

RESTORAN DENGAN KONSEP *SUSTAINABLE DESIGN*

Achmad Linggar Bagaskara, Gervasius Herry Purwoko, Maria Y. Susan

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

Corresponding author: bagaskara.linggar@live.com

Abstract : *Human as social being require a place where they can gather and interact each other. With that kind of space, they can improve or increase the life quality of every individual, or maybe it will add a new value for them. A restaurant is an example where people can gather and interact. The Garden Space is a restaurant with a concept to improve social and environment quality. So the design should answer and supporting restaurant's concept. Sustainable design's principle applied to support restaurant's value of social and environment. The the architecture and interior design was inspired by the beauty of the modern contemporary design and it can be seen on the outside and inside the building. Skylights are designed to reduce the use of artificial lighting on midday and afternoon. Rainwater storage is used to minimise the use of water, and it is applied in the toilet's urinal. There is also a hydroponic garden, a place where customer will be educated and they can interact with nature.*

Keywords : *Design, interaction, modern, sustainable, restaurant.*

Abstrak : Manusia sebagai makhluk sosial memerlukan sebuah sarana dimana mereka bisa berkumpul dan berinteraksi bersama. Sarana tersebut akan dapat meningkatkan kualitas hidup manusia apabila didukung kebutuhan pokok manusia, dan bisa menambah nilai lain dari kebutuhan manusia. Salah satu sarana tempat berkumpul dan berinteraksinya manusia adalah restoran. The Garden Space merupakan sebuah restoran dengan konsep yang bertujuan untuk dapat menunjang interaksi manusia dengan lingkungan. Maka secara tidak langsung, desain yang dihasilkan harus menjawab dan mendukung konsep restoran tersebut. *Sustainable design* diterapkan pada perancangan ini, karena dengan diterapkannya sistem tersebut, maka konsep restoran dapat lebih kuat dan lebih menonjol. Terinspirasi dari desain era modern, diterapkan beberapa bentuk baik secara arsitektur maupun interior. *Skylight* diterapkan untuk memaksimalkan pencahayaan pada siang hari, sehingga pengguna tidak memerlukan pencahayaan buatan. Tempat penampungan air hujan yang didesain agar dapat menampung air untuk digunakan kembali dalam memenuhi kebutuhan urinal. Terdapat pula kebun hidroponik, dimana para pelanggan dapat menanam dan memetik hasil tanam kebun tersebut, sehingga pelanggan dapat berinteraksi dengan lingkungan.

Kata Kunci: *Desain, interaksi, modern, restoran, sustainable.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Bisnis Linggar Bagaskara Architects

Manusia sebagai makhluk hidup yang berbudaya memiliki kebutuhan dan keinginan yang harus dipenuhi untuk meningkatkan kualitas hidup masing-masing. Kebutuhan dan keinginan yang dimiliki oleh tiap personal tersebut memicu akan munculnya lapangan pekerjaan dan berkembangnya sebuah budaya manusia. Salah satu lapangan pekerjaan yang muncul akibat kebutuhan dan keinginan manusia adalah sebuah konsultan desain baik arsitektur maupun interior. Konsultan desain akan dapat menjawab kebutuhan manusia akan tempat tinggal atau tempat untuk beraktivitas, dan keinginan manusia untuk terus mengikuti perkembangan budaya baik dalam negeri maupun mancanegara.

Linggar Bagaskara Architects merupakan sebuah konsultan yang bergerak dalam bidang jasa arsitektur residensial dan interior baik komersial, privat, maupun retail. Pelayanan jasa yang diberikan oleh Linggar Bagaskara Architects adalah jasa konsultan desain baik arsitektur maupun interior. Alasan utama mengapa Linggar Bagaskara Architects hanya menawarkan pelayanan jasa adalah karena Linggar Bagaskara Architects ingin menonjolkan akan kualitas hasil desain.

Nama Linggar Bagaskara Architects dipilih sebagai nama perusahaan dengan alasan bahwa *principal* ingin membawa nama pribadi

dalam memberi penekanan di dunia desain. Saat perusahaan telah berkembang, maka nama *principal* tentunya juga akan terangkat dan lebih diakui oleh masyarakat luas, sesama desainer maupun seniman

Menurut Garvin (1992), terdapat delapan dimensi untuk menentukan kualitas, yaitu *performance, features, realibility, conformance, durability, serviceability, aesthetic, perceived quality*. Maka, kualitas produk yang ditonjolkan oleh Linggar Bagaskara Architcets adalah *performance* dimana perusahaan bekerja secara profesional dalam mendesain dan merancang sebuah karya, *features* dengan *sustainable design* sebagai *value* perusahaan, dan juga *aesthetic* yang dihasilkan oleh Linggar Bagaskara Architects.

