

Desain Interior Restoran dengan Tema Soerabaya Tempoe Doeloe

Alvina Leonardo, Astrid Kusumowidagdo, Stephanus Evert Indrawan

Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, UC Town, Citraland, Surabaya 60219, Indonesia
corresponding email: leonardoalvina@yahoo.com

Abstract: Food is one of human's primary needs. But nowadays, people don't only consider food as their primary need but also as lifestyle as well as recreational medium. Customers of the restaurant don't only come to enjoy the meal but also to do recreation and enjoy the ambience of the restaurant. So, restaurant as a place that sells food should fulfill that customer's need, by giving interesting and impressive interior design to the customer. Comfortable and impressive interior design can also give added value to that restaurant and maybe can attract more customer to come. Moreover, nowadays there are more and more culinary business that make culinary business competition become more tight. So, every culinary business that can be in form of restaurant, cafe or whatever it is needs to have uniqueness and special things which can differentiate each of them with the other. One of the solution is by having unique interior design and represent the restaurant's business concept and brand image. And the purpose of designing interior of restaurant Mango Terrace is to give comfortable interior design to customer, from space planning aspect and ambience aspect. This design is also fulfill the requirement of seats number that client wants and the needs of restaurant facility, which is facility of restaurant operational as well as other facility. Designer use Soerabaya Tempoe Doeloe theme in this restaurant which is suitable the location of the restaurant.

Keywords: Interior Design, Restaurant, Indonesian Food, Surabaya, Tempoe Doeloe

PENDAHULUAN

Latar Belakang Bisnis Inviny Interior

Perkembangan zaman yang makin maju di Indonesia khususnya di Surabaya, telah membuat masyarakat makin menyadari dan menghargai desain salah satunya adalah desain interior.

Bila pada masa lalu desain interior suatu tempat kurang diperhatikan dan hanya mengutamakan fungsionalitas saja, sekarang desain interior mulai diperhatikan dan dapat menjadi ciri khas dan nilai tambah pada suatu tempat. Oleh karena itu sekarang kebutuhan akan jasa desainer interior makin meningkat terutama untuk mendesain interior *commercial space*, dimana *commercial space* sangat membutuhkan desain interior yang menarik untuk menunjukkan *brand image* bisnisnya serta agar lebih menarik pengunjung.

Dengan melihat adanya peluang tersebut, maka penulis membuat perencanaan bisnis konsultan interior bernama Inviny Interior yang memiliki spesialisasi pada desain interior *commercial space*.

Latar Belakang Desain Restoran Mango Terrace
Pengunjung restoran kadang bukan hanya datang ke restoran untuk menikmati makanannya saja tapi juga untuk berekreasi dan menikmati suasana dari restoran tersebut. Maka restoran sebagai tempat penyedia makanan juga harus mampu memenuhi kebutuhan tersebut, salah satunya dengan memberikan desain interior yang menarik dan berkesan bagi pengunjung.

Selain itu semakin banyaknya bisnis kuliner menyebabkan semakin ketatnya persaingan pada bisnis tersebut. Oleh karena itu maka tiap bisnis kuliner perlu memiliki keunikan dan keistimewaan yang membedakan usaha tersebut dengan usaha sejenis lainnya.

Salah satu caranya adalah dengan memiliki desain interior ruangan yang unik dan merepresentasikan konsep bisnis dan *brand image* dari restoran tersebut.

Interior restoran juga sudah seharusnya menyesuaikan dengan jenis makanan yang dijual oleh restoran tersebut. Oleh karena itu bila sebuah restoran melakukan pergantian jenis makanan maka desain interior dari restoran itu juga sewajarnya ikut berubah.

Hal ini yang dialami oleh restoran Mango Terrace yang berada di Jalan Margorejo Indah, Surabaya. Awalnya restoran ini menjual menu *western food* dan *chinese food*, namun dalam perjalanannya restoran ini mengubah konsepnya dengan memilih untuk memiliki spesialisasi menjual *Indonesian food* dengan tetap mempertahankan menu *western* yang telah dimilikinya. Oleh karena itu, desain interior restoran ini pun akan diubah untuk menunjukkan bahwa saat ini restoran Mango Terrace menonjolkan masakan Indonesia.

Rumusan Masalah Desain Restoran Mango Terrace

Beberapa masalah yang ingin diselesaikan dalam

perancangan desain interior Restoran Mango Terrace ini adalah:

1. Bagaimana mendesain interior restoran dengan suasana yang cocok untuk masakan Indonesia yang dijual?
2. Bagaimana merancang interior restoran yang memiliki penataan dan *ambience* yang nyaman?

