

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN CUB AND CRUMBS CAFE DI SURABAYA

Michelle Putra Bani, Tri Noviyanto P.Utomo, Maria Yohana Susan

Interior Architecture Departement, Universitas Ciputra, UC Town, Citraland Surabaya 60219, Indonesia
Alamat untuk surat menyurat: Michelle@istudio.id

ABSTRACT

Inc Studio was established with the aim to meet the needs and desires of clients over the space that can support the development of the client's business. Business services provided by Inc studio are in the form of design consultant interior design to meet the needs and desires of the client. Cub and Crumbs café is some of the coffee shops at Surabaya. However, the owner of Cub and Crumbs café wants to expand his business by serving the main course at his cafe. Cub and Crumbs design goals are the creation of a design that can describe the image restaurant in accordance with the menu offered and the creation of designs that can improve the efficiency of restaurant services. Thus presented ambience is a coffee shop with Artdeco and Scandinavian style. This design will cover all areas of restaurant that have an area of 645 m². The application of finishing material in restaurant interior Cub and Crumbs café is from natural finishing. The selection of colors used in this wall finishing in accordance with the color scheme that refers to the concept of style Scandinavian Artdeco.

Keywords : Artdeco, coffee shop, Cub and Crumbs, Scandinavian

ABSTRAK

Inc Studio didirikan dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan klien atas desain interior yang dapat menunjang perkembangan bisnis klien. Layanan usaha yang diberikan oleh Inc Studio adalah berupa konsultan perancangan desain interior untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan klien. Adanya layanan grafis merupakan nilai tambah perusahaan. Café Cub and Crumbs pada awalnya merupakan salah satu cafe di Surabaya yang menyajikan kopi dan makanan ringan. Café ini sudah memiliki 2 cabang di surabaya. Pemilik dari café Cub and Crumbs menginginkan untuk mengembangkan bisnisnya dengan menambahkan penyajian makanan *maincourse* pada menu. Tujuan perancangan Cub and Crumbs café adalah terciptanya desain yang dapat menggambarkan *image* restaurant sesuai dengan menu yang ditawarkan dan terciptanya desain yang dapat meningkatkan efisiensi pelayanan restoran. Konsep desain yang diinginkan oleh pemilik restoran adalah sebuah *coffee shop* dengan style art-deco dan scandinavian. Dengan demikian suasana yang dihadirkan pun juga dirubah sesuai dengan tema hidangan yang ditawarkan. Perancangan ini akan menyakup seluruh area restoran yang memiliki luasan 645 m². Aplikasi *finishing* dalam interior Cub and Crumbs banyak memilih pemakaian warna *natural*. Pemilihan warna yang digunakan pada *finishing* dinding ini sesuai dengan *color scheme* yang mengacu pada style Scandinavian art-deco.

Kata Kunci: Art deco, Cub and Crumbs, coffee shop, scandinavian

BISNIS

PENDAHULUAN

Latar Belakang Bisnis Inc Studio

Semakin meningkatnya populasi masyarakat, terutama di daerah Surabaya dan Mataram yang merupakan kota besar di Indonesia, menyebabkan pula meningkatnya peluang bisnis. Peningkatan peluang bisnis ini terlihat dari banyaknya *start-up bussines* dari skala kecil sampai kepada skala besar, *start-up bussines* tersebut dapat di lihat dari banyaknya pemanfaatan lahan kosong yang ada di Surabaya. Lahan kosong tersebut di manfaatkan menjadi *commercial space* seperti *cafe*, *restaurant*, *retail*, dan *hotel*. (sumber : badan pusat statistik). Kondisi ini menyebabkan peningkatan kebutuhan masyarakat akan jasa arsitek interior. Dengan masuknya berbagai informasi secara bebas, pola pikir masyarakat berubah ke arah yang lebih *modern*, menyebabkan gaya hidup masyarakat juga ikut berubah. Dahulu, masyarakat dapat menata sendiri bagian interior ruangan mereka, namun saat ini sebagian besar masyarakat berpandangan perlu menggunakan jasa desain interior, terutama bagi golongan menengah ke atas yang kebanyakan memandang barang atau jasa tidak hanya dari fungsinya saja, namun lebih ke arah estetika dan seni. Inc Studio merupakan jasa konsultan interior yang pemiliknya berlatar belakang sarjana arsitek. Inc Studio berdiri atas prakarsa dan pengetahuan serta pengalaman dari pemilik perusahaan dalam bidang arsitektur interior. Perusahaan ini merupakan biro jasa desain arsitektur interior yang berfokus melayani

