

Restoran Indonesia dengan Desain Modern Bermotif Kawung

Eni Sartika Kumala, Gervasius Herry Purwoko, Rani Prihatmanti
Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, UC Town, Citraland,
Surabaya 60219, Indonesia
corresponding email: es_kumala@yahoo.com

Abstract: With the progress of modern and current era, Indonesia has seen a steady growth, whether in its economy, technology and its society's lifestyle. This progress has been centered around the big cities in Indonesia, one of which is Surabaya. People here are keeping up with the progress and modernity, especially in economy and lifestyle. Surabaya have various new businesses, specifically in culinary field, which targets the Surabaya market that's prioritize on lifestyle, considering that having a meal together and hanging out with family and friend as an important lifestyle. This culinary business needs to be supported by some important factors such as location, quality of food and the design of the restaurant. Niki Sae restaurant is located in the residential area of East Surabaya with upper middle class inhabitant (Jl. H. Soekarno-Hatta street and Dharmahusada Indah I street) which caters Indonesian cuisine with natural modern concept, also indoor-outdoor restaurant system. The problem it faces is the desire for design concept that is modern by selling particular Indonesian cuisine, hence the design combines Indonesian elements in a natural modern restaurant concept.

Keywords: Indonesian Restaurant, Modern, Indonesian Elements, Interior

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perancangan desain interior restoran Niki Sae ini berkaitan dengan pendirian bisnis jasa di bidang konsultan arsitektur interior karena perusahaan menargetkan proyek antara lain proyek *commercial space, public space, maupun private space*. Restoran Niki Sae ini termasuk *commercial space* yang menginginkan suasana alam dan *modern*. Banyak restoran yang saat ini dijadikan media untuk tempat berkumpul bersama dengan teman dan keluarga sampai dijadikan ajang untuk menunjukkan status sosial seseorang, sehingga selain faktor rasa, faktor penampilan restoran juga sangat diperlukan pada kondisi masyarakat saat ini. Fenomena ini terjadi terutama di kota Surabaya.

Restoran Niki Sae ini menjual masakan khas Indonesia mulai dari nasi campur, gado-gado, es campur, es dawet, plecing kangkung, nasi pecel, nasi campur, dan lainnya. Memiliki *target market* yang disesuaikan dengan selera masyarakat golongan ekonomi menengah seperti pegawai kantoran yang berada di dekat sana, ibu rumah tangga yang memiliki rumah di daerah dekat restoran, oleh karena itu desain interior restoran ini dibuat senyaman dan sebaik mungkin, namun tidak melupakan *target market* yang dituju agar tidak salah sasaran.

Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil observasi tapak dan tanya

jawab akan keinginan klien, maka restoran Niki Sae memiliki beberapa masalah dalam proses merancang restoran ini, antara lain:

1. Bagaimana mendesain interior restoran Niki Sae yang sesuai dengan *target market*nya?
2. Bagaimana mendesain interior restoran Niki Sae dengan *ambience* modern namun masih memiliki nuansa Indonesia?

Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan interior restoran Niki Sae ini adalah:

1. Agar restoran dapat menggapai *market* sesuai yang ditargetkan oleh pemilik restoran.
2. Agar nuansa restoran dapat melekat dengan masakan khasnya, yaitu masakan Indonesia meskipun dengan desain modern yang lebih dominan.

METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penulisan yang digunakan dalam perancangan interior restoran Niki Sae di Surabaya adalah:

1. Observasi
Penulis melakukan studi banding di beberapa restoran masakan Indonesia dan restoran dengan desain yang modern yang ada di Surabaya.
2. Wawancara
Penulis melakukan wawancara dengan pen-

gunjung di beberapa restoran Surabaya yang dikunjungi dan melakukan wawancara dengan klien yang berkaitan dengan keinginan desain restoran.

3. Studi Pustaka

Penulis menggunakan beberapa studi pustaka dalam melakukan perancangan interior restoran Niki Sae di Surabaya ini sebagai acuan data yang akurat.

