



<http://dimensiinterior.petra.ac.id>

Studi Penerapan Desain Universal Pada Restoran Boncafe di Surabaya

Carolina Limantoro

Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra

E-mail: carolina_xielzz@hotmail.com

ABSTRAK

Restoran merupakan tempat berkumpul untuk berbagai macam kebutuhan setiap orang. Restoran sebaiknya memberikan fasilitas universal yang dapat digunakan semua orang tanpa terkecuali. Desain restoran merupakan salah satu faktor penting dalam pengoperasian dan pelayanan sebuah restoran. Penerapan desain universal pada restoran Boncafe dapat mempermudah pihak-pihak yang memiliki keterbatasan fisik, rentang usia tertentu, bahkan perbedaan gender. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif dan komparatif, kemudian dilanjutkan dengan metode analisis pengklasifikasian dan berlanjut dengan metode untuk usulan solusi desain. Dengan menggunakan parameter desain universal berdasarkan prinsip desain universal, maka faktor-faktor penerapan desain universal dapat diklasifikasikan untuk mengetahui permasalahan dalam penerapan desain universal pada restoran Boncafe. Hasil penelitian menunjukkan penerapan desain universal pada restoran Boncafe sudah cukup optimal dan hanya memiliki permasalahan pada sebagian kecil area publik restoran. Permasalahan yang ada diberikan solusi desain untuk memaksimalkan penerapan desain universal.

Kata Kunci: penerapan, desain universal, restoran, Boncafe.

ABSTRACT

Restaurant is a place where people meet for various purposes. Restaurants should therefore give universal facilities that can be utilized by everyone. Design plays an important factor in the operation and services that restaurants provide. The application of a universal design to the Boncafe restaurant can ease customers who have physical disabilities, of a certain age, or even a certain gender. This research uses the qualitative descriptive and comparative methods, followed by a classification analysis method, and finally by design solution suggestion method. By using universal design parameters based on universal design principles, the factors involved in universal design application can be clarified to identify the problems associated with the application of universal design in the Boncafe restaurant. Research shows that the application of universal design in the Boncafe restaurant has been adequately optimal, only showing little problems in small public areas of the restaurant. Solutions are offered according to the highlight problems in order to maximize the application of a universal design..

Keywords: application, universal design, restaurant, Boncafe.

PENDAHULUAN

Melihat persaingan kafe sebagai tempat eksklusif yang menjamur di kota-kota besar, mendorong perubahan gaya hidup yang cukup signifikan, salah satunya adalah gaya hidup untuk menikmati makanan dan minuman di kafe atau restoran. Di Surabaya, pertumbuhan kafe atau restoran berkembang sangat cepat, mulai dari makanan lokal, internasional, maupun kafe yang menyediakan makanan seperti steak, ice cream, dan makanan lainnya. [1] Ini mengakibatkan para pengusaha tertarik berkompetisi untuk membuat keunikan tersendiri, yaitu menciptakan suatu tempat yang dapat memberikan suasana nyaman bagi konsumen dan juga mempunyai keunggulan lain selain produknya, seperti lingkungan sosial.

Restoran Boncafe memiliki konsep sebagai restoran keluarga yang memberikan suatu kenyamanan bagi pengunjung. Selama 34 tahun Boncafe Steak & Ice Cream selalu menjadi salah satu restoran yang terbaik di Surabaya. Boncafe sampai saat ini telah membuka 5 cabang di Surabaya. Hal ini membuktikan bahwa Boncafe semakin berkembang dan diterima oleh masyarakat. Desain yang sederhana tapi elegan dan nyaman, serta kualitas pelayanan dan penyajian yang memberikan nilai plus pada restoran ini, sehingga patut untuk diberi penghargaan sebagai “*The Best Restaurant*” sekaligus pemenang Piala Walikota kategori “*The Best Restaurant of The Year*” dalam Surabaya Restaurant Award (SAR) 2011 [2].

