

**PERANAN ELEMEN DESAIN DALAM MEMBENTUK ATMOSFER
INTERIOR RESTORAN DI KAWASAN SEMINYAK, BALI**



SKRIPSI

Oleh:

Erna Setya Ningrum

NIM 111 1789 023

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN
FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2016**

**PERANAN ELEMEN DESAIN DALAM MEMBENTUK
ATMOSFER INTERIOR RESTORAN
DI KAWASAN SEMINYAK, BALI**



Tugas Akhir ini diajukan kepada Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar sarjana S-1 dalam bidang Desain Interior

2016



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan ridho-Nya sehingga penulisan Tugas Akhir Skripsi ini yang merupakan syarat untuk mencapai gelar sarjana pada Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta dapat terselesaikan dengan baik. Penulisan ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak. Dengan tulus, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Ibu Yulyta Kodrat P., S.T., M.T selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Ivada Ariyani S.T., M.Des selaku pembimbing II yang dengan sabar bijaksana telah mengarahkan dan memberi pemahaman kepada peneliti secara detail.
2. Bapak Martino Dwi Nugroho, S.Sn., M.A selaku Kaprodi Desain Interior (yang tetap sabar menghadapi dan membantu kami mahasiswa TA yang sempat terkendala sistem, tetap kuat, sehat, dan tetap jutek, Pak.)
3. Bapak Dony Arsetyasmoro, S.Sn., M.Ds selaku *cognate* yang telah memberikan masukan untuk penyempurnaan tulisan ini.
4. Bapak Drs. Baskoro Suryo Banindro, M,Sn., selaku Kajur Desain Fakultas Seni Rupa ISI Yogyakarta.
5. Ibu Dr. Suastiwi, M.Des selaku Dekan Fakultas Seni Rupa ISI Yogyakarta.
6. Bapak M. Sholahuddin, S.Sn, M.T selaku Pembantu Dekan II dan selaku dosen wali.
7. Bapak Anom Wibisono S.Sn., M.Sc., yang telah memberi motivasi, saran dan dukungan dalam penulisan ini “*Good luck yaa..*”
8. Segenap Dosen yang telah memberi ilmu semasa perkuliahan dan para Staff Desain Interior ISI Yogyakarta.
9. Mba Jane selaku marketing Gardin Bistro yang banyak memberi motivasi dalam penulisan ini dengan ramah, lucu dan informatif.
10. Staff Char-Char dan Motel Mexicola yang telah membantu dengan informatif.

11. Teman-teman desain interior terutama angkatan 2011 (Garis) yang telah menjadi teman seperjuangan semasa perkuliahan.
12. Keluarga, Mama, Papa, Lita, Ferly, Satria yang selalu sabar dan selalu menemani serta memberi semangat.
13. Mas Danang yang selalu menjadi teman *sharing* terbaik yang telah menemani penelitian dan banyak memberi masukan.
14. Teman-teman di Bali yang selalu menyemangati dan selalu dirindukan.
15. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari keterbatasan ilmu dan pengetahuan yang dimiliki dan penulisan ini masih jauh dari sempurna. Akhir kata penulis mengharapkan penyusunan skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak khususnya bagi disiplin ilmu Desain Interior dan semoga Allah SWT membalas kebaikan berbagai pihak yang telah berjasa kepada penulis dalam menempuh pendidikan hingga penulisan ini terlaksana.