HASIL PERANCANGAN

Konsep Desain

Restoran Niki Sae merupakan restoran yang menjual menu *a la carte* dengan masakan khas Indonesia seperti plecing kangkung, nasi campur, gado-gado, nasi pecel, tahu campur, penyetan, es campur, es dawet. Keinginan kliengaya desain interior yang dianut restoran Niki Sae adalah gaya desain *modern natural*. Konsep desain yang digunakan di interior restoran Niki Sae ini adalah penyatuan gayadesain *modern natural*dengan ciri khas Indonesia mulai dari ragam hias maupun materialnya.

Natural yang diambil untuk desain restoran ini adalah berupa jenis dan warna material yang digunakan di dalam perancangan restoran. Konsep *modern* yang diambil merupakan konsep *modern movement*, yang bangunannya memiliki jendela dengan banyak kaca untuk masuknya cahaya dan udara. Pintu dan dinding yang menghilangkan

tekstur serta penggunaan warna pastel, serta lantai yang banyak menggunakan bahan parket.

Ragam hias khas Indonesia yang dipilih adalah ragam hias batik. Batik yang dipilih adalah batik Jawa, karena restoran memiliki nama yang berasal dari bahasa Jawa, yaitu batik kawung yang berasal dari keraton Yogyakarta.

Batik kawung ini memiliki arti keadilan dan keperkasaan di jaman kerajaannya. Material khas Indonesia yang dipilih seperti kayu, rotan, bata. Sehingga restoran Niki Sae yang memiliki nama Jawa ini meskipun memiliki desain yang *modern natural*,namun tetap nampak seperti restoran yang menjual masakan Indonesia.

Implementasi Desain

Restoran Niki Sae ini berada di jalan Dharma-husada Indah I dan jalan Ir. H. Soekarno-Hatta. Restoran ini berada di *hook* dan bangunan memiliki bentukan “L”.

Restoran ini memiliki dua lantai, yang terdiri dari beberapa ruang dan beberapa area yang memiliki fungsinya masing-masing. Area restoran ini dibagi menjadi dua, yaitu area khusus pegawai dan area khusus pengunjung restoran. Ruang di restoran Niki Sae ini terdiri dari *receptionist* dan area tunggu, area kasir, area makan (*indoor & outdoor*), ruang VIP, toilet, area persiapan, ruang karyawan, ruang ibadah, toilet karyawan, ruang manajer, dapur.

Denah lantai satu restoran Niki Sae merupakan area publik dan area semi-publik. Denah lantai satu terdiri dari *receptionist* dan area tunggu, area kasir, area makan (*indoor* dan *outdoor*), ruang VIP, toilet, area persiapan, ruang karyawan, ruang ibadah, dan toilet karyawan.

Area publik seperti *receptionist* dan area tunggu, area kasir diletakkan di bagian depan bangunan setelah area *entrance* karena memiliki aktivitas untuk menyambut tamu. Masuk ke area sebelah kiri terdapat area semi publik, yaitu area persiapan untuk menyiapkan minuman dan makanan yang diturunkan langsung dari dapur di lantai dua melalui *dumbwaiter*. Di sebelah kiri area ini terdapat ruangan tertutup yang merupakan ruang karyawan. Ruang karyawan ini digunakan untuk aktivitas pribadi karyawan restoran, seperti makan siang, tempat meletakkan barang pribadi di dalam loker. Ruang karyawan ini bersebelahan dan langsung menembus dengan ruang ibadah untuk karyawan.

Di belakang ruang karyawan ini terdapat ruang toilet karyawan yang khusus dipergunakan untuk karyawan. Di depan area kasir dan area tunggu terdapat area publik, yaitu area makan *indoor* dan area makan *outdoor*, yang diletakkan di bagian luar. Di sebelah ruang makan *outdoor* terdapat toilet untuk pengunjung restoran. Di sebelah kanan area makan *indoor* juga terdapat ruang VIP untuk pengunjung yang memilih mengadakan suatu acara khusus.

Pada gambar 1 dapat dilihat pembagian area pada setiap ruangan yang ada di lantai satu. Peletakan antar area pada lantai satu ini juga didasari oleh urutan kegiatan untuk melayani pengunjung yang dilakukan di dalam restoran ini.



