

**PENERAPAN KONSEP *OPEN KITCHEN*  
DAN *WAREHOUSE*  
PADA INTERIOR RESTORAN BALBONI  
DI KASABLANKA JAKARTA**



**PENGKAJIAN**

Oleh:

**Maria Aji Puspitasari**

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

**2014**

UPT PERPUSTAKAAN ISI YOGYAKARTA	
INV.	4.502/HIS/2014
KLAS	
TERIMA	11-7-2014

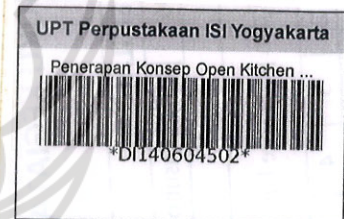
**PENERAPAN KONSEP *OPEN KITCHEN*  
DAN *WAREHOUSE*  
PADA INTERIOR RESTORAN BALBONI  
DI KASABLANKA JAKARTA**



**PENGAJIAN**

Oleh:

**Maria Aji Puspitasari**



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

**2014**

**PENERAPAN KONSEP *OPEN KITCHEN*  
DAN *WAREHOUSE*  
PADA INTERIOR RESTORAN BALBONI  
DI KASABLANKA JAKARTA**



**PENGKAJIAN**

**Maria Aji Puspitasari**

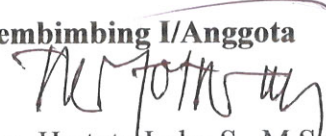
**0911699023**

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  
2014

Tugas Akhir Pengkajian berjudul:

PENERAPAN KONSEP *OPEN KITCHEN* DAN *WAREHOUSE* PADA INTERIOR RESTORAN BALBONI DI KASABLANKA JAKARTA diajukan oleh Maria Aji Puspitasari, NIM 0911699023, Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, telah disetujui Tim Pembina Tugas Akhir pada tanggal 27 Januari 2014.

**Pembimbing I/Anggota**

  
Drs. Hartoto Indra S., M.Sn.  
NIP. 19590306 199003 1 001


**Pembimbing II/Anggota**

  
Anom Wibisono, S.Sn., M.Sc.  
NIP. 19720314 199802 1 001

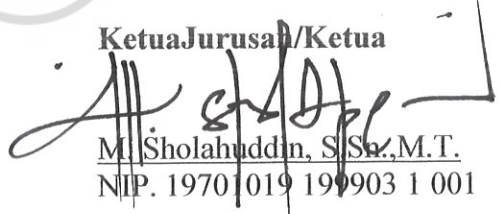
**Cognate/Anggota**

  
Rahmawan Dwi P., S.Sn., M.Si.  
NIP. 19690512 199903 1 001

**KetuaProg. StudiDesain Interior/  
Ketua/Anggota**


  
Martino Dwi Nugroho, S.Sn., M.A.  
NIP. 19770315 200212 1 005

**KetuaJurusan/Ketua**

  
M. Sholahuddin, S.Sn., M.T.  
NIP. 19701019 199903 1 001

**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Seni Rupa  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta,**

  
Dr. Suastiwi, M.Des.  
NIP. 19590802 198803 2 002



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena atas terang Roh Kudusnya akhirnya saya berhasil menyelesaikan penulisan ini sebagai Tugas Akhir untuk mencapai gelar sarjana pada Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penulis sadar bahwa penulisan skripsi ini tidak akan terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini, dengan segenap hati penulis menyampaikan penghargaan dan ucapan terimakasih kepada:

1. Dosen Pembimbing I, Drs. Hartoto Indra S., Ms, sebanyak-banyaknya penulis ingin mengucapkan terima kasih atas semua waktu yang diberikan dalam membimbing penulis dan saling *sharing* bahkan sampai diluar dari waktu perkuliahan.
2. Dosen Pembimbing II, Anom Wibisono, S.Sn., M.Sc, yang telah menyempatkan waktunya untuk memberikan masukan dan kritik dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ketua Prodi Studi Desain Interior, Martino Dwi Nugroho, S.Sn., M.A., yang membimbing saya pertama kali dalam pembentukan judul penulisan ini. Terima kasih atas semua masukan hingga pada akhirnya penulisan ini dapat berlanjut dan terselesaikan.
4. Orang tua yang sangat saya sayangi. Terima kasih atas semua bentuk doa dan dukungan yang tidak putus-putusnya kepada puterinya sehingga penulisan ini dapat selesai pada waktunya.
5. *My Best Friend*, Kama Kharisma, yang telah bersama-sama saling mendukung dan memberikan semangat untuk terus mengerjakan penulisan di tengah-tengah sulitnya kita mengatasi diri sendiri. Penulis ucapkan terima kasih banyak kawan, akhirnya bersama-sama kita bisa melewati masa ini.
6. *My Thesis Partner*, Citra Sandy Anastasia, yang selalu mendukung dalam pengerjaan penulisan ini. Terima kasih atas kebersamaan selama penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah mau berjuang bersama-sama.

