

DESAIN ARSITEKTUR INTERIOR RESTORAN *CHINESE LIN'S GARDEN* YANG MEMILIKI DESAIN TERKLASTER DAN MEWAH

Grace Felicia Hadi, Freddy H. Istanto, Maureen Nuradhi

Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, Surabaya 60129, Indonesia
alamat email untuk surat menyurat : gracefelicia02@yahoo.com

Abstract : *The Interior Design Chinese restaurant is based on the existence of several problems that arise in the operation of the restaurant, around the environment, client desires, and theories that exist. Supported by the increasing number of new restaurants around the Lin's Garden restaurant location. This makes Lin's Garden restaurant want to be more advanced, and more to follow the current era. With a design that currently looks a bit outdated compared to other restaurants today, as many of the current people of Surabaya like something related to luxury and something that looks elegant. Thus designed this restaurant with the main concept of design that emphasizes luxury and elegance but still feels traditional Chinese, combined with contemporary design style. With a blend of colors that exist in peacock feathers (Blue, Purple, Turquoise) and a blend with gold color. This design concept is related to Chinese philosophy, the peacock symbolizing elegance, elegance, peace, and prosperity. While the gold color symbolizes prosperity. The restaurant is also equipped with places and displays, which are very identical to the hobbies of the high-end class. It is therefore expected that the interior design of Lin's Garden restaurant can provide traditional Chinese design, but still feels luxurious and modern, and can bring prosperity, and give the impression of luxury and elegance to its users.*

Keywords: *Chinese, Elegant, Gold, Luxury, Peacocks*

Abstak: Perancangan Interior Restoran masakan China ini didasari dengan adanya beberapa permasalahan-permasalahan yang muncul didalam pengoperasian restoran, disekitar lingkungan, keinginan klien, dan teori-teori yang ada. Didukung dengan banyaknya restoran-restoran baru yang semakin banyak disekitar lokasi restoran Lin's Garden. Hal tersebut membuat restoran Lin's Garden ingin menjadi lebih maju, dan lebih mengikuti perkembangan jaman saat ini. Dengan desain yang saat ini masih terlihat sedikit ketinggalan jaman jika dibandingkan dengan restoran-restoran lainnya saat ini, karena banyak dari masyarakat Surabaya saat ini menyukai sesuatu yang berhubungan dengan kemewahan

dan sesuatu yang terlihat elegan. Dengan demikian dirancanglah restoran ini dengan konsep utama yaitu desain yang mementingkan kemewahan dan keanggunan namun tetap terasa tradisional China, dengan dipadukan dengan *style* desain kontemporer. Dengan perpaduan warna-warna yang ada di bulu burung merak (Biru, Ungu, Warna Pirus) dan perpaduan dengan warna emas. Konsep desain ini berhubungan dengan filosofi China, yaitu burung merak yang melambangkan keanggunan, elegan, kedamaian, dan kemakmuran. Sedangkan warna emas melambangkan kemakmuran. Restoran ini juga dilengkapi dengan tempat-tempat dan pajangan, yang sangat identik dengan kegemaran dan hobi dari kalangan kelas atas. Maka dari itu diharapkan perancangan interior restoran Lin's Garden dapat memberikan desain tradisional China namun tetap terasa mewah dan modern, dan dapat membawa kemakmuran, dan memberikan kesan mewah dan elegan kepada pengunjungnya.

Kata Kunci: Burung Merak, China, Elegan, Emas, Mewah

PENDAHULUAN

Gambaran Usaha

Banyak orang dan investor dari kalangan atas yang membeli properti, sehingga memerlukan desain interior untuk mendesain ruangan yang mereka miliki untuk memenuhi keinginan mereka. Namun banyak orang awam yang kurang memahami mengenai tugas dari desainer interior dan dekorator interior.

Dekorator interior merupakan orang yang mendekorasi ruang tanpa memiliki pendidikan mengenai desain interior, mereka hanya mendesain berdasarkan estetika. Berbeda dengan desainer interior, seorang desainer interior harus mendapatkan pendidikan secara khusus mengenai interior. Sehingga orang awam yang tidak memahaminya akan menganggapnya sama, hal ini pun menjadi peluang besar bagi dekorator interior untuk menarik hati orang awam, dan

mengakuinya bahwa dirinya adalah seorang desain interior.

Permasalahan dan peluang lainnya juga didapatkan berdasarkan dari hasil survei yang dilemparkan ke masyarakat kalangan atas dan menengah keatas di Surabaya. Tidak hanya hasil survei, penulis juga mencari tahu mengenai seluk beluk interior konsultan berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Suyin, *founder* dari perusahaan interior konsultan Suyin Design Studio, dan sekaligus merupakan dosen dari Universitas Binus, Jakarta. Narasumber memiliki banyak sekali pengalaman dalam bidang interior konsultan, khususnya pada kalangan *high-end*.

Hubungan Bisnis dengan Proyek

Perusahaan Feliz Design memiliki ciri khas dalam design, yaitu kemewahan dan menggunakan

Tabel 1. Problem, Peluang, dan Solusi

PROBLEM	SOLUSI
<p>Banyaknya klien yang kecewa dengan para desainer, janji-janji yang tidak ditepati dan pelayanan yang makin hari makin mengecewakan.</p> <p>Sumber: hasil survey</p>	<p>Feliz Design akan membatasi penerimaan project sesuai dengan batas kemampuan dari perusahaan, dengan penjelasan yang baik. Dengan proyek yang dibatasi, maka lebih terfokus pada proyek yang dihadapi, dan akan lebih sering untuk mengawasi proyek. Tiap klien harus sudah ada surat perjanjian, dan jelas apa yang Feliz Design kerjakan dan tidak. Kemudian ketika proyek berlangsung harus memiliki buku asistensi dengan kontraktor, untuk sebagai bukti ke klien bahwa Feliz Design sudah mengawasi proyek.</p>
<p>Hasil yang desain yang diajukan oleh desainer sudah sesuai dengan klien, namun hasil realisasi tidak sesuai. Karena pengerjaan dari kontraktor kualitasnya buruk. Sehingga desainer yang disalahkan dan nama dari perusahaan desain interior pun menjadi jelek.</p> <p>Sumber: Hasil analisa dan observasi selama magang</p>	
<p>Banyaknya klien kalangan atas yang memiliki kekhawatiran jika desainer akan melakukan kecurangan dalam pembelian produk interior.</p> <p>Sumber: Hasil wawancara dengan Ibu Suyin.</p>	<p>Feliz Design memberikan pembayaran secara <i>transparency</i> kepada <i>supplier</i>, sehingga klien akan langsung berhubungan dengan <i>supplier</i>, dan membayar langsung ke <i>supplier</i>, namun dengan harga yang murah karena dapat potongan khusus dari komisi toko untuk desainer.</p>
<p>Banyaknya dekorator interior, <i>drafter</i>, dan <i>3d modeler</i> yang mengaku-ngaku sebagai desain interior.</p> <p>Sumber: Hasil analisa dan olahan pribadi</p>	<p>Sering mengikuti <i>event-event</i> dengan desainer interior, dan menambah eksistensi, agar lebih memiliki kenalan jurnalis dari majalah. Dengan demikian jika Feliz Design masuk kedalam majalah, maka calon klien secara tidak langsung sudah memahami bahwa Feliz Design merupakan perusahaan interior konsultan yang berkualitas, dan berbeda dengan designer lain.</p>

Tabel 1. Problem, Peluang, dan Solusi (sambungan)

PELUANG	SOLUSI
<p>Banyaknya masyarakat di Surabaya yang berasal dari kalangan atas, yang tidak hanya selalu memikirkan kenyamanan tempat tinggal namun juga memikirkan untuk melebarkan usahanya dan membuka bisnis baru. Masyarakat Surabaya yang dari kalangan atas selalu menyukai sesuatu yang terlihat mahal dan berkelas.</p> <p>Sumber: Urban Indo Property</p>	<p>Feliz Design memberikan jasa desain interior dalam bidang residensial dan komersial, agar dapat mencakup kebutuhan dari kalangan menengah keatas, terutama dengan memberikan desain yang <i>high-end luxury and timeless elegance</i>, karena dari kalangan segmen keatas selalu identik dengan produk-produk yang berkualitas dan mewah.</p>

produk-produk yang berkualitas. Ciri khas desain tersebut sangat sesuai dengan proyek dari Restoran Lin's Garden, yang merupakan restoran yang menyajikan masakan China, baik untuk keluarga maupun untuk relasi kerja, dan teman. Restoran ini akan direnovasi dengan menjadi desain yang mewah, namun sekaligus elegan dan dapat memberikan kenyamanan pada seluruh penggunaanya.

Latar Belakang Masalah

Perkembangan jaman saat ini sangat mempengaruhi kebiasaan termasuk gaya hidup seseorang, yang makin hari makin konsumtif dan modern. Hal itu diimbangi dengan banyaknya restoran-restoran baru yang bermunculan dengan menawarkan makanan yang enak, namun juga memberikan ruangan yang nyaman dan menarik. Maka dari itu untuk mengimbangi restoran lainnya, restoran Lin's Garden ingin memberikan desain interior ruangan yang baru. Desain komersial yang tepat berperan penting

baik untuk pengunjung, karyawan dan bisnis sendiri (Kusumowidagdo, 2011; Kusumowidagdo, Sachari, Widodo, 2005; Kusumowidagdo, Sachari, Widodo 2012).

Perumusan Masalah

Pada perancangan desain interior restoran Lin's Garden terdapat beberapa masalah yang dihadapi dalam kondisi site, keinginan klien, dan kebutuhan klien. Berikut adalah masalah-masalah yang telah dirangkum menjadi beberapa *problem statement*:

- I. Bagaimana cara menciptakan desain interior sebuah restoran Chinese Food, namun tetap terasa luas, dan nyaman tanpa mengubah struktur dari bangunan yang sudah ada?
- II. Bagaimana cara menciptakan desain ruangan yang sangat terasa Oriental (Chinese tradisional), yang dipadukan dengan gaya modern dengan ambience yang mengesankan keanggunan dan kemewahan?
- III. Bagaimana menciptakan VIP room yang

memiliki kesan dan keistimewaan tersendiri, yang dapat menjaga privasi dan kenyamanan penggunanya?

- IV. Bagaimana membuat desain kantor tetap berada didepan restoran dengan penataan ruangan yang nyaman dengan memiliki banyak penyimpanan berkas, namun tetap dapat memantau pengunjung restoran yang datang?
- V. Bagaimana cara menciptakan sebuah ruang yang dapat dinikmati oleh sebuah keluarga atau remaja hingga dewasa tua?

