

# APLIKASI DESAIN RESTORAN DENGAN CIRI KHAS MAKANAN BELANDA, GOURMET BAKERY & EATERY

**Robby Widjaja, Gervasius Herry Purwoko, Stephanus Evert Indrawan**  
Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, Surabaya 60129, Indonesia  
alamat email untuk surat menyurat : robbyrob392@gmail.com

## ABSTRACT

*Interior design business development this time was further increased and demanded by large society. People consumptive lifestyle also affect the market demand of commercial design so it is required for more and follow the world changing times. The property development this time was also further increased compared to years before, especially the restaurant business that grow increasingly in Indonesia in recent years. Therefore, the role of interior consultant services become bigger and sought by the market.*

*The more people needs of consultant services and the growth of restaurant businesses increase were captured by ROBSTUDIO to provide solutions that suite consumer needs. The professional work quality and maximum service, ROBSTUDIO provides consultant services with differentiation focus on restaurant project. The purpose is to produce more maximum work and has the image as interior consultant service with specialization in restaurant.*

*Gourmet Bakery & Eatery is one of design works of ROBSTUDIO. This restaurant offers an interesting concept with the specialization in Netherlands signature foods, with two functions inside as a place to eat and a place for selling bakery. The concept offered is to give different experience with Netherland restaurant atmosphere. The aim of this concept is to provide different atmosphere rather than other restaurants by following the development of world current design in order to be accepted by the society both nationally or internationally.*

**Keywords:** Consultant, Design, Interior, Property, Restaurant

## ABSTRAK

Perkembangan bisnis dibidang interior saat ini makin meningkat dan diminati oleh masyarakat luas. Gaya hidup masyarakat yang konsumtif juga berpengaruh kepada permintaan pasar akan desain komersial sehingga dituntut agar lebih banyak dan mengikuti perkembangan jaman. Perkembangan property pada saat ini juga makin meningkat jika dibandingkan tahun-tahun sebelumnya, terutama bisnis restoran semakin menjamur di Indonesia beberapa tahun terakhir. Oleh karena itu, peran jasa konsultan interior semakin besar dan dicari oleh pasar. Kebutuhan masyarakat akan jasa konsultan yang semakin banyak, dan juga pertumbuhan bisnis restoran yang semakin meningkat ditangkap oleh ROBSTUDIO untuk memberikan solusi yang sesuai dengan kebutuhan konsumen, dengan kualitas kerja yang professional dan layanan maksimal. ROBSTUDIO memberikan jasa konsultan dengan diferensiasi focus pada proyek restoran. Tujuannya agar karya yang dihasilkan lebih maksimal dan memiliki image sebagai jasa konsultan interior spesialisasi restoran. Gourmet Bakery & Eatery adalah salah satu karya desain dari ROBSTUDIO. Restoran ini menawarkan konsep yang menarik dengan spesialisasi makanan khas Belanda, dengan dua fungsi didalamnya sebagai tempat makan dan juga menjual bakery. Konsep yang ditawarkan adalah untuk menciptakan desain dengan suasana Belanda. Tujuan dari konsep ini adalah memberikan suasana yang berbeda dengan restoran lainnya serta mengikuti perkembangan dari dunia desain saat ini agar dapat diterima oleh masyarakat baik secara nasional maupun internasional.

**Kata Kunci:** Desain, Interior, Konsultan, Properti, Restoran

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang Masalah Bisnis ROBSTUDIO**

Pertumbuhan ekonomi di Jawa Timur terus meningkat tiap tahunnya. Jawa Timur mengalami pertumbuhan yang cukup drastis dari tahun 2013 ke tahun 2014. Hal itu menunjukkan bahwa peluang bisnis di Jawa Timur ini semakin besar. Berdasarkan data-data diatas, kita dapat melihat peluang yang didapatkan dari profesi desainer interior dengan spesialisasi restoran di Indonesia sangat menguntungkan dan berpotensi besar. Selain itu banyak masyarakat yang tidak percaya dengan menggunakan jasa desain interior takut bahwa keinginan desain mereka tidak akan terwujud atau tidak sesuai dengan harapan mereka. Agar tidak terjadi hal semacam itu, maka tiap kali developmen desain, klien ikut ambil bagian dalam keputusan keputusan hingga kedua belah pihak mencapai keputusan yang sama dan klien merasa puas.

### **Latar Belakang Desain Interior *Gourmet Bakery & Eatery***

Pada zaman sekarang, banyak sekali bermunculan restoran dan café baru dengan interior yang menarik sehingga masyarakat tertarik untuk mengunjungi tempat-tempat tersebut. Selain itu, tingginya minat masyarakat akan produk makanan terus meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini mendorong terbukanya restoran-restoran baru di Surabaya, termaksud *Gourmet Bakery & Eatery*. Restoran ini membawakan makanan khas *Western* khususnya masakan Belanda. Restoran ini sebelumnya pernah dibuka di

*G-Walk*, Surabaya, namun karena hasilnya tidak menguntungkan, akhirnya pemilik membuka restoran dengan konsep baru di lokasi lain milik orang tuanya.

Namun dalam proses perancangannya ada beberapa masalah yang akan diselesaikan oleh penulis seperti *zoning* dan penempatan restoran, sirkulasi restoran, dan juga masalah yang berhubungan dengan struktur dan sebagainya.

## **BISNIS**

### **Problem & Solusi**

Perkembangan usaha restoran semakin meningkat tiap tahunnya, dan Surabaya memperoleh peringkat ketiga dengan usaha restoran dari seluruh Indonesia. Menurut Bappeda Jawa Timur, pertumbuhan usaha restoran di Surabaya terus meningkat 20% setiap tahunnya. Pertumbuhan itu meliputi jumlah gerai maupun pelaku usahanya. Sementara yang terdaftar menjadi anggota Apkrindo pun menunjukkan peningkatan yang signifikan. Namun, bisnis desain interior juga memiliki hambatan. Hambatan yang paling sering ditemui oleh

desain interior adalah desain interior selalu dicap dan identik dengan kata 'mahal'. Padahal tidak semua desain interior selalu mahal. Agar tidak terjadi 'desain yang terlalu mahal' maka seharusnya klien memberitahu terlebih dahulu berapa budget yang akan dikeluarkan untuk proyek desain sehingga desain interior yang dipilih juga bisa menentukan desain yang terbaik dengan

budget yang dimiliki klien.

Dari permasalahan yang terjadi di masyarakat tersebut, dan tingginya pertumbuhan ekonomi di Indonesia ini, maka munculah biro konsultan interior ROBSTUDIO. ROBSTUDIO memberikan solusi terbaik untuk mengatasi problem yang

dihadapi oleh klien dan memberikan kepuasan pada konsumen. ROBSTUDIO menerapkan sistem kontrak kerja dimana pembayaran jasa konsultan dilakukan secara bertahap, dan berlokasi di Jl. Embong Cerme no. 15, Surabaya dan bergerak dibidang komersial.

**Tabel 1 Problem, Opportunities, dan Solution**

| PROBLEM  | SOLUTION  |
|--|---|
| Jasa desain interior selalu dicap mahal oleh masyarakat luas<br><br>Sumber: Hasil observasi <i>internship</i> (2016)   | Klien menjelaskan berapa budget yang akan dikeluarkan untuk proyek desain sehingga desain interior yang dipilih juga bisa menentukan desain yang terbaik dengan budget yang dimiliki klien.   |
| Proses revisi yang terjadi secara terus menerus tanpa adanya ketentuan yang jelas dari perusahaan<br><br>Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)  | Membuat kontrak kerja secara jelas dan mendetail serta menjelaskan kepada klien mengenai kontrak kerja perusahaan pada awal pertemuan dengan klien agar tidak terjadi kekeliruan.   |
| OPPORTUNITIES  | SOLUTION  |
| Pembangunan properti dan perkembangan usaha restoran yang terus meningkat tiap tahunnya, peningkatan usaha restoran bisa sampai 20% tiap tahunnya.<br><br>Sumber: bappenas.jatimprov.go.id | ROBSTUDIO mampu melihat peluang yang ada karena semakin berkembangnya usaha restoran di Indonesia, dan semakin banyak orang yang membutuhkan jasa desain interior sehingga ROBSTUDIO menspesialisasikan diri menjadi biro konsultan spesialisasi proyek restoran. |
| Masyarakat mulai menyadari keuntungan menggunakan jasa desain interior. Sumber: Hasil observasi <i>internship</i> (2016)   | ROBSTUDIO menawarkan jasa desain interior yang bekerja secara profesional untuk menjawab masalah yang dihadapi oleh klien.  |

Sumber: Data Olahan Pribadi (2016)

### **Visi**

ROBSTUDIO memiliki visi: “menjadi konsultan interior yang terkenal di Indonesia dengan spesialisasi proyek restoran.”

### **Misi**

Misi ROBSTUDIO adalah:

- a. Memberikan layanan desain dengan kualitas terbaik
- b. Menjaga relasi jangka panjang dengan klien berdasarkan kinerja dan kepercayaan
- c. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia secara berkelanjutan
- d. Menjaga etos kerja perusahaan agar tetap efektif & efisien

### **Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai oleh ROBSTUDIO adalah:

- a. Menjadi konsultan interior dengan spesialisasi restoran yang terkenal di Indonesia
- b. Memberikan desain yang berkualitas untuk menjawab problema yang dihadapi guna memenuhi kebutuhan klien
- c. Memberikan layanan desain interior yang profesional dengan pengerjaan yang tepat waktu dan layanan yang bermutu
- d. Membantu pemerintah dalam menyediakan lapangan kerja, khususnya di kota Surabaya

### **Kunci Keberhasilan**

Kunci keberhasilan ROBSTUDIO adalah sebagai berikut:

- a. Berkomitmen untuk selalu tepat waktu dalam pengerjaan tiap proyek dan disiplin terhadap jadwal.
- b. Terus mengikuti perkembangan teknologi dalam bidang desain.
- c. Selalu mengerjakan setiap proyek dengan maksimal
- d. Mempromosikan perusahaan baik secara online maupun offline seperti mengikuti pameran interior, serta menambah channel dan networking dalam bidang interior maupun luar desain interior.
- e. Selalu belajar dari pengalaman dalam menangani proyek agar kualitas desain semakin baik.
- f. Terbuka akan kritik dan saran dari seluruh pihak.