7. *My second family*, teman-teman kos Mantili, khususnya teruntuk Sheli, Awan, Firy, Naca, Indil, Sasa, Ema dan Helen, tidak salah memang penulis memilih kos di Bantul ini, dimana ada kalian di dalamnya. Terima kasih telah menemani, merusuhi, memberikan canda, karena pada dasarnya yang kalian lakukan selama ini adalah bentuk semangat besar bagi penulis.
8. Firdha Ratna Nervilia, yang telah membantu dalam penyusunan penulisan ini. Terima kasih telah menemani saat observasi dan atas segala bentuk bantuan yang telah diberikan selama pengerjaan penulisan ini.
9. Khusus untuk teman-temanku: Leon, Tian, Diah dan Intan terima kasih atas dukungan semangatnya selama mengerjakan penulisan ini.
10. Chef Ivon, selaku chef dalam Restoran Balboni, dan Pak Tomi selaku Desain Interior dari PT Mount Scopus Indonesia, yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan berbagai informasi mengenai konsep *open kitchen* dan *warehouse* yang diangkat dalam Restoran Balboni.
11. Untuk kawan-kawan semasa SMA, Mariana, Tasya, Vioni, dan Vika yang telah menjadi bagian dalam mendukung penulis ketika berada di Jakarta, tawa dari kalian mengaburkan masa-masa kejenuhan.
12. Heribertus S. Nugraha, yang merupakan bentuk semangat kecil bagi penulis.
13. Berbagai pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Akhir kata, besar harapan penulis semoga Tuhan YME akan membalas segala kebaikan yang telah penulis terima dan mudah-mudahan karya tulis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Januari 2014

Penulis

**Maria Aji Puspitasari**

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR FOTO .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH .....	3
C. TUJUAN PENELITIAN.....	3
D. MANFAAT PENELITIAN.....	3
E. ASUMSI.....	4
F. METODE PENELITIAN .....	4
1. Jenis Pendekatan .....	4
2. Objek Penelitian.....	5
3. Teknik Pengumpulan Data.....	5
4. Teknik Analisis Data.....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. TINJAUAN MENGENAI KONSEP .....	9

B. TINJAUAN MENGENAI DAPUR .....	9
1. Segitiga Kerja ( <i>Work Triangle</i> ) .....	16
2. Tata Letak Dapur .....	18
3. Ergonomi .....	19
C. TINJAUAN MENGENAI KONSEP <i>OPEN KITCHEN</i> .....	20
D. TINJAUAN MENGENAI <i>WAREHOUSE</i> (GUDANG) .....	24
E. TINJAUAN MENGENAI ELEMEN PEMBENTUK RUANG .....	24
F. TINJAUAN MENGENAI BENTUK, BAHAN DAN WARNA .....	27
G. TINJAUAN MENGENAI RESTORAN .....	29
1. Pengertian .....	29
2. Macam-macam atau Tipe Restoran .....	29
3. Sistem Pelayanan Restoran .....	33

### **BAB III. LAPORAN DATA LAPANGAN**

A. PROSES PENGUMPULAN DATA .....	36
1. Persiapan Pengumpulan Data Lapangan .....	36
2. Pelaksanaan Pengumpulan Data .....	36
B. PEROLEHAN DATA .....	37
1. Lokasi .....	37
a. Profil dan Sejarah PT Mount Scopus Indonesia .....	39
b. <i>Balboni Ristorante</i> .....	42
c. Sejarah Brand “Balboni” .....	43
2. Denah .....	44



3. Area .....	50
a. Area Makan <i>Indoor</i> .....	50
b. Area <i>Open Kitchen</i> .....	53
c. Area Makan <i>Outdoor</i> .....	59
4. Elemen Pembentuk Ruang .....	61
a. Lantai .....	61
b. Dinding .....	63
c. Plafon .....	64
5. Furnitur .....	65
6. Elemen Estetis .....	69