Data Proyek

Pada bagian ini akan dijelaskan mengenai data *real* milik klien, yang akan diajukan sebagai topik untuk proyek akhir:

Data Proyek:

- Jenis Proyek : Restoran
- Nama Usaha : *Lin's Garden Restaurant*
- Alamat Proyek : Jl. Kartini 61, Surabaya
- Luas keseluruhan bangunan : 1040 m²
- Luas area yang di desain : 760 m²

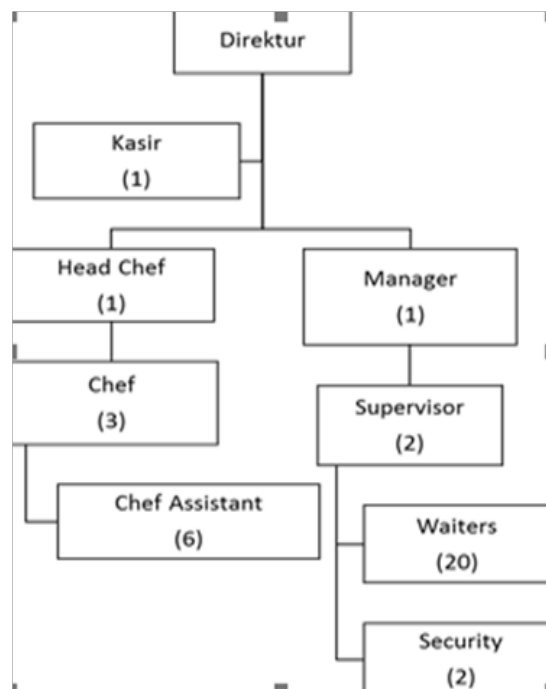
Tinjauan Umum Restoran Lin's Garden

Lokasi Restoran Lin's Garden berlokasi di Pusat Surabaya, yang termasuk merupakan jalan utama di Surabaya. Kondisi disekitar Restoran Lin's Garden terdapat banyak sekali tempat usaha yang sudah memiliki desain yang modern, termasuk adanya *café*, *restaurant*, *salon*, dan perusahaan yang berada di sekitar restoran Lin's Garden.

Tinjauan Khusus Restoran Lin's Garden

Restoran Lin's Garden merupakan usaha

keluarga yang pada awalnya bernama Restoran Golden Jade, yang kemudian berubah nama menjadi restoran Restoran Lin's Garden. Nama Lin's Garden dipilih karena untuk mengenang Ibu dari pemilik restoran yang sudah meninggal. Nama Lin adalah nama dari sang Ibu, maka dari itu diputuskan bahwa restoran ini diberi nama restoran Lin's Garden. Berikut dibawah ini struktur organisasi dari restoran Lin's Garden:



Gambar 1. Struktur organisasi Restoran Lin's Garden

Sumber: Data Pribadi (2016)

Data Tapak Restoran Lin's Garden

Dibawah ini adalah foto-foto site restoran Lin's Garden, Surabaya.

Desain Arsitektur Interior Restoran Chinese Lin's Garden Yang Memiliki Desain Terklaster Dan Mewah

Tabel 2. Data Proyek Restoran Lin's Garden

Nama Dokumen	Gambar Eksisting	Keterangan
Tampak Depan		
Foto Tampak Depan		<p>Bangunan utama sesuai dengan gambar teknik, yang membedakan adalah papan nama Lin's Garden.</p>
Main Entrance		<p>Merupakan Pintu Utama Lin's Garden</p>

Tabel 2. Data Proyek Restoran Lin's Garden (sambungan)

Area Main Entrance		Partisi bertujuan untuk fengshui, karena pintu tidak boleh langsung bertemu pintu
Cashier dan tempat buku menu		Kasir menghadap ke costumer, dan buku menu ada didepan pintu masuk.
Area Dining		Area dining ini memiliki pintu tembusan yang ada pada ujung ruangan untuk ke daerah VIP room A. Dibalik dinding panel kayu adalah kitchen.

Tabel 2. Data Proyek Restoran Lin's Garden (sambungan)

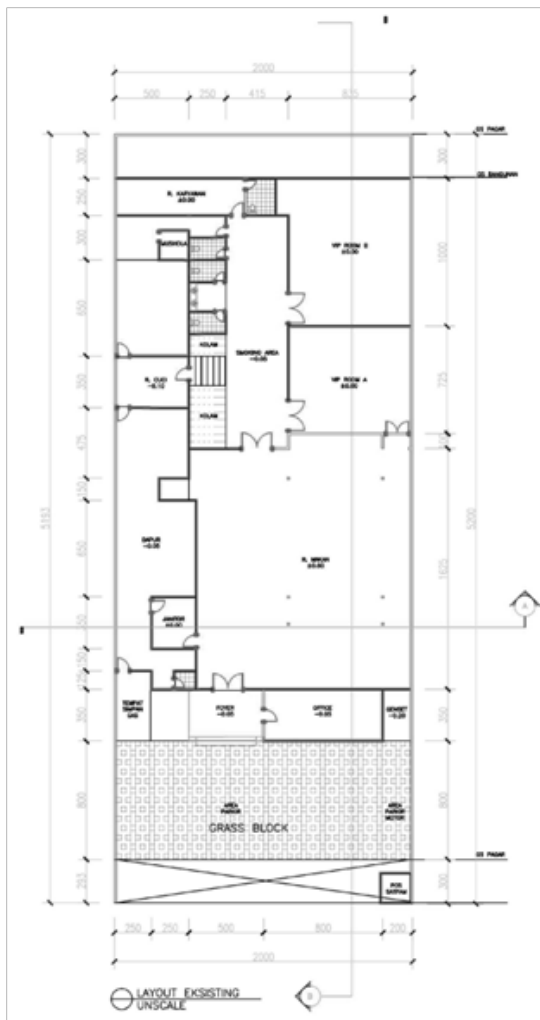
Area VIP Room A		Kapasitas 40 orang, dan ada pintu akses langsung ke restoran
Area VIP Room B		Kapasitas 60 Orang, dan terdapat rumbut sintetik yang ditempel di dinding sebagai penghias ruangan.
Toilet		Terdapat 3 ruang toilet.

Tabel 2. Data Proyek Restoran Lin's Garden (sambungan)

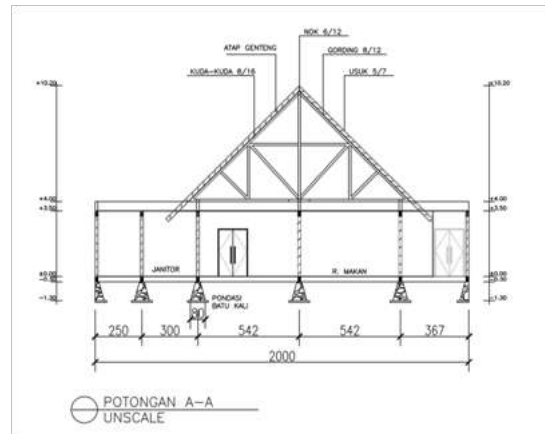
<p>Wastafel dalam restotan</p>		
<p>Tempat penyimpanan LPG dan akses sampah</p>		<p>Berada dibagian depan restoran</p>
<p>Office</p>		<p>Di bagian depan restoran dekat dengan main entrance.</p>

Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

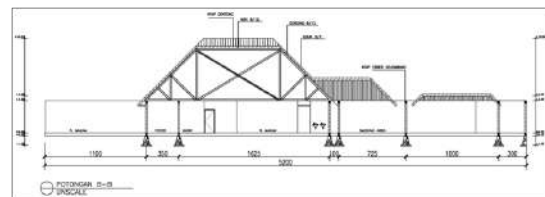
Restoran Lin's Garden lokasinya berada di Surabaya Pusat, tepatnya di jalan Kartini. Pada area ini merupakan area yang menjadi bagian dari sejarah Surabaya, sehingga sepanjang jalan Kartini merupakan bangunan Cagar Budaya yang dilindungi oleh pemerintah, dan secara otomatis Restaurant Lin's Garden juga termasuk salah satunya. Berikut adalah denah dari Restoran Lin's Garden saat ini.



Gambar 2. Denah Eksisting Restoran Lin's Garden
Sumber : Data Klien



Gambar 3. Potongan A Denah Eksisting
Sumber : Data Klien



Gambar 4. Potongan B Denah Eksisting
Sumber : Data Klien



Gambar 5. Lokasi Restoran Lin's Garden
Sumber : Google Map (2016)

Restaurant Lin's Garden berorientasi menghadap utara, dan sesuai kepercayaan China, bahwa rumah atau tempat usaha yang menghadap ke Utara dapat membawa keberuntungan. Sehingga interior di dalamnya pun juga harus melambangkan keberuntungan.



Gambar 6. Kompas Orientasi Menghadap Utara
Sumber : Data Pribadi (2016)

Data Pengguna Restoran Lin's Garden

Sebuah desain akan selalu menganalisa siapa saja yang akan menggunakan ruangan tersebut, agar desain yang dihasilkan dapat sesuai fungsi dan penggunaannya. Berikut adalah penggunaannya:

- I. Pelanggan *Restaurant* (Keluarga):
Sebagian besar yang datang ke Restaurant Lin's Garden adalah sebuah keluarga, yang terdiri dari orang tua dan anak.
- II. Pelanggan *Restaurant* (Dewasa Muda):

Sebagian besar dari kalangan menengah hingga keatas, yang merupakan pelajar hingga yang sudah bekerja, memiliki kebiasaan untuk mencari tempat untuk berkumpul dan berfoto-foto.

- III. Pelanggan *Restaurant* (Dewasa):
Pelanggan dari kisaran umur 40-60 tahun, sebulan yang berasal dari kalangan menengah hingga menengah keatas. Kalangan ini biasanya sangat menyukai berkumpul dengan teman-teman untuk sekedar menghilangkan penat, merupakan pekerja keras.
- IV. Pelanggan *Restaurant* (Dewasa Tua):
Merupakan dari kalangan 60-80 tahun keatas, berasal dari kalangan atas yang senang berkumpul bersama teman-teman sebayanya untuk menghabiskan waktu dan sudah pension. Merupakan pekerja keras, dan sudah tinggal menikmati hasil kerjanya selama ini.

Batasan-batasan Perancangan

Struktur kolom utama bangunan tidak bisa diubah, apalagi yang berhubungan dengan fasad. Hanya dinding-dinding tertentu saja yang dapat dibongkar, namun terbatas. Batasan tiap ruangan akan dijeaskan sebagai berikut:

- I. *Area main entrance*
Area ini terletak pada area yang paling depan, dan merupakan akses masuk utama kedalam restaurant, sekaligus sebagai area *pre-function*.
- II. Area kasir

Area kasir berada didekat *main entrance*, dan berada diposisi yang dapat melihat seluruh ruangan agar dapat mengawasi seluruh *customer* yang sedang makan.

III. Area makan (restoran utama)

Merupakan area utama dalam restoran, karena merupakan tempat dimana seluruh customer yang datang ke restoran memesan makanan dan makan.

IV. Ruang VIP

Area ini ditujukan bagi customer yang sudah memesan ruangan, dan menginginkan ruangan yang lebih privasi dan tidak bercampur dengan customer lainnya.