### **Keunggulan Bisnis**

Menurut Nuradhi (2015), Biro desain sebaiknya menyadari bahwa biro desain juga sebuah bisnis yang perlu untuk dikelola semua aspek bisnisnya, bukan melulu mengelola proses desainnya saja yang hanya mencakup satu dari total sembilan blok dalam sebuah model bisnis. Maka dari itu perusahaan akan membuat inovasi yang membedakan ROBSTUDIO dari perusahaan lainnya.

Perusahaan akan menspesialisasikan diri pada proyek restoran sehingga *image* perusahaan akan dibuat sebagai jasa konsultan interior spesialisasi restoran. Desain yang akan diberikan oleh ROBSTUDIO untuk tiap kliennya akan disesuaikan sesuai kebutuhan dari klien dan ciri khas

klien sehingga hasil akhir desain tidak bisa diambil/dicuri oleh orang lain.

Pemilihan spesialisasi restoran untuk biro konsultan ROBSTUDIO disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya karena perkembangan usaha restoran yang sedang gencar dan trend beberapa tahun ini, dan karena pemilihan dalam mendesain bangunan komersial, khususnya restoran, desain tersebut bisa dilihat banyak orang sehingga *brand* perusahaan akan makin terkenal.

Persaingan dibidang desain interior cukup tinggi sehingga strategi yang dipilih oleh ROBSTUDIO adalah *differentiation strategy*. *Differentiation strategy* adalah menggunakan strategi yang berbeda dengan perusahaan lainnya sehingga membuat strategi tersebut keunggulan dan *added value* dari perusahaan sendiri.

Kesimpulan dari *Competitive Advantage Strategy* ROBSTUDIO adalah:

1. *Differentiation Marketing*

- a. Mengikuti pameran interior untuk bisnis food & beverage (CBI Expo, SIAL Inter-food)
- b. Membuat media social khusus foodies (Foodzie, Eating Food, Yelp)
- c. Mengikuti komunitas pengusaha restoran (Apkrindo) & menambah koneksi dibidang food & beverage (food blogger, dsb)

2. *Differentiation Operational*

- a. Pelayanan yang profesional terhadap klien, tanggap terhadap keluhan dan pertanyaan dari klien
- b. SDM mengikuti seminar mengenai manajemen restoran

3. *Differentiation Image*

- a. Menciptakan branding yang kuat akan perusahaan sebagai desain interior yang membantu memecahkan masalah khususnya usaha desain restoran

### **Integrasi Bisnis dan Desain**

ROBSTUDIO merupakan biro konsultan interior yang baru didirikan, dan dengan adanya proyek Gourmet Bakery & Eatery yang merupakan sebuah usaha restoran dengan konsep yang unik. ROBSTUDIO ingin menjadi biro konsultan interior dengan spesialisasi proyek restoran sehingga proyek ini sangat cocok untuk ROBSTUDIO dan bisa menjadi portofolio yang berharga demi perkembangan perusahaan kedepannya.

### **DESAIN**

#### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan data literatur, eksisting, dokumentasi, dan observasi serta wawancara dengan pihak klien, maka terdapat beberapa permasalahan antara lain:

1. Klien
  - a. Restoran Western dengan ciri khas makanan Belanda

- b. Area bakery ingin di lantai 1 dengan open kitchen bakery yang bisa dilihat kustomer
- c. Target market restoran mulai keluarga dan juga anak muda
- d. Suasana restoran harus menarik sehingga orang ingin dating kembali ke restoran
- e. Ada 2 ruang VIP tertutup, dengan kapasitas orang 10 - 20 orang
- f. Lantai 3 ada area kantor kecil untuk CEO & manager

2. Literatur

- a. Kenyamanan pengguna ruangan
- b. Efisiensi sirkulasi pelayanan

3. Site

- a. Banyak kolom ditengah area restoran
- b. Memiliki dua sirkulasi tangga dan dua pintu masuk (bagian depan & belakang ruko)
- c. Area tangga sempit dengan dinding pembatas pada bagian railing
- d. Pencahayaan hanya berada di bagian depan dan belakang ruko

Berdasarkan data yang didapatkan, beberapa rumusan masalah dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Bagaimana mendesain interior restoran & bakery yang memberikan efisiensi sirkulasi dalam pelayanan?
- b. Bagaimana merancang sebuah bangunan restoran dengan suasana yang berbeda saat menikmati makanan khas Belanda?

**Tujuan Desain**

- a. Menciptakan desain restoran yang diminati oleh masyarakat umum dengan suasana yang berbeda saat menikmati makanan khas Belanda.
- b. Membuat interior ruangan yang mementingkan kenyamanan ruang dan dapat memamerkan produk yang ditawarkan oleh klien.
- c. Menata layout dan sirkulasi zoning yang mementingkan efisiensi pelayanan.

**Metode Penelitian**

1. Studi Data

Mendapatkan *client brief* yang dipadukan dengan pendalaman data literatur dengan tujuan menemukan sumber permasalahan yang ada serta mendata keinginan dan kebutuhan dari klien agar desain yang diciptakan sesuai.

2. Studi Lapangan

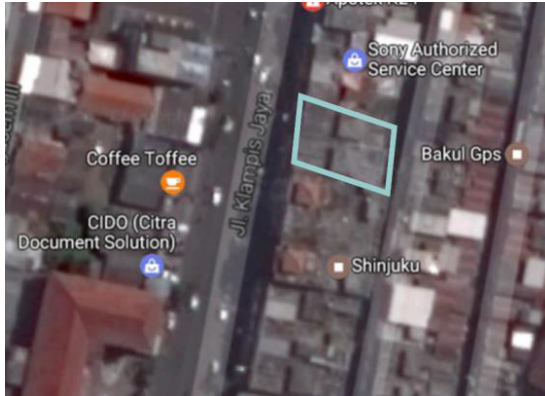
Melakukan peninjauan langsung di lapangan yaitu proyek yang akan didesain untuk mengetahui kondisi serta sumber permasalahan yang ada.

3. Studi Komparasi

Melakukan observasi dan membandingkan dengan proyek sejenis maupun target pasar yang sesuai dengan target pasar yang sesuai dengan bisnis klien dengan tujuan mendapatkan solusi atas segala permasalahan yang ada.

**Data Tapak Gourmet Bakery & Eatery**

Dibawah ini adalah tampak depan dari Gourmet Eatery & Bakery:



**Gambar 1. Lokasi Ruko Gourmet Bakery & Eatery**  
Sumber: Google Map (2016)

1. Alamat: Jl. Klampis Jaya Blok A no 20 -21, Surabaya
2. Luas Tanah: 21,1m x 9,3 m (196,23 m<sup>2</sup>)
3. Luas Area yang di Desain: Area usaha total adalah 635,19 m<sup>2</sup>, berikut adalah spesifikasinya:
  - a. Lantai 1: 196,23m<sup>2</sup>
  - b. Lantai 2: 219,48m<sup>2</sup>

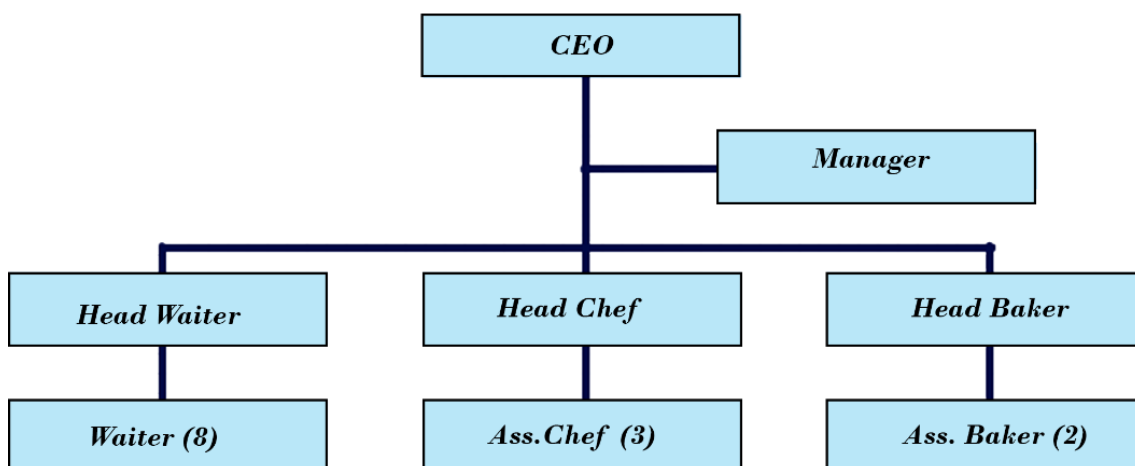
c. Lantai 3: 219,48m<sup>2</sup>

#### **Data Pengguna Gourmet Bakery & Eatery**

Sebuah desain tidak lepas dari analisa pengguna Gourmet Bakery & Eatery agar desain yang disampaikan sesuai fungsi dan kebutuhan pengguna. Berikut adalah pengguna ruangan:

- a. Pengunjung Gourmet Bakery & Eatery
- b. Owner
- c. Manager
- d. Head Waiter (1)
- e. Waiter (7)
- f. Head Chef (1)
- g. Chef (3)
- h. Head Baker (1)
- i. Baker (2)

Berikut dibawah ini adalah struktur organisasi Gourmet Bakery & Eatery:



**Gambar 2. Struktur organisasi Gourmet Eatery & Bakery**  
Sumber: Data Pribadi (2017)



Market target untuk Gourmet Bakery & Eatery adalah semua umur dengan tingkat sosial menengah keatas. Klien menargetkan segmentasi utamanya yaitu orang tua (umur 30 tahun keatas), maupun keluarga, namun tidak menutup kemungkinan dengan pelanggan anak muda. Dari segi psikografis, pelanggan restoran ini adalah pecinta makanan Western khususnya makanan autentik Belanda, sebagai contohnya *Bitter Ballen*, *Hutspot Met Klapstuk*, *Holland Kroket*, *Satmpot Met Worst*, dsb.