#### **BAB IV. ANALISIS DATA**

A. Analisis Penerapan Konsep <i>Open Kitchen</i> pada Interior Restoran Balboni di Kasablanka Jakarta .....	74
B. Analisis Penerapan Konsep <i>Warehouse</i> yang Ditinjau dari Elemen Pembentuk Ruang pada Interior Restoran Balboni Jakarta .....	98
1. Lantai .....	98
2. Dinding .....	101
3. Plafon .....	104
C. Analisis Penerapan Konsep <i>Warehouse</i> yang Ditinjau dari Furnitur dan Elemen Estetis pada Interior Restoran Balboni Jakarta .....	105
1. Furnitur .....	105
2. Elemen Estetis .....	112

**BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

A. KESIMPULAN .....	118
B. SARAN .....	120
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>121</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>123</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	<i>The Types of Fireplace</i> .....	10
Gambar 2.2	Segitiga Kerja dari Guides for Arrangement of Urban Family Kitchens oleh Heiner & Steidl, Cornell University .....	13
Gambar 2.3	Contoh Diagram Sirkulasi dalam Dapur .....	15
Gambar 2.4	<i>Work Triangle</i> .....	16
Gambar 2.5	Contoh Perpaduan Segitiga Kerja dengan Alur Sirkulasi .....	16
Gambar 2.6	<i>In-Line dan Two Sides or Galley</i> .....	17
Gambar 2.7.	<i>L-Shaped dan U-Shaped</i> .....	18
Gambar 2.8	Island Unit .....	18
Gambar 2.9	Ergonomi .....	19
Gambar 2.10	Pembatas antar Ruang Makan dan Dapur .....	20
Gambar 2.11	Dapur yang terlihat dari Jalur Masuk di Restoran Belgo, NY .....	21
Gambar 2.12	Roda Warna .....	28
Gambar 2.13	Bagan Sistem <i>Table Service</i> dalam Restoran .....	34
Gambar 2.14	Bagan Sistem <i>Counter Service</i> dalam Restoran .....	34
Gambar 2.15	Bagan Sistem <i>Carry Out service</i> dalam Restoran .....	35
Gambar 2.16	Bagan Sistem <i>Self Service</i> dalam Restoran .....	35
Gambar 3.1	Lokasi Mall Kota Kasablanka.....	37
Gambar 3.2	Mall Kota Kasablanka .....	38
Gambar 3.3	Logo PT Mount Scopus Indonesia .....	40
Gambar 3.4	Mr. Lal De Silve .....	41
Gmabar 3.5	Valentino Balboni .....	43
Gambar 3.6	Layout <i>Indoor</i> Restoran Balboni .....	45

Gambar 3.7	Layout <i>Outdoor</i> Restoran Balboni .....	46
Gambar 3.8	Eksterior 1 .....	47
Gambar 3.9	Eksterior 2 .....	47
Gambar 3.10	Interior 3 .....	47
Gambar 3.11	Interior 4 .....	48
Gambar 3.12	Interior 5 .....	48
Gambar 3.13	Interior 6 .....	48
Gambar 3.14	Interior 7 .....	49
Gambar 3.15	Interior 8 .....	49
Gambar 3.16	<i>Open Kitchen Layout</i> .....	58
Gambar 4.1	Layout Dapur oleh Catherine Beecher .....	74
Gambar 4.2	Dapur <i>Das Haus am Horn</i> .....	75
Gambar 4.3	Desain Dapur oleh J.J.P Oud di Stuttgart .....	76
Gambar 4.4	Malcolm Willey oleh Frank Lloyd Wright .....	76
Gambar 4.5	Penerapan Konsep <i>Open Kitchen</i> pada Restoran di Jakarta .....	77
Gambar 4.6	Layout Indoor Restoran Balboni .....	79
Gambar 4.7	Denah Area <i>Open Kitchen</i> .....	81
Gambar 4.8	Area Dapur Terbuka pada Restoran Balboni .....	86
Gambar 4.9	Tampak Depan Area Dapur .....	87
Gambar 4.10	Tampak Sisi Kanan Area Dapur Terbuka .....	88
Gambar 4.11	Segitiga Kerja dalam Restoran Balboni .....	93
Gambar 4.12	Tahapan Kerja dan Sirkulasi Bolak Balik .....	94
Gambar 4.13	Tahapan Menyiapkan Makanan dan Memasak .....	95
Gambar 4.14	Area Penggunaan Tegel .....	93

