

**JURNAL KARYA ILMIAH
PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN IKAN BAKAR MAKASSAR
YOGYAKARTA**



Disusun Oleh

CAKRA CAESAR WARDHANA

NIM 1310053123

**KEMENTRIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
PROGRAM STUDI S-1 DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2017**

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN IKAN BAKAR MAKASSAR
YOGYAKARTA**

Cakra Caesar Wardhana

cakracaesarwardhana@gmail.com

Abstract

Ikan Bakar Makassar a restaurant that serves typical Makassar refined products. Restaurant is constrained by the constraints of area and budget, therefore the client needs a concept to answer restaurant problems. From these problems then created the concept of "Bangunan Tumbuh". Bangunan Tumbuh is a concept that was adapted from the "Rumah Tumbuh" in which patterns of development be gradual and can be done in the long term. Ikan Bakar Makassar restaurant through three stages of planning that each stage has their own design orientation. The first stage, restaurant orientation is the empowerment of space as much as possible for rapid economic turnaround. The second stage, the compaction of the eating zone and the empowerment of the kitchen to create a balance of space. The third stage, strengthening the character / aesthetics of the restaurant, and creating the atmosphere of Makassar in the interior of the restaurant. With the concept of Bangunan Tumbuh is expected to be a problem solving and answer the needs of clients for contemporary design orientation (contemporary).

Keywords: Interior, Makassar, Bangunan Tumbuh

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN IKAN BAKAR MAKASSAR
YOGYAKARTA

Cakra Caesar Wardhana

cakraeswardhana@gmail.com

Abstrak

Restoran Ikan Bakar Makassar ialah restoran yang menyajikan olahan laut khas Makassar. Restoran ini terkendala dengan batasan areal dan budget, oleh karena itu klien membutuhkan sebuah konsep untuk menjawab permasalahan restoran. Dari permasalahan tersebut maka tercipta konsep “Bangunan Tumbuh”. Bangunan tumbuh merupakan konsep yang diadaptasi dari “Rumah Tumbuh” dimana pola pembangunan dilakukan secara bertahap dan dapat dilakukan dalam jangka waktu panjang. Restoran Ikan Bakar Makassar melalui tiga tahap perencanaan yang setiap tahapannya mempunyai orientasi desain masing-masing. Tahap pertama, orientasi restoran ialah pemberdayaan ruang semaksimal mungkin untuk perputaran ekonomi yang cepat. Tahap kedua, pemadatan zona makan dan pemberdayaan dapur agar tercipta keseimbangan ruang. Tahap ketiga, memperkuat karakter/estetika restoran, dan menciptakan atmosfer Makassar didalam interior restoran. Dengan konsep bangunan tumbuh diharapkan menjadi penyelesaian masalah dan menjawab kebutuhan klien untuk orientasi desain yang kekinian (contemporer).

Kata kunci: Restoran, Makassar, Bangunan Tumbuh

PENDAHULUAN

Daerah Istimewa Yogyakarta Daerah Istimewa setingkat provinsi di Indonesia yang merupakan peleburan Negara Kesultanan Yogyakarta dan Negara Kadipaten Paku Alaman. Daerah Istimewa Yogyakarta terletak di bagian selatan Pulau Jawa, dan berbatasan dengan Provinsi Jawa Tengah dan Samudera Hindia. Daerah Istimewa yang memiliki luas 3.185,80 km² ini terdiri atas satu kotamadya, dan empat kabupaten, yang terbagi lagi menjadi 78 kecamatan, dan 438 desa/kelurahan. Menurut sensus penduduk 2010 memiliki populasi 3.452.390 jiwa dengan proporsi 1.705.404 laki-laki, dan 1.746.986 perempuan, serta memiliki kepadatan penduduk sebesar 1.084 jiwa per km. (Wikipedia, 2017)

Laju perekonomian DIY tercatat mengalami pertumbuhan sebesar 4,9 persen selama 2015 kemarin, Kinerja ini diukur dari laju pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) 2015 yang mencapai Rp101,4 triliun dengan PDRB Perkapita sebesar Rp27,56 juta. Berdasarkan data yang dirilis Badan Pusat Statistik (BPS) DIY, pertumbuhan perekonomian DIY pada 2015 terjadi di hampir semua lapangan usaha. Tiga lapangan usaha dengan tingkat kontribusi terbesar adalah industri pengolahan (13,05 persen), pertanian, kehutanan dan perikanan (10,70 persen), dan penyediaan akomodasi dan makan minum (10,24 persen) (Tribun Jogja, 5 feb 2016). Dari data statisik (BPS) perkembangan kuliner di Yogyakarta semakin hari semakin meningkat, semakin banyak restoran/café baru dengan rasa dan suasana yang unik. Meningkatnya jumlah restoran/café baru membuat persaingan dalam bisnis kuliner menjadi semakin ketat dan menuntut para pengelola restoran untuk lebih berinovasi dalam menjalankan bisnisnya.