INTEGRASI BISNIS DAN DESAIN

Karya tugas akhir ini terbagi menjadi dua bagian. Pada bagian pertama penulis membuat perancangan rencana bisnis yang ingin dijalankan, dalam hal ini penulis membuat bisnis konsultan interior Inviny Interior.

Karena konsultan Inviny Interior yang dirancang oleh penulis memiliki spesialisasi pada desain *commercial space* maka pada bagian kedua penulis akan melakukan tugas perancangan desain interior dari salah satu jenis *commercial space*. Dalam hal ini proyek yang didapatkan penulis adalah proyek restoran Mango Terrace di Surabaya.

Proyek yang didesain pada bagian kedua harus disesuaikan dengan kebutuhan yang dibutuhkan oleh bisnis yang telah direncanakan di pada bagian pertama. Dengan mendesain restoran sebagai proyek tugas akhir maka penulis dapat mendapat pengalaman dan pembelajaran sesuai dengan jenis proyek yang mungkin akan banyak dikerjakan bila menjalankan bisnis Inviny Interior.

Selain itu desain yang dibuat pada proyek ini dapat menjadi salah satu portofolio yang dapat ditawarkan pada calon klien Inviny Interior di masa depan karena jenis proyek ini sesuai dengan *customer segment* yang dibidik oleh Inviny Interior yaitu *commercial space*.

Proyek tugas akhir penulis kali ini adalah mendesain restoran Mango Terrace dengan suasana yang cocok dengan makanan Indonesia. Adapun perancangan interior restoran Mango Terrace adalah untuk memberikan desain restoran yang nyaman bagi pengunjung baik dari segi penataan ruang maupun dari segi *ambience*.

Desain ini juga memenuhi tuntutan jumlah kursi yang diinginkan oleh pihak restoran juga memenuhi kebutuhan fasilitas restoran, baik fasilitas untuk operasional restoran maupun fasilitas tambahan lainnya. Sebab aspek fungsionalitas restoran juga tidak kalah penting dengan aspek *ambience* dan tema dekorasi.

Metodologi Penelitian

Sementara itu metodologi penulisan yang digunakan dalam membuat laporan desain ini adalah:

1. Observasi
Penulis melakukan observasi lapangan ke restoran yang dirancang untuk mengamati sistem kerja restoran tersebut. Penulis juga melakukan observasi ke proyek sejenis

- (restoran) dan tempat-tempat lainnya yang sesuai dengan tema restoran untuk mencari inspirasi desain.
2. Tanya Jawab
Penulis melakukan wawancara dengan pihak restoran untuk menggali kebutuhan dan keinginan mereka terhadap desain restoran Mango Terrace.
 3. Studi Pustaka
Penulis mencari referensi dari beberapa literatur untuk dijadikan acuan dalam mendesain restoran Mango Terrace.

Namun penulis tetap memperhatikan aspek fungsionalitas dan kebutuhan operasional restoran, misalnya alur sirkulasi yang nyaman dan kebutuhan ruangan yang diperlukan oleh restoran.

Problem statement dari proyek ini adalah “Bagaimana mendesain restoran yang memiliki banyak kolom agar terasa luas dan lapang serta memanfaatkan taman dan teras agar memberi nilai tambah bagi restoran, dimana restoran ini ingin memberikan nuansa yang cocok untuk makanan Indonesia”.

DESAIN

Konsep

Dalam mendesain restoran Mango Terrace ini, penulis menekankan pada pentingnya tema *ambience* yang akan sesuai dengan jenis makanan yang dijual, sebab permasalahan utama dari restoran Mango Terrace ini adalah mengubah desain dalam rangka perubahan spesialisasi menu makanan.

Untuk *ambience* restoran ini, tema desain yang digunakan adalah Soerabaya Tempoe Doeloe. Hal ini disebabkan makanan Indonesia yang dijual oleh restoran ini tidak mengacu pada daerah tertentu tapi lebih bersifat *fusion*, inovasi dan pencampuran sehingga tema desain yang digunakan dipilih berdasarkan lokasi restoran yaitu di Surabaya, tepatnya Soerabaya Tempoe Doeloe.

Tabel 1. Konsep Solusi Perancangan

Permasalahan	Solusi
Bangunan banyak kolom namun ingin terasa luas dan lapang	<ul style="list-style-type: none"> • Denah open plan (untuk area yang memungkinkan), dengan tidak menambahkan sekat pada ruangan kecuali untuk ruangan yang diperlukan. • Taman sebagai tambahan ruang visual, dengan menggunakan pembatas tidak masif secara visual antara taman dan bangunan sehingga seolah-olah taman menyatu dengan bangunan secara visual

