

Desain Interior Restoran Jepang dengan Sistem *Self-Service* yang Bernuansa *Japanese Farmhouse*

Morina, Astrid Kusumowidagdo, Stephanus Evert Indrawan

Interior Architecture Department, Universitas Ciputra,
UC Town, Citraland, Surabaya 60219

Corresponding email: morina@student.ciputra.ac.id

Abstract: *The interior design planning of this Japanese BBQ Restaurant was initiated by the arrangement of a culinary business of a restaurant called Kiyoku Japanese BBQ Restaurant which is located in Kuta, Bali. This restaurant is serving a specific Japanese food, which are yakiniku (barbeque goods) and shabu-shabu (boiled goods), this restaurant also uses 'self-service with assistance' system. The 'self-service with assistance' system means that the customers serving themselves by picking up the raw food ingredients that they like and then cook it on the dining table provided, but despite doing all of that by themselves, they also received professional assistance from the employees. By using the self-service system, the restaurant needs to have decent and standardized furniture and fire protection systems. The restaurant's site length is extended to the rear, and previously it was also used for domestic living. By that, it needs a thorough refurbishment on the interior and the right zoning area planning to avoid the alley-like impression. This restaurant uses Japanese style design that fits the types of food they are selling. On the other hand, this restaurant appoint Japanese Edo period farmhouse theme. Restaurant's building total area is approximately 865.22 square meter and it has ten general area requirements, which is dining area, display area, cashier area, kitchen area, office, employee area, guide area, toilet area, storage area, and aquarium display area.*

Keywords: *BBQ, Buffet, Japanese, Restaurant, Self-Service*

Abstrak: Perancangan desain interior Japanese BBQ Restaurant ini dilatar belakangi oleh perancangan bisnis dalam bidang kuliner, yaitu restoran Jepang yang bernama Kiyoku Japanese BBQ Restaurant yang berlokasi di Kuta, Bali. Restoran tersebut menjual masakan khas Jepang, yaitu *yakiniku* (masakan panggang) dan *shabu-shabu* (masakan rebus), dimana restoran menerapkan sistem '*self-service with assistance*'. Maksud dari sistem '*self-service with assistance*' adalah *customer* melayani diri sendiri dengan cara memilih bahan masakan yang diinginkan dan memasaknya sendiri pada meja makan yang telah disediakan,

namun tetap mendapatkan pelayanan profesional dari pegawai. Oleh karena menggunakan sistem *self-service*, maka diperlukan perancangan furnitur dan sistem kebakaran yang baik dan sesuai dengan standar. Restoran menggunakan lahan yang memanjang ke belakang, dengan bangunan yang merupakan bekas rumah tinggal, sehingga diperlukan perancangan interior yang menyeluruh dan *zoning area* yang tepat untuk menghindari kesan melorong dan memanjang. Gaya desain yang diangkat adalah gaya Jepang, sesuai dengan jenis masakan yang dijual di restoran, sedangkan tema desain diangkat dari rumah petani (*farmhouse*) Jepang pada zaman Edo. Lahan bangunan restoran memiliki luas total sebesar kurang lebih 865,22 meter persegi dan memiliki sepuluh kebutuhan ruang utama yakni, area makan, area *display*, area kasir, area dapur, area kantor, area pegawai, area guide, area toilet, area penyimpanan, dan area akuarium.

Kata kunci : *BBQ, Buffet, Jepang, Restoran, Self-Service*

LATAR BELAKANG BISNIS

Masalah dan Solusi Pada Bisnis yang Dituju

Latar belakang direncanakannya bisnis Kiyoku Japanese BBQ Restaurant di Bali ini dikarenakan keluarga penulis memiliki usaha pada bidang akomodasi makanan dan minuman, yaitu restoran *Chinese food* (masakan khas tiongkok) dan *seafood* (makanan laut) di Bali, serta dikarenakan adanya peluang bisnis dari problema-problema yang berhasil ditemukan berdasarkan hasil survei dan observasi lapangan di Bali.

Beberapa problema yang berhasil ditemukan berdasarkan hasil survei dan observasi lapangan, yakni:

1. Banyaknya pengunjung restoran yang merupakan turis mancanegara, terutama turis Jepang.
2. Kebiasaan turis untuk menyantap sajian

masakan *BBQ* sebagai pelengkap liburan mereka di Bali.

3. Minimnya restoran yang menyediakan masakan *BBQ* di Bali, terutama *BBQ* khas Jepang.

Berdasarkan beberapa problema tersebut, maka direncanakanlah bisnis Kiyoku Japanese BBQ Restaurant ini. Kiyoku Japanese BBQ Restaurant ini merupakan sebuah restoran yang menyajikan masakan Jepang, yaitu *yakiniku* dan *shabu-shabu* yang menggunakan sistem *self-service with assistance*. Sistem *self-service with assistance* ini merupakan sistem dimana *customer* memilih dan mengambil sendiri bahan-bahan makanan mentah yang tersedia, dan digunakan untuk memasak masakan panggang/*BBQ* atau disebut juga *yakiniku*, ataupun masakan rebus atau yang disebut juga *shabu-shabu*, namun

tetap mendapatkan pelayanan profesional dari pegawai-pegawai restoran.

Kiyoku Japanese BBQ Restaurant memiliki beberapa keunggulan dibanding pesaing bisnis lainnya pada saat ini, yaitu:

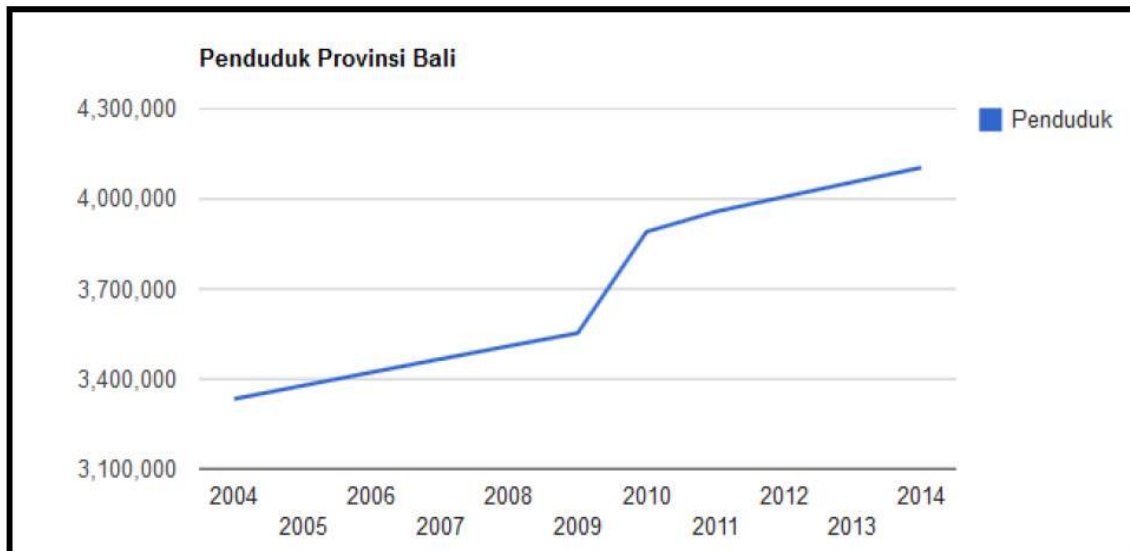
1. Sistem *self-service with assistance*, yaitu sebuah sistem dimana seluruh makanan dan minuman yang disediakan diletakkan di sebuah *display area* dimana *customer* bebas untuk mengambilnya. Namun pada lokasi *display*, terdapat pelayan yang dapat membantu *customer* guna meningkatkan pelayanan terhadap *customer*.
2. Spesialis *seafood*, dimana disediakan jenis makanan *seafood* yang segar, lengkap, dan beragam.
3. Spesialis bumbu dan saus yang beragam, yaitu *teriyaki*, *BBQ*, *spicy*, *blackpepper*, *original*, *oriental*, *curry*, *mayonnaise*, *shoyu*, *soy sauce*, *sesame oil*, *worcestershire sauce*, *oyster sauce*, *olive oil*, *tobacco sauce*, *garlic sauce*, *sambal*, *cheese sauce*.
4. *Live-seafood*, tersedia pilihan bahan masakan laut yang segar dan hidup, dengan *display aquarium* yang dapat dilihat oleh *customer*.
5. *Kids-Friendly*, memberikan mainan untuk anak kecil yang datang sebagai pengalih perhatian, juga terdapat *custom-made baby chair*.
6. *All-in-one reservation*, terdapat paketan ulang tahun dengan *free cake* dan *invitation card*.
7. *Free Food*, untuk *guide* dan supir yang

datang membawa *customer* sebagai tanda apresiasi.