#### **Tinjauan Umum Gourmet Bakery & Eatery**

Berada pada lokasi yang cukup strategis karena merupakan daerah berkumpulnya restoran menengah sampai menengah keatas di Surabaya Timur. Bangunan ini mencakup arah barat. Pada bagian selatan, timur, dan utara adalah area ruko Klampis Jaya, bagian barat adalah jalan raya Klampis dengan seberang bangunan komersial restoran. Lokasi: Jalan Klampis Jaya Blok A no 20-21, Surabaya

#### **Aspek Pembentuk Ruang Gourmet Bakery & Eatery**

Restoran ini akan dibangun pada dua ruko di wilayah komersial Klampis dan sudah memiliki eksisting dinding, lantai, dan plafon. Ruangan akan direnovasi.

Untuk beberapa material penutup pada ruangan masih bisa digunakan kembali, namun sebagian besar ruangan akan direnovasi ulang dengan

pergantian finishing karena material yang sudah terlihat rusak/ tidak layak untuk dipakai.

Seluruh dinding terbuat dari batu bata yang ditutupi dengan cat warna putih. Lantai ditutupi oleh keramik berwarna putih dan ceiling terbuat dari gypsum board yang di cat putih. Area ruko ini memiliki dua akses pintu masuk, pintu masuk utama didepan ruko dan pintu masuk belakang. Area ruko juga memiliki dua kamar mandi yang saling berhadapan.

Tinggi tiap lantai yaitu 3,3 meter dengan dua tangga pada bagian kanan dan kiri dekat dengan pintu masuk belakang. Pada lantai 1 area ruko terlihat balok yang pada beberapa bagian diatas plafon, namun pada lantai 2 dan 3 sudah tidak terlihat balok pada area plafon.

#### **Tinjauan Literatur Perbedaan Definisi**

Menurut Marsum (1991), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.

Menurut *U.S.Wheat Associated (1981)*, "Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi". Roti memiliki beberapa klasifikasi tersendiri, beberapa diantaranya adalah:

- *Tea bread & bund* yaitu jenis roti yang dihidangkan pada waktu sarapan, *coffe break* atau sebagai makanan selingan.



- Roti gandum putih yaitu roti gandum putih atau biasa dikenal dengan roti tawar. Tepung yang digunakan ialah tepung terigu / *wheat flour*
- Roti gandum coklat yaitu roti yang termasuk kelompok roti gandum coklat atau *wholemeals bread*, yang terbuat dari tepung mengandung 90-100%, diambil dari biji gandum coklat, karena itu tepung ini mengandung lemak.

### Standar Elemen Pembentuk Ruang

#### 1. Tata Letak Ruang

Menurut Ching (1996), setiap jenis organisasi spasial diperkenalkan didalam bagian yang membahas karakteristik bentuk, hubungan spasial. Kemudian dari poin-poin tersebut selayaknya mempelajari mengenai hubungan antar ruang, akses, dan sirkulasinya. Beberapa pola organisasi ruang antara lain:

##### a. Pola organisasi ruang terpusat

Suatu ruang sentral dan dominan sebagai pusat dari ruang-ruang disekitarnya yang bersifat sekumder dan dikelompokkan berdasarkan perbedaan fungsi, bentuk, dan ukuran.

##### b. Pola organisasi ruang linear

Organisasi ruang yang merupakan sebuah sekuen linear ruang-ruang yang berulang dengan bentuk yang berbeda tetapi berhubungan secara langsung. Fungsi yang penting diletakkan pada deretan ruang.

##### c. Pola organisasi ruang radial

Pola organisasi ruang radial adalah sebuah ruang yang terpusat yang menjadi sentral organisasi-organisasi linier ruang-ruang yang

memanjang dengan cara radial. Organisasi ruang ini terpusat kemudian mengarah keluar. Fungsi dan bentuk ruangan linearnya berbeda satu dengan yang lain sesuai dengan kebutuhan ruang.

##### d. Pola organisasi ruang terkluster

Ruang-ruang yang dikelompokkan melalui kedekatan atau pembagian suatu tanda pengenalan atau hubungan visual bersama. Pengelompokan pola organisasi ruang terkluster merupakan pengulangan bentuk fungsi yang sama tetapi dengan ukuran, bentuk, dan fungsi ruang yang berbeda.

##### e. Pola organisasi ruang secara grid

Ruang-ruang yang diorganisir didalam area sebuah grid struktur atau rangka kerja tiga dimensi lainnya. Organisasi ini membentuk hubungan antar ruang dari seluruh fungsi posisi dan sirkulasi.

#### 2. Lantai

Ching & Adams (2003) mengatakan: lantai adalah bidang horisontal yang harus dapat menopang beban hidup (perabot, orang, peralatan yang dapat dipindahkan) dan benda mati (berat konstruksi lantai itu sendiri). Sistem lantai harus menyalurkan beban secara horisontal melintasi bidang dan meneruskannya menuju balok dan kolom atau dinding penopang.

Baraban & Durocher (2010) mengatakan: lantai pada restoran berarti bukan hanya tempat untuk berjalan, namun juga bisa sebagai penunjuk arah, memberikan kesan elegan, dan juga me-

nyerap maupun merefleksikan suara. Pemilihan material lantai harus memperhatikan durabilitas, mudah dibersihkan dan disesuaikan dengan desain disekelilingnya.

Dari segala jenis lantai, vinyl adalah pelapis lantai paling murah, dan terrazzo adalah yang paling mahal. Lantai kayu juga sering digunakan karena enak dipandang dan juga memberikan perasaan hangat. Lantai yang ramah lingkungan yang sering dipakai saat ini diantaranya adalah bambu. Lantai karpet juga sering digunakan untuk masalah control akustik. Lantai marmer juga menjadi pilihan untuk lantai restoran, namun meninggalkan bekas noda. Lantai granite adalah pilihan yang lebih tepat dari lantai marmer karena tidak meninggalkan noda. Lantai konkret adalah lantai dengan durabilitas paling tinggi.

### 3. Dinding

Dinding adalah konstruksi vertikal pada bangunan yang melingkupi, memisahkan, dan melindungi ruang-ruang interiornya. 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. (Ching & Adams, 2003)

Baraban & Durocher (2010) mengatakan: dinding merupakan permukaan tempat point of interest

seperti artwork maupun lampu dinding. Jendela adalah bagian penting pada dinding.

Dinding dan pelapisnya memainkan peran penting pada desain secara keseluruhan untuk restoran. Bentuk dinding, material yang digunakan dan finishing memiliki peran masing-masing. Dinding yang keras biasanya meningkatkan level suara dan bias diatasi dengan material yang kedap suara.

Seperti lantai, dinding memberikan suasana yang berbeda pada restoran. Dinding yang dicat hanya boleh digunakan di area yang jarang digunakan. Pelapis dinding vinyl digunakan karena maintenance yang rendah dan memiliki tingkat resisten yang tinggi. Penggunaan dinding kayu wainscot, ataupun material terbuat dari metal dapat menghilangkan jejak dari bekas sandaran kursi.

Penggunaan batu bata ekspos, dinding plaster maupun dinding dari konkret dapat membuat restoran terlihat lebih artistic. Penggunaan panel dari kayu cherry maupun tekstur kayu langka lainnya bias membuat restoran tampak fashionable dan formal.

Menurut Rahadiyanti (2015), 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.

#### 4. Plafon

Menurut Pile (1995), langit-langit adalah elemen pembentuk ruang yang berada pada batas dinding dan berfungsi sebagai tempat peletakan lampu dan unsur pendukung interior lainnya. Ketinggian langit-langit yang berbeda akan menimbulkan kesan yang tidak sama. 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.

Baraban & Durocher (2010) mengatakan: plafon paling sering diabaikan saat mendesain restoran, padahal plafon sering diperhatikan oleh pelanggan. Plafon memiliki fungsi yang sama seperti dinding dan lantai. Plafon yang unik bisa membuat ruangan simple terlihat mewah. Plafon akustik adalah cara paling efektif untuk mengontrol suara di restoran. Keramik plafon akustik, insulasi dan material lainnya yang dapat menyerap suara cocok digunakan di plafon.

#### 5. Ikon Belanda

Menurut Riet (2010), Belanda adalah sebuah negara kecil di Eropa, namun Belanda memiliki banyak sekali ikon terkenal didunia. Berikut merupakan beberapa ikon terkenal dari Belanda:

- Delft Blue adalah gerabah yang terkenal di dunia yang telah diproduksi di kota Delft se-

jak abad ke-17. Antara tahun 1600 hingga 1800, gerabah ini sangat populer di kalangan keluarga kaya. Mereka memamerkan koleksi Delft Blue mereka satu sama lain. Delftware adalah versi porselen China yang lebih murah.