Tabel 1. Konsep Solusi Perancangan

Permasalahan	Solusi
<p>Memanfaatkan taman dan teras agar memberi nilai tambah bagi restoran</p> <p>Nuansa yang cocok untuk makanan Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Taman sebagai point of interest dengan mendesain taman dengan tema yang berkaitan dengan konsep interior restoran • Teras sebagai tambahan ruang sewa, teras dapat dimanfaatkan untuk menampung lebih banyak tamu atau space yang lebih luas. • Memanfaatkan sifat outdoor teras untuk memberikan ambience yang berbeda dengan begitu penyewa dapat mendapat suasana yang berbeda di acaranya • Menggunakan tema desain yang terinspirasi dari Surabaya Tempo Doeloe

Sumber: Olahan Pribadi, 2015

Implementasi Desain

Aplikasi tema Soerabaya Tempoe Doeloe pada restoran ini diterapkan pada dekorasi seluruh bagian dari restoran ini. Inspirasi Soerabaya Tempoe Doeloe yang digunakan terinspirasi dari lokasi di daerah Surabaya Utara yang dikenal sebagai kota lama dari Surabaya, terutama di sepanjang jalan Jembatan Merah, Jalan Karet dan Jalan Kembang Jepun.

Dekorasi yang digunakan pada desain interior ini terinspirasi dari bentuk bangunan peninggalan kolonial yang benar-benar ada di daerah ini. Walaupun kebanyakan gedung tersebut bergaya kolonial, namun desain *mango terrace* tidak menekankan pada segi kolonialnya, melainkan pada elemen yang lebih menunjukkan pengaruh Indonesia pada bangunan kolonial.

Konsep *zoning* yang dilakukan adalah dengan melakukan penempatan ruangan / area berdasarkan hubungan kedekatan antar ruang. Pada lantai satu, kebutuhan ruangan pada restoran ini adalah *smoking room*, butik, ruang makan utama, *VIP room*, area makan *outdoor* dan taman. Sedangkan kebutuhan ruangan pada lantai dua adalah ruang sewa lengkap dengan panggung dan *buffet*.

Pada lantai satu, bagian paling depan digunakan untuk *smoking room* dan butik. Butik harus diletakkan di paling depan agar mudah terlihat dari luar, sedangkan *smoking room* diletakkan di sana agar mendapat sirkulasi udara alami. Ruang makan utama diletakkan di bagian tengah restoran dimana letaknya tepat di sebelah dapur.

VIP room diletakkan di area agak belakang yang agak terpisah dari area lainnya.

Sedangkan area makan *outdoor* diletakkan persis di sebelah taman. Pada lantai dua, yang menjadi area utama adalah area makan, area ini menggunakan sebagian besar bagian ruangan di lantai dua, khususnya di tengah ruangan.

Panggung diletakkan di bagian yang terlihat dari segala bagian termasuk dari teras yang juga akan dimanfaatkan sebagai ruang sewa. Di bagian kanan depan yang agak dibatasi oleh kolom akan difungsikan untuk meletakkan *buffet* dan *dumbwaiter*.



Gambar 1. Desain *Smoking Room*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015

Tema dari *smoking room* ini adalah rumah kampung, dimana rumah kampung masih banyak menggunakan material alam dibandingkan dengan bangunan peninggalan kolonial di Surabaya. Inspirasi rumah kampung yaitu dari material rumah kampung atau rumah tradisional Indonesia yang banyak menggunakan gedeg dan bata ekspos.

Sama halnya dengan *smoking room*, butik ini juga menggunakan tema rumah kampung karena lokasinya yang berada di bagian depan bangunan.



Gambar 2. Desain Butik
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015

Sehingga memperkuat kesan Indonesia saat pengunjung masuk ke dalam restoran.

Walaupun menggunakan kesan rumah kampung, namun butik ini tetap didesain dengan elegan karena penggunaan material alam dengan bentuk yang telah dimodifikasi menjadi lebih sederhana.

Butik ini sendiri menjual pakaian batik dan aksesoris bergaya Indonesia sehingga relatif lebih cocok menggunakan tema rumah kampung ala Indonesia dari pada menggunakan inspirasi bangunan Soerabaya Tempoe Doeloe yang banyak dipengaruhi oleh gaya kolonial.

Ruang makan utama ini menggunakan tema Soerabaya Tempoe Doeloe. Bagian area makan diibaratkan sebagai semacam lapangan yang dikelilingi oleh bangunan tempoe doeloe. Dinding-



Gambar 3. Desain Ruang Makan Utama
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015

dinding pelingkup yang mengelilingi ruangan ini didekorasi dengan *wall treatment* yang berbentuk pintu, jendela dan elemen arsitektur lain yang terinspirasi dari bangunan Soerabaya Tempoe Doeloe di Surabaya Utara.