8. Desainer interior sebagai pemilik sehingga dapat memperbaharui desain interior secara berkala.
9. Desain interior dengan gaya Jepang, dengan *display area* sekaligus *corner* untuk *guide*.
10. *Non-smoking area*, yaitu menyediakan sebuah restoran yang merupakan Kawasan Tanpa Rokok (KTR).
11. *Free for kids*, gratis biaya makan untuk anak di bawah 12 tahun yang datang bersama orangtuanya.

BREAK EVEN POINT (BEP)

Kiyoku Japanese BBQ Restaurant memiliki target pasar yang cukup luas, yakni penduduk lokal Bali dan wisatawan lokal maupun mancanegara. Pada gambar 1, terlihat bahwa jumlah penduduk yang tinggal di Bali semakin meningkat dari tahun ke tahun, dan diprediksikan akan terus meningkat pada tahun-tahun berikutnya. Sedangkan pada gambar 2, terlihat bahwa banyak wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Bali, tidak hanya wisatawan lokal. Kiyoku Japanese BBQ Restaurant juga memiliki rencana *marketing* dan operasional yang matang, sehingga dengan hasil perhitungan, diperkirakan bahwa Kiyoku Japanese BBQ Restaurant, apabila telah beroperasi sepenuhnya, akan mengalami *Break Even Point (BEP)* pada tahun pertama.



Gambar 1 - Perkembangan Jumlah Penduduk Bali Tahun 2004-2014
Sumber: bali.bps.go.id (2015)

No.	Kebangsaan	Wisman Januari – Desember 2014				Wisman Jan - Desember 2013 (Orang)	Perubahan Wisman Jan – Desember 2014 Thd 2013
		Bandara (Orang)	Pelabuhan (Orang)	Total (Orang)	Persentase (%)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Australia	973.304	18.619	991.923	26,33	826.385	20,03
2	Tiongkok	586.137	163	586.300	15,57	387.533	51,29
3	Malaysia	225.080	492	225.572	5,99	199.223	13,23
4	Jepang	217.362	40	217.402	5,77	208.115	4,46
5	Singapura	179.453	266	179.719	4,77	138.397	29,86
6	Korea Selatan	146.049	39	146.088	3,88	134.452	8,65
7	Perancis	128.155	195	128.350	3,41	125.113	2,59
8	Inggris	123.360	3.680	127.040	3,37	122.406	3,79
9	Taiwan	114.494	10	114.504	3,04	127.443	-10,15
10	Amerika Serikat	109.043	2.597	111.640	2,96	105.863	5,46
11	Lainnya	929.299	8.802	938.101	24,91	903.668	3,81
Jumlah		3.731.735	34.903	3.766.638	100,00	3.278.598	14,89

Gambar 2 - Kedatangan Wisman Langsung ke Bali Menurut Kebangsaan, Januari – Desember 2014
Sumber: bali.bps.go.id (2015)

Morina, Kusumowidagdo, Indrawan

Desain Interior Restoran Jepang dengan Sistem *Self-Service* yang Bernuansa *Japanese Farmhouse*

Komponen	Start-Up 2020	Jan'20	Feb'20	Mar'20	April'20	May'20	June'20	July'20	Aug'20	Sept'20	Oct'20	Nov'20	Dec'20
Modal Awal	6.000.000.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
All you can eat	0	2.819.760.000	2.637.840.000	2.819.760.000	2.728.800.000	2.819.760.000	3.411.000.000	3.524.700.000	2.819.760.000	2.728.800.000	2.819.760.000	2.728.800.000	1.524.700.000
Alo carte	0	223.200.000	348.000.000	232.500.000	180.000.000	269.700.000	360.000.000	372.000.000	186.000.000	306.000.000	353.400.000	342.000.000	403.000.000
Fresh live seafood	0	930.000.000	1.352.000.000	1.674.000.000	1.080.000.000	1.488.000.000	1.800.000.000	1.860.000.000	1.116.000.000	1.224.000.000	1.302.000.000	1.440.000.000	2.015.000.000
Drinks	0	93.000.000	104.400.000	139.500.000	180.000.000	148.800.000	180.000.000	186.000.000	186.000.000	126.000.000	111.600.000	144.000.000	201.500.000
Catering	0	23.220.000	29.775.000	23.780.000	27.750.000	31.250.000	40.700.000	42.410.000	35.720.000	38.210.000	49.580.000	48.170.000	58.130.000
Acara Pesta	0	20.770.000	33.580.000	29.600.000	26.490.000	29.600.000	37.560.000	41.540.000	33.580.000	21.640.000	61.440.000	45.520.000	61.440.000
Revenue	0	4.109.950.000	4.545.595.000	4.919.140.000	4.223.040.000	4.787.110.000	5.829.260.000	6.026.650.000	4.377.060.000	4.444.650.000	4.697.780.000	4.748.490.000	6.263.770.000
Initial Investment	6.000.000.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fixed Cost													
Gaji Karyawan	0	245.000.000	245.000.000	245.000.000	245.000.000	245.000.000	245.000.000	245.000.000	245.000.000	245.000.000	245.000.000	245.000.000	245.000.000
THR	0	0	0	0	0	0	245.000.000	0	0	0	0	0	0
Cicilan Modal	0	300.000.000	300.000.000	300.000.000	300.000.000	300.000.000	300.000.000	300.000.000	300.000.000	300.000.000	100.000.000	0	0
BPHS karyawan	0	9.800.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000
WIFI	0	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000
Total Fixed Cost		556.300.000	556.300.000	556.300.000	556.300.000	556.300.000	801.300.000	556.300.000	556.300.000	556.300.000	356.300.000	256.300.000	256.300.000
Variable cost													
Food & drink	0	1.232.985.000	1.363.678.500	1.475.742.000	1.266.912.000	1.436.133.000	1.748.778.000	1.807.995.000	1.313.118.000	1.333.395.000	1.409.334.000	1.424.547.000	1.879.131.000
Operasional	0	46.500.000	49.970.000	47.200.000	46.900.000	47.290.000	49.400.000	49.000.000	49.800.000	46.050.000	46.900.000	46.100.000	46.800.000
Rewarding	0	12.250.000	14.700.000	9.800.000	19.600.000	24.500.000	19.600.000	22.050.000	12.250.000	32.250.000	14.700.000	22.050.000	24.500.000
Promosi	0	51.860.000	500.000	500.000	500.000	500.000	7.200.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000
Pajak 10%	0	410.995.000	454.559.500	491.914.000	422.304.000	478.711.000	582.926.000	602.665.000	437.706.000	444.465.000	469.778.000	474.849.000	626.377.000
Servis alat	0	0	0	0	0	0	10.000.000	0	0	0	0	0	0
Total Variable Cost	0	1.754.590.000	1.883.408.000	2.025.156.000	1.756.216.000	1.987.134.000	2.417.904.000	2.492.210.000	1.813.374.000	1.856.660.000	1.941.212.000	1.968.046.000	2.577.308.000
Total Cost	0	2.310.890.000	2.439.708.000	2.581.456.000	2.312.516.000	2.543.434.000	3.219.204.000	3.038.510.000	2.369.674.000	2.412.960.000	2.297.512.000	2.224.346.000	2.833.608.000
Cash flow/month	0	1.799.060.000	2.105.887.000	2.337.684.000	1.910.524.000	2.243.676.000	2.610.056.000	2.988.140.000	2.007.336.000	2.031.690.000	2.400.268.000	2.524.144.000	3.430.162.000
Akumulasi Saldo	0	1.799.060.000	3.904.947.000	6.242.631.000	8.153.155.000	10.396.831.000	13.006.887.000	15.995.027.000	18.002.413.000	20.034.103.000	22.434.371.000	24.958.515.000	28.388.677.000

Gambar 3 – Laporan Laba Rugi Bulanan
Sumber: dokumen olahan pribadi (2016)

