

RESTORAN HOOLA DENGAN DESAIN INTERIOR BERNUASA NATURAL - TRADISIONAL KALIMANTAN

Noviana dewi Harmoko, Gervasius Herry Purwoko, M. Y. Susan

Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, UC Town, Citraland
Surabaya 60219, Indonesia

Corresponding email: novidewicrino@gmail.com

Abstract : *In the early phase, Crino Interior Design Consultants will accept all kinds of projects, either in the form of commercial projects or residential project. In the second phase through the last one, it will focus on the commercial project and provide a design that contains customer experience, so the commercial project Hoola Restaurant is selected as the final project. The project be used as a lesson, experience, knowledge and design portfolio for the company. Culinary business is growing in big cities as well as in small developing cities. The community's lifestyle that experiences a shift into favoring eating out as well as the lack of places of entertainment make restaurant one of the community's destinations. With the increasing level of community's interest on restaurants, more business persons will be interested in being engaged in this field. Hoola Restaurant needs unique and special features in comparison to the other business, which can be achieved by creating an interior design with an added value in the form of customer experience. Hoola Restaurant provides traditional food and uses the service system of self-service. The concepts that are supporting and suitable use in Hoola Restaurant are natural and traditional concepts. The interior design created is expected to realize the concepts and give an added value to Hoola Restaurant.*

Keywords: *Crino, customer experience, design, interior, restaurant.*

Abstrak : Pada fase awal *Crino Interior Design Consultant* akan menerima semua jenis proyek baik itu proyek komersil maupun residensial. Pada fase kedua hingga akhir akan fokus pada proyek komersil serta memberikan desain yang memiliki *customer experience*. Proyek yang dipilih sebagai proyek akhir adalah proyek komersil yaitu, Hoola Restaurant yang dapat dijadikan pembelajaran, pengalaman, pengetahuan serta *portfolio* desain bagi perusahaan. Bisnis kuliner di kota-kota besar meningkat, begitu juga yang terjadi di kota-kota kecil yang sedang berkembang. Gaya hidup masyarakat yang mengalami perubahan seperti, lebih suka makan di luar serta kurangnya tempat hiburan menjadikan restoran adalah salah satu tempat yang akan di tuju oleh masyarakat. Seiring meningkatnya minat masyarakat terhadap restoran, semakin banyak juga para pebisnis yang akan bergerak di bidang tersebut. Restoran Hoola memerlukan keunikan dan keistimewaan dibandingkan bisnis restoran lainnya, dengan cara menggunakan desain interior yang memiliki nilai tambah berupa *customer experience*. Restoran Hoola ini menyediakan makanan-makanan tradisional dan memiliki sistem pelayanan *self service*. Konsep yang mendukung dan cocok untuk digunakan pada restoran Hoola ini adalah natural dan tradisional. Desain interior yang dirancang diharapkan dapat membantu dalam realisasi dan nilai tambah dalam restoran Hoola ini.

Kata kunci: *Crino, customer experience, desain, interior, restoran.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Bisnis *Crino Interior Design Consultant*

Crino Interior Design Consultant adalah bisnis yang bergerak di bidang jasa desain interior yang terletak di kota Tarakan. *Crino Interior Design Consultant* memiliki spesialisasi desain interior pada proyek komersil dan ritel, serta memberikan inovasi tambahan dengan memberikan desain interior yang memiliki keunggulan bisnis yang dapat menghadirkan *customer experience*. Dengan inovasi yang diberikan oleh *Crino Interior Design Consultant* diharapkan dapat membantu para pebisnis dalam membangun maupun mengembangkan usaha yang dijalankan. Selain inovasi, diperlukan juga sistem operasi dan sumber daya manusia yang memiliki kualitas yang bermutu, serta membangun *networking* untuk dapat tetap unggul dan bertahan di dunia bisnis.

Latar belakang mendirikan bisnis *Crino Interior Design Consultant* ini dikarenakan pemilik perusahaan yang memiliki pendidikan di bidang desain interior. Selain itu, peluang bisnis di bidang jasa desain interior semakin terbuka lebar seiring dengan gaya hidup dan pola pikir masyarakat yang sadar akan pentingnya desain interior pada suatu ruangan, serta desain interior menjadi satu kebutuhan.

Beberapa permasalahan-permasalahan yang terjadi di kota-kota kecil ataupun daerah di luar pulau Jawa terhadap penggunaan jasa konsultan

interior. Berdasarkan hasil wawancara orang-orang yang pernah menggunakan jasa konsultan interior, adalah sebagai berikut:

- 1) Kurangnya jasa konsultan dan belum ada jasa konsultan yang spesifik melayani di bidang interior dan tidak berdomisili di kota-kota kecil maupun di Kalimantan sehingga menggunakan konsultan yang berada di pulau Jawa.
- 2) Kesalahpahaman komunikasi antar para pengguna konsultan dan biro konsultan karena sulitnya komunikasi jarak jauh.
- 3) Kesalahan pada saat pengukuran *site* karena kesulitan untuk melakukan survei lapangan secara berkala.

Dari permasalahan-permasalahan yang dialami pengguna jasa konsultan di kota-kota kecil maupun di pulau Kalimantan maka diharapkan *Crino Interior Design Consultant* dapat menjadi solusi atas permasalahan tersebut.

Break Even Point (BEP)

Perusahaan *Crino Interior Design Consultant* dalam operasionalnya pada fase awal menggunakan pinjaman modal dari pihak ketiga, pinjaman tersebut akan dikembalikan tiap tahun yang diambil dari laba perusahaan. Laba perusahaan berasal dari jasa interior. Selain pinjaman modal, pemilik juga menggunakan aset-aset yang telah dimiliki untuk menunjang operasional. Perusahaan *Crino Interior Design Consultant* akan mencapai Break Even Point (BEP) pada tahun kedua.

INTEGRASI BISNIS DAN DESAIN

Crino Interior Design Consultant adalah perusahaan yang baru memulai bisnis, maka diperlukannya proyek yang dapat dijadikan *portfolio* perusahaan sehingga dapat menunjang kualitas perusahaan. Pemilihan proyek Hoola *Restaurant* sendiri telah melalui beberapa pertimbangan.

Pertama, pemilihan proyek ini berdasarkan lokasi yang terletak di Malinau, Kalimantan Utara. Lokasi proyek tersebut dipilih mengingat lokasi proyek merupakan lokasi target pasar yang dituju. Selain itu, proyek Hoola *Restaurant* ini merupakan proyek yang sejenis dengan keunggulan perusahaan yaitu spesialisasi pada area komersil dan retail serta unsur *customer experience*. Dalam proyek ini diharapkan Desain interior yang diberikan dapat memberikan *customer experience* bagi masyarakat lokal maupun masyarakat non-lokal mengingat banyaknya masyarakat dari luar daerah yang datang untuk berbisnis maupun investasi.