## DAFTAR FOTO

Foto 3.1	Mall Kota Kasablanka, <i>first floor</i> .....	38
Foto 3.2	Lorong yang Menghubungkan Mall dan Restoran Balboni .....	39
Foto 3.3	Pintu Depan Restoran Balboni .....	49
Foto 3.4	Area Bar pada Restoran Balboni .....	50
Foto 3.5	Area Makan dengan Meja dan Kursi Bar .....	51
Foto 3.6	Area Makan di Restoran Balboni .....	51
Foto 3.8	Area Makan VIP di Restoran Balboni .....	52
Foto 3.8	Area <i>Open Kitchen</i> di Restoran Balboni .....	53
Foto 3.9	Area <i>Open Kitchen</i> di Restoran Balboni .....	54
Foto 3.10	Display Produk Balboni dan Peralatan Dapur pada Area Dapur .....	54
Foto 3.11	Peralatan Untuk <i>Appetizer</i> , <i>Dessert</i> dan Minuman .....	55
Foto 3.12	Salah Satu Lemari Pendingin .....	55
Foto 3.13	Peralatan Membuat Pizza .....	56
Foto 3.14	Aktivitas di Dapur Restoran Balboni .....	57
Foto 3.15	Beberapa Peralatan yang Ada di Hot Area .....	57
Foto 3.16	Lemari Penyimpanan dan Pendingin .....	57
Foto 3.17	Pintu Penghubung Area Dalam dan Luar Restoran .....	59
Foto 3.18	Suasana Area Makan di Luar Restoran .....	59
Foto 3.19	Tampilan Area Sofa .....	60
Foto 3.20	Area Makan Sofa .....	60
Foto 3.21	Lantai Tegel pada Area Makan Indoor .....	61
Foto 3.22	Lantai Keramik Tekstur Kasar pada Area <i>Open Kitchen</i> .....	61
Foto 3.23	Lantai Keramik Motif Kayu pada Area Sofa .....	62

Foto 3.24	Lantai pada Area <i>Outdoor</i> .....	62
Foto 3.25	Kolom dan Dinding yang Diaci Halus .....	63
Foto 3.26	Dinding Kaca .....	63
Foto 3.27	Dinding pada Area Open Kitchen .....	64
Foto 3.28	Plafon Ekspos dalam Restoran Balboni .....	64
Foto 3.29	Bagian <i>Front Desk</i> pada Restoran Balboni .....	65
Foto 3.30	Meja dan Kursi untuk Kapasitas 4 orang .....	65
Foto 3.31	Meja dan Kursi pada Area Makan <i>Outdoor</i> .....	66
Foto 3.32	Meja dan Kursi Bar pada Area Makan <i>Outdoor</i> .....	67
Foto 3.33	Lampu Tua .....	67
Foto 3.34	Bermacam Furnitur Tua dalam Restoran Balboni .....	68
Foto 3.35	Furnitur Kursi Tua dalam Restoran Balboni .....	68
Foto 3.36	Timbangan Tua dan Mesin Jahit Tua sebagai Elemen Estetis .....	69
Foto 3.37	Elemen Estetis dalam Restoran Balboni .....	69
Foto 3.38	Koper yang Disusun Acak sebagai Estetis .....	70
Foto 3.39	Elemen Estetis Sepeda Onthel .....	70
Foto 3.40	Elemen Estetis dalam Restoran Balboni .....	71
Foto 3.41	Elemen Estetis dalam Restoran Balboni .....	71
Foto 3.42	Area Makan <i>Outdoor</i> .....	72
Foto 3.43	Lukisan <i>God of The Sea</i> .....	73
Foto 3.44	Lukisan Gabungan Tiga Gereja Di Italia .....	73
Foto 4.1	Tampak Depan Restoran Balboni .....	78
Foto 4.2	Akses Antara Dua Dapur .....	80
Foto 4.3	Peralatan Pizza .....	82
Foto 4.4	Meja Persiapan dan Lemari Pendingin .....	82

