

PERANCANGAN INTERIOR LOCAVORE RESTO

MODERN CUISINE UBUD BALI

Qatrin Nada Kirana

NIM 1712081023

Program Studi Desain Interior ISI Yogyakarta

Abstrak

Locavore / L-project adalah restoran yang sukses di Ubud Bali, memiliki lahan seluas 5.000 m². Didirikan oleh dua koki kreatif, Ray Adriansyah dan Eilke Plasmaijer, pada 2013 silam. Menempati peringkat 21 dari 50 pesaing untuk restoran Asean Terbaik. Untuk memperluas kesuksesan mereka dan membawa arah lebih jauh ke perjalanan gastronomi mereka para koki ini memprakasai sebuah konsep yang disebut Locavore-Next. Konsep restoran yang berbasis pengalaman sehingga proses yang akan mengunjungi restoran, layanan serta layan yang luar biasa, dan seni menyiapkan makanan akan sama pentingnya dengan makanan itu sendiri. Penerapan unsur gaya tradisional dalam konteks kontemporer akan mempengaruhi estetika ruang secara menyeluruh. Hal ini diwujudkan dalam pemilihan material elemen pembentuk ruang, penggunaan warna, pemilihan desain furniture, furnishing, dan equipment yang kesemuanya akan mendukung dan menjadi satu kesatuan. Perancangan dilakukan dengan membagi kisah Ramayana menjadi 4 bagian. Lalu kisah tersebut dibagi menjadi 4 area berbeda pada perancangan resepsionis hingga lounge. Berikut gambaran pembagian cerita dan penerapan pada layout.

Kata Kunci: Locavore Resto, tradisional, Kontemporer

Abstrack

Locavore / L-project is a successful restaurant in Ubud Bali, has an area of 5,000 m2. Founded by two creative chefs, Ray Adriansyah and Eilke Plasmaijer, in 2013. Ranked 21 out of 50 competitors for Best Asean restaurant. To expand on their success and bring further direction to their gastronomic journey these chefs initiated a concept called Locavore-Next. The concept of an experience based restaurant so that the process of going to a restaurant, the excellent service and service, and the art of preparing the food will be as important as the food itself. The application of traditional style elements in a contemporary context will affect the overall aesthetics of the space. This is manifested in the selection of space-forming elements, use of color, selection of furniture, furnishings, and equipment designs, all of which will support and become one unit. The design is done by dividing the story of Ramayana into 4 parts. Then the story is divided into 4 different areas from reception to lounge design. The following is an overview of the story division and application to the layout.

Keywords: Locavore Restaurant, traditional, Contemporary

1. PENDAHULUAN

Arus wisata domestik dan mancanegara di Indonesia semakin menurun, kunjungan wisata ke Indonesia pada tahun 2020 berjumlah 4.052.923 kunjungan atau mengalami penurunan 74,84% jika di lihat pada tahun 2019 yang berjumlah 16.108.600 pengunjung. Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. Pada awal tahun 2020 hingga saat ini (2021) Indonesia dan Negara lainnya mengalami pandemi virus covid-19. Perubahan drastis tersebut menciptakan ketidak nyamanan serta keresahan untuk para warga. Dampak pandemic ini paling banyak dirasakan oleh pulau Bali, sebelum Covid-19 sektor pariwisata Bali menyokong sampai sekitar 53% terhadap perekonomian Bali. Pengaruh pandemi saat ini sangat berdampak signifikan. Namun, pemulihan ekonomi

mulai terlihat walaupun amat sangat perlahan semenjak dibukanya new normal pada libur panjang akhie Oktober lalu, tingkat penghuni kamar hotel mulai menunjukkan pengembangan sekitar 25% hingga 30%, yang otoritas oleh pelancong domestik.