INTEGRASI BISNIS DAN DESAIN

Kiyoku Japanese BBQ Restaurant merupakan sebuah restoran yang menyajikan masakan *BBQ* Jepang yaitu *yakiniku* (masakan panggang/*BBQ*) dan *shabu-shabu* (masakan rebus), dimana restoran menerapkan sistem *self-service with assistance*. Maksud dari sistem *self-service with assistance* adalah *customer* melayani diri sendiri dengan cara memilih bahan masakan yang diinginkan dan memasaknya sendiri pada meja makan yang telah disediakan, namun tetap mendapatkan pelayanan profesional dari pegawai. Oleh karena menggunakan sistem *self-service*, maka diperlukan perancangan furnitur dan sistem proteksi kebakaran yang baik dan sesuai dengan standar. Perancangan

akan sistem pencahayaan dan penghawaan yang sesuai standar juga diperlukan, karena merupakan sebuah area *indoor*. Furnitur-furnitur utama terpenting yang dibutuhkan yakni meja makan *customer* dengan dimensi cukup besar untuk menampung area masak dan bahan-bahan makanan, kursi makan *customer* yang nyaman digunakan, *display area* yang cukup besar untuk menampung berbagai macam jenis bahan makanan, dan set meja dan kursi makan *guide* yang nyaman dan estetik. Sistem proteksi kebakaran juga diperlukan disekitar area makan *customer*, mengingat *customer* memasak makanan mereka sendiri. Sistem pencahayaan yang ingin diterapkan di restoran yakni pencahayaan yang menciptakan kesan hangat

dan kekeluargaan, sehingga menggunakan pencahayaan aktif buatan berwarna *warm white*. Sistem penghawaan di restoran yakni menggunakan penghawaan aktif buatan berupa AC untuk mengontrol suhu ruangan ke dalam suhu yang sejuk dan menyenangkan. Restoran juga menggunakan gaya desain sesuai dengan masakan yang dijual, yaitu gaya Jepang, sehingga konsep desain dan konsep bisnis dapat berjalan secara selaras dan harmonis.

PERANCANGAN PROYEK

Latar Belakang

Dengan meningkatnya pertumbuhan jumlah penduduk dan jumlah wisatawan yang berkunjung di Bali, maka kebutuhan akan pangan pun ikut meningkat, sehingga bisnis akomodasi makan dan minum di Bali memiliki peluang yang baik. Oleh karena itu, diperlukan restoran yang memiliki konsep yang baru beserta tempat yang nyaman dan menarik untuk dikunjungi.

Kiyoku Japanese BBQ Restaurant merupakan sebuah restoran yang menyajikan makanan panggang/BBQ dan makanan rebus khas Jepang, yaitu *yakiniku* dan *shabu-shabu*, dengan sistem yang diterapkan yakni sistem self-service with assistance. Oleh karena menggunakan sistem *self-service*, maka diperlukan perancangan furnitur dan sistem kebakaran yang baik dan sesuai dengan standar. Berhubung jenis makanan yang dijual merupakan masakan

Jepang, maka gaya desain yang ingin diterapkan juga gaya Jepang.

Terdapat beberapa problema pada lokasi dan konsep usaha Kiyoku Japanese BBQ Restaurant, yaitu:

1. Merupakan bangunan tua bekas rumah tinggal, sehingga diperlukan banyak perubahan total pada interior agar dapat dipergunakan sebagai restoran.
2. Dimensi lahan berukuran 12,2 meter x 78,9 meter, sehingga bentuk lahan cenderung memanjang ke belakang.
3. Kebutuhan akan sistem penghawaan dan pemadaman api yang sesuai dengan standar pada area makan.
4. Bangunan akan difungsikan sebagai restoran BBQ Jepang yang memiliki sistem, dengan gaya Jepang, dan memerlukan banyak kebutuhan ruang.

Dengan adanya problema-problema di atas, maka solusi dan ide desain perlu dicari untuk mewujudkan konsep desain yang diinginkan beserta penyelesaian masalah.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang hendak dipecahkan agar dapat mendukung proses perancangan. Berikut adalah rumusan masalah tersebut:

1. Bagaimana merancang sebuah bangunan tua bekas rumah tinggal dengan lahan yang memanjang ke belakang menjadi sebuah

restoran *BBQ* Jepang yang unik dan menarik dengan gaya Jepang?

2. Bagaimana merancang sebuah denah yang efektif untuk restoran *BBQ* Jepang yang menggunakan lahan yang memanjang ke belakang dengan sistem penghawaan, pencahayaan, dan pemadaman api yang baik?

Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan desain interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant di Bali ini adalah:

1. Menciptakan desain interior restoran dengan sistem *BBQ* dan *self-service* yang unik, menarik, dan berbeda dari pesaingnya dengan gaya Jepang.
2. Menciptakan denah yang paling efektif dan efisien bagi lahan yang memanjang ke belakang yang merupakan bangunan tua bekas rumah tinggal.
3. Merancang keperluan akan ruang dan furnitur yang efektif dan efisien.
4. Merancang kebutuhan akan pencahayaan, penghawaan, dan sistem proteksi kebakaran yang sesuai dengan standar.

Manfaat Perancangan

Manfaat Teoritis

Perancangan karya tulis ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan manfaat teoritis kepada:

1. Mahasiswa
Perancangan ini hendaknya dapat berguna

bagi mahasiswa, terutama mahasiswa desain interior, untuk memahami sebuah referensi desain sebuah restoran yang baik.

2. Lembaga (universitas)
Lembaga (universitas) dapat memiliki referensi tambahan mengenai desain sebuah restoran, yang dapat digunakan sebagai data pendukung untuk perancangan data lainnya

Manfaat Praktis

Perancangan karya tulis ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis kepada:

1. Pemilik Restoran
Pemilik dapat meningkatkan penjualan dengan rancangan desain interior yang baik dan menarik sehingga dapat menarik lebih banyak perhatian dari calon *customer*.
2. Pengguna Restoran
Pengguna dapat merasakan pengalaman kuliner yang baru dan berbeda, dan merasa nyaman berada di sebuah ruangan yang dirancang dengan baik.

Data Proyek

Berikut data proyek perancangan interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant:

1. Jenis proyek: *commercial space* – restoran.
2. Nama perusahaan: Kiyoku Japanese BBQ Restaurant
3. Alamat proyek: Jl. Raya Kuta no. 105 – Kuta, Bali
4. Spesifikasi lokasi lahan proyek:
 - a) Ukuran lahan: 78,9 meter x 12,2 meter =

962,58 meter².

- b) Luas bangunan lantai 1: 8,5meter x 43,9meter= 373,15 meter².
- c) Luas bangunan lantai 2: 12,2 meter x 31,35 meter= 382,47 meter².
- d) Luas bangunan lantai 3: 53,03 meter² + 56,57 meter² = 109,6 meter².
- e) Total luas bangunan: +- 865,22 meter².

Ruang Lingkup Perancangan

Ruang lingkup perancangan desain interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant adalah:

- 1) Area terdesain
 - a. Lantai 1 - 373,15 m²
 - b. Lantai 2 - 382,47 m²
 - c. Lantai 3 - 109,6 m²
- 2) Kebutuhan ruang
 - a. Area makan
 - b. Area *display*
 - c. Area kasir
 - d. Area dapur
 - e. Area kantor
 - f. Area pegawai
 - g. Area *guide*
 - h. Area *toilet*
 - i. Area penyimpanan
 - j. Display *Aquarium*
- 3) Batasan fisik obyek desain
 - a. Seluruh kebutuhan ruang terpenuhi dan terdesain.
 - b. Terdapat bagian yang dapat digonta-ganti apabila diperlukan.

Tata Cara dan Ketentuan

Tata cara dan ketentuan desain dalam merancang fasilitas Kiyoku Japanese BBQ Restaurant ini yakni:

- 1. Gaya desain yakni gaya Jepang.
- 2. Material yang digunakan harus dapat memudahkan pengguna dalam melakukan *maintenance*.
- 3. Perancangan sistem sirkulasi udara yang sesuai dengan standar.
- 4. Perancangan sistem proteksi kebakaran yang sesuai dengan standar.
- 5. Desain agar dapat mudah diubah pada saat diperlukan oleh pemilik.