Yogyakarta, 25 Oktober 2016

Penulis,

Erna Setya Ningrum

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL LUAR	i
HALAMAN JUDUL DALAM	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	xiii
BAB I	
PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	2
E. Metode Penelitian	3
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Tentang Restoran	7
B. Tinjauan Tentang Interior Restoran	15
C. Tinjauan Tentang Elemen Desain	18
D. Tinjauan Tentang Atmosfer Interior	27

BAB III DATA LAPANGAN

A. Proses Pengumpulan Data	29
1. Persiapan Pengumpulan Data	29
2. Pelaksanaan Pengumpulan Data	29
B. Perolehan Data	30
1. Char Char	30
2. Gardin Bistro	41
3. Motel Mexicola	50

BAB IV ANALISIS DATA

A. Char-Char	63
1. Elemen Garis	63
2. Elemen Warna	66
3. Elemen Tekstur	67
4. Elemen Cahaya	68
5. Elemen Pola dan Bentuk	71
B. Gardin Bistro	74
1. Elemen Garis	74
2. Elemen Warna	77
3. Elemen Tekstur	78
4. Elemen Cahaya	79
5. Elemen Pola dan Bentuk	82
C. Motel Mexicola	85
1. Elemen Garis	85
2. Elemen Warna	87
3. Elemen Tekstur	89
4. Elemen Cahaya	90
5. Elemen Pola dan Bentuk	93

BAB V	PENUTUP	
	A. Kesimpulan	96
	B. Saran	97
DAFTAR PUSTAKA		98
LAMPIRAN		100



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Hubungan pola, motif, tekstur	24
Gambar 3.1	Tampak depan Char Char Bar	30
Gambar 3.2	Suasana siang indoor Char Char	30
Gambar 3.3	Suasana malam indoor Char Char	31
Gambar 3.4	Suasana siang outdoor Char Char	31
Gambar 3.5	Suasana malam outdoor Char Char	32
Gambar 3.6	Jenis tangga pada restoran Char-Char	32
Gambar 3.7	Elemen garis pada restoran Char Char	33
Gambar 3.8	Elemen warna pada restoran Char Char	33
Gambar 3.9	Elemen tekstur pada restoran Char Char	35
Gambar 3.10	Elemen cahaya pada restoran Char Char	35
Gambar 3.11	Elemen pola pada restoran Char Char	36
Gambar 3.12	Elemen bentuk pada restoran Char Char	36
Gambar 3.13	Tampak depan restoran Gardin Bistro	40
Gambar 3.14	Entrance restoran Gardin Bistro	40
Gambar 3.15	Suasana siang hari restoran Gardin Bistro	41
Gambar 3.16	Suasana malam hari restoran Gardin Bistro	42
Gambar 3.17	Elemen garis pada restoran Gardin Bistro	43
Gambar 3.18	Elemen warna pada restoran Gardin Bistro	43
Gambar 3.19	Elemen tekstur pada restoran Gardin Bistro	44
Gambar 3.20	Elemen Cahaya pada restoran Gardin Bistro	45
Gambar 3.21	Elemen pola pada restoran Gardin Bistro	45
Gambar 3.22	Elemen bentuk pada restoran Gardin Bistro	46
Gambar 3.23	Tampak depan restoran Motel Mexicola	49
Gambar 3.24	Tampak depan restoran Motel Mexicola	49
Gambar 3.25	Suasana siang hari restoran Motel Mexicola	50
Gambar 3.26	Suasana malam hari restoran Motel Mexicola	50