Gaya hidup (*Life Style*) sudah menjamur diseluruh bagian Yogyakarta, terutama yang berdampak langsung adalah bisnis kuliner. Tidak sedikit dari pemilik restoran merenovasi total bangunannya hanya untuk mengikuti perkembangan gaya hidup. Mereka meyakini dengan mengikuti perkembangan jaman bisnis kuliner mereka tidak mati dan bersaing dengan kompetitor yang lain. Apabila diamati lebih dalam bisnis kuliner dijogja sangat bergantung dengan gaya hidup (*life style*) yang ada sehingga kuliner tidak hanya memenuhi kebutuhan primer tetapi juga kebutuhan tersier. Meningkatnya persaingan juga kian dirasakan oleh Restaurant Ikan Bakar Makassar yang terletak di Ruko Babarsari Depok, Sleman, Yogyakarta. Restoran ini memiliki tempat yang sangat strategis dikarenakan restoran berhadapan langsung dengan jalan utama.

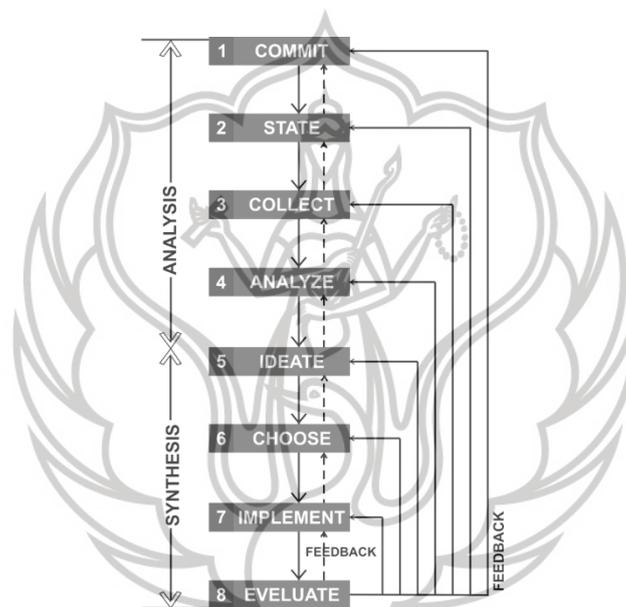
Restoran ini sudah berdiri 3 tahun lamanya tanpa perubahan bangunan sedikitpun. Terlihat bangunan dan element pendukung lain sudah mulai rusak. Selain itu pencahayaan sangat kurang ditambah lagi dengan asap dari pembakaran yang tidak jarang masuk kedalam ruangan. Aktifitas serta alur sangat padat dikarenakan zoning yang tidak tepat, tidak adanya ruang tunggu untuk tamu yang mengantri mendapatkan meja dikarenakan pemetaan meja yang kurang efektif. Padahal bisa dibbilang alur pergantian konsumen sangat cepat tetapi fasilitas tidak dapat memadai. Tidak adanya tempat loading barang dan penyimpanan barang. Jarak dapur kotor, dapur utama, dan pembakaran yang tidak tepat sehingga menimbulkan beberapa kesalahan yang cukup fatal. Serta minimnya tempat parkir untuk kendaraan roda dua dan roda empat.

Sebagai salah satu kompetitor kuliner di Yogyakarta yang telah tercampur dengan gaya hidup (*life style*) baru masyarakat yang membutuhkan tidak hanya kepuasan untuk perut tetapi untuk kepuasan visual. Maka perancangan desain interior Restoran Ikan Bakar Makassar sangat diperlukan untuk memberikan impresi baru terhadap costumer tetap ataupun costumer baru. Sehingga Restoran Ikan Bakar Makassar dapat mengikuti arus perkembangan zaman terkait gaya hidup masyarakat Yogyakarta.

METODE PERANCANGAN

Metode perancangan yang digunakan yaitu proses desain yang dikemukakan oleh *Rosemary Kilmer*. Secara umum proses mendesain terdiri dari dua tahap yaitu tahap analisis dan sintesis. Dua tahap ini kemudian dapat dipecah ke dalam 8 langkah yaitu Commit, State, Collect, Analyze, Ideate, Choose, Implement, dan Evaluate.