- Bunga Tulip tidak berasal dari Belanda, namun dibawa ke sini oleh penjelajah Belanda setelah melakukan perjalanan ke Timur. Bunga Tulip berkembang di Belanda dan dikenal sebagai salah satu ciri khas Belanda di dunia.
- Master Belanda mengubah mengubah cara melukis dengan gaya mereka. Pelukis Belanda seperti Rembrandt van Rijn, Johannes Vermeer, Jan Steen dan Frans Hals mengembangkan reputasinya secara internasional pada abad 16 dan abad 17. Master Belanda adalah perintis artistik pada masa keemasan Belanda dari dulu hingga saat ini.
- Kincir angin di Belanda bukanlah hanya tempat untuk berfoto, namun selama berabad-abad membantu kehidupan masyarakat di Belanda. Kincir angin membantu mengeringkan air dipulau dan juga membantu dalam bercocok tanam.

#### 6. Teori Warna

Menurut Singh (2006), warna pada restoran juga mempengaruhi psikologi dari para pelanggannya. Berikut merupakan rinciannya:

- Merah: warna merah mampu meningkatkan kerja jantung, tekanan darah dan juga men-

stimulasi impuls untuk makan. Walaupun warna merah memprovokasi rasa lapar, namun warna merah lebih cocok digunakan pada restoran fast food karena membuat orang untuk makan lebih cepat.

- Hijau & coklat: kedua warna tersebut membuat pelanggan merasa relax. Warna hijau memberikan kesan fresh dan sehat sehingga cocok untuk makanan healthy food. Namun warna hijau kurang baik digunakan pada area bar atau tempat yang gelap. Sedangkan warna coklat cocok digunakan untuk fine dining yang memberikan kesan elegan.
- Biru: warna biru lebih memprovokasi rasa haus, dan juga memberikan perasaan tenang sehingga orang lebih betah untuk tinggal didalam restoran sehingga cocok untuk restoran formal. Tinggal didalam restoran lebih lama berarti membeli makanan lebih banyak (wine, dessert, kopi, dsb), yang berarti menambah penghasilan juga.
- Kuning & Oren: kedua warna ini memberikan kesan bahagia pada restoran. Warna kuning juga lebih cocok digunakan untuk *fast food restaurant*.

#### 7. Sistem Pencahayaan

Menurut Susan & Prihatmanti (2017), pencahayaan adalah faktor penting karena desain pencahayaan yang buruk akan menyebabkan ketidaknyamanan visual.

Baraban & Durocher (2010) mengatakan: se-

buah lampu pada restoran memiliki klasifikasi sebagai berikut:

- *Mood/décor/art lighting*: lampu jenis ini menciptakan kesan dramatis pada restoran, dimana objek atau sebuah permukaan yang cahaya lampu baik secara langsung maupun tidak langsung. Artwork biasanya disinari dengan lampu track yang tidak memberikan kesan silau dan objek tetap terlihat dengan jelas.
- *People/ food lighting*: lampu dengan CCT yang rendah (2000-3000K) sering disebut *warm light* karena menghasilkan warna lampu yang hangat dari kuning, oren, dan merah. Lampu dengan CCT yang tinggi (lebih dari 4000K) menciptakan cahaya berwarna kebiruan dan disebut *cool light*. Manusia dan makanan paling bagus disinari dengan lampu bohlam ataupun halogen.
- *Task Lighting*: lampu jenis ini sangat penting bagi staff restoran. Dengan lampu yang terang, namun tidak membutakan, akan membantu staff mengerjakan tugasnya dengan tepat dan meningkatkan produktivitas. Bartender butuh lampu task untuk mencampur makanan, begitu pula resepsionis yang melihat daftar tamu.

Menurut Purwoko (1998), upaya penghematan energi pada bangunan lebih efektif dilakukan dengan cara menghalangi radiasi matahari langsung yang masuk kedalam bangunan melalui bukaan dinding / jende-

la, dibandingkan dengan cara menghambat panas yang masuk melalui konduksi dinding eksterior

#### 8. Sistem Penghawaan

Baraban & Durocher (2010) mengatakan: salah satu tujuan dari sistem penghawaan di restoran adalah menyalurkan udara sejuk pada restoran yang berarti tidak ada area yang terlalu panas dan juga area yang terlalu dingin. Itu berarti mengontrol asap dan mencegah bau tidak sedap masuk ke dalam area makan.

Menurut Suhartono (2016), untuk area dapur restoran yang menghasilkan asap yang tidak sedikit, diperlukan sebuah sistem pembuangan yang sering disebut dengan *exhaust hood*, karena jumlah asap yang banyak maka kafe memerlukan sebuah *exhaust hood* yang dipasang di atas kompor untuk menangkap asap yang dihasilkan dan *exhaust hood* ini dilengkapi dengan *filter* untuk memisahkan asap dengan minyak. Untuk kompor yang menghasilkan asap yang banyak maka posisi lubang *exhaust hood* harus berada tepat di atasnya.

Menurut Suptandar (1999), penghawaan terbagi menjadi 2, yaitu alami dan buatan, penghawaan alami dapat memanfaatkan sistem cross ventilation. Sedangkan penghawaan buatan dapat bersumber dari kipas atau AC. Dalam pasaran umum kita mengenal 3 (tiga) jenis AC yaitu:

##### a. AC window

Umumnya dipakai pada perumahan dan di-

pasang pada salah satu dinding ruang dengan batas ketinggian yang terjangkau dan penyemprotan udara tidak mengganggu si pemakai.

##### b. AC central

Biasa digunakan pada unit-unit perkantoran, hotel supermarket dengan pengontrolan atau pengendalian yang dilakukan dari satu tempat.

##### c. AC split

Hampir sama bentuknya dengan AC window, bedanya hanya terletak pada konstruksi di mana alat kondensator terletak di luar ruang. Pertimbangan pada penentuan jenis AC yang akan digunakan dengan memperhatikan pula besaran dan segi-segi ekonomis. AC window lebih cocok untuk ruang kecil dan untuk menghemat energi bias dimatikan bila ruang tidak terpakai. Jenis AC split banyak disukai oleh karena kelembutan suara mesin yang tidak bising sehingga menjamin ketenangan.

#### 9. Sistem Akustik

Menurut Ching (1996), sistem akustik memperlihatkan kualitas kebisingan maksimal yang ada di dalam ruangan sehingga bisa diminimilasi untuk kenyamanan pengunjung. Kebutuhan akan sistem akustik ini untuk meminimalkan suara bising dari luar. Penentuan sistem akustik berdasarkan pada fungsi sebuah ruangan dan aktivitas apa saja yang ada di dalam ruangan tersebut.

##### a. Terdapat tiga cara mengatasi bagaimana me-

minimalkan bising dari luar, yaitu:

- b. Dikendalikan dengan mengisolasi suara dari sumbernya
- c. Menata denah yang merupakan sumber suara sehingga dapat diletakkan sejauh mungkin
- d. Menghilangkan kemungkinan jalur rambatan suaranya melalui udara atau melalui struktur bangunan dimana suara bising dapat bergerak dari sumbernya kedalam ruang.

#### 10. Sistem Keamanan

Sistem keamanan merupakan hal yang penting diperhatikan guna untuk melindungi benda koleksi, peralatan, pegawai, dan pengunjung dari hal yang merugikan. Tujuannya untuk memberi keamanan dan kenyamanan baik kepada pegawai maupun kepada pengunjung yang datang (Effendi, 2015). Menurut Ambarwati (2015), kebutuhan bagi setiap orang untuk merasa aman. Desain tidak dapat mengontrol dan menangani ruang setiap saat terhadap keamanan, namun ia dapat meminimalisasi bahaya terhadap resiko kejahatan.

#### 11. Sistem Proteksi Kebakaran

Menurut Bromindo melalui tulisan 'Alat Kebakaran Aktif & Pasif', sebenarnya alat yang berfungsi untuk pencegahan dan pemadaman kebakaran ada dua jenis yaitu aktif dan pasif.

- a. Sistem kebakaran aktif merupakan sistem kebakaran yang dapat digunakan untuk memadamkan api secara langsung misalnya tabung pemadam kebakaran, fire hydrant, fire sprinkler, fire suppression system, mobil

pemadam kebakaran dan lain lain.

- b. Sistem kebakaran pasif adalah sistem kebakaran dengan metode pemilihan material yang tahan terhadap api sehingga pada saat terjadi kebakaran material tersebut mampu bertahan antara satu hingga dua jam, pada umumnya bahan yang mudah terbakar diberi lapisan yang dapat mengisolasi bahan mudah terbakar sehingga menjadi suatu media yang dapat melindungi bahan yang mudah terbakar dari kobaran api.

Menurut *NFPA (National Fire Protection Association)*, Dalam menyediakan sarana proteksi kebakaran di suatu tempat, maka dikenal 2 istilah yaitu sarana kebakaran aktif dan sarana kebakaran pasif.

Sarana Proteksi Kebakaran Aktif. Sarana proteksi kebakaran aktif berupa alat ataupun instalasi yang disiapkan untuk mendeteksi dan atau memadamkan kebakaran. Di antara sarana proteksi kebakaran aktif antara lain :

- a. Detektor Asap, api maupun panas.
- b. Alarm kebakaran otomatis maupun manual.
- c. Tabung Pemadam / APAR (Alat Pemadam Api Ringan).
- d. Sistem Hidran.
- e. Sistem Sprinkler.