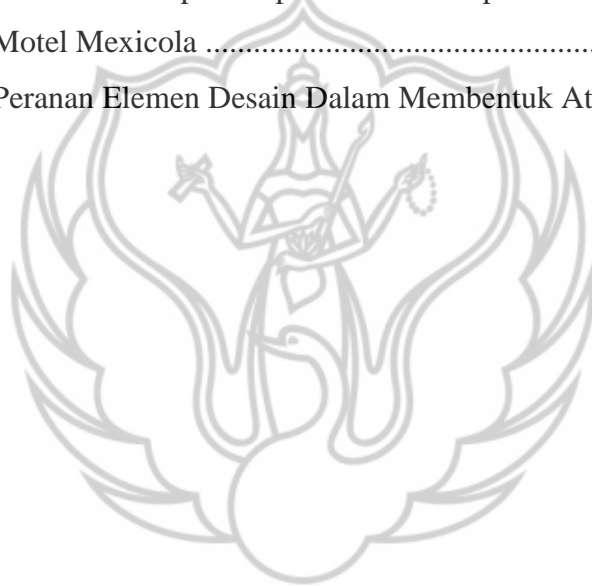
Gambar 3.27	Elemen garis pada restoran Motel Mexicola	51
Gambar 3.28	Elemen warna pada restoran Motel Mexicola	52
Gambar 3.29	Elemen tekstur pada restoran Motel Mexicola	52
Gambar 3.30	Elemen cahaya pada restoran Motel Mexicola	53
Gambar 3.31	Elemen pola pada restoran Motel Mexicola	53
Gambar 3.32	Elemen bentuk pada restoran Motel Mexicola	54
Gambar 4.1	Potongan tampak samping restoran Char-Char	61
Gambar 4.2	Potongan tampak samping restoran Char-Char	62
Gambar 4.3	Layout dan rencana lantai lt. 1 dan lt. 2	62
Gambar 4.4	Komposisi warna pada restoran Char-Char	64
Gambar 4.5	Komposisi tekstur pada restoran Char-Char	65
Gambar 4.6	Fasad restoran Char-Char	67
Gambar 4.7	Penerapan <i>hidden lamp</i> pada restoran Char-Char	67
Gambar 4.8	Penerapan <i>down light</i> pada restoran Char-Char	68
Gambar 4.9	Penerapan lampu LED pada restoran Char-Char	68
Gambar 4.10	Penerapan <i>spot light</i> pada restoran Char-Char	68
Gambar 4.11	Layout dan rencana lantai pada lt. 1	70
Gambar 4.12	Layout dan rencana lantai pada lt. 2	71
Gambar 4.13	Elemen bentuk dan pola pada restoran Char-Char	71
Gambar 4.14	Potongan tampak samping Gardin Bistro	73
Gambar 4.15	Rencana lantai restoran Gardin Bistro	74
Gambar 4.16	Komposisi warna pada restoran Gardin Bistro	75
Gambar 4.17	Komposisi tekstur pada restoran Gardin Bistro	76
Gambar 4.18	Penerapan lampu dekoratif pada restoran Gardin Bistro	78
Gambar 4.19	Penerapan <i>downlight</i> dan <i>wall lamp</i> pada restoran Gardin Bistro	78
Gambar 4.20	Penerapan <i>hidden lamp</i> pada restoran Gardin Bistro	79
Gambar 4.21	Penerapan <i>spot light</i> pada restoran Gardin Bistro	79
Gambar 4.22	Elemen pola pada lantai Gardin Bistro	81
Gambar 4.23	Elemen pola pada dinding Gardin Bistro	81

Gambar 4.24	Elemen bentuk pada restoran Gardin Bistro	82
Gambar 4.25	Area <i>outdoor</i> restoran Motel Mexicola	83
Gambar 4.26	Area <i>indoor</i> lantai 2 Motel Mexicola	84
Gambar 4.27	Area <i>indoor</i> lantai 1 Motel Mexicola	84
Gambar 4.28	Komposisi warna pada restoran Motel Mexicola	85
Gambar 4.29	Altar perayaan Hari Kematian	86
Gambar 4.30	Komposisi tekstur pada restoran Motel Mexicola	87
Gambar 4.31	Penerapan <i>down light</i> pada restoran Motel Mexicola	88
Gambar 4.32	Penerapan <i>hidden lamp</i> pada restoran Motel Mexicola	89
Gambar 4.33	Penerapan lampu bohlam pada restoran Motel Mexicola	89
Gambar 4.34	Penerapan lampu LED pada restoran Motel Mexicola	89
Gambar 4.35	Penerapan lampu gantung pada restoran Motel Mexicola	90
Gambar 4.36	Elemen pola pada restoran Motel Mexicola	91



