

Perancangan Interior Restoran *All You Can Eat* Jepang di Surabaya

David Fandi Wahjoedin, Andreas Pandu Setiawan
 Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
davidfandi91@yahoo.com, pandu@peter.petra.ac.id

Abstrak— Surabaya sebagai kota yang berkembang, memiliki banyak potensi di bidang kulinari , baik kulinari lokal hingga manca negara , khususnya di kalangan anak muda . hal ini merupakan daya tarik bagi para investor untuk membuat suatu restoran ataupun cafe – cafe yang memiliki suasana yang unik dan menarik minat masyarakat khususnya kalangan muda . Disinilah Desain Interior memiliki peluang untuk menciptakan sebuah interior restoran ataupun cafe yang menarik yang diminati oleh masyarakat khususnya kalangan muda .

Kata Kunci— desain interior, kulinari, masyarakat, restoran

Abstrac— Surabaya as a growing city, has a lot of potential in the field of culinary, culinary either local to foreign countries, especially among young people. this is a great attraction for the investors to make a restaurant or cafe - cafe which has a unique atmosphere and attract people, especially among the young. Here is Interior Design has the opportunity to create a restaurant or cafe interior attractive interest by the public, especially among the young.

Keyword— interior design, culinary, people, restaurant

I. PENDAHULUAN

Surabaya sebagai kota yang berkembang memiliki berjuta potensi yang menarik , salah satunya yaitu di bidang kulinari . kulinari di surabaya merupakan hal yang sangat diminati , khususnya di kalangan anak muda , mereka suka dan hoby duduk ber-jam jam di sebuah restoran ataupun cafe hanya untuk mengobrol dan makan dan tiap kali terlihat mereka hanya memesan minum saja tanpa makan tetapi ngobrol dan duduk hingga ber-jam jam . Hal ini merupakan suatu daya tarik bagi para investor untuk dapat menanamkan modalnya di Surabaya misal dengan menciptakan sebuah restoran all you can eat dengan suasana yang nyaman dan unik yang mengundang masyarakat khususnya kalangan muda untuk datang , melihat budaya cangkruk hingga duduk berjam – jam dan hanya memesan beberapa minuman , maka dari itu restoran bergaya all you can eat sangatlah cocok , disini mereka hanya perlu membayar diawal selanjutnya dapat mengambil makanan dan minuman sesukanya tanpa dibatasi waktu tertentu dan dapat cangkruk nongkrong berjam – jam tetapi tentu saja dengan cost yang lebih mahal . Maka dari itu perlunya sebuah suasana ruang restoran yang unik dan khas yang nyaman sehingga para costumer tidak merasa rugi

membayar dan akan kembali lagi untuk menikmati hidangan yang disediakan di restoran . Selain itu masakan Jepang merupakan sebuah masakan yang cukup banyak diminati di Surabaya , dimana masakan Jepang sendiri juga berkesan cukup elit dan mahal tetapi cost produksinya relatif murah . Sehingga restoran all you can eat yang menyediakan masakan jepang merupakan sebuah kombinasi yang pas yang dapat menarik minat pengunjung dan dapat meraup untung yang maksimal .

II. KAJIAN PUSTAKA

A. Definisi Restoran

Suatu tempat yang identik dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyian kecil karena persentuhan gelas gelas kaca, porselen, menyebabkan suasana hidup di dalamnya (Sugiantoro Sulartiningrum, 77) .

B. Definisi All You Can Eat

Restoran all you can eat adalah restoran yang memberikan servis makan sebanyak dan sepuas-puasnya tanpa menambah atau mengurangi harga yang akan di bayar (Wikipedia).

C. Definisi Jepang

Jepang adalah sebuah negara kepulauan di Asia Timur. Letaknya di ujung barat Samudra Pasifik, di sebelah timur Laut Jepang, dan bertetangga dengan Republik Rakyat Cina, Korea, dan Rusia. Pulau-pulau paling utara berada di Laut Okhotsk, dan wilayah paling selatan berupa kelompok pulau-pulau kecil di Laut Cina Timur, tepatnya di sebelah selatan Okinawa yang bertetangga dengan Taiwan (Wikipedia).