Pada tahap analisis desainer harus bisa untuk mengidentifikasi, merumuskan, dan menganalisis masalah. Kemudian pada tahapsintesis, seluruh bagian-bagian yang sudah dianalisa pada tahap sebelumnya digabungkan sehingga dapat menghasilkan sebuah solusi desain.



Gambar 1. Pola Pikir Perancangan
(Sumber: Rosemary Kilmer (1992))

Berikut penjabaran dari proses desain :

- a. Metode pengumpulan Data dan Penulisan Masalah
 1. *Commit*
Tahap palng awal yang harus dilakukan seorang desainer dalam proses mendesain adalah menerima ‘masalah’
 2. *State*
Setelah menerima masalah, tahap berikutnya adalah menetapkan masalah. Beberapa pertanyaan yang menjadi kunci untuk menggambarkan permasalahan:
 “Apa yang sebenarnya menjadi masalah?”
 “Apa yang harus saya coba untuk selesaikan?”
 “Apakah solusi saya benar-benar dapat menyelesaikan masalah?”
 3. *Collect*

Setelah permasalahan dapat dipahami, desainer harus mencari informasi yang berkaitan dengan masalah. Tahap ini melibatkan banyak penelitian, data, dan survey.

4. *Analyze*

Desainer harus meneliti informasi yang didapat mengenai permasalahan dan mengelompokkannya dalam kategori-kategori yang berhubungan. Data dan informasi harus disaring, hanya yang berpengaruh terhadap solusi akhir dan berkaitan dengan permasalahan.

b. Metode Pencarian Ide dan Pengembangan Desain

1. Ideate

Tahap paling kreatif dalam proses desain dimana ide-ide/alternative untuk mencapai tujuan perancangan muncul.

2. Choose

Tahap dimana desainer harus memilih pilihan terbaik dilihat dari konsep yang cocok dengan budget,

3. Implement

Tahap dimana ide yang terpilih dituangkan dalam bentuk fisik seperti final drawing, denah, rendering, dan presentasi.

c. Metode Evaluasi Pemilihan Desain

1. *Evaluate*

Proses review dan membuat penilaian kritis dari apa yang sudah dicapai apakah sudah berhasil memecahkan permasalahan.

2. *Feedback*

Merupakan istilah yang digunakan untuk melakukan evaluasi pada setiap tahap desain. Langkah untuk membandingkan antara hasil desain dengan proses pengerjaan proyek di lapangan.

HASIL

1. Data Lapangan



Gambar 2. Fasad
(Sumber: Data Analisis, 2017)



Gambar 3. Area Parkir
(Sumber: Data Analisis, 2017)



Gambar 4. Area Bakaran
(Sumber: Data Analisis, 2017)



Gambar 5. Area Kasir
(Sumber: Data Analisis, 2017)



Gambar 6. Area Dapur
(Sumber: Data Analisis, 2017)



Gambar 7. Area Penyimpanan
(Sumber: Data Analisis, 2017)

Ruang Lingkup Perancangan

Area perancangan Restoran Ikan Bakar Makassar ini meliputi seluruh area makan indoor dan outdoor, area dapur, area penyimpanan, musholla, dan area staff.

2. Permasalahan Desain

Permasalahan desain yang dapat di simpulkan dari analisis data lapangan dan data literature adalah :

- a. Bagaimana merancang interior restoran yang berkarakter dengan luasan area dan budget yang terbatas?

PEMBAHASAN

A. Konsep Desain

Hal yang melatar belakangi perancangan interior restoran Ikan Bakar Makassar adalah pesatnya perputaran roda ekonomi di Yogyakarta khususnya bidang kuliner. Restoran merencanakan untuk memperbesar area restoran dengan budget yang terbatas dan restoran yang berorientasi kekinian (kontemporer). Konsep perancangan interior restoran ini adalah membuat restoran tetap beroperasi seiring pelaksanaan perancangan. Sehingga perputaran ekonomi restoran dapat dialokasikan untuk anggaran perancangan.

Solusi untuk menjawab keinginan klien yang ingin membuat perencanaan restoran dalam jangka waktu panjang, makan perancang memilih untuk mengaplikasikan konsep “Bangunan Tumbuh”. Bangunan Tumbuh adalah sebuah konsep yang di adaptasi dari konsep rumah tumbuh. Dana yang belum mencukupi adalah alasan yang paling sering digunakan saat perencanaan. Banyak yang

menggunakan konsep bangunan tumbuh tidak ingin bangunan yang berkualitas rendah sehingga membangun secara bertahap.