V. Area Wastafel

Area ini berada di area makan utama di dalam restaurant, karena untuk customer yang membutuhkan cuci tangan tidak perlu ke kamar mandi.

VI. Toilet

Area ini ditujukan untuk toilet pria dan wanita, memasuki ruang yang sama dan terpisah berdasarkan ruang kamar mandi ketika memasuki toilet.

VII. Dapur

Pada area dapur terbagi menjadi 3 area, yaitu area memasak, mencuci peralatan makan yang kotor, dan area untuk penyimpanan bahan makanan. Untuk area dapur harus memiliki bahan-bahan yang tidak mudah kotor.

VIII. Ruang Locker

Ruangan ini berada di area *service*, yang ditujukan untuk karyawan *restaurant* (untuk menyimpan barang, makan, dan untuk area

kamar mandi karyawan)

IX. Kantor

Area ini harus berada didepan restoran, agar manajer dan direktur dapat melihat seluruh pelanggan *restaurant* yang datang.

Standar Elemen Pembentukan Interior

Lantai

Menurut DK. Ching (1996), lantai adalah elemen pembentuk ruang yang berfungsi sebagai dasar penyangga aktifitas interior dan perabot, sebagai penutup ruang bagian bawah, lainnya adalah untuk mendukung beban-beban yang ada di dalam ruang. Syarat utama lantai antara lain adalah kuat sehingga dapat menahan beban dan mudah dibersihkan serta dapat melaksanakan fungsi lantai sesuai hakikinya. Material untuk lantai pun beragam, ada yang menggunakan batu alam seperti marmer atau *granite*, kayu, *granite tile*, keramik, batu-batuan, hingga *concrete*.

Dinding

Secara tradisional, dinding telah berfungsi sebagai struktur pemikul lantai di atas permukaan tanah, langit-langit dan atap (Francis D.K.Ching, 1996;176). Dinding adalah elemen utama, karena tanpa dinding tidak akan terbentuk sebuah ruangan interior. Bersama dengan bidang lantai dan langit-langit yang pelengkap untuk penutup, dinding mengendalikan ukuran dan bentuk ruang. Dinding juga dapat dilihat sebagai penghalang yang merupakan batas sirkulasi, dinding dapat memisahkan antara ruang-ruangan yang ada disebaliknya. Dinding juga memiliki peran penting dalam mengatur

akustik sebuah ruangan. 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., 2014). Sehingga untuk penggunaan dinding di area yang membutuhkan banyak cahaya seperti dapur dan kantor, lebih baik menggunakan warna terang.

Plafon

Menurut J.Pamudji Suptandar, plafon atau langit-langit merupakan elemen yang menjadi hal penting dalam desain interior, dan menyediakan perlindungan fisik maupun psikologis untuk semua yang ada dibawahnya. Karena dengan adanya plafon orang yang didalamnya akan merasa seperti dilindungi. Meskipun plafon berada diatas, dan susah dijangkau dengan tangan, yang tidak digunakan seperti halnya lantai dan dinding, langit-langit memainkan peran visual penting dalam pembentukan ruang interior dan dimensi vertikalnya. Karena plafon masih dalam cakupan pandangan ketika melihat sebuah interior.

Furnitur

Menurut J.Pamudji Suptandar, *furniture* atau mebel merupakan salah satu kategori elemen desain yang pasti selalu ada di hampir semua desain interior. Perabot menjadi perantara antara arsitektur dan manusianya. Perabot selalu memiliki fungsi untuk digunakan oleh manusia, entah untuk duduk, berbaring, tidur, dan sebagainya. Mebel atau *furniture* menawarkan adan-

ya transisi bentuk dan skala antara ruang interior dan masing-masing individu. Bergantung pada desain dan kebutuhan ruangan.

Sistem Penghawaan

Bentuk ventilasi udara yang biasa digunakan adalah jendela konvensional dengan daun jendela dari kaca atau panel kayu yang bisa dibuka lebar pada siang hari. Kemudian ada pula jendela *bouvenlicht*, yaitu jendela dengan 2 bilah kaca yang memiliki celah diantara keduanya yang memungkinkan terjadinya pertukaran udara. *Bouvenlicht* biasanya dipasang pada kamar mandi atau toilet. Ada pula jenis jendela kaca nako dengan bilah-bilah kaca yang bisa dibuka tutup. Selain itu, juga bisa dibuat ventilasi udara berbentuk lubang kisi-kisi angin dengan susunan horizontal pada dinding bangunan.

Sistem Pencahayaan

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/ SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No.1405 tahun 2002, pencahayaan adalah jumlah penyinaran pada suatu bidang kerja yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan secara efektif. Pencahayaan minimal yang dibutuhkan menurut jenis kegiatannya seperti berikut:

Tabel 3. Tingkat Pencahayaan Lingkungan Kerja

Tingkat Pencahayaan Lingkungan Kerja		
JENIS KEGIATAN	TINGKAT PENCAHAYAAN MINIMAL (LUX)	KETERANGAN
Pekerjaan kasar dan tidak terus – menerus	100	Ruang penyimpanan & ruang peralatan/instalasi yang memerlukan pekerjaan yang kontinyu
Pekerjaan kasar dan terus – menerus	200	Pekerjaan dengan mesin dan perakitan kasar
Pekerjaan rutin	300	Ruang administrasi, ruang kontrol, pekerjaan mesin & perakitan/penyusun
Pekerjaan agak halus	500	Pembuatan gambar atau bekerja dengan mesin kantor, pekerjaan pemeriksaan atau pekerjaan dengan mesin
Pekerjaan halus	1000	Pemilihan warna, pemrosesan tekstil, pekerjaan mesin halus & perakitan halus
Pekerjaan amat halus	1500	Mengukir dengan tangan, pemeriksaan pekerjaan mesin dan perakitan yang sangat halus
Pekerjaan terinci	3000	Pemeriksaan pekerjaan, perakitan sangat halus

Sumber: KEPMENKES RI. No. 1405/MENKES/SK/XI/02

Sumber: KEPMENKES RI No. 1405/MENKES/SK/XI/02

Sistem Akustik

Akustik merupakan unsur penunjang dalam sebuah desain, karena akustik dapat mempengaruhi emosi dan psikis seseorang yang mendengarnya. Akustik yang perlu diperhatikan dalam sebuah ruangan, paling tidak bisa meredam tingkat kebisingan 60 dB. Pengendalian akus-

tik dapat dilakukan dengan bentukan-bentukan yang digunakan, dan material. Material yang digunakan dapat berbagai macam, salah satunya adalah kain, dan karpet

Sistem Mekanikal Elektrikal dan Teknologi Informasi

Menurut DK Ching (2000), system mekanikal elektrikal dan teknologi informasi diperlukan untuk mempertahankan kondisi yang dibutuhkan bagi kenyamanan lingkungan, kesehatan, serta keamanan penghuni suatu bangunan. Sistem elektrikal pada bangunan berperan sebagai pemasok listrik bagi elektrikal bangunan sehingga tiap fungsi dapat berjalan sesuai dengan kebutuhan. Beberapa komponen yang terlihat dari proses perancangan sebuah bangunan adalah dengan pemberian faktor lampu, saklar dinding dan outlet-outlet stopkontak.

Analisa Data

Pola Aktivitas Pemakai

CUSTOMER

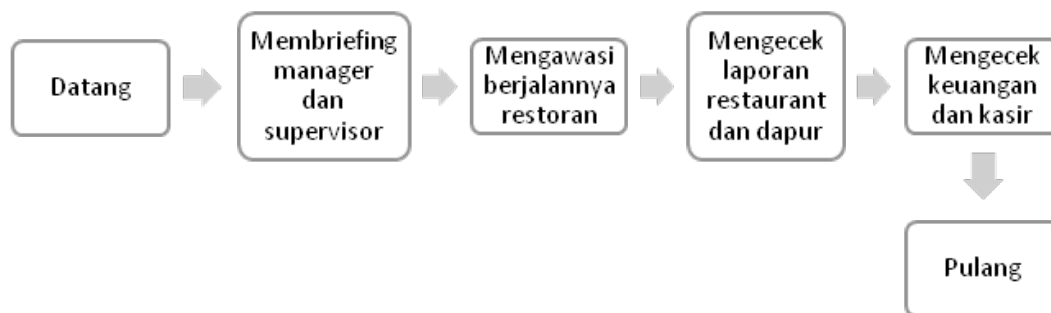
Sebagian besar customer restoran akan lebih banyak aktifitas pada area pintu masuk hingga area restoran utama saja, kecuali untuk customer-customer yang memesan area VIP, dan yang ingin ke toilet. Dikarenakan area kasir, dan area wastafel untuk mencuci tangan ada pada area restoran utama.



DIREKTUR

Aktivitas yang dilakukan sebagian besar ada di kantor, untuk mengecek seluruh data restoran, rapat kecil dengan manajer dan supervisor, dan untuk mengecek seluruh data keuangan restoran.

Direktur juga akan datang ke area restoran untuk mengecek pelanggan yang datang, dan ke kasir untuk memantau keuangan. Selebihnya direktur hanya berkeliling untuk sekedar mengecek keadaan restoran dan dapur.



MANAGER

Manajer sebagian besar berada di dalam kantor,

untuk membuat laporan manajemen dan seluruh manajemen restoran.



SUPERVISOR

Supervisor memiliki kewajiban dan tugas yang mengharuskan berada di kantor dan restoran,

karena *supervisor* harus selalu mengawasi seluruh pelayan dan berjalannya restoran.

Desain Arsitektur Interior Restoran Chinese Lin's Garden Yang Memiliki Desain Terklaster Dan Mewah



WAITERS

Pelayan restoran memiliki tugas yang mengharuskan selalu berada di area makan dalam restoran, seperti di area restoran utama dan area VIP. Pelayan juga harus bisa bergerak

dengan cepat dan efisien terutama di area restoran utama untuk akses ke dapur dan ke kasir. Tidak hanya itu dari area VIP ke area dapur juga harus memiliki sirkulasi yang mudah agar dapat meningkatkan efisiensi dalam aktivitas pelayan.



CASHIER

Kasir hanya sebagian besar hanya menggunakan area kasir saja, karena kasir harus selalu berada

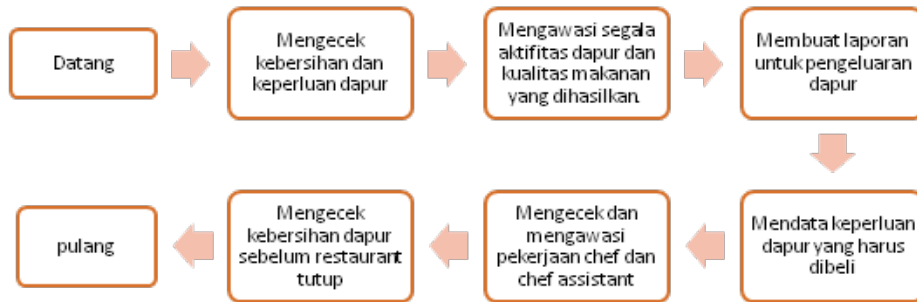
untuk berjaga di area tersebut untuk melakukan transaksi dan mengawasi seluruh pelanggan restoran.