PERANCANGAN PROYEK

Latar Belakang

Berkembangnya bisnis di bidang restoran semakin pesat karena pengguna restoran semakin banyak. Kebutuhan restoran sebagai tempat makan, tempat bersantai, tempat *meeting* serta tempat hiburan. Selain itu, minat konsumen terhadap pangan yang terus meningkat membuat peluang bisnis di bidang restoran menjadi hal yang menarik. Hal ini mendorong *owner* untuk

merenovasi bangunan yang semulanya gudang menjadi sebuah restoran.

Restoran Hoola ini memiliki sistem layanan yang cukup unik secara *self service* dimana pelanggan dapat mengambil makanan di atas meja prasmanan yang telah disediakan, restoran ini menyediakan menu makanan-makanan tradisional Indonesia. Di Malinau sendiri masih belum ada restoran yang memiliki sistem layanan yang ditawarkan oleh restoran Hoola, sehingga ini menjadi suatu peluang bagi *owner* sebagai pendiri yang pertama yang menggunakan sistem layanan ini di kota Malinau. Namun, dalam proses perancangan ada beberapa masalah yang nantinya akan diselesaikan seperti masalah struktur dan eksisting bangunan, pencahayaan dan penghawaan alami maupun buatan. Hal ini merupakan salah satu masalah yang harus diselesaikan oleh desainer.

Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang akan dipecahkan dalam proses perancangan.

- 1) Bagaimana mendesain interior restoran yang penataan ruangnya menarik yang semulanya gudang dengan *site* ruko yang memiliki banyak kolom ?
- 2) Bagaimana mendesain restoran yang memiliki sirkulasi yang nyaman bagi pengguna restoran maupun *function room* dengan akses tangga yang berada di tengah ruangan?

Tujuan Perancangan

Tujuan dari hasil perancangan desain interior restoran Hoola ini adalah:

- 1) Menciptakan desain interior restoran yang memiliki suasana yang berbeda dengan memanfaatkan ruang eksisting yang semula adalah sebuah ruko yang dijadikan gudang.
- 2) Menciptakan desain interior restoran yang memiliki sirkulasi yang nyaman bagi pengguna area makan lantai satu dan pengguna area makan/ *function room* yang berada pada lantai dua.

Manfaat Perancangan

Manfaat Teoritis

Perancangan karya tulis ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan manfaat teoritis kepada:

- 1) Mahasiswa
Perancangan ini hendaknya dapat berguna bagi mahasiswa, terutama mahasiswa desain interior, untuk menjadi sebuah referensi desain sebuah restoran yang baik.
- 2) Universitas
Universitas dapat memiliki referensi tambahan mengenai desain sebuah restoran, yang dapat digunakan sebagai data pendukung untuk perancangan data lainnya

Manfaat Praktis

Perancangan karya tulis ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis kepada:

- 1) Pemilik
Manfaat perancangan bagi pemilik restoran

adalah memberikan masukan bagi pemilik restoran untuk mendirikan restoran untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat melalui desain interior. Selain itu, dapat menarik perhatian dan minat pengunjung untuk masuk ke dalam restoran.

- 2) Pengunjung
Pengunjung restoran merasa nyaman dengan penghawaan dan pencahayaan serta sirkulasi manusia yang telah dirancang. Pengunjung juga dapat merasakan suasana makan yang berbeda melalui desain interior dengan unsur *customer experience*.
- 3) *Crino Interior Design Consultant*
Sebagai portfolio yang telah terealisasi yang dapat dilihat secara langsung dan dapat menambah koneksi bagi *Crino Interior Design Consultant*.

Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian yang digunakan dalam perancangan interior restoran Hoola ini adalah sebagai berikut:

- 1) Data Fisik
Penulis melakukan observasi ke lokasi proyek dimana dalam observasi aktivitas yang dilakukan adalah melakukan pengamatan *site*, pengukuran-pengukuran bangunan eksisting, pengambilan gambar baik interior maupun eksterior dari bangunan, pengecekan sistem plambing maupun elektrik. Selain itu, aktivitas lain yang dilakukan adalah melakukan studi banding ke beberapa restoran yang sejenis yang berada di Malinau.

2) Data Non-Fisik

Untuk melengkapi data fisik dari proyek ini, wawancara dengan pemilik restoran dan pihak-pihak terkait dengan proyek baik itu secara langsung maupun tidak langsung juga dilakukan. Wawancara meliputi kebutuhan klien, keinginan klien, data pengguna, aktivitas restoran, jam operasional restoran, dan sebagainya.

3) Studi Pustaka

Berbagai referensi, khususnya literatur, digunakan dalam proses perancangan restoran ini sebagai salah satu standar dan acuan. Referensi literatur meliputi standarisasi ukuran furnitur, jarak sirkulasi manusia, serta penggunaan material yang tepat untuk perancangan restoran ini.

4) *Programming*

Data yang telah dikumpulkan kemudian diolah mulai dari observasi hingga referensi literatur dengan membuat *space requirement list and priorities*, *activity schedule*, *space relationship diagram*, diagram sirkulasi, *site analysis*, *grouping*, *zoning possibilities* yang dapat menghasilkan suatu konsep desain.

Data Proyek

Jenis Proyek yang digunakan adalah proyek Restoran yang bernama Hoola Restaurant. Hoola Restaurant terletak di Raja Pandita no.70-D Tanjung Belimbing, Malinau. Pemilik restoran ini adalah bapak Anton Nauli. Luasan proyek kurang

lebih 799 m² dengan kebutuhan desain interior yaitu, area makan, area *function room*, area kasir, area dapur dan *preparation*, area penyimpanan barang, toilet, dan kantor administrasi.

Sistem dari restoran ini adalah secara prasmanan, dimana pemilik hanya menerima makanan, menyiapkan, dan memanaskan makanan saja, sehingga tidak ada aktivitas memproduksi makanan pada area dapur. Bangunan yang akan digunakan adalah bangunan sebuah ruko yang dialihfungsikan menjadi sebuah *restoran*. Pertimbangan pemilik untuk membuka restoran karena masihnya kurang fasilitas restoran di Kota Malinau.

Tata Cara dan Ketentuan

Tata cara dan ketentuan desain dalam merancang restoran Hoola ini yakni:

- 1) Gaya desain sesuai dengan konsep restoran
- 2) Material yang digunakan harus dapat memudahkan pengguna dalam melakukan *maintenance*.
- 3) Perancangan sirkulasi manusia, antropometri dan ergonometri yang sesuai dengan standar.

Data Tapak

Kondisi di sekitar *Holla Restoran* terletak di pinggir jalan utama Malinau, selain itu sekitar restoran terdapat kantor dan tempat usaha lainnya.

