

NASKAH PUBLIKASI

KARYA DESAIN

**PERANCANGAN ULANG INTERIOR RESTORAN  
DAUN MAS KOTA TEMANGGUNG**



**AFRIAN DIAZ PERWITA**

**NIM 1511997023**

**PROGRAM STUDI S-1 DESAIN INTERIOR  
JURUSAN DESAIN FAKULTAS SENI RUPA  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA**

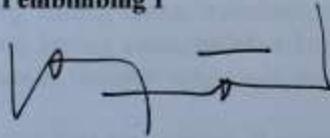
## LEMBAR PENGESAHAN

Tugas akhir yang berjudul:

**PERANCANGAN ULANG INTERIOR RESTORAN DAUN MAS KOTA TEMANGGUNG** diajukan oleh Afrian Diaz Perwita, NIM 1511997023, Program studi S-1 Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Mengetahui,

**Pembimbing 1**



Drs. Ismael Setiawan, M.M.

NIP 19620528 1 99403 1 002/NIDN 0028056

# **PERANCANGAN ULANG INTERIOR RESTORAN DAUN MAS KOTA TEMANGGUNG**

**AFRIAN DIAZ PERWITA**

Program Studi S-1 Desain Interior, Jurusan Desain Fakultas Seni Rupa, ISI Yogyakarta Jl.

Parangtritis km 6,5 Sewon Bantul Yogyakarta

Email: afriandiaz50@gmail.com

## **ABSTRAK**

Daun mas adalah restoran yang berdiri sejak tahun 1999 dan masih bertahan hingga sekarang. Restoran ini berada di salah satu jalur utama kota Temanggung, yaitu di Jl. Suwandi Suwardi No. 03. Restoran ini menyajikan masakan khas Temanggung dan beberapa kota sekitarnya, tujuannya yaitu memperkenalkan masakan tradisional dengan sentuhan yang lebih modern.

Konsep dari restoran Daun Mas yaitu Tradisional. Akan tetapi konsep tersebut belum matang, dari furniture yang kurang tertata maksimal, elemen estetika yang kurang tepat, hingga ruangan yang kurang mencerminkan konsep tradisional. Dari sekian furniture yang ada, masih banyak furniture yang masih belum memenuhi standar ergonomis.

Maka dari situ penulis melakukan perancangan Restoran Daun Mas dengan menggunakan metode Rosemary Kilmer dengan tahap desain analisa dan sintesa. Dari sekian masalah yang ada, akhirnya diputuskannya tema yang akan diusung yaitu Tembakau dan dengan konsep tradisional modern, yang tetap memperhatikan nilai ergonomi. Karena pada dasarnya Temanggung sedang menjadi kota yang berkembang dibidang pariwisata, maka tema tembakau ini dapat digunakan sebagai identitas dari kota Temanggung.

***Kata Kunci: tembakau, tradisional, modern, ergonomis***

## **ABSTRACT**

*Daun mas is a restaurant that was founded in 1999 and still exists today. This restaurant is located on one of the main routes of the city of Temanggung, namely Jl. Suwandi Suwardi No. 03. This restaurant serves the specialties of Temanggung and several surrounding cities, the aim is to introduce traditional cuisine with a more modern touch.*

*The concept of Daun Mas restaurant is traditional. However, the concept is not yet mature, from furniture that is not maximally organized, aesthetic elements that are not quite right, to rooms that do not reflect traditional concepts. Of all the existing furniture, there are still many furniture that still do not meet ergonomic standards.*

*So from there the authors designed the Daun Mas Restaurant using the Rosemary Kilmer method with the analysis and synthesis design stages. Of the many problems that exist, finally he decided on the theme to be carried, namely tobacco and with modern traditional concepts, which still pay attention to the value of ergonomics. Because basically Temanggung is becoming a developing city in the field of tourism, this tobacco theme can be used as the identity of the city of Temanggung.*

**Keyword Key:** *tobacco, traditional, modern, ergonomics*

### **A. Pendahuluan**

#### **1. Latar Belakang Penciptaan**

Indonesia memiliki keberagaman keindahan dan kebudayaan yang erat kaitannya dengan sektor pariwisata. Pariwisata adalah perjalanan atau sebagian dari kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas dan layanan yang disediakan masyarakat, pemerintah serta pemerintah daerah dalam menyediakan sebuah wisata di suatu daerah.

Temanggung merupakan salah satu kota besar di Indonesia serta merupakan kota yang mempunyai perkembangan ekonomi yang bagus sehingga membawa kota ini ke arah kota bisnis dan wisata. Kota ini memiliki sarana pendukung perdagangan dan pariwisata yang lengkap, terutama fasilitas industri dan *amusement center*. Temanggung juga dikenal sebagai salah satu daerah penghasil tembakau di Indonesia dan daerah yang unggul dalam wisata alamnya. Dalam menunjang pariwisata yang berada di Temanggung banyak pengusaha dan warga yang memanfaatkan keadaan tersebut untuk mendirikan sebuah peluang usaha, diantaranya adalah usaha kuliner.

Usaha kuliner memiliki berbagai macam jenis, salah satunya adalah restoran. (Marsum, 2005) menuturkan bahwa restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Restoran saat ini bukan lagi hanya sekedar tempat untuk menikmati makanan dan minuman saja, akan tetapi juga dipakai untuk tempat berkumpul keluarga dan bertemu rekan bisnis sambil menikmati makanan dan minuman yang tersedia.

Temanggung memiliki beberapa pilihan restoran salah satunya Restoran Daun Mas. Restoran ini berdiri sejak tahun 1999 yang menyajikan berbagai macam

menu masakan nusantara dan *western*. Banyak pengunjung yang datang ke Daun Mas Resto, baik warga Temanggung maupun para wisatawan guna melepas lelah saat perjalanan atau berkumpul bersama keluarga saat liburan.

Semakin berkembangnya jaman tentang desain dan teknologi, di restoran ini tergolong dalam restoran yang kurang mengikuti jaman dah masih menggunakan sistem layanan lama. Dan semakin kesini restoran ini menjadi sepi, kurangnya minat masyarakat terhadap desain di restoran ini, membuat restoran ini bukan lagi menjadi prioritas utama saat berkunjung ke Kota Temanggung. Saat ini restoran ini hanya di kunjungi beberapa keluarga dan para pegawai kantoran di sekitar restoran.

Konsep dari restoran Daun Mas yaitu Tradisional. Akan tetapi konsep tersebut belum matang, dari furniture yang kurang tertata maksimal, elemen estetika yang kurang tepat, hingga ruangan yang kurang mencerminkan konsep tradisional. Dari sekian furniture yang ada, masih banyak furniture yang masih belum memenuhi standar ergonomis. Oleh karena itu, penulis melakukan perancangan Restoran Daun Mas dengan menggunakan metode Rosemary Kilmer dengan tahap desain analisa dan sintesa. Tema yang akan diusung adalah Tembakau dengan konsep tradisional modern, yang tetap memperhatikan nilai ergonomi. Karena pada dasarnya Temanggung sedang menjadi kota yang berkembang dibidang pariwisata, maka tema tembakau ini dapat digunakan sebagai identitas dari kota Temanggung.

## **2. Rumusan/Tinjauan Penciptaan**

Berdasarkan data-data yang telah penulis dapatkan serta yang sudah dianalisis dari data lapangan, data literature, dan hasil dari wawancara dari klien maka didapatkan permasalahan pada perancangan Restaurant Daun Mas ini adalah:

- a. Bagaimana mendesain interior restoran Daun Mas yang dapat mencerminkan citra atau *image* Kota Temanggung?
- b. Bagaimana merancang desain interior restoran Daun Mas Temanggung yang memfasilitasi kegiatan dan memiliki empati terhadap pengunjung dan karyawan.

## **3. Teori dan Metode Penciptaan**

### **a. Teori Penciptaan**

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum. Tujuan operasi restoran adalah untuk mencari untung serta memberikan kepuasan kepada para tamu atau pelanggan sebagaimana tercantum dalam definisi Vanco Christian. Dalam bisnis ini akan terjadi semacam barter antara pembeli dengan penjual; dalam hal ini antara produk jasa dengan uang.

Menurut Marsum, W (2005) ada beberapa jenis restoran, yaitu: *Coffee Shop* atau *brasserie*, *Cafeteria* atau *café*, *Canteen*, *Continental Restaurant*, *Carvery*, *Dining Room*, *Fish and Chip Shop*, dan *Grill Room (Rotisserie)*.

Setiap restoran ternama yang sukses meraih sebuah kesuksesan pada umumnya selalu memiliki sebuah keunikan, bertema khas, dan memberi kesan

menarik untuk pengunjung. Dibalik hal tersebut tentunya ada sebuah standar yang menciptakan ruang restoran menjadi nyaman dan memiliki sebuah ciri khas tersendiri dari restoran pesaing lainnya, diantaranya adalah:

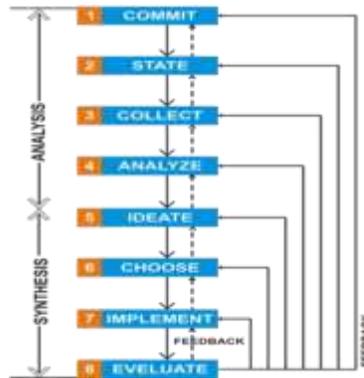
- 1) Layout berdasarkan kapasitas dan target penjualan.  
Setelah mengetahui target segmen penjualan dari restoran, pemilik restoran harus menentukan konsep ruang yang akan didesain, menu makanan yang akan disajikan, dan target penjualan yang akan di hitung per satu hari. Maka hal tersebut akan menjadi patokan dasar perhitungan kebutuhan meja makan, kursi, dan ruang gerak yang ada di restoran tersebut seperti lobby, dapur, dan masih banyak ruangan lain.
- 2) Sirkulasi, zonasi, dan jarak antar tempat duduk  
Sirkulasi dalam restoran yang dimaksud adalah arus datang, pergi, Bergeraknya pelanggan, dan juga para karyawan restoran agar tidak saling bertabrakan, menghalangi, bahkan saling mengganggu, yang mana pada akhirnya akan menjadikan restoran tersebut kurang nyaman.
- 3) Sekat antar ruang menjadi sebuah patokan  
Kebutuhan sekat antara ruang dapat ditentukan dari target pasar restoran. Pembagian ruangan sebenarnya bertujuan untuk memisahkan antara ruang umum, privat, dan ruang khusus.
- 4) Pemilihan furniture yang sesuai  
Dalam pemilihan furniture restoran bergantung pada target pasar yang akan dipilih. Pemilihan furniture juga akan berpengaruh terhadap biaya perawatan furniture, semakin fleksibel atau mudah berpindah-pindah maka potensi akan biaya yang dikeluarkan akan semakin besar pula karena furniture dan lantai akan beresiko kotor dan rusak lebih cepat.
- 5) Tema interior yang unik menyesuaikan produk dan pelayanan  
Tema interior sangat berpengaruh dari target pelanggan yang akan dituju, tetapi pada zaman sekarang ini tema interior yang menarik dan bagus untuk menjadi objek foto akan memberi dampak baik pada restoran karena akan mengarah semua kalangan.
- 6) Menentukan ada tidaknya ruang terbuka  
Konsep indoor maupun outdoor akan mengikuti konsep restoran yang akan digunakan dan dari menu yang disajikan. Seperti contohnya jika restoran tersebut menjual makanan berbasis *seafood*, makanan khas Timur Tengah, Mandarin, *dessert* dingin atau *ice cream* maka akan dibutuhkannya ruang terbuka pada restoran tersebut.
- 7) Udara dan pencahayaan  
Pada umumnya manfaat dari ukuran jendela yang besar akan memberikan kesan terbuka kepada sesuatu diluar restoran, pencahayaan akan masuk dengan lebih baik, memudahkan pelanggan untuk menikmati pemandangan luar. Sinar matahari yang masuk kedalam restoran juga akan memberi kesan sehat pada restoran dan memastikan setiap sudut ruangan yang terlihat tetap bersih dan terawat.

b. Teori dan Metode Penelitian

1) Proses Desain / Diagram Pola Pikir Desain

Metode desain yang digunakan adalah proses desain yang di dalamnya terdapat 2 tahap, tahap pertama *analisa* yaitu masalah diidentifikasi, diteliti, dibedah, dan dianalisis. Tahap kedua adalah  *sintesa*, di mana bagian-bagian ditarik bersama-sama untuk membentuk solusi yang kemudian diterapkan sebagai sebuah pemecahan yang optimal.

Metode perancangan proses desain dalam hal ini dapat terlihat pada grafik sebagai berikut:



Gambar 1. Bagan Pola Pikir Perancangan

(Sumber; *Designing Interiors*, Rosemary Kilmer, 1992)

- a) *Commit (Accept The Problem)* adalah langkah pertama seorang desainer menerima atau berkomitmen dengan masalah, dengan cara *Prioritization, Personal Value Analogies dan Reward Concept (Tangible Assets)*
- b) *State (Define The Problem)* adalah mendefinisikan masalah yang sudah dinyatakan selum perancang dapat memulai proses desain secara efektif.
- c) *Collect (Gather The Facts)* yang dapat disebut juga sebagai pemrograman adalah pengumpulan data dan fakta yang dikategorikan dan disajikan sebagai program yang akan diterbitkan yang melibatkan penelitian, data, dan survei.
- d) *Analyze* adalah menganalisa masalah dan data yang telah dikumpulkan dan para desainer harus peka dalam melihat semua informasi yang sudah terkumpul, lalu dikategorikan kedalam beberapa kategori terkait.
- e) *Ideate* adalah mengeluarkan ide dalam bentuk skematik dan konsep. Terdapat dua fase pada langkah *ideate* yaitu *Drawing Phase* dan *Concept statment*.
- f) *Choose (Select The Best Option)* adalah memilih alternatif yang paling sesuai, terbaik dan optimal dari ide-ide yang ada.
- g) *Implement (Take Action)* adalah melaksanakan penggambaran dalam bentuk pencitraan 2D dan 3D seperti gambar akhir, rencana-rencana, rendering dan hal yang dapat digunakan untuk presentasi kepada klien.
- h) *Evaluate* adalah meninjau desain yang dihasilkan, apakah telah mampu menjawab brief serta memecahkan permasalahan.

## 2) Metode Desain

### a) Metode Pengumpulan Data & Penelusuran Masalah

Pada tahap ini, perancang mengumpulkan data fisik maupun non fisik. Untuk mendapatkan data non fisik perancang dapat melakukan kegiatan wawancara dengan klien sehingga dapat mengetahui keinginan klien dan kebutuhan pengguna ruang tersebut. Selain itu juga dilakukan pengumpulan dokumen untuk mendapatkan data profil proyek tersebut. Untuk mendapatkan data fisik, perancang melakukan survei langsung pada proyek tersebut dengan mengambil gambar kondisi ruang serta pengukuran ruang.

### b) Metode Pencarian Ide & Pengembangan Desain

Metode pencarian ide yang digunakan adalah metode analisis, perancang akan menganalisa segala persoalan yang ada, hal ini mengacu pada metodologi desain (Jones, 1992) sebagai formulasi dari apa yang dinamakan “berpikir sebelum menggambar”. Proses tersebut meliputi penetapan masalah, pendataan lapangan, literature, tipologi, analisis pemrograman, sintesis, skematik desain, penyusunan konsep dan pewujudan desain. Setelah analisis selesai, maka perancang akan menemukan ide dan mengembangkan desain tersebut.

### c) Metode Evaluasi Pemilihan Desain

Metode evaluasi pemilihan desain yang akan digunakan adalah dengan membagikan kuisioner pada klien dan pengguna ruang sehingga desainer dapat menentukan alternatif desain terbaik yang sesuai dengan keinginan klien dan pengguna ruang.

## B. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil desain akhir pada perancangan interior Daun Mas Resto ini sudah melewati berbagai tahap evaluasi dari data lapangan dan data literatur yang mendasari kriteria yang dapat menunjang tema, gaya, dan tujuan perancangan ini, yang dapat mengatasi solusi dari permasalahan yang ada di restoran Daun Mas. Dasar utama dari desain ini yaitu yang pertama aspek fungsional, yang kedua aspek *maintenance*, dan aspek ketiga yaitu estetika.

### 1. Data Lapangan

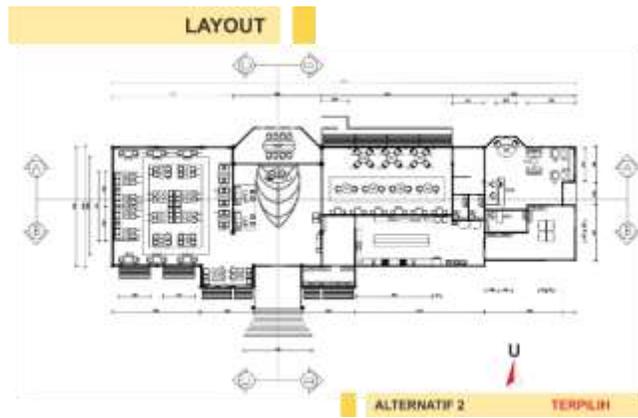


Gambar 2. Penataan Ruang Daun Mas Resto  
(sumber: Dokumen Pribadi, 2019)





Gambar 6. Bubble Plan 1  
(sumber: Afrian Diaz P. 2020)



Gambar 7. Layout 1  
(sumber: Afrian Diaz P. 2020)

4. Hasil akhir



Gambar 8. Gambar Resepsionis dan Lobby  
(sumber: Afrian Diaz P. 2020)



Gambar 9. Gambar area makan  
(sumber: Afrian Diaz P. 2020)



Gambar 10. Gambar area makan  
(sumber: Afrian Diaz P. 2020)



Gambar 11. Gambar smoking area  
(sumber: Afrian Diaz P. 2020)

### C. Kesimpulan

Restoran Daun Mas merupakan restoran yang dapat dijadikan destinasi wisata unggulan, karena selain berada di zona pariwisata, restoran ini tentunya menyajikan masakan-masakan tradisional Kota Temanggung atau masakan tradisional ala Jawa yang biasanya di kota besar jarang sekali menemuinya. Sebab lokasinya berada pada zona pariwisata, maka desain yang dirancang harus dapat menunjang para wisatawan untuk kembali lagi ke restoran ini maupun ke kota Temanggung dan mereka memiliki kesan yang menarik yang menjadi kenangan indah. Oleh sebab itu penulis mendesain sebuah restoran yang bernuansa tradisional ala kota Temanggung dan mengambil ciri khas dari kota yang disebut dengan Kota Tembakau ini, yaitu tembakau itu sendiri. Yang dipadukan dengan gaya kontemporer untuk menambah kesan mewah dari gaya tradisional. Dan diharapkan desain ini dapat menjadi tempat yang nyaman dan berkesan di hati para warga kota Temanggung maupun para wisatawan yang berkunjung. Penulis juga berharap semoga desain ini juga dapat menyelesaikan permasalahan dan dapat mencerminkan *image* dari kota Temanggung.

## DAFTAR PUSTAKA

Kilmer, R. (1992). *Designing Interiors*. California: Wadsworth Publishing Company.

Marsum, W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi 4*. Yogyakarta: Andi