Data Pengguna

Agar sebuah perancangan dapat sesuai dengan fungsi dan kebutuhannya, maka diperlukan analisa pengguna. Berikut adalah pengguna dari Kiyoku Japanese BBQ restaurant:

- a. *Customer* Kiyoku Japanese BBQ Restaurant
- b. *General Manager*
- c. *Supervisor*
- d. *Waiter/waitress*
- e. *Cashier*
- f. *Bartender*
- g. *Head chef*
- h. *Chef*
- i. *Cleaning service*
- j. *Security*
- k. *Supplier*
- l. *Guide* dan *supir customer*

Metodologi Desain

Teknik Pengumpulan Data

Metodologi yang digunakan dalam pengumpulan data pada perancangan arsitektur interior proyek ini adalah sebagai berikut:

1) Observasi Lapangan

Melakukan observasi langsung ke lokasi proyek serta studi banding ke beberapa proyek sejenis yang berada di Surabaya dan Bali, untuk mendapatkan gambaran langsung terhadap proyek yang akan dikerjakan.

2) Observasi Pengguna

Melakukan observasi terhadap pengguna restoran pada restoran sejenis untuk mendapatkan data kebutuhan ruang dan alur aktivitas pengguna restoran, yang dijadikan sebagai acuan perancangan desain.

3) Wawancara

Merupakan teknik pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab secara langsung atau tidak langsung (melalui telepon) dengan orang yang bergerak dibidangnya dan mampu memberikan data serta informasi tentang objek desain. Dalam hal ini mengadakan tanya jawab dengan manager, staf, dan karyawan, dan pihak-pihak yang terkait dengan perusahaan tersebut.

4) Studi Pustaka

Mencari dan menggunakan literatur sebagai data komparatif yang didapatkan dari berbagai sumber kepustakaan untuk memperoleh teori-teori dan mempelajari aturan-aturan yang berhubungan dengan

perancangan desain interior dan penunjang keabsahan data lapangan yang diperoleh.

5) *Programming*

Penulis melakukan pengolahan seluruh data yang berhasil dikumpulkan dengan membuat *space requirement*, *space relationship*, *activity schedule*, *site's analysis*, dan *zoning possibilities*, dimana dari hasil pengolahan tersebut didapatkan alternatif layout dan konsep desain.

Teknik Analisa Data

Metode analisis data yang diterapkan adalah deskriptif kualitatif. Penelitian dilakukan dengan menggunakan analisis dan pengamatan terhadap kebutuhan konsumen. Mengetahui kebutuhan pengguna ruang melalui perilaku yang dilakukan dalam sebuah restoran, dilakukan berdasarkan prosedur pengamatan fenomena sosial. Sehingga, hasil penelitian yang didapatkan tidak bersifat statistik dan tidak ada aturan absolute dalam mengolah hasil pengamatan (data). Penelitian ini memfokuskan pada studi kasus yang merupakan penelitian lebih rinci terhadap objek tertentu secara dalam dan menyeluruh.

Teknik Pola Berpikir

Pola pikir yang digunakan pada proses desain interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant ini adalah dengan menggunakan metode Metode Pengorganisasian Diri (*Self-Organizing System*). Metode tersebut terdiri dari, Metode *Glass Box* dan metode *Black Box*. Metode *Glass Box* adalah

proses pemecahan masalah yang ada dengan metode berfikir rasional dan sistematis, mengkaji permasalahan-permasalahan yang ada pada lokasi restoran dengan pemikiran logis. Metode *Black Box* proses pemecahan masalah dengan metode intuitif, yaitu dengan memanfaatkan daya imajinasi-imajinasi mengenai desain interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant. Maka hasil dari pola pikir dalam memecahkan masalah dengan menggunakan metode *Glass Box* dan metode *Black Box* mempunyai hasil akhir sebuah desain yang dapat menjawab semua permasalahan yang ada pada Kiyoku Japanese BBQ Restaurant.

TINJAUAN PUSTAKA

Data Literatur

Pengertian Restoran

Terdapat beberapa definisi mengenai *restaurant* atau restoran dalam Bahasa Indonesia (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2005) menurut beberapa ahli, yaitu:

- 1) Restoran menurut Soekresno (2000)
Restoran adalah suatu usaha komersil yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman bagi masyarakat umum.
- 2) Restoran menurut Endar, Sugiarto & Sri Sulartiningrum (1996)
Restoran adalah suatu tempat yang identic dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan

para pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyian kecil karena persentuhan gelas-gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup di dalamnya.

3) Restoran menurut Marsum (2005)

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.

Sistem Pelayanan

Sistem pelayanan yang digunakan oleh Kiyoku Japanese BBQ Restaurant adalah *table service*, *self-service*, dan *carry-out service*, dimana pelayanan *table service* dilakukan untuk pembelian menu *ala carte*, *self-service* untuk pembelian menu *all-you-can-eat*, dan *carry-out service* untuk pembelian menu *catering/take out*. Berdasarkan Marsum (2005), pengertian dari sistem-sistem pelayanan tersebut adalah:

a. Table Service

Sistem pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan atau minuman diantarkan dan disajikan ke tamu dilakukan oleh *waiter/waitress*.

b. Counter Service

Sistem pelayanan restoran dimana pengunjung yang datang duduk di *counter*. Apabila makanan sudah siap maka disajikan kepada tamu di atas *counter*. Yang dimaksud *counter* adalah meja panjang

yang membatasi dua ruangan, ruang dapur dengan ruang restoran.

c. *Self-Service*

Atau terkadang disebut *buffet service*, sistem pelayanan dimana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka hingga penutup) sudah tertata dan diatur dengan rapi di atas meja hidangan.

d. *Carry-Out Service*

Sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu, dibungkus dan dibawa pulang.

Persyaratan Dalam Restoran

Menurut Marsum (2005) Secara garis besarnya kegiatan di dalam sebuah restoran dapat dibagi dalam empat jenis kegiatan yaitu :

- 1) Dapur, mempersiapkan dan memproduksi hidangan.
- 2) Ruang makan (*dinning area*), menawarkan, menjual dan sekaligus menyajikan hidangan – hidangan yang dimasak oleh bagian dapur.
- 3) Bar, menjual minuman beralkohol dan melayani tamu, hanya tersedia apabila dibutuhkan.
- 4) Kasir, tempat tamu untuk melakukan pembayaran.

Prinsip Desain Interior Restoran Secara Umum

Tata Letak

Menurut Ching (1996), tata letak dari denah

dapat dikelompokkan menjadi dua kategori besar, sesuai dengan cara bagaimana masing-masing kategori menggunakan ruang. Kategori pertama menunjukkan pemapatan antara sifat aktivitas dan tata letak perlengkapan maupun peralatannya. Kedua adalah tata letak yang longgar antara fungsi dan ruangnya. Sedangkan berdasarkan Soekresno (2000), luas area yang ada pada restoran dibagi ke dalam dua kelompok besar yaitu area restoran dan area dapur yang dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Pedoman luas restoran (tidak termasuk dapur restoran) adalah sebesar 1,6 meter² per orang.
- 2) Pedoman luas dapur (termasuk tempat penyimpanan makanan panas, ruang penyimpanan makanan dingin, tempat cuci, dan *chef office*) adalah sebesar 1,4 meter² x jumlah pelanggan.

Selain itu, Soekresno (2000) menyatakan bahwa tata letak meja dan kursi diatur dalam pedoman sebagai berikut:

- 1) Antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350 mm sebagai jalur dua pramusaji atau satu pramusaji.
- 2) Pergeseran maju mundur kursi antara 100-200 mm untuk kebutuhan duduk.
- 3) Pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300 mm.
- 4) Kepadatan untuk meja *counter bar* 625 mm

per orang.

- 5) Jarak duduk pada *counter bar* antara satu orang dengan orang lain 75 mm.

Sirkulasi

Menurut Ching (1996), komponen-komponen pokok dari sistem sirkulasi bangunan sebagai unsur-unsur positif yang mempengaruhi persepsi kita tentang bentuk dan ruang bangunan, unsur-unsur sirkulasi tersebut adalah pencapaian bangunan yang dipengaruhi oleh pandangan berjarak, jalan masuk kedalam bangunan yaitu sirkulasi dari luar ke dalam, konfigurasi jalan yang dipengaruhi oleh serangkaian ruang, hubungan jalan-ruang yang dipengaruhi sisi-sisi, tanda-tanda dan pemberhentian di jalan dan bentuk ruang sirkulasi. Dimana sirkulasi merupakan ruang gerak atau jalur yang diatur untuk menghubungkan, membimbing dan melintasi bagian-bagian tertentu di dalam bangunan atau ruangan untuk kelancaran bagian itu sendiri, yang berhubungan dengan penghayatan obyek didalam ruang. Dengan demikian pengertian dari sirkulasi, kaitannya dengan aktifitas ruang adalah; pengarah dan pembimbingan jalan atau tapak yang terjadi didalam suatu ruang yang direncanakan (Suptandar, 1982).

