

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



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

Erna Setya Ningrum

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. Banyak restoran yang didukung oleh faktor entertein seperti *live music* yang membuat para pelanggan merasa lebih rileks ketika berada di restoran atau bahkan suasana tersebut menjadi bising ketika sedang menikmati makanan. 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.

Kata kunci: restoran, atmosfer, elemen desain

Abstract

Products in the tourism industry are divided into several classes, including one of which is a restaurant. The quality of a restaurant is an important factor that affects the choice of visitors. Trends in restaurants today by the customer rather than just matters of taste, but also consideration of the atmosphere and entertainment is provided in the restaurant. Many restaurant are backed by a factor of entertainment such as live music that makes the customer feel more relaxed or even the atmosphere

becomes noisy. According to Kotler (1996) in order to successfully attract visitors other than by selling the foods, a restaurants must also consider aspects locations, promotions, menus, and the atmosphere. The atmosphere can be created visually through the senses of sight such as shapes, colors, patterns and more visible, and non-visually through smell, temperature and noise. The atmosphere in a restaurant associated with current customers were inside the restaurant. Cozy atmosphere makes customers feel like to linger or feel have privacy while enjoying the foods. An ambience or atmosphere in an interior formed by the design elements (Preston, 2008), and according to Nielson and Taylor (2010) comprises the design elements of line, color, texture, light, pattern, space, shape and mass.

Keywords: *restaurant, atmosphere, element of design*

I. Pendahuluan

Industri pariwisata menjadi objek pendapatan terbesar bagi provinsi Bali yang merupakan tujuan wisata dunia. Produk-produk dalam industri pariwisata sendiri 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.

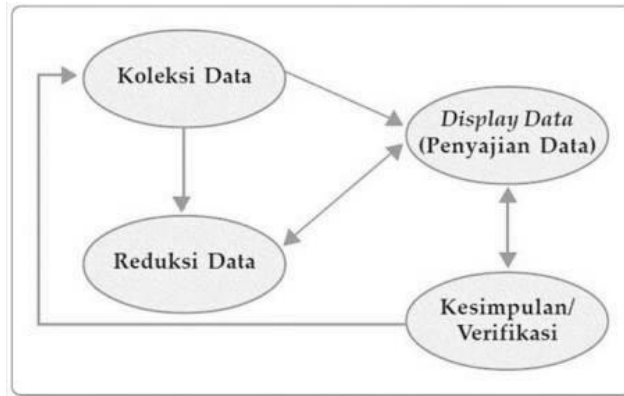
Tren restoran dewasa ini oleh para pelanggan bukan hanya urusan rasa, tetapi juga pertimbangan suasana dan *entertainment* (hiburan) yang disediakan di restoran. Suasana pada sebuah restoran berkaitan dengan pelanggan saat berada di dalam restoran. Suasana yang nyaman membuat pelanggan merasa ingin berlama-lama atau merasa memiliki privasi saat sedang menikmati makanan. Banyak restoran yang didukung oleh faktor entertein 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.

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.