Lingkungan yang inklusif atau universal bagi seluruh

masyarakat merupakan hal yang masih minim di Indonesia. Desain fisik yang ada saat ini dibuat tanpa mempertimbangkan kebutuhan pihak-pihak yang memiliki keterbatasan fisik, rentang usia tertentu, bahkan perbedaan gender. Paradigma berpikir bahwa desain universal sesuatu yang mahal mengakibatkan belum adanya upaya untuk mengaplikasikan maupun mengembangkan desain universal. Padahal dengan menyediakan suatu produk desain universal secara tidak langsung mempermudah semua pengguna fasilitas tanpa terkecuali.

Penelitian ini akan membahas mengenai studi Penerapan Desain Universal Pada Restoran Boncafe di Surabaya, dengan pertimbangan bahwa restoran Boncafe merupakan restoran yang memiliki konsep restoran keluarga, dimana dapat didatangi oleh berbagai jenis umur, dari anak kecil hingga orang lansia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya fasilitas yang diperuntukkan bagi semua pengguna, mulai dari orang normal maupun yang memiliki kekurangan fisik. Objek penelitian meliputi 2 cabang Boncafe yang ada di Surabaya. Dasar pemilihan objek tersebut dikarenakan 2 cabang ini akan menjadi prototipe perkembangan restoran Boncafe selanjutnya, yaitu Boncafe Graha Famili untuk tipe 1 lantai dan Boncafe Pregolan untuk tipe 2 lantai. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi terapan fisik ruang-bangunan dalam konteks pendekatan desain universal pada restoran Boncafe di Surabaya.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif menghasilkan data-data yang bersifat deskriptif, berupa kata-kata tertulis maupun lisan dari orang atau keadaan yang diamati [3]. Untuk mengetahui penerapan desain universal pada restoran Boncafe di Surabaya diperlukan data untuk memberi informasi dalam penelitian, antara lain: (1) Data lapangan yang diperoleh melalui tinjauan langsung ke lapangan berupa dokumentasi foto dan pengukuran lapangan. Dalam penelitian ini, data lapangan yang digunakan adalah data mengenai kondisi fisik eksterior dan interior pada area publik di 2 cabang restoran Boncafe di Surabaya yaitu Boncafe Pregolan dan Boncafe Graha Famili. Data lapangan berguna untuk mengetahui realita yang ada agar hasil penelitian benar-benar teruji dan dapat dipertanggungjawabkan; (2) Data literatur merupakan data yang diperoleh dari buku, jurnal ilmiah, artikel koran, majalah, maupun situs internet. Data ini berupa teori maupun standarisasi yang telah ditentukan sebelumnya dan menjadi pedoman dalam suatu disiplin ilmu. Data literatur yang digunakan adalah yang berkaitan dengan desain universal dan restoran.

Pengumpulan data adalah prosedur yang sistematis dan standar untuk memperoleh data-data yang diperlukan. Selalu ada hubungannya antara metode mengumpulkan data dengan masalah penelitian yang ingin dipecahkan. Masalah memberi arah dan mempengaruhi metode pengumpulan data [4]. Langkah yang digunakan dalam

pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi: Studi Literatur (melalui pengumpulan studi pustaka terkait) dan Studi Lapangan (dengan metode observasi langsung ke lapangan, wawancara kepada pemilik dari Boncafe yaitu Bapak Stephan M. Tanaja melalui akses email, pengukuran lapangan di lapangan dan dokumentasi foto langsung di lapangan).

Data lapangan yang telah terkumpul selanjutnya dianalisis kesesuaiannya dengan data literatur. Data yang diperoleh melalui usaha pendalaman kepustakaan digunakan sebagai tolak ukur guna mengkonfirmasi teori. Data literatur tentang desain universal dan restoran digunakan sebagai parameter dalam analisis terhadap pembentukan desain universal pada restoran Boncafe. Proses analisis data dilakukan demi mengidentifikasi penerapan desain universal pada restoran Boncafe di Surabaya, sehingga dapat memberikan solusi desain universal untuk perkembangan restoran Boncafe selanjutnya.