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Persepsi dan Sensasi Warna	19
Tabel 4.1	Resume Pendapat Responden Terhadap Suasana Restoran	58
Tabel 4.2	Resume Pendapat Responden Terhadap Suasana Restoran Char-Char	59
Tabel 4.3	Resume Pendapat Responden Terhadap Suasana Restoran Gardin Bistro	59
Tabel 4.4	Resume Pendapat Responden Terhadap Suasana Restoran Motel Mexicola	60
Tabel 4.5	Peranan Elemen Desain Dalam Membentuk Atmosfer Restoran	95



ABSTRAK

Produk-produk dalam industri pariwisata dibagi menjadi beberapa kelas, termasuk salah satunya adalah restoran. Kualitas sebuah restoran merupakan faktor penting yang mempengaruhi pilihan pengunjung. Tren restoran dewasa ini oleh para pelanggan bukan hanya urusan rasa, tetapi juga pertimbangan atmosfer dan *entertainment* (hiburan) yang disediakan di restoran. Menurut Kotler (1996) agar berhasil menarik pengunjung selain dengan menjual makanan yang lezat, sebuah restoran juga harus memperhatikan aspek lokasi, promosi, menu, dan atmosfer (suasana). Atmosfer dapat dibentuk secara visual melalui indera penglihatan seperti bentuk, warna, pola dan lainnya yang dapat dilihat, dan secara non-visual melalui bau, suhu, dan suara. Atmosfer pada sebuah restoran berkaitan dengan pelanggan saat berada di dalam restoran. Suasana yang nyaman membuat pelanggan merasa ingin berlama-lama atau merasa memiliki privasi saat sedang menikmati makanan. Sebuah suasana atau atmosfer pada sebuah interior dibentuk oleh elemen desain (Preston, 2008), sedangkan menurut Nielson dan Taylor (2010) elemen desain tersebut terdiri dari garis, warna, tekstur, cahaya, pola, ruang, bentuk dan massa.

Penelitian ini untuk mengetahui peranan elemen desain dalam membentuk suasana interior restoran di kawasan Seminyak, Bali, yaitu Char-Char, Gardin Bistro, dan Motel Mexicola. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan metode kualitatif dengan mengolah data fisik dan non-fisik serta landasan teori. Suasana yang dihasilkan pada restoran yang diteliti diantaranya menarik, santai, privat, tenang, asik, ceria, dan tematis.

Kata kunci: restoran, atmosfer, elemen desain

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Produk-produk dalam industri pariwisata dibagi menjadi beberapa kelas, termasuk salah satunya adalah restoran. Keanekaragaman jenis makanan dan minuman yang ditawarkan oleh sebuah restoran mampu menjadi daya tarik pengunjung, dalam hal ini banyak yang menyebutnya sebagai wisata kuliner. Bisnis restoran tidak hanya sekedar urusan cita rasa masakan saja, tetapi perlu dikemas secara profesional dengan menentukan target pasar yang jelas, memilih lokasi serta menyusun strategi pemasaran yang baik. Kualitas sebuah restoran merupakan faktor penting yang mempengaruhi pilihan pengunjung. Tren restoran dewasa ini oleh para pelanggan bukan hanya urusan rasa, tetapi juga pertimbangan suasana dan *entertainment* (hiburan) yang disediakan di restoran.

Suasana pada sebuah restoran berkaitan dengan pelanggan saat berada di dalam restoran. Suasana yang nyaman membuat pelanggan merasa ingin berlama-lama atau merasa memiliki privasi saat sedang menikmati makanan. Banyak restoran yang didukung oleh faktor hiburan seperti *live music* yang membuat para pelanggan merasa lebih rileks ketika berada di restoran atau bahkan suasana tersebut menjadi bising ketika sedang menikmati makanan. Suasana dapat dibentuk secara visual melalui indera penglihatan seperti bentuk, warna, pola dan lainnya yang dapat dilihat, dan secara non-visual melalui bau, suhu, dan suara.

