

Perancangan Interior Restoran Italia Casa Bocca di Surabaya

Jessica Novia, Gervasius Herry Purwoko, Rani Prihatmanti

Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, UC Town, Citraland, Surabaya 60219, Indonesia
corresponding email: jes_ica88@yahoo.co.id

Abstract: The culinary business in Surabaya has been significantly developed nowadays. The lifestyle of the people in Surabaya that are prefer to dine in restaurant is one of the example of the development of the culinary business in here. There are many reasons why people would rather eat in a restaurant. In such an industrial and trading area, Surabaya, it is one of the reasons that many people need a place to relax after their busy day at work by spending their time in a restaurant or a cafe. Beside relieving fatigue and relaxing purpose, people come to restaurant for spending times with family, friends, or having a business meeting while enjoying the atmosphere. This design helps the restaurant owner to embody his desire to present the Italian nuances into the restaurant as well as create circulation that provide amenity for all the activities that happen in it.

Keywords: Restaurant, Italia, Casa Bocca, Nuances, Amenity

LATAR BELAKANG BISNIS

Masalah dan Solusi pada bisnis yang dituju

ICAINTERIOR merupakan konsultan desain interior dan arsitektur yang memberikan layanan jasa konsultasi interior arsitektur mulai dari *public space* sampai *private area*. Pertumbuhan kebutuhan properti di Indonesia selalu meningkat dari tahun ketahun, hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya pertumbuhan pembangunan perumahan, bangunan tinggi seperti mall – mall, apartemen, hingga gedung perkantoran di hampir seluruh sudut kota besar seperti Jakarta dan Surabaya.

Untuk memenuhi kebutuhan pasar atas hunian serta kebutuhan kehidupan sehari-hari yang terus meningkat terdapat kendala dimana adanya keterbatasan area untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Maka solusi yang dapat dilakukan adalah dengan membangun bangunan *public space* hingga hunian secara vertikal, seperti apartemen.

Industri sektor jasa khususnya bidang industri kreatif dapat berpengaruh besar bagi perkembangan ekonomi Indonesia, mulai dari perkiraan Bank Indonesia dimana bisnis Properti masih terus akan meningkat, serta gaya hidup yang terus meningkat. Oleh karena itu pasar bisnis konsultan desain interior dan arsitektur masih sangat luas.

Namun ada kendala bagi pengguna jika ingin

menggunakan jasa layanan interior desain. Dari hasil wawancara dengan beberapa orang memperlihatkan beberapa masalah seperti kekhawatiran dari harga yang mahal, hasil kerja yang tidak memuaskan. Pada kenyataannya, harga yang mahal tidak sepenuhnya benar, hal ini dimaksudkan oleh para desainer ingin memberikan hasil yang maksimal terhadap kinerjanya, sehingga terkadang membutuhkan harga yang lebih tinggi dari dana yang telah disediakan sebelumnya. Hal ini dapat diatasi dengan cara, mengetahui dana yang akan digunakan untuk jasa desain interior.

Hambatan yang biasanya terjadi selanjutnya adalah khawatir atas hasil yang tidak memuaskan terhadap kinerja konsultan desainer, hal ini dapat diatasi dengan memberikan penjelasan dan catatan terhadap klien tentang kinerja konsultan desainer, selain itu juga diperlukan tanya jawab secara berkala terhadap klien atas saran dan kritik selama proses desain berlangsung, sehingga klien dapat merasa puas atas kinerja dari desainer, dan desainer dapat menjaga kinerjanya.

Keunggulan Bisnis

Keunggulan Bisnis yang dimiliki ICAINTERIOR

1. Memiliki key partner dari bisnis keluarga dan kontraktor yang berpengalaman.
2. Memiliki desainer yang profesional dan berkualitas.
3. Adanya keterbukaan dengan klien dan partner kerja yang bekerja sama dengan perusahaan ICAINTERIOR.

Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) ICAINTERIOR akan didapat dari pendapatan jasa layanan konsultasi desain interior mulai dari *public space* hingga *private area*.

