

# PERANCANGAN ARISTEKTUR INTERIOR RESTORAN BARAT DI JL. BUKIT DARMO BOULEVARD DENGAN GAYA KONTEMPORER

**Gabriella Sanjaya, Freddy Handoko Istanto, Laurensia Maureen Nuradhi**

Arsitektur Interior, Universitas Ciputra, Surabaya 60129, Indonesia

alamat email untuk surat menyurat : sanjaya.gabriella@yahoo.com

**Abstract :** *Gabriella Sanjaya Interior Company is a design consultant company. Interior design title «The project is located on Jl. Bukit Darmo Boulevard» which is right next to Ranch Market supermarket. This restaurant has a land area of 1500 m<sup>2</sup> and a building area of 630 m<sup>2</sup> and has orientation of building facing west. This one-floor restaurant consists of several areas: waiting room, cashier, dining area, VIP area, toilet, service area, wet area, cooking area, office, storage, staff changing area, and toilet for staff. The target market of restaurant's owner is the food blogger, therefore the restaurant design should be considered in the lighting and ambience of the room.*

*The design used for the restaurant has a contemporary style due to a mix of different materials, colors, and ambience. The restaurant concept is applied from the scoping section, using reflective materials to reflect light and also light-absorbing material for certain areas. Lighting is also one of the restaurant's design concepts, with the use of active light from the windows that surround the restaurant can help in daylight lighting. Active lighting can assist in doing food photography activities. The dining area is also assigned the given zones to with to provide different privacy as well as different designs for photography. The VIP restaurant area is in the center of the building as it does not require much natural light.*

*Keywords: Restaurant, contemporary, food blogger, lighting, ambience.*

**Abstak:** Perusahaan Gabriella Sanjaya Interior adalah perusahaan konsultan desain. Judul perancangan interior "Perancangan rumah makan berlokasi di Jl. Bukit Darmo Boulevard" berada tepat di sebelah pasar swalayan Ranch Market. Restoran ini masih berupa tanah kosong, namun sudah memiliki gambar kerja dari arsitek. Restoran ini memiliki luasan tanah 1500 m<sup>2</sup> dan luasan bangunan 630 m<sup>2</sup> dan memiliki orientasi bangunan menghadap ke barat. Restoran satu lantai ini, terdiri dari beberapa area yaitu ruang tunggu, kasir, area makan, area VIP, toilet, area penyajian, area cuci, area dapur, kantor, gudang, area ganti staff, toilet untuk staff. Pemilik restoran memiliki target market yaitu blogger makanan, oleh karena itu desain restoran harus di perhatikan dalam pencahayaan dan juga suasana ruangan. Desain yang

digunakan untuk rumah makan berlokasi di Jl. Bukit Darmo Boulevard memiliki gaya kontemporer karena perpaduan antara material, warna, dan ambience yang berbeda. Konsep restoran di aplikasikan dari bagian pelingkup, menggunakan material reflektif untuk memantulkan cahaya dan juga material yang menyerap cahaya untuk beberapa area tertentu. Pencahayaan juga merupakan salah satu dari konsep desain restoran ini, dengan penggunaan cahaya aktif dari jendela – jendela yang mengelilingi restoran dapat membantu dalam penerangan di siang hari. Pencahayaan aktif dapat membantu dalam melakukan aktifitas fotografi makanan. Area makan juga diberikan zona – zona tertentu untuk dengan untuk memberikan privasi yang berbeda dan juga desain yang berbeda untuk fotografi. Area VIP restoran berada di tengah bangunan karena tidak membutuhkan banyak cahaya alami.

**Kata kunci:** Blogger makanan, kontemporer, pencahayaan, restoran, suasana.

## BISNIS

### **Gambaran Usaha Secara Keseluruhan**

Perusahaan Gabriella Sanjaya Interior Design adalah bisnis konsultan desain interior dimana fase pertama perusahaan sudah memfokuskan 60% untuk menerima proyek residensial, gastronomi sedangkan 40% menerima proyek lain seperti *hospitality*, *retail*, dsb.

Dalam fase ini perusahaan masih membangun nama bagi perusahaan dan juga untuk *portfolio* perusahaan. Range umur perusahaan pada tahap ini adalah 23 – 35 tahun. Pada fase ini kantor perusahaan berada di rumah tinggal penulis.

Di Fase kedua perusahaan mulai mengem-

bangkan market pasar untuk di luar area Surabaya. Kantor perusahaan berada di Surabaya Barat, Ruko Puncak Bukit Golf. Perusahaan masih memfokuskan untuk area *residential*, gastronomi, 70% dan 30% untuk proyek lain seperti *hospitality*, *retail*, dsb. Range umur perusahaan pada tahap ini adalah 36 – 50 tahun.

Sedangkan untuk fase ketiga perusahaan memfokuskan 80% untuk area *residential*, gastronomi dan 20% dalam proyek lain seperti *hospitality*, *retail*, dsb. Perusahaan memfokuskan terhadap konsumen dengan range umur 36 – 50 tahun. Pada fase ini perusahaan mulai menjalankan inovasi perusahaan yaitu *one stop solution*.

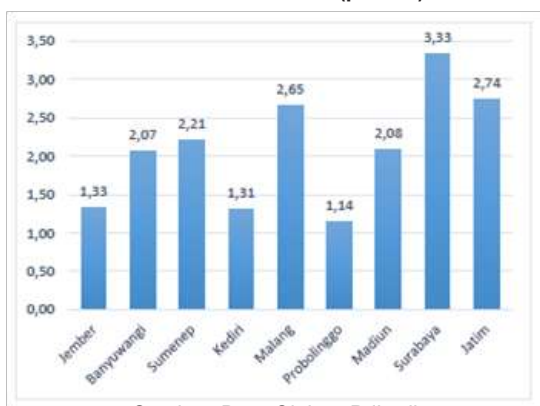
## Problem, Solusi, dan Peluang

**Tabel 1. Tabel Problem dan Solusi Konsultan Interior di Surabaya**

PROBLEM	SOLUSI BISNIS
Kesulitan dalam mengawal konsistensi dan kualitas sebuah pekerjaan atau proyek karena terlalu banyak pihak yang terlibat dan minimnya koordinasi antara pihak tersebut sehingga sangat mudah terjadi miskomunikasi karena keadaan diatas.	Mendirikan usaha “one stop service” berbasis jaringan, dimana perusahaan memiliki kerjasama dengan berbagai pihak untuk memenuhi kebutuhan klien secara efisien dan sinergis.
Kurangnya wawasan klien terhadap pihak apa saja yang akan terlibat ke dalam mewujudkan proyek – proyek mereka secara efisien dengan hasil yang optimum.	
PELUANG	SOLUSI BISNIS
Adanya dukungan dari pemerintah terhadap perkembangan industri kreatif (Sumber: Jawa Pos. 2014)	Memperkenalkan jasa konsultan Gabriella Sanjaya Interior Design melalui sosial media, majalah, pameran.
Tidak seperti bisnis perhotelan yang sudah mulai titik kejenuhan di Surabaya, bisnis restoran / <i>food &amp; beverage</i> justru semakin prospektif dan diperkirakan akan mengalami peningkatan. (Sumber: Kabar bisnis.com 2010)	Memberikan peluang bagi jasa konsultan desain untuk pebisnis yang menginvestasikan uang mereka di area <i>commercial</i> .

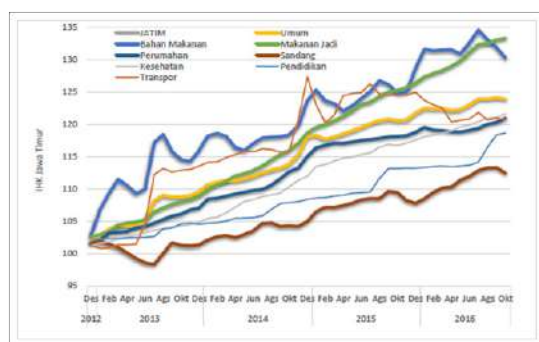
Sumber: Data Olahan Pribadi

**Tabel 2. Inflasi Year On Year 8 Kota dan Jawa Timur Bulan Oktober 2016 (persen)**



Sumber: Data Olahan Pribadi

**Tabel 3. Perkembangan Indeks Harga Konsumen Jawa Timur Menurut Kelompok Pengeluaran Bulan Des 2012 – Oktober 2016**



Sumber: Badan Pusat Statistik (2016)

Owner perusahaan juga memilih untuk membuka kantornya di kota Surabaya dikarenakan meningkatnya inflasi penduduk di area Surabaya dari seluruh area Jawa Timur. Dari hasil survei yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistik, kota Surabaya terus mengalami peningkatan jumlah penduduk, setidaknya 175.000 jiwa bertambah. Hasil yang diambil dari desus kependudukan dan catatan sipil Surabaya, kota Surabaya kelebihan penduduk hingga 800 ribu jiwa. Standar idealnya kependudukan kota adalah 75 orang per hektar namun kota Surabaya sudah jauh melebihi batas.

Lonjakan penduduk kota Surabaya pada **tabel 1.2** yang diimbangi dengan meningkatnya taraf hidup **tabel 3.** dan **tabel 4.** sehingga terbentuknya gaya hidup masyarakat yang konsumtif dan memunculkan kebutuhan akan ruang tinggal dan fasilitas penunjang gaya hidup.

