

ARTIKEL ILMIAH

STRATA 1

DESAIN INTERIOR RESTORAN “HU’U”

JL. DANAU TEMPE

SANUR-BALI



Oleh

Ida Bagus Edy Dharma Putra

Nim: 200805030

Program Studi Desain Interior

Jurusan Desain

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA DENPASAR**

2012

**DESAIN INTERIOR RESTORAN “HU’U”
JL. DANAU TEMPE
SANUR - BALI**

Ida Bagus Edy Dharma Putra
Nim. 200805030
Jurusan/Prog. Studi : Desain/ Desain Interior

ABSTRAK

Desain Interior Restoran Hu’u, Jl. Danau Tempe, Sanur – Bali

Oleh : Ida Bagus Edy Dharma Putra

Pariwisata merupakan sektor yang paling pesat berkembang di Bali. Sebagai akibat dari maju dan berkembangnya sektor pariwisata Bali, berbagai penunjang berkembangnya pariwisata di Bali seperti misalnya Restoran , penginapan, spa, *resort, villa*, hiburan dan lain-lain. Salah satu sarana penunjang pariwisata di bali yang sangat berpotensi untuk dikembangkan adalah restoran. Salah satu yang didesain untuk menarik minat pengunjung adalah Restoran Hu’u. Restoran Hu’u merupakan restoran yang dikembangkan oleh seorang berkengsaan Italia. Dengan tempat yang strategis yaitu di Sanur tetapi dengan berbatasan dengan pabrik, sangat menarik disiasati dengan mengaplikasikan vertical garden pada area makan dan *lounge* dalam ruangan tertutup, tetapi aktivitas yang berjalan dapat berjalan dengan baik. Konsep yang digunakan untuk memecahkan permasalahan yang ada di lapangan adalah “*Stylish Sustainable*” Kata *stylish* berarti bergaya; artistik 2. bergaya sesuai perkembangan jaman. (Kamus Besar Bahasa Inggris, 1998:428). Sedangkan *Sustainable* berarti: memenuhi keperluan generasi masa kini tanpa harus berkompromi dengan kemampuan generasi masa depan untuk memenuhi kebutuhan mereka(World Congress Of Architects, 1993). Konsep ini teraplikasi pada material, pertimbangannya terhadap bangunan yang berbasis lingkungan dan sehat. Sedangkan dari *stylish* sendiri terwujud dari tema desain, pola ruang, bentuk ruang, yang dinamis. Konsep *stylish sustainable* ini diharapkan mampu menciptakan desain interior restoran yang bergaya, dan sebuah bangunan yang berkelanjutan yang aman dan nyaman digunakan bagi civitas aktivitas di restoran.

Kata kunci: Restoran, Stylish, Sustainable

ABSTRACT

Interior Design Restaurant Hu'u, Danau Tempe Street, Sanur – Bali

By: Ida Bagus Edy Dharma Putra

Tourism is the most rapidly growing sector in Bali. As a result of the progress and development of the tourism sector of Bali, a variety of supporting the development of tourism in Bali such as Restaurants, hotels, spas, resorts, villas, entertainment and others. One means of supporting tourism in Bali that has the potential to be developed is a restaurant. One that is designed to attract visitors is'll Hu'u. Hu'u restaurant is a restaurant that was developed by an Italian nationality. With a strategic place in Sanur but with the adjacent factory, very interesting tricked by applying a vertical garden in the dining area and lounge in a closed room, but the activity that goes to work well. Concepts used to solve the existing problems in the field is "Stylish Sustainable" means the word stylish stylish, artistic 2. style according to the changing times. (Large English Dictionary, 1998:428). While the Sustainable means: meeting the needs of the present generation without compromising the ability of future generations to meet their needs (World Congress Of Architects, 1993). This concept is applied to the material, based on its consideration of the premises and healthy environment. While the stylish design of the theme itself manifest, spatial patterns, the shape of space, which is dynamic. The concept of sustainable stylish is expected to create a stylish restaurant interior design, and a sustainable building is safe and comfortable to use for the perpetrators of the activity in the restaurant.

Keywords: Restaurant, Stylish, Sustainable

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Restoran adalah tempat untuk menikmati makanan dan minuman yang dikomersialkan. Di Bali, restoran juga termasuk sarana penunjang untuk mendukung kepariwisataan. Pariwisata di Bali berkembang dengan pesat, terbukti dengan banyaknya wisatawan domestik maupun internasional yang datang berkunjung ke Bali. Dengan melihat perkembangan sektor pariwisata ini, dan setelah mempelajari beberapa strategi bisnis restoran di Bali, Mrs Janne De Boer seorang yang berkewarganegaraan asing berinisiatif membuka restoran Hu'u di Bali dengan lokasi awalnya hanya di Petitenget dengan menjual menu makanan dari Italia, yang banyak diminati wisatawan asing maupun domestik yang sedang berada di Bali. Untuk alasan pengembangan bisnis, dan dengan melihat perkembangan pariwisata di Bali yang tidak hanya di bagian pantai barat Bali saja namun juga pada bagian Selatan Bali terutama di daerah Sanur, maka owner membuka cabang Restoran Hu'u di daerah Sanur, tepatnya di Jl. Danau Tempe.

Selain sebagai salah satu sarana wisata, sebuah restoran selayaknya dapat memberikan kesan baik dari segi pelayanan maupun suasana ruangnya. Untuk itu desain harus mempunyai kesan tersendiri dari segi interiornya. Kesan-kesan tersebut dapat dibentuk pada elemen-elemen pembentuk dan pelengkap ruang yang merupakan unsur-unsur desain interior. Dalam segi pembangunan juga harus memperhatikan lingkungan agar pengunjung restoran dapat menikmati hidangan itu sendiri. Bentuk rasa lapar manusia sebagai wujud dari bagian psikologi, yang sangat dipengaruhi oleh suasana lingkungan. Lingkungan yang mampu membentuk rasa lapar dan meningkatkan nafsu makan pada diri manusia sangat mutlak diperlukan dalam desain interior sebuah restoran. Dengan mempertimbangkan hal tersebut, sebuah restoran tidak hanya semata-mata menjual rasa masakan tapi juga menjual suasana yang nyaman bagi para konsumen.

Selain suasana lingkungan dan kesan tersendiri sebuah restoran, dengan isu yang berkembang saat ini, yaitu peningkatan suhu bumi yang sangat drastis akibat pembangunan yang tidak memperhatikan ekologi serta pemanfaatan bahan yang berlebihan, sangat baik diterapkan *sustainable design* yang memperhatikan dampak terhadap lingkungan kedepannya pada desain sebuah restoran, mengingat merupakan ruang publik dengan skala besar dengan pemanfaatan banyak hal terutama material yang berasal dari alam.

Hu'u Restoran yang dikembangkan di daerah Sanur, Jl. Danau Tempe ini memiliki permasalahan yaitu pada site yang memiliki batas dengan pabrik, sehingga harus meniasati desain interior yang tetap dapat menciptakan kesan tersendiri, suasana nyaman dengan keadaan tersebut, dan *sustainable design* yang sangat berpengaruh pada rancangan bangunan publik khususnya restoran terhadap dampak lingkungan kedepan.

Berdasarkan hal tersebut di atas, pada kesempatan ini Mahasiswa selaku calon desainer mengambil judul "Desain Interior Hu'u Restoran, Jl. Danau Tempe, Sanur, Bali" sebagai objek studi kasus Tugas Akhir. Mahasiswa tertarik mengambil studi kasus Hu'u Restoran ini karena perkembangan restoran dengan menu makanan Italia yang makin banyak di Bali, serta dari segi interior dimana pada kasus ini memiliki permasalahan utama pada site yang berbatasan dengan area pabrik yang dapat ditanggulangi dengan menerapkan ilmu desain interior agar dapat meningkatkan kualitas pelayanan bagi wisatawan yang datang ke Bali.

Pengertian Judul

Judul dari laporan ini adalah "Desain Interior Restoran Hu'u, Jl. Danau Tempe, Sanur-Bali ". Untuk pengertian lebih lanjut akan dijabarkan artinya sebagai berikut :

1. Desain menurut buku Diksi Rupa yaitu sebuah rancangan/seleksi atau arsemen dari elemen formal karya seni; ekspresi konsep seniman dalam berkarya yang mengkomposisikan berbagai elemen dan unsur yang mendukung (Susanto,2002:31). Pendapat lain mengenai pengertian desain berasal dari kata

design dalam bahasa Inggris berarti perancangan , rancangan desain. Jadi dapat disimpulkan desain berarti perancangan atau proses untuk suatu perwujudan.

2. Interior adalah karya arsitek yang khusus menyangkut bagian dalam dari suatu bangunan, bentuk-bentuknya sejenis dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan dalam proses perancangan selalu dipengaruhi oleh unsur-unsur geografi setempat dengan kebiasaan-kebiasaan setempat.(Suptandar1985:11)
3. Restoran adalah tempat menyantap makanan atau minuman yang disediakan dengan pungutan bayaran yang termasuk usaha boga(UURI no 34 tahun 2000 tentang perubahan atas UURI no 18 tahun 1997).
4. Hu'u merupakan sebuah nama restoran yang akan dibangun di Jl. Danau Tempe, Sanur Bali yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman.
5. Jl.Danau Tempe adalah nama jalan di daerah Sanur, Bali.
6. Sanur adalah sebuah desa atau kelurahan di wilayah Denpasar Selatan,Bali
7. Bali adalah nama salah satu provinsi di Indonesia, dan juga merupakan nama pulau terbesar yang menjadi bagian dari provinsi tersebut.

Dari uraian diatas, maka dapat disimpulkan pengertian dari judul Pengantar karya ini adalah perencanaan bagian dalam ruang pada bangunan komersial yang bernama Hu'u Restoran dimana ruang lingkup dan kegiatannya menyediakan hidangan makanan dan minuman yang berlokasi di Jl. Danau Tempe, Sanur Bali.

Rumusan Masalah

Dari semua uraian di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut ;

1. Bagaimana mendesain interior Hu'u Restoran, dengan site yang berbatasan dengan pabrik tekstil agar menciptakan kesan tersendiri dan suasana lingkungan sebuah restoran tetap dapat dinikmati pengunjung?

2. Bagaimana mendesain interior Hu'u Restoran agar tercipta bangunan dengan dasar *Sustainable design*?
3. Bagaimana mendesain interior Hu'u restoran agar kebutuhan civitas dalam beraktivitas terpenuhi?

Batasan Masalah

Dibawah ini adalah lingkup permasalahan yang akan dipecahkan :

Pembagian/pengaturan area makan dan ruang-ruang pendukung lainnya seperti area makan, dan *restroom* yang merupakan tempat yang sering dikunjungi oleh konsumen selain itu juga ruang dapur yang merupakan ruang inti restoran tersebut.

Hal-hal diatas dibatasi pada desain fasade, elemen pembentuk dan pelengkap interior ruang, jalur sirkulasi, fasilitas, utilitas yang merupakan elemen inti dari desain interior.

Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari desain ini adalah :

- a. Mendesain dengan site yang berbatasan dengan pabrik tekstil agar menciptakan kesan tersendiri dan suasana lingkungan sebuah restoran tetap dapat dinikmati pengunjung.
- b. Mendesain interior Hu'u Restoran agar menciptakan bangunan yang ramah lingkungan, hemat energi untuk jangka panjang yang berkelanjutan.
- c. Dapat mendesain Hu'u Restoran untuk memenuhi kebutuhan civitas untuk beraktifitas.

Manfaat dari desain ini adalah :

a. Bagi Mahasiswa

Menambah wawasan dalam proses desain interior pada kasus Hu'u Restoran.

b. Untuk Lembaga

Menambah perpustakaan pada FSRD ISI Denpasar dan memberikan masukan bagi lembaga mengenai proses desain yang nantinya diharapkan mampu memberi sumbangan secara literatural pada proses desain interior restoran di masa depan.

c. Untuk Masyarakat

Sebagai bahan masukan agar dunia interior dan kontribusinya dapat dikenal luas secara riil oleh masyarakat umum.

d. Bagi penelitian Selanjutnya

Desain ini diharapkan mampu memberikan/menambahkan teori-teori baru yang berkembang di masyarakat untuk melengkapi teori-teori yang sudah ada sehubungan dengan kasus yang diangkat.

Metode

Metode Pengumpulan Data

Untuk mengumpulkan data digunakan tiga metode, yaitu :

1. Metode Kepustakaan

Mencari literatur yang diperlukan sebagai data komparatif yang didapatkan dari berbagai sumber kepustakaan untuk memperoleh teori-teori dan mempelajari peraturan-peraturan yang berhubungan dengan penulisan ini dan menunjang keabsahan data yang diperoleh di lapangan.

2. Observasi

Menurut Hadi bahwa, teknik observasi adalah teknik pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap fenomena-fenomena. Melalui teknik ini

maka penulis langsung melakukan pengamatan ke lapangan yang dimulai dari data fisik.

3. Wawancara

Merupakan teknik pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab secara langsung atau tidak langsung (melalui telepon) dengan orang yang bergerak dibidangnya dan mampu memberikan data serta informasi tentang objek desain. Dalam hal ini mengadakan Tanya jawab dengan manager, staf, dan karyawan, dan pihak-pihak yang terkait dengan perusahaan tersebut.

Metode Analisa Data

Metode analisis data yang diterapkan adalah deskriptif kualitatif . Penelitian dilakukan dengan menggunakan analisis dan pengamatan terhadap kebutuhan konsumen. Mengetahui kebutuhan pengguna ruang melalui perilaku yang dilakukan dalam sebuah restoran, dilakukan berdasarkan prosedur pengamatan fenomena sosial. Sehingga, hasil penelitian yang didapatkan tidak bersifat statistik dan tidak ada aturan absolute dalam mengolah hasil pengamatan (data). Penelitian ini memfokuskan pada studi kasus yang merupakan penelitian lebih rinci terhadap objek tertentu secara dalam dan menyeluruh.

Metode Desain

Metode desain yang digunakan dalam pembahasan Desain Interior Hu'u Restoran ini adalah metode *glass-box*. Metode ini merupakan cara berpikir rasional yang secara objektif dan sistematis menelaah sesuatu hal secara logis dan terbebas dari pikiran dan pertimbangan yang tidak rasional (Jones,1973;49). Metode ini selalu berusaha untuk menemukan fakta-fakta dan sebab atau alasan faktual yang melandasi terjadinya suatu hal atau kejadian dan kemudian berusaha menemukan alternatif solusi atau masalah-masalah yang timbul.

TINJAUAN PUSTAKA

Data literatur

Pengertian Restoran

- a. Restoran atau rumah makan adalah tempat menyantap makanan atau minuman yang disediakan dengan pungutan bayaran yang tidak termasuk usaha boga(UURI no 34 tahun 2000 tentang perubahan atas UURI no 18 tahun 1997).
- b. Restoran berasal dari bahasa latin *restaurae* dalam bahasa Inggris berarti *a public eating place*, yaitu rumah makan atau tempat makan umum.
- c. Restoran merupakan rumah makan yang fungsinya sebagai penyedia jasa di bidang boga dengan ketentuan dan ciri khas yang ingin ditampilkan (Marsum, 2005:7)

Sejarah Restoran

Dalam dalam encyclopedia britanica, istilah restoran pertama kali dijelaskan sebagai berikut:

Rumah makan pertama kali yang kemudian dikenal dengan nama restoran didirikan pada tahun 1765, oleh A. Boulanger, sebuah makanan berupa sup sayur di Paris. Keberadaan rumah makan ditunjukkannya dengan memberi tanda pada pintu rumahnya dalam bahasa latin “ datanglah pada saya dengan perut buruk kamu(dalam keadaan lapar) dan saya akan menyembuhkan kamu (Melibor, 1970:229).

Di Inggris restoran dikenal sejak abad ke – 16, dalam bentuk penyediaan makanan pada kedai minuman dan penginapan dengan harga dan waktu yang sudah ditentukan lebih awal. Tetapi istilah restoran itu sendiri baru digunakan tidak lama setelah revolusi perancis, pada awal ke – 16.

Jenis – Jenis Restoran

Secara garis besar restoran dapat digolongkan menjadi empat macam yaitu:

a. Exclusive

Jenis ini mempunyai karakteristik tertentu, sebab makanan yang disediakan dibuat atas pesanan pelanggan, sehingga sifatnya eksklusif

b. Larger

Rumah makan ini banyak dipakai sebab mempunyai resiko yang kecil, disini disediakan

Masakan sesuai dengan selera masakan umum. (Lawson, 1973;28).

c. Smaller

Rumah makan ini mempunyai masakan dan minuman khusus disamping masakan dan minuman lainnya. Daya tariknya pada menu khusus, juga mutu masakan harus tetap ditingkatkan supaya pengunjung tidak merasa kecewa.

d. Populer

Rumah makan ini menyediakan bermacam - macam masakan dalam jumlah banyak, sehingga pengunjung dapat mengambil sendiri masakan yang telah disediakan diatas meja.

Menurut (Soekresno, 2001:17) jenis restoran berdasarkan pengelolaan dan sistem penyajian dibedakan menjadi 3, yaitu:

a. Restoran formal

Pengertian restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif. Restoran informal

Pengertian restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan.

b. Specialties restaurant

Pengertian specialties restoran adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian khas dari suatu Negara/ Daerah tertentu

Berdasarkan pembahasan diatas Hu'u Restoran tergolong *Specialties Restaurant* dimana restoran tersebut menjual makanan yang berasal dari satu Negara yaitu Menu Italia dengan sistem penyajian American service yang mengantarkan makanan dengan cara yang efisien yang di kombinasikan dengan teknik pelayanan yang tepat, penuh perhatian serta keramah-tamahan. Pelayanan ini bisa juga berarti persiapan-persiapan mengenai keadaan-keadaan yang biasa terjadi, keamanan dan sanitasi baik pembayaran tamu dan penerimaan uang tip.

Persyaratan Dalam Restoran

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

- a. Dapur, mempersiapkan dan memproduksi hidangan.
- b. Ruang makan (*dinning area*), menawarkan, menjual dan sekaligus menyajikan hidangan – hidangan yang dimasak oleh bagian dapur.
- c. Bar, menjual minuman beralkohol dan melayani tamu.
- d. Kasir, tempat tamu untuk melakukan pembayaran.

Prinsip dasar Restoran

Menurut S.K. Meparpostel No.KM. 37/PW,304/MPPT 86 Tanggal 27 Juni 1996, syarat sebuah rumah makan antara lain:

- a. Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas ketentuan 1,5 m² per tempat duduk
- b. Letak ruang makan berhubungan dengan dapur.
- c. Meja dilengkapi dengan asbak dan tempat garam.
- d. Meja dilengkapi dengan *place mats*.
- e. Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara.
- f. Tersedia fasilitas bantu untuk pelayanan.
- g. Tersedia toilet umum. Toilet pria dan wanita terpisah.
- h. Cukup penerangan.
- i. Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya.

- j. Lantai tidak licin dan dibuat selokan- selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar.
- k. Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur saluran air bersih lancar dan mencukupi.

Jenis makanan Italia

Makanan Italia memiliki ciri khas. Umumnya rasa utama masakan Italia ditentukan oleh jenis lemak yang digunakan untuk memasaknya, seperti mentega dan minyak zaitun. Kuliner Italia dikenal menghargai citarasa yang alami dan harmoni masakan sehingga hanya menggunakan bahan yang paling segar yang bebas dari bahan pengawet dan tanpa pembekuan di lemari es. Pada penerapannya pada sebuah restoran yang menjual menu khas negara Italia memiliki tipe makanan yang ditawarkan pada konsumen yaitu dengan *main menu: salad and vegetables; main course* dan *dessert menu*

Menurut Marsum pengelompokan jenis makanan ini memiliki standar masing-masing, yaitu:

- a. *Appetizers (Salad and Vegetables)* merupakan jenis hidangan pembuka berupa buah atau sayuran yang wajib ada di susunan menu lengkap sebuah restoran Italia.
- b. *Main Course* (makanan utama) adalah Hidangan pada saat *lunch* atau *dinner*, ukuran porsi nya lebih besar dari *appetizer*. *Main course* disebut juga main dish atau *groce piece*. Dengan komposisi hewani 175 – 225 gr, Sayuran 75 gr, dan *garniture* atau kentang 75 gr, saus 50-95 cc.
- c. *Dessert menu* merupakan hidangan penutup yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya, yang merupakan hidangan yang menyegarkan setelah hidangan utama yang terkadang mempunyai rasa amis, untuk menghilangkan eneg.

Dalam buku panduan Sekolah Tinggi Pariwisata, Bali (2008:211). Menu makanan Italia secara umum dibagi menjadi lima jenis yaitu :

- a. *Appetizers : Rice Ball, Buffalo Wings, Garlic Bread*
- b. *Sandwich: Italian Sausage Sandwich, Chicken Parmigiana Sandwich, Submarine Sandwich, Eggplant Parmigiana Sandwich.*
- c. *Pizza: Pizza marinara*, yang dibuat dengan tomat, bawang putih, oregano dan minyak zaitun *extra virgin*, *Pizza Margherita*, dibuat dengan tomat, mozzarella diiris, kemangi dan ekstra-perawan minyak zaitun, dan *Pizza Margherita ekstra* dibuat dengan tomat, mozzarella dari *Campania di fillet*, kemangi dan minyak zaitun *extra virgin*.
- d. Pasta : *Ritagoni* atau *Mostaccioli Pasta*, dibuat dengan daging atau saus vegetarian dengan pesto menambahkan saus, *Baked Rigatoni* dibuat dengan terong dilapisi tepung roti segar, dan keju *mozzarella* melayani lebih *rigatoni* masa lalu dan panggang dengan sempurna disajikan dengan saus daging atau vegetarian, *Tomatto Cream Tortellini* dibuat dengan pasta kecil diisi dengan ham prosciutto dan ayam, disajikan dengan campuran kemangi tomat & saus krim parmesan, *Chicken & Artichoke Mostaccioli* dibuat dari potongan dada ayam, *artichoke* hati dan jamur disajikan dengan pasta *mostaccioli* dalam saus krim, *Ravioli/Lasagna* dibuat dari pilihan *ravioli* daging atau keju, *Spaghetti* yang berupa pasta mie berisi potongan daging serta saus daging atau vegetarian.
- e. *Dessert: Cookie Italian, Cheese Cake, Tiramisu*

Tinjauan Desain Interior

Sonasi dan Tata Letak

Sonasi atau *zoning* diartikan sebagai penetapan daerah berdasarkan atas lima kelompok utama yaitu publik area, semi privat area, privat area, *service* area dan *circulation* area. (Suptandar, 1999; 99).

Sistem Sirkulasi

Sirkulasi merupakan ruang gerak atau jalur yang diatur untuk menghubungkan, membimbing dan melintasi bagian-bagian tertentu didalam bangunan atau ruangan untuk kelancaran bagian itu sendiri, yang berhubungan dengan penghayatan obyek didalam ruang. Dengan demikian pengertian dari sirkulasi, kaitannya dengan aktifitas ruang adalah; pengarahan dan pembimbingan jalan atau tapak yang terjadi didalam suatu ruang yang direncanakan. (Suptandar, 1982: 57).

mendasar saja, melainkan vertikal ke atas dan ke bawah sehingga tidak ada ruang yang dibiarkan tidak terpakai(Gie,1992: 191).

Elemen pembentuk ruang

Ruang adalah suatu wadah dari objek – objek yang keberadaannya dapat dirasakan secara subyektif, dapat dibatasi oleh elemen – elemen alam, langit, horison dan lain-lain (Suptandar, 1995 : 57). Dalam interior ruang juga bisa dikatakan sebagai tempat atau wadah yang dibatasi oleh unsur – unsur interior yaitu lantai, dinding dan plafon.

Unsur pembentuk ruang dapat dibagi menjadi lantai, dinding dan plafon yang menjadi satu kesatuan struktur penunjang kegiatan, diuraikan sebagai berikut :

a. Lantai

Dalam buku (The Encyclopedia Americana, 1990 : 263) fungsi lantai tidak saja sebagai tempat untuk kaki berpijak, tetapi juga sebagai unsur dekorasi, sebagai pendukung beban untuk penempatan furniture, fasilitas dan lain sebagainya, dan sebagai penyerap / peredam suara. Bahan lantai ada 2 jenis yaitu :

1. Bahan keras berupa kayu, batu alam, batu bata, marmer dsb.
2. Bahan lembut berupa karpet, permadani dsb.

Untuk kekuatan lantai, pemilihan material lantai yang tahan terhadap kelembaban, minyak dan noda khususnya daerah yang digunakan untuk bekerja/ daerah lalu lalang.(Ching,1996 : 199).

b. Dinding

Dinding merupakan suatu bidang nyata yang membatasi suatu ruang atau pembatas kegiatan yang mempunyai jenis kegiatan berbeda (Suptandar, 1982 : 3).

Dinding adalah unsur pembentuk ruang yang penting untuk setiap bangunan. Secara tradisional, dinding telah berfungsi sebagai struktural pemikul lantai di atas permukaan tanah, langit – langit dan atap. Menjadi muka bangunan. Memberi proteksi dan privasi pada ruang interior yang dibentuknya (Ching, 1996 : 176).

c. Plafon

Plafon dapat diartikan sebagai pembatas antara ruang atas (atap) dengan ruangan bawah. Fungsi utama dari plafon dalam suatu disain yaitu sebagai penutup bangunan dan menyembunyikan peralatan – peralatan *engineering* serta terminal *equipment*. Ketinggian langit – langit mempunyai pengaruh besar terhadap skala ruang. Langit – langit yang tinggi cenderung menjadikan ruang terasa terbuka, segar dan luas. Dapat juga memberi suasana agung atau resmi, khususnya jika rupa dan bentuknya beraturan. Langit – langit yang rendah, sebaliknya, mempertegas kualitas ruangnya dan cenderung menciptakan suasana intim dan ramah (Ching, 1996 : 193).

Unsur Pelengkap Pembentuk Ruang

a. Pintu

Pintu dan jalan masuk memungkinkan akses fisik untuk kita sendiri, perabot, dan barang-barang untuk masuk dan keluar bangunan dan dari satu ruang ke ruang lain dalam bangunan. (Ching, 1996: 220).

Pintu merupakan bukaan ruang yang berfungsi sebagai tempat keluar dan masuknya orang-orang yang melakukan kegiatan dalam ruang. Penempatan pintu sangat berpengaruh pada sistim sirkulasi yang dipergunakan, pengarahannya atau pembimbing jalan. (Suptandar, 1982 : 56).

Keberadaan pintu juga dapat mengendalikan jalan keluar masuk cahaya, suara, udara, panas dan dingin. (Ching, 1996:112).

b. Jendela

Ukuran dan orientasi jendela dan lubang cahaya dari atap mengendalikan kualitas dan kuantitas cahaya matahari yang menembus dan menyinari ruang, ukuran jendela berkaitan dengan cahaya penerangan intensitas dan warnanya ditentukan oleh orientasi jendela dan penempatannya dalam ruang. (Ching, 1996: 208).

Penempatan posisi jendela yang strategis dan estetis dengan pertimbangan view, tentunya akan menarik minat pengunjung dalam ruang Restoran sambil menikmati pemandangan karena disebutkan, “Suasana lingkungan merupakan faktor penting dalam merancang hunian, dimana dekorasi dan sistem pencahayaan merupakan bagian-bagian yang terpadu”. (Neufert, 1990 : 205). Secara tradisional jendela mempunyai tiga fungsi : sebagai penerima cahaya dari luar, ventilasi dan mengatur pemandangan.

c. Ventilasi

Ventilasi adalah pergerakan udara masuk kedalam dan keluar dari ruang tertutup. (Penghawaan) Ruangan di wilayah terluar bangunan menggunakan ventilasi untuk mengalirkan udara, sementara untuk ruangan yang posisinya di tengah bangunan, bias menggunakan *channel* penangkap angin, atau biasa disebut saluran penangkap angin.

Fasilitas

Fasilitas atau perabot dapat digunakan sebagai media untuk mempersatu antara arsitektur dan interiornya. Fasilitas merupakan perlengkapan untuk bangunan tempat tinggal, bisnis maupun umum, yaitu perabot yang dapat dipindahkan, yang dapat dipindahkan, yang dapat ditempatkan di dalam ruang misalnya berbagai bentuk kursi, meja, dan lain-lain (Ching, 1980 : 146).

a. Kursi

Kursi-kursi dalam ruang makan disusun dan diatur sedemikian rupa sehingga selalu nampak rapi dalam jajarannya model dan warnanya manis serta menarik setiap saat. Karena kursi-kursi itu bervariasi, bentuk dan ukurannya, tinggi dan lebarnya, maka agar ruang makan itu bisa menampung sesuai dengan kebutuhan, ruangan itu perlu diatur dengan standar sebuah kursi restoran.

b. Meja

Ada beberapa macam bentuk meja makan . Bahan meja makan yang harus dipilih tergantung pada pemakaian penyesuaian bentuk ruang serta di bagian mana meja itu akan diletakan. Bentuk – bentuk yang paling umum adalah

1. Bentuk bulat dengan berbagai macam ukuran sesuai kebutuhan
2. Bentuk elips atau lonjong telur
3. Bentuk bujur sangkar
4. Bentuk persegi panjang

Pada restoran juga dapat dipergunakan bentuk campuran dengan beberapa jenis yang telah dijelaskan di atas. Ada berbagai pilihan untuk memberikan variasi asalkan bentuk ruang makan tersebut mampu menunjang. Penyusunan meja juga terkadang disesuaikan dengan bentuk ruang , pelayanan, ataupun gaya yang ingin ditampilkan pada restoran.

Selain bentuk yang bervariasi, dimensinya pun bermacam-macam sesuai dengan civitas, ada meja untuk 2 orang, 3 orang ,4orang, 6 orang ataupun 8 orang.

c. *Coffee Table*

Dalam sebuah restoran tidak hanya menikmati makanan namun juga terjadi aktivitas minum seiring dengan kebutuhan manusia seperti halnya dengan meja dalam menikmati *coffee* ini biasanya cenderung berbentuk lingkaran dimensinya tidak terlalu besar hampir sama dengan meja cocktail.

Kegiatan ini cenderung dilakukan oleh dua orang yang tidak membutuhkan peralatan penunjang yang terlalu banyak.

c. *Sideboard (Meja Samping)*

Sideboard atau meja samping ini merupakan seperti almari yang di tempatkan pada area makan yang berfungsi sebagai penyimpanan alat-alat makan serta sebagai tempat persediaan bahan penunjang makanan seperti *sauce*, bumbu dan sebagainya yang diperlukan untuk pelayanan.

Besaran *sideboard* atau meja samping hendaknya disesuaikan dengan keluasan ruang, *sideboard* hendaknya dilengkapi dengan rak serta laci untuk kebutuhan penyimpanan alat-alat makan, sehingga dalam keadaan sibuk pelayan tidak bingung mencari alat-alat yang diperlukan. Hal ini akan membantu kelancaran pelayanan restoran.

Utilitas

a. Pencahayaan

Pencahayaan dapat dibedakan menjadi dua yaitu pencahayaan alami yang berasal dari cahaya matahari dan pencahayaan dari lampu (Suptandar, 1982 : 73). Pencahayaan merupakan faktor yang sangat penting dalam pengadaan sebuah ruang, selain fungsi utamanya sebagai penerangan dalam melakukan aktivitas, pencahayaan juga berfungsi sebagai daya tarik tersendiri pada ruang yang menimbulkan efek psikologis pada seseorang atau sebagai dekorasi.

Sistem pencahayaan di dalam suatu bangunan harus memenuhi dua fungsi yaitu:

1. Untuk menerangi ruang dalam (interior) dan seluruh isinya.
2. Untuk dapat menerangi hal – hal khusus, seperti pencahayaan untuk membaca, untuk dapat melihat dengan jelas benda-benda halus, pencahayaan yang jelas pada saat berjalan turun / naik tangga.

b. Penghawaan

Yang dimaksud dari penghawaan adalah suatu usaha pembaharuan udara dalam ruang melalui penghawaan buatan maupun penghawaan alami dengan pengaturan sebaik-baiknya dengan harapan untuk mencapai tujuan kesehatan dan kenyamanan dalam ruang. Jumlah udara segar yang dimaksudkan berguna untuk menurunkan kandungan uap air di dalam udara, menghilangkan bau keringat, gas karbondioksida. Dan jumlah/kapasitas udara segar tersebut tergantung dari aktivitas penghuni, setiap tambahan jumlah sivilitas, maka udara yang dimasukkan akan lebih besar(Suptandar, 1982: 150).

c. Akustik

Akustik merupakan unsur penunjang dalam sebuah desain, karena akustik memberi pengaruh luas dan dapat menimbulkan efek psikis dan emosional bagi orang yang mendengarnya. Akustik yang perlu diperhatikan dalam sebuah ruang untuk mampu meredam bunyi bising yang ditimbulkan dengan persyaratan tingkat kebisingan 60 dB. Pengendalian akustik dapat dilakukan selain menggunakan material yang mampu meredam suara juga melalui pemanfaatan tumbuhan. Seperti penanaman pagar tanaman atau vertical garden pada bagian yang bersisian dengan pusat bising.

d. Dekorasi

Unsur dekorasi dapat dibedakan menjadi 2 macam (Suptandar, 1982 : 104), yaitu :

1. Benda pelengkap fungsional, dimana benda-benda yang digunakan untuk maksud-maksud tertentu seperti cermin, bantalan, vas bunga, lampu meja dan lainnya.
2. Benda pelengkap dekoratif, dimana benda tersebut hanya menjadi benda dekorasi hanya karena keindahan saja seperti lukisan, patung, relief, poster / potret, bunga / tanaman hias dan lainnya.
3. Untuk memperindah ruang dapat dilakukan dengan cara membuat motif – motif dekorasi secara langsung pada dinding dan melapisi dinding dengan

bahan ornamental atau dengan memasang hiasan yang ditempel pada dinding. (Suptandar, 1996: 11).

Ketentuan dari keseimbangan, skala, warna, dan fungsi adalah alat penolong untuk membuat dekorasi agar dapat menambah keindahan disekitarnya dengan dekorasi–dekorasi baik yang konvensional sampai yang tradisional (Suptandar, 1982 : 130). Untuk mendekorasi sebuah ruangan diperlukan suasana yang diinginkan ruang villa tersebut tersebut. Selain itu aktivitas dari tamu dan karyawan juga menentukan dekorasi ruangan.

Tinjauan Estetika

Ukuran estetika

Estetika dalam arti teknis ialah ilmu keindahan, ilmu yang mengenai kecantikan secara umum, estetika bukanlah cara untuk menikmati keindahan, akan tetapi usaha-usaha untuk memahaminya. (Anwar, 1979:5).

Beberapa pengertian estetika pada dasarnya sama, yaitu hal-hal yang mempelajari tentang keindahan, baik sebagai obyek yang disimak dari karya-karya seni, maupun dari subyeknya, atau penciptanya yang berkaitan dengan proses kreatif dan filosofinya. (Sachari, 1989 :2).

Birkhoff berpendapat bahwa pengalaman estetika seseorang sebenarnya terdiri dari atas tiga tahap yang faktor-faktornya dapat diukur yaitu: pertama, langkah awal untuk mengamati obyek atau benda estetika yang berkaitan dengan tingkat kerumitan benda tersebut (C); kedua, adalah nilai atau ukuran estetika (M); ketiga, adalah kesadaran bahwa benda tersebut mempunyai ciri harmoni, simetri atau ketertiban (keberaturan) yang penting sebagai unsur estetika (O)

M : adalah ukuran estetika yang ditentukan oleh faktor ketertiban (keberaturan) pada benda estetika.

O : adalah kesadaran intuitif terhadap nilai yang ditimbulkan oleh benda estetika.

C : adalah tingkat kerumitan (*complexity*) benda estetika. (Sachari, 1989: 21).

Kajian Teori Warna

Dalam buku Unsur Warna dalam Perancangan Desain karangan Artini Kusmiati dan Pamudji Suptandar disebutkan beberapa persepsi bila sebuah warna ditangkap oleh penglihatan manusia yaitu :

a. Persepsi *Visual*

Dalam persepsi visual apabila terjadi kontras dan kejenuhan akan terjadi *glare* yang sangat mengganggu.

b. Persepsi *Thermal*

Masing-masing warna mempunyai temperatur yang berbeda-beda dan masing-masing warna tersebut mempunyai tingkat kemampuan merefleksi warna yang berbeda-beda. Warna muda mempunyai kemampuan merefleksi panas lebih besar, sedangkan warna tua mempunyai kemampuan menyerap panas, sehingga panas yang diterima disimpan di dalam benda yang berwarna tersebut.

c. Persepsi Psikologi

Setiap warna menunjukkan gejala emosional yang berbeda. Warna-warna hangat (*hues*) sering dihubungkan dengan api, matahari dan panas. Warna ini mampu menaikkan emosional seseorang. Warna dingin (*cool hues*) sering dihubungkan dengan es, bayang-bayang dan air.

Konsep Desain Interior

Rancangan yang berkelanjutan (*Sustainable Design*)

Dalam jangka panjang, rancangan yang berkelanjutan (*sustainable*) bukan merupakan suatu pilihan, melainkan suatu kebutuhan yang harus dipenuhi. Bumi ini berpenduduk 6 milyar orang, dan sekarang posisi tingkat ketegangan semakin menyerupai tingkat ketegangan yang dibuat oleh 20.000 penghuni pulau easter, yang merupakan pulau kecil yang telah musnah akibat tidak adanya pembatasan akan *eksploitasi* alam mereka.

Dengan melindungi, melestarikan alam demi kepentingan semua pihak, baik untuk masa kini maupun masa depan nanti. Terdapat beberapa cara untuk menggambarkan sebuah desain berkelanjutan, yaitu dengan proses pedekatannya menekankan pada penggunaan istilah “4-R”, yaitu *reduce*(mengurangi, *reuse*(menggunakan kembali), *recycle*(daur ulang), *regenerate*(memperbaharui). Walaupun kata reduce (mengurangi) kemungkinan akan memicu gambaran terhadap sesuatu yang hilang, aplikasinya akan lebih diutamakan pada pengurangan pemborosan ataupun segala sesuatu yang berlebihan.

Beberapa cara yang terbukti pada bidang pemanasan, pendinginan, dan pencahayaan akan sangat membantu mengurangi penggunaan energi pada bangunan komersil sebanyak 50 %. Merancang sebuah bangunan yang berkelanjutan melibatkan beberapa aspek perancangan. Segala permasalahan *sustainable design* merupakan himpunan bagian dari semua permasalahan karena *global warming*.

Gerakan Hijau

Permasalahan yang berhubungan dengan berkelanjutan semuanya banyak mengelilingi banyak hal sehingga orang merasa membutuhkan kata lain. Kata hijau (*green*) sering kali digunakan karena memiliki penekanan makna kata yang lebih lentur dan melambangkan alam yang berkelanjutan. Dengan alasan yang sama ada juga yang menggunakan istilah ekologis. Semua kata yang digunakan memang berbeda, namun memiliki tujuan yang sama.

Daftar prioritas untuk bangunan berkelanjutan

Dalam perancangan desain yang berkelanjutan terdapat beberapa hal yang diprioritaskan yaitu:

1. Hemat energi: merancang dan membangun bangunan hemat energi.
2. Mengurangi pemakaian bahan: mengoptimalkan rancangan yang menggunakan ruang lebih kecil atau yang sesuai kebutuhan serta memanfaatkan materi dengan lebih efisien.

3. Melindungi dan meningkatkan mutu lahan: menjaga kelestarian dan mengembalikan ekosistem lokal dan keanekaragaman.
4. Memilih bahan bangunan yang berdampak paling rendah terhadap lingkungan: menggunakan materi bangunan yang berdampak paling rendah terhadap lingkungan
5. Memaksimalkan umur panjang: merancang agar dapat bertahan lama dan mudah beradaptasi
6. Menyelamatkan air: merancang bangunan serta ruang luar yang hemat air.
7. Membuat bangunan sehat: menghasilkan lingkungan ruang dalam yang aman serta nyaman.

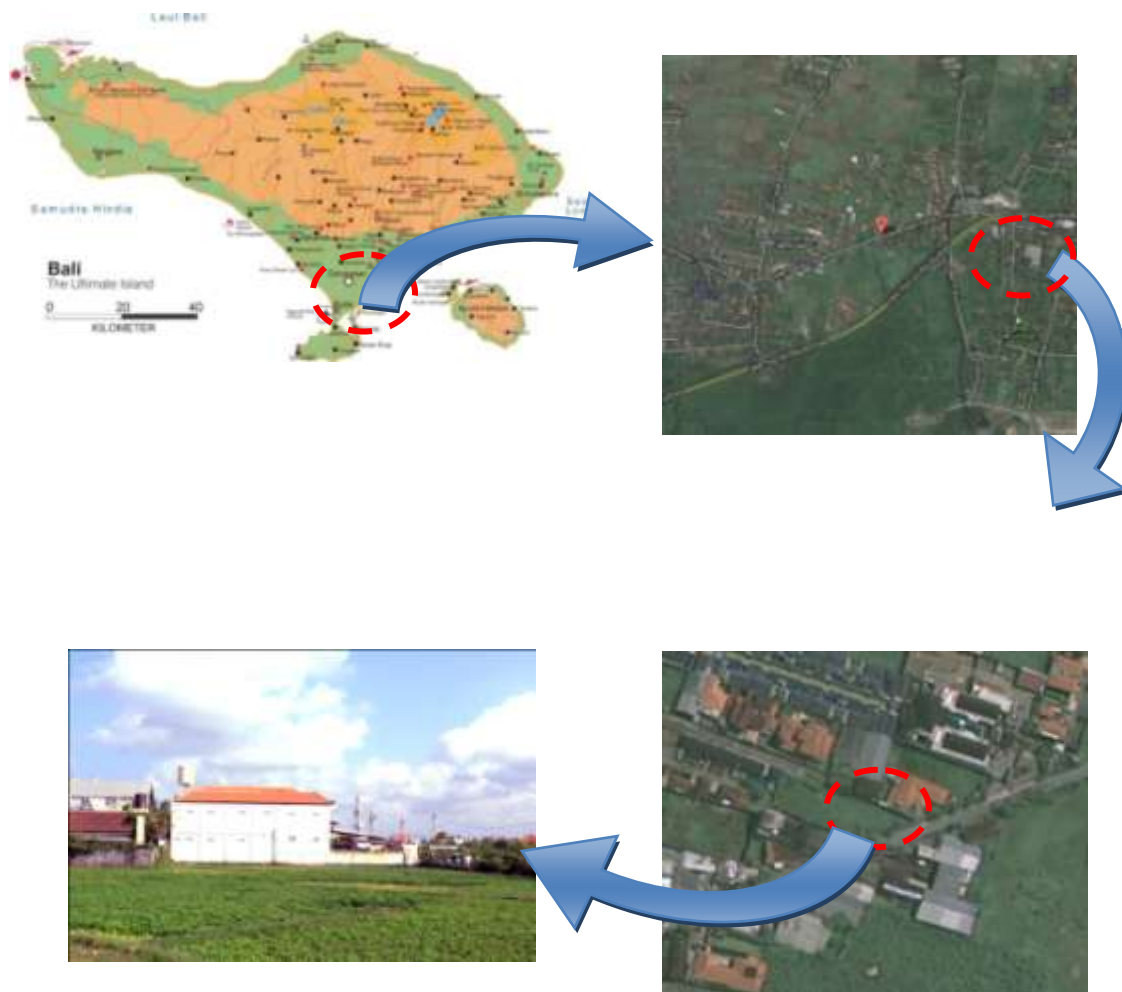
TINJAUAN DATA KASUS

Analisa Lokasi

Data Fisik

Data fisik merupakan hasil survey yang mencakup bentuk fisik bangunan Hu'u Restoran. Data-data tersebut terdiri dari denah lokasi, potensi site dan denah eksisting dari Hu'u Restoran. Berikut penjabaran dari pembahasan diatas.

Denah Lokasi

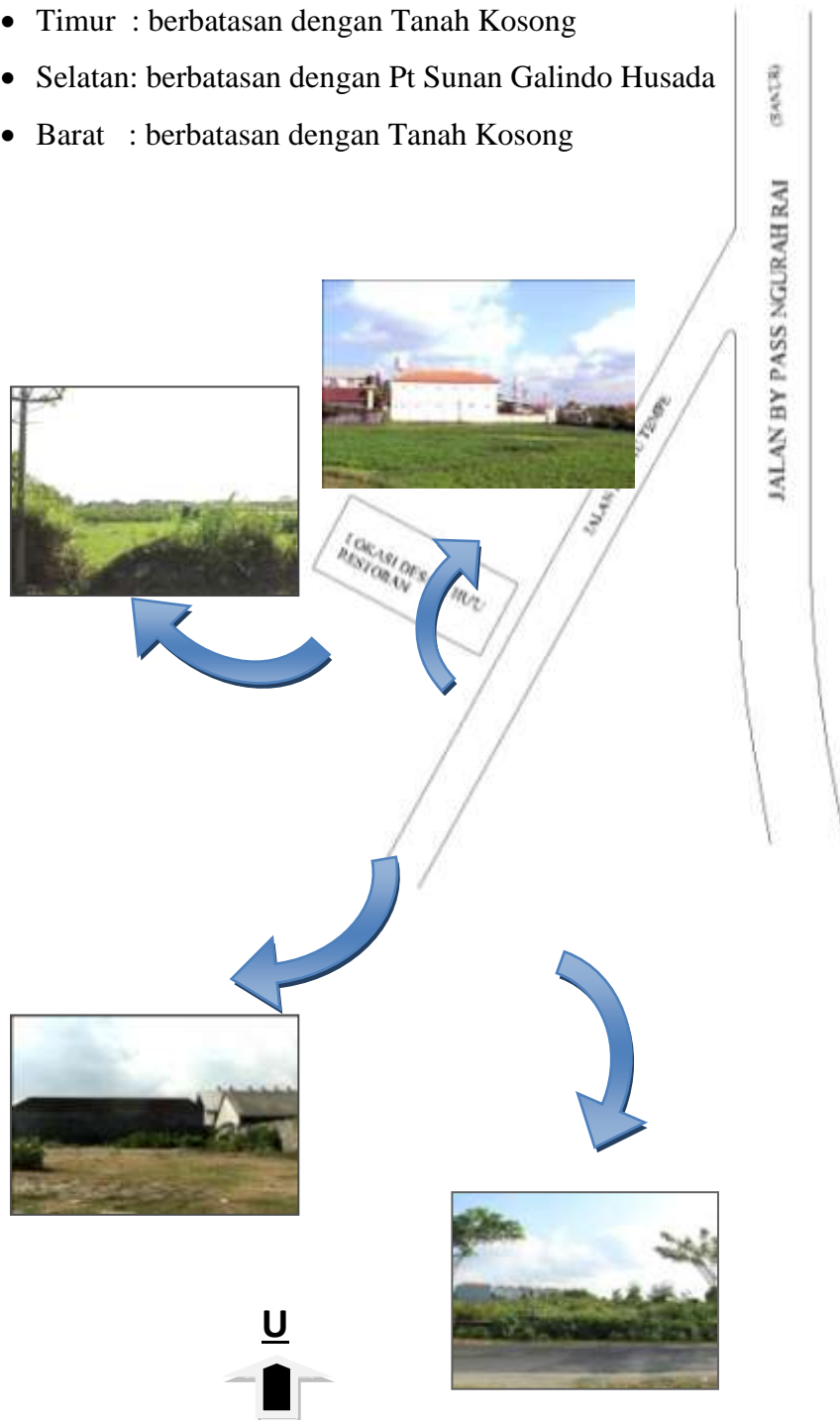


Peta Jl. Danau Tempe

Potensi Site

Hu'u Restoran terletak di daerah tanah kosong dan pabrik dengan orientasi sebagai berikut:

- Utara : berbatasan dengan Pt Sunan Galindo Husada
- Timur : berbatasan dengan Tanah Kosong
- Selatan: berbatasan dengan Pt Sunan Galindo Husada
- Barat : berbatasan dengan Tanah Kosong



1. Sinar matahari

Bangunan Perencanaan Hu'u Restoran ini menghadap ke Utara, yang didepannya merupakan Pt. Sunan Galindo Husada dengan bangunan tidak terlalu tinggi. Sehingga Sinar Matahari dapat masuk dengan baik karena adanya *space* dan tidak adanya bangunan lain. Dengan bangunan menghadap ke utara pencahayaan tidak terlalu tinggi intensitasnya.

2. Curah Hujan

Mengingat daerah Indonesia adalah daerah tropis, maka curah hujan cukup normal, kekhawatiran bencana banjir dapat dikesampingkan.

3. Kelembaban

Sinar matahari yang masuk dalam intensitas cukup kedalam bangunan melalui bukaan pintu dan jendela, memungkinkan kapasitas uap air/ kelembaban pada ruang terletak pada titik normal.

4. Angin

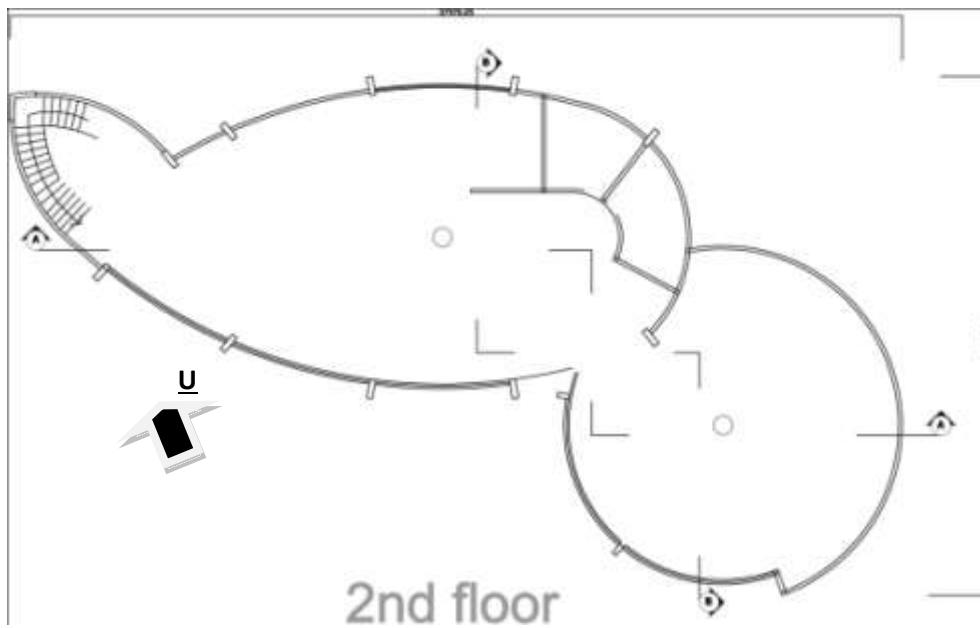
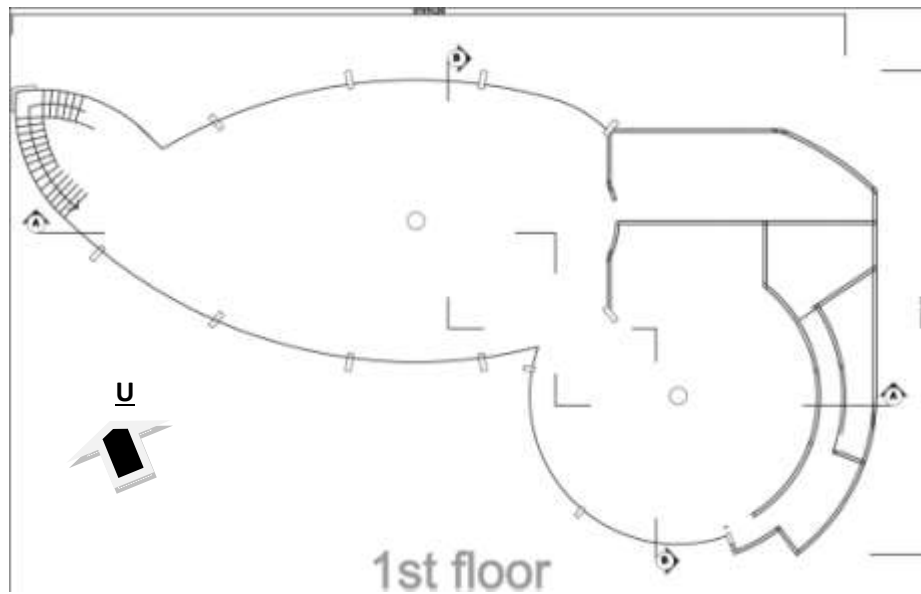
Melihat posisi site yang terletak melintang ke arah timur-barat, maka yang perlu diperhatikan adalah peletakan bukaan-bukaan untuk sirkulasi udara, dimana udara yang bergerak pada umumnya di Indonesia adalah dari arah tenggara menuju ke barat laut. (Mangunwijaya,1981:59)

5. Kebisingan

Meskipun bangunan ini berada di pinggir jalan raya tetapi kepadatan di daerah ini tidak terlalu tinggi, sehingga kebisingan tidak mengganggu aktivitas sebuah restoran nantinya.

Denah Awal

Perancangan Hu'u Restoran ini memilih rencana lokasi di Jl. Danau Tempe-Sanur. Lokasi ini merupakan sebuah tanah kosong yang akan dibangun restoran tersebut yang dikelola oleh Undagi Ruen.



Data Non Fisik

a. Data Pemilik

- 1.1 Nama : Mrs. Janne De Boer
- 1.2 Umur : 35 tahun
- 1.3 Alamat : Petitenget
- 1.4 Agama : Katolik
- 1.5 Asal : Italia

b. Data Karyawan:

Jumlah Karyawan : 40 orang dengan jabatan sebagai berikut:

- a. 14 orang service
- b. 2 orang kasir
- c. 6 orang bar
- d. 16 orang kitchen
- e. 2 orang security

Sistem kerja : Menggunakan 2 shift

Jam kerja : Pagi (pukul 10.00- 17.00 WITA)

Sore (pukul 17.00- 23.45 WITA)

Waktu kerja : setiap hari kecuali Nyepi.

Struktur Organisasi :



c. Data Konsumen :

Segmentasi pengunjung : Beragam, Kebanyakan Tamu asia dan wisatawan yang menginginkan makanan khas Italia.

Usia : Umumnya berusia di bawah 40 th

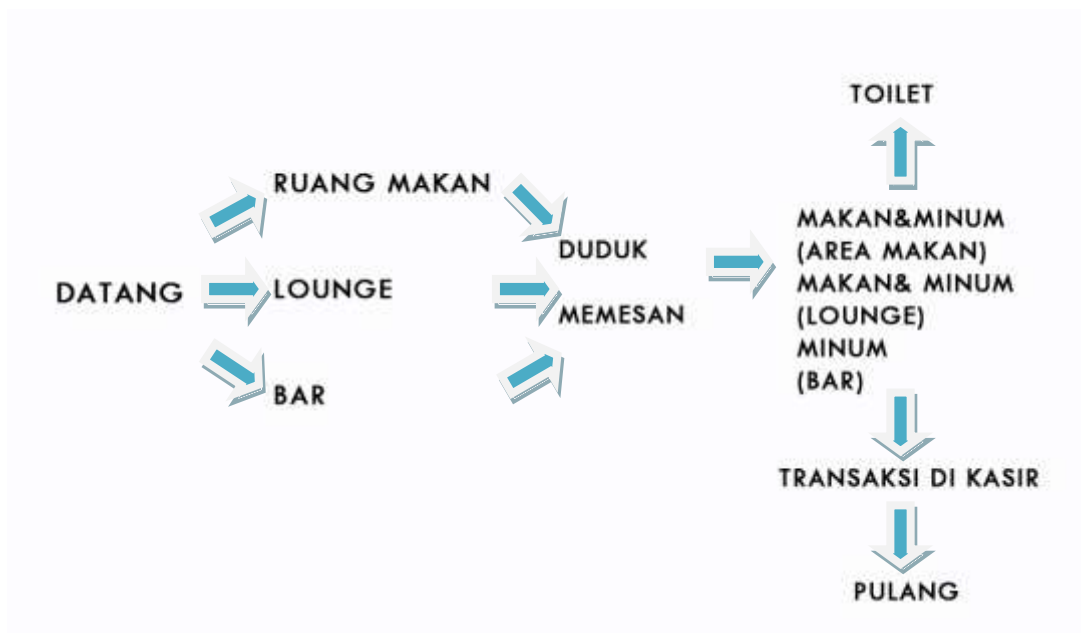
Hari kunjungan : setiap hari kecuali hari Raya Nyepi

Kunjungan ramai : 18.00 wita keatas

d. Jenis Menu : Menu yang tersedia makanan dan minuman dari negara Italia, yang merupakan jenis *specialties* Restoran

e. Sistem Pelayanan : Restoran Hu'u Restoran menggunakan sistem pelayanan *Table service*, yaitu pengunjung datang, masuk, mencari tempat duduk dilayani, oleh pelayan dan kemudian makanan diantar, dihidangkan, menikmati makanan, pembayaran langsung di meja kasir, setelah itu pengunjung meninggalkan restoran. Dengan sistem penyajian *American service* yang mengantarkan makanan dengan cara yang efisien yang dikombinasikan dengan teknik pelayanan yang tepat, penuh perhatian serta keramah-tamahan. Pelayanan ini bisa juga berarti persiapan-persiapan mengenai keadaan-keadaan yang biasa terjadi, keamanan dan sanitasi baik pembayaran tamu dan penerimaan uang tip.

f. Pola Aktivitas Pengunjung



KONSEP DAN ANALISA DESAIN

Konsep dan Tema Desain Interior Restoran Hu'u

Latar Belakang Pemilihan Konsep

Konsep berasal dari kata "*concept*" dalam bahasa Inggris yang artinya adalah pengertian, bagan, gambaran, atau konsepsi.(Suparto 1979 : 5). Tuntutan kebutuhan manusia bukan hanya tuntutan terhadap selera yang berkaitan secara emosional saja, yang hanya berpijak pada aspek estetika, akan tetapi juga rasional. Dalam hal ini, faktor manusia menjadi tolok ukur sebuah desain.(Marizar, 2003:3).

Peradaban modern yang kapitalistik telah mendorong manusia begitu serakah terhadap lingkungan hidup. Manusia modern terjangkiti oleh penyakit *hedonisme* yang tidak pernah puas dengan kebutuhan materi. Sebab yang mendasar timbulnya keserakahan terhadap lingkungan ini, karena manusia memahami bahwa sumber daya alam adalah materi yang mesti dieksploitasi untuk kepentingan pemenuhan kebutuhan materinya yang konsumtif. Perkembangan manusia di Bumi sangat cepat yang saat ini mencapai 6 miliar orang dan sekarang berada pada tingkat kondisi yang sangat menegangkan. Hal ini menandakan manusia sedang menghabiskan lahan dan sumber air, pencemaran darat, air laut dan udara semakin meningkat dan hal ini telah mengubah iklim yang berakibat sangat fatal.

Untuk jangka pendek, tampaknya manusia wajib menerapkan perancangan yang berkelanjutan, namun itu merupakan pernyataan yang benar jika manusia mengabaikan masa depan. Manusia menggunakan sumber daya alami hingga hampir habis dan mencemari bumi ini tanpa mempertimbangkan perkembangan selanjutnya. Dalam jangka panjang, rancangan yang berkelanjutan (*sustainable*) bukan merupakan suatu pilihan, melainkan suatu kebutuhan yang harus dipenuhi. Dengan melihat fenomena tersebut maka perancang mengambil konsep *Stylish Sustainable* yang merupakan salah satu bentuk gerakan yang peduli terhadap

fenomena- fenomena tersebut namun tetap bergaya mengikuti perkembangan jaman.

Tema Desain

Dengan mengusung gaya interior futurisme abad 19 di Italia yang sesuai dengan latar belakang Hu'u Restoran yang merupakan *specialties restaurant* dengan menu makanan Italia dan dengan site yang merupakan daerah pariwisata eksklusif, dapat menjadi daya tarik tersendiri. Futurisme merupakan aliran seni di Italia yang dicetuskan oleh Filippo Marinetti pada tahun 1909. Gerakan ini diinspirasi dari kehidupan yang selalu berubah karena penemuan mesin yang menghasilkan unsur gerak dan kecepatan yang sangat berpengaruh bagi kehidupan manusia di awal abad ke-20 yaitu industri yang berkembang pesat. Futurisme berkembang menjadi media ekspresi dalam desain,

Konsep Desain

Dengan latar belakang dari restoran ini yang spesialis menjual makanan Italia dan site yang terletak di daerah pariwisata Sanur diangkat konsep "*Stylish Sustainable*" yang bergaya, berkelanjutan. Sesuai dengan iklim tropis yang diharapkan mampu menyesuaikan dengan kondisi lingkungan yaitu pemanasan global dan tetap mengikuti perkembangan sebuah desain. Kata *Stylish* berarti: bergaya; artistik 2. bergaya sesuai perkembangan jaman. (Kamus Besar Bahasa Inggris, 1998:428). Sedangkan *Sustainable* berarti: memenuhi keperluan generasi masa kini tanpa harus berkompromi dengan kemampuan generasi masa depan untuk memenuhi kebutuhan mereka (*World Congress Of Architects*, 1993). Sebuah desain yang berkelanjutan akan mengembalikan, melindungi, dan melestarikan alam demi kepentingan semua pihak, dimana masyarakat saat ini sangat merendahkan lingkungan dan tidak berkelanjutan seperti mengurangi, menggunakan kembali, daur ulang, atau memperbaharui yang diutamakan pada pengurangan, pemborosan ataupun segala sesuatu yang berlebihan dengan rancangan yang efisien. (Lechner, 2007:17).

Penjabaran Konsep

a. Konsep Ruang

Aplikasinya pada Desain Interior Restoran Hu'u ini adalah pada pengelompokan penataan meja makan yang dikelompokkan sesuai dengan jumlahnya dan sistemnya dan dengan pola yang teratur guna menyesuaikan bentuk struktur yang ada dengan bentuk ruang yaitu menjadikan ruang yang tidak monotone dengan tetap mempertimbangan akan bentuk dinamis.

b. Konsep Tata Letak Furniture

Dalam aplikasinya pada Desain Interior Restoran Hu'u ini peletakan furniture dikelompokkan menurut jumlah tempat duduk dan tipenya. Hal ini memudahkan dalam pengorganisasian ruang karena akan memudahkan sirkulasi dan aktivitas tamu yang akan menyantap makanan dan minuman.

c. Konsep Sirkulasi

Konfigurasi jalan yang ada pada sebuah interior dipengaruhi oleh pengorganisasian ruangnya. Begitu juga pada Desain Interior Restoran Hu'u ini dengan mengaplikasikan sistem pengorganisasian ruang cluster maka jalur sirkulasi yang dipakai dalam menghubungkan setiap ruangan tersebut melalui ruang-ruang jalur sirkulasi ini dapat diwujudkan yaitu dengan kesatuan setiap pengorganisasian, konfigurasi jalan yang fleksibel dan ruang-ruang perantara dipergunakan sebagai penghubung antara jalan dengan ruang.

d. Konsep Warna

Konsep warna pada Desain Interior Restoran yaitu natural warna dari material itu yang dapat dibuat tanpa finishing sebagai pertimbangan terhadap dampak yang ditimbulkan dan ketahanan. Dan untuk finishing lainnya adalah pengaplikasian warna pencerminan suasana hangat yaitu warna natural dari limbah kayu pinus, warna merah serta biru(warna primer) yang berefek pada psikologis dan baik untuk nafsu makan.

e. Konsep Material

1. Lantai

Penggunaan lantai menggunakan material acian semen dan teraso. sebagai jalur sirkulasi utama, serta penggunaan kayu dengan model *ramp*. Penggunaan lantai ini dengan material yang tahan lama dan tidak licin dimaksudkan sebagai penguat konsep pada Desain Interior Restoran Hu'u ini yaitu *Sustainable* dan kriteria dari lantai restoran.

2. Dinding

Pada dinding menggunakan lapisan finishing *recycle paper* dan limbah *stainless* serta permainan material kayu pinus bekas pada struktur kolom area makan. Pemanfaatan material stainless mozaik yang tahan lama pada bagian dapur. Material semen cor pada area restroom dan dinding dengan acian semen putih pada hampir keseluruhan ruang.

3. Plafon

Plafond pada Desain Interior Restoran Hu'u ini menggunakan material kayu pinus yang merupakan material yang paling banyak limbahnya karena mobilisasi untuk pengiriman barang yang sangat besar. Dengan finishing *white wash* menjadikan material yang minim finishing dan pencemarannya terhadap alam.

4. Tekstur

Pada Desain Interior Restoran Hu'u ini memakai tekstur kasar atau alami terlihat kasar yang difinishing namun tetap menampilkan tekstur asli dari material tersebut.

f. Konsep Fasilitas

Fasilitas yang digunakan pada Desain Interior Restoran Hu'u ini memakai bentuk geometris menyesuaikan dengan struktur ruang dan juga furniture yang ekonomis untuk mengefisiensikan ruangan.

g. Konsep Pencahayaan dan Penghawaan

Sistem pencahayaan pada Desain Interior Restoran Hu'u ini menggunakan 60% pencahayaan alami dan 40% pencahayaan buatan karena menerapkan konsep yang mempertimbangkan ekologi. Begitupun juga pada sistem penghawaan lebih memanfaatkan penghawaan alami, dimana bangunan yang didesain dengan *vertical garden* menyebabkan sirkulasi udara menjadi maksimal.

h. Konsep Dekorasi

Dekorasi yang ada pada Desain Interior Restoran Hu'u ini memakai pola lukisan Filippo Marinetti, yang dibuat dengan material *recycle glass*, serta *vertical garden* pada beberapa sisi ruangan dimana restoran ini merupakan restoran yang mengusung konsep menu masakan Italia dan penerapan desain yang berkelanjutan.

Kriteria Desain

Untuk mewujudkan desain Restoran Hu'u Bar agar sesuai dengan konsep desain, maka dalam kriteria perancangan dibagi menjadi dua yaitu kriteria khusus dan kriteria umum. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat seperti dibawah ini:

a. Kriteria Khusus

Memiliki daya tarik adalah kriteria khusus dalam mewujudkan desain Restoran Hu'u Bar. Kualitas dan daya tarik pada desain dibutuhkan untuk mampu bersaing dengan restoran lainnya. Daya tarik didapat melalui pencapaian konsep dan tema "*Stylish Sustainable*" futurisme sehingga mampu menyentuh pasar dan meningkatkan nilai jual.

b. Kriteria Umum

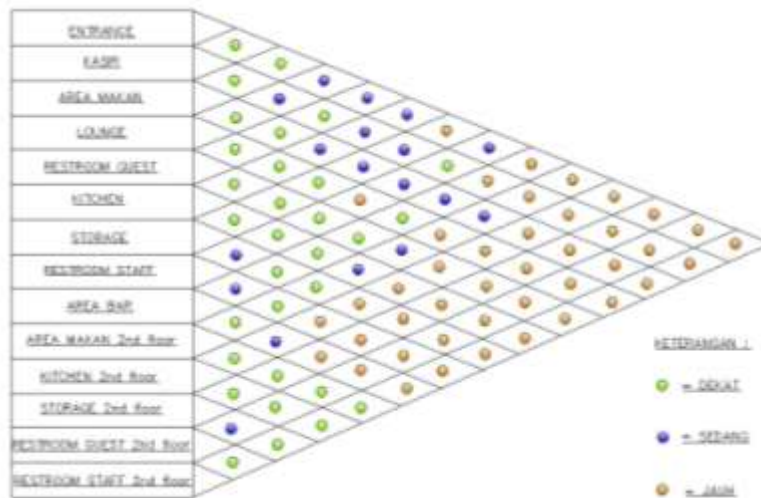
- Fungsional
- Ergonomis/ kenyamanan
- Aman
- Ekonomis
- Estetis
- Konektivitas antar ruang

Analisis Program Ruang

TABEL BESARAN RUANG

ENTRANCE	
Besaran	4,4 m ²
AREA KASIR	
Besaran	5,23 m ²
AREA MAKAN	
Besaran	117,48 m ²
AREA LOUNGE	
Besaran	98,4 m ²
DAPUR	
Besaran	104,5 m ²
AREA BAR	
Besaran	15 m ²
LOCKER	
Besaran	15 m ²
DRY STORAGE	
Besaran	4,9 m ²
COLD STORAGE	
Besaran	4,1 m ²
RESTROOM	
Besaran	35,6 m ²

Tabel hubungan antar ruang pada Restoran Hu'u



Tabel Hubungan antar Ruang
Sumber : Karya Mahasiswa

Analisa Sonasi dan Sirkulasi Lantai 2

Sonasi dan sirkulasi dengan bentuk denah yang dinamis, merupakan aplikasi dari unsur stylish. Berikut penjelasan dari masing- masing sona.

- a. *Entrance* : Area ini ditempatkan pada bagian depan dari bangunan sebagai pintu masuk atau sirkulasi utama, penghubung antara ruang luar dan dalam, serta mudah menjangkau ke area makan, menjadi jalur utama pengunjung dari area luar menuju area dalam.
- b. Kasir : Terletak pada lantai satu dan entrance untuk memudahkan para karyawan untuk mengamati para tamu yang meninggalkan restoran untuk faktor keamanan. Mudah dalam menjangkaunya juga bagi para konsumen.
- c. Area makan : Area makan ditempatkan pada area publik dibagi menjadi 3 kelompok berdasarkan jumlah *seat* atau area makan, yaitu area makan dengan 2 orang pengunjung, 4 orang pengunjung, dimana keseluruhan kelompok aktivitas makan dekat dengan dapur, untuk memudahkan pelayanan yang dilakukan, mengingat aktivitas yang dilakukan pada area ini sama.

- d. *Lounge* : Area *lounge* ini ditempatkan pada area publik (semi *indoor*), dekat dengan bar, area makan dan toilet. Hal ini bertujuan untuk memudahkan pelayanan mengingat aktivitas yang dilakukan sama. Diletakkan diantara ruangan dalam dan luar karena aktivitas yang dilakukan santai dan kenyamanan lebih.
- e. *Locker* : Locker karyawan berada didekat entrance belakang khusus untuk karyawan, untuk memudahkan aktivitas menyimpan barang.
- f. *Kitchen* : Dapur berada di bagian depan dekat dengan kasir, sebagai tempat khusus karyawan dan chef.
- g. Bar: Bar berada di bagian belakang , karena bentuk aktivitas yang bersifat santai dan mudah untuk menjangkaunya.
- h. *Restroom staff* : restroom staff berada di dekat entrance belakang untuk memudahkan proses pembersihan dan mobilitas para karyawan.
- i. *Restroom guest* : berada di tiap lantai untuk memudahkan tamu untuk melakukan aktivitas tersebut, serta jalurnya tidak untuk dilalui tamu.
- j. *Storage*: Berada di dekat tangga, yang merupakan tempat penyimpanan beberapa peralatan, seperti kain serbet, karena space yang tersisa dapat dimanfaatkan serta mudah dijangkau.

Analisa Sonasi dan Sirkulasi Lantai 2

Sonasi dan sirkulasi dan denah pada lantai 2 bangunan ini hampir sama dengan ruangan pada lantai 1, tetapi dengan jenis penggunaan ruangan yang berbeda kapasitas. Berikut penjelasan dari masing- masing sona.

- a. Area makan : Area makan ditempatkan pada area publik dibagi menjadi 2 kelompok berdasarkan jumlah *seat* atau area makan, yaitu area makan dengan 4 orang pengunjung, dan 6 orang pengunjung, dimana keseluruhan kelompok aktivitas makan dekat dengan dapur, untuk memudahkan pelayanan yang dilakukan, mengingat aktivitas yang dilakukan pada area ini sama.
- b. *Kitchen* : Dapur berada di bagian yang berdekatan dengan pengunjung, sehingga dapat melihat langsung sang koki memasak.

- c. *Restroom staff* : restroom staff berada di dekat dengan ruang kitchen yang merupakan karyawan di lantai 2 yang beraktifitas.
- d. *Restroom guest* : berada di tiap lantai untuk memudahkan tamu untuk melakukan aktivitas tersebut, serta jalurnya tidak untuk dilalui tamu.
- e. *Storage*: Berada di area ruangan dapur serta dekat dengan area makan , yang merupakan tempat penyimpanan beberapa peralatan, seperti kain serbet serta peralatan makan, karena space yang tersisa dapat dimanfaatkan serta mudah dijangkau.

Analisa Elemen Pembentuk Ruang

Lantai

Penggunaan material lantai yang dipilih dalam desain reatoran Hu'u ini menggunakan pemanfaatan cor teraso yang menggunakan serpihan granit yang mempercantik warna terasso dan menggunakan material yang tidak memanfaatkan material baru, yaitu cor semen putih, yang merupakan aplikasi konsep *sustainable* yaitu berkelanjutan dengan pertimbangan efisiensi material. Berpengaruh juga pada efisiensi akan pencahayaan karena material berwarna putih.

Dinding

Penerapan vertical garden pada dinding dan tempelan berupa kaca recycle yang merupakan dinding bernafas, mampu mengurangi akan pemanfaatan penghawaan buatan, menguatkan konsep *sustainable design* kearah *green*, serta tambahan penggunaan material limbah kaca yang diolah menjadi tempelan di dinding, dengan motif lukisan futurisme Italia. Pada material penutup dinding pada beberapa bagian ruangan menggunakan material *recycle paper* menjadi acian dan lempengan stainless menjadi grafis dinamis yang memperkuat konsep *stylish*.

Plafon

Bahan plafon yang diterapkan adalah penggunaan bahan fabrikasi, yaitu kalsiboard dan penerapan drop ceiling pada area bar dan kasir. Pemilihan penggunaan material kalsiboard karena instalasi pada sebuah restoran sangat banyak, sehingga untuk memberi kesan bersih dan mendukung suasana menyantap makanan yang baik pada sebuah restoran. Bahan kedua yang diaplikasikan pada restoran Hu'u ini yaitu limbah *packing* dari kayu pinus yang sangat banyak termanfaatkan, dengan finishing ramah lingkungan tentu sangat baik digunakan pada ruangan publik dengan konsep *sustainable design*

Analisa Pelengkap Pembentuk ruang

Pintu

Pintu pada desain interior Restoran Hu'u ini memanfaatkan pintu swing palang (pintu koboi) yang meringankan akan penggunaan material. Dengan memilih material kayu limbah albasya, yang dirakit dan merupakan material yang kuat. Pemanfaatan kayu tidak mengesampingkan akan dampak terhadap lingkungan, akan tetapi memanfaatkan limbah kayu yang mampu mewujudkan desain berdasar ekologi.

Jendela

Jendela pada restoran hu'u ini langsung menjadi satu dengan system vertical garden yang merupakan tempat masuknya cahaya dan udara.

Tangga

Pada tangga lantai yang menuju lantai 2 menggunakan bahan limbah kayu pinus dan warna putih cor an beton.

Analisa Fasilitas

Meja Makan

Bentuk simpel bergaya industrial, pemanfaatan material yang efisien terlihat ringan , tetapi kuat dengan rangka besi hollow yang disambung dengan konstruksi las. Kuat dan efisien dengan gabungan kayu pinus yang dibaut pada bagian bawah, sehingga terlihat rapi. Dengan kapasitas aktivitas untuk 2 orang.

Kursi Makan

Dari segi ergonomis kursi ini memiliki dimensi 45 x 45x 68 cm dengan tinggi dudukan 43 cm, sehingga memenuhi kebutuhan aktivitas duduk untuk satu orang. Dengan warna coklat serta bentuk yang simpel, membuat kursi ini tampil gaya dan membangkitkan selera makan yang hangat. Dudukan menggunakan spon super yang dilapisi kain dakron abu-abu dengan kesan ringan dan terkombinasi serasi. Kaki kursi yang dipoles menyeimbangkan konsep desain yang *stylish*, dan tanpa finishing sehingga menjadi ramah lingkungan dari proses pembuatannya.

Kursi Bar

Dudukan dan menggunakan sandaran punggung yang pendek yaitu berdimensi 45 x 40x 110 cm dengan tinggi dudukan 80 cm dan pijakan kaki 35 cm sehingga nyaman saat diduduki dalam aktivitas di bar, finishing yang sama yaitu besi poles yang menggunakan gabungan besi hollow dan pipa besi yang merupakan material tahan lama untuk di dalam ruangan. Kombinasi kayu dengan besi menjadi satu dengan warna lembut kayu pinus yang di finishing *white wash*.

Meja Lounge

Stylish dan sustainable menjadi acuan dalam bentuk dan penggunaan material dari meja lounge area ini, dengan ukuran yang mungil sangat cocok untuk digunakan untuk santai karena aktifitas pengunjung yang bersifat santai. Dengan material kayu pinus dan permainan garis dinamis pada bagian sisi meja yang terlihat bergaya dan kekinian.

Sofa Lounge

Bentuk simple dengan balutan dakron berwarna merah menjadi point sebuah restoran yang mampu membangkitkan selera makan dan sangat baik digunakan saat santai dengan makanan kecil dan minuman dari Restoran Hu'u. kapasitas Sofa ini diperuntukkan untuk dua orang. Dengan balutan dakron, Sofa ini mudah dibersihkan.

Visualisasi Desain



Gambar Fasade
Sumber: data mahasiswa



Gambar Area Makan
Sumber: data mahasiswa



Gambar Area Kasir
Sumber: data mahasiswa



Gambar Area Makan dan Bar
Sumber: data mahasiswa

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan serta permasalahan yang telah di analisa pada bab sebelumnya maka dapat disimpulkan :

1. Untuk mendesain interior Hu'u Restoran, dengan site yang berbatasan dengan pabrik tekstil agar menciptakan kesan tersendiri dan suasana lingkungan sebuah restoran tetap dapat dinikmati pengunjung adalah membuat ruangan yang tertutup dengan mengaplikasikan *vertical garden* pada dinding yang berbatasan dengan kawasan pabrik tekstil dengan view tanaman rambat yang dihias kayu limbah dengan warna yang hangat.
2. Untuk berdasar dengan *Sustainable design*, mendesain Interior Restoran Hu'u, didasarkan pada efisiensi bahan, hemat energi, melindungi lingkungan, memilih bahan bangunan yang berdampak paling rendah pada lingkungan, dan membuat bangunan sehat yang aman dan nyaman

sehingga lingkungan yang merupakan tempat kita bernaung dapat bertahan kedepan dengan pertimbangan sustainable desain sejak awal.

3. Salah satu keberhasilan sebuah restoran adalah pelayanan dan kebutuhan aktivitas civitas dapat terpenuhi dengan baik. Agar kebutuhan aktivitas civitas restoran dapat terpenuhi dengan baik pada restoran Hu'u yaitu pengaplikasian konsep yang sudah waktunya untuk digunakan yaitu stylish sustainable yang merupakan konsep yang telah mempertimbangkan kebutuhan civitas sejak dini maupun kedepan.

Saran

Adapun saran yang ingin disampaikan adalah:

1. Konsep hendaknya ditentukan berdasarkan kasus yang diambil dan disesuaikan dengan kondisi, kebutuhan aktivitas dan permasalahan di lapangan.
2. Desain interior hendaknya berpedoman pada konsep yang dipilih dan criteria dari konsep tersebut sehingga memiliki tujuan yang jelas.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku:

- Badudu-Zain. 2001. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Ching, Francis D.K. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Erlangga, Jakarta
- Echols, John. 1998. *Kamus Besar Bahasa Inggris*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ismunandar, K.R. 2007. *Arsitektur Rumah Tradisional Jawa*. Semarang. Effhar Offset
- Lawson, Fred. 1994. *Restaurant Planning and Design*. Cambridge : Cambridge University Press
- Lechner. 2007. *Heating Cooling, Lighting*. Jakarta : Media Pressindo

- Mangunwijaya, Y.B. 1981. *Pasal-Pasal Pengantar Fisika Bangunan*. Jakarta : PT.Gramedia
- Marsum, W.A . 1994. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta. Andi Offset
- Mikke, Susanto, 2002. *Prosedur Penelitian Kesehatan,(eedisi revisi)*. Rineka Cipta : Jakarta
- Neufert, Ernest. 1994. *Architect Data*. Great Britain : Crossby Lockwood & Son Ltd
- Panero, Julius. 2003. *Dimensi Manusia dan Ruang*. Jakarta : Erlangga
- Satwiko, Prasasto, 2004. *Fisika Bangunan 1*. Yogyakarta : Andi
- Subarniati, W. 2001. *Disain Interior*. Seni Rupa, Unud: Denpasar
- Sugiarta, P.B. Drs. 1995. *Perencanaan Dapur*. Bali. Sekolah Tinggi Pariwisata
- Suparto, Joko. 1979. *Mengembangkan Konsep Perencanaan*. Jakarta : Pustaka Firdaus
- Soekresno, 2001. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Suptandar, Pamudji. 1995. *Perancangan Tata Ruang Dalam*. Jakarta. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Trisakti.
- Suptandar, Pamudji. 1982. *Interior Design II*. Jakarta : Erlangga
- Wardono, Prabu. 1996. *Prinsip Desain Interior*. Bandung : ITB

Sumber Internet:

www.FuturismeItalia.com

www.googlemaps.com/Jl.Danau Tempe/Sanur

www.wikipedia.com/curva suhu bumi