jasa desain pada bidang *commercial hospitality* yang diantaranya adalah *hotel*, *restaurant*, *bars*, *café*, etc. Perusahaan berfokus pada proyek *commercial hospitality* di karenakan *principal* ingin *start-up* usaha ini unggul di satu kategori bidang desain saja, juga *principal* melihat peluang usaha yang baik untuk membuka jasa konsultan interior yang memiliki *focus Commercial Hospitality* di tengah kenaikan pesat pertumbuhan *commercial hospitality* di Indonesia (sumber: bank Indonesia, 2016). Pada awalnya Inc studio akan mulai membuka studio desain di kota Surabaya, dan dengan berkembangnya perusahaan juga bertambahnya portofolio maka Inc studio akan membuka cabang studio di kota Mataram. Pemilihan kota Surabaya sebagai kota pertama pembukaan studio dikarenakan pertumbuhan ekonomi *commercial hospitality* di kota Surabaya cukup signifikan dilihat dari pengamatan penulis, dan untuk pemilihan kota Mataram sebagai kota pembukaan cabang inc studio dikarenakan penulis melihat pertumbuhan ekonomi yang cukup pesat di kota Mataram namun tidak diimbangi dengan pertumbuhan layanan jasa interior desain.

Visi perusahaan Inc Studio

INC Studio menjadi salah satu biro konsultan arsitektur interior ternama dan unggul didalam bidang *commercial hospitality* di Indonesia.

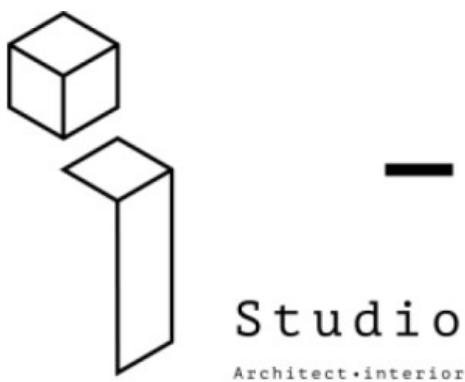
Misi perusahaan Inc Studio

- Memberikan layanan jasa desain interior pada bidang *commercial hospitality* dengan

- kualitas yang terbaik.
- b. Memberikan hasil desain yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan klien tetapi tetap memperhatikan standar dan estetika desain.
 - c. Aktif dalam kegiatan organisasi profesi dan korporasi.
 - d. Meningkatkan kemampuan SDM melalui training berkala dan berkesinambungan.

Tujuan yang dimiliki Inc Studio, antara lain:

- a. Memenuhi segala kebutuhan dan keinginan klien melalui jasa juga hasil desain yang telah dibuat.
- b. Memberikan hasil desain yang mampu meningkatkan kualitas usaha milik klien dalam bidang *commercial hospitality*.
- c. Membentuk citra perusahaan yang baik dan terpercaya dengan cara meningkatkan hubungan yang baik dengan klien.



Gambar 1. Logo Inc Studio
Sumber: Dokumen olahan pribadi (2015)

Gambaran Usaha

Nama Inc Studio diambil dari kata "Inches" yang merupakan satuan imperial untuk mengukur panjang, perkataan bagi "inci" sama dengan perkataan "ibu jari" dalam berbagai bahasa. Nama tersebut dipilih agar menyampaikan kesan bahwa Inc Studio ini memperhatikan setiap *inch* dari desain yang dibuat dan agar mudah diingat oleh masyarakat.

Perusahaan ini didirikan sesuai dengan latar belakang pemilik yaitu desainer arsitek interior yang memiliki kemampuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan klien melalui desain yang dibuat. Inc Studio bekerja dengan fokus desain terhadap bidang *commercial hospitality* (*hotel, bars, restaurant, Café, etc.*).

Prinsipal Inc Studio meyakini bahwa usaha jasa konsultasi desain arsitektur interior semakin bagus walaupun tingkat kompetisi juga akan semakin tinggi. Inc Studio juga percaya bahwa usaha jasa konsultasi desain interior masih menjanjikan peluang pertumbuhan yang semakin baik. *Prinsipal* yakin bahwa kemampuan untuk membangun kepercayaan dan kehandalan total terletak pada komitmen perusahaan untuk melakukan tugas yang biasa menjadi luar biasa. Inc studio senantiasa menjunjung tinggi kepuasan klien dengan menghasilkan karya-karya yang baik dan sesuai dengan keinginan para klien. Inc

Studio juga percaya bahwa perhatian terhadap hal-hal kecil dalam setiap proyek, mulai dari kuali-

tas finishing hingga detail dan kerapihan, merupakan cerminan dari profesionalisme Inc studio.

