

Implementasi Perancangan Interior Restoran dan Toko Oleh-Oleh Trijaya Di Tabanan Bali

Gabriella Yoan Sucipto, Astrid Kusumowidagdo, Stephanus Evert Indrawan

Interior Architecture Department, Universitas Ciputra

Surabaya 60219, Indonesia

corresponding email: gabriellayoan@gmail.com

Abstract: *This business offers services that are related to interior design for housing and other commercial area. G.Yo Interior consultant put innovation and relationship with all clients as a priority in order to produce highest customer satisfaction and eventually solving all problems. This paper focuses on the big picture of the restaurant and other important aspects that needs to be highlighted in the case of designing a restaurant. The design must meet its client's needs and wants in designing a restaurant. All other aspects will be investigated further by the use of materials and space allocation, based on how the design should be done in order to achieve the standard required.*

Keywords: *Bali, Commercial, G.Yo Interior Consultant, Interior Design, Restaurant*

PENDAHULUAN

Latar Belakang G.Yo Interior Consultant

Mengikuti perkembangan jaman, pola pikir masyarakat berubah ke arah yang lebih modern, menyebabkan gaya hidup masyarakat ikut berubah. Dulunya, masyarakat dapat menata sendiri bagian interior ruangan mereka, tetapi sekarang sebagian besar masyarakat berpandangan perlunya menggunakan jasa desain interior, terutama bagi golongan menengah ke atas yang kebanyakan memandang barang atau jasa tidak hanya dari fungsi primernya saja.

Di mana di Bali terutama banyak sekali tempat-tempat yang ramai akan wisatawan seperti Seminyak, Kuta, Sanur, Nusa Dua, Ubud, dan banyak lagi membuat para investor berminat untuk membuat berbagai macam tempat bisnis seperti hotel, café, restoran, spa, *resort*, villa, dan lainnya untuk meningkatkan ekonomi mereka dan menarik wisatawan lokal dan asing.

Disini adalah kesempatan untuk jasa konsultan interior desain untuk membantu mewujudkan apa kebutuhan para investor ataupun klien yang ingin membuka tempat bisnis mereka dan membantu untuk menarik perhatian para wisatawan lokal dan asing. G.Yo Interior Consultant adalah usaha konsultan desain yang menawarkan jasa untuk mendesain *private space* dan *commercial space*. Usaha ini didirikan dengan melihat banyaknya kebutuhan masyarakat yang dapat dijadikan peluang untuk jasa konsultan interior yang berada di Bali.

Latar Belakang Desain Restoran dan Toko

Oleh-oleh Trijaya

Kota Denpasar sudah sangat ramai dan penuh sesak karena banyaknya penduduk dan pariwisata, sedangkan jalannya tidak diperbarui tapi bangunan terus meningkat. Oleh karena itu pemilik bisnis harus memikirkan hal baru yang membuat bisnisnya berbeda dengan bisnis se-rupa dan dapat menarik konsumen untuk datang, maka dari itu pemilik bisnis memilih untuk membuka bisnis tersebut di Tabanan, cukup banyak juga para wisatawan yang datang untuk bersantai selain ke Ubud, Ubud pun sekarang sudah ramai dengan wisatawan asing atupun mancanegara.

Rumusan Masalah Desain Restoran dan Toko

Oleh-oleh Trijaya

Permasalahan dari perancangan ini adalah :

1. Bagaimana menciptakan desain yang *modern*, sederhana, *natural* tapi menarik yang sesuai dengan keinginan klien?
2. Bagaimana mendesain restoran yang sesuai dengan target-nya yaitu anak muda dan dominan menggunakan kayu dan menggunakan banyak tanaman sebagai elemennya?
3. Bagaimana caranya membuat toko oleh-oleh yang menarik dan dapat menaikkan jumlah pembeli?