Sarana Proteksi Kebakaran Pasif. Sarana proteksi kebakaran pasif berupa alat, sara-

na atau metode/cara mengendalikan asap, panas maupun gas berbahaya apabila terjadi kebakaran. Di antara sarana proteksi kebakaran pasif antara lain :

- a. Sistem Kompartementasi (Pemisahan Bangunan Resiko Kebakaran Tinggi).
- b. Sarana Evakuasi dan Alat Bantu Evakuasi.
- c. Sarana dan Sistem Pengendali Asap dan Api (Fire Damper, Smoke Damper, Fire Stopping, dsj).
- d. Fire Retardant (Sarana Pelambat Api).

## 12. Sistem Sirkulasi Vertikal

Pada dasarnya sirkulasi dapat dibagi menjadi 3 berdasarkan fungsinya, yaitu:

- a. Sirkulasi Manusia: Pergerakan manusia akan mempengaruhi sistem sirkulasi dalam tapak. Sirkulasi manusia dapat berupa pedestrian atau plaza yang membentuk hubungan erat dengan aktivitas kegiatan di dalam tapak. Hal yang perlu diperhatikan, antara lain lebar jalan, pola lantai, kejelasan orientasi, lampu jalan, dan fasilitas penyeberangan (Hari, 2009). Selain itu ada beberapa ciri dari sirkulasi manusia, yakni:
  - 1) kelonggaran dan flaksibel dalam bergerak,
  - 2) berkecepatan rendah, dan
  - 3) sesuai dengan skala manusia (Tofani, 2011).
- b. Sirkulasi Kendaraan: Aditya Hari (2008) mengungkapkan bahwa secara hierarki sirkulasi kendaraan dapat dibagi menjadi 2 jalur, yakni antara lain: 1) jalur distribusi, jalur untuk gerak perpindahan lokasi (jalur cepat), dan

2) jalur akses, jalur yang melayani hubungan jalan dengan pintu masuk bangunan.

- c. Sirkulasi Barang: Sirkulasi barang umumnya disatukan atau menumpang pada sistem sirkulasi lainnya. Namun, pada perancangan tapak dengan fungsi tertentu sistem sirkulasi barang menjadi sangat penting untuk diperhatikan. Contoh sistem sirkulasi barang secara horizontal dan vertikal adalah lift barang, conveyor belt, jalur troli, dan lain-lain (Rahmah, 2010).

Sistem sirkulasi memiliki dua tujuan, diantaranya yakni (Tofani, 2011 ; Yadnya, 2012):

- a. Mempunyai maksud tertentu dan berorientasi ke tempat tujuan, lebih bersifat langsung. Pemakai mengharapkan bahwa perjalanan dalam system ini akan lebih singkat dan cepat dengan jarak seminimal mungkin.
- b. Bersifat rekreasi dengan waktu tidak menjadi batasan. Kenyamanan dan kenikmatan lebih diutamakan.  
Ada beberapa hal yang menjadi bahan pertimbangan dalam merancang suatu sistem sirkulasi pada bangunan yaitu (Tofani, 2011):Aspek-aspek estetis yang dapat menimbulkan aspek emosional.
  - a. Perencanaan yang lebih baik pada tingkat keamanannya.
  - b. Kesan estetis pertama yang diperoleh pada daerah sirkulasi banyak berpengaruh terhadap bangunan secara keseluruhan.
  - c. Pencapaian ke dalam menyebabkan

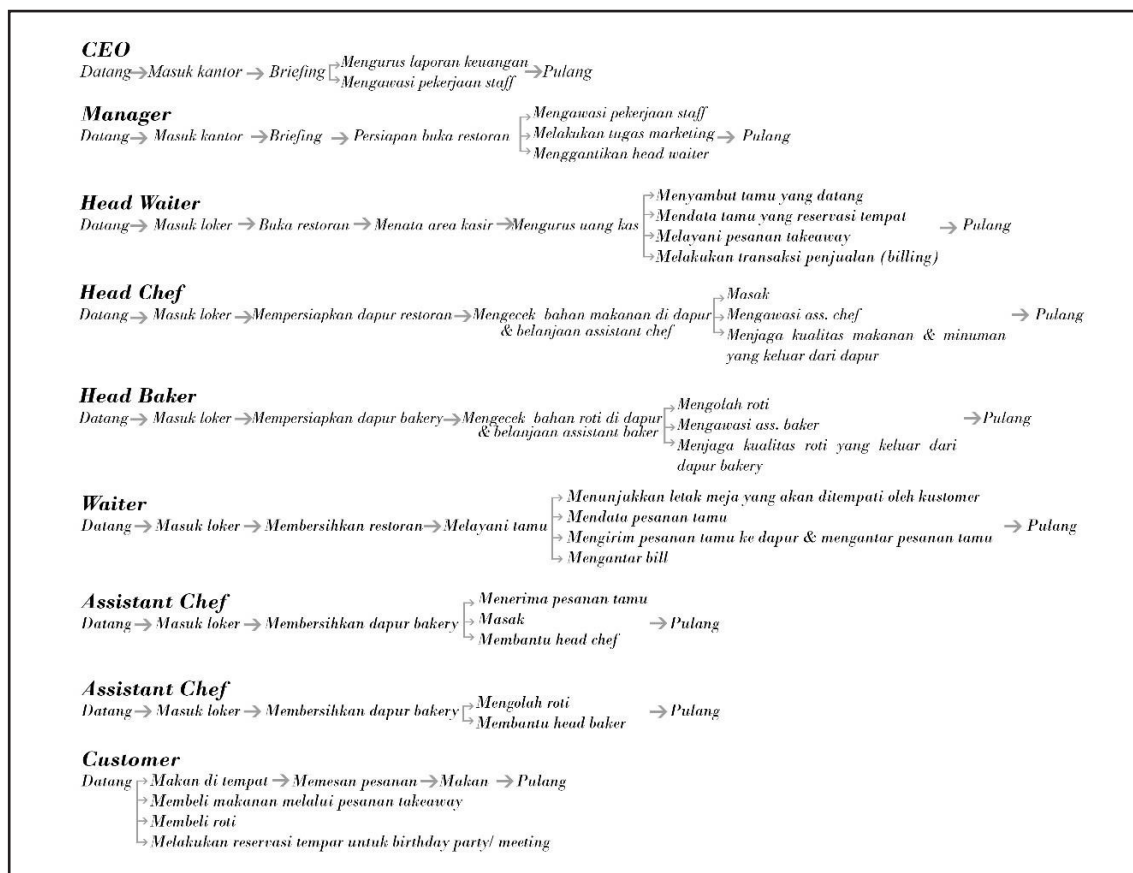


- penerimaan bangunan secara keseluruhan akan menarik, menyenangkan dan mengejutkan.
- d. Pola sirkulasi yang tidak efisien tidak hanya mempertimbangkan ukuran, ruang, skala monumental, terbuka dan indah secara visual. tetapi pola sirkulasi harus jelas tanpa penambahan tanda-tanda pengarah orang berjalan.
- e. Pencapaian ke dalam hall yang luas dan menarik dengan melalui sebuah pintu

yang tinggi kemudian ke dalam koridor selasar yang bagus akan mengakibatkan nilai bangunan secara keseluruhan menjadi menarik, menyenangkan dan mengejutkan.

### 13. Sistem Mekanikal Elektrikal & Teknologi Informasi

Menurut Ching (1996), sistem mekanikal elektrikal & teknologi informasi diperlukan untuk mempertahankan kondisi yang dibutuhkan bagi kenyamanan lingkungan, kesehatan, serta ke-



**Gambar 3. Pola Aktivitas Gourmet Bakery & Eatery**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

amanan penghuni suatu bangunan. Sistem elektrik pada bangunan berperan sebagai pemasok listrik bagi elektrik bangunan sehingga tiap fungsi dapat berjalan sesuai kebutuhan. Beberapa komponen yang paling terlihat dari proses perancangan sebuah bangunan adalah dengan pemberian faktor lampu, saklar dinding, dan outlet-outlet stop kontak.

### Analisis Data

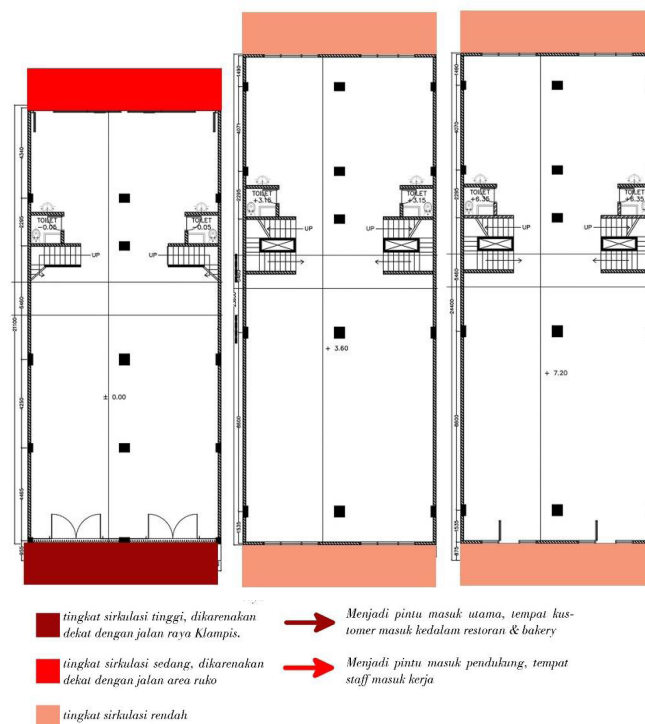
#### 1. Pola Aktivitas Pemakai Ruang

Pola aktivitas pemakai ruangan yang dianalisa merupakan observasi untuk menemukan pola sirkulasi ruang yang tepat baik bagi pengunjung maupun bagi pengelola restoran sendiri. Gourmet Bakery & Eatery memiliki jam operasional 10.00

sampai pukul 22.00. Dibawah ini merupakan aktivitas dari pengunjung maupun pengelola restoran:

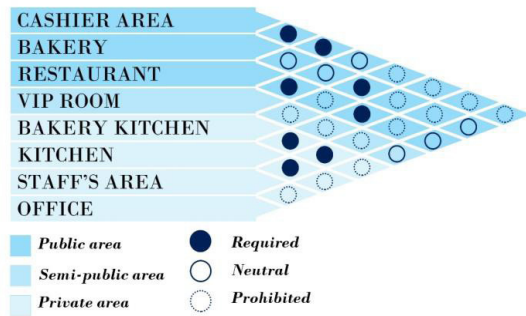
#### 2. Pola Sirkulasi Ruang

Dari gambar dibawah, dapat diketahui bahwa sirkulasi paling tinggi terjadi pada area pintu masuk depan, karena berada didekat jalan raya Klampis, maka dari itu area depan cocok digunakan sebagai pintu masuk untuk pelanggan dan fasad bangunan karena area paling mencolok. Pada bagian belakang ruko terdapat pintu masuk lain, namun harus memasuki area parkir dalam ruko, sehingga pola sirkulasi tidak setinggi pintu masuk depan. Oleh karena itu, pintu masuk belakang lebih cocok digunakan untuk akses keluar masuk staff pekerja.



