#### **BEAUTY IN SIMPLICITY**

# M.Syarief Hidayatullah *E-mail: syarifmuhamad4@gmail.com*

M.Sholahuddin, S.Sn., M.T, Danang Febriyantoko, S.Sn., M.Ds. <a href="mailto:butonhc@gmail.com">butonhc@gmail.com</a>

#### Abstract

Interior Design is a very important part in the design space of a building is no exception in the design of Restaurant Room. Often Restaurants become a means of gathering or celebrating togetherness. Restaurants in addition to serving a variety of dishes also have a comfortable feel, especially spending time with family, relatives and loved ones is a very pleasant thing. Restaurants are often a means of introducing to the visitors about the style of local wisdom certain areas that apply to the concept of interior design Restaurant. This becomes interesting because the main objective of the restaurant is not merely looking for profit but also pay attention to other aspects such as comfort, the atmosphere of space that Want to achieve, service satisfaction and so forth. That kind of thing that makes the restaurant becomes more interesting than just a regular restaurant, the higher the creativity in service and comfort achieved the higher the value of the Restaurant in the hearts of visitors and will be the differentiator with the restaurant in general.

Pavajo Restaurant is one of the Restaurants located in the city of Yogyakarta precisely on Jl. Parang tritis Km 17. Special menu that is served is the cuisine of freshwater fish and sea. Under the management of Pavajo Group this restaurant is not only limited to eating places / gathering but also open rides Fishing, Outbound and camping. pavajo parties want a strong image on the restaurant both from within Space, Architecture also Outdoor Area. Want to Have a Strong Identity of Local culture that is old-fashioned / past. it is intended for the identification of local wisdom and educate the visitors who come from outside the region.

In Pavajo Restaurant Design Jl.Paris Yogyakarta I focus some design targets such as: Redesigning Restaurant Room with Javanese style ethnic concept with the theme "Yogyakarta Tempo Dulu". By making observations and making decisions to sort out familiar components in the use of society such as: Transportation, daily furniture, motivation often used by the Society, interior spatial dwellings of the past, to be transformed into the Interior Design Restaurant or Outbound area without leaving the Value contained therein. Because according to me "As simple as any achievement and Value of an ancestral cultural journey, is a beauty and an invaluable asset. Leaving or throwing it away is a great Sin in creation.

#### **Abstrak**

Desain Interior merupakan bagian yang sangat penting dalam perancangan ruang sebuah bangunan tak terkecuali dalam perancangan Ruang Restoran. Seringkali Restoran menjadi sarana berkumpul atau merayakan kebersamaan. Restoran selain menyajikan hidangan yang beragam juga memiliki nuansa nyaman,terlebih melewatkan waktu bersama keluarga,kerabatmaupun Orang tercinta merupakan hal yang sangat menyenangkan.Restoran seringkali menjadi sarana menegenalkan kepada para pengunjung tentang Corak kearifanLokal daerah tertentu yang di terapkan ke dalam konsep Perancangan interior Restoran tersebut.Hal ini menjadi menarik karna tujuan utama Restoran bukan sebatas mencari keuntungan akan tetapi juka memperhatikan Aspek lain seperti kenyamanan, suasana Ruang yang Ingin di capai,kepuasan pelayanan dan sebagainya.Hal semacam itulah yang membuat restoran menjadi lebih menarik dibanding dari sekedar rumah makan biasa, semakin tinggi kreatifitas dalam pelayanan dan kenyamanan yang dicapai semakin tinggi pula nilai Restoran tersebut di hati Pengunjung dan akan menjadi pembeda dengan restoran pada umumnya.

Restoran Pavajo merupakan salah satu Restoran yang berada di kota Yogyakarta tepatnya di Jl. Parang tritis Km 17. Menu Spesial yang di sajikan adalah masakan Olahan Ikan air tawar dan Laut. Dibawah manajemen Pvajo Grup restoran ini di kembangakan tidak hanya sebatas tempat makan/berkumpul saja melainkan juga membuka wahana Pancing, Outbound and camping. pihak pavajomenginginkan citra yang kuat pada Restoran baik dari dalam Ruang, Arsitektur juga Area Outdoor. Ingin Memiki Identitas kuat budaya Lokal setempat yang bernuansa kuno /masa silam. hal tersebut di maksudkan untuksarana pengenal nilay kearifan lokal sekaligus mengedukasi para pengunjung yang datang dari luar daerah.