**Tabel 4. Data kemiskinan penduduk Jawa Timur tahun 2002 - 2016**

Tahun	Jumlah Penduduk Miskin (000)	Persentase Penduduk Miskin (%)	P1	P2	Garis Kemiskinan (Rp/kap/bulan)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
2002	7 701,20	21,91	3,83	1,04	-
2003	7579,1	20,93	3,80	1,02	121 695
2004	7 312,50	20,08	3,42	0,92	127 524
2005	7 139,90	19,95	3,53	0,99	128 598
2006	7 678,10	21,09	3,94	1,09	172 060
2007	7 155,30	19,98	3,91	1,15	153 145
2008	7 019,95	18,51	3,94	1,09	169 112
2009	6 022,59	16,68	3,96	1,15	188 317
2010	5 529,30	15,16	2,36	0,59	199 327
2011	5 251,45	13,85	2,00	0,46	227 602
2012	4 992,75	13,08	1,93	0,44	243 783
2013	4 893,01	12,73	1,93	0,44	273 758
2014	4 748,40	12,18	1,86	0,45	289 945
2015	4775,97	12,28	2,12	0,61	316464
2016	4 703,30	12,05	1,99	0,47	321761

Sumber: Badan Pusat Statistik (2016)

## Inovasi

Perusahaan Gabriella Sanjaya Interior Design tidak memiliki perbandingan dengan biro jasa konsultan lainnya dengan alasan untuk membangun *brand* perusahaan dan menambah *portfolio* perusahaan dan *networking*.

Dalam fase ketiga, perusahaan Gabriella Sanjaya Interior Desain sudah memiliki jaringan kerjasama dengan perusahaan – perusahaan lain yang mendukung terwujudnya *one stop solution*. Jaringan kerjasama yang dimaksudkan adalah perusahaan memiliki *key partner* kontraktor, pabrik furnitur, kontraktor yang spesialisasi bidang *kitchen*, dsb. Layanan yang diberikan oleh jasa *one stop solution* untuk mempermudah kedua belah pihak yaitu *customer* dan juga desainer.

Disisi desainer pekerjaan menjadi lebih teratur dan mengurangi miskomunikasi dengan kontraktor, hasil sesuai dengan desain, dan mempercepat waktu kerja, sedangkan untuk *customer* tidak perlu susah payah dan membuang banyak waktu untuk mencari vendor dan kontraktor karena disediakan oleh perusahaan Gabriella Sanjaya Interior Design.

Selain itu, terdapat pula sistem kerjasama antara perusahaan dengan kontraktor yang berbeda dari biro konsultan lainnya, di mana *fee design and build* yang diberikan kepada klien bersifat transparan. Kontrak kerja mengatur bahwa perusahaan Gabriella Sanjaya Interior

Design hanya menerima *fee* desain yang telah disepakati bersama dengan klien. Pembayaran atas jasa / *product* diluar yang diberikan oleh perusahaan Gabriella Sanjaya Interior Design dilakukan secara langsung pada perusahaan yang terkait. Perusahaan tidak mengambil keuntungan dari proses pembangunan yang dilakukan oleh kontraktor sehingga dapat menguntungkan ketiga belah pihak karena kontraktor memperoleh proyek baru, desainer dimudahkan dalam proses pengeksekusian proyek, serta klien memperoleh harga pembangunan yang sesuai.

Inovasi ini terinspirasi karena problem yang ditemukan oleh owner selama *internships*. Kurangnya wawasan klien dalam mencari vendor, kontraktor yang tepat dapat mengggangu dalam mewujudkan proyek dengan efisien dan optimum. Selain itu kesulitan dalam mengawal konsistensi dan kualitas sebuah pekerjaan / proyek karena terlalu banyak pihak yang terlibat dan minimnya koordinasi antara pihak tersebut. Mengakibatkan miskomunikasi antara kontraktor dan desainer.

#### **Integrasi Bisnis dan Desain**

Perusahaan Gabriella Sanjaya Interior Design Memilih untuk mengambil proyek yang berlokasi di Jl. Bukit Darmo Boulevard ini karena dapat menambah portfolio bagi perusahaan dan juga membuka peluang bagi masuknya market di Surabaya barat sehingga dapat menambah koneksi bagi perusahaan dan juga menambah pengalaman kerja badi desainer.

## **DESAIN**

### **Latar Belakang Permasalahan**

Jaman yang semakin maju, membuat perubahan akan kebutuhan masyarakat. Hal tersebut menjadi peluang bagi bisnis gastronomi. Rumah makan yang sebelumnya digunakan hanya sekedar untuk makan dan minum, sekarang menjadi datang untuk makan, minum, dan bersosialisasi serta pada masa ini khususnya bisnis kuliner dituntut tidak hanya mampu untuk menyajikan makanan dan minuman yang nikmat saja, melainkan harus mampu untuk menyajikan konsep yang mampu untuk menjawab kebutuhan klien, yaitu salah satunya melalui desain interior pada sebuah restoran.

Permasalahan yang ditemui di proyek rumah makan di Jl. Bukit Darmo Boulevard ada beberapa macam. Dalam site, permasalahan yang di temukan yaitu, area restoran yang berada di kawasan *food & beverage* dan restoran tidak berada tepat di depan jalan raya, karena hal tersebut maka di perlukan fasad yang dapat menarik pengunjung untuk datang ke restoran. Restoran bersebelahan dengan pasar swalayan Ranch market yang juga memiliki fasilitas restoran bagi pengunjungnya. Restoran bersebelahan dengan dengan tempat penampungan air milik *developer* Intiland sehingga memiliki pemandangan tidak menarik. Permasalahan yang ditemukan dengan klien yaitu keinginan restoran memiliki banyak area *photo corner* untuk menarik banyak pengunjung, namun restoran dikelilingi oleh bayak jendela.

Keinginan untuk memiliki desain restoran yang tidak cukup terang agar memberikan ambience yang hangat, privasi yang tinggi dan memberikan kesan yang mahal. Namun kenyataannya site memiliki banyak opening sehingga cahaya matahari dapat dengan mudah masuk, dan juga bangunan menghadap ke barat dimana banyak menerima sinar dan panas dari matahari, dan menurut *literature* konsumen pasar asia lebih menyukai restoran yang memiliki pencahayaan terang, namun pemilik menginginkan pencahayaan tidak terlalu terang agar terlihat lebih privat.

Oleh karena itu, pemilik usaha bisnis ini mulai terdorong untuk memperluas cabang bisnisnya dengan memperhatikan desain interior untuk keberlanjutan bisnisnya tersebut. Namun dalam proses perancangannya agar dapat menjadi sebuah kafe dan kantor biro perjalanan yang semakin diminati dan sesuai dengan harapan dari klien, maka perlu diperhatikan aspek-aspek pendukung dalam desain tersebut seperti sirkulasi antar ruang, sirkulasi manusia, dan beberapa detail serta unsur lainnya yang berhubungan dan berpengaruh terhadap konsep perancangan proyek tersebut.

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari data yang diperoleh melalui observasi pribadi dan berdasarkan analisa wawancara dengan *owner* pemilik restoran, maka didapatkan beberapa permasalahan, diantaranya adalah:

- I. Bagaimana cara mendesain restoran yang menonjol dibanding competitor yang berdiri berdekatan?
- II. Bagaimana cara mendesain restoran yang memiliki pencahayaan yang tepat guna, memadai, dan mampu menciptakan suasana ruang tertentu?
- III. Bagaimana cara mendesain restoran yang nyaman menimbang orientasi barat bangunan yang terpapar matahari?

### **Tujuan Perancangan**

Tujuan dari hasil desain interior pada perancangan proyek restoran yang berada di Jl. Bukit Darmo Boulevard adalah:

- I. Menciptakan desain interior yang memiliki alur sirkulasi yang nyaman bagi pengguna di dalam bangunan tersebut.
- II. Menciptakan desain interior yang dapat menarik minat *customer* untuk masuk ke dalam bangunan tersebut.
- III. Memberikan desain yang menarik dan masih memberikan privasi yang cukup bagi tiap *customer*.
- IV. Mengolah sisi pencahayaan pasif bangunan dengan sebaik mungkin namun mengurangi *impact* panas dari sinar matahari langsung.

### **MANFAAT PERANCANGAN**

#### **Manfaat Teoritis**

Manfaat dari perancangan desain interior dari proyek ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi/acuan dalam mendesain sebuah bangunan dengan tema dan konsep yang tidak jauh

berbeda, serta dapat memberikan sumbangan ide-ide dalam mengasalkan perancangan desain yang lebih baik kedepannya.