Tujuan Desain Restoran dan Toko Oleh-oleh

Trijaya

Tujuan di desainnya restoran Trijaya ini adalah :

- Menciptakan restoran dengan penataan ruang yang nyaman

- Menciptakan desain restoran yang menarik dan memiliki ciri khas dalam desainnya.
- Menciptakan toko oleh-oleh yang memberikan nilai lebih bagi konsumennya dan dapat meningkatkan pemasukan.

INTEGRASI BISNIS DAN DESAIN

Pada fase awal G.Yo Interior Consultant belum memiliki konsep perusahaan yang pasti, sehingga bisa menerima berbagai jenis proyek interior seperti hunian dan komersial. Sedangkan di fase berikutnya G.Yo Interior Consultant mulai fokus hanya menerima proyek komersial. Sehingga perancangan desain ini memilih proyek komersial yang dapat dijadikan pembelajaran untuk kedepannya.

Proyek yang dikерjakan adalah restoran dan toko oleh-oleh Trijaya di Tabanan, Bali. Proyek ini dipilih berdasarkan pada jenis, fungsi, dan segmentasi proyek, dimana proyek ini memiliki dua fasilitas yang berbeda yaitu restoran dan toko oleh-oleh. Segmentasi dari Trijaya cukup luas dikarena berada di Bali yang banyak kedatangan wisatawan dari dalam negri ataupun luar negri.

Metodologi Penelitian

Metodologi penulisan yang digunakan dalam perancangan interior dan toko oleh-oleh Trijaya adalah :

1. Observasi

Penulis melakukan studi banding pada

beberapa restoran dan toko oleh-oleh, terutama di Denpasar yang sangat banyak restoran dan toko oleh-oleh. Observasi dilakukan secara langsung maupun melalui media *online*. Penulis juga melakukan observasi pada proyek yang berada di Tabanan secara langsung guna mendapatkan data fisik (*site*, kondisi sekitar *site*, kondisi dalam *site*, dsb).

2. Tanya Jawab

Penulis melakukan tanya jawab langsung pada pemilik proyek untuk mengetahui keinginan dan kebutuhan terhadap desain apa saja yang dibutuhkan.

3. Studi Pustaka

Penulis menggunakan refrensi dari beberapa buku literatur sebagai acuan dalam perancangan proyek restoran dan toko oleh-oleh Trijaya.

DESAIN

Konsep

Setelah melakukan analisa mengenai proyek tersebut, ditentukan beberapa masalah yang ditemukan dalam keinginan dan kebutuhan klien, segi *site*, dan tapak. Masalah yang ditemukan adalah “Bagaimana cara membuat desain yang ingin menonjolkan *view* disamping bangunan dengan menciptakan suasana alami dengan desain yang sederhana, tapi modern dengan material kayu dan elemen tanaman yang sesuai dengan keinginan klien?”. Konsep solusi dari permasalahan tersebut adalah :

Table 1.1 Konsep Solusi Permasalahan

Permasalahan	Solusi
Bagaimana menciptakan suasana alami dalam restoran?	<ul style="list-style-type: none"> • Menggabungkan konsep natural dan modern dalam segi material ataupun desain menggunakan style rustic, seperti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Penggunaan material kayu 2. Penggunaan elemen tanaman 3. Penggunaan dinding ekspos 4. Penggunaan material batu alam dan plasteran untuk lantai • Menghadirkan pencahayaan dan penghawaan alami dalam restoran dengan penggunaan jendela di samping bangunan.