Pulau Bali sebagai pulau Dewata, pulau wisata paling dicari di dunia. Pulau Bali berada di posisi teratas mengalahkan sejumlah destinasi wisata dunia lainnya, di antaranya London di Inggris, Dubai di Uni Emirat Arab, dan Roma di Itali. Bali seringkali di juluki sebagai surganya Indonesia, konsekuensi sebagai pulau wisata yang dilirik oleh mancanegara adalah masyarakat harus menyajikan pelayanan serta tempat yang layak agar dapat menciptakan kenyamanan bagi pengunjung dan juga dapat menunjukkan bahwa Bali merupakan tempat yang dapat menyediakan kebutuhan. Untuk itu, diperlukannya desain yang ergonomis, khas dan modern sebagai usaha untuk menarik *customer*, tak lupa juga dari segi pelayanan dan keamanan untuk para pengunjung.

Kebutuhan manusia sangat beragam, salah satunya adalah kebutuhan akan pangan. Manusia hidup tidak lepas dari pangan, selain itu, makanan dan minuman dapat dijadikan bisnis yang menjanjikan. Makanan yang lezat dan unik, pelayan yang memuaskan, merupakan hal yang wajib disuguhkan bagi pebisnis pangan. Namun, untuk meningkatkan jumlah pengunjung perlu juga diperhatikan beberapa faktor diantaranya tempat, fasilitas, keunikan dalam penyajian hidangan serta desain interiornya.

Locavore / L-project adalah restoran yang sukses di Ubud Bali, memiliki lahan seluas 5.000 m² ini terintegrasi dengan laboratorium lokal dan ruang komunitas di Lod Tunduh dekat Ubud Bali. Didirikan oleh dua koki kreatif, Ray Adriansyah dan Eilke Plasmajer, pada 2013 silam. Menempati peringkat 21 dari 50 pesaing untuk restoran Asean Terbaik. Untuk memperluas kesuksesan mereka dan membawa arah lebih jauh ke

perjalanan gastronomi mereka dan membawa arah lebih jauh keperjalanan gastronomi mereka, para koki ini memprakasai sebuah konsep yang disebut Locavore-Next.

Konsep retorasi yang berbasis pengalaman sehingga proses yang akan mengunjungi restoran, layanan serta layan yang luar biasa, dan seni menyiapkan makanan akan sama pentingnya dengan makanan itu sendiri. Konsep berlapis-lapis dari nawa-sanga Bali memungkinkan orang menjadi lensa untuk menafsirkan ruang kolektif, pada saat mereka berjalan untuk mempelajari bahan, proses dan seni memasak. Untuk restoran masa depan panjang dan menghadap kesawah yang indah. Saya akan me re-design ruang dengan sawah sebagai pusat perhatian akan menciptakan ketenangan, akan terlihat kontras dengan pasar seni ubud di dekatnya, jalan raya yang ramai penuh dengan orang dan mobil. Pengunjung restoran akan menikmati proses, seperti dalam upacara Bali, membantu mereka menikmati perjalanan.

Pada tingkat dasar, Locavore akan dibagi menjadi empat area yang terdiri dari sembilan divisi, seperti konsep Bani Nawa Sanga. Dikemudian hari, tempat ini akan mejadi ruang Zen, dimana orang-orang dapat bertemu satu sama lain. Ruang makan utama yang akan digabungkan dengan dapur. Kurangnya pemisah ini berarti dapur itu sendiri akan menjadi daya tarik dan bagian dari pengalaman bersantap.

Berdasarkan beberapa data yang didapat serta dianalisis, baik literature, data lapangan maupun data hasil wawancara dari klien, permasalahan pada perancangan L-project :

1. Bagaimana mendesain interior *Locavore Resto* Ubud yang dapat mencerminkan *image* Desa Ubud ?

2. Bagaimana menciptakan keserasian antara desain interior tradisional Bali dengan menu makanan internasional ?
3. Bagaimana memaksimalkan penghawaan ruangan *resto* yang nyaman dengan menggunakan penghawaan alami ?

2. TINJAUAN PUSTAKA

Restoran adalah sebutan umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menghadirkan, hidangan teruntuk tamu resto dan mempersiapkan tempat untuk menikmati hidangan, dan juga menetapkan biaya tertentu untuk pelayanan dan makanan yang di hidangkan.