Bangunan ini menghadap ke arah barat. Pada bagian selatan bangunan berbatasan langsung dengan minimarket dan rumah warga, pada



Gambar 1. Gambar Lokasi Bangunan
Sumber: Google Earth (2016)

bagian utara berbatasan dengan kantor-kantor, pada bagian timur berbatasan dengan lahan kosong dan rumah milik *owner*, dan pada bagian barat sendiri berbatasan dengan langsung dengan jalan raya dan kios-kios kecil.

Impact yang lingkungan yang terdapat pada bangunan ini adalah *impact* panas dan sinar matahari langsung pada sore hari. Selain itu, *Impact* suara dan sirkulasi manusia terjadi pada sore maupun pagi akibat aktivitas minimarket yang berbatasan langsung dengan bangunan.

Kondisi dalam Hoola Restaurant adalah ruko dengan luasan kurang lebih 799 m². Pada lantai satu terdapat empat bukaan pintu yang terletak pada bagian depan tiga buah serta pada bagian samping terdapat satu buah. Pada lantai dua terdapat bukaan jendela dan pintu. Pencahayaan alami pada lantai satu didapat dari depan melalui

pintu depan. Selain itu, pada bagian samping melalui *glass box* untuk pencahayaan alami sedangkan pada lantai dua terdapat beberapa jendela dan pintu.

Terdapat banyak kolom pada bangunan ini, dikarenakan bangunan ini berupa ruko. Ruko ini memiliki dua kamar mandi masing-masing satu pada tiap lantainya.

Data Pengguna

Sebuah desain tidak lepas dari analisis penggunaannya agar desain menjadi sesuai dengan fungsi dan kebutuhan klien. Berikut pengguna restoran Hoola:

- 1) *Owner*
- 2) *Manager*
- 3) *Admin keuangan*
- 4) *Chef/ Tukang Masak*
- 5) *Waitress*
- 6) *Cashier*
- 7) *Cleaning Service*
- 8) *Pelanggan*

Aspek Pembentuk Ruang

Bangunan ruko ini sudah memiliki eksisting dinding, lantai, dan plafon. Pada dinding akan *difinishing* ulang sesuai konsep desain restoran. Pada lantai perlu dilakukan *finishing* ulang atau pembongkaran dikarenakan ada beberapa bagian yang rusak. Pada plafond akan ada perombakan pada beberapa area karena kondisi plafond yang rusak serta banyak titik lampu yang tidak dapat digunakan.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Restoran

Beberapa definisi restoran baik menurut kamus besar bahasa Indonesia maupun para ahli adalah sebagai berikut:

- 1) Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2003)
Restoran adalah rumah makan
- 2) Menurut Wiwoho (2008)
Restoran adalah salah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan.
- 3) Menurut Marsum (2005)
Restoran adalah suatu tempat yang di organisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamu baik berupa makanan atau minuman.

Sistem Pelayanan

Prasmanan atau *buffet* adalah cara penyajian makanan dalam pesta maupun restoran dengan meletakkan makanan pada meja panjang dan pengunjung mengambil sendiri menu yang diinginkan.

Sistem prasmanan/ *buffet* ini termasuk kategori restoran *Cafeteria* Singh (2000). *Cafeteria* adalah jenis restoran yang menyajikan makan

dan minuman ringan, pada umumnya makanan yang sudah jadi, dengan pelayanan yang cepat (Wiwoho, 2008).

Menurut Marsum (2005) ada beberapa tipe dasar pelayanan makanan pada umumnya salah satunya adalah tipe pelayanan *self service* Atau biasanya disebut *buffet service*, sistem pelayanan dimana semua makanan secara lengkap sudah tertata dan diatur sengan rapi diatas meja *hiding*. Sistem restoran Hoola ini adalah prasmanan/ *buffet* sehingga secara langsung memiliki sistem pelayanan *self service*.

Tata Letak dan Organisasi Ruang

Menurut Ching (2007), Beberapa bangunan memiliki sebuah ruang yang menyendiri. Biasanya bangunan- bangunan terdiri dari sejumlah ruang yang terhubung satu sama lain melalui fungsi, kedekatan, atau jalur pergerakannya. Ruang pada bangunan dapat diatur menjadi pola-pola bentuk dan ruang yang rapi dan teratur. Dua buah ruang bisa terhubung satu sama lainnya dengan beberapa cara yang mendasar sebagai berikut :

- 1) Ruang di dalam ruang
Ruang dapat ditampung dengan ruang yang memilki volume yang lebih besar
- 2) Ruang-ruang yang berdekatan
Dua buah ruang saling bersentuhan satu sama lain ataupun membagi garis batas bersama
- 3) Ruang-ruang yang dihubungkan oleh satu ruang bersama. Dua buah ruang bisa saling mengandalkan sebuah ruang perantara untuk menghubungkan mereka

Setiap jenis organisasi spasial diperkenalkan di dalam bagian yang membahas karakteristik bentuk, hubungan spasial dan respon-respon kontekstual kategori. Berikut jenis organisasi – organisasi spasial :

1) Organisasi Terpusat

Suatu ruang sentral dan dominan, yang dikelilingi oleh sejumlah ruang sekunder yang dikelompokkan.

2) Organisasi Linear

Sebuah sekuen linear ruang-ruang yang berulang.

Jalur pergerakan dapat dianggap sebagai elemen penyambung inderawi yang menghubungkan ruang-ruang sebuah bangunan atau serangkaian ruang eksterior maupun interior manapun secara bersama-sama. Berikut adalah elemen-elemen sirkulasi:

- 1) Berdasarkan pencapaian terdiri dari tiga macam yaitu, frontal, tidak langsung dan spiral.
- 2) Berdasarkan hubungan jalur- ruang terdiri dari tiga macam yaitu, melewati ruang, menembus ruang dan menghilang di dalam ruang.
- 3) Berdasarkan konfigurasi jalur yaitu secara linear.
- 4) Berdasarkan bentuk ruang sirkulasi terdiri dari tiga macam yaitu, tertutup, terbuka pada satu sisi, dan terbuka pada dua sisi.

Unsur Pembentuk Ruang

Lantai

Menurut Ching (1996), lantai adalah elemen

pembentuk ruang yang berfungsi sebagai dasar untuk menyangga aktivitas interior dan perabot, lantai dapat mendukung beban – beban yang ada di dalam ruang. Menurut Mangunwijaya (1980), lantai selain berfungsi sebagai penutup ruang bagian bawah, lantai harus mampu menahan beban yang ada di atasnya seperti aktivitas manusia dan menopang benda- benda lainnya.

