

PERANCANGAN RESTORAN TERAS BUMBU DENGAN PENDEKATAN *BRANDING* OLEH SKALARITME STUDIO

Abdul Hafid, Stephanus Evert Indrawan
Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, Surabaya 60219, Indonesia
Corresponding email : abdulhafid230296@gmail.com

ABSTRACT

This paper is motivated by the increasing number of commercial places in Malang. Along with this, business competition is getting tougher. Commercial places like restaurants need the right branding strategy, one of them is by exclusively designing the interior and exterior of the building. Therefore Skalaritme Studio is here to answer that problem. Skalaritme Studio is an interior architecture consultant engaged in the commercial field with a branding approach.

In this design project, the author has the opportunity to handle Teras Bumbu Restaurant located on Jl. Sulfat No.4A, Pandanwangi, Malang City, East Java. This restaurant is a family restaurant that offers «feels like home» for its customer, just as of being on a comfy terrace. However, Teras Bumbu Restaurant site are problematic since it is of monotonous designs that do not yet reflect the brand image and inefficient spatial planning which also has an impact on the circulation and patterns of the user activities. Therefore, the author agrees to offer solution for this issue. The proposed concept is to implement the brand image of Teras Bumbu Restaurant into its design elements so that it can create an atmosphere like being on a comfortable porch and prioritizing effective spatial planning for the customer so that it not only accentuates the aesthetic aspects but also functional aspects.

Keywords: *Commercial place, branding strategy, identity*

ABSTRAK

Tulisan ini dilatarbelakangi oleh meningkatnya jumlah tempat Komersial di Malang. Malang, yang membuat persaingan bisnis semakin ketat. Tempat komersial seperti restoran membutuhkan strategi branding yang tepat, salah satunya dengan mengolah interior dan eksterior bangunan. Oleh karena itu Skalaritme Studio hadir untuk menjawab permasalahan tersebut. Skalaritme Studio merupakan konsultan arsitektur interior yang bergerak di bidang komersial dengan pendekatan *branding*.

Pada Proyek perancangan ini, penulis mendapat kesempatan untuk menangani Restoran Restoran Teras Bumbu yang berlokasi di Jl. Sulfat No.4A, Pandanwangi, Kota Malang, Jawa Timur. Restoran ini merupakan Restoran Keluarga yang mengangkat tema feels like home, seperti berada di teras rumah yang nyaman. Namun di site Restoran Teras Bumbu terdapat permasalahan berupa desain yang monoton sehingga belum mencerminkan brand imagenya dan penataan ruang yang kurang efisien yang juga berdampak terhadap sirkulasi dan pola aktivitas pemakainya. Oleh karena itu Penulis berkeinginan untuk membenahi permasalahan tersebut. Konsep yang diajukan adalah dengan mengimplementasikan *brand image* Restoran Teras Bumbu dalam elemen desainnya sehingga dapat memunculkan suasana seperti berada di teras rumah yang nyaman serta mengutamakan penataan ruang yang efektif bagi pemakainya sehingga tidak hanya menonjolkan aspek estetika saja namun juga aspek fungsional.

Kata Kunci: *Tempat komersial, strategi branding, identitas*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Seiring dengan semakin bertambahnya jumlah penduduk, maka kebutuhan akan lahan hunian dan tempat komersial juga meningkat. Kedua kebutuhan tersebut hampir tidak dapat digantikan oleh faktor faktor lain, misalnya kemajuan teknologi. Selain itu, perekonomian yang sedang meningkat juga mempengaruhi munculnya usaha yang membutuhkan tempat-tempat komersial.

Saat ini di Indonesia banyak bermunculan usaha baru yang dikelola baik secara perorangan maupun kelompok. Akan ada banyak proyek proyek komersial. Salah satu jenis usaha yang banyak bermunculan saat ini adalah usaha yang berkaitan dengan *leisure*, khususnya di bidang kuliner dan retail. Usaha yang bermunculan tersebut akan memerlukan penerapan *branding* pada gerainya yang dapat mencerminkan produk dan menjadikan produk tersebut berbeda dengan produk lainnya. Hal ini akan memunculkan peluang usaha di bidang desain interior arsitektur dengan pendekatan *branding*.