Organisasi Ruang

Menurut Ching (2007), organisasi ruang dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu:

- 1) Organisasi Terpusat

Suatu ruang sentral dan dominan, yang dikelilingi oleh sejumlah ruang sekunder yang dikelompokkan.

- 2) Organisasi Linear

Sebuah sekuen linear ruang-ruang yang berulang.

- 3) Organisasi Radial

Sebuah ruang terpusat yang menjadi sentral organisasi-organisasi linear ruang yang memanjang dengan cara radial.

- 4) Organisasi Terkluster

Ruang-ruang yang dikelompokkan melalui kedekatan suatu tanda pengenalan atau hubungan visual bersama.

- 5) Organisasi Grid

Ruang-ruang yang diorganisir di dalam area sebuah grid struktur atau rangka kerja tiga dimensi lainnya.

Zoning

Menurut Suptandar (1982), *zoning* atau disebut juga zonasi dapat diartikan sebagai pengelompokan ruang atau pendaerahan ruang. Pendaerahan ruang dipengaruhi oleh hubungan atau pengorganisasian antar ruang. Untuk mendapat komposisi ruang yang baik, diperlukan kesatuan bagian – bagian dalam ruang. Kesatuan ini dapat diperoleh dengan pengaturan yang baik dan pandangan yang serasi.

Unsur Pembentuk Ruang

Lantai

Menurut Ching (1996), lantai adalah bidang

ruang interior yang datar dan mempunyai dasar yang rata. Sebagai bidang dasar yang menyangga aktivitas interior dan perabot, lantai harus mampu memikul beban dengan aman, dan permukaannya harus cukup kuat untuk menahan penggunaan terus menerus. Untuk material dan warna dapat disesuaikan dengan kebutuhan perancangan ruang. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, lantai restoran dan rumah makan harus kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan.

Dinding

Menurut Ching (1996), dinding adalah elemen arsitektur yang penting untuk setiap bangunan, yang secara tradisional berfungsi sebagai struktur pemikul lantai di atas permukaan tanah, langit-langit dan atap, menjadi muka bangunan, dan memberikan proteksi. Dinding merupakan elemen utama yang dengannya membentuk ruang interior. Bersama dengan bidang lantai dan langit-langit yang menjadi pelengkap untuk penutup, dinding mengendalikan ukuran dan bentuk ruang. Dinding juga dapat dilihat sebagai penghalang yang merupakan batas sirkulasi, memisahkan satu ruang dengan ruang disebelahnya dan menyediakan privasi visual maupun akustik bagi pemakai sebuah ruang. Dinding berwarna terang memantulkan cahaya dan meningkatkan kesan besarnya ruangan, sedangkan dinding berwarna gelap menyerap

cahaya, membuat ruang lebih sulit diterangi, dan menimbulkan kesan tertutup, dan intim. Untuk material dan warna dapat disesuaikan dengan kebutuhan perancangan ruang.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, permukaan dinding sebelah dalam harus rata dan mudah dibersihkan, konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap, permukaan dinding yang terkena percikan harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselin dan sejenisnya setinggi dua meter dari lantai. Dinding merupakan suatu bidang nyata yang membatasi suatu ruang atau pembatas kegiatan yang mempunyai jenis kegiatan berbeda. Warna dinding juga berpengaruh pada kesan ruang, warna-warna yang mengkilat lebih banyak memantulkan sinar sebaliknya warna buram kurang memantulkan sinar. Warna-warna yang terang memberikan kesan ringan dan luas pada satu ruang, sedangkan warna gelap memberikan kesan berat dan sempit (Suptandar, 1982)

Plafon

Menurut Ching (1996), langit-langit adalah elemen yang menjadi naungan dalam desain interior dan menyediakan perlindungan fisik maupun psikologis untuk semua yang ada di bawah naungannya. Fungsi utama dari langit-langit dalam suatu desain yaitu sebagai penutup

bangunan dan menyembunyikan peralatan-peralatan serta terminal *equipment*. Ketinggian langit-langit memiliki pengaruh besar terhadap skala ruang, dimana langit-langit yang tinggi cenderung menjadikan ruang terasa terbuka, segar, dan luas, sedangkan langit-langit yang rendah mempertegas kualitas naungannya dan cenderung menciptakan suasana intim dan ramah.

Untuk material dan warna dapat disesuaikan dengan kebutuhan perancangan ruang. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, langit-langit pada restoran harus memiliki permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan, tidak terdapat lubang-lubang, tinggi langit-langit dari lantai sekurang-kurangnya 2,4 meter.

Unsur Pelengkap Pembentuk Ruang

Pintu

Pintu dan jalan masuk memungkinkan akses fisik untuk kita sendiri, perabot, dan barang-barang untuk masuk dan keluar bangunan dan dari satu ruang ke ruang lain dalam bangunan. Keberadaan pintu juga dapat mengendalikan jalan keluar masuk cahaya, suara, udara, panas dan dingin (Ching, 1996).

Menurut Suptandar (1982), pintu merupakan bukaan ruang yang berfungsi sebagai tempat keluar dan masuknya orang-orang yang

melakukan kegiatan dalam ruang. Penempatan pintu sangat berpengaruh pada sistim sirkulasi yang dipergunakan, pengarahannya atau pembimbing jalan.

Jendela

Ukuran dan orientasi jendela dan lubang cahaya dari atap mengendalikan kualitas dan kuantitas cahaya matahari yang menembus dan menyinari ruang, ukuran jendela berkaitan dengan cahaya penerangan intensitas dan warnanya ditentukan oleh orientasi jendela dan penempatannya dalam ruang (Ching, 1996). Sedangkan menurut Suptandar (1982), jendela adalah salah satu bukaan yang berfungsi sebagai penghubung ruang dalam (interior) dan ruang luar (eksterior) maupun sebagai tempat keluar masuknya udara dan cahaya.

Ventilasi

Ventilasi adalah pergerakan udara masuk kedalam dan keluar dari ruang tertutup. (Penghawaan) Ruangan di wilayah terluar bangunan menggunakan ventilasi untuk mengalirkan udara, sementara untuk ruangan yang posisinya di tengah bangunan, bias menggunakan *channel* penangkap angin, atau biasa disebut saluran penangkap angin.

Furnitur

Menurut Ching (1996), furnitur atau perabot merupakan perantara antara arsitektur dan

manusianya. Perabot menawarkan adanya transisi bentuk dan skala antara ruang interior dan masing-masing individu, yang membuat interior dapat dihuni karena memberikan kenyamanan dan manfaat dalam pelaksanaan tugas-tugas dan aktivitas. Selain memenuhi fungsi-fungsi khusus, perabot menyumbang karakter visual dari suatu tatanan interior.

Bentuk, garis, warna, tekstur, dan skala masing-masing benda maupun pengaturan spasialnya, memainkan peranan penting dalam membangun sifat ekspresi dari suatu ruang. Perabot berdasarkan kualitas desainnya dapat menambah atau membatasi kenyamanan fisik secara nyata, oleh karena itu, manusia adalah faktor utama yang mempengaruhi bentuk, proporsi dan skala perabot.

Kursi

Kursi-kursi dalam ruang makan disusun dan diatur sedemikian rupa sehingga selalu nampak rapi dalam jajarannya model dan warnanya manis serta menarik setiap saat. Karena kursi-kursi itu bervariasi, bentuk dan ukurannya, tinggi dan lebarnya, maka agar ruang makan itu bisa menampung sesuai dengan kebutuhan, ruangan itu perlu diatur dengan standar sebuah kursi restoran.

Meja

Ada beberapa macam bentuk meja makan. Bahan meja makan yang harus dipilih tergantung pada pemakaian penyesuaian bentuk ruang serta

di bagian mana meja itu akan diletakan. Bentuk – bentuk yang paling umum adalah:

1. Bentuk bulat dengan berbagai macam ukuran sesuai kebutuhan
2. Bentuk elips atau lonjong telur
3. Bentuk bujur sangkar
4. Bentuk persegi panjang

Pada restoran juga dapat dipergunakan bentuk campuran dengan beberapa jenis yang telah dijelaskan di atas. Ada berbagai pilihan untuk memberikan variasi asalkan bentuk ruang makan tersebut mampu menunjang.