Gambar 1.Gambar Pembagian Area Lantai 1
Sumber: Data Pribadi (2015)

Pada denah lantai dua, merupakan area publik, semi publik dan area privat. Di lantai dua ini restoran memiliki ruang makan *indoor* khusus pengunjung, ruang VIP, ruang rapat, ruang toilet, ruang manajer, dan yang terakhir dan berada di bagian samping bangunan adalah dapur. Setelah tangga yang menuju ke lantai dua, sebelah kanan terdapat ruang VIP untuk kapasitas 6-8 orang.

Di bagian depan tangga juga terdapat ruang rapat yang memuat kapasitas hingga 16 orang, yang memiliki layar LCD dan proyektor untuk menunjang fasilitas rapat bisnis. Sebelah kanan

tangga menuju ke area makan *indoor*. Di sebelah kanan area makan *indoor* terdapat area privat, yaitu ruang manajer untuk manajer dan asisten manajer bekerja pada siang hari, yang tertutupi oleh partisi-partisi kayu agar tidak terlalu terlihat dari arah area pengunjung sehingga area ini memiliki privasi khusus. Di sebelah kiri ruang manajer terdapat area dapur yang dapat diakses dari area makan *indoor*.

Pada gambar 2, dapat dilihat pembagian area pada tiap ruangan yang ada di lantai dua. Peletakkan tiap ruangan yang ada di lantai dua ini juga didasari dari urutan kegiatan untuk melayani pengunjung yang ada di lantai dua.



Gambar 2. Gambar Pembagian Area Lantai 2
Sumber: Data Pribadi (2015)

Area *entrance* restoran sangat berdekatan dengan *receptionist* dan area tunggu pengunjung restoran. Penggunaan konsep *modern* dapat terlihat dari penggunaan banyak material kaca agar udara dan cahaya dapat masuk ke dalam ruangan. Konsep *modern* juga diaplikasikan

dengan tidak banyak menggunakan motif tekstur yang terlalu rumit. Penyatuan gaya *modern* dengan ciri khas Indonesia dapat terlihat dari penggunaan material dan warna rotan yaitu coklat, pada area ini. Selain itu, penggunaan motif batik kawung di dinding sebagai partisi dengan material rotan dan motif batik kawung pada lantai yang bermaterial tegel juga merupakan ciri khas dari Indonesia.



Gambar 3. Gambar Area Tunggu dan Penggunaan Materialnya
Sumber: Data Pribadi (2015)

Pada area makan *outdoor*, memiliki material yang lebih tahan untuk cuaca. Cuaca yang ada di Surabaya terdapat dua macam, yaitu, cuaca panas dan cuaca hujan. Area *outdoor* menggunakan material furniture seperti kayu begkirai yang tidak di *finish*, sehingga terkena cuaca panas maupun terkena air hujan, akan lebih tahan.

Untuk material lantai dan dinding juga menggunakan papan kayu *solid* begkirai yang tahan cuaca panas maupun hujan. Selain

itu pembatas antar ruang makan *indoor* dan *outdoor* menggunakan jendela pintu pivot yang bermaterial kaca, sehingga jendela pintu dapat dibuka maupun ditutup sesuai dengan keinginan pengunjung dan cuaca. Selain itu di area *outdoor* juga terdapat vegetasi tanaman rambat yang diletakkan pada dinding yang bermaterial bata abu. Vegetasi tanaman juga diletakkan di vas besar yang diletakkan di antara furnitur sebagai aksen. Penggunaan material batu koral putih diletakkan di area lantai pada area *outdoor*.



Gambar 4. Gambar Area Makan *Outdoor* dan Penggunaan Materialnya
Sumber: Data Pribadi (2015)

Penggunaan material bata putih yang diidentifikasi sebagai ciri khas Indonesia juga diletakkan di lantai dua area makan *indoor*. Penggunaan ulang motif batik kawung yang bermaterial rotan coklat dan hitam sebagai dinding pembatas seperti pada lantai satu, juga digunakan pada lantai dua, diletakkan sebagai dinding pembatas antar area makan.