D. Sejarah Restoran

Cikal bakal restoran dimulai pada 12000 tahun sebelum masehi ketika suatu suku bangsa di Denmark menggunakan dapur besar untuk memasak dan menyiapkan hidangan bagi sekelompok orang guna menikmati hidangan secara bersama-

sama . Lalu pada 400 tahun. Sebelum masehi, pertama kali didirikan kebaret dimana tempat ini dipakai untuk menjual minuman keras, yang kemudian tumbuh dan berkembang . Sekitar 1200 di London terdapat beberapa warung yang menyediakan makanan matang untuk dibawa pulang dan 200t tahun kemudian warung – warung berkembang menjadi restoran dengan fasilitas pelayanan yang semakin ditingkatkan . Penyajiannya menggunakan *tablecloth*peralatan makan dan minum yang tertata rapi di atas meja , para uru masak menyusun makanan di *platter* (piring besar) dan diberi *garnish*untuk memperindah sajia tersebut sehingga hidangan yang disajikan terlihat artistik .

Pada abad 16 , ketika *Chaterine de Meidcismenikah* dengan *Henry II* , ia membawa juru masak dari Italia yang kemudian memperbaiki keahlian memasak di lingkungan kerajaan dengan mengajarkan bagaimana mempersiapkan beberapa hidangan untuk diatur di meja *banquet*(perjamuan) dan dihias sangat menarik. Begitu juga *Oliver de Serres* mendemonstrasikan bagaimana sayuran dapat meningkatkan penampilan suatu hidangan dan dapat tercipta menu diet . *Serres* membawa perubahan dalam seni pengolahan makanan kepada staf ahli masak raja *Louis XIV* dan membentuk mereka menjadi juru masak profesional secara kreatif sehingga sekarang diakui bahwa Perancis mempunyai reputasi tinggi di dunia dalam hal mengolah makanan .

Tahun 1765 *Monsuer Boulanger* nenbj restoran *Soup* di kota berulisan “*Venile Adme Omnes Qui Stomacho Laboratoris Et Ego Restorabo Vos* “ yang artinya datanglah anda semua kepada saya , bagi anda yang perutnya keroncongan karena lapar, saya akan memulihkan kondisi anda . Tulisan ni mampu menarik perhatian orang lewat untuk masuk ke restoran . *Soup*-nya diberi nama “*Le Restaurant Divin*” yaitu obat untuk menyegarkan. Kata *restaurant* berasal dari bahasa Perancis , asal kata *retaurer* berarti memulihkan kembali (Soekresno 15-16) .

Pada jaman Romawi Kuno, orang makan di luar rumah adalah sesuatu yang menyenangkan , selingan kegiatan rutin makan dan minum di rumah sehari hari .Suatu bukti nyata yabg nasuh ada hingga saat ini adalah peninggalan berupa

Herculanum , suatu daerah wisata di Napales pada tahun 70 masehi dengan ditemukannya sebuah kuburan dengan lebar 65 feet yang ditimbuni dengan lava lumpur karena erupsi dari Gunung Vesuvius . Sepanjang jalan tersebut terdapat beberapa bar makanan kecil (Snack bar) yang menjual roti , keju , anggur , kacang , kurma dan makanan hangat . *Counter*-nya dibuat dari bahan marmer ang memisahkan antara penjual dan pembeli .

Setelah jatuhnya Romawi, makan di luar rumah hanya pada tempat-tempat tertentu, seperti di *INN* atau *Tavern* , namun demikian hingga tahun 1200 sudah muncul beberapa rumah makandi London, Paris, dan di lain tempat yang mana untuk makanan yang dimasak tersebut, orang yang ingin menyantapnya harus membayar . Dan akhirnya timbulah *Coffee House* sebagai cikal bakal restaurant pada hari ini (Sugiarto dan Sulartiningrum 79) .

E. Sistem pelayanan sebuah restoran

Ada bermacam-macam sistem pelayanan makanan pada restoran . Hal ini tergantung pada jenis restoran itu sendiri . Menurut Lawson, ada 4 macam sistem pelayanan pada restoran , yaitu Self Service (prasmanan) , Waiter and Waitrees Service to Table (pelayan melayani sepenuhnya) , Counter Service (pelayan di counter) dan Automatic Vending (sistem pelayanan otomatis), Dari keempat macam sistem pelayanan, perancangan restoran all you can eat Jepang di Surabaya ini sesuai dengan Self Service .