HEAD CHEF

Head Chef merupakan kepala koki, sehingga kegiatan yang dilakukan berhubungan dengan

dapur untuk memantau seluruh koki dan asisten koki, dan area kantor.

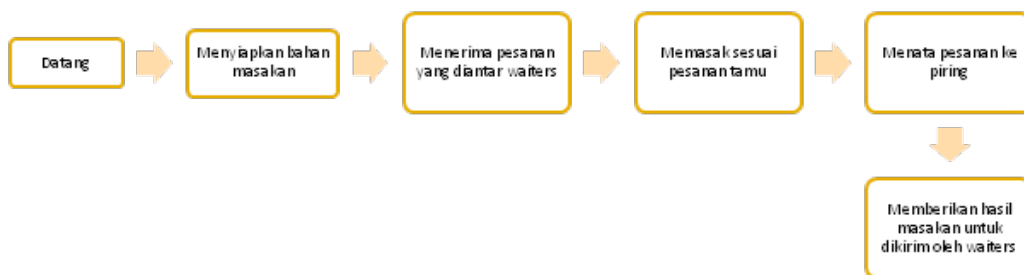


CHEF

CHEF ASSISTANTS

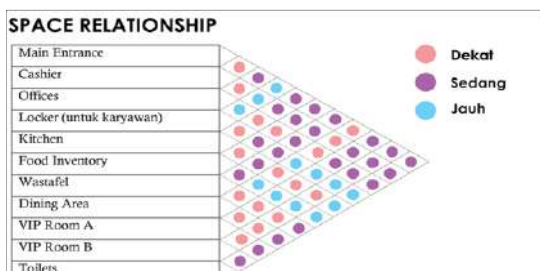
Hampir seluruh kegiatan koki dan asisten koki berada di dapur, namun didapur memiliki pembagian aktivitas dari mempersiapkan bahan

makanan, memasak, mempersiapkan hidangan, hingga membersihkan piring yang sudah dipakai. Maka dari itu di area dapur perlu terjadi beberapa bagian yang sesuai dengan kegiatan didapur.



Hubungan Antar Ruang

Berikut adalah tabel sebagai indiktor kedekatan hubungan antar ruang:



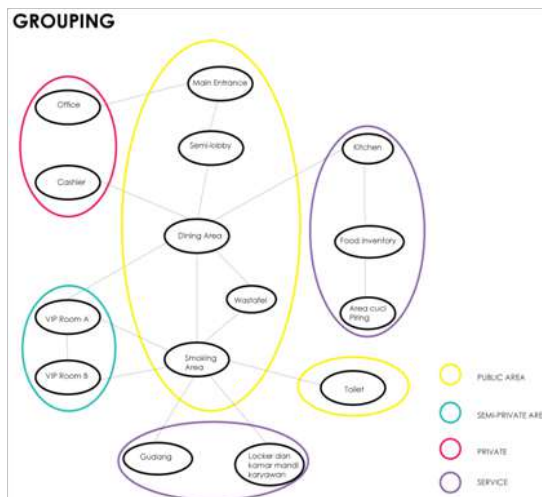
Gambar 7. Hubungan Antar Ruang
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Dari tabel tersebut dapat dilihat, bahwa yang terpenting adalah area restoran utama tidak boleh terlalu jauh dari area dapur, kasir, ruang VIP dan pintu masuk. Namun untuk area restoran dan area ruang untuk karyawan harus diberikan jarak, dan tidak boleh terlalu dekat, karena dapat mengganggu berlangsungnya kegiatan direstoran.

Grouping Ruang

Berdasarkan analisa ruang dan kebutuhan tiap-tiap ruang serta mempelajari dari bangunan

eksisting, maka didapati *grouping* ruang seperti dibawah ini:



Gambar 8. Grouping
Sumber: Data Pribadi (2016)

Analisa Tapak

Untuk menganalisa desain dari restaurant Lin's Garden diperlukan beberapa analisa, yaitu analisa tapak luar dan analisa tapak dalam.

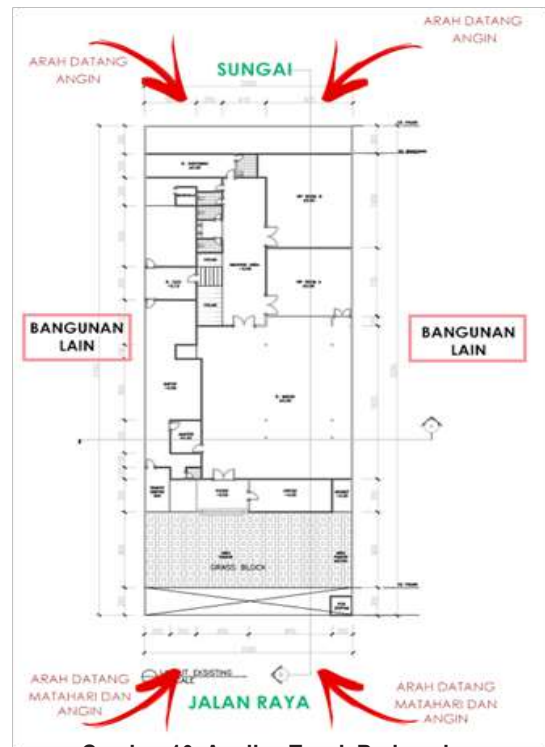
a. Analisa Tapak Luar

Untuk analisa tapak luar diperlukan dengan menganalisa dari kondisi di sekitar bangunan Restoran Lin's Garden, termasuk dari faktor kebisingan.



Gambar 9. Arah Jalan Sinar Matahari
Sumber: Data Pribadi (2017)

Arah jalan matahari hanya melewati diatas restoran Lin's Garden, karena bangunan Lin's Garden berorientasi menghadap Utara.



Gambar 10. Analisa Tapak Berdasarkan Matahari dan Angin
Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2017)

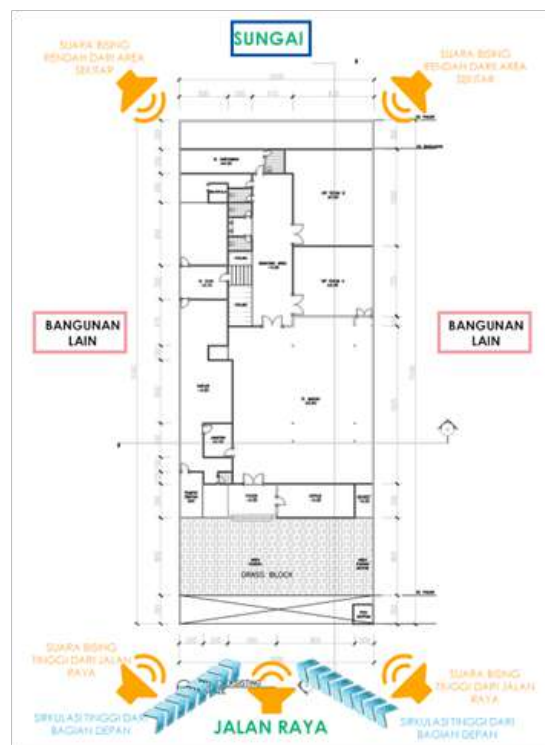
Untuk faktor dari matahari, bangunan restoran berorientasi Utara, sehingga matahari yang masuk cukup banyak kedalam restoran, namun tidak menyebabkan panas terik matahari masuk sampai ke dalam bangunan. Upaya penghematan energi pada bangunan lebih efektif dilakukan dengan cara menghalangi radiasi matahari langsung yang masuk kedalam bangunan melalui bukaan dinding / jendela, dibandingkan dengan cara menghambat panas yang masuk melalui konduksi dinding eksterior (Purwoko: 1998, p.122).

Dari arah depan dan belakang juga terdapat penghawaan udara yang cukup baik. Karena bagian atas bangunan terdapat area *outdoor*. Namun berdasarkan hasil data dari Data Sensus Data Pusat Statistik, suhu udara rata-rata di Surabaya tergolong cukup tinggi, yaitu 33 derajat celcius, dengan curah hujan rata-rata 1751mm. Kecepatan angin rata-rata 17.71 km/h, dengan kecepatan maksimal 27,5 km/h, dan kelembapan rata-rata 61.9. Sehingga memerlukan material-material yang tahan dengan perubahan iklim, dan tidak mudah rapuh dan goyang karena kecepatan angin di Surabaya yang tergolong kencang, terutama di area *facade* dan area *outdoor*. Selain itu juga perlu dianalisa berdasarkan kebisingan dan segala gangguan yang ada disekitar restoran Lin's Garden.



Gambar 11. Posisi Sumber Kemacetan dan Suara
Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2017)

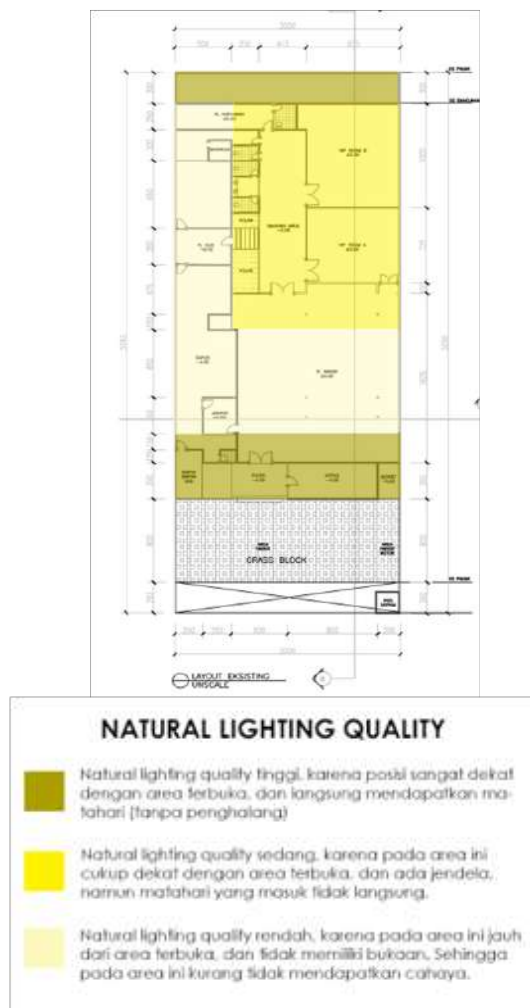
Restoran Lin's Garden terletak didekat lampu merah, dan merupakan jalanan utama lain untuk menuju ke Surabaya Pusat, maka dari itu di jam tertentu akan ramai, seperti saat jam berangkat kerja, makan siang, dan pulang kerja (sekitar pukul tujuh hingga sembilan pagi, jam dua belas siang hingga jam dua siang, dan jam empat hingga jam enam sore).