Foto 4.5	Bagian Tembok yang Menghitam .....	83
Foto 4.6	Meja Area Persiapan dan Lemari Penyimpanan .....	84
Foto 4.7	Penyimpan Bahan Untuk Salad .....	84
Foto 4.8	Kegiatan di Dapur .....	85
Foto 4.9	Kegiatan di Dapur pada Area Persiapan .....	85
Foto 4.10	Area Depan <i>Open Kitchen</i> .....	87
Foto 4.11	Tampak Visual Sisi Kanan Area Dapur Terbuka .....	88
Foto 4.12	Display Roti dan Display Paprika .....	89
Foto 4.13	' <i>Cobek</i> ' diletakkan di Area Pembata Sebagai Estetis .....	90
Foto 4.14	Peralatan Memasak Digunakan Sebagai Estetis .....	91
Foto 4.15	Barisan Produk yang Diletakkan pada Rak Gantung .....	92
Foto 4.16	Area Depan Dapur dengan Tatanan Elemen Estetis .....	92
Foto 4.17	Tegel yang Digunakan pada Lantai Restoran Balboni .....	99
Foto 4.18	Keramik 20x20 cm untuk Area Dapur .....	100
Foto 4.19	Keramik 60x10 cm untuk Area Makan VIP .....	100
Foto 4.20	Keramik 60x10 cm untuk Area Makan Luar .....	100
Foto 4.21	Lantai pada Area <i>Outdoor</i> .....	101
Foto 4.22	Kolom .....	102
Foto 4.23	Dinding Acian Halus dan Deretan Rak-Rak Besi .....	102
Foto 4.24	Dinding Kaca dalam Restoran Balboni .....	103
Foto 4.25	Sisi Lain Penggunaan Dinding Kaca .....	103
Foto 4.26	Plafon Eskpos dalam Restoran Balboni .....	104
Foto 4.27	Lampu Tua yang Digantung pada Plafon .....	105
Foto 4.28	Deretan Lampu Tua yang Dipasang pada Area Bar .....	106

Foto 4.29	Lampu Petromak yang Dipasang pada Area Bar .....	106
Foto 4.30	Deretan Lampu Tua pada Area Makan <i>Outdoor</i> .....	107
Foto 4.31	Salah Satu Bufet Tua yang Diaplikasikan di Restoran . .....	108
Foto 4.32	Beberapa Pengaplikasian Bufet Tua .....	108
Foto 4.33	Meja dan Kursi Makan untuk 4 orang .....	109
Foto 4.34	Tipe Lain Meja dan Kursi Makan untuk 4 orang .....	109
Foto 4.35	Meja dan Kursi Makan untuk 4 orang pada Area Makan Luar ....	110
Foto 4.36	Meja dan Kursi Makan pada Area Makan Luar .....	111
Foto 4.37	Salah Satu Elemen Estetis dalam Restoran Balboni .....	112
Foto 4.38	Mesin Jahit Sebagai Elemen Estetis .....	113
Foto 4.39	Koper yang Disusun Acak Sebagai Estetis .....	113
Foto 4.40	Susunan Kotak Koper pada Area Makan .....	114
Foto 4.41	Elemen Estetis dalam Restoran Balboni .....	114
Foto 4.42	Elemen Estetis pada Area Depan Restoran Balboni .....	115
Foto 4.43	Elemen Estetis Berupa Foto-Foto dengan Nuansa ‘Lama’ .....	115
Foto 4.44	Elemen Estetis yang Digantung Pada Dinding .....	116
Foto 4.45	Sepeda Onthel dan Pompa Air .....	116
Foto 4.46	Analisis Gambar .....	117

#### DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Tabel Analisis Teori Dapur Terbuka Modern Menurut Baraban dan Durocher (2001) dan Penerapannya dalam Restoran Balboni.....	96
-----------	--	----



## ABSTRAK

### **Penerapan Konsep *Open Kitchen* dan *Warehouse* pada Interior Restoran Balboni di Kasablanka Jakarta**

**Maria Aji Puspitasari**

NIM 0911699023

Restoran merupakan salah satu bangunan komersial yang menjadi tempat pemenuhan kebutuhan primer bagi masyarakat. Seiring berjalannya era modern semakin banyak bentuk desain dan perkembangan *trend* dalam sebuah restoran. Salah satunya perubahan tata letak dapur, dapur terbuka atau biasa disebut *open kitchen*. Di samping itu pengolahan konsep dalam interior menjadi nilai tambah dapat pembentukan visual dalam sebuah restoran. Restoran Balboni di Mall Kasablanka Jakarta mengangkat konsep dapur dan gudang yang saling berhubungan, konsep yang ‘tertutup’ menjadi ‘terbuka’.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan *open kitchen* dan *warehouse* dalam Restoran Balboni, apakah area kerja pada dapur dan penerapan sudah sesuai dengan teori yang diujikan tersebut. Menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus dan teknik *purposive sample* berdasarkan penerapan konsep *open kitchen* dan banyak sedikitnya penerapan konsep tersebut pada ruang. Ruang tersebut adalah area makan *indoor*, area *open kitchen* dan area makan *outdoor*.