Berdasarkan hal tersebut, maka proyek Restoran Teras Bumbu di Malang ini dirancang menggunakan pendekatan *branding*. Proyek perancangan ini diharapkan dapat membantu mengkomunikasikan identitas *brand* dari Restoran Teras Bumbu yang ingin disampaikan kepada konsumennya.

Rumusan Masalah

Dari hasil observasi yang dilakukan pada tapak dan wawancara dengan pemilik proyek, maka diperoleh rumusan masalah yaitu bagaimana merancang Restoran Teras Bumbu dengan tata letak ruang serta sirkulasi yang efektif untuk pengunjung dan pegawai restoran serta dapat menampilkan unsur identitas *brand*-nya, sehingga memunculkan pengalaman tersendiri bagi pengunjung.

Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini adalah untuk menyelesaikan dan menjawab semua permasalahan pada area yang sudah terbangun maupun yang belum terbangun, sesuai dengan kebutuhan klien.

Metode Perancangan

1. Studi Literatur,

Studi ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data dan literatur mengenai kebutuhan proses perancangan proyek restoran. Studi literatur yang dilakukan adalah mengumpulkan literatur mengenai teori *branding*, studi analisis tapak, dan standar kebutuhan ruang.

2. Studi Lapangan,

Studi ini dilakukan dengan cara melakukan observasi secara langsung di area tapak Restoran Teras Bumbu untuk mengetahui gambaran keadaan tapak. Selain itu dilakukan pula wawancara dengan pemilik proyek dan

dokumentasi proses observasi.

3. Studi Komparasi,

Studi ini dilakukan dengan cara membandingkan dengan proyek sejenis dengan tujuan untuk memperoleh ide, konsep dan kebutuhan pada proyek yang sedang dirancang.

Manfaat Perancangan

Manfaat Teoritis & Praktis

Perancangan proyek ini diharapkan mampu memberikan manfaat teoritis dengan memberikan tambahan wawasan dan inspirasi perancangan dengan pendekatan dari segi *branding*.

Adapun manfaat praktis yaitu Menambah pengalaman bekerja dan wawasan dalam menjawab suatu permasalahan yang terdapat dalam proyek yang sesuai dengan kebutuhan penggunaannya. Selain itu perancangan ini juga menjadi salah satu portofolio desain yang dibutuhkan di masa mendatang. Perancangan ini diharapkan juga bermanfaat bagi pemilik restoran agar memiliki tempat usaha dengan desain interior arsitektur yang menarik dan fungsional.

LITERATUR

Branding

Menurut Kotler (2009), *brand* nama, istilah, tanda, simbol, rancangan, atau kombinasi dari kesemuanya, yang dibuat dengan tujuan untuk mengidentifikasi barang atau jasa atau kelompok penjual dan untuk membedakan dari barang atau jasa pesaing. (Riadi, 2017)

Fungsi *branding* sendiri secara detail dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Pembeda : Suatu produk akan memiliki perbedaan dengan pesaingnya bila memiliki *brand* yang kuat, sehingga sebuah *brand* dapat dengan mudah dibedakan dari *brand* yang lain.
2. Promosi dan Daya Tarik : Produk yang memiliki *brand* akan dengan mudah dipromosikan dan menjadi daya tariknya. Promosi sebuah *brand* akan dengan mudah mempromosikan produknya dengan menampilkan logo brand tersebut.
3. Pembangun Citra, Pemberi Keyakinan, Jaminan Kualitas, dan Prestise : Sebuah *brand* juga berfungsi membentuk citra dengan memberi alat pengenalan pertama kepada masyarakat. Keyakinan, kualitas dan prestise sebuah produk akan melekat dalam sebuah *brand* dari pengalaman dan informasi dari produk tersebut.
4. Pengendali Pasar: Pasar akan mudah dikendalikan oleh *brand* yang kuat. *Brand* tersebut akan menjadi peringatan bagi para kompetitornya untuk mengambil setiap langkah yang diambilnya, di samping itu masyarakat akan dengan mudah diberi informasi tambahan dengan adanya *brand* yang diingat olehnya.

Restoran

Restoran atau rumah makan adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman

dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba (Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014.