Sumber : Data Olahan Pribadi (2015)

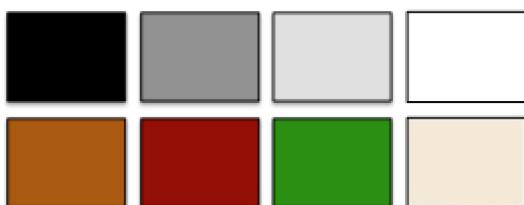
Konsep “*Rustic Style*” adalah konsep dimana desain yang di tonjolkan di restoran ini adalah *raw material*, dimana menggunakan material yang *unfinished* yang menunjukkan kesan alami antara lain penggunaan material kayu, batu alam, plasteran, bambu dan bata ekspos yang mendukung konsep dari *rustic* sendiri. Selain itu *rustic style* ini juga menggunakan elemen tanaman sebagai kesan natural dalam restoran. Penggunaan jendela yang cukup besar di samping bangunan juga membuat restoran mendapatkan cahaya maupun udara alami lebih banyak jika di inginkan.

Implementasi Desain

Konsep dari *zoning* adalah dengan menempatkan ruang atau area berdasarkan hubungan kedekatan antara ruang dan kondisi *site* yang seperti apa. Pertimbangan *zoning* restoran Tijaya adalah area toko yang berada di depan bangunan dekat dengan *enterance* sehingga memudahkan akses pengunjung, gudang untuk toko oleh-

oleh ditempatkan di tengah agar dekat dengan area toko. Toilet ditempatkan di lantai satu agar pengunjung lantai satu dapat menggunakan lebih mudah. Area dapur di tempatkan membelakangi jalan raya agar menutup kemungkinan masuknya suara dari jalan ataupun polusi. Area restoran diletakan di seluruh lantai dua karena membutuhkan area yang cukup besar, dan adanya *stage* di tengah restoran agar menjadi fokus bagi pengunjung restoran.

Area *outdoor* terdapat di paling belakang bangunan agar dapat melihat pemandangan secara leluasa. Konsep tatanan *layout* pada restoran menggunakan *centralized* dikarenakan dalam pembagian ruang yang berpusat di tengah terdapat *stage* dan mengarahkan pengunjung untuk melihat kearah *stage*. Restoran Trijaya akan menyajikan menu *western* seperti, *spaghetti*, *fish and chip*, *salad*, dan snack ringan yang biasanya ada di kafe. Skema warna yang akan di gunakan dalam restoran Trijaya sendiri adalah,



Gambar 1. Skema Warna
Sumber : Data Olahan Pribadi (2015)

Ciri khas yang ingin ditunjukkan adalah warna-warna natural seperti coklat dan hijau dengan menggunakan kayu dan elemen tanaman, dengan memberikan konsep *rustic* yang menunjukkan warna alami dari sebuah material maka menggunakan warna abu-abu untuk *floor hardener* (lihat Gambar 1).

Di lantai satu menggunakan warna abu-abu muda dan abu-abu lebih gelap untuk lantai kamar mandi di lantai bawah juga menggunakan warna abu-abu tua. Agar tidak terlalu monoton dengan warna abu-abu, maka dinding di lantai satu dan berbagai furnitur nya menggunakan warna coklat dan warna putih untuk area kasir agar lebih berwarna (lihat Gambar 2).



Gambar 2. Desain Lantai Satu
Sumber : Data Olahan Pribadi (2015)

Di lantai dua menggunakan warna yang sama dengan lantai satu, hanya saja di lantai dua furniturnya lebih menggunakan warna lain seperti putih, merah marun, dan hijau untuk elemen tanaman (lihat Gambar 3).



Gambar 3. Desain Restoran Lantai Dua
Sumber : Data Olahan Pribadi (2015)

Ambience yang diciptakan disesuaikan dengan target pengunjung restoran yaitu lebih ke anak muda yang ingin tempat nongkrong yang santai, menarik, dan nyaman untuk duduk berlama – lama didalam restoran, selain itu turis yang mencari tempat baru untuk bersantai dan menikmati musik saat malam hari, dan keluarga untuk menikmati waktu dengan makan bersama.