Gambar 12. Analisa Tapak Berdasarkan Suara Bising dan Sirkulasi Kendaraan
Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2017)

Dari hasil analisa tersebut dapat dilihat bahwa sumber kebisingan dan sirkulasi tertinggi ada pada bagian depan restoran. Selain karena adanya jalan raya yang sebagai jalan utama lain untuk menuju Surabaya Pusat, bagian depan restoran

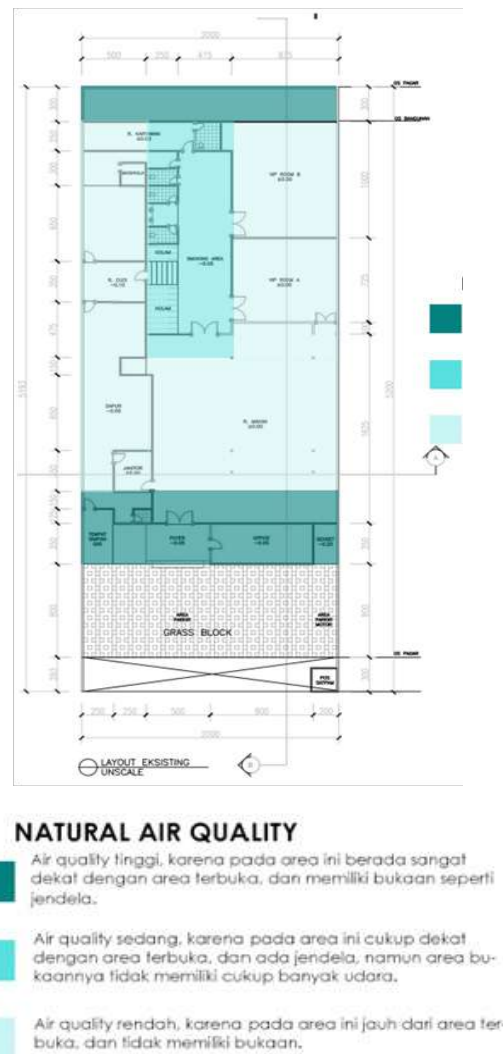
juga merupakan tempat parkir mobil, dengan lahan yang cukup luas. Di area belakang bangunan juga mendapatkan suara bising dari jalanan dibelakang sungai, namun tidak seramai dari dean bangunan. Hasil analisa tapak luar tersebut akan berpengaruh dengan hasil tapak dalam, berikut adalah hasil tapak dalam berdasarkan berbagai faktor, yang pertama adalah berdasarkan faktor pencahayaan alami.



Gambar 13. Analisa Tapak Dalam Faktor Pencahayaan Alami

Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2017)

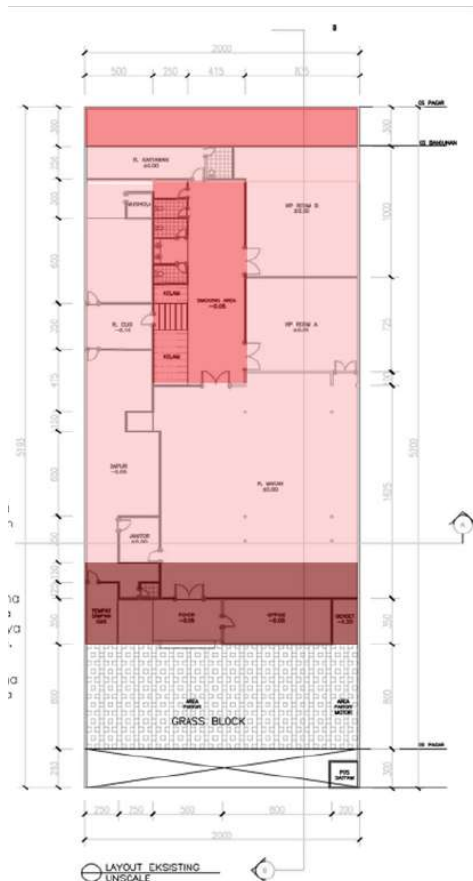
Analisa tapak dalam berdasarkan penghawaan alami yang dapat masuk ke area restoran melalui bukaan-bukaan yang ada didalam seperti jendela dan pintu sebagai berikut.



Gambar 14. Analisa Tapak Dalam Faktor Penghawaan Alami

Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2017)

Analisa tapak dalam berdasarkan dampak kebisingan yang dapat masuk kedalam restoran sebagai berikut.



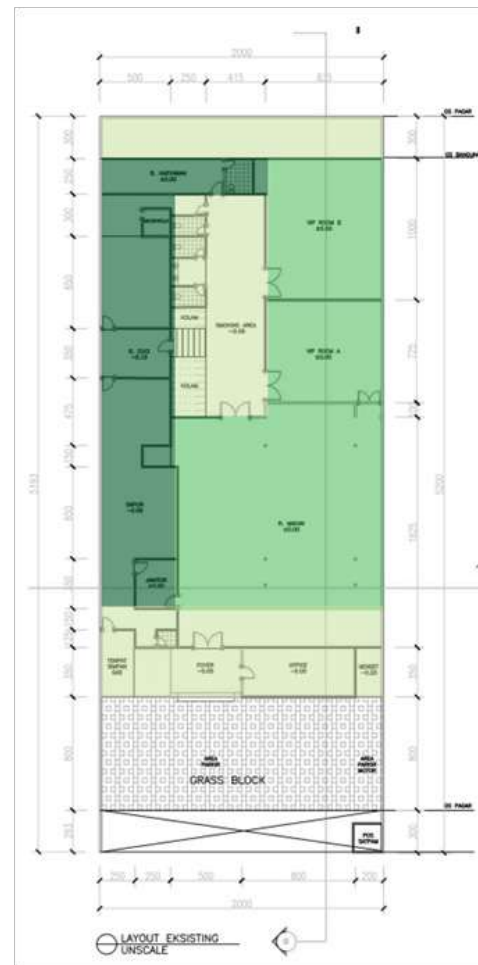
NOISE IMPACT

- Noise Impact tinggi, karena sangat berdekatan dengan jalan raya, dan dekat dengan lampu merah.
- Noise Impact sedang, karena dekat dengan area terbuka yang memungkinkan adanya suara yang masuk kedalam.
- Noise Impact rendah, karena cukup jauh dengan adanya sumber-sumber suara.

Gambar 15. Analisa Tapak Dalam Faktor Dampak Kebisingan

Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2017)

Analisa tapak dalam berdasarkan sirkulasi ruangan yang memiliki aktifitas tinggi didalam restoran sebagai berikut.



ENCLOSURE DEGREE

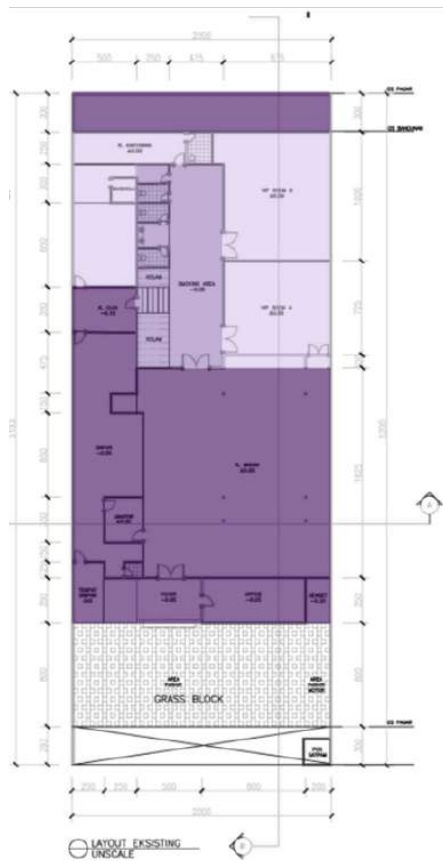
- Enclosure degree tinggi, karena jauh dari area terbuka, dan tidak ada bukaan.
- Enclosure degree sedang, karena cukup dekat dengan area bukaan dan terbuka.
- Enclosure degree rendah, karena sangat dekat dengan area bukaan dan terbuka.

Gambar 16. Analisa Tapak Dalam Faktor Sirkulasi

Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2017)

Desain Arsitektur Interior Restoran Chinese Lin's Garden Yang Memiliki Desain Terklaster Dan Mewah

Analisa tapak dalam berdasarkan derajat keretutupan yang ada didalam restoran sebagai berikut.



CIRCULATION

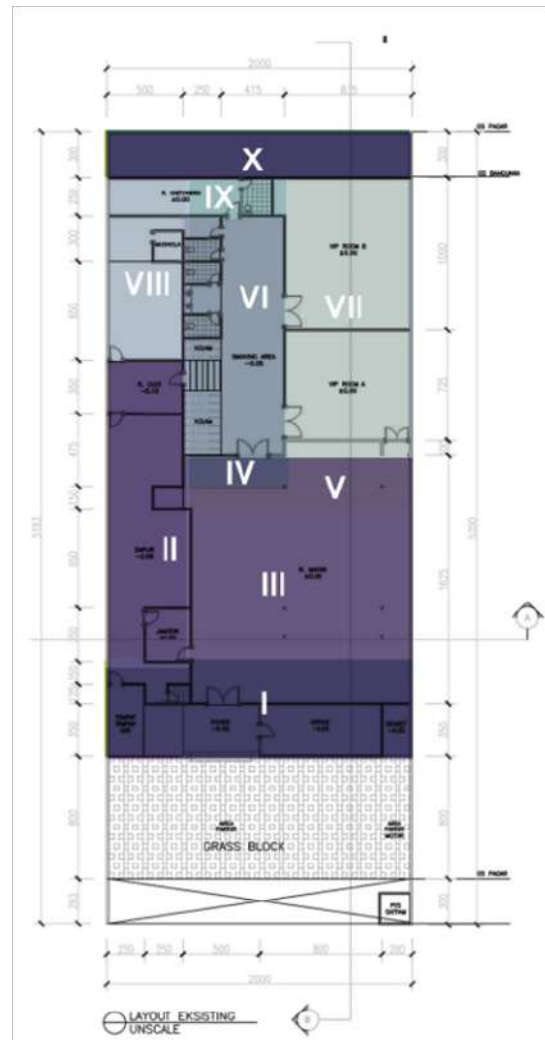
- Circulation tinggi, karena merupakan area utama yang menjadi akses masuk dan merupakan area sirkulasi utama didalam restaurant.
- Circulation sedang, karena merupakan area yang dekat dengan area sirkulasi utama dan cukup sering dilewati.
- Circulation rendah, karena pada area ini tidak terlalu dilewati orang, dan jauh dari area sirkulasi.