Dalam Perancangan Restoran Pavajo Jl.paris Yogyakarta saya memfokuskan beberapa sasaran perancangan di antaranya: meredesain Ruang Restoran dengan konsep bergaya Etnik jawa dengan mengusung tema "Yogyakarta Tempo Dulu". Dengan melakukan pengamatan dan mengambil keputusan memilah komponen - komponen yang akrab di gunakan masayarakat seperti: Alat transportasi, perabot harian,motiv yang sering di gunakan oleh Masyarakat,tata ruanginterior rumah tinggal masa silam,untuk ditransformasikan ke dalam Perancangan Interior Restoran maupun area Outbound tanpa meninggalkan Nilai yang terkandung didalamnya. Karna menurut saya "Sesederhana apapun pencapaian dan Nilai dari sebuah perjalananbudaya leluhur,merupakan keindahan dan aset yang tak ternilai harganya. Meninggalkan atau membuangnya tidak lain merupakan Dosa besar dalam sebuah penciptaan.

Kata kunci: etnik Jawa, outbound, jogja tempo dulu, permainan tradisional.

#### **PENDAHULUAN**

Outbound bertujuan sebagai proses terapi individu dan terapi keluarga atau kelompok yang mengalami kesenjangan. Terapi individu misalnya pada anak yang mengalami penyimpangan seperti anak nakal, anak pemakai narkoba, yang mengalami gangguan hubungan sosial (anak berkebutuhan khusus). Sedangkan terapi keluarga atau kelompok yang mengalami kesenjangan sosial sehingga membutuhkan penyegaran (refresh). Baik dengan mengadakan rekreasi dan atau mengadakan kegiatan *Outbound*.

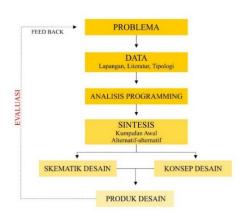
Kegiatan outbound individu atau kelompok akan mendapatkan manfaat yang beragam. Mulai dari menambah pengalaman baru. Memacu rasa keberanian. kebersamaan. Membagun rasa Komunikasi efektif yang antarsesama. Bertindak sesuai situasi dengan dan kondisi. Memahami setiap kelebihan maupun kekurangan yang ada pada dirinya maupun orang lain. Dapat menimbulkan rasa saling menghargai

dalam setiap keputusan. Selain itu juga outbound bermanfaat sebagai proses berlatih memacu cara berpikir seseorang agar selalu sistematis.

Melihat potensi dan kebutuhan masyarakat fihak pengelola menginginkan Pavajo andil dalam hal memenuhi kebutuhan out bound. Selain lahan yang luas Ia berada di wilayah lokasi yang kaya akan Nilai budaya hal ini menjadi keuntungan tersendiri dan cocok bila di terapkan permainan lokal sebagai sarana edukasi budaya.

Semua kegiatan tersebut tentunya membutuhkan Penataan ruang dan sarana yang baik sehingga mampu mengatasi persoalan dan mampu memenuhi kebutuhan pengunjung yang beragam usia. sehingga di harapkan wadah ini mampu menjadi Restoran yang memiliki citra budaya Lokal jawa dan mengoptimalan wahana dan area bermain yang memadai Pengunjung merasa senang dan Stres pun hilang

#### METODE PERANCANGAN



Gambar 1 Pola PikirPerancangan (Sumber: Jones, 1971)

Dalam hal perancngan Restoran Pavajo metode yang digunakan adalah metode analitis (analitical method). Hal ini mengacu pada Metodologi Desain oleh Jones, 1971 dalam Santosa, 2005 sebagai formulasi dari apa yang dinamakan "berpikir sebelum menggambar" ("thinking before drawing"). Dalam metode analitis ini hasil rancangan akan sangat dipengaruhi oleh proses yang dilakukan sebelumnya. Proses tersebut meliputi penetapan masalah, pendataan lapangan, literature, tipologi, analisis pemrograman, sintesis, skematik desain, penyusunan konsep dan perwujudan desain.