**Gambar 4. Pola Sirkulasi Gourmet Bakery & Eatery**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

### 3. Hubungan Antar Ruang



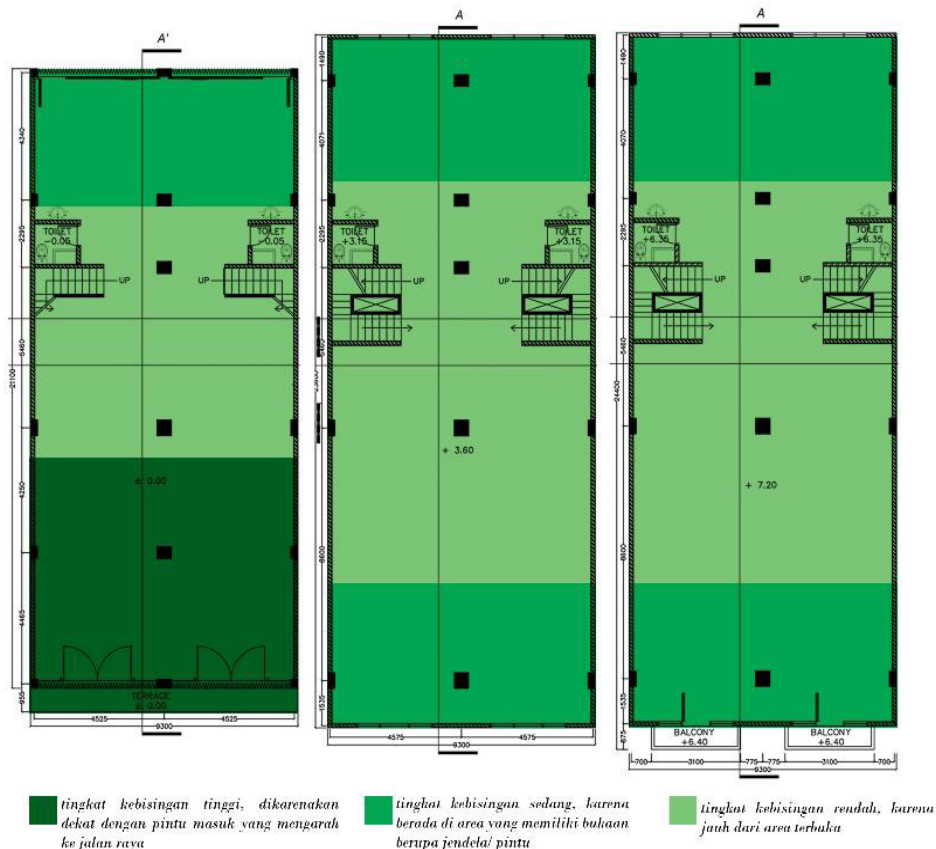
**Gambar 5. Hubungan Antar Ruang Gourmet Bakery & Eatery**

Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Dari analisa yang telah dilakukan, dapat diketahui bagaimana cara menempatkan tiap ruang dan hubungannya, sehingga tidak terjadi kesalahan saat mendesain.

### 4. Analisa Tapak

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

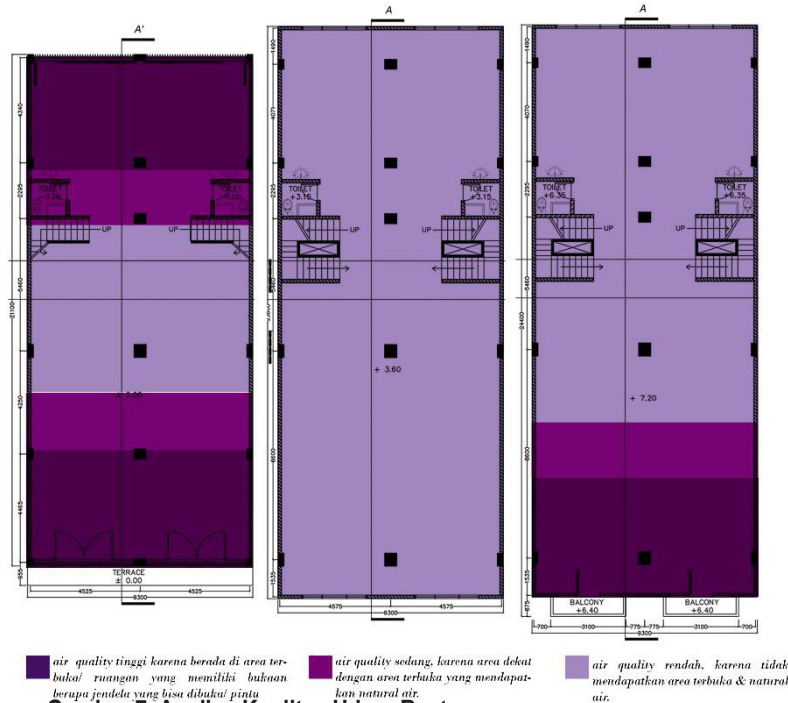


**Gambar 6. Analisa Tingkat Kebisingan Restoran**

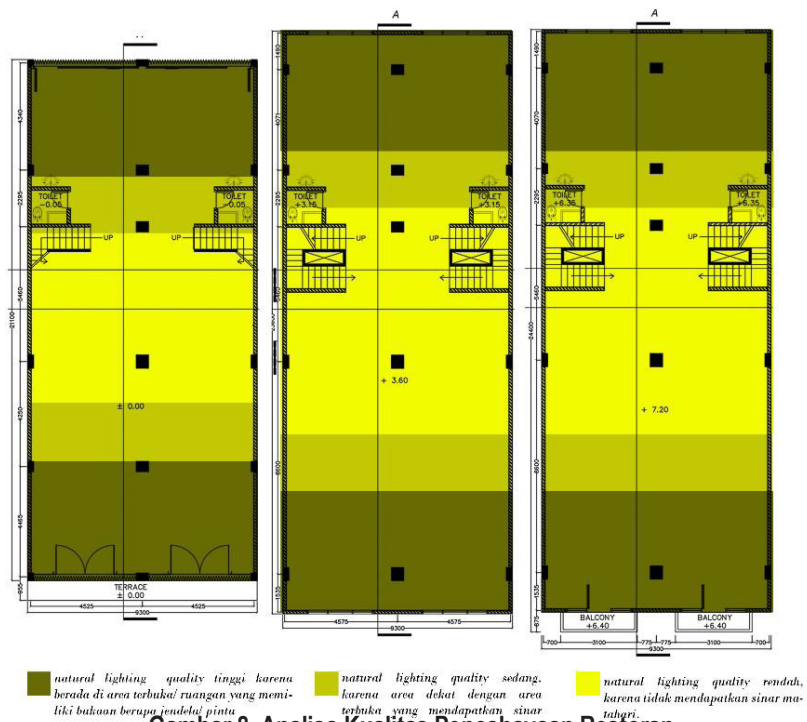
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

*Widjaja, Purwoko, Indrawan*

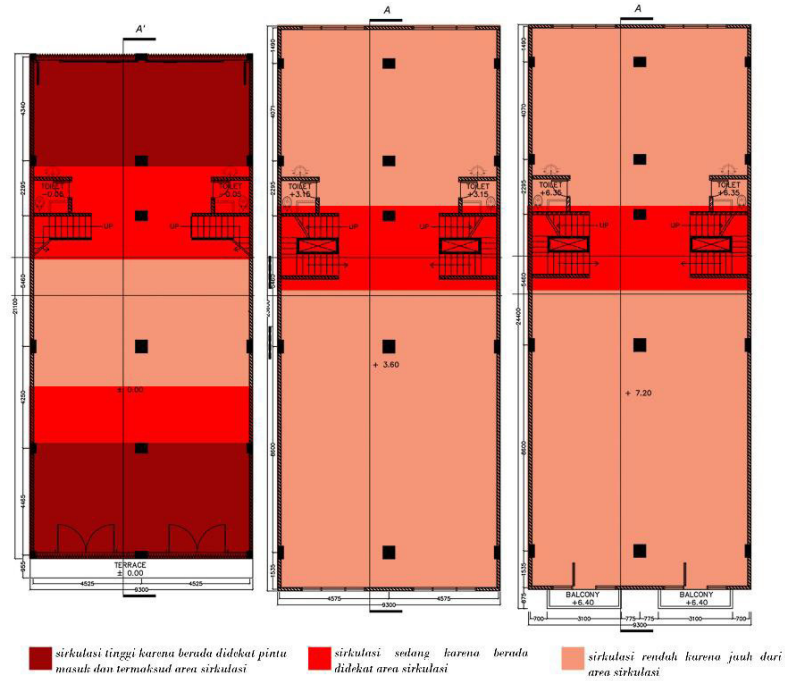
Aplikasi Desain Restoran Dengan Ciri Khas Makanan Belanda, Gourmet Bakery & Eatery