Lantai merupakan aspek penting dari desain restoran. Lantai dapat menunjang fungsi yang terjadi dalam ruang, dapat memberi karakter dan dapat memperjelas sifat ruang misalnya dengan memberikan permainan pada permukaan lantai itu sendiri. Menurut McGowan dan Kruse (2004), pada restoran penggunaan material dan *finishing* lantai harus diperhatikan, dimana penggunaan material dan *finishing* lantai harus mudah dibersihkan dan memiliki daya tahan yang lama.

Dinding

Dinding berfungsi sebagai penyekat ruangan, jenis dinding terbagi menjadi dua macam, yaitu struktural dan non-struktural. Pada umumnya, dinding ruang pada interior merupakan *non-structural wall* (partisi).

Pemasangannya pun dapat *movable* maupun tidak tergantung dari kebutuhan ruangnya. Menurut McGowan dan Kruse (2004), Penutup dinding lebih tahan dan memberikan tekstur dan motif yang lebih dibandingkan cat dinding. Tipe dari penutup dinding termasuk *vinyl*, kain, *wallpaper*, kaca, dan *wood vanner*.

Plafon

Langit-langit atau yang biasa disebut sebagai plafon merupakan salah satu dari ketiga elemen pembentuk interior utama yang menjadi batas atas dari ruang perancangan. Plafon bisa berfungsi seperti lantai yaitu sebagai penanda perbedaan dan fungsi ruangan dengan cara membedakan *finishing* plafon dan juga dengan cara membedakan ketinggian plafon yang diterapkan. Plafon juga dapat berarti muka bawah *slab* lantai berikutnya bila tidak memakai plafon *gypsum* atau plafon gantung seperti pada umumnya bangunan (Ching, 2001). Elemen yang terlihat pada plafon salah satunya adalah balok yang menjadi penyangga *slab* lantai berikutnya.

Furnitur

Menurut McGowan dan Kruse (2004), perabot adalah salah satu unsur yang terpenting dalam restoran. Pemilihan perabot yang tepat dapat membuat restoran lebih terkonsep. Pemilihan dan peletakan perabot disesuaikan berdasarkan tingkat ketenangan dalam bergerak dan kecakapan dalam membuat perabot sesuai kebutuhan. Mengikuti persyaratan ergonomis untuk kenyamanan dan keselamatan kerja pada perabotan pengisi interior restoran merupakan salah satu aspek yang penting yang harus diperhatikan. Perabot yang digunakan di dalam restoran harus mengutamakan bentuk serta material dari perabot tersebut, karena fungsionalitas serta ke higienisan merupakan faktor utama yang diperhatikan dan diperlukan didalam restoran untuk menciptakan suasana

yang nyaman bagi pelanggan maupun karyawan (McGowan dan Kruse, 2004).

Utilitas

Sistem Penghawaan

Menurut Suptandar (1982), terdapat dua sistem pengaliran udara untuk mengatur kesejukan udara di dalam ruangan yaitu sistem alami dan sistem mekanisme (buatan manusia). Sistem alami dengan cara meletakkan ventilasi yang saling berseberangan untuk memaksimalkan udara yang masuk. Sistem mekanisme (buatan manusia) dengan menggunakan kipas angin maupun *air conditioning*.

Menurut McGowan dan Kruse (2004), sistem penghawaan pada restoran harus berfungsi untuk kenyamanan pelanggan. Pada area makan, penggunaan *air conditioning* dibutuhkan berdasarkan dan disesuaikan dengan kapasitas pelanggan dan musim. Pada area dapur sendiri menggunakan *hoods* untuk mengisap asap dari dalam ruang dapur dan dibuang di luar ruangan.

Sistem Pencahayaan

Sistem pencahayaan yang dipakai dalam sebuah fasilitas tempat makan secara garis besar dapat dibagi dua, yaitu sistem pencahayaan alami dan buatan. Sistem pencahayaan alami mengandalkan sinar matahari langsung dan tidak langsung. Maka dari itu sistem ini hanya dapat digunakan pada saat pagi dan siang hari, ketika sudah malam hari maka sistem ini tidak dapat diterapkan.

Dalam sebuah restoran kedua sistem ini akan selalu digabungkan mengingat keterbatasan masing-masing sistem. Sistem pencahayaan alami menitikberatkan pada kebutuhan bukaan pada banyak sisi untuk memasukkan sinar matahari sebanyak-banyaknya.

Berbeda halnya dengan sistem penghawaan buatan, sistem ini menuntut adanya perancangan lebih pada elemen langit-langit dan peletakan lampu yang diinginkan agar lebih efektif menyinari area yang dituju. Pencahayaan buatan dapat dibagi lagi menjadi jenis-jenis pencahayaan yang lebih spesifik, yaitu *general lighting*, *task lighting*, dan *accent lighting*. Ketiga jenis pencahayaan ini dapat diterapkan semuanya pada sebuah restoran namun dengan peletakan yang berbeda-beda. *Task lighting* lebih cocok diletakkan pada area dimana digunakan untuk area kerja seperti dapur.

General lighting dapat diletakkan pada area manapun. Bila konsep yang ingin diterapkan merupakan restoran yang cukup terang maka pencahayaan ini dapat diletakan pada area restoran. *Accent lighting* dapat diletakan pada area yang ingin diekspos.

Jenis pencahayaan ini dibuat untuk membentuk *ambience* sebuah ruangan atau untuk menonjolkan *focal point* tertentu dalam sebuah area. Kekuatan penerangan untuk area dapur dan restoran dengan kekuatan nominal 200 lux untuk ketinggian ruangan tiga meter (Neufert, 2002).

Sistem Akustik

Menurut McGowan dan Kruse (2004), persyaratan akustik dalam restoran bervariasi. Tingkat kebisingan dapat dikontrol melalui penggunaan material yang dapat menyerap bunyi dan pengelompokan ruang. Untuk restoran tertentu pada area bar dan area makan memiliki kebisingan.

Privasi akan tidak menjadi masalah di area makan yang besar. Penggunaan kursi yang terpisah dan ruangan makan yang privasi akan membuat bagian lebih privasi, jika diinginkan. Area dapur dipisahkan melalui penempatan dapur yang bijaksana. Selain privasi, penggunaan material yang tidak memantulkan suara juga diperlukan agar tidak terlalu banyak menimbulkan kebisingan seperti penggunaan karpet, plafon akustik dan dinding plasteran.

Ada pula kebisingan yang bersumber dari luar ruangan, ada beberapa cara mengendalikan suara dari luar ruangan adalah sebagai berikut :

- 1) Dikendalikan dengan mengisolasi suara dan sumbernya
- 2) Menata denah dengan cara menjauhkan area yang penting dari sumber suara
- 3) Menghilangkan kemungkinan jalur rambatan suaranya melalui udara atau struktur bangunan dimana suara bising dapat bergerak dari sumbernya ke dalam ruangan (Ching, 1996).