Dalam skema perancangan metode analitis ini, grafik yang terlihat sebagai berikut:

- Problema (penetapan masalah): terdapat dua kendala, yaitu kendala yang disadari oleh pengguna dan kendala yang tidak disadari oleh pengguna. Pada kendala yang tidak disadari oleh desainer harus pengguna, memiliki kepekaan dalam menemukan kendala-kendala tersebut.
- Data (pendataan): data fisik, data nonfisik, data literature, dan data tipologi.
- Analisis programming: membuat program-program kebutuhan desain berdasarkan hasil-hasil analisis.
- Sintesis:simpulan-simpulan awal yang dapat dijadikan alternative ke arah perancangan.
- a. Skematik Desain: skemaskema pemecahan masalah.
- b. Konsep Desain: pengikat arah perancangan.
- c. Produk Desain: presentasidesain berupa gambargambar penyajian.

d. Umpan balik (feed back): evaluasi desain.

#### **DATA LITERATUR**

#### **Definisi Restoran**

Restoran sama halnya dengan rumah di lingkungan keluarga. Rumah yang menyenangkan dan mengesankan akan mempunya watak dan ciri khas tersendiri. Tamu yang datang ke rumah kita akan merasa terkesan senang dan dengan penerimaan kita yang ramah, hangat, dekorasi yang sesuai dan serasi, perabotan bersih serta udara yang segar di dalam ruangan. Di Restoran tamu diharapkan akan merasa senang dan terkesan dengan makanan karena hidangan beraneka yang ragam.Menurut pendapat Sukresno "Restoran merupakan tempat yang menyediakan makanan dan minuman tujuan komersil"( untuk Lundberg190)dan merupakan perusahaan komersial yang menyediakan makanan dan minuman. dan dikelola secara profesional (Soekresno 16).

## **Tujuan Restoran**

Tujuan Operasi Restoran adalah untuk mencari untung, sebagaimana tercantum dalam suatu definisi Prof. Vanco Christian dari School Hotel Administration di Cornell University. Selain bertujuan bisnis atau mencari untung, Membuat Para tamu pun merupakan puas tujuan operasi restoran yang utama (Atmodjo 53).

#### Klasifikasi Restoran

- a) Restoran Formal
  industri jasa Pelayanan makanan
  dan minuman yang dikelola secara
  komersial dan profesional dengan
  pelayanan yang eksklusif.
- b) Restoran Informal
  Restoran Informal adalah industri
  jasa pelayanan makanan dan
  minuman yang dikelola secara
  komersial dan profesional dengan
  lebih mengutamakan pada
  kecepatan pelayanan, kepraktisan
  dan percepatan frekuensi yang
  silih berganti pada pelanggan.
- c) Restoran Spesial
   Specialities Restaurant adalah
   industri jasa pelayanan makanan

dan minuman yang dikelola secara komersial dan Profesional dengan menyediakan makanan khas dari suatu negara tertentu

#### Persyaratan Sebuah Restoran

Persyaratan Dalam Restoran Menurut *Marsum* (2007;21) Secara garis besarnya kegiatan didalam sebuah restoran dapat dibagi dalam empat jenis kegiatan yaitu:

- Dapur, mempersiapkan dan memproduksi hidangan.
- .Ruangmakan (dinningarea),
  menawarkan,menjual dan
  sekaligus menyajikan
  hidangan-hidangan yang
  dimasak oleh bagian dapur.
  - Bar, menjual minuman beralkohol dan melayani tamu namun area ini jika memang dibutuhkan.
  - Kasir, tempat tamu untuk melakukan pembayaran.
     Prinsip Dasar Interior Restoran.

# Faktor - faktor Dalam Mendesain Restoran

Beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam mendesain sebuah Restoran, antara lain:

-Time (waktu) dan convience, dalam hal ini kenyamanan lokasi dan kecepatan penyajian mempunyai pengaruh penting terhadap kepuasan pengunjung.