Hasil yang diperoleh dalam penulisan ini, menunjukkan konsep dapur pada interior Restoran Balboni di Mall Kasablanka Jakarta yang diterapkan memang menunjukkan dapur terbuka modern menurut Baraban dan Durocher, terdapat permasalahan dan hal-hal menarik yang ada dalam area dapur tersebut dan permainan desain dari konsep *warehouse* yang diterapkan dalam Restoran Balboni sangat unik. Banyak pengaplikasian barang-barang kuno yang diletakkan sedemikian rupa sebagai estetis dalam restoran tersebut, sehingga nuansa yang ditimbulkan seakan pengunjung diajak kembali ke masa lalu dengan sentuhan beberapa unsur modern di dalam Restoran Balboni.

**Kata Kunci :** Konsep, *Warehouse*, *Open Kitchen*, Restoran, Mall Kasablanka Jakarta

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Restoran merupakan salah satu bangunan komersial yang menjadi tempat pemenuhan kebutuhan primer bagi masyarakat. Soekresno (2001:17) menerangkan restoran sebagai usaha komersial yang melayani jasa makanan maupun minuman untuk umum yang dikelola secara profesional. Kata “*restaurant*” sendiri berasal dari bahasa Perancis, yang berasal dari kata “*restaure*” berarti memulihkan kembali. Setiap restoran mempunyai konsep tersendiri untuk menyuguhkan nilai visual yang baik dalam membentuk suasana sebuah desain interior. Dengan kata lain, bentuk visual restoran dapat dipengaruhi oleh sebuah konsep.

Seperti yang dikatakan oleh Stanley Abercombie (1990), konsep mendasari dan memberikan arah bagi pensil dan mata para desainer dalam memilih peralatan, furnitur dan kain pelapis proyek interior yang mereka kerjakan. Dengan kata lain, konsep merupakan dasar penting dalam menciptakan sebuah desain, karena pemilihan material dan pengaplikasian visual berpedoman pada konsep. Desain interior merupakan salah satu bidang desain industri kreatif yang diciptakan berdasarkan konsep yang diterapkan dalam ruang suatu bangunan. Restoran atau resto menjadi salah satu bidang garap desain interior.

Area dapur yang cenderung kotor dan basah, sehingga dalam tatanan interior biasanya posisinya berada di bagian belakang dan dalam keadaan yang tidak diperlihatkan. Namun, saat ini terjadi perubahan pada beberapa fasilitas komersial terutama restoran, posisi dapur yang biasanya disembunyikan maka kini justru diperlihatkan. Konsep *open kitchen* merupakan salah satu trend yang mulai kini banyak diaplikasikan di beberapa restoran di Indonesia. Penerapan konsep *open kitchen* pada

restoran menjadi populer sejak tahun 1990-an (Baraban and Durocher, 2010), akibat tuntutan mengenai higienitas makanan di masyarakat Amerika, dikarenakan banyaknya kasus-kasus keracunan makanan (Alonso et al : 2010). Namun, konsep ini sebenarnya sudah banyak diterapkan pada beberapa restoran atau kedai makanan etnik (tradisional), terutama di daerah Asia Tenggara, seperti China, Jepang, maupun Indonesia.

*Balboni Ristorante* merupakan salah satu restoran Italia di Jakarta, terletak di bilangan Kasablanka, dengan segmentasi pengunjung *high class*, Balboni mampu menciptakan konsep yang sederhana menjadi lebih modern. Menawarkan sebuah trend *open kitchen* dan konsep *warehouse* (gudang) dengan tatanan interior dan eksterior yang menarik. Bertempat di Jl. Kasablanka Raya kav. 88, Jakarta Selatan 12870 atau EightyEight at Kasablanka (Tower A), *First Floor*. Posisi Balboni berada tengah-tengah antara apartemen (*Casablanca Residence*), mall (Kota Kasablanka Mall), dan perkantoran (Perusahaan Asuransi Prudential), membuat Restoran Balboni berada di tempat yang strategis.