### **Manfaat Praktis**

Beberapa manfaat yang didapat dari pencangan desain interior pada proyek ini di antaranya yaitu:

- I. Manfaat bagi pemilik usaha: Meningkatkan desain interior dan exterior restoran untuk menarik pengunjung dan meningkatkan produk yang dijual dan juga meningkatkan keuntungan restoran.
- II. Manfaat bagi pengunjung / pengguna bangunan: Manfaat bagi pengunjung bangunan tersebut yaitu memberikan kenyamanan. Sedangkan bagi pengguna bangunan selain merasa nyaman, akan sesuai dengan kebutuhan memiliki alur kerja yang baik.
- III. Manfaat bagi penulis: Manfaat bagi penulis yaitu dapat digunakan sebagai *protfolio* perusahaan sekaligus media promosi dan juga menambah wawasan penulis dalam melakukan perancangan interior.
- IV. Manfaat bagi pemerintah: Manfaat bagi pemerintah yaitu memberikan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar dan menggerakkan roda perekonomian di daerah tersebut, khususnya pada sektor industri makanan dan minuman.

### **Ruang Lingkup Perancangan**

Dalam proses perancangan interior rumah makan di Jl. Bukit damo Boulevard, terdapat beberapa lingkup perancangan yang nantinya akan diterapkan dalam

desain guna untuk memenuhi dan menjawab kebutuhan dari klien. Berikut adalah ruang lingkup dari perancangan kafe interior rumah makan di Jl. Bukit damo Boulevard di Surabaya:

#### **I. Receptionist Area dan Waitung Area**

Pada bagian *entrance* restoran, juga difungsikan sebagai area resepsionis / *cashier* dan *waiting area* bagi pengunjung. Pada area ini, ruang lingkup perancangan meliputi perubahan tata letak dan bentuk furnitur, perubahan desain yang melingkupi dinding, lantai, plafon, serta jenis material hingga *finishing* yang akan digunakan.

#### **II. Dining Area**

Area makan terbagi menjadi area *Indoor* dan area *Outdoor*. Area *Indoor* restoran terbagi lagi menjadi area *VIP room*, *semi-private room*, dan *public dining area*. Perubahan segi pembagian ruang, posisi furnitur, jenis material hingga *finishing*, standar pencahayaan, dinding, lantai, plafon.

#### **III. Kitchen Area**

Area dapur terdiri dari *Service area*, *Wet area*, dan *cooking area*. Dapur tidak mengalami banyak perubahan posisi ruang, tetapi hanya mengalami perubahan pada beberapa penempatan tata letak furnitur, jenis material hingga *finishing*, menyesuaikan dengan tingkat kebutuhan dari pengguna (klien).

#### **IV. Office**

Area Kantor hanya mengalami perubahan di area penempatan tata letak furnitur, jenis material hingga *finishing*, pencahayaan, pengolahan dinding, lantai, plafon.



V. *Public Restroom*

Area *public restroom* yang difungsikan bagi para pengunjung jumlahnya akan disesuaikan dengan kebutuhan dari pengunjung.

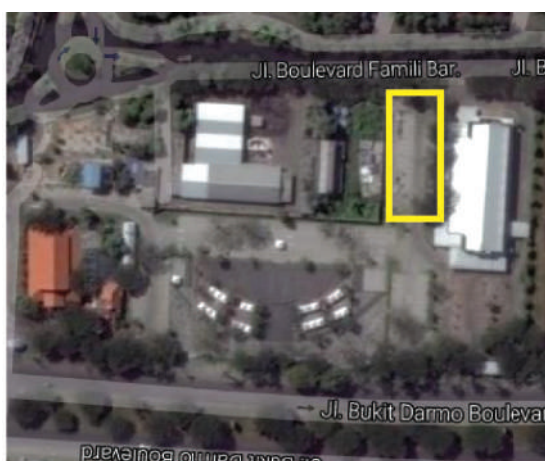
VI. *Locker room & Staff Restroom*

Area loker bagi staff dirlukannya pengolahan dinding karena kurangnya privasi, dan safety karyawan.

## TINJAUAN DATA LAPANGAN

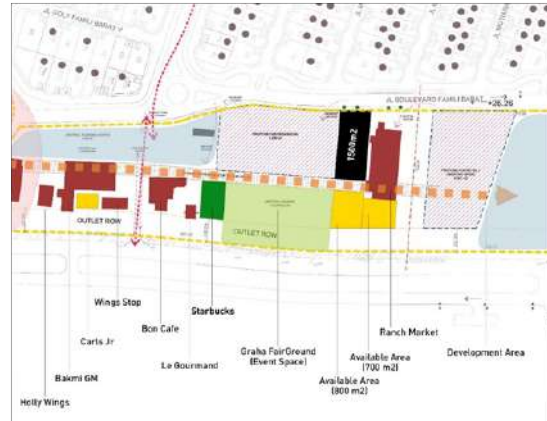
### Tinjauan Umum

Lokasi restoran berada di tempat yang cukup strategis, Jl. Bukit Darmo Boulevard. Bangunan menghadap ke Barat, Selatan bangunan yaitu pasar swalayan Ranch market, Utara terdapat tempat penampungan air milik *developer* Intiland, sedangkan Timur menghadap jalan perumahan Graha Family. Berikut gambar lokasi tapak pada restoran



Gambar 1. Gambar Lokasi Bangunan

Sumber: Google earth



Gambar 2. Gambar Lokasi Bangunan dari Developer

Sumber: Developer Intiland

### Tinjauan Khusus

Tujuan klien mendirikan restoran di Jl. Bukit darmo Boulevard adalah dilihat meningkatnya prospek bisnis *food & baverage* di Kota Surabaya. Selain itu klien melihat keuntungan yang di dapat dalam membuka *café bar* di Lenmark dengan menjual makanan ringan, maka dari itu klien ingin membuka lagi restoran yang menjual makanan berat untuk menambah keuntungan.

### Data Tapak

Exsisting yang restoran masih merupakan tanah kosong, namun bangunan yang di bangun memiliki orientasi menghadap ke barat dengan luasan tanah 1500 m<sup>2</sup> dan luas bangunan 630 m<sup>2</sup>. Bangunan bersebelahan dengan pasar swalayan Ranch Market dan penampungan air. Gambar eksisting bangunan dapat dilihat di bawah.





**Gambar 3. Eksisting lokasi 1**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)



**Gambar 4. Eksisting lokasi 2**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

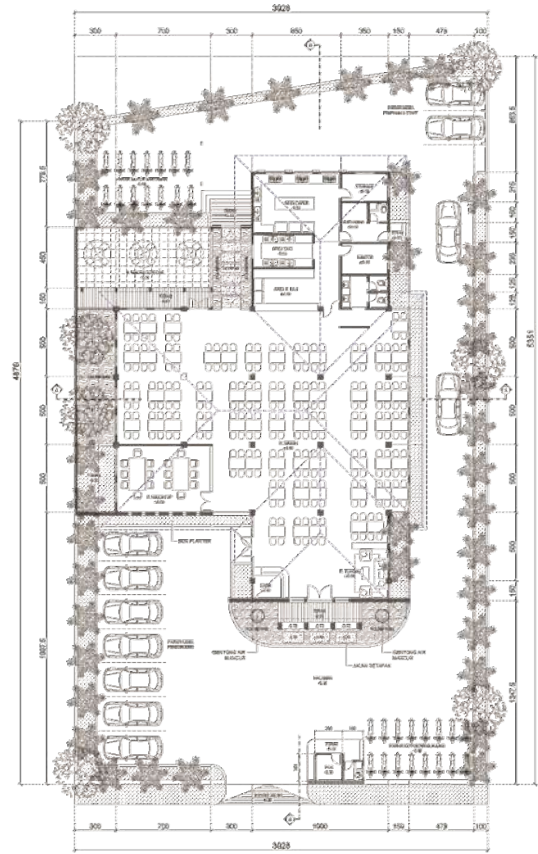


**Gambar 5. Eksisting lokasi 3**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)



**Gambar 6. Eksisting lokasi 4**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

Pada **Figur 3.** dapat dilihat sebelah kiri lokasi *site* merupakan pasar swalayan Ranch Market, dan menghadap ke arah jalan raya bukit darmo boulevard. Area yang merupakan tempat yang akan di bangun yaitu yang berada di dalam kotak merah pada **Figur 4.** dan dapat dilihat sebelah kiri merupakan bak penampungan air dan dapat di lihat lebih jelasnya di **Figur 5.** Untuk Gambar kerja dapat dilihat lebih lanjutnya di Lampiran.



**Gambar 7. Gambar kerja restoran**  
Sumber: Arsitek Jalan (2016)

**Data Pengguna Rumah Makan.**

Pada Tabel 5. Berisikan penjelasan tentang daftar pengguna Rumah Makan di Jl. Bukit darmo Boulevard beserta area yang akan digunakan.

**Tabel 5. Pengguna Rumah Makan di  
Jl. Bukit darmo Boulevard**

No	Nama Area	Pengguna
1.	<i>Reception</i>	<i>Receptionist</i>
2.	<i>Waiting Area</i>	<i>Customer</i>
3.	<i>VIP Room</i>	<i>Customer, Waiter</i>
4.	<i>Outdoor Dining Area</i>	<i>Customer, Waiter</i>
5.	<i>Indoor Dining Area</i>	<i>Customer, Waiter, GM, Supervisor</i>
6.	<i>Service Area</i>	<i>Waiter, GM, Supervisor, Head Chef, Chef</i>
7.	<i>Wet Area</i>	<i>Dishwasher, Waiter</i>
8.	<i>Cooking Area</i>	<i>Head Chef, Chef, GM</i>
9.	<i>Office</i>	<i>GM, Supervisor, CEO</i>
10.	<i>Locker Room</i>	<i>Staff</i>
11.	<i>Staff Restroom</i>	<i>Staff</i>
12.	<i>Guest Restroom</i>	<i>Customer</i>
13.	<i>Storage</i>	<i>Staff</i>

Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

**Spek Pembentuk Ruang Perancangan Interior Rumah Makan**

Eksisting restoran masih tanah kosong yang akan dibangun. Aspek pembentuk ruang Perancangan Interior Rumah Makan di Jl. Bukit darmo Boulevard berupa lantai, dinding, dan plafon.