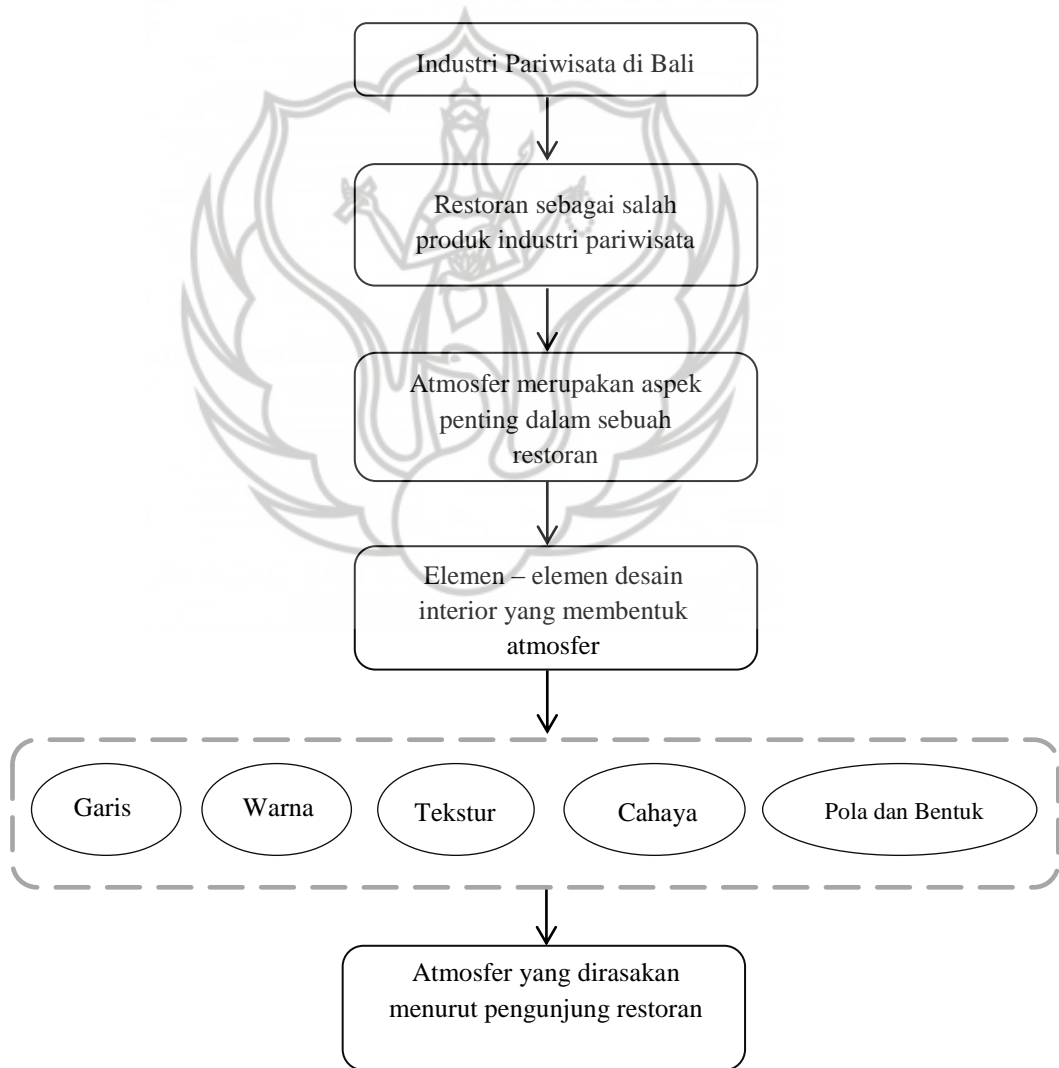
II. Metode Penelitian

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).



Bagan 5.3 Analisis data kualitatif menurut Miles dan Huberman.
 Sumber: Prof. Dr. Sugiyono, 2005

Gambar 2.1 Langkah Penelitian Kualitatif (Sugiyono, 2005)



Gambar 2.2 Konsep Pemikiran

III. Tinjauan Pustaka

A. Definisi Restoran

Menurut arti kata dari Kamus Besar Bahasa Indonesia, restoran adalah rumah makan. Ada beberapa definisi restoran berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh beberapa ahli, salah satu diantaranya menurut Walker (2007) restoran adalah suatu tempat dimana pengunjung dapat menggunakan alat indera untuk menikmati pengalaman tertentu.

Salah satu keputusan pertama mengenai seluruh ruangan yang akan dibuat untuk usaha jasa makanan adalah jenis restoran (Baraban, 2011). Menurut Powers (1995) bisnis restoran sangatlah rumit karena pasar restoran selalu berubah-ubah. Pengkalsifikasian restoran bisa dengan beberapa cara seperti berdasarkan makanan yang ditawarkan, segmen pasar, hingga alasan utama konsumen datang ke restoran. Jenis restoran menurut Vanco Cristian dalam Marsum WA (1993), beberapa diantaranya *a'la carte*, *table d'hote*, *specialty restaurant*, dan *cafeteria*. Jenis restoran berdasarkan jenis makanan yang ditawarkan menurut Walker dan Lunberg (2005), beberapa diantaranya *fine dining restaurant*, *ethnic restaurant*, *steak house*, dan *bakery shop*. Jenis restoran berdasarkan alasan utama konsumen menurut Powers (1995) dibedakan menjadi 2 macam yaitu *dining market* dan *eating market*.

Pertimbangan khusus dalam perencanaan desain sebuah restoran adalah mengenai bagaimana pelanggan harus dilayani. Selain untuk meningkatkan kualitas sebuah restoran, pelayanan yang baik bertujuan untuk membangun suasana yang hangat dan akrab dengan pelanggan serta memuaskan pelanggan sehingga mengundang para pelanggan untuk datang lagi (Marsum WA, 2005). Tipe-tipe dasar pelayanan makanan di restoran pada umumnya dapat dipakai untuk membedakan kategori suatu restoran. Dalam buku restoran dan Segala Permasalahannya, ada 4 tipe dasar pelayanan yang terkenal, yaitu *table service*, *counter service*, *self service*, *carry out service*.