Metode analisa data yang digunakan antara lain:

1. Metode analisis data deskriptif

Metode deskriptif berupa perwujudan kata-kata. Data kualitatif merupakan sumber dari deskripsi yang luas dan lebih menekankan pada makna serta terikat nilai. Penelitian kualitatif digunakan untuk mengetahui makna yang tersembunyi, memahami interaksi sosial, memastikan kebenaran data, serta mengembangkan teori substantif yang telah ada.

2. Metode analisis data komparatif

Data-data yang sudah ada disusun dan kemudian dianalisa dengan membandingkan data lapangan dengan data literatur. Metode komparatif digunakan untuk memperoleh kelebihan serta kekurangan yang didapat dari data lapangan. Selain itu, dengan metode komparatif dapat juga membantu untuk menemukan solusi dari permasalahan yang ada dari data lapangan.

3. Metode analisis pengklasifikasian data

Data-data literatur tentang desain universal dan restoran yang ada dijadikan parameter dan diklasifikasikan menjadi 3 bagian, yaitu optimal (A), sedang (B), dan kurang (C). Pengklasifikasian bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor desain universal termasuk klasifikasi parameter yang mana. Faktor-faktor desain universal yang termasuk klasifikasi sedang (B) dan kurang (C) merupakan faktor yang memiliki permasalahan dalam penerapan desain universal.

UNIVERSAL DESAIN

Desain universal adalah sebuah pendekatan desain untuk menghasilkan fasilitas dan juga produk bagi semua orang (sebagai pengguna) secara umum, tanpa batasan fisik, rentang usia, dan juga jenis kelamin. Dengan pendekatan desain tersebut, suatu fasilitas maupun produk akan mengalami 'kompromi' sehingga semua orang sebagai pengguna dapat diakomodasi kebutuhannya dalam beraktivitas, tanpa mengeksklusifkan sebagian orang [5].

Kata *Universal Design* berasal dari Ronald L. Mace, profesor dari North Carolina State University's Accessible

Housing Center. Universal desain juga disebut desain inklusif, desain untuk semua, atau *Global Design, All aspect Design* dan *Total Design*. Di Cina, konsep desain universal berasal dari mendesain ruang bebas hambatan (desain penghalang) dan desain yang luas (*accessible design*) [6].

Konsep mendasar dari desain universal adalah tentang desain produk dan lingkungan yang dapat digunakan oleh semua orang, memungkinkan penambahan, tanpa perlu adaptasi atau desain khusus. [7] Teori desain universal adalah teori desain yang merumuskan bagaimana menemukan desain dari ilmiah yang berbeda disiplin dalam bentuk yang konsisten, koheren dan kompak. Ini berfungsi terutama sebagai dasar ilmiah untuk rasionalisasi pengembangan produk interdisipliner sehubungan dengan efisiensi dan kehandalan.

Jadi, desain universal adalah desain yang diperuntukkan bagi pengguna semua orang tanpa terkecuali dan tidak batasi oleh umur, batasan fisik dan jenis kelamin. Desain universal merupakan desain yang dapat diakses oleh semua orang tanpa memerlukan bantuan orang lain untuk mengaksesnya. Desain universal meminimalkan dampak kecelakaan bagi pengguna dan dapat digunakan secara efisien, serta nyaman tanpa menggunakan kekuatan fisik berlebihan. Desain universal menerapkan ukuran dan ruang yang mudah diakses tanpa batasan ukuran, postur, dan mobilitas pengguna.

Prinsip-prinsip dalam desain universal adalah sebagai berikut :

1. *Equitable Use* (Gunakan Adil)

Desain yang dapat digunakan secara wajar oleh semua orang dengan variasi kemampuannya dan tidak menstigmakan penggunaannya.