Restoran Balboni mengaplikasikan konsep interior yang jarang dipakai pebisnis restoran pada umumnya. Jika biasanya pebisnis restoran kalangan atas membentuk suatu usaha dengan mendesain interior yang mewah, modern dan mampu membuat pengunjung terkesan, namun Balboni mengambil konsep gudang yang pada awalnya mempunyai kesan kotor, berantakan dan areanya sendiri biasanya tak terlihat. Gudang adalah suatu tempat yang digunakan untuk menyimpan barang baik yang berupa *raw material*, barang *work in process* atau *finished good*. Di samping itu, mengaplikasikan barang-barang tua di beberapa sudut ruang restoran, sebagai nilai estetis juga mendukung konsep interior tersebut. Mengaplikasikan plafon ekspos dan ide yang menarik untuk menampilkan kesan baru di beberapa furnitur, sehingga menambah kesan modern dalam restoran ini. Sebuah area bar yang disuguhkan bagi para penikmat *wine*, dengan ditemani bartender-bartender yang sudah ahli dalam bidangnya.

Pada akhirnya konsep *open kitchen* ini akan terus berkembang seiring berjalannya trend modern dalam sebuah restoran. Ketertarikan penulis akan sebuah trend yang sedang berkembang di era modern saat ini, membawa penulis untuk meneliti sebuah penerapan konsep *open kitchen* dan *warehouse*, di mana keduanya mempunyai keterkaitan yang menarik yaitu, objek yang dulunya tersembunyi atau terabaikan diangkat menjadi sebuah konsep terbuka yang menarik dalam sebuah Restoran Balboni Jakarta.

**B. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang penulis angkat dalam proposal ini, bagaimana penerapan konsep *open kitchen* dan *warehouse* (gudang) di Restoran Balboni, Jakarta?

**C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan meninjau lebih jauh penerapan konsep *open kitchen* dan *warehouse* (gudang) yang diaplikasikan pada Restoran Balboni, Jakarta.

**D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian ini, sebagai berikut:

a) Bagi mahasiswa:

1. Dapat memberikan dan menambah pengetahuan serta wawasan tentang dunia restoran serta konsep *open kitchen*.
2. Sebagai sarana bertukar pikiran dari satu individu ke individu lain, sarana belajar untuk memahami lebih jauh konsep *open kitchen* dan interior restoran.

b) Bagi masyarakat:

1. Dapat memberikan sumbangan pengetahuan mengenai konsep *open kitchen* yang diaplikasikan suatu restoran.

2. Sebagai sarana pertukaran informasi sesama masyarakat mengenai dunia interior, yaitu restoran.

c) Bagi prodi:

1. Dapat menambah pustaka untuk melengkapi data literatur perpustakaan.

d) Bagi penulis:

1. Menambah wawasan baru mengenai desain restoran dan hal-hal baru yang tidak dipelajari dalam institusi pendidikan.
2. Sebagai pengalaman baru dalam meneliti proses dan pengaplikasian desain dalam sebuah restoran.
3. Dapat mengasah kemampuan menulis dan menambah pengetahuan serta ilmu mengenai hal-hal yang berkenaan dengan restoran.

## E. Asumsi

Asumsi yang mendasari penelitian ini adalah:

1. *Open kitchen* merupakan konsep dapur yang diaplikasikan lebih terbuka, memperlihatkan aktivitas di dapur yang dapat dinikmati orang. Konsep dapur ini pula yang diangkat salah satu restoran di Jakarta, Restoran Balboni.
2. Gudang merupakan tempat penyimpanan barang-barang yang telah tidak terpakai, barang-barang lama. Pengaplikasian barang-barang lama, banyak dimunculkan dalam Restoran Balboni melalui furnitur-furnitur dan elemen estetis yang sudah berusia tua. Ini memperlihatkan suasana gudang yang tercipta di dalam restoran.

## F. Metode Penelitian

### 1. Jenis Pendekatan

Pada penelitian ini, penulis menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Menurut Daymon (2008), studi kasus

adalah pengujian intensif, menggunakan berbagai sumber bukti (yang bisa jadi kualitatif, kuantitatif, atau kedua-duanya), terhadap satu entitas tunggal yang dibatasi oleh ruang dan waktu.