Penyusunan meja juga terkadang disesuaikan dengan bentuk ruang, pelayanan, ataupun gaya yang ingin ditampilkan pada restoran. Selain bentuk yang bervariasi, dimensinya pun bermacam-macam sesuai dengan civitas, ada meja untuk 2 orang, 3 orang, 4 orang, 6 orang ataupun 8 orang.

Dekorasi

Menurut Suptandar (1982), Dekorasi juga sangat berperan penting dalam sebuah perancangan ataupun sebuah redesain. Karena tanpa hal ini suatu rancangan akan terasa kurang menarik atau menambah estetis dari suatu ruangan. Unsur-unsur dekorasi meliputi pengertian tentang teori estetika: warna, proporsi, tekstur, keseimbangan dan lainlain dalam bentuknya yang nyata yaitu perabot tambahan, lukisan, pot bunga, benda antik dan lain-lain.

Utilitas

Sistem Penghawaan

Menurut Suptandar (1982), penghawaan adalah suatu usaha pembaharuan udara dalam ruang baik penghawaan alami maupun buatan. Teknik yang dilakukan secara perlahan ini untuk mencapai tujuan kesehatan dan kenyamanan dalam ruang. Jumlah udara segar yang dimaksudkan berguna untuk menurunkan kandungan uap air dalam udara, bau keringat, serta gas karbondioksida. Jumlah atau kapasitas udara segar tersebut tergantung dari aktivitas penghuni, setiap tambahan jumlah sivitas, maka udara yang dimasukkan semakin besar. Selain itu, terdapat juga dua sistem pengaliran udara untuk mengatur kesejukan udara di dalam ruangan, yaitu:

1. Sistem alami, yaitu *cross ventilation*.
Cross ventilation yakni berupa peletakkan ventilasi yang saling berseberangan untuk memaksimalkan udara yang masuk. Bentuk psling sederhana untuk sebuah ventilasi adalah bersumber dari udara alami yang didapat melalui bukaan jendela, bukaan pintu, hingga *skylight*.
2. Sistem mekanisme, yaitu sistem buatan manusia.
Sistem mekanisme buatan manusia dibedakan menjadi dua macam, yaitu:
 - a) Sistem mekanis, yaitu sistem pengkondisian udara dalam ruang yang mempergunakan alat mekanis seperti kipas angin dan *exhaust fan*. Namun

sistem mekanis ini dianggap kurang nyaman, karena tidak dapat mengatur kelembapan, derajat dingin maupun panas, dan kebersihan udara. Namun pada exhaust dapat dipasang filter dimana bertujuan untuk menyaring udara yang dibuang, sehingga menjadi lebih bersih serta mengurangi bau yang tidak sedap.

- b) Sistem *air conditioning*, yaitu sistem pengaturan udara dalam ruang yang dilakukan secara teratur dan konstan.

Sistem Pencahayaan

Menurut Ching (1996), cahaya adalah faktor utama yang menghidupkan ruang interior. Tanpa cahaya, tidak akan ada bentuk, warna, atau tekstur, tidak juga penampakan ruang interior itu sendiri. Oleh karena itu, fungsi pertama desain pencahayaan adalah menyinari bangun dan ruang suatu lingkungan interior, dan memungkinkan pemakainya melakukan aktivitas dan menjalankan tugasnya dengan kecepatan, akurasi, dan kenyamanan yang tepat. Ada tiga metoda untuk pencahayaan suatu ruang: umum, lokal, dan cahaya aksen. Sedangkan menurut Karlen dan Benya (2006), kegiatan utama yang harus diberikan pencahayaan di restoran terdapat pada meja makan. Secara khusus, meja makan diberi pencahayaan dengan lampu sorot bertegangan rendah. Cahaya dikonsentrasikan pada meja untuk alasan fungsional dan penciptaan suasana yang dramatis. Pada restoran keluarga pencahayaan umum menerangi meja secara

merata, bangku, dan seluruh area. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

Sistem Akustik

Menurut Ching (1996), terdapat tiga cara untuk mengontrol bunyi yang timbul dari luar ruang dalam sebuah bangunan, yaitu dengan mengisolasi sumber suara, mengatur denah bangunan atau tata letak bangunan sehingga daerah yang menimbulkan suara bising terletak jauh dari daerah yang tenang sehingga mengurangi dampak suara tersebut, serta menghilangkan jalur rambat suara baik melalui udara maupun struktur bangunan dimana suara bising dapat bergerak dari sumbernya ke dalam ruang. Material-material yang padat dan kaku memantulkan suara sedangkan material-material yang lunak, berpori, lenting menyerap dan melepas energi suara.

Sistem Keamanan

Sistem keamanan pada Kiyoku Japanese BBQ Restaurant dapat menggunakan *closed-circuit television cameras* (CCTV) yang dipasang untuk memonitor area-area pada bangunan

restoran. Menurut Reid (2005), sistem CCTV dapat memberikan lapisan yang sangat baik untuk perlindungan terhadap gedung. CCTV memungkinkan pengawasan daerah atau lokasi, memungkinkan manajer untuk mengamati karyawan atau penyusup, membantu pemilik bangunan untuk mendapatkan bukti tentang segala ancaman, kejadian, kekerasan atau kegiatan kriminal yang terjadi di bangunan karena CCTV dapat merekam suatu kejadian dan hasil rekam dapat dilihat dan dijadikan bukti jika diperlukan.

Sistem Proteksi Kebakaran

Perencanaan sistem proteksi kebakaran pada Kiyoku Japanese BBQ Restaurant sangat dibutuhkan karena bergerak dalam bidang usaha yang menggunakan sumber api pada hampir seluruh kegiatan yang ada. Beberapa teknologi yang digunakan dalam sistem proteksi kebakaran, yaitu:

1. *Smoke/heat detector*

Detektor berperan sebagai pendeteksi gejala kebakaran dalam suatu bangunan. *Smoke detector* memiliki perlindungan seluas 46m² dan diletakkan di area yang tidak terdapat sumber api seperti area kantor dan gudang. *Heat detector* memiliki perlindungan seluas 92m² dan diletakkan di area yang memiliki sumber panas seperti area dapur.

2. *Alarm dan sign*

Alarm berfungsi untuk memberi peringatan kepada pengguna terhadap adanya tanda kebakaran pada suatu bangunan. *Alarm*

umumnya terhubung dengan *smoke* dan *heat detector*. Sedangkan *sign* adalah petunjuk arah yang terus menyala untuk menunjukkan arah jalan keluar bagi pengguna bangunan.

3. Alat Pemadam Api Ringan (APAR)

Alat Pemadam Api Ringan (APAR) adalah perangkat pemadaman kebakaran yang wajib diletakkan dalam sebuah bangunan, yang berfungsi sebagai pemadam api.

4. *Sprinkler*

Sprinkler adalah alat pemadam kebakaran otomatis yang terhubung dengan sistem dimana akan mengeluarkan debit air ketika terdeteksi adanya sumber api. Pemasangan *sprinkler* dihubungkan dengan sistem pompa air untuk tekanan air yang lebih besar ketika memadamkan api.

Sistem Plambing

Menurut Ching (1996), sistem air bersih memiliki dua jaringan terpisah namun sejajar dalam sistem suplai air bersih, dimana satunya mensuplai air bersih untuk digunakan manusia, dan satu lagi untuk kebutuhan sistem mekanis dan pencegahan kebakaran. Sistem suplai air harus mampu mengatasi gaya gravitasi dan friksi untuk dapat menyalurkan air sampai ke titik pemakaian. Tekanan yang diperlukan untuk mendorong air ke atas dapat datang dari pipa saluran utama atau pompa yang ada dalam bangunan. Jika tekanan ini kurang kuat, air dapat dipompa ke menara tangki penyimpanan air untuk kemudian dialirkan dengan gaya gravitasi. Setelah air bersih dialirkan

dan digunakan, air akan mengalir ke sistem pembuangan. Tujuan utama sistem pembuangan ini adalah untuk membuang limbah cair dan zat-zat organik secepat mungkin. Karena sistem pembuangan mengandalkan gaya gravitasi, pipa-pipanya memiliki ukuran yang lebih besar dari pipa suplai air bersih.