Gambar 5. Gambar Area Makan *Indoor* Lantai 2 dan Penggunaan Materialnya
Sumber: Data Pribadi (2015)

KESIMPULAN

Perancangan fasilitas publik, terutama pada fasilitas bisnis, butuh memperhatikan kebutuhan *user* yang paling utama, yaitu pengunjung restoran. Penulis merumuskan jawaban dari pertanyaan-pertanyaan tersebut, antara lain:

1. Mendesain restoran agar sesuai dengan *target market* yang dibidik dengan menggunakan material dan bentukan yang bagi golongan ekonomi menengah ke atas dianggap layak untuk mereka datangi, seperti *granite tile*, bentukan yang tidak terlalu rumit, penggunaan warna-warna yang tidak terlalu mencolok dan beraneka ragam.
2. Mendesain restoran dengan penyatuan desain gaya *modern movement* yang dipilih dengan menggunakan ciri khas Indonesia mulai dari material hingga bentukannya, sep-

erti mengambil bentukan batik kawung yang berasal dari Yogyakarta yang sedikit memiliki modifikasi agar lebih terlihat *modern*. Material khas Indonesia yang diambil adalah bata abu dan putih, rotan, kayu.

Restoran yang baik dapat membuat pengunjung restoran merasa nyaman sebagai *user*, sehingga area restoran yang dibuat sebaiknya menggunakan ukuran standar ergonomi yang ada. Selain itu restoran yang memiliki dua lantai harus diserasikan desainnya antara lantai satu dengan lantai duanya agar lantai satu dan dua nampak menjadi satu kesatuan restoran.

REFERENSI

Alwi Hasan, dkk. (2005). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional Balai Pustaka.

Binggeli, Corky. (2010). *Building System for Interior Designers*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Birchfield, John C. (2008). *Design and Layout of Foodservice Facilities Third Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Calloway, Steven. (1991). *The Elements of Style: A Practical Encyclopedia of Interior Architectural Details from 1485 to the Present*. New York: The Free Press.

Dyrenforth, Noel. (2003). *Batik: Modern, Concepts, and Techniques*. London: B T Batsford.

D.K.Ching, Francis. (2008). *Arsitektur : Bentuk, Ruang, dan Tatanan* (Hanggan Situmorang, Trans). Jakarta: Erlangga.

D.K.Ching, Francis. (1996). *Interior Design Illustrated* (Ir. Paul Hanoto Adjie, Trans). United States: International Thomson Publishing Inc.

Gesimondo, Nancy & Postell, Jim. (2011). *Materiality and Interior Construction*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Grimley, Chris and Mimi Love. (2007). *Color, Space, and Style*. USA: Rockport Publishers., Inc.

Laseau, Paul. (2001). *Graphic Thinking for Architects and Designers*. Third Edition. Canada: John Wiley & Sons.

Miller, Danielle & Powers, Richard. (2006). *Tropical Minimal*. United Kingdom: Thames & Hudson Ltd.

Musman, Amir & Arini, Ambar B. (2011). *Batik: Warisan Adiluhung Nusantara*. Yogyakarta: G-Media.

Neufert, Ernst. (2002). *Data Arsitek Jilid 2 Edisi 33*. Terjemahan oleh Sunarto. 2005. Jakarta: Erlangga.

Pamudji, Suptandar. (1982). *Interior Design*. Jakarta: Usakti

Panero, Julius dan Martin Zelnik. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Penterjemah Ir. Djoeliana Kurniawan. Jakarta: Erlangga.

Pile , John. (2009). *A History of Interior Design*. United States Of America: Wiley.

Piotrowski, Christine M. (2008). *Professional*

Practice for Interior Designers. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Prasetyo, Anindito. (2010). *Batik: Karya Agung Warisan Budaya Dunia.* Indonesia: Pura Pustaka

Pritchard, David C. (1997). *Pencahayaan.* Terjemahan oleh Ismail bin Haron. Malaysia: Universiti Teknologi Malaysia.

Reznick, Ralph. (2013). *Natural Design.* Unites States of America: Michigan DEQ.

Salmon, Cleveland. (1999). *Architectural Design for Tropical Regions.* Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Starmer, Anna. (2012). *The Color Scheme Bible.* United States: Firefly Books.

Varian, Andika. (2006). *Batik Kawung.* Diakses pada April 13, 2015, dari http://www.academia.edu/9770584/Batik_Kawung

Wade, Donald. (2005). *Successful Restaurant Management: From Vision to Execution.* United States of America: Thomson Delmar Learning.