## 2. Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penulisan ini adalah Balboni Ristorante yang berada di dalam Mall Kasablanka. Area yang akan diteliti mencakup area *indoor* dan area *outdoor*, di mana dalam area ini diterapkannya konsep *open kitchen* dan *warehouse*.

## 3. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut:

### a) Wawancara

Metode wawancara ini dilakukan secara terstruktur, yaitu dengan terlebih dahulu menyiapkan instrument penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan tertulis yang alternatif jawabannya pun telah disiapkan. Wawancara dapat dilakukan kepada pihak yang ditunjuk oleh Restoran Balboni untuk mewakili guna memberikan keterangan berhubungan dengan konsep desain dalam interior Restoran Balboni Jakarta. Selain itu, wawancara juga dilakukan dengan beberapa pengunjung guna memperoleh informasi tambahan jika diperlukan.

### b) Observasi Lapangan

Menurut Sutrisno Hadi dalam Sugiyono (2011) mengemukakan bahwa, observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari pelbagai proses biologis dan psikologis. Jadi metode ini diterapkan untuk memperoleh hal-hal yang terkait dengan objek yang bersifat nyata. Datang ke lapangan diperlukan untuk menemukan secara lengkap kondisi yang ada. Metode observasi yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi langsung yaitu dengan mengamati secara

langsung obyek penelitian dengan melakukan pencatatan-pencatatan yang dianggap perlu, kemudian akan diteliti satu persatu sebagai sumber data lapangan. Data-data tersebut dikumpulkan dengan pencatatan untuk menguraikan konsep desain pada interior Restoran Balboni Jakarta.

c) Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah catatan tertulis yang isinya merupakan setiap pernyataan tertulis yang disusun oleh seseorang atau lembaga untuk keperluan pengujian suatu peristiwa dan berguna sebagai data, bukti dan informasi yang alamiah. Metode ini digunakan untuk dapat mendokumentir berupa catatan-catatan, data perusahaan, brosur-brosur, foto yang diambil dengan menggunakan kamera, guna melengkapi data yang diperoleh melalui metode observasi dan metode wawancara. (Sedarmayanti dan Syarifudin, 2002:74).

d) Studi Kepustakaan

Mencari literatur sebagai data pembanding yang didapatkan dari berbagai sumber kepustakaan untuk memperoleh teori-teori dan mempelajari peraturan-peraturan yang berhubungan dengan penulisan dan menunjang keabsahan data yang diperoleh dilapangan. Metode ini dapat juga diartikan pengumpulan data dengan mempelajari literatur- literatur sehingga dijamin keakuratan datanya (Surakhmad, 1982: 41). Data yang bersumber dari kepustakaan memberikan tambahan pengetahuan untuk menemukan permasalahan yang ada di lapangan dan kepustakaan dapat memberikan pedoman untuk pemecahan masalah yang harus diselesaikan dalam bentuk desain baru.

4. Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan sejak sebelum memasuki lapangan, selama di lapangan, dan setelah selesai di lapangan. Namun, dalam penelitian kualitatif, analisis data lebih difokuskan selama

proses di lapangan bersamaan dengan pengumpulan data. (Sugiyono, 2011: 245).

### **1. Analisis sebelum di lapangan**

Penelitian kualitatif telah melakukan analisis data sebelum peneliti memasuki lapangan. Analisis dilakukan terhadap data hasil studi pendahuluan, atau data sekunder yang akan digunakan untuk menentukan fokus penelitian.

### **2. Analisis Data di lapangan Model Miles and Huberman**

Menurut Miles and Huberman dalam Sugiyono (2011), mengemukakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus-menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh. Aktivitas dalam analisis data, yaitu *data reduction*, *data display*, dan *conclusion drawing/verification*.

#### **a) *Data Reduction* (Reduksi Data)**

Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan.

#### **b) *Data Display* (Penyajian Data)**

Dalam penelitian kualitatif, penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart* dan sejenisnya. Dengan mendisplaykan data, maka akan memudahkan untuk



memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah difahami tersebut.

c) *Conclusion Drawing/Verification*

Kesimpulan dalam penelitian kualitatif adalah merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya masih remang-remang atau gelap sehingga setelah diteliti menjadi jelas, dapat berupa hubungan kasual atau interaktif.