Sistem Sirkulasi Vertikal

Sistem sirkulasi vertikal adalah salah satu faktor penting dalam bangunan bertingkat, terutama pada area publik. Ada beberapa macam sistem sirkulasi vertikal, yaitu tangga, *lift*, *escalator*, dan *dumbwaiter* (lift makanan). Pada Kiyoku Japanese BBQ Restaurant, sistem sirkulasi vertikal yang digunakan yaitu tangga dan *dumbwaiter*.

Sistem Mekanikal Elektrikal dan Teknologi Informasi

Menurut Ching (1996), sistem elektrikal sebuah bangunan mensuplai daya listrik untuk penerangan, pemanas ruangan, operasi peralatan listrik, dan keperluan rumah tangga. Sistem ini harus dipasang agar beroperasi dengan aman, handal, dan efisien. Daya listrik disuplai ke bangunan oleh perusahaan listrik, yang dihubungkan ke meteran, saklar pemutus arus, kemudian ke panel. Panel kemudian membagi daya listrik yang masuk menjadi beberapa sirkuit yang lebih kecil dan lebih mudah dikendalikan, serta dijaga dari kemungkinan menerima beban yang berlebih dengan memanfaatkan alat pemutus arus.

KONSEP DAN ANALISA DESAIN

Konsep Perancangan

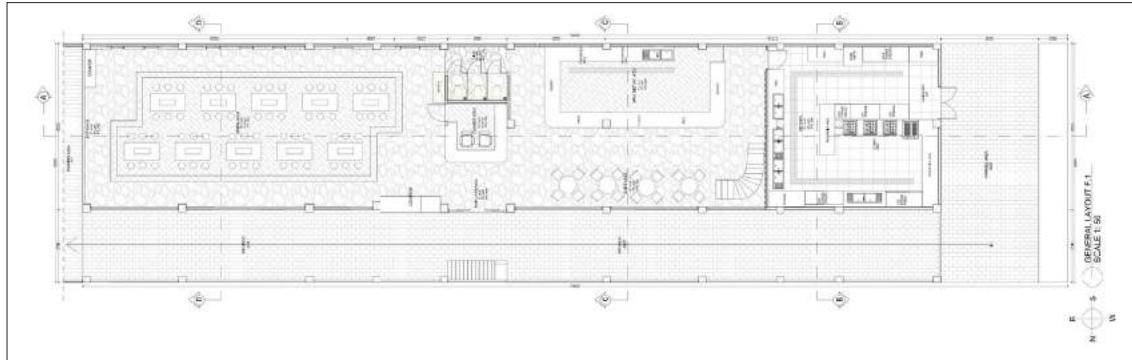
Konsep yang diangkat untuk diterapkan pada interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant yaitu Japanese Farmhouse, yakni menciptakan sebuah rancangan interior restoran BBQ Jepang yang unik dan menarik dengan gaya Jepang yang diangkat dari tema *farmhouse* Jepang pada zaman edo, dimana mengambil bentukan arsitektural dan material khas dari *farmhouse* Jepang, yang memiliki denah yang efektif, serta pencahayaan, penghawaan, dan sistem proteksi kebakaran yang baik. Menurut Cram (2010), *Japanese style* adalah sebuah gaya desain yang simple, harmonis, seimbang, dan menyatu dengan alam, dipadukan dengan penggunaan material yang natural dan menghindari penyelesaian artifisial.

Farmhouse atau yang disebut juga dengan *minka* merupakan salah satu dari beberapa gaya bangunan tradisional Jepang. *Farmhouse* mulai berkembang sejak periode zaman Edo Jepang, dengan ditandai gaya dasar struktur dan bentuk atap yang khas. Pada zaman Edo, dimana terdapat pembagian kelas masyarakat ke dalam empat divisi masyarakat, *farmhouse* merupakan tempat tinggal petani, pengrajin, dan pedagang (yaitu, tiga kelas non - samurai), namun pada zaman Jepang moderen ini, sudah tidak ada pembagian kelas sosial, sehingga setiap kediaman bergaya tradisional Jepang yang memiliki usia tertentu dapat disebut sebagai *farmhouse*.

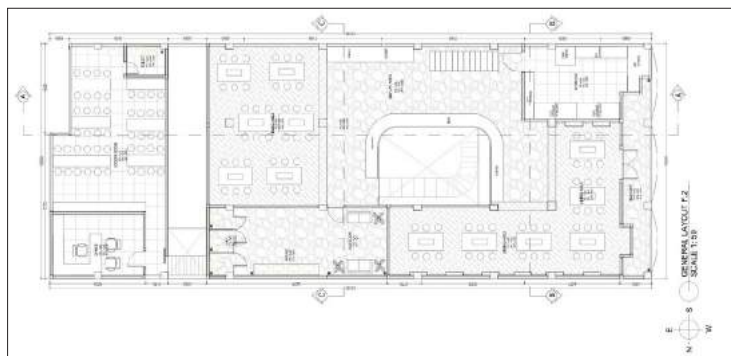
Konsep Zoning

Sesuai dengan tema *farmhouse*, kebutuhan dasar ruang restoran, dan hasil analisa data, maka *zoning* pada Kiyoku Japanese BBQ Restaurant adalah sebagai berikut:

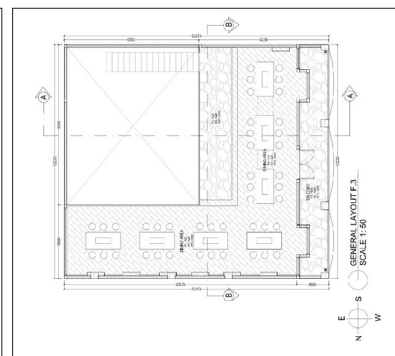
- 1) Pertimbangan *zoning* Kiyoku Japanese BBQ Restaurant pada lantai satu:
 - a) Area dapur diletakkan di area terdepan restoran, guna untuk mengalihkan pintu masuk utama ke area samping restoran, juga agar dapat dengan mudah mendapatkan akses *loading dock*.
 - b) Area *main display* diletakkan berdekatan dengan dapur dan tangga menuju lantai dua, guna untuk mempermudah proses *restock* produk.
 - c) Area *guide corner* diletakkan berdekatan dengan *main entrance*, guna untuk mempermudah *customer* dan *guide* untuk mengawasi satu sama lain.
 - d) Area *cashier* berada di seberang *main entrance*, guna untuk dapat mengarahkan *customer* yang datang dan dapat mengawasi ke seluruh ruangan dengan leluasa.
 - e) Area *toilet* berada di belakang *cashier*, dan dapat diakses melalui dua area, yaitu melalui area *dining* dan area *main display*.
 - f) Area *dining* diletakkan di area belakang bangunan, yang dapat diakses melalui *main entrance* dan *back entrance*.



Gambar 4. Denah Lantai Satu
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)



Gambar 5. Denah Lantai Dua
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)



Gambar 6. Denah Lantai Tiga
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)

- 2) Berikut adalah pertimbangan zoning Kiyoku Japanese BBQ Restaurant pada lantai dua:
 - a) Area *dining* dipisahkan menjadi dua area, yaitu area depan dan area belakang, dimana kedua area berdekatan dengan area *display*.
 - b) Area *display* diletakkan berdekatan dengan area *dining* dan area tangga menuju ke lantai tiga, guna untuk memudahkan *customer* yang ingin mengambil makanan, dimana area *display* ini digunakan oleh *customer* pada lantai dua dan tiga.
 - c) Area *toilet* diletakkan di luar bangunan yaitu pada area *outdoor*, guna agar area *outdoor* juga sering diakses oleh *customer*.
- 3) Berikut adalah pertimbangan zoning Kiyoku Japanese BBQ Restaurant pada lantai tiga:
 - a) Hanya terdapat area *dining*, dimana dapat digunakan sebagai area privat untuk acara, karena meja dapat digabung.

Konsep Organisasi Ruang

Organisasi ruang yang digunakan di Kiyoku Japanese BBQ Restaurant yaitu organisasi terpusat

dan terkluster, dimana ruang di restoran terpusat pada area *cashier* dan *display area*, dan terbagi sesuai dengan fungsi area masing-masing.