Gambar 4. Desain Restoran
Sumber : Data Olahan Pribadi (2015)



Gambar 5. Desain Outdoor dan Semi Outdoor
Sumber : Data Olahan Pribadi (2015)

Desain *outdoor* nya pun banyak menggunakan raw material dan dibuat bukaan cukup banyak untuk keluar masuknya udara, untuk pembatas area semi outdoor dan outdoor terdapat penurunan pada lantai dan terdapat *divider* berupa *planter box*.

Keunggulan Desain

Adapun keunggulan desain restoran dan toko oleh-oleh Trijaya adalah :

1. Pembagian area *display* berdasarkan jenis produk, yaitu area produk baju, makanan ringan, atau *merchandise*.
2. Pada lantai satu menggunakan sirkulasi spiral, sehingga memudahkan pengunjung untuk melihat semua produk yang dijual.
3. Menggunakan material yang mudah dibersihkan.
4. Di Tabanan masih jarang ada restoran dengan menggunakan konsep desain tersebut.
5. Menyatunya desain lantai satu dengan lantai dua.

KESIMPULAN

Inovasi desain yang diterapkan oleh G.Yo Interior Consultant untuk Restoran dan Toko Oleh-oleh Trijaya. Dalam proyek tersebut, G.Yo Interior Consultant memberikan inovasi berupa spesifikasi desain, desain yang menjawab permasalahan klien dan memberikan desain yang sesuai dengan keinginan klien.

Konsep yang klien inginkan berupa desain yang dominan menggunakan material kayu dan elemen tanaman, selain itu didesain dengan konsep yang natural, modern, tapi tetap sederhana dan tidak mewah . Restoran ini harus dapat membuat pengunjung merasa santai dan betah berada didalam resto. *Ambience* yang diciptakan pun disesuaikan dengan target pengunjung yaitu anak muda, turis, dan kelurga, yang datang secara berkelompok ataupun hanya beberapa orang yang digunakan untuk makan, mengerjakan tugas, ataupun untuk bersantai mencari suasana baru. Adapun saran dari penulis agar proyek serupa dapat menghasilkan desain yang lebih baik, yaitu :

1. Observasi lapangan/site sangat penting, se- tiap sudut di publikasi, diamati, diukur secara teliti dan diperhatikan sekeliling bangunan
2. Menginspirasi diri dengan melihat desain-desain dalam buku ataupun dalam web untuk memberikan ide baru
3. Mengkomunikasikan dengan dosen pem- bimbing agar dapat membimbing bila adanya yang kurang paham ataupun adanya celah-celah yang dimiliki

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS), Diakses dari <http://www.tabanankab.bps.go.id/> pada tanggal 27 Juli 2015
- Ching, Francis D.K. & Adjie, Paul (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta : Erlangga
- Endar Sugiarto dan Sri Sulartiningrum (2001). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia
- Green, William (2001). *The Retail Store Design and Construction*. iUniverse.com,inc
- Havaldar, Krishna K. & Cavale, Vasant M. (2011). *Sales and Distribution Management*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited
- K.Havaldar (2006). *Sales and Distribution Management: Text and Cases*
- Levy (2009). *Retailing Management*. New York, America: McGraw-Hill/Irwin
- Marsum WA (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*.Yogyakarta : Andi
- Neufert, Ernst & Neufert, Peter (2012). *Architects' Data*. Wiley- Blackwell, a John Wiley & Sons, Ltd Publication
- Panero, Julius (1979). *Human Dimension & Interior Space*. New York Billboard Publications, Inc.
- Retail Design Blog*, Diakses Pada 21 September 2015, dari <http://retaildesignblog.net>
- Soekresno (2000). *Manajemen Food & Beverages Service Hotel*. Edisi 2. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Tim Penyusun Himpunan Desainer Interior Indonesia Komisi B. (2006). *Buku Pedoman Hubungan Kerja Antara Desainer Interior dan Pemberi Tugas HDII*
- WA, Marsum (1993). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi Wikipedia, Diakses pada 22 September 2015, dari http:// wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Tabanan