F.Persyaratan sebuah restoran

Menurut *Management Food and Beverage Service Hotel* , persyaratan ruangan restoran harus ada ruangan depan dan ruangan belakang :

1. Ruangan depan

Ruangan depan yang dimaksud adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan, seperti restoran, bar , cocktail lounge , ruang parkir , tempat ibadah dan lain sebagainya . Persyaratan ruang restoran :

- Luas area memenuhi standart

- Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api
- Tersedianya pintu darurat dan tangga darurat
- Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran
- Pintu masuk / keluar masuk pengunjung, pintu masuk / keluar masuk pegawai dan pintu jalanan harus terpisah
- Cukup penenrangan
- Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara
- Bersih, rapi, dan sanitasi (memenuhi standar kesehatan)
- Kualitas bahan bangunan memenuhi standar
- Layout ruangan yang tercipta mudah dirubah
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat

2. Ruangan belakang

Yang dimaksud dengan ruang belakang adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan , penglahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan restoran . Syarat – syarat ruang belakang :

- Cukup penerangan
- Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya
- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar
- Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur

Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi

G. Persyaratan ruang makan

Menurut *Management Food and Beverage Service Hotel* persyaratan ruang makan antara lain :

1. Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas restoran dengan ketentuan $1.5m^2$ per tempat duduk
2. Tinggi restoran tidak boleh lebih rendah dari tinggi kamar tamu (2,60 m)

3. Letak restoran berhubungan langsung dengan dapur , dilengkapi dengan pintu untuk masuk dan keluar yang berbeda
4. Tata udara diatur dengan atau tanpa alat pengatur udara
5. Restoran yang letaknya tidak berdampingan dengan lobby harus dilengkapi dengan toilet umum yang terpisah untuk pria dan wanita
6. Setiap kursi tersedia ruangan minimal $0.85m^2$
7. Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat angkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar
8. Tempat untuk menyediakan / peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
9. Rumah makan / restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
10. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban / WC , peterusan / urinoir kamar mandi dan tempat tinggal
11. Lantai , dinding dan langit-langit haus selalu bersih , warna terang
12. Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk / kepingding dan serangga pengganggu lainnya

H. Kriteria restoran yang baik

Sebuah fasilitas pusat informasi harus direncanakan dengan baik. Tujuan dari perencanaan yang baik adalah:

- Menjamin kenyamanan pengunjung dalam menikmati hidangan .
- Menciptakan atmosfer atau suasana yang nyaman

III. DATA TIPOLOGI

Cocari Yakiniku and Shabu-shabu :

Cocari terletak di Jl. Indragiri No. 20 (Sawahan), Surabaya, Jawa Timur, merupakan sebuah restoran yang menyediakan makanan bergaya jepang , dengan kisaran harga ± 100.000 sekali masuk , merupakan jenis restoran berjenis all you can eat . Terdapat jenis – jenis makanan ringan sampai makanan berat , seperti

yakniku , shabu-shabu , sushi dan makanan-makanan khas jepang lainnya Fu Yuan seafood restaurant :

Fu Yuan merupakan sebuah restoran yang menyediakan makanan bergaya chinese , dengan kisaran harga ± 45.000 sekali masuk , merupakan jenis restoran berjenis all you can eat . Makanan yang di jual disini merupakan chinese food berjenis dim sum . Makanan di sini mengandung babi , Buka setiap hari mulai jam 10.00 dan tutup jam 21.00 , antara jam 10.00 – 15.00 merupakan restoran all you can eat tetapi diatas jam tersebut restoran ini buka menjadi restoran biasa tidak melayani all you can eat .

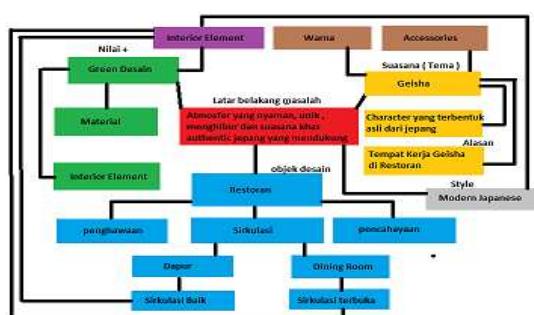
IV. KONSEP PERANCANGAN

A. Latar belakang pemilihan konsep



Gambar.1. Latar belakang pemilihan konsep

B.Konsep Perancangan



Gambar .2. Konsep

Dari bagan konsep di atas maka pengaplikasianya di dalam ruangan yaitu

1.Warna yang di gunakan adalah warna – warna hangat analog contohnya

Gambar.3. Contoh warna coklat

2.Material yang di gunakan yaitu :



Gambar.4. Contoh material kayu

- dinding : cat coklat dan hpl warna coklat



Gambar.5. Contoh material dinding

- dinding : cat coklat dan hpl warna coklat

-plafon : gypsum board finishing can tembok putih dan cat tembok coklat dengan drop ceiling .

3. Sistem Pencahayaan

Gambar.6. Contoh lampu

Sistem pencahayaan banyak menggunakan general lamp warna cooling white , lampu gantung adat jepang yang menggunakan cahaya berwarna kuning.

