

# PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN LARAZETA DI SURABAYA

**Noer Giovanda Poppy Haryadi, Gervasius Herry Purwoko, Stephanus Evert Indrawan**  
Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, UC Town, Citraland, Surabaya  
Alamat email untuk surat menyurat : poppyharyadi@gmail.com

## **ABSTRACT**

*PH Design 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 PH Design Studio are in the form of design consultant interior design to meet the needs and desires of the client. Larazeta Restaurant was originally one of the restaurants in Surabaya serving Mediterranean cuisine. This restaurant really gives a typical Middle Eastern ambience since first time visitors enter the main door. However, the owner of Larazetta wants to expand his business by serving Italian Cuisine by sticking with Larazeta's name. Larazeta restaurant design goals are: The creation of a design that can describe the image restaurant in accordance with the menu offered (Italian Cuisine) and the creation of designs that can improve the efficiency of restaurant services. Thus presented ambience was also changed in accordance with the theme of the cuisine offered. The design concept desired by Larazeta owner is the tropical touch. This design will cover all areas of restaurant that have an area of 745 m<sup>2</sup>. The use of Larazeta restaurant is divided into two parts, internal and external restaurant. Were the internal restaurant is the staff and the owner of the restaurant while the external is a restaurant visitor. This grouping will affect the design and circulation of the restaurant so as to provide the convenience and efficiency of the restaurant users. The application of finishing material in restaurant interior Larazeta uses many panels with duco and hpl finishing. The selection of colors used in this wall finishing in accordance with the color scheme that refers to the concept of tropical rainforest. Black and white ceramics will be arranged diagonally.*

**Keywords:** *ambience, Italian restaurant, Larazeta, tropical touch*

## **ABSTRAK**

PH Design Studio didirikan dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan klien atas ruang yang dapat menunjang perkembangan bisnis klien. Layanan usaha yang diberikan oleh PH Design Studio adalah berupa konsultan perancangan desain interior untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan klien. Larazeta Restaurant pada awalnya merupakan salah satu restoran di Surabaya yang menyajikan mediterranean cuisine. Restoran ini benar-benar memberikan ambience khas Timur Tengah sejak pengunjung pertama kali memasuki pintu utama yang besar dan tinggi. Namun, owner dari Larazetta menginginkan untuk mengembangkannya dengan menyajikan Italian Cuisine dengan tetap menggunakan nama Larazeta. Tujuan perancangan restoran Larazeta adalah: Terciptanya desain yang dapat menggambarkan image restaurant sesuai dengan menu yang ditawarkan (Italian Cuisine) dan Terciptanya desain yang dapat meningkatkan efisiensi pelayanan restoran. Dengan demikian ambience yang dihadirkan pun juga diubah sesuai dengan tema cuisine yang ditawarkan. Konsep perancangan yang diinginkan oleh owner Larazeta adalah adanya tropical touch. Perancangan ini akan mencakup seluruh area restoran yang memiliki luasan 745 m<sup>2</sup>. Pengguna Larazeta restoran 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. Pengaplikasian finishing material pada interior restoran Larazeta banyak menggunakan panel dengan finishing duco maupun hpl. Pemilihan warna yang digunakan pada finishing dinding ini sesuai dengan color scheme yang mengacu pada konsep tropical rainforest. keramik berwarna hitam dan putih akan disusun secara diagonal.

**Kata Kunci:** *ambience, Italian restaurant, Larazeta, tropical touch*

## PENDAHULUAN

### **Latar Belakang Bisnis**

PH Design Studio adalah badan usaha perseorangan yang bergerak di bidang konsultan perancangan desain interior. PH Design Studio didirikan dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan klien atas ruang yang dapat menunjang perkembangan bisnis klien. Layanan usaha yang diberikan oleh PH Design Studio adalah berupa konsultan perancangan desain interior untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan klien. Dalam fase kedua, unsur desain dengan mengacu pada *modern tropis design* akan dimasukkan pada karakteristik desain yang menjadi nilai perusahaan. Selain itu, layanan pendampingan klien oleh *expertise personal assistance* selama proses perancangan desain berlangsung merupakan salah satu fasilitas yang diberikan perusahaan kepada klien. Sebuah biro arsitektur pada dasarnya adalah *service providers* dan bukan hanya memproduksi barang tapi juga *solve the client problem*, melalui layanannya. Nilai layanannya lah yang menjadi kesan yang diterima oleh klien sepanjang interaksi antara arsitek dan kliennya, selain dari karya yang dihasilkan (Nuradhi, 2015). Sehingga, klien dapat memahami segala proses desain dan segala hal yang berkaitan dengan desain yang sedang diproduksi. Tujuan yang dimiliki PH Design Studio, antara lain:

1. Mewujudkan mimpi pemilik/owner yaitu menjadi interior desainer dan memiliki studio pribadi.
2. Menciptakan lapangan pekerjaan pada bi-

dang desain interior.

3. Memberikan inspirasi kepada masyarakat akan pentingnya desain dalam kehidupan, dengan cara:
  - a. Menjawab permasalahan dan kebutuhan klien akan ruang, sehingga dapat menciptakan ruang yang nyaman untuk klien.
  - b. Menghasilkan desain yang mampu menciptakan image bisnis yang sedang dijalankan klien, sehingga dapat menunjang bisnis tersebut menjadi lebih baik.

### **Keunggulan Bisnis**

Keunggulan bisnis yang dimiliki oleh PH Design Studio adalah:

1. Dasar pendidikan yang dimiliki pimpinan perusahaan (Sarjana Teknik)
2. Kreatifitas yang dimiliki oleh pimpinan perusahaan
3. Pimpinan perusahaan memiliki dasar pengetahuan dalam ilmu business management

### **Integrasi Bisnis dan Desain**

Larazeta Restaurant pada awalnya merupakan salah satu restoran di Surabaya yang menyajikan mediterranean cuisine. Restoran ini benar-benar memberikan ambience khas Timur Tengah sejak pengunjung pertama kali memasuki pintu utama yang besar dan tinggi. Namun, owner dari Larazetta menginginkan untuk mengembangkan bisnisnya dengan menyajikan Italian Cuisine dengan tetap menggunakan nama Larazeta.

Dengan demikian ambience yang dihadirkan pun juga dirubah sesuai dengan tema cuisine yang ditawarkan.

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

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 mem-

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

Larazeta Restaurant pada awalnya merupakan salah satu restoran di Surabaya yang menyajikan mediterranean cuisine. Owner dari Larazeta Restaurant memiliki keinginan untuk mengembangkan bisnis kuliner tersebut pada jenis sajian yang lain yaitu Italian Cuisine dengan tetap menggunakan nama yang sama dengan ambience yang berbeda.

### **Rumusan Masalah**

Masalah yang dihadapi oleh klien adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memaksimalkan desain sesuai keinginan dan kebutuhan klien, namun tetap dapat memanfaatkan kondisi eksisting restoran?
2. Bagaimana cara menerapkan alur sirkulasi yang baik dalam desain sehingga memudahkan akses bagi pelanggan maupun pelayan restoran?
3. Bagaimana membuat layout yang tepat sehingga dapat memenuhi dan memaksimalkan efisiensi ruang didalam restaurant?
4. Bagaimana menciptakan bangunan restoran yang efisien dalam pelayanan dengan memanfaatkan bangunan eksisting namun tetap dapat mewujudkan keinginan klien?

### **Tujuan Perancangan**

Tujuan perancangan restoran Larazeta adalah:

1. Terciptanya desain yang dapat menggambarkan image restaurant sesuai dengan menu yang ditawarkan (Italian Cuisine)
2. Terciptanya desain yang dapat meningkatkan efisiensi pelayanan restoran.

### **Manfaat Perancangan**

1. Manfaat Teoritis  
Hasil akhir dari perancangan desain restoran Larazeta 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

### **Metodologi Penelitian**

Metodologi penulisan yang digunakan dalam perancangan interior restoran Larazeta adalah

1. Observasi  
Penulis melakukan studi banding dengan beberapa restoran sejenis yang ada di Surabaya.
2. Tanya Jawab  
Penulis melakukan tanya jawab dengan

pemilik restoran Larazeta dan pengunjung beberapa restoran di Surabaya.