Gambar 17. Analisa Tapak Dalam Faktor Derajat Ketertutupan

Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2017)

Dari hasil masing-masing analisa diatas berdasarkan berbagai macam faktor, terciptalah beberapa zona ruangan yang memiliki 10 zona yang memiliki karakteristik ruangan yang berbeda-beda, yang akan cocok hanya untuk beberapa jenis ruangan.

Berikut adalah hasil zona yang tercipta:



Gambar 18. Hasil Pembagian Zona Analisa Tapak

Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2017)

Dari data diatas dapat diambil beberapa analisa dan kesimpulan dari tiap area kemudian menentukan denah yang sesuai dengan area tersebut. Dibawah ini adalah penjelasan dari masing-masing area:

Tabel 4. Hasil Analisa Tapak

ZONE	KETERANGAN KATARAKERISTIK	COCOK	TIDAK COCOK	PROBLEM	SOLUSI
I	<p>Memiliki area natural lighting quality yang tinggi, karena paling dekat dengan pintu masuk yang menggunakan kaca, dan memiliki jendela.</p> <p>Memiliki natural air quality yang tinggi, karena posisinya sangat dekat dengan pintu masuk dan yang merupakan akses utama.</p> <p>Memiliki enclosure degree yang rendah, karena memiliki pintu dan bukaan lain seperti jendela.</p> <p>Merupakan area sirkulasi tinggi, karena merupakan area utama dalam <i>restaurant</i>.</p> <p>Merupakan area yang memiliki noise impact yang tinggi, karena berada di area yang dekat dengan tempat parkir, jalan raya, dan lampu merah.</p>	<p>– <i>Main Entrance</i></p> <p>– <i>Dining Area</i></p> <p>– <i>Cashier</i></p> <p>– <i>Kitchen</i></p> <p>– <i>Toilet</i></p>	<p>– <i>VIP Room</i></p> <p>– <i>Locker Room</i></p> <p>– <i>Office</i></p>	<p>Pemilik <i>restaurant</i> menginginkan <i>office</i> ada dibagian depan <i>restaurant</i>, namun area tersebut tidak cocok karena memiliki <i>noise impact</i> yang tinggi.</p>	<p>Menggunakan material-material yang dapat mengurangi adanya suara yang masuk kedalam ruangan.</p>

Tabel 4. Hasil Analisa Tapak (sambungan)

ZONE	KETERANGAN KATARAKERISTIK	COCOK	TIDAK COCOK	PROBLEM	SOLUSI
II	<p>Memiliki area <i>natural lighting quality</i> yang rendah, karena pada area ini cahaya matahari sudah tidak sampai, dan sangat bergantung pada lampu tambahan.</p> <p>Memiliki <i>natural air quality</i> yang sedang, karena area ini udara alami sudah tidak terlalu terasa, tetapi masih cukup karena terdapat bukaan dari arah depan dan tengah.</p> <p>Memiliki <i>enclosure degree</i> yang sedang, karena masih memiliki bukaan yang mengakses ke luar.</p> <p>Merupakan area sirkulasi tinggi, karena merupakan area utama dalam restaurant.</p> <p>Merupakan area yang memiliki <i>noise impact</i> rendah, karena suara-suara bising dari luar sudah susah terdengar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Dining Area – Cashier – Kitchen – Office – Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> – Locker Room – VIP Room 		
III	<p>Memiliki area <i>natural lighting quality</i> yang rendah, karena pada area ini cahaya matahari sudah tidak sampai, dan sangat bergantung pada lampu tambahan.</p> <p>Memiliki <i>natural air quality</i> yang rendah, karena area ini udara alami sudah tidak terlalu terasa, tetapi masih cukup karena terdapat bukaan dari arah depan dan tengah.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Toilets 	<ul style="list-style-type: none"> – VIP Room – Dining Area – Office – Cashier – Locker Room – Kitchen 	Pada area ini memiliki penghawaan yang cukup buruk, namun dapur ini tidak bisa dipindah. Karena sudah paten berada di area ini.	Memberikan tambahan <i>exhaust fan</i> didalam dapur, dan membuka area dengan tambahan bukaan.

Tabel 4. Hasil Analisa Tapak (sambungan)

ZONE	KETERANGAN KATARA KERISTIK	COCOK	TIDAK COCOK	PROBLEM	SOLUSI
III	<p>Memiliki <i>enclosure degree</i> yang tinggi, karena hanya terdapat 1 pintu saja pada setiap ruangnya.</p> <p>Merupakan area sirkulasi tinggi, karena merupakan area utama dalam <i>restaurant</i>.</p> <p>Merupakan area yang memiliki <i>noise impact</i> rendah, karena suara-suara bising dari luar sudah susah terdengar.</p>				
IV	<p>Memiliki <i>area natural lighting quality</i> yang sedang, karena pada area ini cahaya matahari masih dapat, dari adanya pintu yang akses ke <i>semi-outdoor</i> area.</p> <p>Memiliki <i>natural air quality</i> yang rendah, karena area ini udara alami sudah tidak terlalu terasa, tetapi masih cukup karena terdapat bukaan dari arah depan dan tengah.</p> <p>Memiliki <i>enclosure degree</i> yang sedang, karena masih memiliki bukaan yang mengakses ke luar.</p> <p>Merupakan area sirkulasi tinggi, karena merupakan area utama dalam <i>restaurant</i>.</p> <p>Merupakan area yang memiliki <i>noise impact</i> rendah, karena suara-suara bising dari luar sudah susah terdengar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Dining Area – Cashier – Kitchen – Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> – Locker Room – VIP Room – Office 		

Tabel 4. Hasil Analisa Tapak (sambungan)

ZONE	KETERANGAN KATARA KERISTIK	COCOK	TIDAK COCOK	PROBLEM	SOLUSI
IV	<p>Memiliki area <i>natural lighting quality</i> yang sedang, karena pada area ini cahaya matahari masih dapat, dari adanya pintu yang akses ke semi-outdoor area.</p> <p>Memiliki <i>natural air quality</i> yang rendah, karena area ini udara alami sudah tidak terlalu terasa, tetapi masih cukup karena terdapat bukaan dari arah depan dan tengah.</p> <p>Memiliki <i>enclosure degree</i> yang sedang, karena masih memiliki bukaan yang mengakses ke luar.</p> <p>Merupakan area sirkulasi tinggi, karena merupakan area utama dalam restaurant.</p> <p>Merupakan area yang memiliki <i>noise impact</i> rendah, karena suara-suara bising dari luar sudah susah terdengar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Dining Area – Cashier – Kitchen – Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> – Locker Room – VIP Room – Office 		
V	<p>Memiliki area <i>natural lighting quality</i> yang sedang, karena pada area ini cahaya matahari masih dapat, dari adanya pintu yang akses ke semi-outdoor area.</p> <p>Memiliki <i>natural air quality</i> yang sedang, karena area ini udara alami masih didapat, karena terdapat pintu yang mengakses ke udara luar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Dining Area – Cashier – Kitchen – Office – Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> – Locker Room – VIP Room 		

Tabel 4. Hasil Analisa Tapak (sambungan)

ZONE	KETERANGAN KATARAKERISTIK	COCOK	TIDAK COCOK	PROBLEM	SOLUSI
V	<p>Memiliki <i>enclosure degree</i> yang sedang, karena masih memiliki bukaan yang mengakses ke luar.</p> <p>Merupakan area sirkulasi tinggi, karena merupakan area utama dalam restaurant yang menghubungkan dengan area belakang.</p> <p>Merupakan area yang memiliki <i>noise impact</i> rendah, karena masih didalam ruangan sehingga suara bising dari luar masih susah terdengar.</p>				
VI	<p>Memiliki area <i>natural lighting quality</i> yang tinggi, karena merupakan semi outdoor area, dan cahaya yang masuk sangat baik.</p> <p>Memiliki <i>natural air quality</i> yang tinggi, karena area ini udara alami masih didapat, karena berada di semi outdoor area.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Dining Area – Toilet – VIP Room 	<ul style="list-style-type: none"> – Locker Room – Cashier – Kitchen – Office – Locker 	Area ini cocok untuk dining area bagian <i>smoking room</i> , namun area ini merupakan area sirkulasi	Area sirkulasi didesain dengan baik
VI	<p>Memiliki <i>enclosure degree</i> yang rendah, karena merupakan area yang cukup terbuka.</p> <p>Merupakan area sirkulasi sedang, karena merupakan area belakang, yang digunakan untuk akses karyawan, dan tamu VIP (jika ada).</p> <p>Merupakan area yang memiliki <i>noise impact</i> sedang, karena masih merupakan area semi-outdoor sehingga suara dari luar masih dapat terdengar.</p>			untuk dijadikan sebagai <i>dining area</i> .	

Tabel 4. Hasil Analisa Tapak (sambungan)

ZONE	KETERANGAN KATARAKERISTIK	COCOK	TIDAK COCOK	PROBLEM	SOLUSI
VII	<p>Memiliki <i>area natural lighting quality yang sedang</i>, karena pada area ini cahaya matahari masih dapat, dari adanya pintu dan jendela yang akses ke semi-outdoor area.</p> <p>Memiliki <i>natural air quality yang rendah</i>, karena area ini udara alami sudah tidak terlalu terasa, tetapi masih cukup karena terdapat bukaan dari semi outdoor area.</p> <p>Memiliki <i>enclosure degree yang sedang</i>, karena masih memiliki bukaan yang mengakses ke luar.</p> <p>Merupakan <i>area sirkulasi rendah</i>, karena merupakan ruangan yang jarang dilewati, dan hanya digunakan jika dibutuhkan.</p> <p>Merupakan <i>area yang memiliki noise impact rendah</i>, karena masih didalam ruangan sehingga suara bising dari luar masih susah terdengar</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Dining Area – Office – VIP Room 	<ul style="list-style-type: none"> – Kitchen – Locker – Toilet – Cashier 		
VIII	<p>Memiliki <i>area natural lighting quality yang rendah</i>, karena pada area ini cahaya matahari sudah tidak sampai, dan sangat bergantung pada lampu tambahan.</p> <p>Memiliki <i>natural air quality yang rendah</i>, karena area ini udara alami sudah tidak terlalu terasa, tetapi masih cukup karena terdapat bukaan dari semi outdoor area.</p> <p>Memiliki <i>enclosure degree yang tinggi</i>, karena hanya terdapat 1 pintu saja pada setiap ruangnya.</p> <p>Merupakan <i>area sirkulasi rendah</i>, karena merupakan ruangan yang jarang dilewati,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Toilet – Locker room 	<ul style="list-style-type: none"> – Dining Area – Cashier – Office – Locker – Toilet – VIP Room 		

Tabel 4. Hasil Analisa Tapak (sambungan)