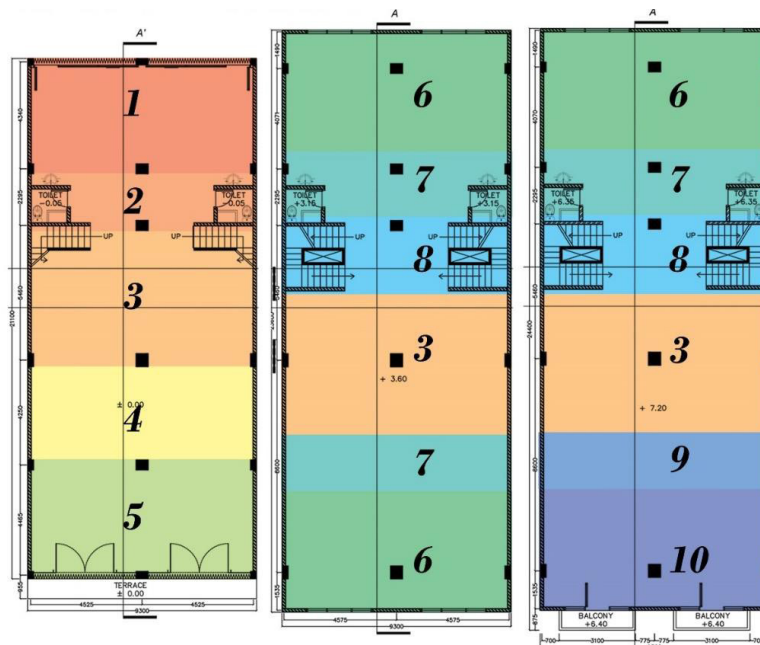
**Gambar 7. Analisa Kualitas Udara Restoran**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)



**Gambar 8. Analisa Kualitas Pencahayaan Restoran**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)



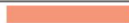









Gambar 9. Analisa Sirkulasi Restoran  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)




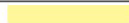
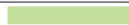







Gambar 10. Space Overlay  
Sumber: Data Pribadi (2017)



**Tabel 2. Karakteristik Tapak Gourmet Bakery & Eatery**

| AREA   | NATURAL LIGHTING QUALITY | NATURAL AIR QUALITY | NOISE IMPACT | CIRCULATION | ENCLOSURE DEGREE |
|--|--------------------------|---------------------|--------------|-------------|------------------|
| 1   | HIGH                     | HIGH                | MEDIUM       | HIGH        | LOW              |
| 2   | MEDIUM                   | MEDIUM              | LOW          | MEDIUM      | MEDIUM           |
| 3   | LOW                      | LOW                 | LOW          | LOW         | HIGH             |
| 4   | MEDIUM                   | MEDIUM              | HIGH         | MEDIUM      | MEDIUM           |
| 5   | HIGH                     | HIGH                | HIGH         | HIGH        | LOW              |
| 6   | HIGH                     | LOW                 | MEDIUM       | LOW         | LOW              |
| 7   | MEDIUM                   | LOW                 | LOW          | LOW         | MEDIUM           |
| 8   | LOW                      | LOW                 | LOW          | MEDIUM      | HIGH             |
| 9   | MEDIUM                   | MEDIUM              | LOW          | LOW         | MEDIUM           |
| 10  | HIGH                     | HIGH                | MEDIUM       | LOW         | LOW              |

| AREA   | AREA YANG COCOK                         | AREA YANG TIDAK COCOK        |
|--|---|------------------------------|
| 1     | KITCHEN, AREA STAFF, RESTAURANT         | BAKERY, VIP ROOM, OFFICE     |
| 2     | TOILET, KITCHEN, AREA STAFF, RESTAURANT | OFFICE, BAKERY, VIP ROOM     |
| 3     | KITCHEN, BAKERY, RESTAURANT             | AREA STAFF, VIP ROOM, OFFICE |
| 4     | BAKERY, RESTAURANT, CASHIER AREA        | TOILET, VIP ROOM, OFFICE     |
| 5     | BAKERY, RESTAURANT, CASHIER AREA        | KITCHEN, VIP ROOM, OFFICE    |
| 6    | RESTAURANT, VIP ROOM, OFFICE, BAKERY    | KITCHEN, AREA STAFF, TOILET  |
| 7   | RESTAURANT, VIP ROOM, OFFICE, BAKERY    | KITCHEN, AREA STAFF, TOILET  |
| 8   | CIRCULATION                             | KITCHEN, RESTAURANT, BAKERY  |
| 9   | RESTAURANT, VIP ROOM, OFFICE            | KITCHEN, AREA STAFF, TOILET  |
| 10  | RESTAURANT, VIP ROOM, OFFICE            | KITCHEN, AREA STAFF, TOILET  |

Sumber: Data Pribadi (2017)

## Konsep dan Aplikasi

### 1. Konsep Solusi Perancangan

Tema perancangan interior Gourmet Bakery & Eatery yang berada di Surabaya didasarkan dari masalah yang ada di lapangan dan dari keinginan klien sendiri. Dari masalah tersebut, maka munculah sebuah *problem statement*, yaitu: “Bagaimana mendesain interior restoran & bakery yang memberikan efisiensi sirkulasi dalam pelayanan dan kenyamanan dengan suasana yang berbeda saat menikmati makanan khas Belanda?”

Beberapa konsep solusi yang ditawarkan untuk menjawab permasalahan tersebut sebagai berikut:

- Perencanaan sirkulasi ruang dan organisasi ruang yang sesuai dengan fungsi

area yang berbeda dan mengutamakan efisiensi pelayanan staff sehingga dibuat zoning sirkulasi pembeda, antara sirkulasi pengunjung dan staff.

- Pemilihan desain dengan gaya khas Belanda dipadukan dengan sentuhan modern.
- Pemilihan material, warna, dan bentuk pada interior sesuai style interior yang telah dipilih sesuai target keluarga, namun tetap mementingkan kenyamanan.

Konsep besar yang didapatkan dari konsep-konsep diatas adalah: “Mendesain restoran & bakery dengan suasana restoran autentik Belanda yang mementingkan sirkulasi pengunjung mau-

pun efisiensi pelayanan dengan pembagian ruang sesuai kebutuhan.”

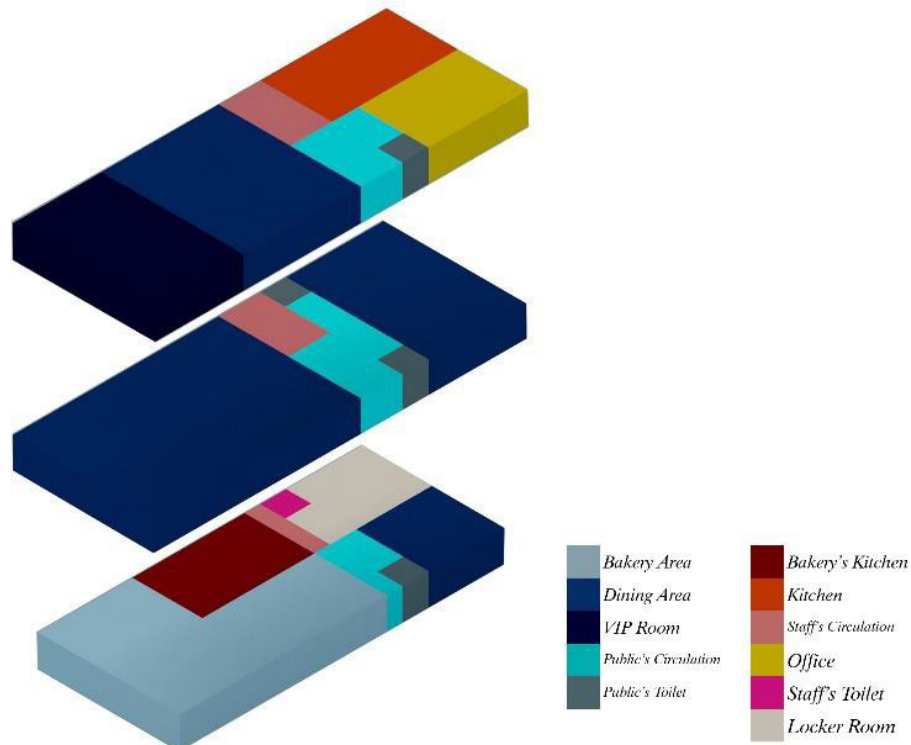
Untuk mendapatkan konsep besar tersebut, maka restoran didesain dengan gaya klasik Eropa, khususnya negara Belanda dengan sentuhan style modern. Pemberian Delft blue, parket, dan juga lukisan dari masa Dutch Golden Age untuk memberikan perasaan nostalgia pada restoran Belanda. (Riet, 2010)

Penggunaan furniture dibuat modern dengan pemberian kursi banquet dan juga marmer sebagai top table. Penggunaan batu bata warna putih juga menambah unsur modern. Selain itu

juga dibuat dua sirkulasi berbeda didalam restoran, yaitu sirkulasi staff dan sirkulasi pengunjung sehingga memberikan kenyamanan bagi pengunjung maupun staff.