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

### **PROYEK PERANCANGAN**

Lokasi dari proyek ini adalah sebuah bangunan jadi yang akan direnovasi dan didesain ulang. Perancangan ini akan mencakup seluruh area restoran yang memiliki luasan 745 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, musholla).

Pengguna Larazeta restoran 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. Dalam mendesain klien memiliki beberapa ketentuan, antara lain:

1. Tidak adanya perubahan struktur dan
2. Memiliki sirkulasi yang jelas antara pengguna dan pelayan restoran.

### **Hasil Perancangan Konsep Perancangan**

Konsep yang diangkat oleh penulis untuk diterapkan pada interior restoran Larazeta adalah

Italian contemporer dan tropical rainforest. Dimana dasar perancangan akan mengacu kepada beberapa elemen authentic Italian restaurant dan dikembangkan sehingga memberikan kesan yang lebih contemporer. Sedangkan *tropical rainforest* mengacu pada penggunaan *color scheme* pada interior restoran dan pemberian tanaman sebagai aksen tambahan. Beberapa elemen Itali yang didapat, antara lain:



**Figur 1.** wine racking pada restoran Italia  
Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)



**Figur 2.** penggunaan *table cloth*  
Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

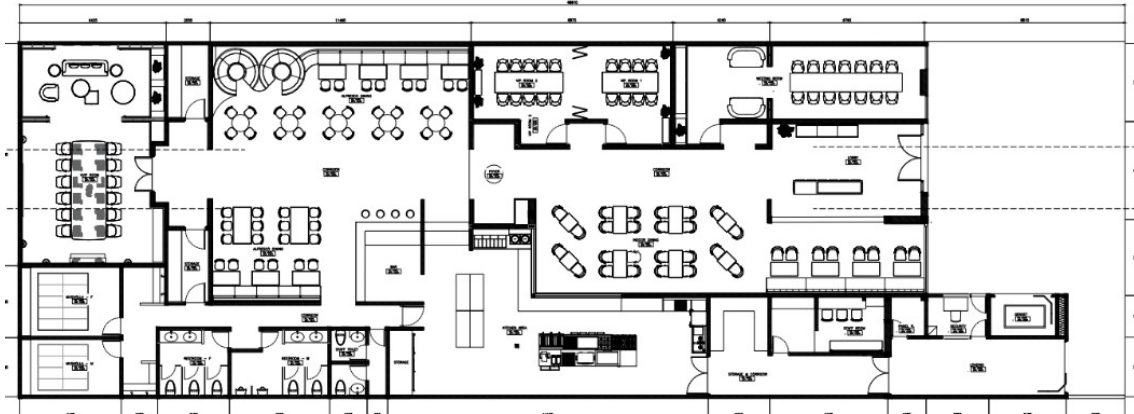
Pembagian *zoning* tersebut didasarkan atas karakteristik dan fungsi ruang yang berbeda dan dikelompokkan sehingga memudahkan alur sirkulasi dan meningkatkan efesiensi.

- Public : lobby, indoor dining, alfresco dining, bar*
- Semi private : meeting room, vip room, vvip room, toilet, musholla*
- Private : kitchen, storage, staff room, locker area*

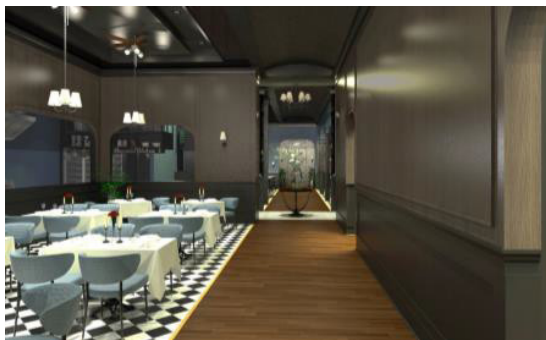
Secara keseluruhan dan garis besar, organisasi ruang dari larazeta restoran adalah organisasi linear. Hal ini dikarenakan, alur sirkulasi restoran memiliki sirkulasi utama sehingga menjadi koridor yang diapit oleh area atau ruang dalam restoran. Sedangkan sirkulasi larazeta restoran adalah linear, hal ini disebabkan karena semua sirkulasi memiliki tujuan dan terorganisir dengan baik. Selain itu juga, alur sirkulasi menjadi koridor yang membatasi setiap ruang.