Sistem Keamanan

Sistem keamanan dapat dibentuk melalui

penempatan yang bijaksana, bentuk *furniture* dan penggunaan *finishing*. Selain itu, juga memerlukan perangkat penunjang untuk keamanan yang lebih besar. Perangkat- perangkat tersebut seperti CCTV, *magnetic contacts*, *glass break detectors*, *windows screens*, *infrared detector*, *audio detector* dan masih banyak lagi (Ballast, 2007). Penggunaan CCTV merupakan salah satu cara yang paling efektif dalam mengawasi dan mengamati pelanggan maupun kinerja karyawan.

Sistem Proteksi Kebakaran

Menurut NFPA (*National Fire Protection Association*) membagi klasifikasi (kelas) kebakaran menjadi 6 (enam) kelas yaitu Kebakaran Kelas A, Kebakaran Kelas B, Kebakaran Kelas C, Kebakaran Kelas D, Kebakaran Kelas E dan Kebakaran Kelas K.

Klasifikasi (kelas) kebakaran berguna untuk menentukan media pemadam efektif untuk memadamkan api/kebakaran menurut sumber api/kebakaran tersebut, serta berguna untuk menentukan tingkat keamanan jenis suatu media pemadam sebagai media pemadam suatu kelas kebakaran berdasarkan sumber api/kebakarannya

Klasifikasi (kelas) kebakaran berdasarkan NFPA berikut dengan media pemadam efektifnya antara lain :

- 1) Padat non logam seperti kebakaran kertas, kain, plastik dan kayu dapat dilakukan pe-

madaman dengan air, uap air, pasir, busa, CO₂, serbuk kimia kering dan cairan kimia.

- 2) Gas/uap/ cairan seperti metana, amoniak dan solar dapat dilakukan pemadaman dengan CO₂, serbuk kimia kering dan busa.
- 3) Listrik seperti arus pendek dapat dilakukan pemadaman dengan CO₂, serbuk kimia kering dan uap air.
- 4) Logam seperti aluminium, tembaga, besi dan baja dapat dilakukan pemadaman dengan serbuk kimia sodium klorida dan grafit.
- 5) Bahan masakan seperti lemak dan minyak masakan dapat dilakukan pemadaman dengan CO₂ dan cairan kimia

Perlindungan terhadap bahaya kebakaran yang mungkin terjadi di dalam restoran dapat diminimalisasi dengan penyediaan fasilitas alat pemadam kebakaran, baik yang manual maupun yang otomatis, misalnya pemasangan sprinkler dalam ruang, alarm kebakaran, *smoke detector*, dan *extinguishers*, maupun pemilihan bahan interior yang tahan api dan *non-toxic*. Menurut sumber bahan ajar mata kuliah TINA empat, penggunaan APAR menjadi salah satu alternatif fasilitas pemadam kebakaran dan wajib ada di setiap gedung.

Sistem Plambing

Berdasarkan observasi langsung pada dapur komersil di Universitas Ciputra, sistem plambing pada restoran pada umumnya air bersih dan air kotor. Untuk air bersih biasanya dibagi menjadi dua macam yaitu, air dingin untuk mencuci

peralatan yang nodanya mudah dibersihkan dan air hangat untuk mencuci peralatan yang memiliki noda yang sulit dibersihkan.

Saluran air kotor dibagi mejadi dua macam yaitu saluran air untuk mencuci peralatan yang tidak berlemak menggunakan jenis saluran seperti dapur sederhana, sedangkan jenis peralatan yang berlemak memiliki saluran yang berbeda seperti bak penampungan / *greasetraps* yang berada di bawah *sink* yang akan dapat dilepas pasang jika lemak sudah penuh (McGowan dan Kruse, 2004).

Sistem Sirkulasi Vertikal

Sistem sirkulasi vertikal yang digunakan adalah tangga. Tangga memiliki bentuk yang berbeda-beda. Pada bangunan restoran Hoola memiliki tangga eksisting dengan jenis tangga bercabang tiga. Tangga seperti ini mahal dan tidak praktis serta memerlukan tempat yang luas (Ernt, 1996). Penggunaan lift makanan (*dumbwaiter*) pada restoran sangat diperlukan untuk akses makanan langsung ke lantai dua, sehingga area sirkulasi pada tangga tidak terganggu.

Sistem Mekanikal Elektrikal dan Teknologi Informasi

Sistem Mekanikal Elektrikal sangat terkait dengan HVAC. Kepanjangan dari HVAC sendiri adalah *heating, ventilation, and air conditioning* dan semua peralatan yang memiliki kegunaan dengan tujuan tersebut. HVAC memiliki tipe sistem seperti sistem penghawaan dan sistem

saluran air (Ballast,2007). Sistem mekanikal pada restoran harus berfungsi dengan konsisten serta membuat kenyamanan bagi pengguna. Untuk penggunaan *air conditioning* pada area makan harus menyesuaikan dengan aktivitas dan kapasitas dari area tersebut. Pada area dapur harus juga memperhatikan sistem penghawaan dimana harus ada alat seperti *hood* untuk mengisap asap.

Sistem saluran air pada restoran melingkupi area kamar mandi, area persiapan makanan dan area mencuci peralatan, diperlukan *greasetraps* pada area dapur untuk mencuci peralatan memiliki noda lemak dan sebagainya (McGowan dan Kruse, 2004).

Sistem elektrikal bangunan juga memiliki peran sebagai pemasok listrik bagi elektrikal bangunan sehingga semua dapat berjalan sesuai kebutuhan. Beberapa komponen dari sistem mekanikal elektrikal adalah pemberian faktor lampu, saklar dinding, dan outlet-outlet stop kontak.

Teknologi informasi yang digunakan adalah penggunaan CCTV untuk peningkatan layanan dan sistem keamanan pada restoran. Penggunaan LCD juga digunakan untuk fasilitas tambahan untuk pelanggan pada restoran.

Gaya Desain

Gaya desain yang dipilih adalah gaya desain natural dan desain tradisional yang mengangkat budaya Dayak. Desain natural diambil dari

kehidupan dari suku Dayak yang erat dengan alam. Lokasi restoran yang berada di Kalimantan dan makanan yang disajikan adalah makanan tradisional, menjadi salah satu faktor terpilihnya gaya desain dengan budaya Dayak.

Budaya Dayak

Dayak memiliki arti orang yang tinggal di hulu sungai. Menurut J.U.Lontoon (1975), terdapat sekitar 405 sub suku Dayak yang memiliki kesamaan sosiologi kemasyarakatan namun berbeda dalam adat istiadat, budaya dan bahasa yang digunakan.

Hubungan antar sub-suku Dayak dapat ditelusuri melalui berbagai pendekatan. Salah satu diantaranya adalah melalui seni budaya: tarian, ukiran, atau lukisan dan musik.