Menurut Kotler (1996) agar berhasil menarik pengunjung selain dengan menjual makanan yang lezat, sebuah restoran juga harus memperhatikan aspek lokasi, promosi, menu, dan atmosfer. Sebuah suasana atau atmosfer pada sebuah interior dibentuk oleh elemen desain (Preston, 2008), sedangkan menurut Nielson dan Taylor (2010) elemen desain tersebut terdiri dari garis, warna, tekstur, cahaya, pola, ruang, bentuk dan massa.

Industri pariwisata menjadi objek pendapatan terbesar bagi provinsi Bali yang merupakan tujuan wisata dunia. Daerah pariwisata yang sangat terkenal meliputi Kuta, Nusa Dua, Legian dan Seminyak berada di kabupaten Badung. Setiap kawasan di kabupaten Badung memiliki ciri khas dalam bidang pariwisata, seperti Kuta dan Nusa Dua dikenal dengan objek wisatanya, Legian dikenal dengan kawasan hiburan malam, dan Seminyak dikenal sebagai kawasan shopping dan distrik restoran. Restoran yang merupakan salah satu produk pariwisata di Bali paling banyak berada di kawasan Seminyak.

Berdasarkan latar belakang diatas, penelitian yang dilakukan menekankan pada elemen desain interior dalam membentuk atmosfer restoran. Objek yang dipilih berdasarkan beberapa kriteria diantaranya penerapan konsep restoran yang menarik dan berbeda diantara restoran sekitarnya yang berada di kawasan Seminyak.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana peranan elemen desain khususnya garis, warna, tekstur, cahaya, pola, dan bentuk dalam membentuk atmosfer interior restoran yang berada di kawasan Seminyak?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana peranan elemen desain khususnya garis, warna, tekstur, cahaya, pola, dan bentuk dalam membentuk atmosfer interior restoran yang berada di kawasan Seminyak.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk Pelaku Desain
 - a. Menambah khasanah ilmu pengetahuan di bidang interior, khususnya tentang peranan elemen desain dalam membentuk atmosfer interior pada restoran.

- b. Sebagai khasanah ilmu pengetahuan tentang kriteria perancangan desain interior restoran yang diminati pengunjung dan mendukung aktifitas yang ada di dalamnya.
- c. Sebagai bahan perbandingan atau referensi pada penelitian yang akan datang terutama yang berhubungan dengan interior restoran.

2. Untuk Pelaku Pariwisata

- a. Menambah wawasan tentang peranan elemen desain dalam membentuk atmosfer restoran yang diharapkan dapat dijadikan sebagai strategi promosi dan meningkatkan kunjungan dan pendapatan.
- b. Menambah wawasan terhadap upaya peningkatan potensi pariwisata melalui produk pendukung yaitu restoran.

E. Metode Penelitian

1. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan metode kualitatif. Metode kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat *postpositifisme* yaitu realitas sosial sebagai sesuatu yang utuh, dinamis, kompleks, penuh makna dan hubungan gejala bersifat interaktif. Digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah yaitu objek berkembang apa adanya dimana kehadiran peneliti sebagai instrumen kunci tidak mempengaruhi dinamika pada objek tersebut. Untuk dapat menjadi instrumen kunci, peneliti harus memiliki bekal teori dan wawasan yang luas sehingga mampu bertanya, menganalisa, memotret dan mengkonstruksi situasi sosial yang diteliti menjadi lebih jelas dan bermakna. Penelitian kualitatif lebih menekankan pada proses daripada produk dan kedalaman informasi sehingga sampai pada tingkat makna. Tujuan penelitian kualitatif

adalah untuk menemukan teori dengan sumber data yang berkembang selama proses penelitian (Sugiyono, 2011).

2. Objek Penelitian

a. Populasi

Situasi sosial terdiri atas tiga elemen dasar yaitu tempat, pelaku dan aktifitas. Kawasan Seminyak sebagai kawasan dengan jumlah restoran terbanyak merupakan situasi sosial yang mendasari penelitian ini.