ANALISA DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Kondisi tapak
Source: google maps (2019)
Source: Google Image

Restoran Teras Bumbu terletak pada lahan seluas 1480 m. bangunan Teras Bumbu menghadap ke arah barat daya, tepatnya menghadap jalan besar Jalan Sulfat. Pada area sebelah barat dan timur Restoran Teras Bumbu berbatasan dengan kompleks ruko. Sedangkan pada area sebelah utara berbatasan dengan lahan kosong dan pemukiman warga. Dari hasil observasi dan analisa didapati bahwa pada saat pagi hari, sinar matahari terhalang oleh masa bangunan di sebelah timur namun pencahayaannya masih relatif terang karena adanya banyak bukaan pada bangunan. Titik puncak terpanas terjadi pada pukul 12.00, hal ini menyebabkan area parkir di sebelah timur dan selatan bangunan

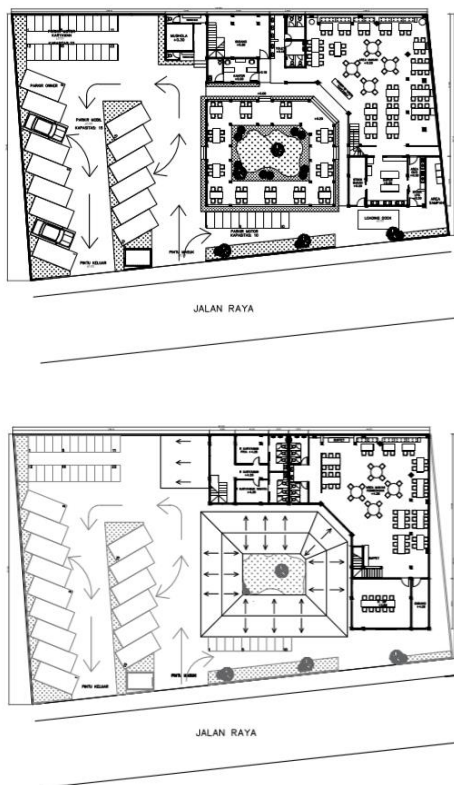
terpapar sinar matahari secara langsung. Sedangkan pada sore hari sinar matahari dapat secara langsung mengenai sisi barat dan sisi masa bangunan. Sumber kebisingan pada tapak Restoran Teras Bumbu berasal dari beberapa sisi. Bangunan Teras Bumbu menghadap ke arah Jalan Sulfat. Jalan ini termasuk salah satu jalan yang cukup ramai di Kota Malang. Hal ini menimbulkan kebisingan tinggi dari arah jalan. Pada sisi kanan dan kiri bangunan terdapat juga sumber kebisingan, namun dalam tingkat yang relatif lebih rendah. Kebisingan ini berasal dari kompleks ruko yang juga merupakan area komersial. Sedangkan di sisi belakang bangunan tidak terdapat sumber kebisingan karena berbatasan dengan lahan kosong dan area pemukiman warga. Arah angin di wilayah ini bertiup dari arah Tenggara menuju arah Barat laut. Angin berhembus dengan kecepatan 28km/jam pada siang hari, sedangkan pada malam hari kecepatannya 19km/jam. Angin dapat masuk ke dalam massa bangunan Restoran Teras Bumbu karena terdapat bukaan yang besar di area makan.

Konsep

Konsep yang akan diajukan diperoleh dari rumusan masalah yang didasarkan pada masalah yang terdapat pada proyek, yaitu mencakup kebutuhan klien dan identitas *brand* dari Restoran Teras Bumbu. Rumusan masalah yang diambil dan dijadikan dasar konsep solusi perancangan ini adalah “bagaimana merancang Restoran Teras Bumbu dengan tata letak ruang

dan sirkulasi yang efektif untuk penggunaanya serta dapat menampilkan unsur identitas *brand*-nya sehingga dapat memunculkan *experience* tersendiri bagi pengunjung”.

Tata ruang yang digunakan pada Restoran Teras Bumbu dibedakan menjadi 2 macam. Pada lantai 1 area Restoran Teras Bumbu difungsikan untuk pengunjung umum. Sedangkan pada lantai 2 digunakan untuk area yang lebih privat dan eksklusif. Ruang tersebut terdiri dari Ruang VIP dan area makan untuk rombongan.



Gambar 2. Layout lantai 1
Source: Data Olahan Pribadi (2019)
Source: Google Image

Tata letak di area restoran Teras Bumbu ini dibagi menjadi 2 tipe, yaitu tipe radial dan tipe linier. tipe radial terdapat pada area lantai 1. Pada saat masuk pengunjung akan beradaptasi dan melihat keseluruhan ruangan, setelah itu pengunjung dapat memilih di area mana akan duduk. sedangkan pada lantai 2 terdapat area makan untuk rombongan, yang menggunakan tipe linier.