Latar Belakang Desain Arsitektur Interior Restoran The Garden Space

Sebagai salah satu kebutuhan primer manusia, makanan diperlukan selain untuk sumber energi juga sebagai sarana untuk berkumpul suatu keluarga atau instansi apabila terdapat sebuah acara tertentu, maka untuk menjawab permasalahan tersebut, diperlukan tempat yang nyaman agar kualitas komunikasi manusia bisa semakain baik. Menurut Marsum (2005), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan atau minuman. Restoran ada yang berada di hotel, kantor, maupun pabrik, dan banyak juga

yang di luar bangunan tersebut atau berdiri sendiri.

The Garden Space merupakan sebuah restoran yang memiliki konsep unik, yaitu mengajak manusia untuk lebih berinteraksi dengan alam, dalam mewujudkan konsep restoran ini, maka diperlukan sebuah desain yang menjawab tujuan restoran dan menonjolkan konsep dari The Garden Space. Di Surabaya sendiri masih belum ditemukan sebuah restoran yang memiliki konsep seperti The Garden Space, sehingga ini menjadi sebuah kesempatan bagi pemilik restoran untuk menjadi pelopor dalam dunia pelayanan restoran. Unsur mengenai cuaca memang menjadi permasalahan di Surabaya ini, sehingga ketika sebuah bangunan memiliki konsep terbuka, banyak manusia yang tidak ingin untuk beraktivitas di tempat tersebut. Hal ini merupakan salah satu masalah yang harus diselesaikan oleh desainer. Untuk mendukung ide restoran The Garden Space, maka restoran menginginkan area tanam baik hidroponik maupun organik dimana klien dapat menanam dan memetik tanaman tersebut. Diperlukan desain yang dapat menjawab permasalahan dan kebutuhan restoran agar dapat merepresentasikan konsep restoran tersebut, yang tentunya juga sesuai dengan segmentasi restoran.

Rumusan Masalah Desain Restoran The Garden Space

Pada saat melakukan observasi, terdapat beberapa permasalahan yang teridentifikasi

sebagai berikut:

1. Bagaimana mendesain sebuah bangunan yang dapat mengatasi seluruh permasalahan polusi udara dan suara dari eksterior?
2. Bagaimana cara menerapkan desain yang memberikan interaksi antara manusia dengan lingkungan dalam suhu kota yang cukup tinggi dan lembab?
3. Bagaimana membuat *zoning* dan *layout* yang baik pada seluruh kebutuhan ruang dengan memaksimalkan seluruh unsur lingkungan?

Tujuan Desain Restoran The Garden Space

1. Menghasilkan desain yang dapat menunjang kondisi interaksi antara manusia dan lingkungan.
2. Menghasilkan *zoning* dan *layout* yang dapat menjawab seluruh kebutuhan klien dengan memaksimalkan unsur lingkungan.
3. Menghasilkan desain yang *sustainable*.

INTEGRASI BISNIS DAN DESAIN

Proyek ini terbagi menjadi dua bagian, pada bagian pertama memuat mengenai sebuah perancangan bisnis dan yang kedua adalah perancangan desain yang disesuaikan dengan kebutuhan dari bisnis yang telah direncanakan pada bagian pertama.

Pada bagian pertama atau bagian perancangan bisnis, penulis membuat sebuah konsultan arsitektur residensial dan interior yaitu Linggar Bagaskara Architects, yang memiliki *value*

berupa *sustainable design* terutama pada fase bisnis kedua dan ketiga. *Value* yang dimiliki oleh Linggar Bagaskara Architects tersebut tentunya memiliki hubungan dengan proyek perancangan desain.

Proyek yang dirancang merupakan sebuah restoran dengan konsep meningkatkan interaksi manusia dengan lingkungan, yang tentunya konsep restoran ini memiliki potensi dan berhubungan dengan *value* bisnis konsultan Linggar Bagaskara Architects.

Desain yang dihasilkan juga telah menjawab seluruh permasalahan yang ada pada kondisi lapangan atau *site* tersebut, dan juga telah memenuhi seluruh kebutuhan dari pengguna restoran baik dari sudut pandang karyawan atau sudut pandang pengunjung.

Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian yang digunakan dalam perancangan arsitektur dan interior dari Restoran The Garden Space di Surabaya adalah:

1. Studi Literatur
Melakukan pendalaman data literatur baik secara teori maupun praktik dengan tujuan untuk dapat menjawab seluruh permasalahan yang telah dirumuskan pada *site*, dan juga memenuhi segala kebutuhan dan keinginan dari klien agar terciptanya desain yang baik.
2. Studi Lapangan
Melakukan tinjauan langsung ke *site* atau lokasi proyek yang akan didesain untuk

mengetahui kondisi baik lingkungan, sosial, maupun arsitektur dan interior *site*

3. Studi Komparasi

Melakukan perbandingan dan pencarian ide dengan membandingkan proyek sejenis, yang nantinya akan menjadi salah satu ide dasar untuk pembuatan konsep pada proses perancangan desain.

DESAIN

Konsep

Permasalahan utama pada lokasi tapak restoran The Garden Space adalah mengenai masalah lingkungan, dimana lokasi tersebut berada pada jalan utama yang ramai dan sangat padat, sehingga mayoritas permasalahan lingkungan bersumber dari jalan utama tersebut.

Permasalahan kedua adalah keinginan klien yang berkeinginan untuk membuat restoran The Garden Space dibuat terbuka dalam artian memiliki hubungan yang baik antara restoran dengan lingkungan. Menurut Darsono (1995), lingkungan adalah semua benda dan kondisi, termasuk manusia dan kegiatan mereka, yang terkandung dalam ruang di mana manusia dan mempengaruhi kelangsungan hidup dan kesejahteraan manusia dan badan-badan hidup lainnya.

Karena lokasi tapak berada di Surabaya yang memiliki suhu rata-rata cukup tinggi, maka hal ini bisa menjadi kendala bagi kenyamanan bagi

Permasalahan	Solusi
Polusi udara dan suara yang tidak terkontrol dari arah barat atau depan <i>site</i> .	<ul style="list-style-type: none"> • Penempatan vegetasi di fasad untuk mereduksi polusi. • Area hidroponik sebagai area transisi dari <i>outdoor</i> ke area <i>indoor</i> • Fasad yang dirancang untuk mengurangi polusi dan menutup <i>view</i> seberang bangunan yang kurang baik, dan mengurangi cahaya matahari barat.
Interaksi antara manusia dengan lingkungan.	<ul style="list-style-type: none"> • Penempatan vegetasi pada interior. • Penerapan <i>skylight</i> agar cahaya matahari dapat masuk ke dalam interior ruangan dan dapat memberikan cahaya untuk vegetasi. • Area hidroponik dimana pengguna dapat menanam dan memetik hasil panen area hidroponik.
<i>Zoning</i> dan Layout yang menjawab kebutuhan.	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian <i>grouping</i> area privat dan publik yang terdesain dengan baik. • <i>Zoning</i> dan Layout yang dibuat sesuai dengan minimal <i>space</i> hasil studi data yang sesuai dengan kebutuhan pengguna.

Tabel 1. Konsep Solusi Perancangan
Sumber: Olahan Pribadi, 2016

pengguna restoran baik di area dalam maupun di area luar. Maka dari itu, konsep yang dibuat merupakan jawaban atau solusi dari permasalahan lokasi tersebut. Konsep yang ditawarkan adalah penggunaan vegetasi dalam bangunan sebagai penambah fungsi ruang dan bangunan untuk menunjang kualitas interaksi antar manusia. Menurut Kuchler (1967), definisi vegetasi adalah sebuah mosaik komunitas tumbuhan dalam sebuah lansekap, sedangkan definisi vegetasi alami diartikan sebagai vegetasi yang belum dipengaruhi oleh manusia. Terdapat 6 kategori vegetasi berdasarkan iklim, yaitu padang rumput, gurun, tundra, hutan basah, hutan gugut, dan taiga.

Implementasi Desain

Pada perancangan desain restoran The Garden Space, terdapat 3 kategori *zoning*, yaitu privat, semi privat dan publik. Pembagian *zoning* tersebut didasarkan dari fungsi ruang yang berbeda-beda dan kemudian diolah hingga menjadi sebuah denah.