Penasfiran restoran menurut Atmojo (2005:7), suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang melaksanakan pelayanan dengan baik kepada setiap tamunya baik makanan ataupun minuman. Tujuan pengoprasian restoran hanyalah untuk mencari profit dan membuat puas para tamu.

Menurut Suryo (2004:1) restoran ialah wadah yang berfungsi untuk menyejukan kembali kondisi seseorang dengan memfasilitasi kemudahan makan & minum. Sedagkan menurut SK Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi No. KM 73/PW105/MPPT85 menjelaskan bahwa “ *restoran adalah salah satu jenis usaha dibidang jasa pangan yang bertempat di sebagian / seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan dan minuman untuk minum*”.

Dari beberapa pengertian restoran di atas disimpulkan bahwa restoran adalah tempat yang berfungsi untuk menyediakan makanan dan minuman berdasarkan peraturan dan persyaratan yang berlaku.

3. METODE DESAIN

Untuk menghasilkan sebuah Desain yang berkualitas, ada beberapa tahapan yang berkesinambungan seperti dalam proses desain yang di jelaskan oleh Paul Laseau (2001), dengan diagram pola pikir berikut :



Terlepas dari apa yang akan diciptakan desainnya nanti, dengan menggunakan diagram Paul Laseau di atas, ini adalah tujuan mendesain pada umumnya. Mengartikan keinginan klien / pihak terkait kedalam satu bangunan yang spesifik pada praktek arsitektural, umumnya melibatkan beberapa langkah berikut :

- Program
- Schematic Design
- Preliminary Design
- Design Development
- Shop Drawings
- Contract Documents
- Shop Drawings
- Construction.

Sementara tiap-tiap langkah, permasalahan desain harus di selesaikan, *Designer* memerlukan proses pemecahan masalah yang efektif. Adapun Sebagian metode – metode yang di terapkan dalam melakukan pengumpulan data antara lain :

1. Problem Definition

Mengenali batas tertentu dari suatu masalah yang harus di selesaikan. Kelak beberapa bagian dianalisa untuk menentukan

kebutuhan, kendala, & sumber. Pada akhirnya designer menentukan tujuan desain yang spesifik.

2. Developing

Designer akan merefleksikan *existing*, solusi baru dan beberapa alternatif yang layak.

3. Evaluation

Parameter pertimbangan desain yang di angkat dari dasar tujuan desain. Kemudian solusi dari alternatif dinilai menggunakan kriteria desain

