PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN MUTIARA RESTO SURABAYA

Tito Tryantoro
titotryantoro@gmail.com

Drs. Ismael Setiawan, MM.
Ismael_bidisi@yahoo.com

Abstract

As the time goes by, the daily needs has a new role in life as a lifestyle for some circles. So that many emerging places to eat that is not only serves a good food menu but also provides facilities that can support the needs of people's lifestyle. Mutiara Resto Surabaya is a chinesse and indonesian restaurant which designed to provide facilities without released the restaurant character of Mutiara Resto and presented the Chinese and Indonesian fusion atmosphere, such as hotspot area for teenagers and discussion area, which refer to design thinking method. This design is expected to lift Mutiara Resto in terms of branding or it can also compete in terms of business.

Keywords: Restaurant, Lifestyle, Business

Abstrak

Seiring dengan berjalannya waktu, kebutuhan akan pangan mempunyai peran baru didalamnya yaitu menjadi lifestyle (gaya hidup) bagi sebagian kalangan. Sehingga banyak bermunculan tempat makan yang bukan hanya menyajikan menu makanan yang enak tetapi juga menyediakan fasilitas-fasilitas yang bisa menunjang kebutuhan lifestyle (gaya hidup) seseorang. Mutiara Resto Surabaya sebuah restoran chinesse food dan Indonesian food dirancang dengan memberikan fasilitas-fasilitas penunjang tanpa melepaskan karakter restoran Mutiara Resto yang menampilkan suasana perpaduan China dan Indonesia, seperti area hotspot bagi kalangan remaja dan area diskusi, yang beracuan pada metode design thinking. Perancangan ini diharapkan dapat mengangkat Mutiara Resto dari segi branding juga dapat bersaing dari segi bisnis.

Kata kunci: Restoran, Gaya Hidup, Bisnis

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

PENDAHULUAN

Kebutuhan manusia pada umumnya sangatlah beragam, salah satunya adalah kebutuhan akan pangan. Manusia hidup tidak akan pernah lepas dari aktifitas makan dan minum, tidak memandang jenis kelamin, umur, serta jabatan. Akan tetapi seiring dengan berjalannya waktu, kebutuhan pangan mempunyai peran baru didalamnya yaitu menjadi sebuah *lifestyle* (gaya hidup) bagi kalangan tertentu. Fenomena tersebut dijadikan oleh sebagian orang menjadi sebuah bisnis yang menjanjikan. Sehingga banyak bermunculan tempat makan yang bukan hanya menyajikan menu makanan yang enak tetapi juga menyediakan fasilitas-fasilitas yang bisa menunjang kebutuhan *lifestyle* (gaya hidup) seseorang.

Mutiara Resto berdiri di kawasan pusat kota Surabaya dimana terdapat area perkantoran, perumahan, swalayan, dan bangunan komersial lainnya. Menu makanan yang disajikan Mutiara Resto berupa makanan khas Indonesia dan *Chinesee Food*, serta terdapat *bakery corner* yang menyediakan aneka *cake*, roti, dan *snack*. Secara zoning ruang, terdapat empat area utama di dalam Mutiara Resto antara lain area makan, dapur, kasir, dan meeting room/aula. Area meeting room/aula terbagi menjadi tiga buah ruangan khusus yang berukuran kecil dan dua buah ruangan yang berukuran besar.

Apabila diihat dari segi lokasi Mutiara Resto harusnya memiliki potensi yang sangat bagus. Akan tetapi pengunjung yang datang ke Mutiara Resto, rata-rata orang yang sudah berumur diatas 35 tahun, sangat sedikit dan bahkan jarang sekali anak usia yang masih remaja datang dan makan di Mutiara Resto. Disini menunjukan terdapat permasalahan bahwa Mutiara resto belum mengikuti perkembangan jaman, yang dimana untuk saat sekarang ini tujuan orang-orang mengunjungi tempat makan bukan hanya untuk melakukan aktifitas makan saja akan tetapi dibarengi dengan melakukan aktifitas lain seperti bersantai, berkumpul, dan menikmati suasana interior di dalamnya. Serta suasana interior yang kurang menampilkan identitas restoran *Chinesee food* dan *Indonesian food.*