-Mood dan atmosphere, suasana hati termasuk hal yang berhubungan dengan perasaan. Style desain, pemilihan dekorasi dan Perabot secara bersamaan akan menghasilkan imajinasi yang dapat menimbulkan kesan eksklusif atau beberapa karakter yang diinginkan

-Anticipate dan impression, variasi tempat duduk dan pengaturan memnyai arah yang penting mainentrance juga harus merefleksikan secara tepat karakter tingkatan dari dan restoran tersebut

-Attitude dan service, menimbulkan kesan kepada Pengunjung, sehingga merasa sebagai orang penting.

Penampilan restoran dan sekitarnya memberikan pengaruh besar kepada pengunjung yang akan menentukan tempat mereka makan atau minum.

-Valuation dan charge, aspek ini berhubungan dengan pertimbangan finansial.

# Prinsip-prinsip Desain Interior Restoran Secara Umum

- a. Sonasi :Pengelompokan ruang. dipengaruhi oleh hubungan atau pengorganisasian antar ruang. Untuk mendapat komposisi ruang yang baik, diperlukan kesatuan bagian –bagian dalam ruang. Kesatuan ini dapat -diperoleh dengan pengaturan yang baik dan pandangan yang serasi. (Pamudji Suptandar 1985: 57).
- b. Sirkulasi: Menurut Francis
  Ching (2000; 228) komponenkomponen pokok dari sistem
  sirkulasi bangunan sebagai unsurunsur positif yang mempengaruhi
  persepsi kita tentang bentuk dan
  ruang bangunan,

c. Organisasi Ruang: Menurut Ching (1980:189), terdapat lima organisasi ruang yaitu; organisasi terpusat, yaitu organisasi sebuah ruang dominan terpusat dengan pengelompokan sejumlah ruang sekunder; organisasi Linier yaitu suatu urutan dalam satu garis dari ruang - ruang yang berulang Organisasi Radial, yaitu sebuah ruang pusat yang menjadi acuan organisasiorganisasi ruang linier berkembang menurut arah jari jari; organisasi cluster, yaitu berdasarkan kelompok ruang kedekatan hubungan atau bersama – sama memanfaatkan satu ciri atau hubungan visual dan organisasi grid yaitu organisasi ruang - ruang dalam daerah struktural grid atau struktur tiga dimensi lain.

# HASIL Permasalahan Desain

Restoran menjadi sarana penting dalam sebuah kebersamaan. Restoran selain menyajikan menu hidangan yang beragam juga memiliki nuansa yang nyaman, Restoran seringkali menjadi mediasi menegenalkan kepada para pengunjung tentang corak maupun kearifan nilay Lokal daerah tertentu yang di terapkan ke dalam nuansa dan konsep perancangan Restoran tersebut.

#### Permasalahan:

- Bagaimana menerapkan
   Citra yang kuat dan bernilay
   budaya Lokal pada Ruang
   Arsitektur serta Area
   OutdoorRestoran pavajo.
- 2. Bagaimana mentransformasi budaya lokal bernuansa kuno /masa silam ke dalam konsep perancangan. hal tersebut di maksudkan untuk sebagai sarana pengenal tentang nilay kearifan lokal sekaligus mengedukasi para pengunjung yang datang dari luar daerah.
- 3. Bagaimana menata zona yang baik untuk area outbound.

#### **Konsep Desain**



Gambar : 2 Transformasi nilai arsitektur jawa kuno kedalam perancanagan ruang dan fasad bangunan

DalamPerancangan Restoran Yogyakarta Pavajo Jl.paris perancangan difokuskan ke beberapa sasaran di antaranya: meredesain Ruang Restoran dengan konsep bergaya Etnik jawa dan mengusung tema "Yogyakarta Tempo Dulu". Dengan langkah melakukan pengamatan dan mengambil keputusan memilah komponen komponen yang akrab di gunakan masayarakat seperti: Alat transportasi individu, perabot harian, motiv yang sering di gunakan oleh Masyarakat, tata ruang masa silam dan mentransformasikan ke dalam Interior perancangan Restoran Outbound maupun area tanpa

meninggalkan kearifan Nilai yang terkandung didalamnya.



Gambar : 3. Transformasi nilai corak batik kawungkedalam eleman estetis ruang.

