarkan posisi tapak yang terletak pada pulau Nusa Tenggara Timur dimana bentuk rumah adat setempat sangat khas dan memiliki daya tarik tersendiri bagi para turis mancanegara.

Penerapan konsep vernakular dapat dirasakan dari setiap bagian proyek perancangan arsitektur

interior ini. Pada bagian atap menggunakan model atap rumah adat Sumba yang memiliki bentuk serupa dengan atap perisai tetapi memiliki kemiringan dan ukurannya sendiri. Pada atap ini juga digunakan rumput alang-alang kering sebagai lapisan akhir atap yang sangat mudah ditemukan pada daerah-daerah hutan disekitar proyek. Material yang digunakan pada rangka struktur atap ini menggunakan material-material yang berasal dari hutan setempat antara lain yang digunakan sebagai balok pembagi menggunakan bambu utuh yang diikat menggunakan tali dari akar pohon gantung kahikara, balok utama menggunakan kayu kelapa, dan sebagai kolom utama penopang atap yang biasanya terdiri dari empat kolom



Gambar 2.Potongan Rumah Adat Sumba
Sumber: Tim Peneliti Universitas Widya Mandira (1992)

menggunakan kayu kadimbil. Selain menggunakan material yang diperoleh dari daerah skitar tapak, konsep vernakular yang diterapkan pada proyek perancangan ini adalah sistem pembagian ruang yang ada pada rumah adat Sumba, dimana ruang-ruang yang ada selain dibedakan menggunakan dinding terbuat dari bambu, pembagian ruang juga menggunakan keitnggian lantai sesuai kebutuhan ruangan tersebut.

Pembagian ruang pada rumah adat Sumba dipengaruhi oleh fungsi ruang dan tingkatan hirarki yang masih dianut oleh masyarakat setempat dalam sistem kepercayaan mereka. Ukuran denah rumah adat ini persegi panjang, tetapi ukuran lebar hampir sama dengan panjang rumah. Kegiatan-kegiatan yang sakral atau lebih formal, dilakukan pada bagian kanan rumah dan untuk kegiatan sehari-hari dilakukan di sebelah kiri rumah. Bagian yang sakral dan formal tersebut, sering juga disebut dengan bagian pria, dan bagian

yang paling sering digunakan untuk kegiatan sehari-hari disebut dengan bagian wanita.

Pada bagian tengah rumah adat, terdapat perapian yang selain digunakan sebagai tempat memasak, perapian tersebut juga digunakan sebagai tempat untuk berkumpul setiap anggota keluarga. Posisi perapian diletakkan di tengah, berfungsi untuk memberi penerangan merata pada saat pencahayaan alami yang masuk mulai kurang dan area atas pada perapian tersebut, masyarakat setempat sering juga digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan makanan, karena panas dan asap dari perapian ini, membantu untuk mengawetkan apa saja yang disimpan di atasnya.

Konsep Zonasi

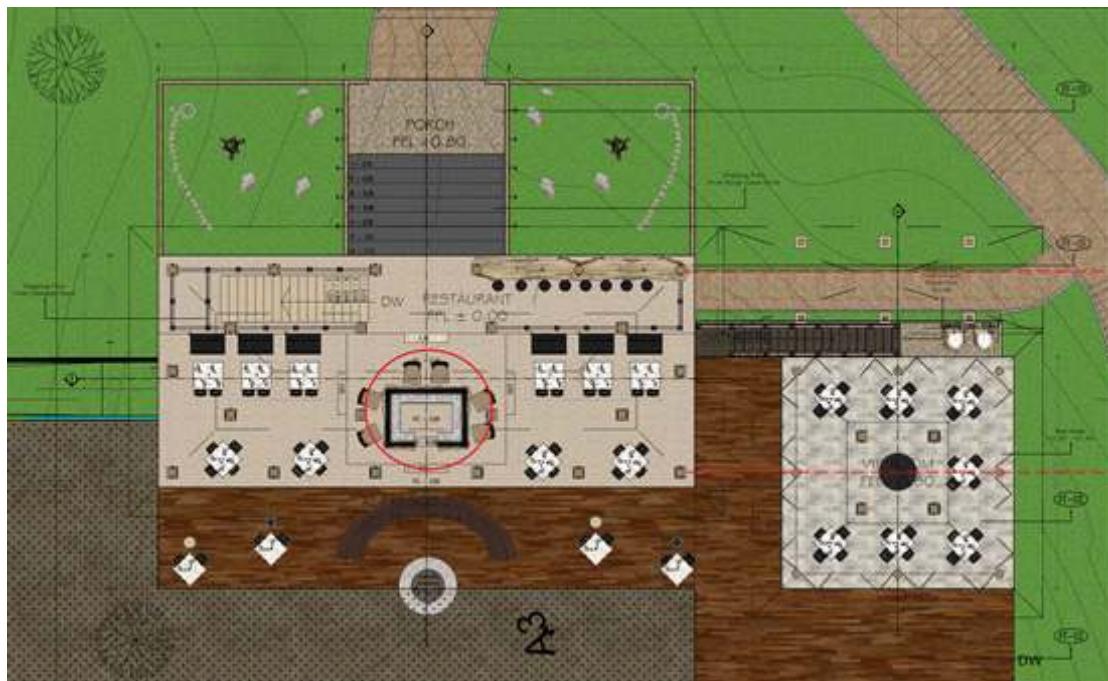
Pada area restoran, dibagi menjadi 3 yaitu publik, semi publik, dan privat. Pembagian area ini didasarkan atas karakter dan fungsi masing-masing ruang yang berbeda-beda serta