Berdasarkan data Dinas Pariwisata Provinsi Bali tahun 2014, jumlah restoran tertinggi berada di kabupaten Badung yaitu 833 restoran dengan kapasitas 60.305 *seat*, rata-rata 70 *seat* per restoran. Kota Denpasar berada pada posisi kedua dengan jumlah 449 restoran dengan kapasitas 24.740 *seat*, rata-rata 50 *seat* per restoran. Karena masuk dalam kawasan pariwisata, restoran yang berada di kawasan Seminyak memiliki level pembelajaran rata-rata kelas ekonomi menengah keatas.

b. Sampel

Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *purposive sampling*, yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan dalam pengambilan sampel penelitian ini adalah restoran dengan kriteria sebagai berikut :

- 1) Berada di kawasan Seminyak
- 2) Target pasar wisatawan asing dan domestik
- 3) Kelas ekonomi menengah keatas
- 4) Tipe restoran *a'la carte* dengan kapasitas 70 *seat* keatas
- 5) Memiliki area *indoor* dan *outdoor*
- 6) Memiliki konsep yang unik diantara restoran sekitarnya dan terkenal di kalangan masyarakat

Berdasarkan kriteria diatas, peneliti memilih 3 restoran, yaitu :

- 1) Char Char Bar and Grill, dengan gaya kontemporer dan mengangkat tema heksagon atau segi enam sama sisi.
- 2) Gardin Bistro and Patisserie, dengan gaya *gothic* dan mengangkat tema ala kastil Eropa.
- 3) Motel Mexicola, dengan gaya dan tema etnis meksiko.

3. Metode Pengumpulan Data

Berdasarkan metode penelitian kualitatif dimana sumber data terus berkembang, maka metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode gabungan, sebagai berikut :

a. Metode Kepustakaan

Berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi sebagai landasan untuk peneliti sebagai instrumen kunci dan dasar penelitian dalam kaitanya dengan situasi sosial yang diteliti.

b. Metode Observasi Lapangan

Manfaat observasi adalah peneliti dapat melihat hal-hal yang kurang diamati oleh responden dan berguna untuk merasakan suasana situasi sosial yang diteliti sehingga peneliti memperoleh gambaran yang lebih komprehensif. Hal ini dilakukan pada siang dan malam hari pada area restoran *indoor* dan *outdoor*.

c. Metode Wawancara

Jenis wawancara yang digunakan adalah semiterstruktur atau in-dept interview, dimana dalam pelaksanaanya lebih bebas yang bertujuan untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka. Mencari informasi, pemikiran, pendapat dan gagasan dari responden yang dipilih secara acak

dengan menggunakan alat bantu *voice recorder*, buku catatan dan daftar pertanyaan.

d. Metode Dokumentasi

Pengumpulan data pada objek penelitian berupa foto yang dilakukan dengan alat bantu kamera.

4. Metode Analisis Data

Analisis data difokuskan selama proses di lapangan bersamaan dengan pengumpulan data. Data diperoleh dari berbagai sumber dengan menggunakan metode pengumpulan data gabungan dan dilakukan secara terus menerus hingga data yang diperlukan dirasa cukup mengakibatkan tingginya variasi data. Maka dari itu, proses analisis data dilakukan dalam tiga tahap, yaitu :

a. Reduksi Data

Data yang diperoleh di lapangan kemudian dirangkum, dipilih hal-hal yang pokok dan difokuskan pada hal-hal yang penting, membuat kategorisasi, dan apabila diperlukan peneliti mereduksi data melalui diskusi bersama orang yang dipandang ahli dalam bidang penelitian ini guna menambah wawasan.

b. Penyajian Data

Penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, chart dan sejenisnya sehingga data terorganisasi, terusun dalam pola hubungan dan mudah dipahami.

c. Penarikan Kesimpulan

Setelah melakukan tahap reduksi data dan penyajian data, tahap selanjutnya adalah penarikan kesimpulan. Kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan jawaban dari rumusan masalah yang telah dirumuskan sejak awal.