Ketinggian plafon dari data eksisting arsitek berupa 4.8 m untuk indoor dining area, sedangkan area private seperti kitchen, office, dsb memiliki ketinggian 3.5 m. Atap restoran menggunakan cross hipped roof dengan kemiringan atap 30°. Orientasi bangunan menghadap ke barat.

**TINJAUAN LITERATUR****Batasan – Batasan Perancangan**

Dasar perancangan interior rumah makan di Jl. Bukit Darmo Boulevard adalah dengan memperhatikan alur sirkulasi dan fungsi / kebutuhan pada tiap ruang untuk pengguna di dalam bangunan tersebut dan disesuaikan dengan pencahayaan pasif yang di terima oleh bangunan.

Dimana yang menjadi pengguna pada bangunan ini diantaranya yaitu para *staf* / karyawan dari dan *customer* dari rumah makan di Jl. Bukit Darmo Boulevard.

**Definisi Restoran**

Restoran adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat

untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Umumnya restoran menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga restoran yang menyediakan layanan *take-out dinning* dan *delivery service* untuk melayani konsumennya. Restoran biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya.

Terdapat beberapa definisi mengenai pengertian restoran. Suarhana (2006) mendefinisikan:

- I. "Restoran adalah tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya".  
Lain halnya dengan Ninemeier dan Hays (2011) yang mengemukakan:
- II. "Restoran adalah suatu operasi layanan makanan yang mendatangkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk didalamnya adalah penjualan makanan atau minuman kepada individu - individu dan tamu - tamu dalam kelompok kecil".

#### **Klasifikasi Restoran**

Menurut Mary B.Gregoire (2010, pp. 11-12) komersial restoran terbagi dalam beberapa macam, antara lain;

- I. *Limited service, limited menu restaurant*  
*Limited service, limited menu restaurant* (biasa disebut dengan *fast – food / quick*

*-service*) menyediakan menu yang terbatas kepada konsumen dan sering kali konsumen memesan makanan dan membayar langsung sebelum makan. Jenis restoran seperti ini menargetkan konsumen yang ingin makan dengan cepat dengan harga yang terjangkau.

- II. *Full-service restaurant*

*Full - service restaurant* menyediakan meja untuk makan dengan pelayanan. Konsumen disapa dan dipersilahkan duduk oleh *host / hostess* dan melayani pemesanan makanan. Pembayaran dilakukan setelah makan.

- III. *Casual dining restaurant*

*Casual dining restaurant* untuk menarik konsumen dari ekonomi menengah yang menyukai makan di luar dan tidak menginginkan suasana yang formal dan harga yang mahal. Suasana sederhana, santai, dan harga terjangkau.

- IV. *Fine dining restaurant*

*Fine dining restaurant* biasanya didekorasi dengan suasana yang elegan, *expensive - looking*, dan *fine cuisine*. Restoran akan memberikan pengalaman makan yang *memorable*.

Dari pengertian di atas, maka dapat disimpulkan arti dari Perancangan Interior Rumah Makan di Jl Bukit Darmo Boulevard adalah proses, cara, perbuatan merancang, menciptakan, untuk memecahkan

masalah, dan menjawab kebutuhan klien yang mana akan diwujudkan dalam bentuk perancangan sebuah proyek gastronomi. Dalam proses perancangan disesuaikan dengan ketentuan standar desain tanpa mengabaikan faktor estetika.

### **Sistem Pelayanan Dalam Rumah Makan**

Menurut Soekresno (2000), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu:

i. Restoran Formal

Pengertian restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Contoh: member restoran, Gourmet, Main dining room, Grilled Restoran, eksekutif restoran dan sebagainya.

ii. Restoran Informal

Restoran informal adalah 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: *café, cafeteria, fast food restoran, coffee shop, bistro, canteen, tavern, family restaurant, pub, service corner, burger corner, snack bar*.

iii. *Specialities* Restoran

*Specialities* Restoran adalah 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: Indonesian food restaurant, Chinese food restaurant, Japanese food restaurant etc.

### **Definisi Style Kontemporer**

Menurut Cerver (2005), arsitektur kontemporer adalah suatu gaya arsitektur yang bertujuan untuk mendemonstrasikan suatu kualitas tertentu terutama dari segi kemajuan teknologi dan kebebasan dalam mengeksplorasi suatu gaya arsitektur, berusaha menciptakan suatu keadaan nyata terpisah dari suatu komunitas yang tidak seragam.

Sedangkan menurut Sumalyo (1997), arsitektur kontemporer adalah bentuk aliran arsitektur yang tidak dapat dikelompokkan dalam suatu aliran arsitektur atau sebaliknya berbagai arsitektur tercakup didalamnya.

## **ANALISIS DATA**

### **Pola Aktivitas Pemakai**

Rumah makan di Jl. Bukit Darmo Boulevard memiliki jam operasi mulai pukul 10.00 AM hingga 10.00 PM dan pada hari Sabtu dan Minggu hingga pukul 11.30 PM. Berikut merupakan aktivitas dari pengunjung maupun pengelola restoran:

**Tabel 6. Jobdesk dan aktivitas karyawan**

DEVISION	JOBDESK	HABITS
Cashier	Berada di kasir, mengatur sistem transaksi pembayaran customer	Datang – mengecek keperluan kasir – merapikan pembukuan – melakukan transaksi – istirahat – melakukan transaksi – melaporkan keuangan – pulang
Receptionist	Menerima tamu dan mengatur meja dan ruang, menerima telepon	Datang – menerima briefing dari supervisor – mengecek acara – menermia tamu dan telepon – istirahat – menermia tamu dan telepon – pulang
Waiter	Menerima tamu, mengantar tamu ke meja, membersihkan meja, mengantarkan makanan ke customer, memberikan menu dan mencatat pesanan customer	Datang – menerima briefing dari supervisor – menyiapkan resto – bersihkan resto – waiter (sesuai jobdesk) – istirahat – waiter (sesuai jobdesk) – pulang
Supervisor	Berkoordinasi dengan GM, melaksanakan tugas dr GM, mengawasi karyawan, menyambut tamu	Datang – koordinasi dengan GM – briefing karyawan – mengawasi restoran – istirahat – mengawasi restoran – pulang
General Manager	Menjalankan tugas, dan marketing restoran	Datang – koordinasi dengan supervisor dan HC– membuat laporan manajemen – istirahat – membuat laporan manajemen - pulang
Head Chef	Kepala koki yang bertanggung jawab atas dapur, kualitas makanan, dan keluar masuknya makanan, memasak	Datang – koordinasi dengan GM dan chef – mengawasi dapur – istirahat – mengawasi dapur – pulang
Chef	Memasak dan menerima intruksi dari head chef	Datang – koordinasi dengan HC – memasak – istirahat – memasak – pulang
Preparation	Membantu chef dlm memasak, plating	Datang – menerima briefing – memasak, plating – istirahat – memasak – pulang
Dishwasher	Bertanggung jawab atas kebersihan dapur, membersihkan peralatan makan dan dapur yang kotor	Datang – membersihkan dapur – mebersihkan utensil – istirahat – membersihkan utensil - pulang
Security	Menyambut tamu, menjaga keamanan dan ketertiban	Datang – menjaga keamanan – istirahat – mejaga
Customer	Makan di restoran	Datang – duduk di area dining / VIP – memesan makanan dan minuman - makan, bersosialisasi, foto – membayar bill – pulang

Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

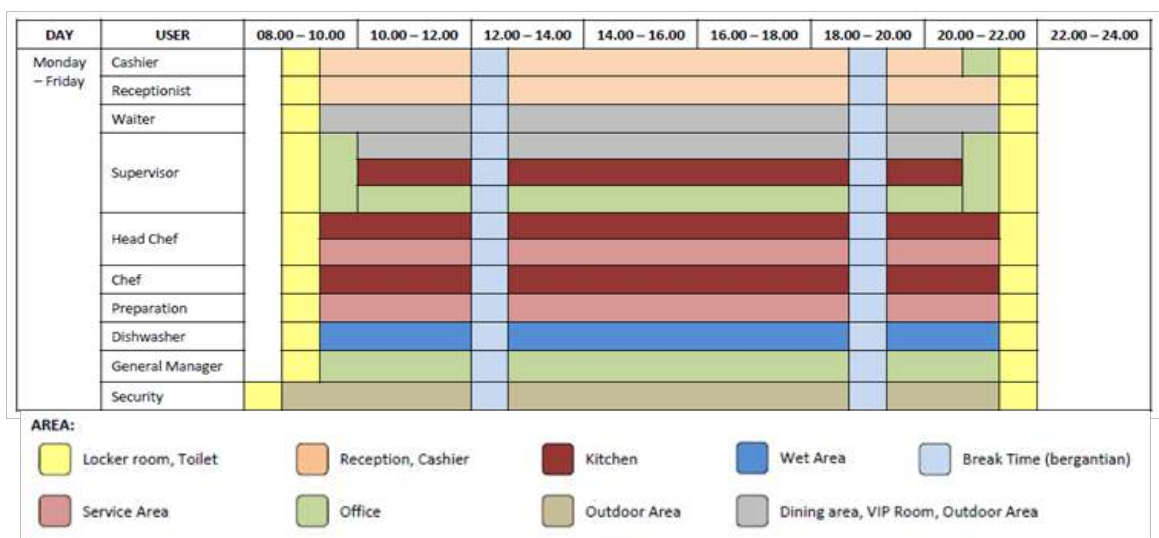


Dari hasil data tabel di atas, ruangan terdiri dari beberapa pola aktifitas diantaranya adalah area *reception* memiliki aktivitas pembayaran, area *waiting* digunakan sebagai tempat duduk, area *dining* dan *VIP* digunakan sebagai area makan,

area *service* merupakan tempat penyajian, *wet area* menjadi area cuci, *cooking area* merupakan tempat aktivitas memasak, dan kantor merupakan area bekerja.