INTERGRASI BISNIS DAN DESAIN

Restoran Italia CASA BOCCA merupakan restoran yang menjual makanan italia, Restoran CASA BOCCA didirikan dengan tujuan utama untuk mencari keuntungan melalui bisnis tersebut, dari sisi lain, pemilik ingin menyalurkan hobi memasak kedalam bisnis tersebut. ICAINTERIOR mendesain interior restoran dengan *style* Tuscan, yang disesuaikan dengan jenis makanan yang dijual.

DESAIN

Pendahuluan

Latar Belakang

Bisnis kuliner di Surabaya mengalami perkembangan cukup baik, banyak diantara penduduk Surabaya membuka bisnis kuliner mulai dari bisnis kuliner tradisional khas kota Surabaya sampai bisnis kuliner yang berasal dari luar Indonesia. Secara keseluruhan baik kafe, restoran, maupun depot di segmen menengah ke bawah tercatat ada 2.000 usaha kuliner di Surabaya (Lifestyle, 2014).

Banyaknya pertumbuhan bisnis kuliner ini

didukung oleh, kebiasaan dari masyarakat Indonesia yang lebih suka makan di restoran, survei menunjukkan bahwa, sebanyak 82 persen konsumen Surabaya lebih suka makan malam di luar rumah. Sedangkan untuk makan siang hanya 18 persen saja. dalam riset juga menyebutkan orang Indonesia juga banyak makan di luar rumah pada hari kerja (Senin hingga Kamis), meski prosentase terbanyak tetap pada hari Sabtu sebanyak 43 persen (Viva, 2009).

Dari faktor diatas persaingan di sektor kuliner semakin tinggi dan kompetitif. Sebuah restoran harus memiliki nilai tambah yang dapat menarik dan mempertahankan konsumen yang datang ke restoran, nilai tambah ini dapat melalui kualitas produk atau makanan yang dijual dan kualitas pelayanan yang diberikan terhadap pengunjung serta.

Selain itu nilai tambah lain yang cukup penting untuk sebuah restoran adalah dari ciri khas restoran tersebut adalah nuansa yang dapat memberikan kenyamanan pada saat pengunjung yang berada di dalam restoran, mulai dari kebersihan restoran, hingga privasi pengunjung yang terjaga, serta memberikan nuansa ruang yang sesuai dengan produk yang dijual oleh restoran.

Rumusan Masalah

Masalah yang dihadapi klien adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana menciptakan desain interior restoran dua lantai yang sesuai dengan jenis makanan yang dijual?
2. Bagaimana mengatur efektifitas ruang yang dapat digunakan pengunjung lain saat ada event tertentu di restoran CASA BOCCA?

Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan restoran italia ini adalah:

1. Terciptanya desain interior yang sesuai dengan jenis makanan yang dijual.
2. Terciptanya efektifitas ruang yang dapat digunakan oleh pengunjung lain pada saat ada *event* tertentu di restoran CASA BOCCA.

Manfaat Perancangan

1. Manfaat Teoritis
Hasil akhir perancangan dapat dijadikan portofolio oleh penulis sebagai desainer interior, yang dapat juga digunakan sebagai sarana media promosi dan pengenalan terhadap masyarakat. Selain itu penulis dapat lebih kreatif dalam menemukan dan menjawab masalah yang ada dalam sebuah perancangan desain interior.
2. Manfaat Praktis
Manfaat praktis dalam perancangan desain interior ini adalah:
 - a. Klien mendapat solusi atas kebutuhan dan masalah yang ada dalam restoran.
 - b. Restoran dapat menarik perhatian dari konsumen.

- c. Mendapat pengetahuan atas pentingnya penggunaan jasa layanan interior konsultan.
- d. Konsumen dapat merasa nyaman saat berada dalam restoran.

Metodologi Penelitian

Metodologi penulisan yang digunakan dalam perancangan interior restoran CASA BOCCA adalah

1. Observasi
Penulis melakukan studi banding dengan beberapa restoran sejenis yang ada di Surabaya.
2. Tanya Jawab
Penulis melakukan tanya jawab dengan pemilik restoran CASA BOCCA dan pengunjung beberapa restoran di Surabaya.
3. Studi Pustaka
Penulis menggunakan beberapa referensi dalam perancangan interior sebagai acuan data.