2. *Flexibility in Use* (Fleksibilitas dalam Penggunaan)

Desain yang fleksibel dan dapat mengakomodasi kebutuhan aktivitas semua orang (sebagai pengguna) secara umum, tanpa batasan fisik, rentang usia, dan juga jenis kelamin.

3. *Simple and Intuitive Use* (Penggunaan Sederhana dan Intuitif)

Desain yang cara penggunaannya mudah dimengerti, tanpa tuntutan pengalaman penggunaan, pengetahuan, dan kemampuan bahasa tertentu.

4. *Perceptible Information* (Informasi jelas)

Desain yang mengkomunikasikan atau mengakomodasi informasi dengan efektif kepada pengguna, dan terlepas dari kondisi lingkungan atau kemampuan sensor pengguna.

5. *Tolerance for Error* (Toleransi untuk Kesalahan)

Desain yang meminimalkan dampak dan konsekuensi kecelakaan atau kejadian yang tidak diinginkan dari tindakan yang keliru.

6. *Low Physical Effort* (Upaya Fisik Rendah)

Desain yang dapat digunakan secara efisien dan nyaman dengan usaha kekuatan fisik minimal (tidak melelahkan).

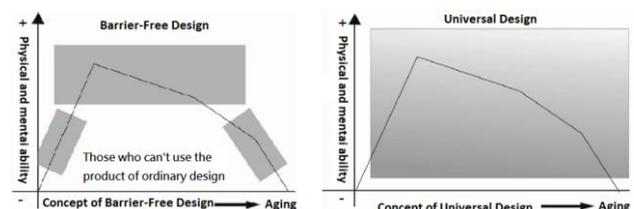
7. *Size and Space for Approach and Use* (Ukuran dan Ruang untuk Pendekatan dan Penggunaan)

Desain dengan terapan ukuran dan ruang yang mudah (cukup) untuk pencapaian, dan dapat digunakan tanpa batasan ukuran, postur, dan mobilitas pengguna.

Prinsip-prinsip tersebut berlaku umum bagi semua bidang rancangan, baik arsitektur, interior, produk, dan lain-lain, utamanya yang berupa fasilitas dan produk fasilitas publik. Secara khusus, prinsip-prinsip tersebut juga bisa diterapkan untuk fasilitas pribadi dengan kebutuhan khusus [5];[7]. Prinsip-prinsip ini menawarkan bimbingan desainer untuk lebih mengintegrasikan fitur yang memenuhi kebutuhan pengguna sebanyak mungkin.

Dalam penerapan desain universal dengan mengutamakan fasilitas bagi pengguna kursi roda, secara tidak langsung mempermudah bagi pengguna normal maupun pengguna yang memiliki kekurangan fisik lainnya, seperti tuna netra, pengguna walker (alat bantu jalan), anak kecil, orang tua, dan lain-lain untuk menggunakan fasilitas universal tersebut. Fasilitas universal yang telah memenuhi salah satu atau lebih dari prinsip desain universal dapat dinyatakan telah memenuhi standar desain universal. Dalam setiap penerapan fasilitas universal memiliki karakteristik yang berbeda dalam penerapannya, sehingga prinsip desain universal yang digunakan disesuaikan dengan fasilitas universal yang ada.