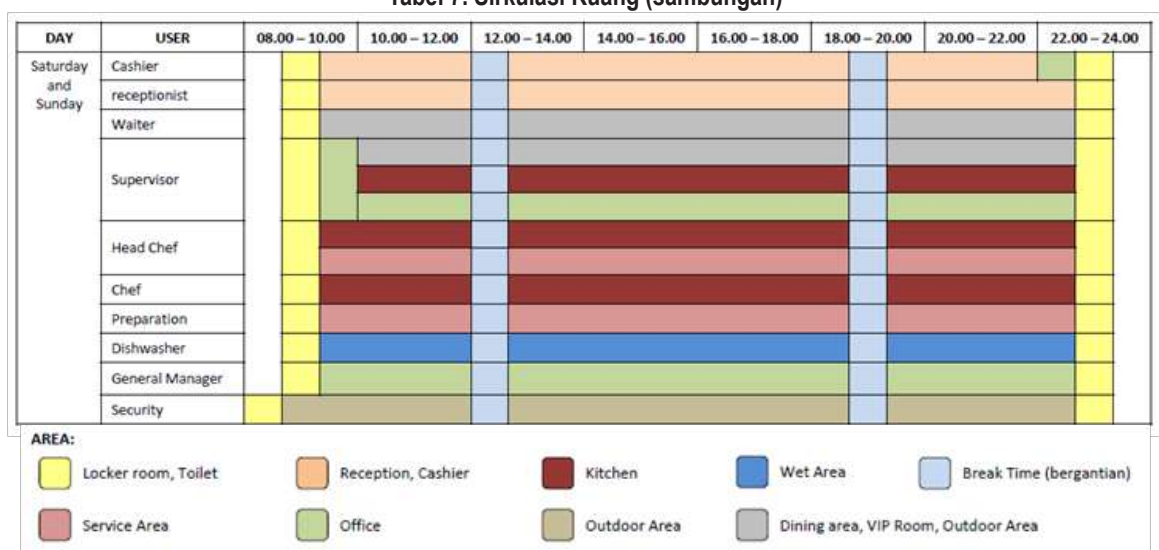
### Pola Sirkulasi Ruang

Tabel 7. Sirkulasi Ruang



Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Tabel 7. Sirkulasi Ruang (sambungan)



Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)



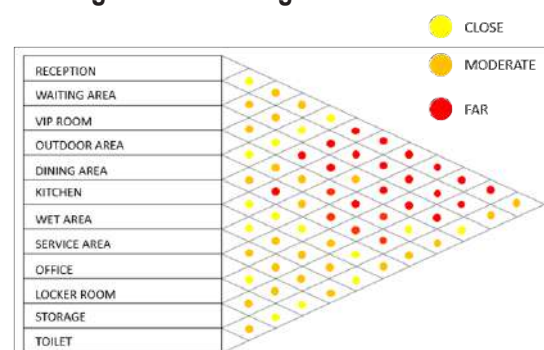
Dari hasil tabel di atas, dapat di lihat bahwa karyawan yang paling memiliki banyak sirkulasi adalah supervisor, karena melakukan supervisi ke beberapa area, maka supervisor memiliki pola sirkulasi yang cluster. Head chef memiliki pola sirkulasi berupa grid karena terbagi lagi menjadi tiga area yaitu *service*, *wet*, dan *cooking* dan di pisahkan oleh dinding. Sedangkan untuk *waiter* memiliki sirkulasi radial karena dari area *service* menyebar ke *dining area*. Untuk receptionist memiliki pola sirkulasi yang linear karena hanya berjalan ke satu arah yaitu ke meja reception.

Ruangan *reception* berada di bagian depan restoran dan juga menyatu dengan *waiting area*. Problem yang ditemukan di area yaitu, keamanan untuk area receptionis yang juga digunakan sebagai cashier. Sedangkan untuk *dining area* di kelilingi oleh bukaan yang tinggi dan lebar sehingga menerima banyak cahaya matahari, selain itu area ini memiliki ketinggian plafon 4,8 meter sehingga pencahayaan di dalam ruangan terutama di area bagian tengah bangunan sangat kurang.

Area dining memiliki potensi di area – area tertentu, area tengah yang tidak menerima banyak pencahayaan alami dapat digunakan

sebagai area VIP yang juga tidak membutuhkan banyak pencahayaan alami. Area outdoor berada di bagian belakang restoran sehingga tidak memiliki pemandangan yang baik, selain itu menghadap ke timur sehingga menerima panas matahari di pagi hari.

### Hubungan Antar Ruang



**Gambar 8.** Hubungan Antar Ruang  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Bagan di atas menunjukan hubungan jauh dekat antara ruangan. Area *kitchen*, *wet area*, dan *service area* merupakan bagian dari dapur restoran sehingga ruangan tersebut harus saling berdekatan. Sedangkan untuk area VIP tidak terlalu jauh dengan *waiting room* dan juga area *reception*.

### Besaran Ruang

**Tabel 8.** Karakteristik Minimal Kebutuhan Ruang

No	Nama Ruang	Luasan Minimum	Jumlah Pengguna	Luasan Total
1.	Reception	2 m <sup>2</sup> / seat 5 m <sup>2</sup> / reception desk	2 Persons	4 m <sup>2</sup> (seat) 5 m <sup>2</sup> (reception desk)

Tabel 8. Karakteristik Minimal Kebutuhan Ruang

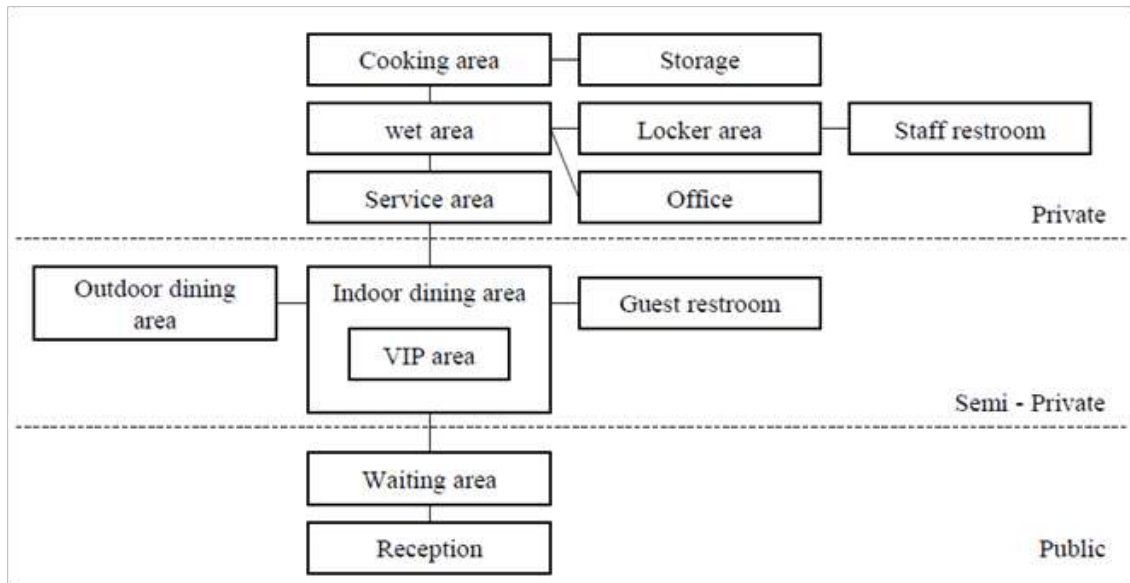
No	Nama Ruang	Luasan Minimum	Jumlah Pengguna	Luasan Total
2.	Waiting area	2 m <sup>2</sup> / seat 30 % circulation	8 Persons	16 m <sup>2</sup> (seat) 4.8 m <sup>2</sup> (circulation)
3.	VIP Room	2.6 m <sup>2</sup> / 2 seat 30 % circulation	12 Persons	15.6 m <sup>2</sup> (seat) 4.68 m <sup>2</sup> (circulation)
4.	Indoor Dining Area	2.6 m <sup>2</sup> / 2 seat 30 % circulation	130 Persons	169 m <sup>2</sup> (seat) 50.7 m <sup>2</sup> (circulation)
5.	Outdoor Dining Area	2.6 m <sup>2</sup> / 2 seat 30 % circulation	30 Persons	39 m <sup>2</sup> (seat) 11.7 m <sup>2</sup> (circulation)
6.	Office	4 m <sup>2</sup> / workstation 30 % circulation	1 Persons	4 m <sup>2</sup> (seat) 1.2 m <sup>2</sup> (circulation)
7.	Locker Room	1 m <sup>2</sup> / person 30 % circulation	Max 4 persons	4 m <sup>2</sup> (seat) 1.2 m <sup>2</sup> (circulation)
8.	Storage	L= (2,8m x 2,m) + 30% sirkulasi = 2,54m <sup>2</sup>		
9.	Service Area	2 m <sup>2</sup> / workstation 30 % circulation	3 Persons	6 m <sup>2</sup> (workstation) 1.8 m <sup>2</sup> (circulation)
10.	Wet Area	2 m <sup>2</sup> / workstation 30 % circulation	2 Persons	4 m <sup>2</sup> (workstation) 1.2 m <sup>2</sup> (circulation)
11.	Cooking Area	2 m <sup>2</sup> / workstation 30 % circulation	6 Persons	12 m <sup>2</sup> (workstation) 3.6 m <sup>2</sup> (circulation)
12.	Toilet	0.4 m <sup>2</sup> (lavatory) 1.4 m <sup>2</sup> (closet)	2 lavatory 2 closets	0.8 m <sup>2</sup> (lavatory) 2.8 m <sup>2</sup> (closet)

Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

**Grouping Ruang**

Dari hasil analisa *grouping* ruangan pada bangunan yang akan didesain terbagi menjadi

tiga kategori yaitu area *public*, *semi-private*, dan *private*. Dapat dilihat lebih jelasnya pada **Bagan 2.4.**



**Gambar 9. Grouping Ruangan.**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Area *private* terdiri dari ruangan *cooking area*, *wet area*, *service area*, *storage*, *office*, *locker area*, dan *staff restroom*. Area tersebut merupakan area yang tidak dapat di akses oleh *customer*. Sehingga memiliki *enclosure* yang cukup tinggi. Sedangkan area *semi public* terdiri dari *outdoor dining area*, *indoor dining area*, *VIP area*, *guest restroom*. Area ini dapat di akses semua orang, kecuali area *VIP*. Area ini tidak membutuhkan banyak *enclosure* namun masih memiliki privasi yang cukup.

Area *public* terdiri dari ruangan *waiting area* dan *reception*. Area ini berada di *entrance* restoran, area ini menjadi area *public* karena memiliki frekuensi yang tinggi.

### Analisa Tapak

Analisa tapak dari restoran terbagi menjadi dua area, analisa tapak luar dan analisa tapak dalam. Analisa tapak luar restoran:



**Figur 10. Analisa Tapak Luar**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Geografi:

- I. Kecepatan Mata Angin : Rata-rata 6,4 Knot dan maksimum 20,3 Knot
- II. Arah Angin Terbanyak :  
Januari > Barat  
Februari – April > Barat – Barat Laut  
Mei – Oktober > Timur  
November > Timur – Barat  
Desember > Barat – Barat Laut
- III. Musim : Kemarau (Mei – Oktober),  
Hujan (November – April)
- IV. Kelembapan Udara : Rata-rata minimum 50% dan maksimum 92%
- V. Temperatur : Rata-rata minimum 23,6 °C dan maksimum 33,8 °C

Karena lokasi *site* berada di area Surabaya Barat maka polusi suara yang di dapat dari traffic cukup tinggi pada jam tertentu. Polusi suara dikarenakan warga yang tinggal di area citraland dan wiyung yang ingin kearah Jl mayjend sungkono, mengakibatkan kemacetan pada saat jam – jam tertentu dan juga hari – hari tertentu (malam minggu). *Traffic* juga sering ditemukan di area persimpangan, sehingga menimbulkan banyak polusi suara. Polusi suara yang ditimbulkan oleh toko, restoran, *supermarket* memiliki jam – jam tertentu seperti yang telah dijelaskan di atas, dan berlangsung lebih lama di malam minggu. Sedangkan untuk sinar matahari, memiliki jam paling panas mulai pukul 11 siang hingga pukul 2 siang. Lokasi bangunan menghadap ke arah barat sehingga bangunan menerima banyak pencahayaan alami. Sesuai gambar di samping,

semakin banyak pencahayaan matahari, semakin gelap warna panahnya.

## KONSEP DAN APLIKASI

### Konsep Solusi Perancangan

Setelah menganalisa semua data tapak, hasil literatur, inspirasi, dan permintaan klien, dikeluarkan *problem statement* sebagai berikut:

- I. Bagaimana cara mendesain restoran yang menonjol dibanding *competitor* yang berdiri berdekatan?
- II. Bagaimana cara mendesain restoran yang memiliki pencahayaan yang tepat guna, memadai, dan mampu menciptakan suasana ruang tertentu?
- III. Bagaimana cara mendesain restoran yang nyaman dengan orientasi bangunan menghadap ke barat yang terpapar matahari?
- IV. Bagaimana cara membagi ruangan sesuai kebutuhan dan keinginan klien?

Dari hasil *Problem statement* di atas di keluarkan beberapa solusi yaitu:

- I. Memberikan kesan desain yang berbeda, di siang hari terang memberikan kesan luas, dan *welcoming*, sedangkan di malam hari memberikan kesan *sophisticated*, *private* dan mewah. Dengan cara mengolah pencahayaan pasif yang didapat dari bangunan yang menghadap ke Barat.
- II. Dengan mengatur pencahayaan yang baik dapat menjadi restoran yang dapat menarik banyak Pengunjung, sebagai *good spot* untuk foto, dan juga foto makanan, dan tidak harus

mengganti banyak bentuk bangunan yang memiliki banyak opening (window).

- III. Penggunaan material / warna yang *reflective* untuk memantulkan / menyebarkan cahaya matahari bagi area yang tidak tersinari cahaya matahari. Menggunakan material / warna yang menyerap cahaya di area tertentu.

Konsep diambil dari permasalahan orientasi barat bangunan eksisting membawa dampak pada tingginya paparan cahaya matahari, serta panas yang tinggi. Di sisi lain, klien menghendaki ambien yang temaram, dan literatur menyatakan bahwa panas berlebihan tidaklah baik, dan juga memberikan perhatian khusus pada keunikan dan kebutuhan desain dari target pasar yang spesifik yaitu *food blogger*.

Solusi yang diajukan ialah memanfaatkan cahaya matahari pada siang hari untuk mendukung fungsi dasar bangunan, kegiatan *food-blogging* /fotografi, sembari tetap memperhatikan performa termal bangunan. Barulah pada malam hari, pencahayaan buatan dirancang untuk mewujudkan *ambience* yang dikehendaki.

Dengan diberlakukannya konsep tersebut permasalahan mengenai banyaknya *opening* bangunan, orientasi bangunan, permintaan klien untuk area VIP yang cukup banyak, area foto yang banyak menjadi terjawab.

Dengan pengolahan pencahayaan pasif dapat membantu untuk menerangi restoran di siang

hari, memberikan *ambience* yang *welcoming*, *calming* sedangkan malam hari memberikan *ambience* yang mewah, *luxury*, dan lebih privat. *Style* yang digunakan untuk mendesain restoran yaitu *style Contemporer*.

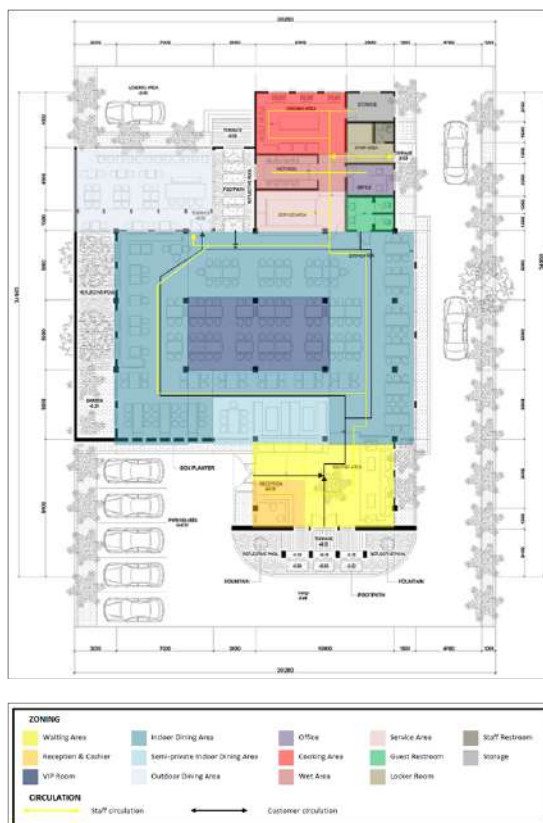
### **Konsep Zoning, Organisasi Ruang, dan Pola Sirkulasi**

Zoning ruang berasal dari hasil analisa problem dan solusi yang ditemukan dari problem tersebut. Ruangan tersebut terbagi menjadi tiga area yaitu *private*, *public* dan *semi-public*. Area *public* berupa *reception*, *waiting area*. Area *semi public* yaitu ruangan *semi-private indoor dining area*, *VIP room*, *indoor dining area*, *outdoor dining area*, *guest restroom*. Area *private* yaitu ruangan, *service area*, *wet area*, *cooking area*, *office*, *locker room*, *staff restroom*, *storage*.