Hasil Perancangan

Konsep Perancangan

Konsep yang diangkat oleh penulis untuk diterapkan pada interior restoran CASA BOCCA adalah menciptakan nuansa *Tuscan* dari negara Italia, dengan yang disesuaikan dengan jenis makanan yang dijual oleh restoran CASA BOCCA. *T*

uscan (bahasa Italia: *Toscana*) adalah sebuah daerah di Italia tengah yang berbatasan dengan

Latium di selatan, Umbria di timur, Emilia-Romagna dan Liguria di utara, dan Laut Tirenia di barat.



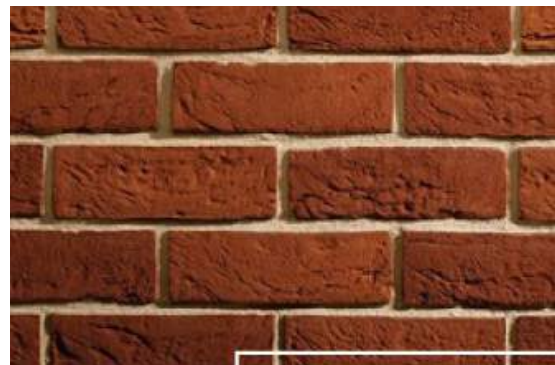
Gambar 1. Peta Italia
Sumber: welcometuscany (2015)

Material alami menjadi perananan utama dalam arsitektur daerah Tuscan diantaranya adalah:

1. Terracota: Biasanya diletakan pada lantai dan langit – langit.
2. Kayu: Biasanya merupakan kayu oak, *chesnut/ Cherry* diletakan pada langit-langit dan digunakan untuk furniture
3. *Wrought Iron* : Biasanya digunakan sebagai furniture dan dekorasi seperti lampu
4. *Stucco, simple white washed wall*: Biasanya diaplikasikan pada dinding.

Warna yang biasanya terdapat pada interior Tuscan:

1. *Rich of sunny country side*
2. *Warm shade of terracotta*
3. *Brunt orange mixed with olive*
4. *Sage Green*



Gambar 2. Teracotta
Sumber: Google.com (2015)



Gambar 3. Sage Green
Sumber: Google.com (2015)



Gambar 4. Brunt Orange
Sumber: Google.com (2015)

Perancangan

Bangunan Restoran CASA BOCCA merupakan bangunan dua lantai yang terdiri dari area makan, dapur, taman, dan toilet yang pada saat ini sedang dalam tahap pembangunan.

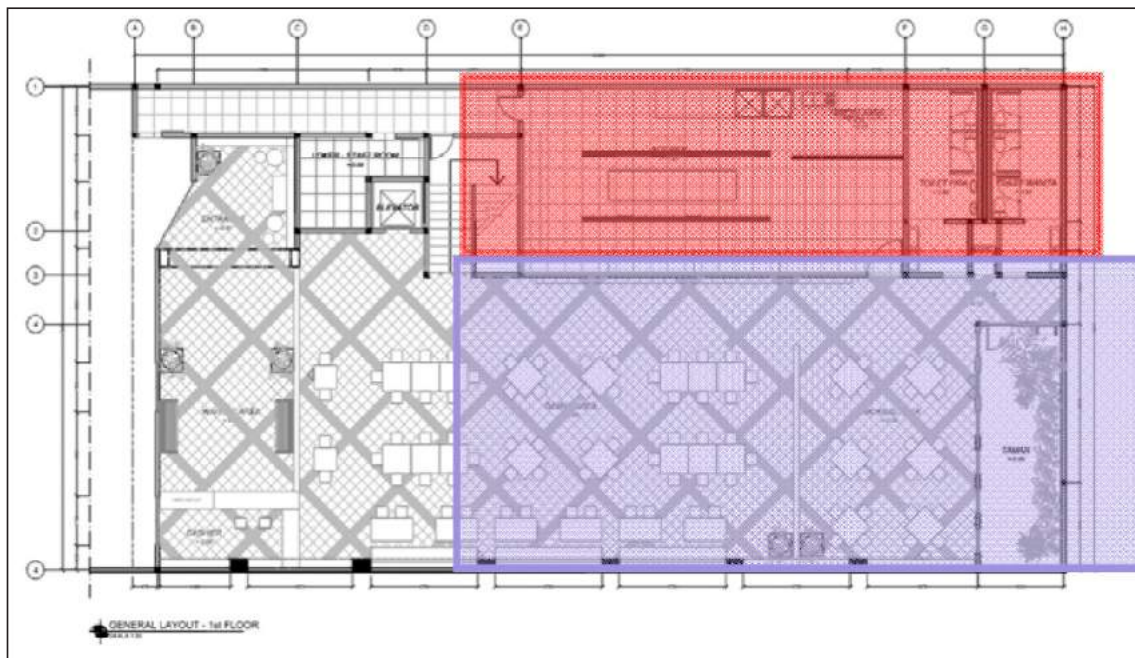
Dalam mendesain, klien memiliki beberapa ketentuan dalam mendesain restoran, yaitu:

1. Area privat seperti dapur dan ruang loker tidak dapat dipindah.
2. Memerlukan perluasan luasan untuk ruang loker.
3. Tidak terlalu banyak mengubah pondasi eksisting bangunan.

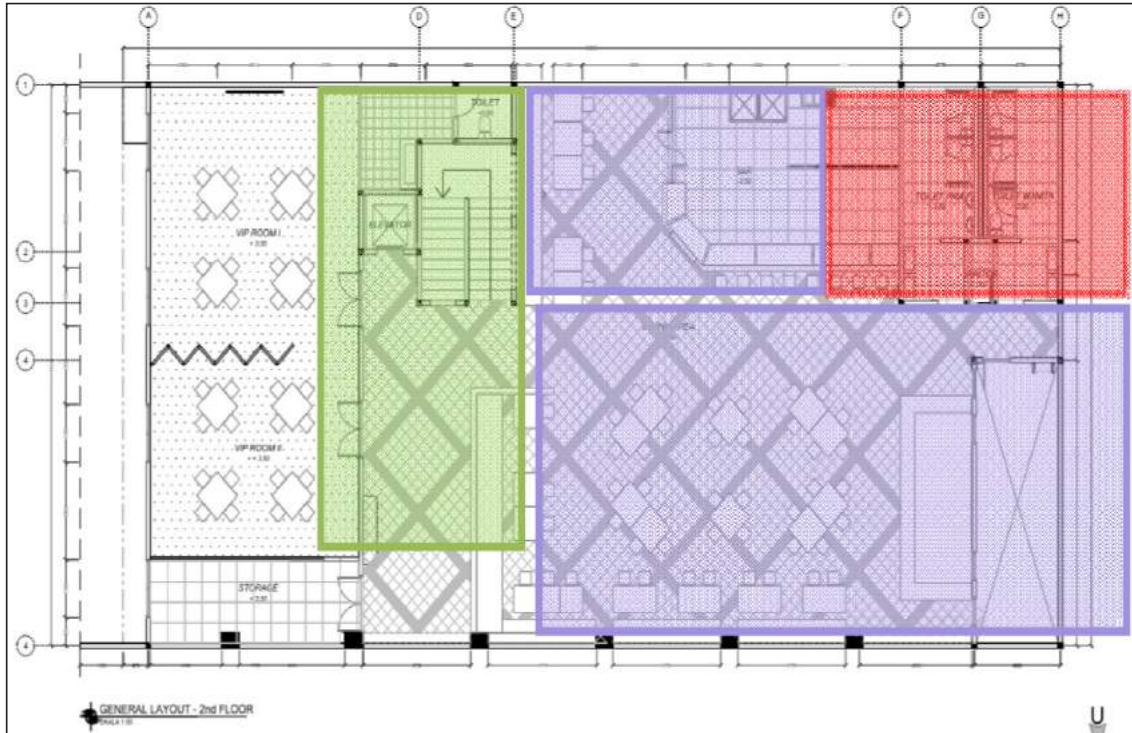
Karakter yang ditampilkan dalam restoran CASA BOCCA adalah natural, hangat, privasi antar

pengunjung terjaga, serta menciptakan nuansa *Tuscan* pada restoran. Berikut adalah beberapa gambar suasana ruang restoran yang ada pada restoran CASA BOCCA.

Pola penataan ruang pada restoran terbagi menjadi antara pengunjung dan staff, staff memiliki akses yang berbeda untuk memasuki restoran. Pembagian ruang dari restoran bagi juga terbagi menjadi dua, yaitu *public area* dan *private area*, yang terbagi menjadi dua lantai, untuk *private area* terletak di lantai dua yang dekat dengan akses tangga yang terhubung langsung dengan akses dari pintu masuk dari lantai satu.