Konsep desain universal berbeda dengan konsep *barrier free*. Desain universal adalah mencoba untuk mengeksplorasi arti lebih luas dari desain, tidak lagi terbatas pada desain untuk orang cacat, dan akan dirancang untuk fokus pada mayoritas pengguna, dan mencoba untuk memperluas cakupan kegunaan dan penerapan produk. Desain universal aktif dan cocok untuk kebutuhan banyak orang; desain universal bukanlah tren baru, tapi desain tahan lama, persepsi utama adalah: kemampuan manusia dan perubahan, tidak biasa tetapi tidak unik. Sedangkan, desain *barrier free* adalah untuk menghilangkan hambatan, jadi semacam pengurangan. Namun, desain universal untuk mempertimbangkan semua persyaratan sebelumnya, menemukan penerapan maksimum, semacam penambahan. Desain *barrier free* (lihat bagian kiri gambar 1) menekankan kegunaan untuk anak-anak, lansia dan orang cacat, tapi desain universal (lihat bagian kanan gambar 1) mengambil segala jenis orang ke dalam pertimbangan awalnya [6].



Gambar 1. Perbedaan konsep antara desain barrier free dan desain universal. [6]

FAKTOR PENTING DALAM PENERAPAN DESAIN UNIVERSAL

Dalam menerapkan desain universal memerlukan faktor-faktor yang penting untuk mendukung keberhasilan dalam proyek desain universal. Faktor-faktor yang perlu

diperhatikan adalah perencanaan strategis, akuisisi/ penyewaan real estate, bangunan dasar, perencanaan interior, dan pemeliharaan/ operasi. Dengan mengikuti faktor yang ada maka proyek untuk menerapkan desain universal akan lebih mudah. [8]

1. *Strategic Planning* (Perencanaan Strategis)

Pada tahap ini, tujuan proyek untuk menerapkan desain universal pada restoran sangat diperhitungkan. Tujuan dapat bervariasi tergantung pada keadaan tertentu sebuah restoran, seperti untuk meningkatkan nilai aset, untuk mengurangi biaya siklus hidup dari bangunan, untuk meningkatkan produktivitas, untuk menampung peningkatan pegawai, untuk meningkatkan pendapatan dan sebagainya. Tujuan ini menentukan atribut yang perlu dipertimbangkan bagi pengguna, perlunya desain universal serta anggaran biaya. Tujuan ditentukan sesuai dengan tujuan proyek, kemudian faktor penting dalam penerapan desain universal ditentukan dan diidentifikasi sebagai strategi untuk mencapai tujuan. Oleh karena itu, isi dari faktor penting dalam penerapan desain universal akan didasarkan pada tujuan proyek tersebut.

2. *Acquisition or Lease of Real Estate* (Akuisisi/ Penyewaan Real Estate)

Pertimbangan yang paling penting dalam tahap ini adalah lokasi fasilitas. Secara umum, lokasi ditentukan oleh anggaran dari investasi, hubungan dengan pelanggan, kenyamanan pegawai untuk pulang pergi, dan pengaruh lokasi dari citra restoran. Dari perspektif desain universal, akses dan lingkungan kondisi lokasi adalah dua dari faktor penting dalam penerapan desain universal utama yang harus dipertimbangkan, yaitu: akses ke lokasi dan kondisi lingkungan.

3. *Base Building* (Bangunan Dasar)

Bangunan dasar didefinisikan sebagai komponen penting dari sebuah bangunan yang sulit untuk berubah nanti, seperti konfigurasi, struktur, dan inti bangunan. Penerapan desain bebas hambatan untuk perubahan bangunan dasar yang sudah ada memiliki biaya yang mahal dibandingkan dengan penerapan pada konstruksi bangunan baru. Oleh karena itu, ada banyak keuntungan biaya untuk menerapkan pendekatan desain universal pada bangunan yang baru dibangun. Demi keefektifan dalam mengelola investasi dan biaya siklus hidup bangunan, penting untuk memaksimalkan fleksibilitas dan kemampuan beradaptasi terhadap kemungkinan perubahan keadaan di masa depan, termasuk kemungkinan perubahan peraturan aksesibilitas. Berikut adalah beberapa subfaktor dari bangunan dasar:

- *Access to entrances* (Akses ke pintu masuk): area parkir, trotoar, dan cara kendaraan terparkir harus dibuat aman, mudah diakses, dan mudah dimengerti bagi pengguna.
- *Access to floors* (Akses ke lantai): rute akses interior, termasuk tangga, lift, eskalator, dan koridor, harus disediakan dari pintu masuk ke setiap lantai. Perencanaan tanda yang tepat, zonasi, dan mudah penemuannya dapat meningkatkan kemudahan akses. Selain itu, sangat penting untuk berhati-hati

merencanakan rute evakuasi sehingga efektif bahkan untuk orang dengan mobilitas dan gangguan sensorik.