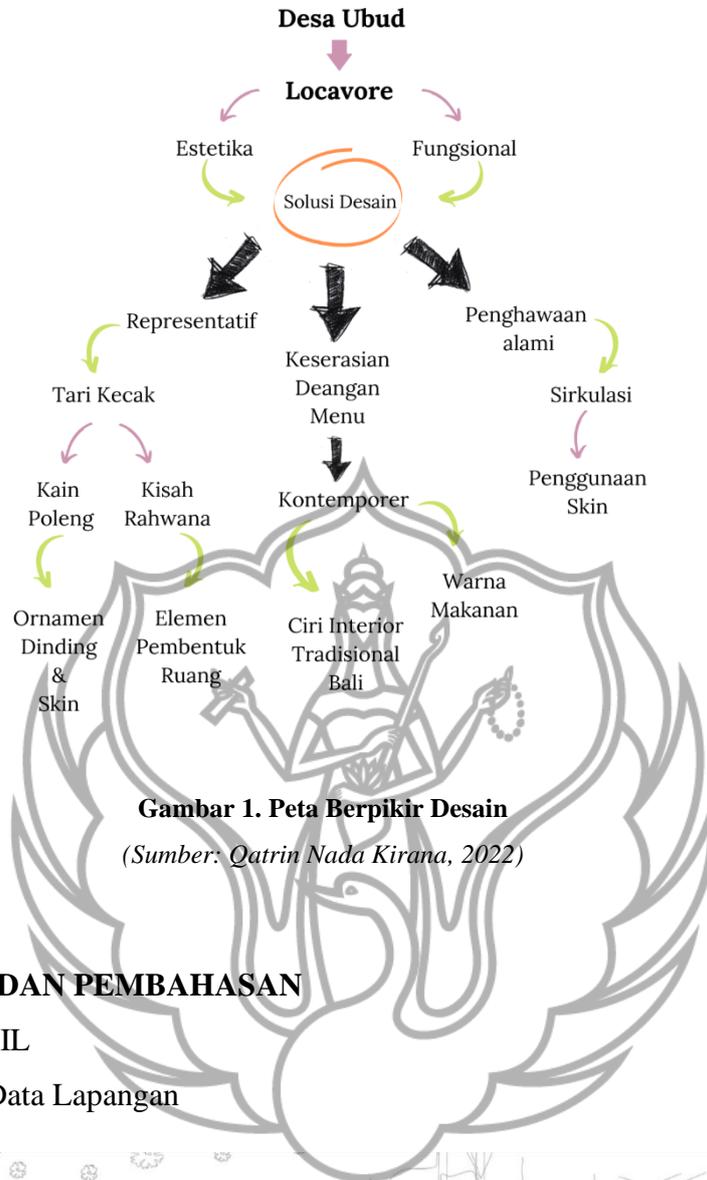
4. Selection

Berdasarkan hasil dari evaluasi, satu alternatif akan dipilih. Jika tidak ada satu desain yang jauh lebih unggul, maka dua solusi atau lebih akan di kombinasikan. Dalam kedua kasus, alternatif yang terpilih biasanya telah dimodifikasikan lebih lanjut dengan bagian-bagian yang lebih sukses dari solusi lain.

5. Communication

Solusi akhir dari permasalahan desain harus dielaborasi sedemikian rupa dengan sebaik mungkin agar dapat digunakan secara ideal bakal tahap desain selanjutnya.

MIND MAPPING

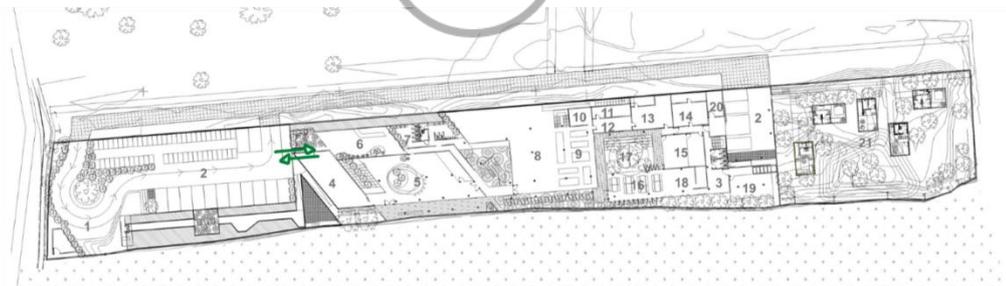


Gambar 1. Peta Berpikir Desain
(Sumber: *Qatrin Nada Kirana, 2022*)

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. HASIL

1. Data Lapangan



Gambar 2. Denah Eksisting

Sumber Dokumen Pribadi, 2021

B. PEMBAHASAN

1. Konsep Desain

a. Tema dan Gaya Desain

Desa Ubud sebagai desa adat sekaligus menjadi destinasi wisata di pulau Bali. Ubud umumnya terkenal diantara para wisatawan mancanegara karena terletak di antara sawah dan hutan yang berjurang, yang membuat pemandangan sangat indah. Selain itu ubud dikenal karena seni dan budaya yang berkembang pesat. Ubud juga dikenal sebagai pusat tarian dan kerajinan tradisional. Tarian yang terkenal di Ubud adalah tari kecak dan tari barong.