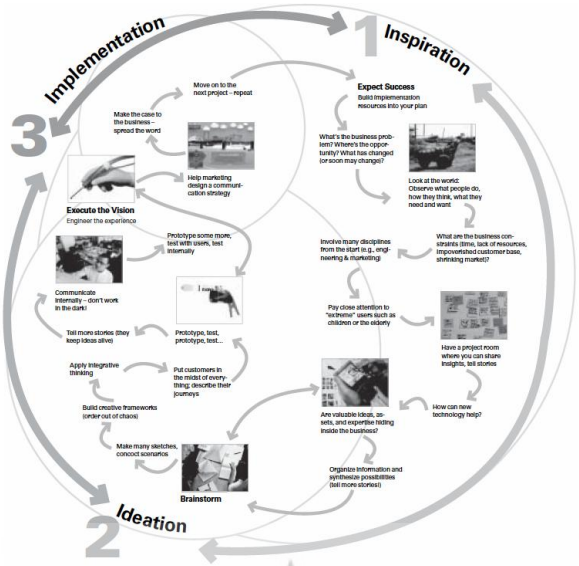
Maka dari itu, sangatalah disayangkan apabila Mutiara Resto masih tetap dengan kondisi seperti itu tanpa adanya sentuhan untuk menunjang fungsi dari restoran pada jaman sekarang ini, yang mana bisa memfasilitasi aktifitas masyarakat selain dari aktifitas makan dan minum dengan dibarengi *atmosphere* restoran *Chinesee food* dan *Indonesian food* yang kental. Sehingga pengunjung yang datang ke Mutiara Resto berasal dari semua lapisan masyarakat.

METODE PERANCANGAN

Terdapat beberapa metode yang bisa kita gunakan dalam melakukan proses mendesain salah satunya metode *design thinking.*Metode ini digunakan dalam perancangan interior Mutiara Resto. Metode *design thinking* ini pertama kali diperkenalkan oleh Tim Brown dengan Barry Katz lewat bukunya yang berjudul Change By Design : How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovations (2009).

Tim Brown kemudian mengemukakan bahwa tahapan *design thingking* terbagi menjadi tiga space yaitu *inspiration, ideation, dan implementation*. Dan untuk seorang *design thinker* harus mempunyai *empathy, integrative thinking, optimism (as value), experimentalism (in heart) and (love) collaboration*.

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta



Gambar 1 Diagram Design Thinking by Tim Brown

(Sumber: Change by Design, Tim Brown & Barry Katz,2009)

Berikut beberapa tahapan menurut metode design thinking, yaitu :

a. *Inspiration*

Tahap *inspiration* adalah tahap dimana proses menemukan sebuah permasalahan atau kesempatan yang mendorong terjadinya pemecahan permasalahan. Pada tahap ini melakukan survey dengan langsung mendatangi lokasi objek, merasakan suasana di dalam restoran, menggali informasi dari pengunjung mengenai fasilitas yang dibutuhkan dan informasi dari pemiliknya yang bersifat intern seperti profil perusahaan, data gambar kerja, dll.

b. *Ideation*

Pada tahap ini selalu dimulai dengan mengedepankan pemikiran-pemikiran yang diluar dari biasanya (divergent). Dimulai dengan mencari ide-ide yang dapat diperoleh dengan cara *brainstorming* untuk mencari solusi dari permasalahan yang didapat, beberapa ide konsep yang telah terkumpul dari proses brainstorming kemudian dipilih lagi untuk mendapatkan ide konsep mana yang sekiranya lebih menjawab permasalahan. Dan diakhiri dengan pembuatan skesta dan modeling yang diolah menggunakan software komputer.

c. *Implementation*

Selanjutnya tahap yang terakhir yaitu *implementation*, proses ini adalah tahapan dimana proses-proses yang telah dilakukan di awal tadi di eksekusi secara nyata. Pada tahap ini pun masih ada proses evaluasi, mengamati perubahan yang terjadi dari waktu ke waktu sebagai acuan perencanaan selanjutnya. Apakah permasalahan tentang fasilitas penunjang aktifitas tambahan pada Mutiara Resto dan suasana interior yang menampilkan identitas restoran *Chinesee food* dan *Indonesian food* sudah terjawab ?

.

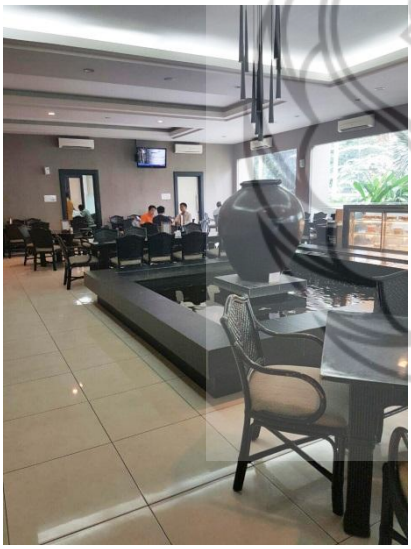
UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