B. Interior Restoran

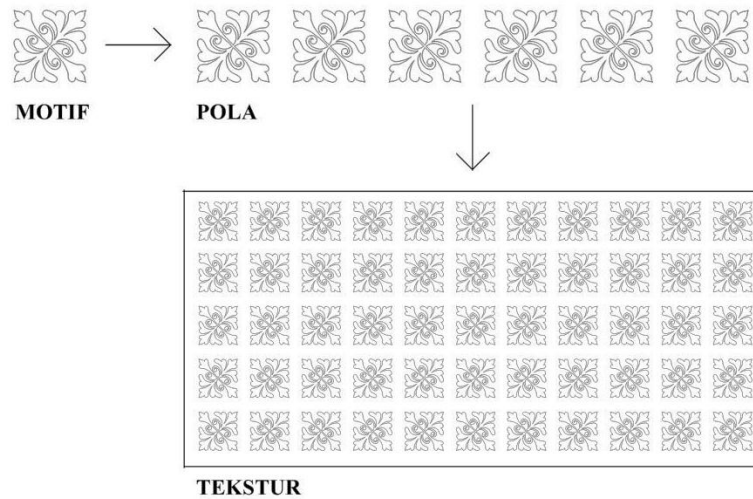
Menurut Wojowasito dan Poerwodarminto dalam buku *Restoran dan Segala Permasalahannya*, yang dimaksud dengan desain di dalam suatu restoran adalah rencana, maksud dan tujuan. Jadi restoran sebenarnya adalah suatu bisnis yang direncanakan dengan baik yang dimaksudkan dan ditujukan untuk suatu tujuan tertentu. Dalam buku *Successful Restaurant Design*, ada 10 hal yang harus diperhatikan dalam mendesain sebuah restoran. Hal-hal tersebut saling berpengaruh antara satu sama lain agar sebuah restoran dapat bekerja dengan baik, yaitu jenis restoran, pasar, pengembangan konsep, menu, anggaran, gaya layanan, kecepatan pelayanan, kunjungan rata-rata per konsumen, suasana umum, dan filosofi manajemen.

Interior restoran oleh ilmuwan sosial membagi ruang menjadi dua bidang utama yaitu pembatas dan dinding. Pembatas berfungsi sebagai pembagi ruang untuk menciptakan suasana privasi, termasuk diantaranya adalah dinding, layar, simbol, dan objek. Sedangkan bidang dianggap sebagai rencana arsitektur lengkap, yaitu tata letak keseluruhan ruang dengan kondisi lingkungan yang menyertainya, baik itu iklim dan pencahayaan (Baraban, 2011).

Menurut Ching (1996) ruang-ruang interior dalam bangunan dibentuk oleh elemen-elemen arsitektur dari struktur dan pembentuk ruangnya seperti lantai, dinding, plafon, tangga, jendela dan pintu. Elemen furnitur untuk keperluan restoran harus benar-benar diseleksi secara cermat sehingga semua dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhannya, praktis, nyaman dipakai, serta sedap dipandang. Elemen asesori di dalam desain interior mengacu pada barang-barang yang memberikan pengkayaan dan perhiasan estetis suatu ruang yang dapat memberikan suatu kesenangan visual bagi mata, daya tarik tekstural terhadap tangan, atau rangsangan terhadap pikiran. Hubungan antara elemen-elemen yang terbentuk menentukan kualitas visual dan kecocokan fungsi suatu ruang interior, dan mempengaruhi bagaimana kita memahami dan menggunakannya.

C. Elemen Desain Interior

Menurut Rao (2012), elemen desain terdiri dari garis, warna, tekstur, bentuk, cahaya, dan pola. Garis terdiri dari garis lurus (horisontal, vertikal, diagonal) dan garis lengkung yang masing-masing diantaranya memiliki efek psikologi dalam sebuah ruangan, contohnya garis vertikal dapat menciptakan kesan tinggi dan panjang, sedangkan garis horisontal menciptakan kesan pendek dan sempit. Menurut Nielson dan Taylor (2010) warna yang mengimbangi warna makanan dapat meningkatkan daya tarik dan selera makan, dimana suasana yang hangat cenderung menggunakan warna dingin, dan suasana yang dingin menggunakan warna-warna hangat. Tekstur adalah karakter dan sifat yang ditampilkan dari sebuah elemen atau komponen dalam desain interior. Tekstur berkaitan dengan halus atau kasarnya sebuah permukaan, dan dapat ditentukan dengan dua cara yaitu menyentuh (*physical texture*) dan melihat (*visual texture*), dimana hal tersebut mungkin akan menimbulkan perbedaan saat dilihat atau disentuh langsung. Menurut Rao (2012) cahaya adalah suatu elemen seni dan berfaedah. Cahaya sangat berkaitan erat dengan warna dan tekstur. Dalam kesehariannya ada dua jenis cahaya yaitu cahaya alami (matahari) dan cahaya buatan manusia (lampu). Menurut Ching (1996) pencahayaan menciptakan daya tarik, partisi suatu ruang menjadi beberapa bagian, mengelilingi kelompok perabot, atau memperkuat karakter sosial suatu ruang. Sedangkan menurut Flynn (1988) pencahayaan dapat menciptakan kesan rileks, kesan intim, dan kesan luas pada interior restoran. Bentuk memiliki karakter dan memberikan efek psikologis yang berbeda. Bentuk dasar dibagi menjadi tiga, yaitu kotak/persegi, segitiga, lingkaran/elips/silinder (Lawson, 1998). Pola adalah unsur dekoratif atau ornamentasi dalam sebuah desain yang hampir selalu merupakan pengulangan dari sebuah motif desain. Suatu pola yang skalanya diperkecil hingga kehilangan identitasnya dan menyatu ke dalam suatu corak, maka akan berubah menjadi tekstur (Ching, 1996).