Larazeta merupakan restoran yang menyajikan hidangan makanan khas Itali. Pada perancangan interiornya, menerapkan konsep Italian kontemporer, dimana menggunakan elemen restoran Itali yang kemudian diolah lagi menjadi lebih kontemporer. pemberian tanaman *palms* pada area ini merupakan aksen ciri khas tanaman *tropical*. Sedangkan pada bagian *alfresco dining*, suasana ruang dibuat lebih *casual* dengan mengaplikasikan adanya *skylight* dan pigura yang dipasang tidak terlalu rapi.





**Figur 3.** black and white diagonal tiles  
Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)



**Figur 4.** Denah restoran Larazeta  
Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

Pada perancangan interior banyak menggunakan bentuk *arch* yang merupakan salah satu elemen desain interior di Itali. Bentuk tersebut paling banyak diaplikasikan pada gawangan atau pembatas ruang.

Bahan yang digunakan pada gawangan berbentuk *arch* adalah panel multipleks dengan *finishing* hpl dengan tekstur kayu. Hal ini dilakukan untuk mewujudkan restoran dengan ciri khas itali dan dikombinasikan dengan suasana *tropical rainforest*.



**Figur 5.** Indoor dining restoran Larazeta  
Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

Aplikasi *furniture wooden chair* dengan bentuk *simple* yang merupakan salah satu elemen yang paling banyak diterapkan pada interior restoran Itali. kursi yang dikombinasikan dengan *suede fabric* berwarna biru juga salah satu *furniture* yang paling mendominasi pada interior restoran, hal ini bertujuan untuk menimbulkan kesan kontemporer pada area *dining*.



**Figur 6.** Pengaplikasian bentuk arch pada interior restoran 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.



**Figur 7.** Alfresco dining restoran Larazeta Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

Pemilihan material pada proses perancangan beragam namun tetap mengacu pada konsep. Seperti pada dinding interior, banyak menggunakan panel dengan *finishing* duco maupun hpl. Pemilihan warna yang digunakan pada *finishing* dinding ini sesuai dengan *color scheme* yang mengacu pada konsep *tropical rainforest*.



**Figur 8.** Dapur restoran Larazeta Sumber : dokumen olahan pribadi (2017)

Sedangkan pada bagian lantai, keramik berwarna hitam dan putih yang disusun secara diagonal menjadi material yang paling banyak digunakan. Selain lantai keramik, material yang mendominasi pada perancangan interior yang diaplikasikan pada area sirkulasi dan berfungsi sebagai pembatas area.

## KESIMPULAN

Dasar perancangan interior restoran Larazeta dengan menggunakan elemen desain *authentic* restoran Italia yang lebih diolah mengikuti gaya kontemporer adalah untuk menjawab keinginan pemilik restoran. Selain itu, desain juga mengutamakan pemanfaatan bangunan eksisting yang kemudian diolah sehingga dapat meningkatkan efisiensi pelayanan dan kenya-

manan pengguna restoran. Perancangan ini kemudian dikombinasikan dengan *value added* perusahaan yaitu adanya *tropical touch* pada desain yang dikerjakan. Dalam hal ini, akan diterapkan konsep *tropical rainforest* dimana mengacu pada penerapan *color scheme* dan diberikan tanaman sebagai aksen ruang. Dengan menjawab keinginan klien dengan menyesuaikan jenis usaha dan dapat meningkatkan efektifitas pelayanan usaha sehingga dapat memberikan keuntungan baik bagi pemilik restoran maupun pengguna restoran.

Restoran Italia Casa Bocca di Surabaya. Jurnal Kreasi vol. 1, No. 1, 2015. Universitas Ciputra.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Ching, D.K. Francis. (2003). *Ilmu konstruksi bangunan*. Jakarta: Erlangga.
- Marsum, W.A. (2005). *Restoran dan segala permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Panero, Julius. 1979. *Human Dimension and Interior Space*. New York: Withney Library of Design.
- Nuradhi, Maureen (2015), *Kajian Business Model Canvas pada Biro Konsultan Arsitektur dan Desain Interior Hadiprana*, Tesis/Disertasi Tidak Dipublikasikan. Universitas Ciputra.
- Novia, Jesica (2015). Perancangan Interior