Menurut Hj. Irene A. Muslim dan S. Jacobus E. Frans L (1994:43) dalam jurnalnya mengungkapkan bahwa suku Dayak tidak hanya berhubungan erat dengan alam dan lingkungan hidupnya tetapi juga dipengaruhi oleh alam pikiran religio magis.

Beberapa motif yang digunakan oleh suku Dayak adalah sebagai berikut

- 1) Motif Geometris, motif ini lebih banyak memanfaatkan unsur-unsur dalam ilmu ukur seperti garis-garis lengkung dan lurus, lingkaran, segitiga, segiempat, bentuk meader, dsb. motif yang digunakan adalah jenis pilin tegar. Menurut Sunaryo, bentuk dasar motif

pilin disini merupakan garis lengkung spiral atau lengkung kait.

- 2) Motif Tumbuhan, motif ini diterapkan secara luas sebagai ornamen. Menurut Sunaryo motif yang digunakan di Kalimantan adalah motif sulur dengan sifat yang tegar, meregang dan tampak dinamis.
- 3) Motif Binatang, motif yang digunakan adalah binatang burung Enggang, merupakan salah satu motif yang sering digunakan. Motif burung Enggang melambangkan simbol kesetiaan dan keberanian.

Dayak Kenyah

Dayak Kenyah adalah salah satu suku Dayak yang termasuk rumpun Kenyah Kayan Bahau yang berasal dari daerah Baram, Sarawak. Suku Dayak Kenyah memasuki Kabupaten Malinau, Kalimantan Timur melalui sungai. Warga Dayak Kenyah masih mempertahankan budaya leluhurnya, seperti menenun, mengukir, dan membuat aneka kerajinan tangan dari anyaman maupun manik-manik.

Kesenian suku Dayak khususnya Kenyah dapat dikatakan salah satu primadona kesenian Dayak di Kalimantan Timur karena selalu ditampilkan dalam event-event penting. Walaupun merupakan bagian penting dari kebudayaan dan kehidupan suku Kenyah, namun kesenian ini tidak bernaung dalam satu lembaga tertentu yang khusus menangani kesenian. (Sejarah Penyebaran dan Kebudayaan Suku-Suku di Kabupaten Malinau, 2008).

Rumah Tradisional suku Dayak adalah rumah Lamin. Rumah yang berbentuk panggung ini tidak kurang dihuni oleh 12 kepala keluarga atau sekitar 50-100 orang. Diperkirakan ukuran rumah Lamin sekitar dengan panjang 30 meter, lebar 15 meter dan tinggi tiga meter. Motif yang digunakan pada ukiran rumah Lamin adalah berbentuk naga dan burung Enggang. Bahan utama dari bangunan ini adalah kayu ulin. Warna pada rumah ini dominan dengan warna kuning yang melambangkan kewibawaan, merah keberanian, biru melambangkan loyalitas dan putih melambangkan kebersihan jiwa.

KONSEP DAN ANALISA DESAIN

Konsep Perancangan

Konsep solusi perancangan yang diterapkan pada restoran Hoola ini berdasarkan masalah dan *problem* yang timbul baik dari *site* maupun kebutuhan klien yaitu bagaimana mendesain interior restoran yang penataan ruangnya menarik, yang semulanya gudang dengan *site* ruko yang memiliki banyak kolom dan bagaimana mendesain restoran yang memiliki sirkulasi yang nyaman bagi pengguna restoran maupun *function room* dengan akses tangga yang berada di tengah ruangan?

Beberapa konsep solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut :

- 1) Pengolahan kolom yang menjadi elemen dekorasi interior.
- 2) Pengolahan sirkulasi manusia yang baik

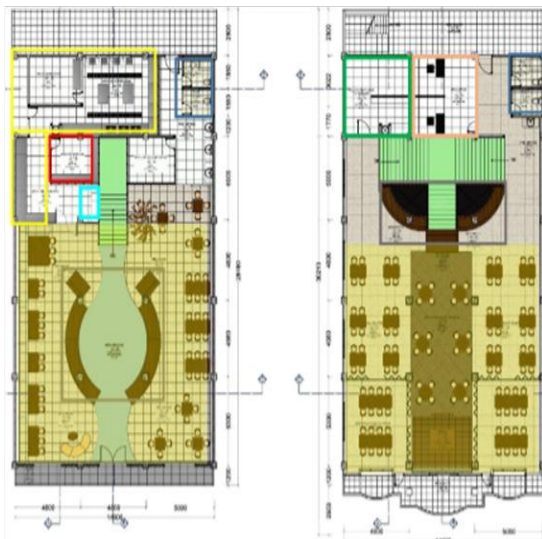
- 3) Pembagian antara area sirkulasi dan area makan.

Konsep yang didapat dari konsep solusi tersebut adalah terbentuknya desain interior yang menganalogikan hutan dan sungai alam Kalimantan. Pengolahan bentuk kolom menjadi elemen dekorasi interior dengan unsur natural seperti menganalogikan kolom seperti batang pohon sehingga kolom tidak kaku dan lebih berestetika.

Pengolahan pola sirkulasi pada restoran ini sangat berpengaruh dimana, akses tangga berada di tengah ruangan yang dapat mengganggu kenyamanan pengunjung apabila area lantai dua dijadikan *function room*, sehingga konsep solusi adalah membuat sirkulasi dengan seperti sungai yang berada di tengah hutan yang dituangkan ke dalam desain interior. Unsur tradisional tidak dilupakan, pada unsur tradisional yang diambil adalah ragam hias suku Dayak yaitu menggunakan simbol burung Enggang dan tanaman paku sebagai elemen dekorasi dinding.

Natural design adalah perancangan yang dicapai dengan menggunakan dimensi pola profil dengan meniru alam. Menurut Reznick (2013), *natural design* adalah perancangan yang dicapai dengan menggunakan dimensi, pola dan profil dengan meniru alam. *Natural design* menggunakan pendekatan praktek ramah lingkungan yang berkelanjutan dari konstruksi dan penggunaan bahan- bahan alami serta konservasi energi dengan meniru kehidupan alam.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2003), tradisional adalah sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun-temurun. Gaya desain tradisional adalah gaya desain yang mengandung nilai-nilai dan unsur budaya pada suatu daerah. Unsur tradisional yang digunakan adalah ragam hias dari suku Dayak, yaitu ragam hias burung Enggang dan tanaman paku yang merupakan unsur budaya setempat.



Gambar 2. Konsep Zoning Lantai Satu dan Dua
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)

Konsep Zoning

Zoning area pada restoran ini terbagi menjadi beberapa bagian yaitu area *reception* dan kasir, area *buffet*, area makan, area *function hall*, area dapur, area *office*, area *locker*, area toilet,

dan area penyimpanan. Berdasarkan area-area tersebut, dapat digolongkan dalam dua kelompok area yaitu area *private* dan *public*. Area *private* diletakkan di bagian belakang agar *enclosure* dan *security* tetap terjaga sedangkan area *public* diletakkan di bagian depan.