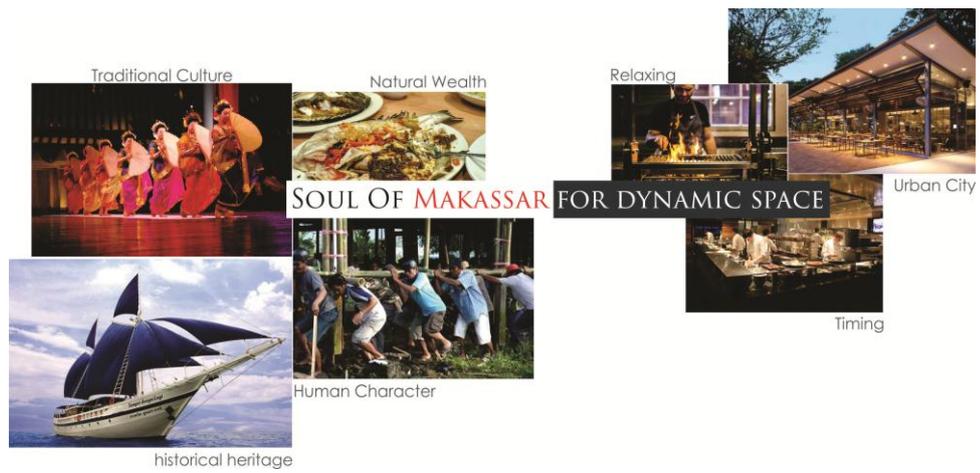


Gambar 8. Bangunan Tumbuh
(Sumber: Data Analisis, 2017)



Gambar 9. Bangunan Tumbuh
(Sumber: Data Analisis, 2017)

Tema Perancangan



Gambar 10. Tema Perancangan
(Sumber: Data Analisis, 2017)

Suasana Ruang



Gambar 11. Suasana Ruang
(Sumber: Data Analisis, 2017)

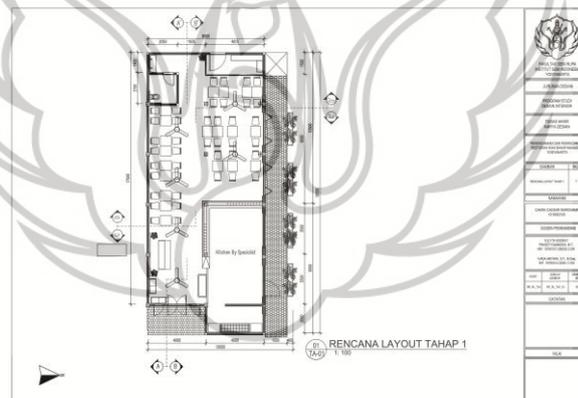
Skema Warna dan Material



Gambar 11. Skema warna dan Material
(Sumber: Data Analisis, 2017)

B. Desain Akhir

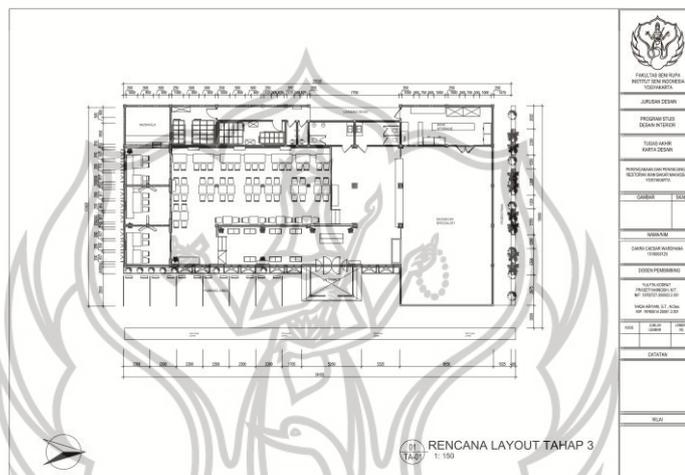
Layout Tahap awal merupakan bentung existing restoran Ikan Bakar Makassar. Pada tahap pertama restoran Ikan Bakar Makassar hanya terdiri dari satu kapling ruko. Sehingga pada tahapan awal pemadatan ruang makan adalah kunci utama untuk menampung lebih banyak konsumen.