Gambar 4. Desain Area Makan *Outdoor* dan Taman
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015

Area makan *outdoor* ini hanya dapat menampung sedikit kursi saja, namun area ini tetap diperlukan karena beberapa pengunjung menyukai nuansa *outdoor*. Dinding kaca yang membatasi area makan *outdoor* dan bangunan restoran diberi pagar seperti yang banyak digunakan pada rumah jaman dulu.

Di taman terdapat *artwork* yang terinspirasi dari monumen bambu runcing untuk mengingatkan akan Surabaya yang adalah Kota Pahlawan.

Ruang sewa ini menggunakan warna dominan putih yang netral untuk berbagai macam acara.



Gambar 5. Desain Ruang Sewa
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015

Kemudian diberi warna pendamping kuning yang merupakan warna yang banyak digunakan pada bangunan tempoe doeloe.

Wall decor yang digunakan pada ruang sewa ini banyak menggunakan bentuk pintu dan jendela dari bangunan tempoe doeloe. Di beberapa bagian terdapat *wall decor* yang berupa papan multifungsi untuk menempelkan dekorasi yang berhubungan dengan acara yang sedang diadakan.



Gambar 6. Desain Teras Lantai Dua
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015

Desain teras ini terinspirasi dari jalanan di Kembang Jepun dengan bangunan ruko-rukonya serta Jembatan Merah yang merupakan salah satu *landmark* Surabaya Tempoe Doeloe.

Bangunan ruko Kembang Jepun diaplikasikan untuk *wall treatment* sedangkan Jembatan Merah dan digunakan untuk *railing area void*. Untuk memperkuat kesan Indonesia, maka terdapat bagian gubuk dengan gebyok dan gedeg, yang berfungsi sebagai area lesehan. Bagian dinding yang berbatasan dengan tetangga diberi mural motif awan untuk memperkuat kesan *outdoor*.

KESIMPULAN

Menurut penulis, keunggulan dari desain interior restoran Mango Terrace yang telah dibuat adalah desain ini mampu memadukan aspek fungsionalitas dan kebutuhan ruang dengan tema yang disesuaikan dengan makanan yang dijual oleh restoran tersebut.

Setelah menjalani proses mendesain tugas akhir dengan proyek restoran ini, penulis menemukan ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam desain restoran antara lain:

1. Penataan sirkulasi dan *layout* yang nyaman dan fungsional untuk aktifitas pengunjung dan karyawan restoran.
2. Jumlah kursi yang dapat ditampung di restoran itu.
3. Fasilitas yang disediakan restoran bagi pengunjung serta fasilitas untuk operasional restoran.
4. Kesesuaian tema desain dengan konsep bisnis dan makanan yang dijual restoran itu.

REFERENSI

- Baraban, R. S. & Durocher, J. F. (2001). *Successful Restaurant Design*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Ching, F. D. K. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Terjemahan oleh Paul Hanoto Adjie. 1996. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Ching, F. D. K. (2008). *Arsitektur: Bentuk, Ruang dan Tatahan*. Terjemahan oleh Hangan Situmorang. 2009. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Chusnul. (2007, Juli 24). *Tapak Jejak Bangunan Kolonial di Surabaya*. Pesan di *posting* di <http://dongengdalam.blogspot.com/>
- Departemen Keuangan Republik Indonesia. (2012). *Pentingnya Mengelola dan Mendesain Toko*. Diakses pada 24 November, 2014, dari <http://tetapadapeluang.blogspot.com/2012/01/pentingnya-mengelola-desain-toko.html>.
- Food and Beverage Service*. (2002). Diakses pada Februari 17, 2015, dari http://ricookutama.blogspot.com/2012_10_01_archive.html.
- Hotel dan Mall Makin Menjamur*. (2009). Diakses pada November 24, 2014, dari <http://www.cirebontrust.com/demo/?p=76>.
- Katsigris, C. & Thomas, C. (2009). *Design and Equipment for Restaurant and Food Services*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Marsum W. A. (2010). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Jakarta: Andi Publisher
- Miksic, J. & Tjahjono, G. (2003). *Architecture: Indonesian Heritage*. Archipelago

Press.

Neufert, E. (1996). *Data Arsitek*. Terjemahan oleh Sunarto Tjahjadi. 1996. Jakarta: Penerbit Erlangga.

Novyansyah, F.(2014, September 2). *Mekanikal Elektrikal Plambing* . Pesan di *posting* di <http://firmannp.blogspot.com/>

P2M DTM FTUI. (2011). *Pengenalan Sistem Peralatan Mekanikal, Elektrikal dan Plambing Pada Bangunan Gedung*. Diakses pada 3 Maret, 2015 dari <http://p2mdtmftui.blogspot.com/>

Panero, J. & Zelnik, M. (1979). *Human Dimension & Interior Space*. New York: W a t s o n - Guptill Publications.