1) Berikut adalah pertimbangan zoning restoran Hoola pada lantai satu:

- a) Area makan diletakkan di bagian depan agar mendapat pencahayaan alami, selain itu dapat menarik perhatian pelanggan lainnya.
- b) Area *buffet*, area ini bagian tengah agar menjadi *center point* yang mudah dijangkau pelanggan.
- c) Toilet, area ini diletakkan di paling belakang karena area ini bersifat *private* yang memiliki *enclosure* dan *security* yang tinggi.
- d) Area penyimpanan, area ini digunakan untuk penyimpanan perlengkapan dapur sehingga area ini harus dekat dengan dapur dan memiliki pelingkup agar *enclosure* dan *security* tetap terjaga.
- e) Area dapur diletakkan pada bagian belakang agar *enclosure* dan *security* tinggi. selain itu, pada ruko terdapat akses jalan di bagian sebelah kiri untuk *loading* barang sehingga *loading* barang tidak menumpuk pada bagian depan ruko, mengingat sebelah ruko terdapat minimarket.
- f) Area ini digunakan sebagai *locker* karena letaknya dibagian belakang dan se-

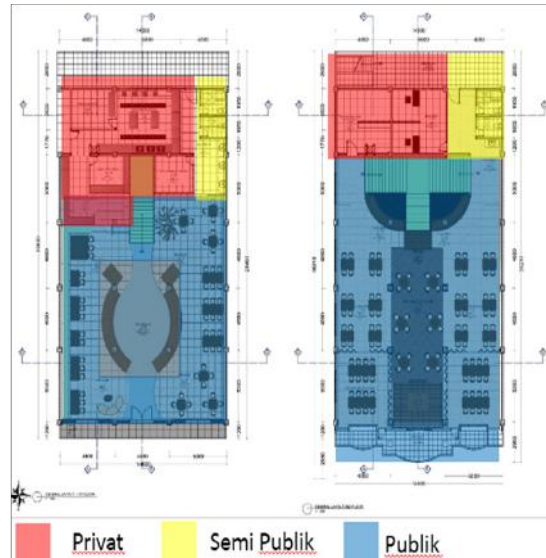
bagian besar karyawan berada di area lantai satu.

2) Berikut adalah pertimbangan zoning restoran Hoola pada lantai dua:

- a) Area makan/ *function room* ini digunakan sebagai area makan ataupun *function room* area ini diletakkan di bagian depan agar mendapat pencahayaan alami dari jendela .
- b) Area *buffet*, area ini bagian belakang agar tidak mengganggu sirkulasi di area makan ataupun *function room*.
- c) Toilet, area ini diletakkan di paling belakang karena area ini bersifat privat yang memiliki *enclosure* dan *security* yang tinggi.
- d) Area *office* diletakkan di bagian belakang karena area ini harus memiliki ketenangan dalam bekerja, selain itu memerlukan *enclosure* dan *security* karena area ini menyimpan berkas penting.
- e) Area penyimpanan dan persiapan, area ini diletakkan tepat di atas dapur karena area ini memiliki sirkulasi *vertical* berupa lift makanan agar memudahkan untuk mengambil barang.

Konsep Organisasi Ruang

Organisasi ruang pada lantai satu adalah secara *centralized organation* karena terpusat pada area *buffet* sedangkan pada lantai dua pola organisasi ruang yang digunakan adalah secara linear, karena area lantai 2 digunakan sebagai *function room*



Gambar 3. Konsep Organisasi Ruang Lantai Satu dan Dua

Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

Hubungan Antar Ruang pada restoran Hoola ini adalah :

- 1) Menembus ruang-ruang.
- 2) Ruang-ruang yang saling bersebelahan.
- 3) Ruang di dalam ruang.

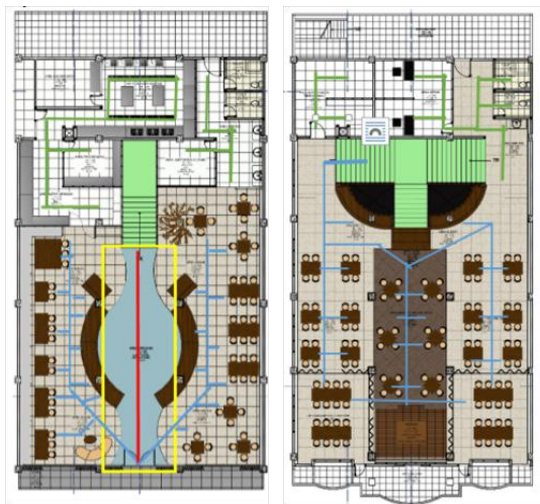
Konsep Pola Sirkulasi

Pola sirkulasi dari perancangan restoran ini adalah secara linear, karena sirkulasi seperti ini dianggap paling efektif dalam mengatasi problem baik dari sirkulasi manusia dan bentuk *site*.

Pada lantai satu pola sirkulasi dibagi menjadi tiga area, pada bagian tengah adalah akses untuk ke lantai dua sedangkan kiri dan kanan untuk area makan dan *buffet*. Bentuk ruang sirkulasi adalah terbuka dan tertutup pada area-area privat. Jalan

masuk ke bangunan melalui pintu masuk pada tengah bangunan dan langsung terlihat.

Pada lantai dua, pola sirkulasi dibagi menjadi tiga area, pada bagian tengah adalah akses untuk ke panggung dan area makan sedangkan kiri dan kanan untuk area makan. Bentuk Ruang Sirkulasi adalah terbuka dan tertutup pada area-area privat. Jalan masuk ke bangunan melalui tangga pada tengah bangunan dan langsung terlihat.



Gambar 4. Konsep Pola Sirkulasi Lantai Satu dan Dua
Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

Konsep Aplikasi Karakter Suasana Ruang

Karakter gaya dan suasana ruang adalah mengangkat suasana sungai sebagai satu jalan awal mulanya masuknya suku Dayak ke Malinau dan hutan sebagai tempat berladang. Di sini pola lantai dibuat seolah-olah membentuk sungai untuk pembagian area sirkulasi, serta kolom yang sebagai problema didesain seperti batang pohon agar bentuk kolom tidak massif dan kaku.

Nuansa gaya yang buat lebih ke arah *nature* dan tradisional, dimana *nature* terletak pada desain pepohonan dan pola lantai yang menyerupai sungai. Nuansa tradisional pada dekorasi dinding yang menggunakan ragam hias khas Dayak yaitu burung Enggang yang melambangkan simbol kesetiaan dan keberanian dan tanaman paku yang melambangkan tali persahabatan.