Konsep Pola Sirkulasi

Pola sirkulasi Kiyoku Japanese BBQ Restaurant terbagi menjadi dua, yaitu pola sirkulasi pengunjung dan pola sirkulasi pegawai restoran. Pola sirkulasi pengunjung yakni pola sirkulasi memusat dan *radial* atau menyebar, dimana sirkulasi terpusat pada *main entrance* atau *back entrance*, kemudian akan menyebar ke seluruh penjuru area makan restoran. Sirkulasi pegawai restoran menggunakan pola yang sama dengan pengunjung yakni pola sirkulasi memusat dan *radial* atau menyebar, dimana sirkulasi pegawai restoran terpusat pada *locker room*, kemudian pegawai restoran akan menyebar ke seluruh penjuru area restoran, sesuai dengan aktivitas mereka masing-masing.

Konsep Aplikasi Karakter Gaya

Gaya yang digunakan pada perancangan interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant ini mengacu pada konsep bisnis, yaitu menjual masakan khas Jepang, sehingga gaya yang diangkat adalah gaya Jepang. Menurut Cram (2010), gaya Jepang adalah sebuah gaya desain yang simple, harmonis, seimbang, dan menyatu dengan alam, dipadukan dengan penggunaan material yang natural dan menghindari penyelesaian artifisial.

Konsep Aplikasi Karakter Suasana Ruang

Suasana ruang yang ingin diciptakan pada

interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant adalah suasana yang nyaman, hangat, *welcoming*, dan kekeluargaan. Oleh karena itu, digunakan material-material yang natural, yaitu material kayu dan batu alam, serta menggunakan pilihan warna yang netral, yaitu warna coklat dan krem, yang selaras dengan konsep dan gaya desain di restoran.

Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan pada Pelingkup

Konsep aplikasi bentuk interior pada Kiyoku Japanese BBQ Restaurant diangkat dari tema perancangan yaitu *farmhouse*, dimana menggunakan bentuk arsitektural, yang diaplikasikan pada ruang lingkup plafon, dinding, dan lantai restoran. Bagian plafon menggunakan kayu. Bagian dinding menggunakan bentuk partisi menyerupai *shoji*. Bagian lantai menggunakan *raised floor* berbahan kayu agar berbeda dari area sirkulasi yang menggunakan batu alam. Jenis material bahan yang digunakan yakni berupa kayu dan batu, yang sesuai dengan jenis material yang digunakan pada *farmhouse*.

Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior

Konsep aplikasi furnitur utama yang digunakan pada interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant yakni berupa *irori*, sebuah furnitur khas Jepang yang menggunakan material kayu, tanah liat, batu, dan pasir, yang berfungsi untuk memasak dan memanggang makanan. Aksesoris pendu-

kung lainnya yang digunakan pada restoran yakni aksesoris-aksesoris dekoratif khas Jepang, seperti lukisan-lukisan khas Jepang dan *pattern-pattern* khas Jepang.

Konsep Aplikasi Finishing pada Interior

Finishing yang digunakan pada interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant yakni *finishing coating* natural atau *glossy* pada material kayu dan batu alam, agar sesuai dengan gaya Jepang yang menggunakan bahan natural dan menghindari *finishing* yang artifisial. Sedangkan untuk multiplek menggunakan finishing HPL dengan pilihan tipe bertekstur kayu. *Finishing* untuk dinding bata dan *gypsum* plafon menggunakan cat dengan warna netral yaitu warna krem kecoklat-coklatan.

Visualisasi Desain

Berikut terlampir beberapa gambar tiga dimensi (3D) yang berguna untuk menunjukkan hasil aplikasi konsep, yang terdiri dari konsep zoning, organisasi ruang, pola sirkulasi, karakter gaya, karakter suasana ruang, bentuk dan bahan pelingkup, furnitur dan aksesoris pendukung interior, dan *finishing* interior:



Gambar 7. Cashier Area
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)



Gambar 8. Dining Area di Lantai 1
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)



Gambar 9. Buffet dan Guide Area
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)



Gambar 10. Tatami Dining Area
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)



Gambar 11. Dining Area di Lantai 2A dengan Partisi
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)



Gambar 12. Dining Area di Lantai 2B
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)



Gambar 13. Suasana Lantai Dua
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)



Gambar 14. Dining Area di Lantai Tiga
Sumber: Dokumen Olahan Pribadi (2016)

PENUTUP

Kesimpulan

Bisnis kuliner, yakni restoran merupakan bisnis yang potensial, terutama di Pulau Bali yang memiliki indeks keyakinan konsumen tertinggi di Indonesia. Restoran dituntut untuk memiliki

added value yang berbeda dari pesaingnya agar dapat bertahan dalam persaingan pasar. Selain memiliki *added value*, sebuah restoran harus memiliki desain interior yang baik dan menarik agar restoran memiliki ketertarikan dan memiliki tingkat kenyamanan yang tinggi bagi seluruh penggunanya.

Konsep bisnis dan konsep desain Kiyoku Japanese BBQ Restaurant ini diangkat dari Negara yang sama yaitu Negara Jepang, sehingga konsep bisnis dan desain dapat tersinkronasi menjadi lebih harmonis dan selaras.

Berdasarkan permasalahan yang telah dianalisa dan dibahas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Mendesain Kiyoku Japanese BBQ Restaurant dengan lokasi proyek yang merupakan bangunan tua bekas rumah tinggal diperlukan perubahan total, yakni dengan membongkar dan memperbaharui bagian dinding, lantai, dan plafon agar sesuai dengan konsep desain.
2. Diperlukan perubahan denah secara total, yakni dengan memindahkan area masuk utama (*main entrance*) ke area samping restoran untuk menghindari kesan lahan yang memanjang.
3. Diperlukan perencanaan yang matang untuk sistem penghawaan dan proteksi kebakaran pada area dapur (*kitchen*), yakni dengan menggunakan *cooker hood* dan *fresh air hood*, serta Alat Pemadam Api Ringan (APAR), *Alarm*, dan *signage*.

4. Diperlukan perencanaan yang matang untuk sistem penghawaan dan proteksi kebakaran pada area makan *customer (dining area)*, yakni dengan menggunakan exhaust fan dan AC, serta Alat Pemadam Api Ringan (APAR), *Alarm*, dan *signage*.
5. Diperlukan prioritas terhadap beberapa ruang di restoran, karena terdapat banyak kebutuhan ruang.
6. Diperlukan sistem *maintenance* yang baik untuk area restoran.

Dimana keseluruhan kesimpulan tersebut telah terjawab sepenuhnya pada desain interior Kiyoku Japanese BBQ Restaurant.

Saran

Adapun saran yang ingin disampaikan adalah:

1. Konsep hendaknya disesuaikan dengan kondisi lapangan, kebutuhan ruang, alur aktivitas, dan permasalahan-permasalahan di lapangan, agar konsep menjadi sebuah solusi desain dan menjadi selaras dengan kondisi lapangan.
2. Konsep hendaknya memiliki karakter yang khas sesuai dengan citra bangunan yang akan didesain.
3. Dalam pencapaian hasil desain yang maksimal, diharapkan adanya teori yang menunjang dalam proses pencapaian desain, yaitu dengan melakukan observasi langsung ke lapangan sehingga mengetahui kondisi di lapangan dan memiliki referensi-referensi dari data-data literatur pendukung.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik (BPS), diakses dari <http://bali.bps.go.id/> pada tanggal 1 Desember 2015 pada jam 13.30 WIB.
- Ching, Francis D.K. (2007). *Arsitektur Bentuk, Ruang, dan Tataan*. Jakarta: Erlangga
- Ching, Francis D.K. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga
- Departemen Menteri Pariwisata, diakses dari <http://www.kemenpar.go.id/> pada tanggal 3 Desember 2015 pada jam 18.20 WIB.
- Elfida.2015.Malam BBQ Spesial di Bali. Diakses pada 2 Desember 2015, dari <http://dining.grivv.com/h/i/161902236-malam-bbq-spesial-di-bali>
- Endar, Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. (1996). *Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Hendro.(2011).*Dasar-Dasar Kewirausahaan*. Jakarta: Erlangga.
- Karlen, M dan Benya, J. (2006). *Dasar-Dasar Pencahayaan*. Jakarta: Erlangga.
- Kemenkes. (2003). Nomor 1098. Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Soekresno. (2000). *Manajemen Food & Beverages Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suptandar, Pamudji. (1982). *Interior Desain II*. Jakarta: Erlangga.
- WA, Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Jakarta: Andi.