Gambar 5. Denah lantai 1 Restoran CASSA BOCCA
Sumber: Data Olahan Pribadi (2015)



Gambar 6. Denah lantai 2 Restoran CASSA BOCCA
Sumber: Data Olahan Pribadi (2015)

Keterangan

- Area *private* untuk pegawai resto.
- Area *private* untuk pengunjung
- Area *public* bagi pengunjung dan pegawai restoran

Gambar 7. *Smoking Area* Restoran CASA BOCCA
Sumber: Data Olahan Pribadi (2015)

Bentukan yang banyak digunakan dalam restoran adalah bentukan *arch* yang diletakkan pada bagian dinding ruang, dan bagian tengah ruang makan yang digunakan sebagai pemisah antara ruang yang satu dengan ruang yang lainnya. Bahan

menggunakan batu dolomit dan bata merah pada bagian *arch* untuk menghasilkan ciri khas bentuk *Tuscan style* pada ruang.



Gambar 8. Perspektif Restoran Italia CASA BOCCA
Sumber: Data Olahan Pribadi (2015)



Gambar 8. Perspektif Restoran Italia CASA BOCCA
Sumber: Data Olahan Pribadi (2015)

Furnitur pada restoran merupakan bagian yang cukup penting untuk memberikan kesan *Tuscan* pada ruang, penggunaan bahan kayu dengan *finishing* natural serta memberikan warna - warna natural yang berasal dari kayu itu sendiri, serta penambahan taplak meja, bertujuan untuk memberikan kesan lebih hangat pada ruang.

KESIMPULAN

Dasar perancangan interior Restoran CASA BOCCA dengan style Tuscan adalah untuk menjawab kebutuhan dari pemilik restoran serta permasalahan yang ada dalam restoran untuk dapat memberikan kenyamanan dari pengguna restoran serta dapat menampilkan nuansa Tuscan pada restoran CASA BOCCA.

Area yang menjadi perhatian khusus dalam mendesain adalah area makan, dimana semua aktivitas utama berada di area tersebut. Area

tersebut harus bisa memberikan kenyamanan serta dapat menarik kembali minat pengunjung untuk dapat datang kembali ke restoran. Sehingga, desainer mengangkat style Tuscan pada interior dengan memberikan bentukan, warna, yang menjadi ciri khas dari style Tuscan. Kesimpulan dari perancangan ini adalah dapat menampilkan nuansa Tuscan pada interior restoran CASA BOCCA.

REFERENSI

- Ching, Francis D.K. (2002). *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (2005). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Karso. Dasar Dasar Desain Interior Pelayanan Umum III
- Kepmenkes. (2003). Nomor 1098. *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*
- Marsum W. A. (2010). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Jakarta: Andi Publisher
- Panero, Julius. (1979). *Human Dimension and Interior Space*. New York: Whitney Library of Design
- Prasetio, Len. (1985). *Akustik Lingkungan*. Surabaya: Erlangga
- Suptandar, P. (1982). *Interior Design*. Jakarta: Usakti
- Soekresno. (2000). *Manajemen Food and Beverage Servis Hotel*. Edisi ke II. Jakarta:

- PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiarto, Endar & Sulartiningrum, Sri. (1996).
Pengantar Akomodasi dan Restoran.
Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Suprpto, Hadi dan Rini, Elly Setyo. *Orang
Surabaya dan Medan Jarang Sarapan*.
Diakses pada April 2, 2009, dari [http://bisnis.
news.viva.co.id/news/read/46344-orang_
surabaya_dan_medan_jarang_sarapan](http://bisnis.news.viva.co.id/news/read/46344-orang_surabaya_dan_medan_jarang_sarapan)
- Widawarti, Peni. Percepatan Infrastruktur Bakal
Pacu Pertumbuhan 15%. Diakses pada
September 9, 2014, dari [http://lifestyle.
bisnis.com/read/20140914/223/257191/
percepatan-infrastruktur-bakal-pacu-
pertumbuhan-15](http://lifestyle.bisnis.com/read/20140914/223/257191/percepatan-infrastruktur-bakal-pacu-pertumbuhan-15)