## 2. Konsep Zoning, Organisasi Ruang, dan Pola Sirkulasi Ruang

Zoning pada area restoran dibagi menjadi dua bagian yaitu public area, dan juga service area. Area public dimaksudkan untuk pengunjung restoran. Yang termaksud area public adalah dining area, bakery area, dan juga VIP room. Area service ditujukan untuk staff restoran untuk proses pekerjaan. Yang termaksud area service adalah kitchen, office, dan juga area staff.



**Gambar 11. Zoning Gourmet Bakery & Eatery**  
Sumber: Data Pribadi (2017)



Organisasi ruang dan sirkulasi dari perancangan ini menggunakan pola sirkulasi yang berbeda- beda tiap lantainya. Pada lantai 1, menggunakan pola sirkulasi linear. Hal ini agar pengunjung yang hanya ingin makan di restoran harus melewati area bakery terlebih dahulu sehingga tertarik untuk membeli produk bakery juga. Pada lantai 2 dan lantai 3 menggunakan pola sirkulasi radial, dimana pelanggan bisa memilih area dining yang diinginkan. Untuk area servis, dari lantai satu hingga lantai

tiga menggunakan pola sirkulasi linear secara keseluruhan untuk memudahkan alur sirkulasi staff.

Pola organisasi furniture yang digunakan adalah grid, dikarenakan lokasi site yang memanjang, dan juga memberikan kesan yang tertata dan rapi. Sedangkan pola organisasi ruang yang digunakan juga grid, dikarenakan memiliki kolom eksisting yang tidak bisa diubah sehingga posisi ruangan menjadi grid.



**Gambar 12. Pola Sirkulasi Gourmet Bakery & Eatery**  
Sumber: Data Pribadi (2017)

### 3. Konsep Aplikasi Karakter Gaya & Suasana Ruang

Menurut Kusumowidagdo, et al. (2012), Ruang interior bertema untuk menciptakan suasana yang berbeda melalui simulasi desain ruang. Ruang interior bertema akan memberikan pengalaman berbeda, sehingga desainer memilih untuk menciptakan suasana restoran khas Belanda dengan campuran style modern sehingga tetap cocok untuk keluarga dan juga anak muda. Style yang digunakan untuk proyek ini adalah classic meet modern. Pemilihan style classic dikarenakan penggunaan style ini yang masih kental pada restoran di Belanda, dan untuk menampilkan suasana Belanda. Pemilihan style modern sendiri untuk menyeimbangkan suasana restoran sehingga tidak terlalu kuno, dan cocok untuk target keluarga dan anak muda.



**Gambar 13. Perspektif Dining Area Lt. 2**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Suasana klasik yang memperlihatkan suasana Belanda pada desain dapat dilihat dari penggunaan panel wainscot pada dinding ruangan. Selain itu pemberian artwork berupa Delft Blue, yang ikonik dengan Belanda dan pemberian

lukisan dari era Dutch Golden Age juga diterapkan pada desain karena lukisan pada era itu sangat penting dan terkenal di Belanda.

Pemberian warna biru pada desain juga memberikan suasana Belanda, dan warna diambil dari warna bendera Belanda dan logo perusahaan. Penggunaan lantai parket dan tegel kunci juga diterapkan pada desain.



**Gambar 14. Perspektif VIP Room Lt. 3**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Suasana modern sendiri didapatkan dari penggunaan material dan bentukan pada furniture. Meja dibuat simple dengan top table dengan finishing HPL maupun marble putih. Selain itu bentukan kursi makan dan kursi banquette yang simple dengan bantalan terbuat dari bahan kulit untuk memberikan kesan modern.

Bentukan panel wainscot juga dibuat simple dengan bentukan persegi. Suasana modern pada desain juga dapat dilihat dari penerapan cahaya *direct light* & *indirect light* dengan warna *warm white* yang cocok untuk area makan.



**Gambar 15. Perspektif Dining Area Lt. 3**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

4. Konsep Aplikasi Bentuk & Bahan Pelingkup  
Bentuk yang paling banyak digunakan pada desain proyek ini adalah bentuk geometri sederhana seperti persegi, persegi panjang, dan juga lingkaran. Pemilihan bentuk tersebut agar restoran tetap terlihat nyaman. Pengaplikasiannya dapat dilihat dari pola lantai, bentuk ceiling, hingga bentukan pada furnitur.



**Gambar 16. Perspektif Bakery Area Lt. 1**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

5. Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesori Pendukung Interior  
Pemilihan furniture pada area dining dibuat konsisten sehingga memberikan konsep yang kuat. Bentuk kursi banquette dibuat bervariasi un-

tuk menciptakan kesan yang tidak monoton. Untuk finishing kursi dipilih material HPL karena mudah dibersihkan. Sedangkan untuk bantalan kursi menggunakan material kulit dengan alasan yang sama, dengan dua warna kulit yang berbeda, abu-abu dan hitam. Untuk material meja, dibuat dengan rangka kaki dari besi yang dicat hitam, sedangkan untuk top table dipilih tiga material yang berbeda, yaitu multipleks motif kayu, marble berwarna hitam dan juga marble warna putih untuk memberikan kesan modern.



**Gambar 17. Perspektif Dining Area Lt. 3**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

Selain itu juga terdapat penggunaan aksesoris pendukung yang menjadi elemen penting dalam desain. Aksesori pendukung diantaranya adalah elemen pada dinding, partisi, fixture rumah lampu, pigura, chandelier, dan sebagainya. Pemajangan lukisan Dutch Golden Era pada desain menandakan masa kejayaan Belanda dan aksesoris seperti Delft Blue yang sangat ikonik di Belanda.

6. Konsep Aplikasi Finishing pada Interior  
Material yang digunakan pada desain restoran ini sesuai dengan style yang dipilih, namun tetap



harus memenuhi standar kebersihan sehingga mudah dibersihkan. Maka dari itu untuk lantai, desainer memilih menggunakan parket dengan berbagai motif dan warna untuk menimbulkan kesan hangat dan juga muda dibersihkan, selain itu juga memberikan perasaan nostalgia pada restoran Belanda.

Pemberian dinding panel wainscot dari multipleks yang di cat duco sesuai dengan style yang dipilih. Selain itu pemberian cat dinding dengan motif batu bata putih dipilih untuk memberikan kesan modern. Desainer memilih empat warna pokok yang digunakan pada desain, yaitu warna putih, abu-abu, dan biru, dan juga hitam.



**Gambar 18. Perspektif Dining Area Lt. 1**  
Sumber: Data Olahan Pribadi (2017)

## KESIMPULAN

Perancangan Gourmet Bakery & Eatery di Surabaya didasari dari kebutuhan klien untuk membuka usahanya dengan konsep yang berbeda. Setelah itu dibuatlah sebuah problem yang mementingkan kenyamanan pengguna, efisiensi sirkulasi dan juga suasana yang berbeda saat menikmati makanan Belanda.

Untuk mendapatkan konsep besar tersebut, maka restoran didesain dengan gaya klasik Eropa, khususnya negara Belanda dengan sentuhan style modern. Pemberian Delft blue, parket, dan juga lukisan dari masa Dutch Golden Age untuk memberikan perasaan nostalgia pada restoran Belanda, sedangkan menggunakan furniture dibuat modern dengan pemberian kursi banquette dan juga marmer sebagai top table. Penggunaan batu bata warna putih juga menambah unsur modern. Selain itu juga dibuat dua sirkulasi berbeda didalam restoran, yaitu sirkulasi staff dan sirkulasi pengunjung sehingga memberikan kenyamanan bagi pengunjung maupun staff.

## REFRENSI

Adams, C & Ching, F. D. K. (2003). *Ilustrasi Konstruksi Bangunan*. Jakarta: Erlangga  
Baraban, R & Durocher, J (2010) *Successful Restaurant Design*. Amerika: Wiley Publisher

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

Kusumowidagdo, A., Sachari, A., Widodo, P., & Sugiharto, B. (2012). Preferensi Pengunjung Pada Simulasi Kota Mini Pada Ruang Publik Pusat Belanja Sebagai Produk Budaya Populer.

In *Proceeding of Seminar Nasional Tranformasi Sosial dan Budaya. Dies Natalis Fisip ke (Vol.27)*.

- Lilicrap, D. R. (1990.) *Food & Beverage Services*. Amerika: Hooder Education
- Maria Yohana Susan & Rani Prihatmanti (2017), Daylight Characterisation of Classrooms in Heritage School Buildings, *Planning Malaysia: Journal of the Malaysian Institute of Planners*, Vol. 15, 209, Malaysia
- Marsum, W. A. (1991). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Jakarta: Andi Publisher
- Nuradhi, Maureen (2015), *Kajian Business Model Canvas pada Biro Konsultan Arsitektur dan Desain Interior Hadiprana*, Tesis/Disertasi Tidak Dipublikasikan. Universitas Ciputra.
- Pile, John F. (1995). *Interior Design 2<sup>nd</sup> edition*. London: Prentice Hall
- 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. (2015), *Modifikasi Elemen Atap sebagai Skylight pada Desain Pencahayaan Alami Ruang Multifungsi Studi Kasus: Desain Bangunan Student Center Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, Tesis Tidak Dipublikasikan. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Riet, Ralph Van (2013). *Traditional Dutch Icons*. Diakses pada April 19, 2017, dari <http://www.holland.com/global/tourism/discover-holland/traditional>
- Singh, Satyendra (2006). *Impact of Color on Marketing*. Canada: University of Winnipeg
- Suhartono, Sisca. (2016), *Kolaborasi Antara Kafe Bertema Unity in Similarity dan Kantor Travel Agent Dengan Tema First Impression*. Universitas Ciputra Surabaya.