Gambar 5. Perspektif Lantai Satu
Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan pada Pelingkup

Konsep Aplikasi bentuk dan Bahan pelingkup pada restoran Hoola ini adalah menganalogikan bentuk alam seperti hutan dan sungai. Pola lantai yang menyerupai sungai menggunakan bahan *vynil* sedangkan pada bagian lainnya menggunakan *granit tile* dengan warna yang lebih netral. Pemilihan bahan *granit tile* dan *Vynil* digunakan agar memudahkan dalam hal *maintenance*.

Pada bagian kolom sendiri dianalogikan sebagai batang pohon besar sehingga kolom dilapisi oleh HPL untuk menyerupai seperti pohon. Pemilihan penggunaan HPL disini dikarenakan HPL mempunyai serat/tampak seperti kayu. Selain itu HPL mudah dalam hal *maintenance* dan pengaplikasiannya, pada bagian plafond lantai satu diberikan *dropceiling* menyerupai dedaunan dengan ranting yang berhubungan langsung dengan kolom sehingga kolom tidak terlihat kaku. *Dropceiling* pada lantai satu menggunakan bahan *gypsum* dengan *finishing wallpaper*. Plafon pada lantai dua memiliki desain yang lebih simpel dan lebih netral karena fungsinya sebagai area multi fungsi ruangan.



Gambar 6. Perspektif Area Makan Lantai Satu
Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)



Gambar 7. Perspektif Area Makan Lantai Dua
Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior

Konsep bentuk *furniture* adalah meja dan kursi makan berbentuk lebih ke arah natural dengan anyaman-anyaman rotan pada kursi. Pemilihan bahan rotan dikarenakan rotan saat khas dengan unsur natural dan merupakan salah satu bahan yang terdapat di Kalimantan. Pada meja makan dan *buffet* menggunakan bahan HPL yang menyerupai kayu. Aksesoris pendukung interior adalah dekorasi ragam hias dengan bahan potongan kayu yang membentuk motif dan penggunaan lampu gantung menyerupai dedaunan.



Gambar 9. Perspektif Area Buffet
Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

Konsep Aplikasi *Finishing* pada Interior

Pada restoran merupakan fasilitas umum sehingga pemilihan perabot, material dan *finishing* memerlukan *maintenance* yang mudah. Pada perabot meja makan menggunakan *finishing* HPL. *Finishing* lantai pada menggunakan *finishing* lantai *granit* maupun *vinyl* yang mudah

dalam *maintenance* karena sering dilalui oleh orang. *Finishing* pada dinding menggunakan cat dan wallpaper *custom*. Pada restoran lebih baik menggunakan *finishing* dinding yang memiliki permukaan yang datar.

PENUTUP

Kesimpulan

Bisnis yang bergerak dalam bidang konsultan interior yang berpeluang dan akan terus berkembang. Kebutuhan akan jasa interior semakin bertambah seiring gaya hidup yang mengalami perubahan akan pentingnya desain interior. Oleh sebab itu perlu adanya inovasi yang terus dikembangkan hingga menjadi sebuah nilai tambah. Hal ini akan menjadi strategi untuk bersaing dengan kompetitor.

Inovasi desain diterapkan oleh *Crino Interior Design Consultant* untuk proyek restoran Hoola adalah dalam pengerjaan proyek tersebut, *Crino Interior Design Consultant* memberikan inovasi berupa *customer experience* dalam desain interior. Konsep utama yang diangkat adalah analogi alam (*nature*) dan tradisional khas Dayak yang diaplikasikan ke dalam desain interior.

Saran

Adapun saran dari penulis agar proyek serupa dapat menghasilkan desain yang lebih baik, yaitu :

- 1) Observasi data di lapangan maupun pengguna karena sangat penting untuk melihat

kondisi sekitar lapangan.

- 2) Memberikan desain yang menjawab kebutuhan klien dan memberikan desain yang inovatif.
- 3) Membangun komunikasi yang baik dengan semua pihak yang terlibat dalam pengerjaan proyek, agar dapat menghasilkan desain yang maksimal.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik (BPS), Diakses pada tanggal 20 November, 2015, dari <http://www.bps.go.id/>
- Ballast, Kent. (2007). *Interior Construction & Detailing*. United States of America: PPI
- Ching, Francis D.K. (2007). *Arsitektur : Bentuk, Ruang, dan Tata*. Terjemahan oleh Hanggan. Situmorang. Jakarta: Erlangga, 2008.
- Ching, Francis D.K. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga
- Florus, Paulus, ed. *Kebudayaan Dayak; Aktualisasi dan Transformasi*. Jakarta: Grasindo, 1994.
- Indonesia. Departemen Kebudayaan Dayak dan Pariwisata Kabupaten Malinau. *Sejarah Penyebaran dan Kebudayaan Suku- Suku di Kabupaten Malinau*. Malinau: Author 2008.
- J.U.Lontoon.(1975). *Sejarah Hukum Adat Istiadat Kalimantan Barat*. Pontianak: Pemd

- Tingkat 1 Kalimantan Barat.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2003). Jakarta: Balai Pustaka
- Mangunwijaya, Y.B. (1980). *Pasal- Pasal Penghantar Fisika Bangunan*. Jakarta: PT Gramedia.
- McGwoan dan Kurse. (2004). *Interior Graphic Standard Student Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Neufert, Ernst. Data Arsitek. (1991). *Data Arsitek*. Terjemahan oleh Ing Sunarto Tjahjadi dan Ferryanto Chaidir. 2002. Jakarta: Erlangga.
- Panero, Julius dan Martin Zelnik. *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Penerjemah Ir. Djoeliana Kurniawan. (2003). Jakarta: Erlangga.
- Peluang Usaha Menguntungkan Bisnis Desain Interior.(2015). Diakses pada 18 januari, 2015, dari <http://id.gopher.co.id/peluang-usaha-menguntungkan-bisnis-desain-interior/>
- Rangkuti, Freddy. (2006). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia.
- Reznick, Raplh. (2013). *Natural Design*. United State of America: Michigan DEQ
- Rimbawa, Guseka. (2014). Konsep Natural Modern. Diakses 20 Mei 2016, dari <https://gusekaarimbawa118.wordpress.com/2014/10/07/konsep-natural-modern-2/>
- “Suku Dayak Kenyah”. (2011). Diakses pada 8 januari, 2016 dari: <http://randomartikel.blogspot.com/2011/02/suku-dayak-kenyah.html>.
- 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.
- WA, Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Jakarta: Andi.
- Wahyudi,Eko. (2013). *Pengertian Kreatif dan Inovatif*. Diakses pada 18 Febuari, 2016, dari http://www.kompasiana.com/ekogenshter/pengertian-kreatif-dan-inovatif_552feef86ea834b36b8b45ac
- Wiwoho, Arjuno. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang Teori dan Praktik*. Jakarta: Erlangga.