Latar Belakang Perancangan Arsitektur Interior Cafe Cub and Crumbs

Sebuah restoran harus memiliki nilai tambah sehingga dapat bersaing dengan kompetitor dan tetap bertahan di dunia bisnis kuliner. Nilai tambah tersebut dapat melalui kualitas sajian restoran, kualitas pelayanan dan kualitas desain atau suasana restoran.

Pengertian dari perancangan adalah merencanakan, menata dan merancang ruang-ruang interior dalam bangunan (Ching, 1996). Sedangkan pengertian interior adalah tatanan perabot (hiasan dan sebagainya) di ruang dalam gedung dan sebagainya (KBBI, 2005). Semakin meningkatnya bisnis pada bidang *Hospitality* di kota Surabaya, memacu penduduk Surabaya untuk membuka bisnis pada bidang ini, salah satunya adalah pada bidang kuliner (restoran atau kafe).

Bisnis ini sendiri beragam baik kuliner yang berasal dari Indonesia sampai yang berasal dari luar Indonesia. Hal ini menyebabkan persaingan pada sektor bisnis kuliner semakin tinggi dan kompetitif. Bisnis pada bidang ini pun harus dipertimbangkan dan diperhatikan, salah satunya nilai tambah sebuah restoran sehingga bisa bertahan pada persaingan bisnis yaitu ciri khas dari restoran tersebut sesuai dengan produk yang disajikan sehingga menjadi pembeda dengan restoran lain dan mampu memberikan kenyamanan pada

pengguna (kebersihan hingga privasi yang terjaga). (Novia, 2015).

Rumusan Masalah Perancangan Arsitektur Interior Cafe

Melalui penjelasan latar belakang permasalahan yang ada, berikut rumusan masalah yang ditemukan penulis antara lain:

- a) Bagaimana desain café dengan *style artdeco* dan *Scandinavian* dapat meningkatkan interaksi antar pengunjung ?

Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan cafe ini adalah :

- a. Terciptanya desain yang dapat menggambarkan *image café* sesuai dengan konsep bisnis yang ditawarkan.
- b. Terciptanya desain yang dapat meningkatkan interaksi antar pengunjung.
- c. Terciptanya desain yang dapat meningkatkan efisiensi pelayanan restoran.

Metodologi Penelitian

Metodologi penulisan yang digunakan dalam perancangan interior restoran Cub and Crumbs adalah

1. Tanya Jawab
Penulis melakukan tanya jawab dengan pemilik cafe Cub and Crumbs dan pengunjung beberapa restoran di Surabaya
2. Observasi
Melakukan observasi atau tinjauan langsung ke lokasi proyek yang akan didesain untuk mengetahui kondisi tapak serta permasalahan yang terdapat pada tapak.

3. Studi Pustaka

Penulis menggunakan beberapa referensi buku, jurnal publikasi dan internet dalam perancangan interior sebagai acuan data.

4. Studi Komperisasi

Penulis melakukan penelusuran tentang beberapa *style cafe* yang dianggap memiliki kesamaan konsep, untuk dikembangkan dan dipelajari lebih lanjut.

Manfaat Perancangan

1. Manfaat Teoritis

Hasil akhir dari perancangan desain cafe Cub and Crumbs dapat dijadikan portfolio oleh penulis sebagai desainer interior. Selain itu, manfaat ditujukan untuk sesama desainer interior sehingga dapat dijadikan referensi dalam mendesain restoran.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dalam perancangan desain interior ini adalah:

- a. Klien dapat memajukan bisnis yang dijalani melalui desain yang dibuat
- b. Klien mendapatkan solusi atas permasalahan yang dihadapi dalam mengatur tata letak dan desain restoran.
- c. Konsumen mendapatkan kenyamanan pada saat berada di restoran, baik dalam segi pelayanan maupun desain