Gambar 3.1 Hubungan Motif, Pola, dan Tekstur

IV. Pembahasan

Setelah melakukan pengumpulan data lapangan pada masing-masing objek penelitian mengenai peranan elemen desain dalam membentuk atmosfer interior restoran di kawasan Seminyak, Bali, maka selanjutnya akan dilakukan analisis data. Analisis dilakukan dengan cara mengolah perolehan data lapangan yang berupa data fisik dan data non fisik dengan data literatur (teori). Data mengenai pengalaman responden dalam berkunjung diperoleh melalui wawancara langsung pada objek penelitian dan dilakukan pada siang dan malam hari.

Analisis dilakukan pada setiap penerapan elemen desain yaitu garis, warna, tekstur, cahaya, pola dan bentuk yang diperoleh dari data lapangan pada masing-masing restoran. Data fisik yang diperoleh berupa dokumentasi foto suasana restoran pada siang dan malam hari serta suasana *indoor* dan *outdoor*. Wawancara dilakukan pada pengunjung restoran dan diperoleh data berdasarkan pengalaman berkunjung dan pendapat dari para pengunjung restoran mengenai suasana restoran tersebut.

V. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data tentang bagaimana peranan elemen desain dalam membentuk atmosfer interior restoran di Seminyak, Bali, secara garis besar dari hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat elemen desain yang

membentuk atmosfer (suasana) pada interior restoran. Elemen desain tersebut adalah garis, warna, tekstur, cahaya, pola dan bentuk. Keenam elemen desain tersebut saling mendukung dalam membentuk atmosfer pada interior restoran. Elemen desain juga dapat menguatkan tema yang diterapkan pada interior restoran tersebut.

VI. Daftar Pustaka

Buku :

- Baraban Regina S., Joseph S Durocher, 2011. *Desain Restoran yang Berhasil*. Diterjemahkan oleh: Ivada Ariyani. Yogyakarta: UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta
- Ching, Francis D.K. 1996. *Interior Design Illustrated*. New York: Van Nostrand Reinhold, Thomson Publishing Inc.
- Farrelly, Lorraine. 2003. *Bar and Restaurant Interior Structures*. Chichester: John Wiley & Sons Inc.
- Flynn, E John, Segil W Arthur, Steffy, R Garry. 1988. *Architectural Interior System Lighting/Acousting/Air Conditioning*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Kotler Philips, John Bowen, James Makens, 1996, *Marketing for Hospitality and Tourism*, Prentice Hall, London Company
- Marsum W.A. 1993. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset Publishing
- Neufert, Ernst. *Data Arsitek Jilid 2*. Diterjemahkan oleh: Sjamsu Amril.
- Nielson Karla J, Taylor David A. 2010, *Interior an Introduction*. New York: McGraw-Hills Companies Inc.
- Ninemeier, Jack D. David K. Hayes. 2005. *Restaurant Operations Management : Principles and Practices*, Pearson/Prentice Hall
- Powers, Thomas F. 1995. *Introduction to the Hospitality Industry*. London: John Wiley & Sons Inc.
- Preston, Julieanna. 2008. *Interior Atmosphere*. London: John Wiley & Sons Inc.
- Rao, M. Pratap. 2012. *Interior Design Principles & Practice*. Delhi: Standard Publishers Distributors

Smith, Douglas. 1978. *Hotel and Restaurant Design*. New York: Van Nostrand Reinhold, Thomson Publishing Inc.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Suptandar, Pamudji. 1982. *Interior Desain Merancang Tata Ruang Dalam*. Jakarta.

Walker John R., Ronald E. Lundberg, 2004, *The Restaurant: From Concept to Operation*, John Wiley & Sons Inc.

Weale, Mary Jo, Croake, James W. dan Weale, W. Bruce. 1982. *Environmental Interiors*. New York: Macmillan Publishing Co.,Inc.

Majalah :

DestinAsian Indonesia Magazine, Volume 8

Pustaka Elektronik :

www.disparda.baliprov.go.id

<http://bali.bps.go.id>