# Karakter, Gaya dan Suasana Ruang

Karakter yang ingin di tampilkan pada perancangan restoran ini adalah karakter lokal khas bangunan jawa tradisional dimana materialnya di dominasi oleh material alam seperti bata merah,batu alam, dan kayu. Bernuansa asri penuh bukaan dengan penghawaan dan pencahayaan alami



Gambar : 4. Fasad bangunan dan Lingkungan Ruang makan saung.



Gambar: 5. Skematik warna dan material

Material yang di gunakan dalam perancangan adalah material khas bangunan jawa di dominasi oleh material alam seperti bata merah,batu alam,tegel kunci dan kayu. Dengan menggunakan matrial seperti itu di harapkan akan memperkuat unsur Natural yang diinginkan.

#### **Elemen Interior**

#### Lantai

Lantai pada rumah tradisional tergantung pada Jawa daerah masing-masing. Lantai pada orangorang pedesaan kebanyakan berupa tanah, disebut jogan. Pada perkembangannya lantai di desa maupun di kota sudah menggunakan bahanbahan modern, yakni plesteran bligon, terakotta, tegel semen, (bermotif dan tidak bermotif), keramik. dll. Ada juga yang menggunakan keramik granit, dan terassso. Sebagian besar penggunaan lantai disesuaikan dengan keadaan geografis lingkungan,

#### Dinding

Dinding rumah tradisional Jawa tergantung dari sisi ekonomi, pada intinya bahan dipilih atas dasar pemikiran pemanfaatan bahan alam sekitarnya. Dinding pada rumah tradisional Jawa dipandang sebagai pelindung atau pengaman dari halhal buruk, selain itu juga dijadikan sebagai pengkokoh rumah.

#### Plafon

Pada Arsitektur Jawa Plafon selain sebagai penghias langit-langit rumah juga berfungsi sebagai tempat untuk menyimpan barang. Kerangka plafon terbuat dari susunan bambu bulat ataupun kayu, dan di atasnya diletakan pelupuh atau juga gedeg sebagai bahan penutup plafon Unsur Pelengkap Pembentuk Ruang.

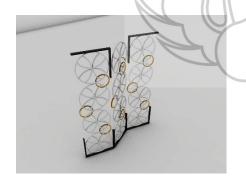
#### Furniture dan elemen estetis



Gambar: 6. Motif kawung pada meja

#### Ornamentatif

Dekoratif. yang ada pada bangunan di pusat kebudayaan Jawa yaitu di keraton mempunyai banyak ragam hias flora yang diwarnai merah, hitam, hijau dan kuning keemasan. Sedangkan pada daerah pinggiran kebudayaan Jawa pada umumnya rumah tinggalnya sangat sedikit sekali diberikan ornamentatif dan dekoratif dan warna yang sering digunakan lebih natural. Pada Restoran perancangan Pavajo mengambil dari motiv kawung untuk di terapkan ke perabot dan elemen estetis.



Gambar:7. Motif kawung pada *Devider* 

#### **Sistem Interior**

#### Pencahayaan

Pada Perancangan komplek Interior Pavajo hampir keseluruhan menggunakan pencahyaan alami, selain bentuk ruangan bersifat semi terbuka masing- masing bangunan memiliki bukaan yang besar, selain itu sebagian besar hanya di gunakan hingga sore saja terkecuali ruang direktur, ruang makan utama dan ruang serbaguna perlu menggunakan bantuan lampu LED.di saat saat tertentu.

#### Penghawaan

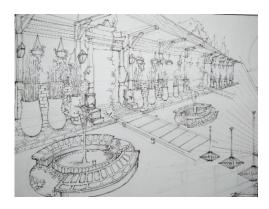
Sistem penghawaan menggunakan penghawaan alami dari dikarnakan hampir secara keseluruhan bangunan bersifat semi terbuka.terkecuali di ruang Direktur di butuhkan AC split dan di ruang shoping di butuhkan bantuan alat penyejuk ruangan.

Sistem Proteksi kebakaran komplek Interior Pavajo di beberapa titik tertentu menggunakan hydrant sebagai antisipasi kebakaran namun khusus Untuk ruang makan utama menggunakan Smoke Detector dan Spinkler.

#### **PEMBAHASAN**

## Ruang makan utama

Ruang makan utama yang memiliki daya tampung terbesar dari jumlah pengunjung Restoran. Ruang ini memiliki vieuw yang bagus serta icon-icon yang menggambarkan citra jogja tempo dulu baik pada meja makan, elemen pembentuk ruang serta aksen yang ada di dalamnya.



Gambar: 9. Fasad ruang Utama Restoran



Gambar: 10. Interior Ruang Utama Restoran



Gambar: 11. Meja makan Ruang Utama Restoran

## Ruang makan Saung

Ruang makan Semi terbuka yang terletak bersebelahan dengan ruang makan utama bergaya joglo limasan dalam penataan meja makan terpisah oleh pembatas dinding untuk menjaga zona privasi masing-masing ruang



Gambar: 12. Fasad Ruang makan saung



Gambar: 13. Interior Ruang makan saung



Gambar: 14. Aksesoris Ruang makan saung

# Kantor Direktur dan Manajemen

Ruangan di fungsikan untuk ruang kerja bagian direktur dalam memenej sitem dan menerima tamu restoran.



Gambar: 15. Fasad Kantor Direktur



Gambar: 16. Interior Kantor Direktur



Gambar: 17. Gade Kantor Direktur

#### Ruang

Ruang ini di gunakan sebagai sarana bermain Outbound dan Permainan Tradisional selain itu juga sebagai sarana mengasah ketangkasan dan kekompakan



Gambar: 18. Area Outbound



Gambar: 19. Area Outbound

#### **KESIMPULAN**

Dari Perancangan Restoran Pavajomuncul beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- I. Restoran Pavajo merupakan Restoran yang tidak hanya menyajikan ragam Sajian makanan saja melainkan mengoptimalkan sumberdaya ke pengembangan wahana bermain dan Outbound dalam satu komplek area.
- Menjadikan Nilai dan kearifan Lokal jawa sebagai corak dasar dan konsep perancangan.
- 3. Menghadirkan Nuansa Jogja tempo dulu bertujuan nostalgia masa silam.
- 4. Mengolah lahan yang kurang Optimal sebagai wahana bermain Outbound dan bermain.
- 5. Mengedukasi pengunjung dari luar daerah tentang kearifan Lokal.

#### DAFTAR PUSTAKA

Abdulah K, Hermanu & Soepartono 1998.Pendidikan Jasmani dan Olahraga.Depdikbud IKIP Surabaya

Ancok, Jamaludin, 2003. Outbound Management Training. Jogyakarta. UII Press.

Bill Moggridge, "Design Thinking: Dear Don", 2010:Baharudin. dan Wahyuni, Nur Esa. Teori Belajar & Pembelajaran. (Jogjakarta: Ar-Ruzz Media Group, 2008)

Badono, AR., 2006.Pendidikan Jasmani,Olahraga dan Kesehatan Di Sekolah.Bahan Seminar Olahraga"Problematika Pendidikan Olahraga dan Bidang Olahraga Prestasi Di Jawa Timur". Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Timur.

Ching, Francis D.K. 1996. Ilustrasi Desain Interior. Erlangga, Jakarta.

Don Norman. "Rethinking Design Thinking", 2013:

http://www.core77.com/posts/17042/design-thinking-dear-don-17042

Kylloe, Ralph. 2006. The Rustic Home. Gibbs Smith Publisher. English.

Lawson, Fred. 1994. Restaurant Planning and Design. Cambridge: Cambridge University Press

Marsum, W.A. 1994. Restoran dan Segala Permasalahanya. Yogyakarta. Andi Offset.

Soekrosno. 2001. Manajement Food and Beverage service Hotel. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Suparto, Joko. 1979. Mengembangkan Konsep Perencanaan. Jakarta: Pustaka Firdaus

Tim Brown, Change by Design: How Design Thinking Transforms

Okezone news, Gita Ramadhan, Waspada, Stres Intai 64 Persen Pekerja di Indonesia dalam http://lifestyle.okezone.com/ diunduh September 201

Organizations and Inspires Innovation Introduction, 2009