ZONE	KETERANGAN KATARAKERISTIK	COCOK	TIDAK COCOK	PROBLEM	SOLUSI
IX	<p>Memiliki area <i>natural lighting quality</i> yang sedang, karena pada area ini cahaya matahari masih dapat, dari adanya pintu dan jendela yang akses ke semi-outdoor area.</p> <p>Memiliki <i>natural air quality</i> yang sedang, karena area ini udara alami masih didapat, karena terdapat pintu yang mengakses ke udara luar.</p> <p>Memiliki <i>enclosure degree</i> yang tinggi, karena hanya terdapat 1 pintu saja pada setiap ruangnya.</p> <p>Merupakan area sirkulasi rendah, karena merupakan ruangan yang jarang dilewati, dan hanya digunakan jika dibutuhkan.</p> <p>Merupakan area yang memiliki <i>noise impact</i> rendah, karena masih didalam ruangan sehingga suara bising dari luar masih susah.</p>	<p><i>Toilet</i></p> <p><i>Locker room</i></p>	<p>– <i>Dining Area</i></p> <p>– <i>Cashier</i></p> <p>– <i>Office</i></p> <p>– <i>VIP Room</i></p> <p>– <i>Kitchen</i></p>		
X	<p>Memiliki area <i>natural lighting quality</i> yang tinggi, karena merupakan area terbuka (seperti taman)</p> <p>Memiliki <i>natural air quality</i> yang tinggi, karena merupakan area terbuka (seperti taman)</p> <p>Memiliki <i>enclosure degree</i> yang rendah, karena pada bagian belakang sangat terbuka.</p> <p>Merupakan area sirkulasi rendah, karena sangat jarang digunakan dan dilewati.</p> <p>Merupakan area yang memiliki <i>noise impact</i> yang sedang, karena berada di outdoor area bagian belakang, yang dapat mendengar suara sungai, dan tetangga sekitar.</p>	<p>– <i>Toilet</i></p> <p>– <i>Locker room</i></p> <p>– <i>Office</i></p> <p>– <i>VIP Room</i></p>	<p>– <i>Dining Area</i></p> <p>– <i>Cashier</i></p> <p>– <i>Locker</i></p> <p>– <i>Kitchen</i></p>	Area ini cocok sebagai area office atau vip room, namun untuk mengubahnya diperlukan pembongkaran beberapa dinding, namun bangunan tersebut merupakan bangunan cagar budaya.	Area yang dapat dibongkar hanya sebagian, dan bukan dinding utama. Sehingga ruangan yang ada bisa diperbesar untuk diubah menjadi VIP Room atau office.

Sumber: Olahan Data Pribadi (2017)

Konsep dan Aplikasi

Konsep Solusi Perancangan

Konsep perancangan pada Restoran Lin's Garden tercipta dari beberapa problem yang ditemukan dari hasil analisa. Masalah yang dihadapi dalam merancang konsep desain restoran ini adalah "Bagaimana cara menciptakan desain interior sebuah restoran *Chinese Food*, namun tetap terasa luas, dan nyaman tanpa mengubah struktur dari bangunan yang sudah ada?", "Bagaimana cara menciptakan desain ruangan yang sangat terasa *Oriental (Chinese traditional)*, yang dipadukan dengan gaya modern dengan ambience yang mengesankan keanggunan dan kemewahan?", dan "Bagaimana cara mendesain ruang VIP yang dapat memenuhi kebutuhan customer, namun tidak membongkar bangunan eksisting?".

Dari ketiga masalah tersebut munculah beberapa solusi desain:

- I. Menciptakan *main entrance* yang cukup panjang, untuk memberikan kesan bahwa area restaurant cukup luas dan langsung ke area *main dining* yang terlihat luas dan mewah.
- II. Menerapkan *style contemporary* dengan memberikan perpaduan warna sesuai warna-warna bulu burung merak, dipadukan dengan warna-warna *gold*, karena merak dapat melambangkan keanggunan dan *gold* melambangkan kemewahan.
- III. Menggunakan konsep layout terklaster, khususnya untuk area *main dining*, agar ruangan dapat terasa unik, dan dapat dinikmati oleh segala usia dari kalangan remaja hingga

dewasa tua. Dari solusi-solusi tersebut terdapat sebuah konsep besar, yang bertujuan untuk memberikan desain yang cocok untuk sebuah keluarga, dari remaja hingga dewasa tua merasa nyaman didalamnya. Faktor fisik/desain berpengaruh terhadap perilaku manusia (Kusumowidagdo, Sachari, Widodo, 2011., Kusumowidagdo). Maka dari itu desain yang terklaster akan memberikan kesan yang berbeda kepada penggunanya.

Definisi *Contemporary*

Menurut Relish Interiors, *Contemporer* berarti "yang ada, terjadi, atau hidup pada waktu yang sama; milik waktu yang sama. "Dan itu sama persis untuk penggunaan istilah dalam desain interior. Desain kontemporer mengacu pada apa yang populer atau digunakan sekarang. Desain kontemporer bisa sangat eklektik untuk alasan itu, karena selalu berubah dan meminjam potongan dan gaya dari seluruh era yang berbeda. Ini tidak harus menjadi sesuatu yang "dirancang" sekarang - misalnya; *furniture* dan seni dari era modern yang sering digunakan dalam desain kontemporer, dan cetakan tradisi dan *millwork* digabungkan dalam banyak kasus.

Konsep *Zoning*, Organisasi Ruang dan Pola Sirkulasi

Zoning dari restaurant terbagi menjadi beberapa bagian yaitu, area public, semi privat dan privat. Area public terdiri dari area *main entrance*, *cashier*, *dining room*, dan *toilet*. Untuk area semi private terdapat

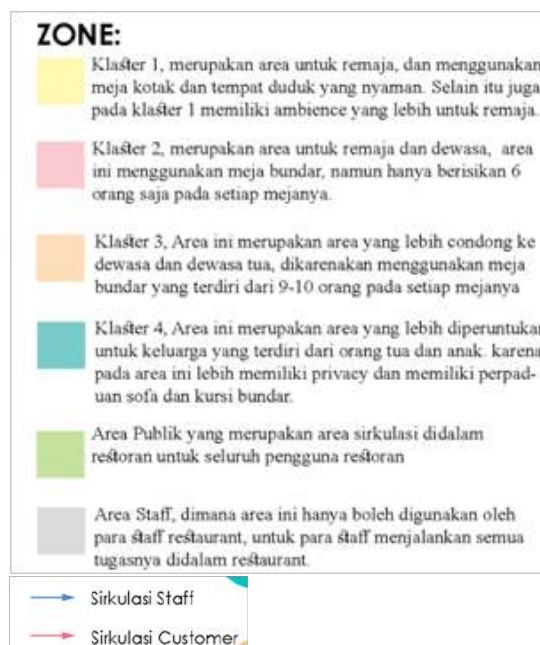
VIP Room A, B, C, dan D. Untuk area private terdapat *kitchen*, *office*, dan *staff room (locker room)*. Konsep organisasi ruang yang digunakan direstoan Lin's Garden adalah grid, karena posisi bentuk ruang bergantung dengan layout eksisting yang sudah ada. Selain itu dikarenakan restoran Lin's Garden merupakan salah satu bangunan yang masih dilindungi oleh cagar budaya, maka dari itu tidak semua kondisi eksisting dapat diubah, hanya beberapa dinding eksisting yang boleh hancurkan dan dibangun kembali.

Namun untuk penataan *furniture*, terutama di area *main dining* menggunakan sistem organisasi terklaster. Pada area ini memiliki 4 klaster, yaitu: Klaster 1, merupakan area yang didesain lebih condong untuk remaja, dengan ambience yang lebih sesuai dengan selera remaja. Dapat dilihat dari menggunakan bentukan-bentukan yang lebih modern, dengan meja kotak dan tempat duduk yang nyaman seperti sofa.

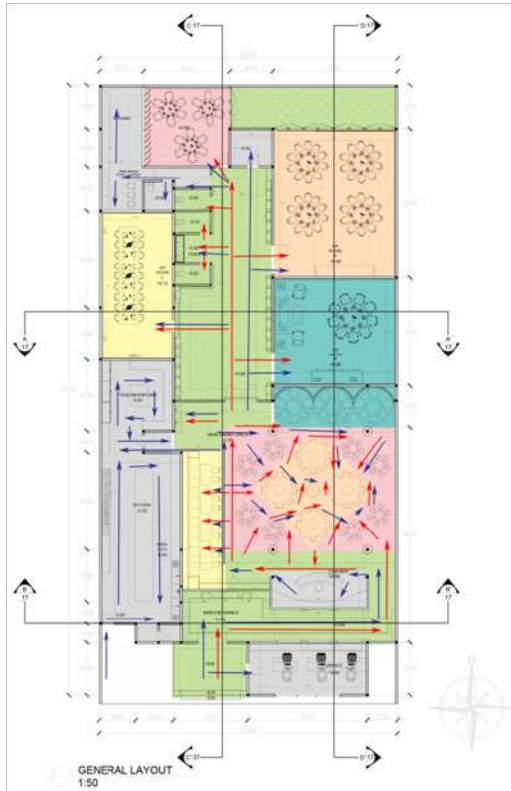
Klaster 2, merupakan area yang lebih diperuntukan untuk remaja, dewasa, dan keluarga, area ini menggunakan meja bundar, namun hanya berisikan 6 orang saja pada setiap mejanya. Karena pada seumuran ini biasanya lebih suka duduk secara melingkar namun tidak terlalu banyak orang.

Klaster 3, Area ini merupakan area yang lebih condong ke dewasa dan dewasa tua, dikarenakan menggunakan meja bundar yang terdiri dari 9-10 orang pada setiap mejanya.

Klaster 4, Area ini merupakan area yang lebih diperuntukan untuk keluarga yang terdiri dari orang tua dan anak, dan dari golongan dewasa tua, karena pada area ini lebih memiliki *privacy* dan memiliki perpaduan sofa dan kursi bundar. Pola sirkulasi layout ini adalah campuran. Pada saat di *main entrance* dan masuk ke dalam restoran, pola sirkulasinya adalah linear, namun dari area *cashier* hingga kebelakang area sirkulasinya radial. Untuk konsep *main entrance*, adalah tidak langsung, dan pintu masuk menjorok kedalam bangunan. Untuk aksesnya sebagian besar di restoran ini adalah linear. Susunan organisasi dan pola sirkulasi ini didasari pada rumah tradisional masyarakat Cina serta sangat cocok dengan kondisi bangunan yang memiliki kolom pada tengah ruangan. (Hanapijah, 2016)



Gambar 19. Pola Sirkulasi dan Organisasi Ruang
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)



Gambar 19. Pola Sirkulasi dan Organisasi Ruang
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang

Gaya dan suasana ruang yang ingin diciptakan didalam desain restoran ini adalah oriental, namun tetap terlihat mewah dan elegan dan dapat diterima oleh berbagai usia dari remaja hingga dewasa tua. Desain yang dipadukan dengan ciri khas China dan sentuhan contemporer, dengan ambience yang ingin dihasilkan secara garis besar melambangkan kemewahan dan keanggunan. Maka dipilihlah Burung merak yang merupakan binatang yang memiliki filosofi melambangkan keanggunan, kedamaian, dan kemakmuran.