HASIL

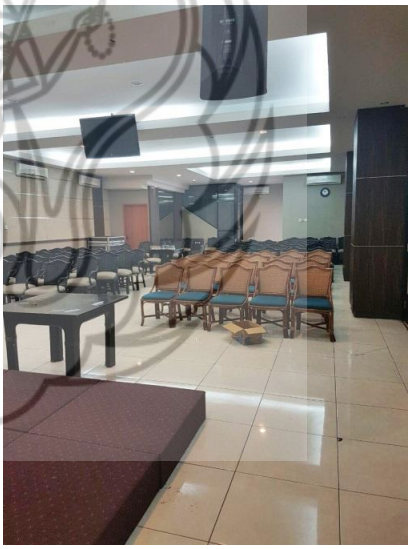
1. Data lapangan

Gambar 2. Logo Mutiara Resto
(Sumber: Survey Lapangan,2016)

Gambar 3. Fasad Bangunan Mutiara Resto
(Sumber: Survey Lapangan, 2016)

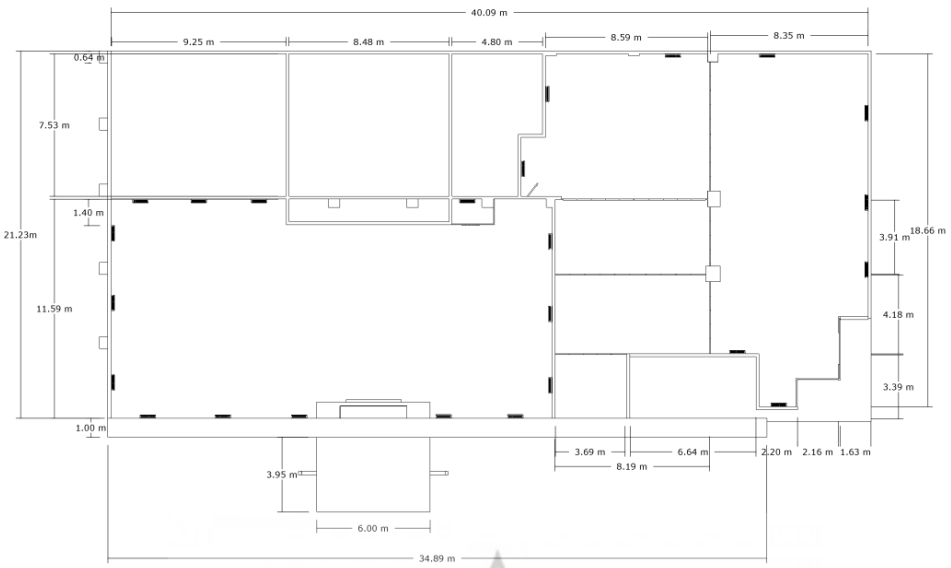


Gambar 4. Dining Area
(Sumber: Survey Lapangan, 2016)



Gambar 5. Hall Mutiara Resto
(Sumber:Survey Lapangan, 2016)

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta



Gambar 6. Denah Bangunan Mutiara Resto
(Sumber: Dokumen Pribadi)

Ruang Lingkup Perancangan

Perencanaan interior restoran Mutiara Resto meliputi area dining, area tambahan (café), meeting room, dan hall.

2. Permasalahan Desain

Adapun permasalahan desain yang dapat disimpulkan dari proses menganalisa data lapangan dan data literatur adalah:

a. Bagaimana merancang interior restoran Mutiara Resto yang mendukung dalam pengembangan bisnis dan memperkuat karakter restoran *Chinesse food* dan *Indonesian food* ?
b. Bagaimana mengintegrasikan berbagai fungsi tiap ruang yang berbeda menjadi satu kesatuan dengan tetap memperhatikan sirkulasi, ergonomi, serta antopometri?

PEMBAHASAN

A. Konsep Desain

Konsep perancangan interior Mutiara Resto ini adalah memfasilitasi aktifitas tambahan pengunjung resto dan memberikan atmosphere restoran yang bernuansakan China dan Indonesia sebagai citra dari restoran Mutiara Resto Surabaya. Penggabungan beberapa aspek tersebut bisa diterapkan kedalam sebuah tema dan gaya perancangan.

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

Gambar 7. Suasana Ruang
(Sumber: Pinterest)

1) Gaya

Perancangan interior restoran Mutiara Resto ini menggunakan gaya Eklektik. Menurut buku yang berjudul Teori Interior, gaya eklektik adalah gaya yang dimana didalamnya terdapat penggabungan dua atau lebih gaya dalam sebuah tatanan. Adapun beberapa campuran gaya meliputi gaya modern dan vintage.