Pada sejarah tari kecak ini terinspirasi dari ritual tradisional yang dilakukan masyarakat Bali yang kemudian diadaptasi dalam cerita Ramayana dalam kepercayaan Hindu untuk di pertontonkan sebagai pertunjukan seni. Tari kecak biasanya dilakukan oleh puluhan laki-laki bertelanjang dada dan mengenakan kain kotak-kotak di pinggang hingga atas dengkul.



Gambar 3. Tari kecak adat bali

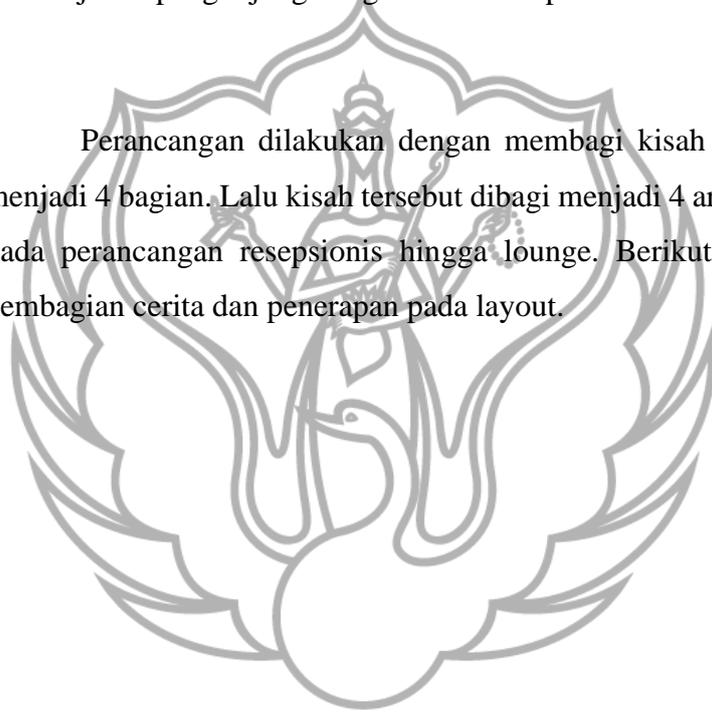
Sumber: <https://google.com/> 2022

Tari kecak merupakan ritual shangyang atau tradisi menolak bala yang diselipkan kisah Ramayana didalamnya. Tari kecak ini menceritakan tentang pencarian permaisuri Shinta, Raja Rama di

bantu oleh hanoman justru di kepung oleh prajurit Raja Rahwana dan hampir terbakar.

Penerapan unsur gaya tradisional dalam konteks kontemporer akan mempengaruhi estetika ruang secara menyeluruh. Hal ini diwujudkan dalam pemilihan material elemen pembentuk ruang, penggunaan warna, pemilihan desain furniture, furnishing, dan equipment yang kesemuanya akan mendukung dan menjadi satu kesatuan. Tema “*Nuansa alam Ubud*” akan berfokus pada suasana ruang perarea, untuk menciptakan kesan hangat, nyaman dan memanjakan pengunjung dengan atmosfer pedesaan.

Perancangan dilakukan dengan membagi kisah Ramayana menjadi 4 bagian. Lalu kisah tersebut dibagi menjadi 4 area berbeda pada perancangan resepsionis hingga lounge. Berikut gambaran pembagian cerita dan penerapan pada layout.



b. Ide Perancangan.

Ide yang akan diterapkan kedalam desain yang dapat mencerminkan image Desa Ubud adalah dengan mengkombinasikan kesenian yang ada di desa tersebut. Yaitu dengan memasukan unsur tari kecak yang didalamnya terdapat kisah Ramayana kedalam elemen-elemen pembentuk ruang.

Penggunaan gaya desain kontemporer pada beberapa area menggunakan ciri khas interior tradisional bali dan penggunaan warna-warna yang diambil dari tiap makanan internasional, secara psikologis ditujukan agar memberikan citra keserasian antar makanan dan unsur tradisional bali.