- *Space standards* (Ruang standar): sulit untuk mengubah ukuran dan bentuk ruang terkait dengan inti bangunan. Secara khusus, kamar mandi harus dibuat dapat digunakan untuk lansia dan mereka yang cacat fisik.
 - *Flexibility/ adaptability* (Fleksibilitas dan adaptabilitas): fleksibilitas dan kemampuan beradaptasi dari suatu bangunan harus dimaksimalkan sebanyak mungkin untuk memungkinkan perubahan masa depan untuk membangun penggunaan atau persyaratan hukum.
- ### 4. *Interior Planning* (Perencanaan Interior)
- Pengaturan interior relatif mudah untuk dirubah dan dapat disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan restoran. Namun, karena perencanaan interior menentukan pekerjaan yang paling langsung berhubungan lingkungan terhadap pengguna, kualitas perencanaan tersebut memiliki dampak yang besar pada pengguna. Berikut adalah beberapa subfaktor dari perencanaan interior:
- *Sign planning* (Perencanaan tanda): tanda harus mudah dipahami bagi pengunjung dan pelayan. Tanda-tanda sederhana, intuitif, dan jelas diperlukan untuk memberikan aksesibilitas bagi orang dengan gangguan visual dan pendengaran dan orang asing yang tidak menggunakan bahasa yang umum.
 - *Access to offices* (Akses ke ruang): untuk meningkatkan aksesibilitas dari inti bangunan untuk area ruang, perhatian harus diberikan pada sirkulasi, pintu masuk, dan tanda-tanda.
 - *Space planning* (Perencanaan ruang): konfigurasi keseluruhan area publik sangat mempengaruhi aksesibilitas dan kegunaan bagi para pengguna. Yang paling efektif fungsi distribusi departemen vertikal dan horisontal, serta tata letak ruang harus dikejar bersama dengan pertimbangan yang tepat terhadap luas wilayah dan biaya.
 - *Space standards* (Ruang standar): pengaturan workstation/ area publik sangat mempengaruhi kegunaan dan kenyamanan untuk pengguna individu. Lebih baik untuk mengadopsi penggunaan area publik yang mudah beradaptasi dengan kebutuhan dan preferensi individu dan mengkonfigurasi area publik dengan cara-cara yang memungkinkan untuk pengaturan yang fleksibel. Hal ini juga penting untuk tepat mengatur area umum, seperti daerah pendukung bisnis (misalnya, ruang pertemuan, ruang resepsi), informasi manajemen daerah (misalnya, OA kamar, perpustakaan, penyimpanan), dan area kemudahan (misalnya, daerah penyegaran, kafeteria, gedung olahraga).
 - *Environmental planning* (Perencanaan lingkungan): karena setiap orang berbeda dalam merasakan tingkat penerangan atau suhu, penting untuk memberikan pencahayaan yang sesuai dan sistem pengkondisian udara yang fleksibilitas dan kemudahan dalam pemeliharaan. Pertimbangan dalam meningkatkan bahan finishing dan skema warna untuk dinding, lantai, dan

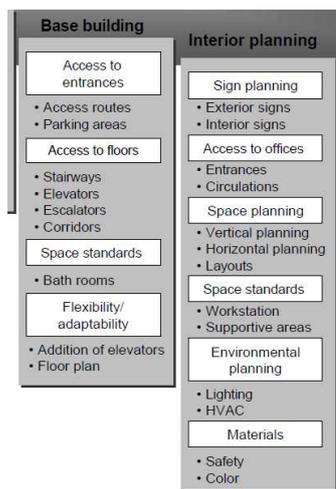
langit-langit, dan kombinasi pencahayaan dengan tanda-tanda, hal ini adalah sangat membantu bagi orang yang memiliki low vision.