dikelompokkan, sehingga pola sirkulasi yang tercipta pada area restoran dapat mempermudah dan meningkatkan produktivitas para pengguna.

Pengelompokan area-area yang ada merupakan hasil dari analisa tapak yang telah dibuat selama proses pengumpulan data. Pembagian zonasi ruang publik terdapat area makan, *sunken bar*, *outdoor view bar*, dan *firepit* yang dapat digunakan oleh setiap pengunjung yang datang sehingga merupakan area yang paling sering diakses. Pembagian zonasi ruang semi publik terdapat ruang VIP dan WC tamu, ruang VIP menggunakan pembatas berupa pintu lipat kaca dengan bingkai kayu sehingga

walaupun ruangan ini memiliki privasi dalam segi suara, tetapi tidak menghalangi pengguna dalam menikmati pemandangan karena menggunakan kaca. Pembagian zonasi ruang semi publik juga terdapat ruang multifungsi yang dapat digunakan pengguna setelah melakukan pemesanan dan berkoordinasi dengan staf pengelola sehingga fungsi ruang juga dapat diatur sesuai kebutuhan pengguna. Pembagian zonasi privat, terdapat area yang hanya dapat diakses oleh staf pengelola antara lain, dapur, *preparation kitchen* yang berdekatan dengan ruang multifungsi, dan gudang.

Menurut D.K. Ching, perancangan organisasi ru-



Gambar 3. Ground Floor – Restaurant Area & VIP Room

Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

ang terbagi atas beberapa jenis antara lain, *centralize*, *linear*, *radial*, *cluster*, dan *grid*. Dalam perancangan proyek restoran ini, konsep organisasi ruang yang diterapkan adalah organisasi ruang radial (mengitari atau melingkar).

Pemilihan konsep ini disesuaikan dengan pembagian ruang yang ada pada tapak, dimana area makan, *firepit*, dan *outdoor view bar* ditempatkan mengitari *sunken bar* yang berada di tengah-tengah.

Konsep Aplikasi Karakter Gaya

Perancangan arsitektur interior restoran ini mengambil karakter gaya dari sebuah restoran spesialis (*specialities restaurant*) yang dapat dilihat dari sistem kerja dari restoran ini yang dapat menyediakan sistem pemesanan tempat, penjelasan masing-masing menu *ala carte* kepada pelanggan, biasanya menghadirkan musik atau hiburan khas negara asal, harga yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan restoran informal, dan harga yang lebih rendah dibandingkan dengan restoran formal.

Pemilihan karakter restoran ini dipengaruhi oleh posisi tapak penginapan yaitu terletak di salah satu area pariwisata di Indonesia yang sedang berkembang dengan cukup pesat akibat keindahan alam dan kebudayaan masyarakat setempat yang menjadi daya tarik tersendiri bagi para turis mancanegara. Oleh karena itu, pemilihan karakter seperti ini akan sangat menguntungkan pihak pengelola dari segi

finansial dan tentu memberikan pengalaman baru kepada para setiap pengunjung yang datang ke tempat ini.