Untuk menampilkan identitas *brand* dari Restoran Teras Bumbu, dapat dilakukan dengan cara mengimplementasikan *image* dan filosofi Restoran Teras Bumbu kedalam elemen desain arsitektur interiornya. Nama Restoran Teras Bumbu bermakna sebagai berikut:

1. Teras: bagian depan rumah yang biasa digunakan sebagai tempat menerima tamu atau berkumpul bersama keluarga
2. Bumbu: mewakili citarasa kuliner Indonesia yang kaya akan bumbu.

Image dan filosofi yang ingin disampaikan Restoran Teras Bumbu kepada konsumennya ialah “tempat yang nyaman digunakan untuk berkumpul bersama teman ataupun sanak famili sembari menikmati kuliner khas Indonesia yang kaya akan bumbu dan citarasa”. Maka dari itu, suasana yang dapat diimplementasikan ke dalam elemen desainnya adalah suasana teras rumah yang nyaman, tenang, hangat dan homey, sehingga pengunjung dapat merasakan suasana yang ingin disampaikan oleh Restoran Teras Bumbu. Suasana

seperti teras rumah tersebut dimunculkan melalui penggunaan aksesoris jendela jalusi tiruan, ornamen pagar rumah adat, serta penggunaan furnitur dan elemen pembentuk ruang lainnya yang materialnya bambu.



Gambar 3. Layout lantai 2
Source: Data Olahan Pribadi (2019)
Source: Google Image

Pada area makan *outdoor* dan area makan lantai 1 banyak menggunakan *natural lighting* pada saat siang hari dikarenakan banyaknya bukaan berukuran besar, sehingga dapat menerangi area *outdoor* dan area makan lantai 1 tanpa banyak menggunakan pencahayaan buatan.

Di area yang sering digunakan oleh pegawai restoran digunakan pencahayaan dengan warna *cool daylight* dengan tujuan untuk menambah fokus kerja di area masing masing. Sedangkan pada sore hingga malam hari, RestoranTeras Bumbu menggunakan pencahayaan buatan dengan warna *warm white* untuk menambah kesan hangat dan *homey*. Warna yang digunakan



adalah warna-warna natural yang dapat dijumpai pada alam sekitar. Warna-warna yang ditampilkan ini diharapkan juga dapat menimbulkan efek psikologis kepada penggunanya.

KESIMPULAN

Secara garis besar, Konsep solusi perancangan Restoran Teras Bumbu di Malang ini adalah bagaimana merancang area Restoran Teras Bumbu agar dapat tercipta ruang yang efisien bagi penggunaanya serta dapat memunculkan identitas Restoran Teras Bumbu. Permasalahan pada penataan ruang dapat diatasi dengan cara membedakan ruang berdasarkan pemakai dan jenis aktivitasnya. Lantai 1 diperuntukkan untuk area umum, sedangkan lantai 2 digunakan untuk area yang lebih privat yaitu untuk rombongan dan VIP. Adapun identitas *brand* dari Restoran

Teras Bumbu dapat dimunculkan dengan cara mengimplementasikan unsur unsur visual yang dapat membentuk suasana teras rumah melalui penggunaan aksesoris jendela jalusi tiruan, ornamen pagar rumah adat, serta penggunaan furnitur dan elemen pembentuk ruang lainnya yang materialnya bambu.

DAFTAR RUJUKAN

- Hailey, M. (2008). *What is Branding?*
- Kusumowidagdo, A. (2015). Visitor Perception on Foodcourt Servicescape The Study of Two Shopping Center Food Courts in Indonesia. *Global Journal of Business and Social Science Review*.
- Riadi, M. (2017, Januari 4). *kajianpustaka.com*. Retrieved from Pengertian, Tujuan, Unsur dan Jenis-jenis Branding: <https://www.kajianpustaka.com/2017/01/pengertian-tujuan-unsur-dan-jenis-branding.html>
- Riadi, M. (2017, November 28). *kajianpustaka.com*. Retrieved from Pengertian, Jenis dan Sistem Pelayanan Restoran: <https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html>