Pada **figur 10..** dapat dilihat bahwa ruangan VIP berada di tengah ruangan. Hal ini dikarenakan area tengah restoran tidak menerima pencahayaan pasif dengan baik, seperti area di sekitarnya. Oleh karena itu, desainer memilih untuk menggunakannya sebagai area *VIP room* yang memiliki tingkat *enclosure* yang tinggi dan lebih banyak menggunakan pencahayaan aktif. Area yang tidak dekat dengan jendela di bagian *indoor dining area* menjadi area *semi private*, karena tidak mendapatkan cahaya pasif secara maksimal.

Organisasi ruang menggunakan sistem grid. Sirkulasi ruangan linear di area entrance dan

berlanjut ke grid. Sirkulasi ini dipilih berdasarkan pada kondisi bangunan yang ada yaitu memiliki banyak kolom yang berada di tengah ruangan. Gambar dapat dilihat lebih lanjut di bawah.



**Gambar 11. Zoning Restoran**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

### Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang

Karena problem dan solusi yang telah di temukan sebelumnya penggunaan material yang yang beraneka ragam, perpaduan antara keramik, kayu, besi, dan juga warna sehingga style yang digunakan adalah *contemporer*. Warna – warna

yang digunakan di dalam desain restoran ini adalah putih, abu terang, untuk memantulkan / menyebarkan cahaya sehingga ruangan terlihat lebih terang. Warna gelap juga digunakan untuk memberikan *contrast* dalam ruangan dan memberikan *ambience* ruang yang diinginkan klien di saat malam hari.



**Gambar 12. Aplikasi ambience Restoran siang hari**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

*Ambience* restoran lebih *welcoming, comfy*, di siang hari karena warna yang terang mendominasi ruangan dan dibantu dengan material yang memantulkan cahaya, sehingga ruang terlihat lebih luas dan terang. Sedangkan di malam hari warna hitam dan juga penggunaan lampu warm white memberikan *ambience* restoran yang lebih *sophisticated, luxury*, dan lebih privat. *Ambience* yang di berikan di dalam restoran berbeda – beda sesuai dengan zoning area masing – masing. Ruang interior bertema untuk menciptakan suasana yang berbeda melalui simulasi desain ruang (Kusumowidagdo, et al. (2012); Sachari dan Kusumowidagdo, 2013)





**Gambar 13. Aplikasi ambience Restoran malam hari**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)



**Figur 14. Aplikasi ambience area window seat**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Area Window seat yang menghadap ke jendela selatan merupakan area yang lebih di fokuskan untuk target market restoran yaitu para *food blogger*. Hal ini di karenakan para untuk menghasilkan *food photography* yang baik dibutuhkan pencahaayan alami yang baik, dan sinar matahari yang disarankan yaitu dari Barat dan Selatan. Upaya penghematan energi pada bangunan lebih efektif dilakukan dengan cara menghalangi radiasi matahari langsung yang masuk kedalam bangunan melalui bukaan

dinding / jendela, dibandingkan dengan cara menghambat panas yang masuk melalui konduksi dinding eksterior (Purwoko, 1998)..... Halaman 122. Purwoko,GH.(1998). Area ini menggunakan warna – warna yang terang seperti warna coklat kayu muda dan putih agar cahaya matahari yang masuk menyebar kedalam ruangan, dan juga memberikan warna dari makanan lebih menonjol. Aktivitas pelaku menentukan pola spasial yang terbentuk pada ruang (Wardhani, 2016)

Pada siang hari restoran lebih banyak mengandalkan pencahayaan alami yang masuk melalui bukaan di restoran, oleh karena itu jendela restoran memiliki bukaan yang banyak untuk mempermudah sinar matahari masuk kedalam ruangan. Pencahaan pasif yang digunakan di dalam area dining restoran menggunakan warna warm white. Penggunaan warna *warm white* untuk memberikan *ambience* ruangan yang lebih *private, sophisticated, luxury* sesuai dengan permintaan klien. Karena plafon restoran sangat tinggi maka pencahayaan banyak yang menggunakan *pendant lighting*. Pencahayaan adalah faktor penting karena desain pencahayaan yang buruk akan menyebabkan ketidaknyamanan visual. Maria Yohana Susan & Rani Prihatmanti (2017)

### **Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan pada Pelingkup**

Plafon di ruangan VIP menggunakan *down ceiling* dan menggunakan material – material seperti kayu untuk memberikan kesan privasi dan

kebersamaan. VIP room menggunakan partisi membatasi antara kedua ruang agar dapat disesuaikan dengan kebutuhan *customer*. Terbagi menjadi dua tipe partisi yaitu *sliding partition* dan juga *harmonica* untuk menyimpan banyak *space*.



**Gambar 15. Aplikasi pelingkup partisi VIP area**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Material yang di gunakan untuk plafon *down ceiling* dominan menggunakan material *euro gray mirror*. Plafon restoran menggunakan warna gelap untuk menyerap matahari, dan membuat ketinggian plafon lebih rendah dan juga memberikan ambience yang berbeda di malam hari. Permainan interior lebih terlihat di plafon karena dinding restoran banyak terdiri dari jendela, *downceiling* digunakan selain sebagai hiasan interior juga sebagai penyamar *AC ceiling suspended type*. "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." Rahadiyanti, M. (2015)



**Gambar 16. Aplikasi pelingkup plafon Restoran**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)



**Gambar 17. Aplikasi pelingkup area semi private**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Area *semi private* di berikan partisi antara meja untuk meningkatkan *enclosure degree* namun masih tidak menggunakan material yang transparan.

Dinding di cat menggunakan warna yang terang / difinishing dengan material yang reflektif agar dapat menyebarkan / memantulkan cahaya pasif di siang hari. Beberapa area dinding menggunakan material *marble* dengan plat tembaga menggunakan warna emas.



**Gambar 18. Aplikasi pelingkup lantai dan dinding area indoor dining area**

Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Pengolahan lantai di restoran berbeda – beda di setiap area. Area *indoor dining* terbagi menjadi area *window seat*, *semi private area*, dan *bar seat area*. Pintu utama dimulai dengan menggunakan lantai *Terazzo* dengan *copper plate* sebagai alur sirkulasi di dalam restoran. Area *window seat* menggunakan parket kayu *stack bond* untuk jendela yang menghadap ke selatan, sedangkan *window seat* jendela bagian utara menggunakan lantai keramik *polygon*. Area *semi private* menggunakan parket kayu *herringbone*, dan area *bar seat* menggunakan parket kayu *running bond*. Sedangkan area *private* seperti *service area*, *wet area*, *cooking area*, *office*, *storage*, *locker room* menggunakan lantai keramik karena mempermudah *maintenance*.

### Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior

Furnitur yang digunakan di restoran berbeda – beda sesuai dengan area zoning masing –

masing area. Furnitur juga terbagi berdasarkan jumlah kapasitas penggunaannya, ada yang terdiri dari dua orang empat orang, hingga enam orang. Furnitur restoran terbagi menjadi dua, *loose furniture* dan *wall mounted furniture*. *Loose furniture* terdapat di area *Public dining area* (*indoor dining area* dan *outdoor dining area*) namun *VIP room* juga menggunakan *loose furniture* karena kedua ruangan dapat di gabungkan.

*Waiting Area* menggunakan furnitur sofa yang panjang, hal ini dikarenakan target market klien yaitu kalangan *food blogger*, dan pelanggan yang menyukai “*selfie*” maka dari itu di sediakan sofa panjang untuk *group photo*. Meja yang digunakan untuk area *window seat* menggunakan material kayu dengan garis putih. Desain tersebut untuk mempermudah para *food blogger* untuk mengambil angle yang tepat untuk melakukan fotografi. Warna yang digunakan juga warna netral seperti putih dan coklat muda agar makanan menjadi *focal point*.



**Gambar 19. Aplikasi furnitur area waiting**

Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)



Area Bar menggunakan meja *custom build* dengan bentukan kuda. Furnitur tersebut merupakan salah satu dari focal area, karena dapat menjadi “hotspot” bagi pelanggan yang menyukai *selfie*. Selain memiliki pencahayaan yang baik karena jendela menghadap ke barat, desain furniture terinspirasi dari penjualan restoran yaitu *western food*, oleh karena itu bentukan kuda dan juga meja yang berkombinasi antara kayu dan juga kaca. “*Added value* yang berbeda dari pesaingnya agar dapat bertahan dalam persaingan pasar. Selain memiliki *added value*, sebuah restoran harus memiliki desain interior yang baik dan menarik agar restoran memiliki ketertarikan dan memiliki tingkat kenyamanan yang tinggi bagi seluruh penggunanya.” (Morina, 2016)



**Gambar 20. Aplikasi furnitur area bar**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Penghawaan yang digunakan di restoran menggunakan tipe AC *split* dan *Multi Split*. Untuk area indoor menggunakan AC dengan kekuatan 2PK antar kolom yaitu 4.6 m. Penggunaan AC di restoran adalah AC *ceiling suspended type* dan

*wall mounted*. Sedangkan untuk area Kitchen menggunakan *cooking hood* dan juga *exhaust fan*. Area *customer restroom* juga di berikan *exhaust fan*.