Konsep Aplikasi Karakter Suasana Ruang

Suasana yang ingin dicapai dalam proses perancangan setiap ruangan yang ada pada area restoran ini yaitu suasana ruang yang serupa dengan ruang pada area dalam rumah adat setempat.

Beberapa unsur yang menjadi perhatian utama dalam proses menciptakan suasana ruang pada setiap ruang yaitu unsur lokal yang dapat dimunculkan pada area plafon, dinding, dan lantai dengan mengambil contoh tipologi dari rumah adat Sumba, serta unsur alam yang dapat dirasakan pengguna karena kebudayaan masyarakat Sumba yang dalam kehidupan sehari-harinya masih sering berinteraksi dengan alam sekitar lingkungan hidup mereka, dapat dilihat pada gambar berikut.

Pada gambar di atas, area restoran dibiarkan



Gambar 4.Perspektif Restoran, Sunken Bar, & ruang VIP.

Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

terbuka dengan atap yang lebih menjorok keluar sehingga dapat meminimalisir air yang masuk pada saat tumpas akibat air hujan yang jatuh dari atap. Pada area ini juga dibiarkan terbuka agar pengunjung yang dapat menikmati keindahan alam dengan lebih maksimal sehingga penghawaan dan pencahayaan juga dapat dirasakan dengan baik secara merata di seluruh area restoran ini.

Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan Pada Pelingkup

Pada pelingkup interior, konsep perancangan yang diambil merupakan contoh tipologi yang berasal dari konsep rumah adat tradisional Sumba, mulai dari pola lantai, pembagian ruang, dan elemen-elemen pendukung lainnya.

Konsep pelingkup lantai yang digunakan dapat dilihat dari perbedaan ketinggian lantai pada area masuk, *outdoor view bar*, *sunken bar*, area makan, dan firepit. Konsep tersebut diangkat dari konsep rumah adat Sumba, dimana pembagian ruang pada area khusus pria dan area khusus wanita pada rumah adat Sumba, dibedakan karena menurut budaya yang ada, kasta pria dan wanita berbeda, dan yang paling sering berhubungan dengan leluhur adalah kaum pria. Maka dari itu, ketinggian lantai pada area restoran pun berbeda-beda tetapi tetap memperhatikan jarak penglihatan pengguna agar tidak menghalangi pemandangan.

Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pen-



Gambar 5.Perspektif Interior Ruang VIP.

Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

dukung Interior

Aplikasi furnitur menggunakan perabot dengan bentukan sederhana untuk menunjukkan konsep kontemporer dengan kombinasi material kayu ataupun rotan. Pada area terbuka yang terkena perubahan iklim (*outdoor*), digunakan material yang tahan air seperti *sunbrella* pada furnitur dengan material fabrikasi, dan pada area meja makan menggunakan payung tambahan untuk meminimalisir paparan cahaya matahari yang diterima oleh furnitur secara langsung.

Aksesoris pendukung interior yang dipilih disesuaikan dengan konsep vernakular yang diterapkan, dimana pada proyek perancangan ini menggunakan konsep vernakular pulau Nusa Tenggara Timur, yaitu kebudayaan masyarakat Sumba. Aksesoris yang digunakan antara lain penggunaan kain tenun ikat Sumba pada bagian-bagian tertentu, seperti ada area plafon sebagai penghias pandangan pada saat pengguna melihat ke arah langit-langit atap dan pada partisi yang melekat pada dinding ruang multifungsi

yang dikombinasikan dengan material anyaman rotan, seperti terlihat pada gambar interior ruang multifungsi berikut.

Konsep Aplikasi *Finishing* Pada Interior



Gambar 6.Perspektif Interior Ruang Multifungsi.
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

Aplikasi *finishing* pada material-material yang digunakan antara lain pada material kayu menggunakan cat duco *clear gloss* untuk mempertahankan warna dan corak kayu yang digunakan.

Pada bagian ruang multifungsi digunakan *finishing* dinding aci kasar yang diberi warna menggunakan cat Excellent White dari Nippon Paint. Pada area luar ruangan, *finishing* dinding yang digunakan merupakan kombinasi dari dinding aci kasar dengan batu alam yang disusun hingga ketinggian 170 cm, lapisan akhir ini digunakan untuk memperkuat konsep tradisional yang digunakan dalam proses perancangan ini.