4. Sistem Penghawaan

Sistem penghawaan lebih banyak menggunakan penghawaan buatan yaitu AC central (Air Conditioner)

5. Sistem Proteksi kebakaran
Terdapat hidran di beberapa sudut ruangan , terutama di dapur sebagai system proteksi kebakaran

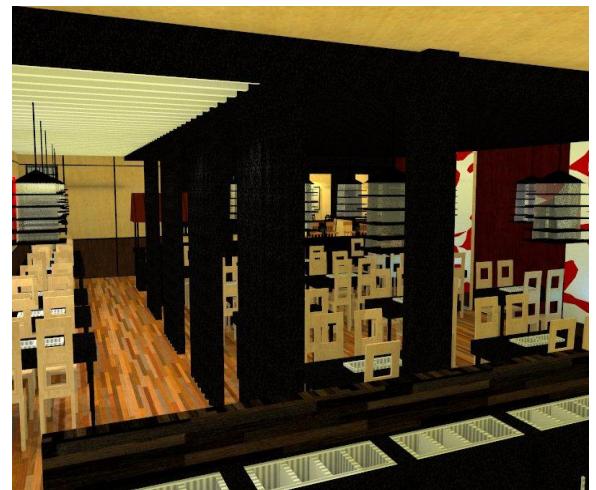
6. Sistem Komunikasi
Terdapat Speaker di sudut – sudut ruangan untuk menyiarkan music , tidak ada system peredam sound khusus pada ruangan

7. Sistem Keamanan
Sistem keamanan pada apartement menggunakan kartu untuk masuk ke dalam apartement tetapi pada bagian restoran tidak menggunakan kartu sehingga pengunjung luar dapat masuk , sedangkan keamanan di dalam restoran menggunakan gembok dan kunci pintu standart serta terdapat satpam keamanan apartement

Perspektif desain ruang makan :



Gambar.7. Perspektif ruang makan (a)



Gambar.8. Perspektif ruang makan (b)



Gambar.9. Perspektif ruang makan (c)

Perspektif desain lesehan area :



Gambar.10. Perspektif ruang lesehan

Perspektif desain dapur area



Gambar.11.Perspektif ruang dapur

V. KESIMPULAN

Keberadaan restoran selain untuk aset investasi dan menyerap tenaga kerja juga sangat berperan penting dalam masyarakat , yakni sebagai sarana rekreasi . Selain itu keberadaan restoran dapat meningkatkan tingkat pariwisata di suatu daerah , dapat mengurangi tingkat kejemuhan di suatu daerah dan juga sebagai cerminan keberkembangan suatu daerah .

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis D.F. mengucapkan terima kasih kepada Bpk. Andreas Pandu Setiawan, S.Sn., M.Sn selaku dosen pembimbing I. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bpk. Drs. Linggajaya Suryanata, HDII selaku dosen pembimbing II.

Penulis juga berterima kasih kepada Ibu Yusita Kusumawarini selaku Dekan Fakultas Seni dan Desain Universitas Kristen Petra Surabaya, Ibu Ir. Hedy C. Indrani,M.T selaku ketua Program Studi Desain Interior Universitas Kristen Petra Surabaya, dan Bpk. Ronald Hasudungan Irianto Sitindjak, S.Sn., M.Sn selaku Koordinator Skripsi Program Studi Desain Interior Universitas Kristen Petra Surabaya.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada

orang tua, teman kuliah, serta pihak-pihak lain yang telah banyak memberikan bantuan secara materi maupun moril selama pengerjaan karya ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Atmojo, H marsum W. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta. ANDI, 2005.
- [2].Ching, Francis D.K. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta : Erlangga, 1996.
- [3].Departemen Pendidikan nasional *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi III*. Jakarta. Balai Pustaka, 2001.
- [2].“Jepang” . *Wikipedia Ensiklopedia Bebas* 10 Oktober 2013 .
- [3].*Kamus Besar Bahasa Indonesia* , Departement Pendidikan dan Kebudayaan , 1998
- [4].Lawson, Fred . *Restaurant Planing and Design*. Van Nostrand Reinhold Company, 1973.
- [5].Soekresno. Manajemen Food & Beverage service Hotel. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama, 2000.
- [6].Sugiarto, Endar , Ir , BA dan Sri Sulartiningrum, BA. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta. PT Gramedia pustaka Utama , 1996.
- [7].Suptandar, J . Pamudji. *Desain Interior*, Jakarta. Djambatan. 1999.
- [8].“Surabaya” . *Wikipedia Ensiklopedia Bebas* . 10 Oktober 2013 .