Konsep *sustainability* juga akan diterapkan, dimana *sustainability* tersebut mencakup 3 pilar, yaitu ekonomi, sosial dan lingkungan. Menurut buku *Tropical Sustainable Architecture*, kata *sustainable* pertama kali diperkenalkan bukan melalui arsitektur, kata *sustainability* muncul pada tahun 1980 pada bidang ekonomi, yang mengartikan

Zoning	Ruang
Privat	<i>Owner office, general manager office, head chef office, assistant manager office, accountant office, locker room, janitor, staff pantry, dapur.</i>
Semi-privat	Toilet, mushola, <i>counter.</i>
Publik	Area makan <i>indoor</i> , area makan <i>outdoor</i> , <i>multifunction hall</i> , garden, supermarket.

Tabel 2. Pembagian Zoning
Sumber: Olahan Pribadi, 2016

bahwa model dari ekonomi yang yang tumbuh bagi suatu daerah secara berkesinambungan dan menargetkan pada tujuan jangka panjang.

Menurut Ching (2007), organisasi ruang terbagi menjadi beberapa kategori, yaitu terpusat, linear, radial, *cluster*, dan *gird*. Secara keseluruhan, organisasi ruang pada perancangan restoran The Garden Space memiliki organisasi ruang yang linear. Pada lantai pertama, area privat dan semi-privat seperti *preparing room*, *offices*, toilet pria dan toilet wanita memiliki organisasi ruang yang linear meskipun dengan luas ruang yang berbeda. Namun ruangan tersebut berada bersebelahan dan dilalui oleh koridor yang membuat organisasi ruangan tersebut dikatakan linear. Pada perancangan restoran The Garden Space ini, diterapkan gaya arsitektur dan interior modern kontemporer, dengan penerapan bangunan yang atraktif atau unik namun memiliki fungsi yang jelas. Gaya arsitektur dan interior modern kontemporer dipilih karena sesuai dengan konsep restoran The Garden Space itu sendiri.

Penghawaan dibagi menjadi dua, yaitu penghawaan alami, dan penghawaan buatan. Untuk penghawaan alami, maka angin dan ventilasi akan menjadi hal yang fundamental dan sangat penting agar timbulnya kenyamanan bagi pengguna ruang. The Garden Space menggunakan dua sistem penghawaan tersebut, namun tetap akan memaksimalkan penghawaan alami. Gerakan udara melalui sebuah bangunan secara umum dihasilkan oleh perbedaan-perbedaan tekanan udara seperti halnya temperatur. (Ching, 2008).



Gambar 1. Fasad The Garden Space
Sumber: Olahan Pribadi, 2016

Pada suasana ruang interior, gaya interior modern kontemporer juga diterapkan, dengan bentuk massa unik untuk memberikan suasana ruang baru.

Gaya interior tersebut sesuai dan bersinergi dengan baik dengan gaya arsitektur yang diterapkan. Penerapan jendela sebagai akses udara dan penggunaan *skylight* sebagai akses cahaya dapat memberikan pencahayaan alami yang baik.



Gambar 2. Interior Restoran The Garden Space
Sumber: Olahan Pribadi, 2016

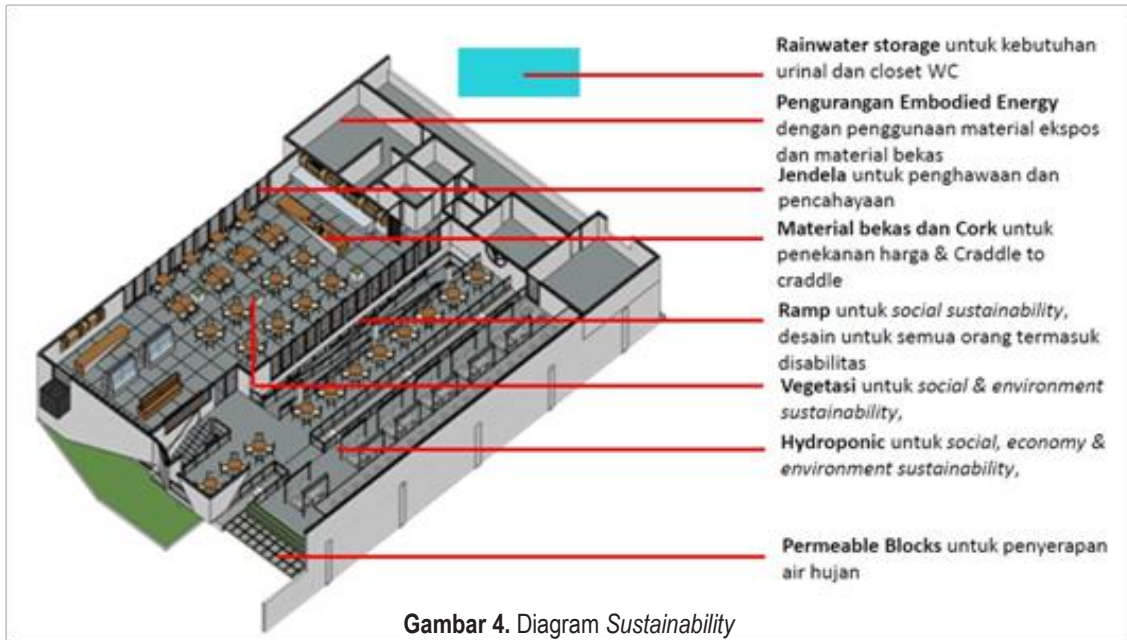
Lahan terbuka The Garden Space juga memiliki sentuhan gaya yang sama, yang dipadukan dengan vegetasi dan beberapa tanaman hidroponik untuk meningkatkan kualitas interaksi manusia, karena pada area ini, terdapat interaksi dimana para pelanggan dapat menanam dan memetik tanaman itu sendiri, juga terdapat sarana edukasi yang akan dijelaskan oleh pegawai dari restoran kepada para pelanggan.