Gambar 12. Layout Tahap Satu
(Sumber: Data Analisis, 2017)



Gambar 12. Layout Tahap Dua
(Sumber: Data Analisis, 2017)



Gambar 13. Layout Final
(Sumber: Cakra Caesar, 2017)

Layout Final adalah layout restoran Ikan Bakar Makassar yang terdiri dari empat kapling ruko. Pada tahapan final ini banyak ruang yang dihadirkan dan diperbesar. staff dormitory salah satu contohnya dimana karyawan tinggal di restoran sehingga dibutuhkan ruang untuk tempat tinggal karyawan. Outdoor area, pemadatan area dining tidak hanya untuk indoor area tetapi outdoor area dihadirkan pada tahap final sehingga konsumen dapat merasakan nuansa yang berbeda.

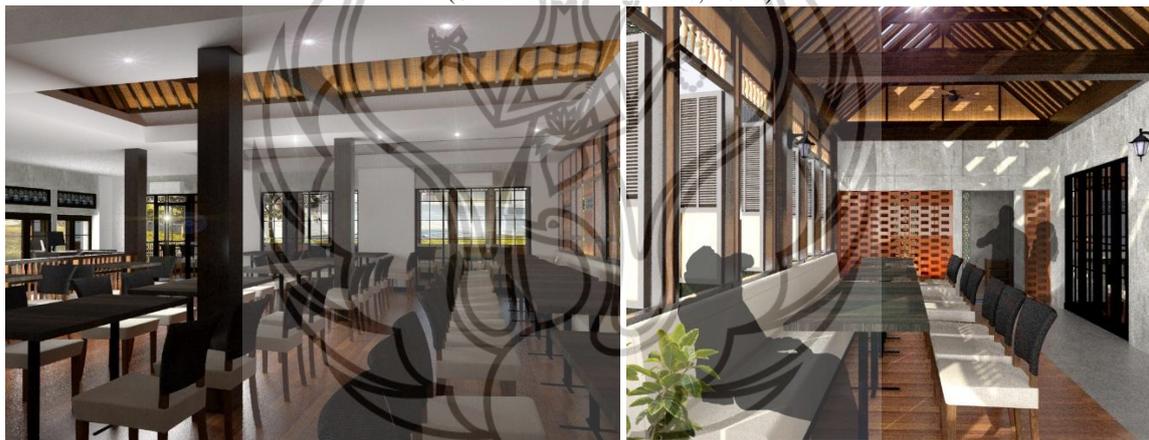


Gambar 14. Kasir dan Kitchen
(Sumber: Data Analisis, 2017)

Area Cashier dan open kitchen menggunakan material alami agar ruangan interior terkesan natural, hangat, dan menguatkan nuansa tropis yang diartikan Makassar sebagai pulau maritim. Penggunaan roster merah bata memberikan nuansa hangat pada ruang dan menjadikan point interest pada interior ruang. Cashier area disuguhkan dengan sentuhan sederhana perpaduan antara kayu mosaik, bata putih expose, semen, dan tegel kunci memberikan kesan tropis yang kuat.



Gambar 15. *Lobby Area dan Indoor Dining*
(Sumber: Data Analisis, 2017)



Gambar 15. *Indoor Dining dan Outdoor Dining*
(Sumber: Data Analisis, 2017)

Konsep area lobby diadaptasi dari rumah panggung dimana area lobby dibuat lebih rendah yang diartikan sebagai area khusus untuk orang baru atau tamu baru, setelah pelanggan mendapatkan meja langsung menuju dining area yang berada lebih tinggi dari lobby. Material yang digunakan merupakan material alami berupa kayu, semen, rotan, dan batu alam. Alasan pemilihan material tersebut adalah untuk menunjang kesesuaian tema.

KESIMPULAN

Restoran Ikan Bakar Makassar merupakan sebuah restoran yang terletak di salah satu pusat kota sleman, Yogyakarta yang menawarkan sajian kuliner ikan laut khas Makassar. Untuk memperkuat karakter Makassar perancang mengadaptasi unsur budaya sebagai daya tarik konsumen. Desain yang dihadirkan akan memberikan nuansa hangat, keluarga, dan untuk menghilangkan rasa penat dihiruk pikuk kota.

Sesuai dengan nama restoran tersebut, Perancang akan membuat desain restoran yang berkaitan dengan “Makassar” yaitu dengan mengadaptasi unsur-unsur Makassar kedalam interior restoran. Dengan menggabungkan konsep desain “Bangunan Tumbuh” dan “Makassar” didalam sebuah restoran mampu memberikan sebuah atmosfer ruang yang baru bagi konsumen. Mengadaptasi local content Makassar kedalam bentuk elemen pembentuk ruang, elemen dekoratif, furniture untuk mempertegas khas Makassar.

DAFTAR PUSTAKA

Kilmer, Rosemary. 1992. *Designing Interiors*, California: Wadwost Publishing Company.