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Proyek perancangan

Lokasi dari proyek ini adalah sebuah bangunan

ruko yang akan direnovasi dan didesain ulang. Perancangan ini akan menyakup seluruh area restoran yang memiliki luasan 675 m² dengan kebutuhan ruang yang dibutuhkan sebagai berikut: *Lobby & receptionist, Meeting room, Vip room 1 & 2, Vvip room, Indoor dining, Alfresco dining, Kitchen, Bar, Service area (storage, locker, toilet)*. Pengguna Cub and Crumbs cafe dibagi menjadi dua, yaitu *internal* dan *external restaurant*. Dimana *internal* restoran adalah staff dan pemilik restoran sedangkan eksternal adalah pengunjung restoran. Pengelompokan ini akan berpengaruh pada desain dan sirkulasi restoran sehingga memberikan kenyamanan dan efisiensi dari pengguna restoran. Lokasi tapak berada di Jl. Jemur sari, Surabaya dengan orientasi bangunan menghadap ke arah barat, Jl. Jemur sari juga merupakan jalan satu arah yang menuju ke arah Jl.Nginden sehingga merupakan jalan yang ramai dan menimbulkan beberapa permasalahan yang berdampak pada proses perancangan desain restoran. Beberapa masalah yang timbul sebagai berikut:

- a. Polusi udara dan kebisingan lalu lintas kendaraan
- b. Area parkir yang langsung pada jalan utama
- c. Pencahayaan dan penghawaan alami yang didapat oleh bangunan restoran
- d. Matahari barat akan memberikan sinar terbanyak pada sore hari sehingga harus di reduksi sehingga tidak mempengaruhi aktivitas didalam restoran.

Area sekitar lokasi restoran adalah ruko dan bangunan yang digunakan untuk penjualan dan kantor. Berikut merupakan data site eksisting dari proyek cafe :



Gambar 2. Eksisting restoran Cub and Crumbs
Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

Pola Aktivitas Pemakai

Pola aktivitas pemakai ruangan dianalisa pada saat tanya jawab dengan beberapa pengunjung dan owner dari Cafe Cub and Crumbs. Pola aktivitas akan menimbulkan pola sirkulasi dalam ruang baik bagi staff restoran dan pengunjung. Menurut owner, pola aktivitas dibagi menjadi dua yaitu pengguna internal dan eksternal, di-

mana pengguna internal merupakan staff restaurant dan eksternal merupakan pengunjung restoran.

Pelayan dan pengunjung memiliki kegiatan yang berbeda sehingga menimbulkan terjadinya pola aktivitas. Pola aktivitas tersebut yang akan berpengaruh pada alur sirkulasi restoran. Pada pagi

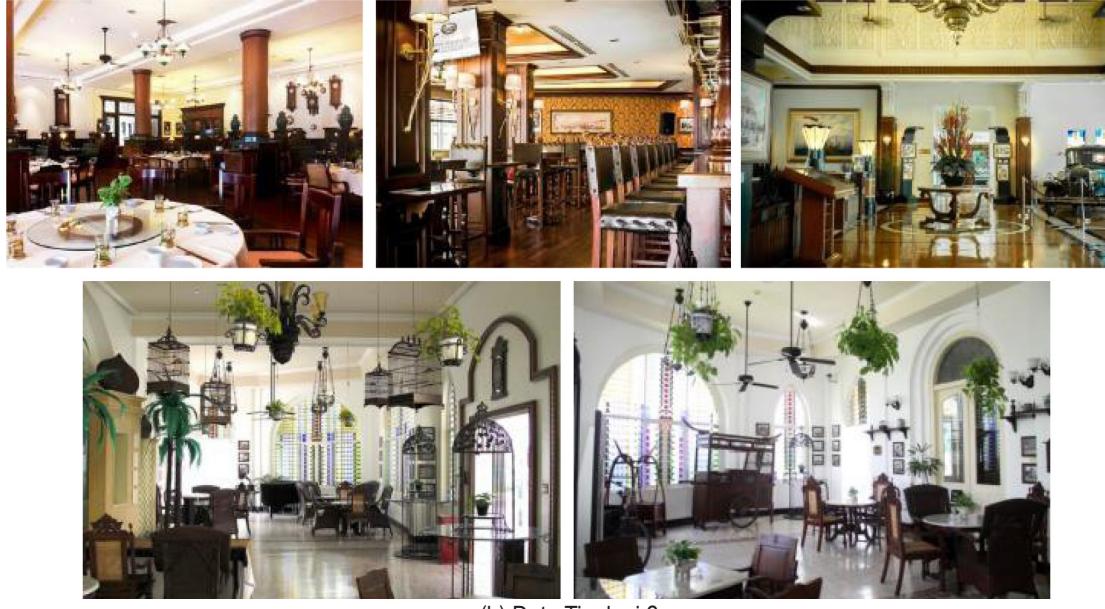
hari saat persiapan buka restoran, semua pelayan atau staff restoran akan melalui pintu loading untuk masuk menuju staff area dan bersiap. Setelah itu akan tersebar pada beberapa ruang sesuai dengan tugas masingmasing dalam persiapan membuka restoran. Sedangkan pada saat restoran dibuka dan pengunjung sudah mulai berdatangan, area dining akan menjadi area paling ramai.