Berdasarkan pertimbangan suasana ruang



Gambar 7.Perspektif Interior Pada Area Restoran.
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 8.Perspektif Interior Pada Ruang Multifungsi.
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

yang ingin diciptakan, material-material yang digunakan dalam proses perancangan ini dominan menggunakan kayu-kayu solid, bambu, batu alam, dan lain-lain untuk memperkuat gaya yang ingin diciptakan.

PENUTUP

Kesimpulan

Dunia pariwisata memiliki potensi yang sangat tinggi dalam mengangkat kebudayaan dan perekonomian suatu daerah. Keberagaman budaya di Indonesia menjadi daya tarik tersendiri bagi para pengunjung yang berasal dari dalam

maupun luar negeri, untuk itu diperlukan sebuah penginapan yang memadai dengan fasilitas lengkap dan berkualitas sehingga dapat memberikan pengalaman baru bagi para pengunjung yang datang ke area tersebut. Restoran yang ada pada area penginapan sebaiknya menyajikan masakan-masakan yang khas sesuai daerah dengan letak restoran tersebut berada. Restoran Lelewatu *Resort*, merupakan sebuah fasilitas umum yang terletak di desa Waimangoma, Wanokaka, Sumba Barat, Nusa Tenggara Timur. Proses perancangan ini juga menggunakan material-material dan produk-produk lokal sehingga masyarakat juga tentu akan mengalami peningkatan dalam sektor perekonomian pada daerah tersebut.

Saran

Setelah menyelesaikan seluruh proses perancangan hingga pembuatan laporan akhir, penulis telah mengerjakan seluruh runtutan yang diperlukan hingga saat ini. Besar harapan penulis agar pembaca dapat memperoleh pengetahuan tambahan mengenai pentingnya menjaga keberagaman kebudayaan Indonesia agar salah satu peninggalan leluhur ini tak lekang hanyut oleh perkembangan gaya-gaya baru yang masuk ke Indonesia dari segala faktor, baik dalam bidang seni, ekonomi, infrastruktur, dan lain-lain. Akhir kata, penulis mengharapkan adanya masukan-masukan yang akan membangun karya ilmiah ini.

Penulis juga menyarankan pembaca pada saat memperoleh proyek perancangan yang

hampir sama dengan proyek ini, sebaiknya menerapkan konsep vernakular daerah tersebut sehingga memiliki daya tarik tersendiri bagi para pengunjung yang mungkin dapat memahami serta mempelajari kebudayaan daerah tersebut dengan lebih baik dan mendalam. Melalui cara tersebutlah kebudayaan lokal Indonesia akan tetap terjaga dan terus menjadi baru dengan ide-ide baru yang dianalisa sehingga cocok dengan kondisi tapak yang dikerjakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik, BPS. (2012), Jumlah Penduduk Surabaya, <<http://www.bps.go.id/>> (26 November 2017).
- Kurniawati, RK. (2013), Definisi Restoran, Kualitas Pelayanan, dan Kepuasan Pelanggan, <<https://rinakurniawati.wordpress.com/2013/01/11/definisi-restoran-kualitas-pelayanan-dan-kepuasan-pelanggan/>> (26 November 2017).
- Porter, MP. (1980), Porter's Generic Strategies, <https://www.mindtools.com/pages/article/newSTR_82.htm> (27 November 2017).
- Alfari, SA. (2016), Apa itu Arsitektur Vernakular, <<https://www.arsitag.com/article/apa-itu-arsitektur-vernakular/>> (19 Februari 2018).
- Lim, WSWL. dan Beng, THB. (1998). The New Asian Architecture Vernacular Traditions and Contemporary Style. Periplus Edition.
- Nuradhi, MN. (2015), Kajian Business Model Canvas pada Biro Konsultan Arsitektur dan Desain Interior Hadiprana, Tesis/Disertasi

- Tidak Dipublikasikan. Universitas Ciputra.
- A, MWA. (2001). Restoran dan Segala Permasalahannya. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sugiarto, ES. Dan Sulartringrum, SS. (1996). Pengantar Akomodasi dan Restoran. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soekresno. S. (2001). Manajemen Food & Beverage Servie Hotel. PT. Gramedia Pustaka Urama. Jakarta.
- Rahadiyanti, MR. (2015). Modifikasi Elemen Atap sebagai Skylight pada Desain Pencahayaan Alami Ruang Multifungsi Studi Kasus: Desain Bangunan Student Center Universitas Atmajaya Yogyakarta. Tesis Tidak Dipublikasikan. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.