Gambar 3. Area Hidroponik
Sumber: Olahan Pribadi, 2016

Finishing yang akan digunakan diantaranya adalah cat warna putih yang akan diterapkan di beberapa area interior, yang kemudian dipadukan dengan beberapa beton atau acian yang diekspos untuk meminimalkan penggunaan cat. Material yang cukup unik dan jarang diterapkan di restoran lain adalah penggunaan *Cork* untuk aksesoris ruang, plafon dan beberapa furniture. *Cork* sendiri merupakan salah satu material yang *sustainable*, karena bahan utama dari *Cork* adalah kulit pohon yang kulit pohon tersebut akan tumbuh selama 3 bulan, sebelum akhirnya kulit tersebut dipanen lagi, sehingga, material *Cork* tidak perlu untuk menebang pohon.

Beberapa material yang tidak di *finishing* digunakan dengan alasan pengurangan *embodied energy*, seperti penggunaan lantai beton ekspos untuk mengurangi transport dan pembuatan material keramik, dan lain sebagainya. Alasan lain adalah beberapa material ekspos seperti beton menjadi kontras dengan warna yang ditimbulkan oleh interior, sehingga menimbulkan harmonisasi



yang baik dengan keseluruhan *site*. Aplikasi furnitur pada interior The Garden Space merupakan furnitur dengan gaya modern. Material yang dipilih memiliki keterkaitan dengan konsep *sustainability*, yang menggunakan beberapa kayu bekas yang didesain ulang untuk dapat digunakan sesuai dengan fungsi furnitur tersebut.

KESIMPULAN

The Garden Space memiliki konsep yang cukup menarik dan jarang ditemui khususnya di kawasan Surabaya. Hal ini bisa menjadi sebuah peluang untuk mengaplikasikan desain yang dapat menjadi ikon dan mendukung konsep unik dari restoran. Dengan permasalahan *site* yang cukup kompleks karena berada di jalan utama,

maka desain yang diaplikasikan harus dapat menjadi jawaban atas masalah tersebut.

Prinsip dari *sustainable design* diaplikasikan untuk menjawab permasalahan dan mendukung konsep restoran. Gaya arsitektur modern kontemporer digunakan sebagai salah satu permintaan klien. Hal ini dapat terlihat dari bentuk bangunan eksterior, dan beberapa aksesoris interior yang terbentuk sebagai respon dari desain yang *sustainable* dan beberapa sirkulasi manusia. Terdapat kebun hidroponik sebagai sarana edukasi dan interaksi antara manusia dengan pelanggan. Pada interior terdapat *skylight* untuk meminimalkan penggunaan pencahayaan buatan pada siang hari. Sehingga baik aspek sosial, ekonomi dan lingkungan dari restoran dapat terpenuhi.

DAFTAR RUJUKAN

Ching, D.K. Francis. (2007). *Form, Space and Order*. New Jersey: John Willey & Sons.

Garvin, David, di dalam Tenner, A.R & De Torro, I.J. 1992. *Total Quality Management*. Boston: Addison-Wesley.

Kuchler, A.W. (1967). *Vegetation Mapping*. New Jersey: Wiley & Sons, Incorporated,

Marsum, W.A. (2005). *Restoran dan segala permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.