Hal ini juga akan berpengaruh pada alur sirkulasi pengunjung sehingga tetap dapat menjaga ke-

nyamanan pengguna ruang pada akhir penutupan restoran, setiap staff juga akan tersebar ke beberapa ruang untuk merapikan dan melakukan persiapan penutupan restoran. Sebelum pulang dan meninggalkan restoran, semua staff akan melakukan evaluasi terlebih dahulu. Beberapa pengunjung juga merasa sependapat dengan pemisahan sirkulasi untuk pihak internal dan eksternal, karena menurut mereka aktivitas pihak internal dapat menganggu kenyamanan mereka saat berada dalam cafe.



(a) Data tipologi 1



(b) Data Tipologi 2

Gambar 3. Bottega Ristorante Jakarta & Gambar The Lounge Majapahit

Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

Data Tipologi

Data Tipologi 1

- Bottega ristorante di desain oleh *Einstein & Associates*
- Konsep utama : “LA DOLCE VITA” > The Good life
- Mengkombinasikan *high end class and sophistication* menggunakan *industrial design* untuk menciptakan *ultimate ‘posh and classy’ ambience*
- Pada desain restoran ini juga terdapat unsur modern-european touch, sebagai gambaran sebuah restoran eropa yang modern
- Terletak diantara bangunan-bangunan tinggi/kantor sehingga memiliki tujuan utama untuk menciptakan area yang ber-

beda, sehingga dapat digunakan untuk *refreshing* > menggunakan tanaman sebagai unsur desain.

- Unsur modern terlihat dari pemilihan furniture dan material yaitu *steel, copper, brass, wood, terrazzo & the striking mosaic tiles* (menggunakan *italian siccis mosaic tiles* pada dinding lantai meja)
- Untuk *lighting*, menggunakan lampu atau *bulb* yang memiliki dimmer sehingga dapat diatur & menciptakan suasana romantis
- Tidak semua material menggunakan *full polished*, ada beberapa yang menggunakan warna asli atau tekstur asli dari material, sehingga dapat menciptakan desain industrial dan desain modern yang *classy*

Data Tipologi 2

- Merupakan salah satu *restaurant style* art deco di Surabaya.
- Merupakan *restaurant* dalam kategori *heritage building*.
- Detail ornament geometris sangat menonjol.
- Langit-langit di tengah dibuat lebih tinggi dan dihiasi dengan *chandelier* besar, disekitar plafon dihiasi dengan ukiran kayu jati klasik.
- Pilar pilar yang ada ditengah ruangan cukup lebar dan dilapisi dengan kayu jati dengan aksen *stain glass* ditengah-nya.

Tinjauan Literatur

Batasan-batasan Perancangan

Dalam proses perancangan tidak diperbolehkan adanya perbaikan struktur namun diperbolehkan adanya perubahan tata letak ruang didalam restoran untuk memaksimalkan penggunaan ruang didalam restoran. berikut adalah keseluruhan area yang dibutuhkan untuk mendesain Cub and Crumbs Cafe:

1. Pintu masuk/ *entrance*, merupakan area pertama akses menuju *restaurant* yang dilalui oleh pelanggan dan terlihat dari depan restoran sehingga harus dibuat menarik.

2. *Lobby & receptionist*, merupakan area publik dimana merupakan area pertama yang dilalui oleh pengunjung. Namun pada area ini juga merupakan area *privacy* bagi *staff cashier* sehingga harus memiliki keamanan dan privasi tinggi.
3. Area *dining*, memiliki kenyamanan dan privasi antar meja harus diperhatikan pada saat mendesain area ini.
4. Bar, pada area ini jarak antara barista dan pengunjung yang duduk harus diperhatikan sehingga tetap dapat menjaga privasi pengguna area ini.
5. *IP Room*, merupakan area yang memiliki fleksibilitas sehingga 2 ruang VIP dapat digabungkan pada area tertentu.
6. *IP Room*, merupakan area yang memiliki desain, suasana dan perlakuan yang paling special pada restoran ini.

Standar Elemen Pembentuk Interior Tata Letak dan Organisasi Ruang

Menurut Francis D.K. Ching (2007) dalam bukunya yang berjudul *form, space and order*, berikut merupakan beberapa kategori organisasi ruang, antara lain:



Gambar 4. Organisasi terpusat, linier, radial, cluster, grid
Sumber : Francis D.K. Ching (2008)

Organisasi terpusat

Merupakan sebuah organisasi ruang yang memiliki pusat ditengah ruangan tersebut. Organisasi ruang semacam ini berfungsi sebagai pusat perkumpulan pada suatu ruang.

Organisasi linier

Organisasi linier merupakan ruang yang berulang-ulang dan memiliki beberapa kelebihan dibandingkan organisasi yang lain, yaitu lebih hemat akan space pada suatu ruang. Pada organisasi semacam ini memiliki bentukan yang lebih fleksibel sehingga lebih bisa menyesuaikan antara desain dan tapak atau *site*.

Organisasi radial

Organisasi radial merupakan hasil penggabungan dari 2 jenis organisasi ruang yaitu linear dan terpusat. Organisasi radial adalah organisasi yang memiliki satu ruang sebagai pusat perkumpulan dan dalam menuju ruangan tersebut, ruangan lain bersifat linear.

Organisasi Cluster

Organisasi cluster merupakan organisasi yang menggunakan cara pengelompokan area antar ruang.

Organisasi Grid

Organisasi Grid adalah sebuah organisasi ruang memiliki bentukan jelas dan simetris, dalam hal ini organisasi grid dapat terbagi sesuai kebutuhan melalui grid yang dibuat.

Lantai

Menurut Francis D.K Ching (2008), lantai adalah bidang horisontal yang harus dapat menopang beban hidup dan benda mati. Sedangkan menurut Manguwijaya (1980), lantai selain berfungsi sebagai penutup ruang bagian bawah, lantai berfungsi sebagai pendukung beban dan benda-benda yang diatasnya seperti perabot, manusia sebagai civitas ruangan, dengan demikian dituntut agar selalu memikul beban mantai atau beban berlalu lalang diatasnya serta hal-hal lain yang ditumpahkan diatasnya. Lantai sendiri memiliki 2 sistem sebagai penopangnya, yaitu plat beton, balok baja dan balok kayu. Pemilihan material lantai harus dipertimbangkan sesuai dengan fungsinya, yaitu kedap suara, tidak licin, tidak menyimpan kotoran dan tahan terhadap api.

Dinding

Dalam buku Ilustrasi konstruksi bangunan, Francis D.K. Ching (2008), dinding adalah konstruksi vertikal pada bangunan yang melingkupi, melindungi dan memisahkan ruang-ruang interior. Dinding dapat berupa struktur penopang dengan konstruksi homogen atau komposit yang dirancang untuk mendukung beban dari lantai dan atap. Dinding juga bisa terdiri dari kolom-kolom dan balok-balok yang membentuk suatu rangka dengan panel non-struktural yang diisikan di antaranya.

Plafon

Menurut Pile (1995), langit-langit adalah ele-

men pembentuk ruang yang berada pada batas dinding dan berfungsi sebagai tempat peletakan lampu dan unsur pendukung interior lainnya. Pada saat mendesain, ketinggian langit-langit atau plafon bisa berbeda-beda sesuai dengan kesan yang ingin ditimbulkan. Fungsi langit-langit memiliki berbagai kegunaan yang lebih besar dibandingkan dengan unsur-unsur pembentuk yang ruang yang lain yaitu sebagai pelindung kegiatan manusia yang berada didalam ruangan. Manfaat dari langit-langit sendiri adalah untuk melindungi segala yang ada didalam ruangan dari percikan air dari luar ruangan dan melindungi dari panas matahari. Bahan yang biasa digunakan untuk membentuk plafon atau langit-langit adalah kayu, multiplek, lembar semen asbes, *acoustic tile*, *gypsum*, etc.

Furniture

Mebel atau furniture adalah perlengkapan rumah yang mencakup semua barang seperti kursi, meja, dan lemari. *Mebel* berasal dari kata *movable*, yang artinya bisa bergerak. Pada zaman dahulu meja kursi dan lemari relatif mudah digerakkan dari batu besar, tembok, dan atap. Sedangkan kata furniture berasal dari bahasa Prancis *foumiture* (1520-30 Masehi). Furniture mempunyai asal kata *fournir* yang artinya *furnish* atau perabot rumah atau ruangan. Walaupun mebel dan furniture punya arti yang beda, tetapi yang ditunjuk sama yaitu meja, kursi, lemari, dan seterusnya. (Sumber: Wikipedia). Perabot merupakan perantara antara arsitektur dan manusianya. (Ching, 1996).