**Gambar 21. Penggunaan tipe AC restoran**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)



**Gambar 22. Penggunaan tipe AC kitchen**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

### Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior

Finishing yang di gunakan untuk restoran di Jl Bukit Darmo Boulevard adalah Keramik, *Steel*, *Vinyl*, cat, *cork*, *High Pressure Laminate* (HPL), *clear lacquer* (vernisi), *duco* (glossy), pada beberapa material kayu dan furnitur serta pada pelingkup ruangan lainnya sesuai dengan kebutuhan ruang masing – masing.



**Gambar 23. Aplikasi finishing restoran**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

*Style* dari restoran ini adalah *Contemporer*, *contemporer* disini yang di maksud adalah perpaduan antara kedua material dan warna. Material yang digunakan berkombinasi antara maertial yang reflektif dan berbahan keras (keramik, kayu, dsb), dengan material yang yang menyerap cahaya dan berbahan halus (tekstil, spons dsb). Perpaduan antara warna terang dan gelap di area tertentu, seperti penggunaan warna – warna gelap di plafon untuk menyerap

cahaya dan warna – warna terang di dinding untuk memantulkan cahaya.



**Gambar 24. Aplikasi finishing restoran**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

### PENUTUP

#### Kesimpulan

Berdasarkan dari pembahasan dan permasalahan yang telah dianalisa pada bab sebelumnya, maka permasalahan yang diangkat dari perancangan rumah makan di Jl. Bukit Darmo Boulevard adalah *ambience* yang diinginkan oleh pemilik yang bertolak belakang dengan target market yang ditujukan oleh pemilik restoran. Keinginan pemilik untuk memiliki desain restoran yang minim pencahayaan sedangkan target market merupakan *food blogger* yang membutuhkan pencahayaan yang banyak, dan ditambah dengan orientasi bangunan restoran yang menghadap ke Barat. Solusi yang di berikan yaitu dengan memberikan dua kesan *ambience* restoran yang berbeda di siang hari dan di malam hari dengan pengaplikasian melalui material yang

digunakan, warna, dan juga pencahayaan aktif dan pencahayaan pasif. Oleh karena itu konsep rumah makan di Jl Bukit Darmo Boulevard merupakan *ambience*.

### Saran

Saran yang ingin disampaikan dalam perancangan rumah makan di Jl Bukit Darmo Boulevard adalah pemilihan penggunaan material yang digunakan dalam mendesain sebuah restoran dan juga dalam pemeliharanya (*maintenance*) secara berkala dalam pelingkup, furnitur, dsb. Memperhatikan kebutuhan ruang dan juga sirkulasi di dalam restoran untuk antropometri tubuh manusia dan area sirkulasi gerak agar memenuhi kebutuhan/ nilai ergonomi dari suatu bangunan.

### REFERENSI

Archdaily. (2016). MavelTov / Studio Arkitekter. Di akses pada tanggal 21 Februari. 2017. Dari <http://www.archdaily.com/782997/mazeltov-81font-studio-arkitekter>

Archdaily. (2015). Mezcal Bar / EZELQUIELFARCA. Di akses pada tanggal 21 Februari. 2017. Dari <http://www.archdaily.com/779337/expandio-tradicion-mezcal-bar-ezequiel-farca-arquitectura-y-diseno>

Archdaily. (2014). Restaurant in Preaiba / Yellow Office. Di akses pada tanggal 21 Februari.

2017. Dari <http://www.archdaily.com/547245/restaurant-in-preaiba-yellow-office>

Archdaily. (2015). Tapaz Bar 4 Latas / Pepe Gascon + Víctor Sala. Di akses pada tanggal 21 Februari. 2017. Dari <http://www.archdaily.com/772208/tapas-bar-4-latas-pepe-gascon>

Badan Pusat Statistik (BPS), diakses dari <http://www.bps.go.id/> pada tanggal 10 November 2016 pada jam 11.30 WIB

Bisnis *Food and Beverage* di Surabaya masih prospektif. (2010). diakses 12 November 2016, dari <http://www.kabarbisnis.com/read/2814963>

Chris Gimley & Mimi Love. (2007). *Color, Space, and Style*. Rockport Publishers, Inc.

Ching, Francis D.K. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Terjemahan oleh Paul Hanoto. Adjie (1996). Jakarta: Erlangga.

Ching, Francis D.K. (2008). *Arsitektur Bentuk Ruang dan Tataannya*. Jakarta: Erlangga.

Definisi restoran. Diakses pada tgl 15 November 2016 pada jam 19.15 WIB, dari <http://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6401/Bab%202.pdf?sequence=10>



- Ernst and Peter Neufert, (2000), *Architect's Data*, 3rd edition. Oxford Brookes
- Elin Tunita Sari.(2010). Surabaya Kelebihan Penduduk 800 Ribu Orang. <http://nasional.news.viva.co.id/news/read/178010>), diakses pada tanggal 20 Maret 2016
- Grimley, C. & Love, M. (2008). Color, Space, and style: all the details interior designer need to know but can never find. London: Rockport Publisher
- Harga Tinggi Penyebab Penjualan Apartemen di Surabaya Stagan. (2016). Diakses pada tanggal 11 November 2016 pada jam 10.37 WIB, dari <http://properti.kompas.com/read/2016/07/13/100322021/harga.tinggi.penyebab.penjualan.apartemen.di.surabaya.stagan>.
- Himpunan Desainer Interior Indonesia.Buku Pedoman Hubungan Kerja Antara Desainer Interior dan Pemberi Tugas.Jilid 1 dan 2. Jakarta. HDII. 2006.
- Harga Tanah Bergerak Liar. (2016). diakses pada 11 November 2016 pada jam 10.37 WIB, dari <http://print.kompas.com/baca/ekonomi/properti/2015/08/22>
- Harga Tanah Surabaya. (2016). diakses pada 11 November 2016, dari <http://www.propertiguide.com/harga-tanah-surabaya.php>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), diakses dari <http://www.kbbi.web.id/> pada tanggal 11 November 2016 pada jam 12.22 WIB.
- Kisang Ryu & SooCheong (Shawn) Jang. (2007). *The Effect of Environmental Perceptions on Behavioral Intentions Through Emotions: The Case of Upscale Restaurant*.
- Kolter, Philip dan Armstrong, Gary 2001. *Dasar-dasar Pemasaran.Edisi Bahasa Indonesia Jilid 1*. Jakarta: Prenhallindo
- Kusumowidagdo, A., Sachari, A., Widodo, P., & Sugiharto, B. (2012). Preferensi Pengunjung Pada Simulasi Kota Mini Pada Ruang Publik Pusat Belanja Sebagai Produk Budaya Populer. In *Proceeding of Seminar Nasional Tranformasi Sosial dan Budaya. Dies Natalis Fisip ke (Vol. 27)*.
- Maria Yohana Susan & Rani Prihatmanti (2017), Daylight Characterisation of Classrooms in Heritage School Buildings, *Planning Malaysia: Journal of The Malaysian Institute of Planners*, Vol. 15, 209, Malaysia.
- Marsum, W.A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi IV*. Yogyakarta: Andi Publisher

- Marsum, W. (1991). Restoran dan segala permasalahannya, Yogyakarta: Andi Offset.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (1989). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 304/MENKES/PER/IV/1989 Tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Morina. (2016). Desain Interior Restoran Jepang dengan Sistem *Self – service* yang bernuansa *Japanese Farmhouse*.
- Niki Achitoff-Gray, Vicky Wasik, & J. Kenji Lopez-Alt. (2015). *Beginners Guide to Food Photography*. Diakses pada Maret 7, 2017, dari <http://www.seriousseats.com/2015/03/beginners-guide-to-food-photography.html>
- Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Nomor 26/PRT/M/2008 tentang persyaratan Teknis Sistem Proteksi Kebakaran pada Bangunan Gedung dan Lingkungan.
- Panero, J. & Zelnik, M. (1979). *Human Dimensions & Interior Space*. London: The Architectural Press Ltd.
- Purwoko, G.H. (1998), *Kajian tentang pemanfaatan selubung bangunan dalam mengendalikan pemakaian energi pada gedung perkantoran bertingkat banyak di Jakarta*, Tesis tidak dipublikasi, ITB Bandung
- Satyendra Singh. (2006). *Current research Development Impact of Color on Marketing*.
- Sumalyo, Yulianto (1997), *Arsitektur Modern akhir abad XIX dan abad XX*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Wardhani, D. K. (2016). IDENTIFICATION OF SPACIAL PATTERN IN PRODUCTIVE HOUSE OF POTTERY CRAFTSMEN. HUMANIORA, 7(4), 555-567.