Dengan penggunaan bukaan pada ruang dan pengaturan sirkulasi udara yang tepat di dalam ruang dan juga pencahayaan yang dapat mempengaruhi suhu ruang, maka dapat memaksimalkan penghawaan alami.

2. DESAIN AKHIR

Ruang pada Perancangan Interior Locavore Resto Modern Cuisine Ubud Bali, Disesuaikan dengan konsep yang berbeda pada tiap ruangnya dan memiliki kesinambungan dengan fungsi dan estetika yang ada pada tiap ruangan.



Gambar 4. Perspektif Desain Lobby Resto

(Sumber: Qatrin Nada Kirana, 2022)

Lobby dirancang sangat dinamis, seperti pada tahapan awal mula kisah Ramayana. Yang mana Dewi Shinta mengutarakan keinginan untuk memiliki kijang emas tersebut. Pada area lobby di padukan dengan transformasi bentuk pada tanduk kijang emas yang akan menjadi elemen estetika.



Gambar 5. Perspektif Desain VIP Room

(Sumber: Qatrin Nada Kirana, 2022)

pada area VIP menceritakan tentang pertempuran pihak Rama dan Rahwana, datangnya burung garuda yang menyelamatkan Rama. Pada area ini disematkan folding burung garuda yang di tranformasikan menjadi bentuk yang cantik. Pewarnaan area tersebut juga mengambil tema mingguan pada menu Locavore yang

bernama *British Sunday Roast* , yaitu *dessert* andalannya yang bernama *Eton Mess*. Yang saya masukan kedalam warna pada *dinning chair*.

Perencanaan interior locavore resto ini menghadirkan suasana nyaman dengan mengkombinasikan tema “nuasa alam ubud” yang di ambil dari segi kesenian tarian daerah bali yaitu tari kecak, dengan menu international dengan gaya kontemporer yang mana, perpaduan antar warna dan elemen- elemen ini dapat memberikan kesan menarik pada pengunjung.

E. KESIMPULAN

Pulau Bali berada di posisi teratas mengalahkan sejumlah destinasi wisata dunia lainnya, konsekuensi sebagai pulau wisata yang dilirik oleh mancanegara adalah masyarakat harus menyajikan pelayanan serta tempat yang layak agar dapat menciptakan kenyamanan bagi pengunjung dan juga dapat menunjukkan bahwa Bali merupakan tempat yang dapat menyediakan kebutuhan.

Dengan penggunaan bukaan pada ruang dan pengaturan sirkulasi udara yang tepat di dalam ruang dan juga pencahayaan yang dapat mempengaruhi suhu ruang, maka dapat memaksimalkan penghawaan alami.

Ruang pada Perencanaan Interior Locavore Resto Modern Cuisine Ubud Bali, Disesuaikan dengan konsep yang berbeda pada tiap ruangnya dan memiliki kesinambungan dengan fungsi dan estetika yang ada pada tiap ruangan.

Perencanaan interior locavore resto ini menghadirkan suasana nyaman dengan mengkombinasikan tema “nuasa alam

ubud” yang di ambil dari segi kesenian tarian daerah bali yaitu tari kecak, dengan menu international dengan gaya kontemporer yang mana, perpaduan antar warna dan elemen- elemen ini dapat memberikan kesan menarik pada pengunjung.



DAFTAR PUSTAKA

Paul Laseau. 2001. Graphic Thinking For Architects And Designers, 3D Edition

<https://www.antaraneews.com/berita/1684722/kunjungan-wisatawan-domestik-di-tanah-lot-bali-meningkat>

<https://travel.detik.com/domestic-destination/d-5146233/tari-kecak-sejarah-makna-hingga-tempat-pertunjukannya>

<https://inibaru.id/tradisinesia/cerita-ramayana-dalam-balutan-tari-kecak>

<https://locavore.co.id/>

<https://www.rumah.com/berita-properti/2016/2/117182/definisi-gaya-kontemporer-pada-ruangan#:~:text=Kontemporer%20pada%20dasarnya%20adalah%20gaya,tidak%20terikat%20oleh%20suatu%20era.>