Maka dari itu didalam restoran Lin's Garden memiliki konsep pemilihan ambience warna yang sesuai dengan karakter bulu burung merak(Biru, Ungu, Turquoise), dilengkapi dengan warna gold sebagai symbol kemewahan. Sehingga dapat memberikan suasana ruang yang memiliki suasana yang mewah, namun juga memiliki keanggunan dan kedamaian.



Gambar 20. Perspektif Main-Dining Area Kluster Satu
Sumber: Data Pribadi (2017)

Ruangan VIP disetiap ruangan juga memiliki ambience yang berbeda, namun tetap memiliki konsep desain yang sama. Contohnya ada pada ruangan VIP A, yang merupakan kluster 4 yang lebih ditujukan untuk keluarga, dan dewasa hingga dewasa tua. Ruangan ini memiliki desain yang lebih condong ke *oriental Chinese*, namun tetap terasa luxury, dan masih menggunakan warna dari burung merak.



Gambar 21. Perspektif VIP Room A
Sumber: Data Pribadi (2017)

Fungsi dan lama penggunaan ruang mempengaruhi modifikasi ruang yang dilakukan oleh pelaku (Wardhani, 2016). Hal ini terbukti dengan penggunaan ruang VIP A, yang selama ini digunakan oleh konsumen yang ingin memiliki privasi tinggi. Hingga terciptalah ruangan VIP, yang lebih dikhususkan untuk keluarga.

Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan pada Pelingkup

Bentuk pada pelingkup interior secara keseluruhan menggunakan perpaduan bentukan kotak dan lingkaran. Terutama di *wallpanel* yang memiliki bentukan ukiran China, yang merupakan perpaduan bentukan kotak dan lingkaran.



Gambar 22. Perspektif Area Main Entrance
Sumber: Data Pribadi (2017)

Untuk pola lantai sendiri, lebih dominan menggunakan bentukan kotak, dan sedikit aksesoris menggunakan pola lantai lingkaran di bagian *main dining area*, untuk memisahkan dengan klaster 4, yaitu meja bundar yang dilengkapi dengan sofa.

Untuk *ceiling* juga demikian, *ceiling* menggunakan bentukan yang lebih dominan kotak, dengan aksesoris *up* dan *drop ceiling*.

Bentuk lingkaran besar ditengah-tengah dengan kaca *bronze* setebal 3mm dan di *bevel*. yang terbagi menjadi 12 bagian melingkar yang melambangkan arti jam. Dengan filosofi bahwa lingkaran tersebut seperti jam, dan memiliki arti bahwa dunia ini pasti berputar dan hidup seperti roda. Ditengah *ceiling* lingkaran terdapat lampu gantung Kristal memanjang ditengah ruangan. Pencahayaan adalah faktor penting karena desain pencahayaan yang buruk akan menyebabkan ketidaknyamanan visual (Maria Yohana Susan & Rani Prihatmanti, 2017), Untuk pencahayaan lainnya menggunakan lampu *pendant*, dan untuk pencahayaan umum menggunakan lampu LED.



Gambar 23. Perspektif Area Main Dining
Sumber: Data Pribadi (2017)

Selain itu juga bentukan lingkaran dan kotak dapat dilihat dari kolom yang ada pada area restaurant, dengan *hidden lamp* yang tersembunyi dibalik *gold stainless* yang dilengkungkan, dan didalamnya terdapat *marble* melingkar yang membungkus kolom. Untuk lantai menggunakan marmer *Black Orobico*, karena marmer ini memiliki warna hitam, yang bercampur dengan warna coklat dan butiran *gold* seperti *glitter*.



Gambar 24. Perspektif Area Main Entrance Marmer Onix

Sumber: Data Pribadi (2017)

Pada Area ini menggunakan marble gabungan *Black Orobico*, dengan *Brown Serpegiate* dengan menggunakan dinding yang dibungkus *Red Cherry Oak Veenere*, dan dipadukan dengan wallpanel berwarna *gold*. Dengan *ceiling* menggunakan kaca *bronze* yang dibevel berebentuk kotak-kotak, dan dipadukan dengan dinding untuk *display* marmer *Belisimo Onix*, yang berbentuk *pattern* bulu burung Merak, dan diberi sorot lampu dibelakang marmer *Onix*.

Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior

Pemilihan furniture pada restoran Lin's Garden adalah dengan tempat duduk minimal 4 orang, karena ditujukan untuk sebuah keluarga. Meja yang digunakan sebagian besar adalah meja bulat dengan kapasitas enam orang, sembilan orang, dan sepuluh orang, yang memiliki meja dengan kaca bundar diatas meja yang dapat diputar, layaknya di restoran Chinese pada umumnya, dan dibungkus dengan kain meja berwarna putih,

yang bertujuan untuk memudahkan *maintenance* kain meja, dan berfungsi untuk sebagai pembantu peredam suara didalam ruangan.



Gambar 25. Perspektif Area Main Dining Dari Arah Main Entrance

Sumber: Data Pribadi (2017)

Selain itu untuk penggunaan *furniture* menggunakan berbagai jenis macam kursi, namun kursi-kursi tersebut memiliki kesamaan yaitu terdapat alas duduk yang nyaman dan empuk. Untuk *accessories* pelengkap pada restoran, menggunakan area *rack wine* disebelah kasir, dengan berbagai macam wine dan minuman beralkohol lain khas China, sulaman bergambar burung merak sebesar *backdrop* sofa, dan *procelin* kuno dari China yang memiliki tekstur Chinoserie.



Gambar 26. Perspektif Area Main Dining (Wine dan Kluster satu)

Sumber: Data Pribadi (2017)

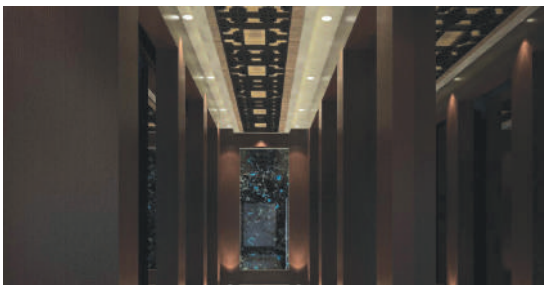


Gambar 27. Koridor VIP Room (*Porcelain Display*)
Sumber: Data Pribadi (2017)

Setiap *furniture* yang ada didalam restoran berasal dari toko-toko *high-end* dan sudah terjamin kualitasnya. Contohnya adalah *forme*, *klots*, *koket*, dan *moie*. Untuk aksesoris pendukung lainnya seperti *curtain*, vas bunga, *porcelain*, dan lain sebagainya berasal dari *calissa home*, *alessi*, dan *laflo*.

Konsep Aplikasi *Finishing* pada Interior

Finishing yang digunakan dalam elemen interior sebagian besar menggunakan *finishing* dari *marble*, *custom wallpaper*, *veneer* dan cat *duco*. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kemewahan yang ada didalam element interior dan menambah nilai estetika didalam ruang. Untuk *furniture*, menggunakan *finishing doff* untuk memberikan kesan elegan pada ruang, dan diimbangi dengan *mirror* dan *marble* yang ada pada ruang.



Gambar 28. Perspektif Area Corridor Main Entrance
Sumber: Data Pribadi (2017)

Diarea koridor menggunakan kaca *one-way*, dikarenakan dibelakang koridor adalah kantor, agar dapat bisa melihat ke arah koridor restoran untuk memantau seluruh pelanggan restoran dengan mudah. Selain itu juga didalam kantor terdapat sebuah jendela yang letaknya berhubungan dengan fasade. Adanya cahaya alami/ *daylight* berpengaruh pada aktivitas manusia dalam ruang (dalam kasus ini *classroom*) (Susan & Prihatmanti 2017). Sehingga sekaligus dapat membantu untuk meningkatkan produktifitas.

KESIMPULAN

Desain dari Restaurant Lin's Garden lebih ditujukan untuk dari berbagai kalangan usia, agar remaja hingga dewasa tua merasa nyaman berada di restoran Lin's Garden. Dengan desain restoran yang didesain untuk *ambience* ruangan yang melambangkan kemewahan, dan keanggunan dengan gabungan dari warna-warna dari bulu Burung Merak (*Turquoise*, Biru, dan Ungu), warna *gold*, dan warna kayu yang bersifat agak merah, untuk tetap memberikan kesan Chinese Oriental didalam ruang. Dengan perpaduan *furniture* dan *acesories* berkualitas yang berasal dari kelas *high-end*.

Saran

Kiranya dari membaca tulisan ini, pembaca dapat memahami maksud dan tujuan konsep desain yang diaplikasikan dalam Restoran Lin's Garden. Melalui penulisan ini Feliz Design, dapat menunjukkan hasil karya sebuah restoran sesuai dengan ciri khas desain dari Feliz Design, yaitu *luxury*.

DAFTAR RUJUKAN

- Kusumowidagdo, A., Sachari, A., & Widodo, P. (2012). The impact of atmospheric stimuli of stores on human behavior. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 35, 564-571.
- Kusumowidagdo, A., Sachari, A., & Widodo, P. (2012, September). The physical construction of sense of place. A case of Ciputra world shopping centre of Surabaya. In *Proceeding of International Conference on Culture, Society, Technology and Urban Development in Nusantara* (pp. 300-313).
- Kusumowidagdo, A. (2011). *Desain Ritel*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Susan, M. Y. & Prihatmanti, R. (2017). *Daylight Characterisation of Classrooms in Heritage School Buildings*. Planning Malaysia, Vol. 15 Issue 1, pp. 209-220, Planning Malaysia. Malaysia.
- DOI: <http://dx.doi.org/10.21837/pmjournal.v15.i6.236>
- Wardhani, D. K. (2016). IDENTIFICATION OF SPACIAL PATTERN IN PRODUCTIVE HOUSE OF POTTERY CRAFTSMEN. *HUMANIORA*, 7(4), 555-567.
- Purwoko, GH. (1998), *Kajian tentang pemanfaatan selubung bangunan dalam mengendalikan pemakaian energi pada gedung perkantoran bertingkat banyak di Jakarta*, Tesis tidak dipublikasi, ITB Bandung
- Rahadiyanti, M. (2014). Prinsip Desain Hemat Energi pada Bangunan Rumah Tinggal Di Indonesia. Prosiding *Seminar Nasional: "Leave Nothing Except Your Footprints And Love" Building Waste and Sustainable Environment*. 5 Juni 2014. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- 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.
- Hanapiah, D. P. (2016). Implementasi Desain Interior Mandarin Chinese Restaurant "The Fortune Chinese". *Kreasi*, Vol 1 No.2, 39, Universitas Ciputra, Surabaya