Kebutuhan ruang

Kebutuhan ruang dari perancangan meliputi:

Lobby & receptionist

Area *lobby* dan *receptionist* merupakan area pertama yang diakses oleh pengunjung restoran. Pada area ini juga terdapat kasir dimana untuk melakukan transaksi dan area tunggu pengunjung. Area ini akan berdekatan dengan *indoor dining* dengan menggunakan partisi sebagai pembeda ruang.

Area restoran / *dining area*

Area restoran atau *dining area* dibagi menjadi dua yaitu *indoor* dan *alfresco*. Pembagian area ini disesuaikan dengan eksisting restoran Cub and Crumbs dengan menggunakan bangunan eksisting tanpa adanya perubahan struktur dan perubahan tata letak.

- *Meeting room*

Ruang *meeting room* diletakkan pada bagian depan restoran. Ruang ini didesain secara fleksibel agar dapat digunakan sebagai ruang makan namun tetap dapat digunakan sebagai ruang *meeting* apabila diperlukan. Pada ruang ini akan diberikan *coffee table* bertujuan apabila sedang digunakan untuk area *meeting* dapat digunakan sebagai area *coffee break*. Pada area ini akan menggunakan penghawaan buatan yaitu AC.

- *Vip room 1 & 2*

Area *Vip* didesain fleksibel sehingga dapat menggabungkan dua ruangan apabila dibutuhkan. Pembatas antara dua ruangan

- ini menggunakan *sliding door*. Pada ruangan ini akan menggunakan penghawaan buatan yaitu AC.
- *Vvip room*
Area VVIP merupakan area yang paling *private* sehingga diletakkan di bagian belakang restoran ini. Pada area ini akan dibagi menjadi dua area, area dining dan *mini lounge* dengan menggunakan sofa. Pada area ini, tidak mendapatkan pencahayaan dan penghawaan alami sehingga akan menggunakan pencahayaan dan penghawaan buatan.
 - *Kitchen*
Area dapur merupakan area yang digunakan untuk segala proses produksi dan penyajian makanan. Pada area ini akan diberikan void sebagai tempat pengambilan makanan oleh pelayan untuk diberikan kepada pelanggan. Area dapur juga akan menggunakan *open kitchen* sebagai salah satu ciri khas restoran Itali. Furniture pada dapur akan banyak menggunakan *aluminium steel*. Pada area ini juga tidak mendapatkan banyak pencahayaan dan penghawaan alami sehingga akan diberikan pencahayaan dan penghawaan buatan.
 - *Service area*
Area service diletakkan pada area belakang restoran dan terdiri dari toilet pengunjung, toilet staff, musholla dan *storage*. Pada area ini akan menggunakan *exhaust* agar tidak lembab pada interior ruangan. Selain itu, area ini juga menggunakan pencahayaan buatan.

KONSEP DESAIN

Konsep Perancangan

Konsep yang diangkat oleh penulis untuk diterapkan pada interior *café* Cub and Crumbs adalah *kontemporer*

– *artdeco*. Dimana dasar perancangan akan mengacu kepada proporsi yang tidak biasa, penggunaan material yang tidak pada umumnya, berkesan *modern*, *modern* diartikan sebagai berani tampil beda dan menarik, namun tetap memakai warna-warna dasar pada area terdesain, sedangkan untuk konsep tata letak akan dibentuk dari pembagian zoning. Pembagian *zoning* tersebut didasarkan atas karakteristik dan fungsi ruang yang berbeda dan dikelompokkan sehingga memudahkan alur sirkulasi dan meningkatkan efisiensi. Dimana pembagian zoning tersebut adalah sebagai berikut :

- a. *Public* : *lobby & receptionist, indoor dining, alfresco dining*
Area publik merupakan area yang dapat diakses oleh semua orang, dimana para pelanggan dan staff restoran dapat berinteraksi. Area ini merupakan area utama dari restoran dan tempat terjadinya pelayanan jasa restoran (pemesanan makanan, pembayaran, interaksi sosial). Area ini terdiri dari *lobby & receptionist, indoor dining, alfresco dining*
- b. *Semi private* : *meeting room, vip room, vvip room, toilet*
Area semi *private* merupakan area yang hanya dapat diakses oleh staff, sehingga yang termasuk dalam area ini adalah *kitchen*,

- break area, storage, locker, kitchen*
- c. *Private : meeting room, vvip room, vip room.*
merupakan area yang bisa diakses oleh orang yang berkepentingan, baik pelanggan maupun staff namun area ini membutuhkan privasi dan derajat ketertutupan yang tinggi untuk keperluan tertentu. yang termasuk dalam area ini adalah *meeting room, vvip room, vip room.*
 - d. *Service : toilet*
Area Service merupakan area dimana memerlukan privasi dan derajat ketertutupan yang tinggi. Area ini merupakan toilet.