2) Tema

Pada perancangan interior Mutiara Resto Surabaya mengambil tema yaitu akulturasi budaya. Akulturasi sendiri adalah proses sosial yang timbul bila suatu kelompok dengan kebudayaan tertentu, dihadapkan dengan unsur-unsur kebudayaan asing, yang lambat laun kebudayaan asing tersebut diterima dan diolah tanpa menghilangkan kebudayaan itu sendiri. Pengambilan tema ini disesuaikan dengan jenis restoran Mutiara Resto yang menyajikan menu *chinesse food* dan *Indonesian food*.

3) Skema Warna

Penerapan warna pada perancangan Mutiara Resto ini mengacu pada ilmu *feng shui*. Penerapan dilakukan dengan pemilihan warna yang mempunyai makna kuat untuk meningkatkan energi pada interior restoran. . Misalnya warna merah merupakan unsur api yang dipercaya akan membawa keberuntungan. Warna putih merupakan unsur logam yang dipercaya baik untuk relasi antar staf dan peningkatan karir.

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

B. Desain Akhir

Gambar 8. Desain Main Dining
(Sumber: Dokumen Pribadi)

Pada area *main dining* terbagi jadi beberapa zoning, seperti *family area* yang menyediakan cukup banyak kursi, *single area* yang diperuntukukan bagi pengnjung yang datang berdua, area *cashier* yang bergabung dengan resepsionis. Penerapan beberapa elemen dekoratif seperti mural dan partisi yang bertujuan unutk memunculkan suasana interior chinesse dan Indonesia yang kental. Terlihat dari mural gambar perempuan jawa dan lampu tempel yang bisa mewakili suasana Indonesia serta partisi yang menggunakan pattern oriental sebagai perwakilan dari suasana chinesse di dalam restoran sehingga bisa mendukung dari tema restoran Mutiara Resto yang mengangkat akulturasi budaya.

Gambar 9. Desain Kasir dan Resepsionis
(Sumber:Dokumen Pribadi)

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

Gambar 10. Desain Café Indoor
(Sumber: Dokumen Pribadi)

Gambar 10. Desain Café Otdoor
(Sumber: Dokumen Pribadi)

Pada area café terbagi menjadi dua area, indoor dan outdoor. Perancangan tambahan area café yang sebelumnya belum ada ini bertujuan untuk memfasilitasi kebutuhan-kenbutuhan pengunjung yang masih berusia remaja untuk melakukan aktifitas tambahan disebuah restoran/café, seperti berkumpul dan ngbrol serta area hotspot. Suasana interior pada café diselaraskan dengan suasana pada area main dining, sehingga masih terasa dalam satu kesatuan.

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

Gambar 11. Desain Hall
(Sumber: Dokumen Pribadi)

Area Hall yang biasa digunakan untuk pertemuan yang membutuhkan ruangan luas sehingga bisa menampung banyak orang. Suasana yang dihadirkan tetap diselaraskan dengan area main dining. Tetap memunculkan *pattern* yang bisa mewakili gaya dan tema yang diterapkan pada restoran Mutiara Resto.

KESIMPULAN

Restoran Mutiara Resto adalah sebuah restoran *chinesse food* dan *Indonesian food* yang terletak di Surabaya. Karena dengan seiringnya waktu berjalan, tujuan masyarakat untuk pergi ke sebuah restoran bukan hanya skedar untuk makan saja akan tetapi ada beberapa tujuan lain didalamnya seperti mengobrol, meeting, atau bahkan hanya ingin merasakan suasana interior di dalamnya, sehingga muncul menjadi sebuah *lifestyle*. Maka dari itu penulis merancang restoran Mutiara Resto yang bisa mewadahi atau memfasilitasi beberapa aktifitas tambahan tersebut. Seperti penambahan area *café* pada restoran Mutiara Resto yang bertujuan untuk mewadahi aktifitas tambahan tersebut, sehingga yang berkunjung ke restoran Mutiara Resto bukan hanya kalangan orang tua dan family saja, tetapi juga anak muda pun bisa berkunjung. Dan dari segi interior, suasana yang disuguhkan adalah nuansa penggabungan antara China dan Indonesia yang mana sesuai dengan menu makanan yang disajikan di restoran Mutiara Resto.

Dengan disediakannya fasilitas yang bisa mewadahi aktifitas tambahan tersebut diharapkan restoran Mutiara Resto juga bisa bersaing dari segi bisnis.

DAFTAR PUSTAKA

BROWN, Tim. KATZ, Barry (2009) *Change By Design: How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovations*. New York: HarperCollins Publishers

Hamid, Moh.Sholeh.2014. Metode Edutaintment. Yogyakarta: DIVA press

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta