

Desain Interior Restoran Warung Subak Bali

Oleh I Putu Agus Swanjaya Eka Wahyu

Abstrak

Restoran adalah suatu tempat, dimana seseorang atau semua kalangan yang datang menjadi tamu, akan mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan, baik pagi, siang, ataupun malam sesuai dengan jam operasionalnya. Pengunjung yang menikmati hidangan, membayar sesuai dengan harga yang ditentukan dalam daftar yang telah disediakan. Sebuah Restoran, selain memiliki ciri khas menu masakan dan pelayanan yang baik, juga ditunjang oleh ruangan serta desain interior yang memiliki karakter konsep unik, sebagai suasana baru di dalam menikmati makanan. Melihat hal tersebut, Desain interior restoran yang ingin diwujudkan adalah interior yang mengikuti perkembangan zaman sehingga menarik minat pengunjung serta mengaplikasikan konsep “Terasering” pada interior Restoran Warung Subak Bali. Penerapan konsep pada desain mengutamakan nilai filosofi dari Tri Hita Karana. Untuk menarik minat pengunjung, juga ditambahkan ruang seperti ruang *Meeting*, penitipan anak, spa dan sauna. Desain interior Restoran warung Subak Bali diharapkan memberikan kontribusi positif bagi perkembangan restoran dan meningkatkan minat generasi muda untuk mencintai restoran lokal yang menyajikan menu makanan dengan ciri khas lokal Indonesia, sehingga melalui desain interior Restoran yang baru, dapat menjadi tempat yang mampu mengkrabkan masakan budaya lokal dengan para wisatawan asing maupun lokal. Konsep “*Terasering*” diciptakan melalui aplikasi filosofi Tri Hita Karana dan bentuk *Terasering*, sehingga dapat menciptakan sebuah desain interior bagi Restoran Warung Subak. Fungsi fisiknya dapat menunjang aktivitas secara efektif dan fungsional, Fungsi nonfisik dapat menciptakan interior yang estetis dan dapat memberikan pengalaman keruangan (*spatial experience*) sehingga menambah citra Restoran Warung Subak Bali.

Kata Kunci : Restoran, Subak, terasering, Budaya Lokal.

INTERIOR DESIGN OF WARUNG SUBAK BALI RESTAURANT

By I Putu Agus Swanjaya Eka Wahyu

Abstract

The restaurant is a place where a person or all people who come into a guest will get to enjoy the service of food, good morning, noon, or night according to the hours of operation. Visitors who enjoy the dishes, pay according to the price specified in the list provided. A restaurant, besides typical of the cuisine, good service, and supported in terms of space as well as interior design has the character of a unique concept, a new atmosphere in enjoying the food. Seeing, restaurant interior design to be realized is the interior with the times so that attract visitors and applying the concept of "terraces" in the interior of the restaurant Warung Subak Bali. Application of the concept in the design priority to take filosfi value of Tri Hita Karana. To attract visitors, also added spaces such as meeting rooms, daycare, spa and sauna. The interior design of restaurant stalls Subak Bali is expected to contribute positively to the development of restaurants and increase the interest of young generation to love the local restaurant that serves food with local characteristics Indonesia, so that through the design of interior restaurant's new, and it can be a place that is able to familiarize cuisine local culture with the foreign and local tourists. The concept of "Terracing" can be created through the application of the philosophy of Tri Hita Karana and form terraces. So as to create an interior design for the restaurant Warung Subak. Physical function can effectively support the activities and functional, non-physical function can create

an interior that is aesthetically pleasing and can give you the experience of spatial (spatial experience) that add to the image of Bali Restaurants Warung Subak.

Keywords: Restaurant, Subak, terracing, Local Culture.

PENDAHULUAN

Perkembangan peradaban di daerah perkotaan saat ini, berkembang restoran dan warung dengan menyajikan makanan cepat saji. Bahan-bahan yang digunakan dalam masakan cepat saji adalah bahan makanan yang siap dimasak dan diawetkan agar bahan atau makanan dapat bertahan lama. Akibat dari perkembangan rumah makan cepat saji, minat masyarakat menjadi kurang terhadap makanan tradisional Indonesia. Generasi muda sekarang lebih memilih rumah makan cepat saji karena memiliki pelayanan yang cepat, desain bangunan dan interior yang modern, serta menu makanan yang beragam. Sehingga rumah makan tradisional Indonesia yang masih berkembang saat ini menjadi tidak di minati.

Salah satu wujud dari usaha melestarikan masakan khas Indonesia adalah dengan membangun rumah makan yang menyajikan aneka masakan Indonesia. Perkotaan adalah daerah sasaran yang cukup baik untuk mengembangkan rumah makan yang berkonsep tradisional Indonesia, dengan menyajikan menu-menu masakan khas Indonesia dan dengan desain yang mendukung. Menampilkan desain ciri khas Indonesia, mampu menarik minat pengunjung, baik dari segi ruang, desain fasilitas, utilitas serta dekorasi yang sesuai dengan konsep yang diterapkan. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka pada kesempatan ini penulis mengangkat judul “Desain Interior Restoran Warung Subak Bali” sebagai objek studi kasus untuk tugas akhir studio.

Restoran adalah suatu tempat, dimana seseorang atau semua kalangan yang datang menjadi tamu akan mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan, baik pagi, siang, ataupun malam sesuai dengan jam operasionalnya. Pengunjung yang menikmati hidangan, membayar sesuai dengan harga yang ditentukan dalam daftar yang telah disediakan. Sebuah Restoran, selain ciri khas menu masakan, pelayanan yang baik, dan ditunjang dari segi ruangan serta desain interior yang memiliki karakter konsep unik, sebagai suasana baru didalam menikmati makanan dan menjadi daya tarik tersendiri, sehingga memikat pengunjung agar sering datang ke restoran.

Penulis ingin mendesain sebuah Restoran yang menarik dan unik dengan menambahkan fasilitas lain seperti tempat bermain anak-anak, ruang meeting, juice & bar. Tujuannya adalah

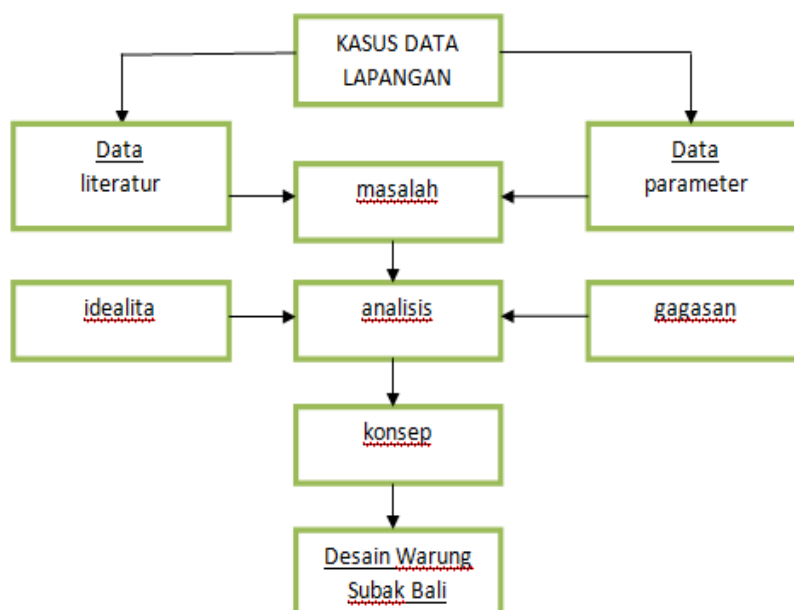
untuk memberi kesan seolah-olah pengunjung menikmati makanan dengan nuansa tradisional Indonesia. Hal lainnya adalah menarik minat anak-anak mengenalkan dan mencoba makanan khas Indonesia, sehingga generasi ke depan terbiasa dengan makanan yang diracik bumbu rempah-rempah yang bercita rasa khas Indonesia. Tujuannya adalah untuk melestarikan makanan khas Indonesia.

MATERI DAN METODE

Beberapa teknik pengumpulan data yang digunakan dalam proses perancangan *Restoran Warung Subak Bali* agar mendapatkan data yang detail dan sistematis sebagai berikut :

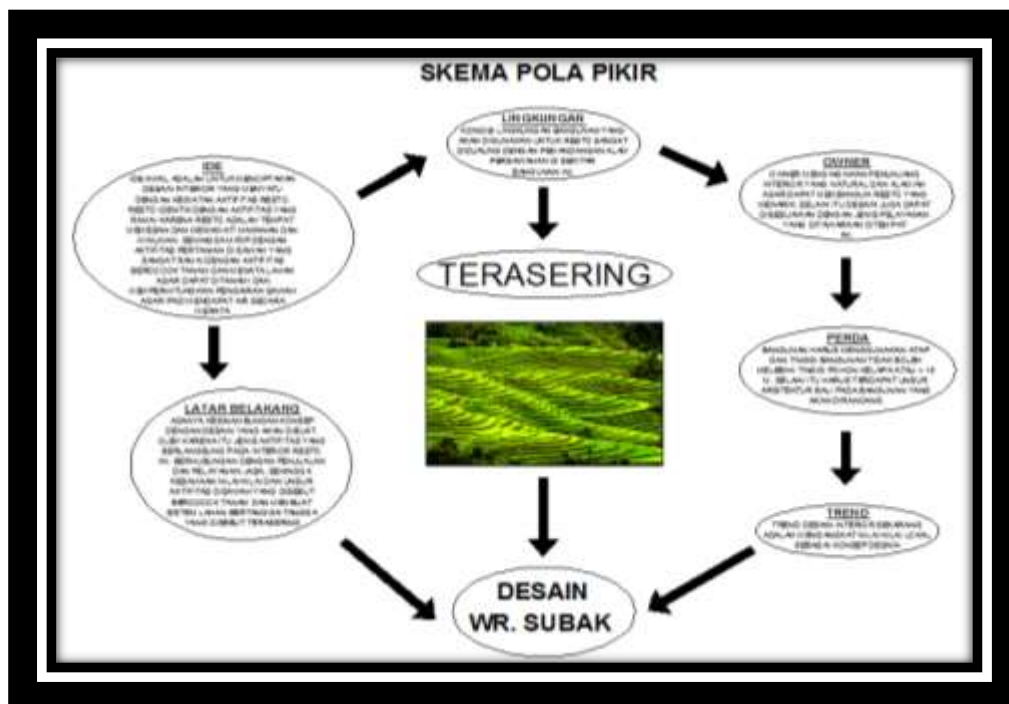
- Metode kepustakaan, yaitu metode yang menggunakan literatur sebagai panduan dalam pemecahan masalah yang ada di lapangan.
- Metode observasi langsung, teknik ini dilakukan melalui pengamatan dan pencatatan gejala – gejala yang tampak pada bangunan restoran warung subak bali yang pelaksanaannya langsung pada tempat, agar peristiwa/ keadaan yang sedang terjadi dapat diteliti. Pengamatan dapat dilakukan dengan pengambilan gambar dokumentasi dan penggambaran denah.
- Metode interview, yaitu metode dengan melakukan tanya jawab atau wawancara dengan narasumber (pemilik restoran, karyawan, dan pengunjung *restoran warung subak bali*).

Proses perancangan yang dijadikan dasar didalam mendesain interior Museum Seni Batuan, yang dijelaskan dengan skema berikut:



PEMBAHASAN

Terasing adalah konsep yang diambil dari filosofi “Tri Hita Karana” yang menegaskan bahwa kebahagiaan, kemakmuran dan kedamaian hanya dapat tercipta jika Tuhan, manusia dan alam hidup dalam harmonis, seperti membangun fasilitas irigasi sawah (*Terasing*) yang menunjukkan komitmen untuk menjaga hubungan harmonis dengan alam. *Terasing* adalah menata, mengatur lahan persawahan yang dapat diterapkan sebagai gambaran semua aktivitas pengunjung seperti memperhitungkan dimensi fasilitas yang standar hingga memikirkan kebutuhan bagi pengunjung yang berkebutuhan khusus.



Kriteria desain terkait erat dengan tujuan desain yang akan dicapai. Kriteria desain interior Restoran Warung Subak Bali secara umum ialah: *up date*, *familiar*, *flexybility*, Ergonomi, komudikatif, menyegarkan, aman dan tentunya harus memiliki nilai estetika yang berpengaruh pada keindahan. Berikut kriteria desain yang tentunya memiliki ketentuan maupun batasan-batasan tertentu :

a. *Up to date*

Up to date dalam kamus bahasa Inggris berarti : Terkini, memiliki gaya, sopan santun, pengetahuan, atau kualitas lain yang mengikuti zaman. Sesuatu yang terkini dikombinasikan dengan konsep yang didasari oleh natural, maka penggunaan material dikombinasi dengan bahan pabrik dan bahan alam. Seperti kayu, alumunium, kaca, keramik, dan batu-batuan.

b. *Familiar*

Dalam kamus Inggris-Indonesia, *familiar* berarti akrab, mudah dikenali, mudah diingat. Maksud dari desain *familiar* adalah desain dibuat lebih akrab dengan pendekatan ruang-ruangnya. Desain dibuat lebih sederhana dan nyaman seperti dirumah sendiri, sehingga pengunjung, dan pengelola merasa lebih santai dan akrab.

c. *Flexybility*

Flexible (Inggris) berarti supel, lemas, lentur, mudah disesuaikan. *Flexible* pada desain adalah bentuk yang mengurangi sudut tajam, aplikasi bentuk yang lembut seperti pola bentuk lingkaran yang dinamis. Penggunaan desain-desain yang melengkung, terutama pada fasilitas ruang.

d. Komunikatif

Komunikatif yang dimaksud adalah adanya keterangan pada tiap objek museum sehingga dapat lebih mudah untuk dimengerti, selain itu adanya hubungan satu sama lain antar ruang-ruang pada kasus. Ruangan didesain saling berhubungan sehingga pencapaian kerja dan jalur sirkulasi dapat berjalan dengan baik. Hal tersebut juga dapat menunjukkan adanya hubungan yang harmonis antar pengelola restoran.

e. Menyegarkan

Menyegarkan yang dimaksud adalah suasana segar yang ditimbulkan dalam ruang. Penggunaan material dan warna finishing yang natural, akan dapat memberi kesan segar dan tidak membosankan.

f. Aman

Setiap perwujudan mampu memberikan keamanan bagi pengunjung maupun karyawan baik berhubungan langsung dengan civitas maupun keamanan gedung. Sistem keamanan yang diterapkan melalui:

- Keamanan pada pemilihan bahan dan konstruksi
- *CCTV*, untuk untuk mengawasi keamanan dan memonitor kegiatan di seluruh bangunan.
- Menempatkan alat pemadam api di tempat yang mudah dilihat dan dilengkapi dengan tanda pemasangan.

PERWUJUDAN DESAIN



Aplikasi konsep pada denah penataan dapat dilihat dari pintu masuk restoran. Ruang lain yaitu area *lobby* yang terdapat area kasir, area makan, dan toilet. Setelah itu ada Area Meeting, juice dan bar, area tengah restoran ada panggung music, serta berdekatan dengan area penitipan anak ,spa dan sauna. Sedangkan area dapur terdiri dari yaitu, area cuci piring, area grill, area penyimpanan barang, dan toilet. Sedangkan area kantor berada paling belakang karena untuk memantau pegawai yang hadir dan terutama ada barang yang masuk agar tidak mengganggu pengunjung dan kelihatan tertutup. Pembagian ruang dibagi berdasarkan kebutuhan dari aktivitas civitas, yang penempatan ruangnya di kelompokkan sesuai dengan kebutuhan sejenis. Hal tersebut untuk memudahkan sirkulasi baik pengunjung maupun pegawai.



VISUALISASI DESAIN



Visualisasi 3D desain ruang *lobby dan kasir*

(Sumber : karya mahasiswa)



Gambar 5.16 Visualisasi 3D desain ruang makan

(Sumber : karya mahasiswa)



Gambar 5.17 Visualisasi 3D desain ruang meeting

(Sumber : karya mahasiswa)

KESIMPULAN

Dari pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Restoran Warung Subak Bali didesain untuk menjadi tempat makan yang berkonsep dan menarik. Konsep terasering diterapkan pada kasus ini karena mengambil bentuk

lahan terasering yang melengkung, sehingga penerapan fasilitas yang kekinian dan disesuaikan dengan perkembangan jaman. Penerapan konsep ini diharapkan dapat menjadi salah satu solusi agar dapat menarik minat pengunjung.

2. Konsep terasering diterapkan dengan nilai filosofis, selain itu bentuk pemilihan material dan warna-warna yang digunakan pada ruangan. *Harapannya civitas yang menggunakan interior ini mengalami kesan baru, dan unik pada Restoran warung Subak Bali sehingga dapat lebih mendorong kecintaan terhadap restoran lokal.* Dengan konsep ini terapkan pola sirkulasi yang lapang dengan akses yang jelas dan saling mendukung antara zona yang terkait sehingga aktivitas yang berlangsung pada restoran ini dapat berjalan dengan lancar tanpa mengganggu aktivitas disekitarnya, hal ini tentunya akan mendukung untuk menciptakan kenyamanan civitas-civitas yang ada di dalamnya. Selain itu melalui konsep ini nantinya pengunjung akan mendapat suatu pengalaman khusus yang dapat di ceritakan pada orang lain.

Saran

Adapun saran yang ingin disampaikan adalah :

1. Konsep hendaknya ditentukan berdasarkan kasus yang diambil, disesuaikan dengan kondisi kebutuhan aktivitas dan permasalahan di lapangan.
2. Desain Interior hendaknya berpedoman pada konsep yang dipilih dan kriteria dari konsep tersebut sehingga memiliki tujuan yang jelas.
3. Pengaturan elemen – elmen interior harus memperhatikan standart keluasan dan ukuran yang dimiliki setiap unsur untuk menciptakan kenyamanan.
4. Kebutuhan manusia yang paling mendasar dan pertimbangan elemen manusia sebagai titik tolak perancangan seperti antropometri tubuh manusia dalam tuntutan pemenuhan nilai ergonomic harus tetap diperhatikan.

Kepustakaan

Badudu, Y dan Zain, S. M. 1994. Kamus Umum Bahasa Indonesia. Universitas Michigan. Penerbit: Pustaka Sina Harapan

Ching, Francis D.K. 1980. Bentuk Ruang dan Susunannya. Erlangga : Jakarta.

Ching, Francis D.K. 1996. Interior Designing Illustrated. London : International Thomson Publishing Inc.

Karlen/Benya, 2007:31. Penghematan Energi Dengan Memanfaatkan Cahaya Matahari Pada Siang Hari.

- Lawson, B. 1980. *Bagaimana Cara Berpikir Desainer* (terjemahan Harfiyah Widiawati). Yogyakarta : Jalasutra.
- Mangunwijaya, 1980:34. Sifat Permukaan Dinding akan selalu menimbulkan efek penglihatan
- Neuferst, Ernst.1991. *Data Arsitek*, Jilid 2, Edisi kedua. Jakarta : Erlangga.
- Panero, Julius., Martin Zelnik 2003. *Dimensi Manusia dan Ruang*. Jakarta : Erlangga
- Sihite, 2000 *Restoran adalah Tempat dimana Tamu mendapat pelayanan untuk menikmati makanan*
- Suparto, Joko. 1979. *Mengembangkan Konsep Perencanaan*. Jakarta : Pustaka Firdaus.
- Suptandar, Pamudji. 1985. *Interior Design*. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Trisakti, Jakarta.
- Suptandar, Pamudji. 1995. *Perancangan Tata Ruang Dalam*. Jakarta : Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Trisakti.
- Sangadji, E. M, dan Sopiah. 2010. *Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis Dalam Penelitian*. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Sarwono, J. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif & Kualitatif*. Yogyakarta. Penerbit Graha Ilmu.
- Subagyo, P. J. 2011. *Metode Penelitian Dalam Teori & Praktik*
- Soemintoro, R. H. 1985. *Metodologi Penelitian Hukum*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Internet

- Aji, 2012. Available at : *Pengertian Perpustakaan*. (<http://www.ajipusta.blogspot.com/2012/11/perpustakaan.html>. Diakses 15 Oktober 2016)
- Albert, 2011. *Bookstore*, Available at : (http://htn-alberttani.blogspot.com/2011/03/?281039092638077_%3A10&ie=ISO-8859-1&q=padi&sa=Search, Diakses 15 Oktober 2016)
- Arika, 2012. *Sifat Warna*. Available at : (<https://arikap.blogspot.com/sifat-warna/>. Diakses 15 Oktober 2016)
- Candra, 2010. *Kalsiboard*. Available at: (URL :<http://candrautamakarya.co.id/produk/ceiling/kalsiboard/> diakses 10 november 2016)
- Citra, 2009. *Keramik dinding*. Available at: (URL :<http://citragardenaneka.com/keramik-dinding-untuk-memperindah-rumah/> diakses 10 november)
- Dona, 2008. *Meja*. Available at: (URL :<http://www.epicresponse.com/expertise/tableexpert/> diakses 10 november 2016)

- Esa, 2012. Metodologi Desain. Available at: ([URL : dvm252.weblog.esaunggul.ac.id](http://dvm252.weblog.esaunggul.ac.id). diakses 15 november 2016)
- Eko. 2012. Office. Available at: ([URL :http://www.ekodecoist.blogspot.com/2012-11-16/minimalist-office-design-ideas/](http://www.ekodecoist.blogspot.com/2012-11-16/minimalist-office-design-ideas/) diakses 20 november 2016)
- Handre. 2011. alumunium. Available at: ([URL :https://9gag.wordpress.com/partisi-alumunium/partisi-alumunium-kantor/](https://9gag.wordpress.com/partisi-alumunium/partisi-alumunium-kantor/) diakses 5 desember 2016)
- Joe, 2005. Dinding kayu. Available at: ([URL : http://ideproperti.com/17-desain-interior-rumah-modern-dengan-bahan-kayu/](http://ideproperti.com/17-desain-interior-rumah-modern-dengan-bahan-kayu/) diakses 10 desember 2016)
- Kia. 2012. Lantai. Available at: (<http://www.kia.com/ultraclearfloat.html> diakses 10 desember 2016)
- Satriani, 2011. Panel. Available at: ([URL :http://www.surfaceandpanel.com/articles/healthcare/healthcare-design-trends](http://www.surfaceandpanel.com/articles/healthcare/healthcare-design-trends). diakses 20 desember 2016)
- Wikipedia. 2013. subak Available at: URL: <http://id.wikipedia.org/wiki/subak> [25 desember 2016].