Pada pembagian zoning berdasarkan fungsi ruang maka area yang berdekatan disesuaikan dengan kebutuhan ruang dalam restoran dan bersangkutan dengan area yang di akses oleh pelanggan dan pelayan dalam meujudkan efisiensi pelayanan dan alur sirkulasi yang baik dalam restoran. Area publik dan private diletakkan dengan jarak yang jauh hal ini sesuai dengan perbedaan fungsi ruang. Pada penerapannya, area private akan membentuk sebuah ruang tertutup atau memiliki pembatas ruang.

Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang

Cub and Crumbs café adalah café yang menyajikan kopi dengan makanan *maincourse*. Pada perancangan interiornya, Cub and Crumbs café mengambil style art-deco dengan dipadukan oleh style scandinavian. Pengaplikasian konsep dibantu dengan bentukan furniture yang tidak umum, dan perpaduan material yang berbentrokan.



Gambar 6. Indoor dining restoran Cub and Crumbs
Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

Pada area *lounge* / area kopi, penggunaan sofa akan memilih sofa dengan material warna suede terang dan ukuran yang disesuaikan dengan lebar pada area tersebut, untuk bentukan akan memilih bentukan yang tidak umum di pasaran. Pemberian lampu gantung dengan warna emas bertujuan agar style pada ruangan tersebut seirama dengan style pada ruangan lain.



Gambar 7. Pengaplikasian material dan bentukan pada furniture Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

Konsep aplikasi bentuk dan bahan pada pelingkup Cub and Crumbs café ini adalah geometri sederhana dengan bentukan persegi dan bentuk-an natural.

Pada area dining area lantai 1 menggunakan tegel bunga batik sebagai pembentuk *zoning*. Untuk plafon menggunakan *wall ornament* yang ditempelkan pada plafond *gypsum* dan disiniari dengan pencahayaan *hidden lamp* dari plafond.

Sedangkan pada beberapa bagian dinding menggunakan perpaduan warna cat dan penggunaan plat aluminium warna emas.



Gambar 8. Cashier pada Cub and Crumbs restaurant
Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

Pada bagian *kitchen*, material yang digunakan adalah *stainless steel* yang berasal dari Nayati yaitu salah satu *brand* manufaktur furniture dapur dan beberapa dikombinasikan dengan multipleks.



Gambar 9. Dapur cafe Cub and Crumbs Sumber :
dokumen olahan pribadi (2017)

KESIMPULAN

Dasar perancangan interior café Cub and Crumbs adalah dengan menerapkan *style interior* yang berbeda dengan *style interior coffee shop* yang sudah ada di Surabaya. Selain itu, Desain juga mengutamakan pemanfaatan bangunan eksisting yang kemudian diolah sehingga dapat meningkatkan efisiensi pelayanan dan kenyamanan pengguna *restaurant*, dan juga dapat meningkatkan interaksi antar pengguna. Perancangan ini kemudian dikombinasikan dengan *Value added* perusahaan yaitu layanan Grafis desain, yang akan dituangkan pada detail area terdesain.

Kesimpulan dari perancangan ini adalah menampilkan desain interior yang mampu menjawab keinginan klien dengan menyesuaikan jenis usaha dan dapat meningkatkan interaksi antar pengunjung dalam *restaurant*.

Daftar Rujukan

Badan Pusat Statistik (BPS), diakses dari <http://jatim.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/330>

pada tanggal 2 Desember 2016 pada jam
19.10 WIB.

D.K. Ching, Francis. (1996). *Architecture; Form, Space and Order*. Jakarta: Erlangga.

D.K. Ching, Francis. (2003). *Ilmu konstruksi bangunan*. Jakarta: Erlangga.

D.K. Ching, Francis. (2008). *Building Construction Illustrated*. Jakarta: Erlangga.

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

Novia, Jesica (2015). Perancangan Interior Restoran Italia Casa Bocca di Surabaya. *Jurnal Kreasi* vol. 1, No. 1, 2015. Universitas Ciputra.

Pile, John (1995). *Interior Design*; Second Edition. Jakarta: Erlangga.

Wikipedia Ensiklopedia Bebas, diakses dari https://id.wikipedia.org/wiki/Hutan_hujan_tropika pada tanggal 30 April 2017 pada jam 19.15