- *Materials* (material): finishing bahan terkontaminasi oleh zat-zat beracun, seperti formaldehida dan jamur, dapat menyebabkan alergi yang disebut "sindrom sakit gedung" dan masalah kesehatan serius. Masalah kesehatan harus dicegah dengan menghilangkan bahan finishing yang terkontaminasi dan meningkatkan kualitas AC.

5. *Maintenance and operation* (Pemeliharaan dan Operasi)

Lingkungan kerja yang nyaman tidak dapat dicapai hanya dengan perencanaan awal pengaturan fisik bangunan. Hal ini sama atau lebih penting untuk memperhatikan pemeliharaan harian dan pengoperasian dalam hal aspek fisik bangunan. Sebagian aspek dapat dikelola oleh manajer fasilitas dan pengguna. Berikut adalah beberapa subfaktor dari pemeliharaan dan operasi.

- *Physical maintenance* (Pemeliharaan fisik)
- *Personal assistance and services* (Bantuan dan jasa pribadi).



Gambar 2. Faktor penting dalam penerapan desain universal (Khusus Base Building dan Interior Planning) [8]

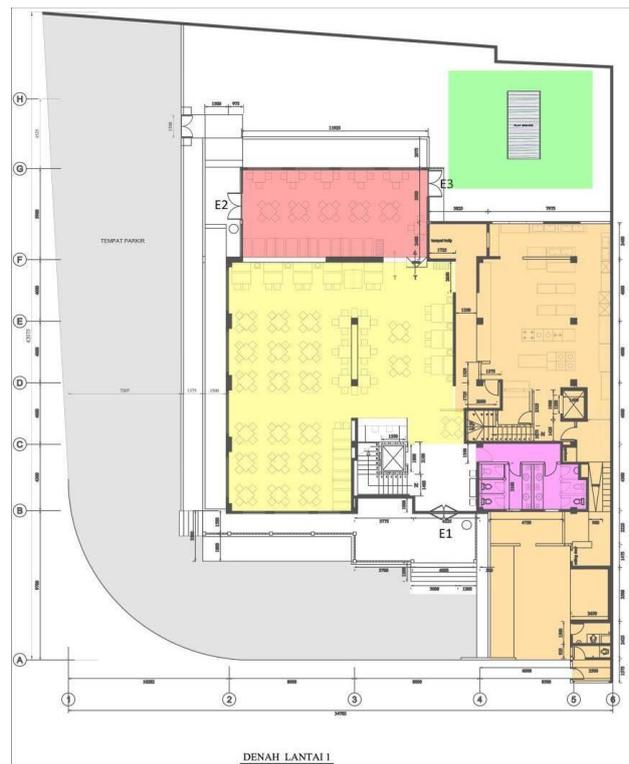
Dilihat dari pembagian faktor-faktor yang ada, maka dalam penerapan desain universal restoran Boncafe memerlukan 2 faktor saja yang disesuaikan dengan topik pembahasan, yaitu bangunan dasar dan perencanaan interior, yaitu: (a) Bangunan dasar: akses ke pintu masuk (akses rute dan area parkir), akses antar lantai (tangga, ramp, lift, dan koridor), ruang standar (toilet). (b) Perencanaan interior: perencanaan tanda (tanda-tanda eksterior dan interior), akses antar ruang (pintu masuk dan sirkulasi), perencanaan ruang (layouts area makan), perencanaan lingkungan (pencahayaan), material (keamanan dan warna- finishing).

DESKRIPSI OBJEK

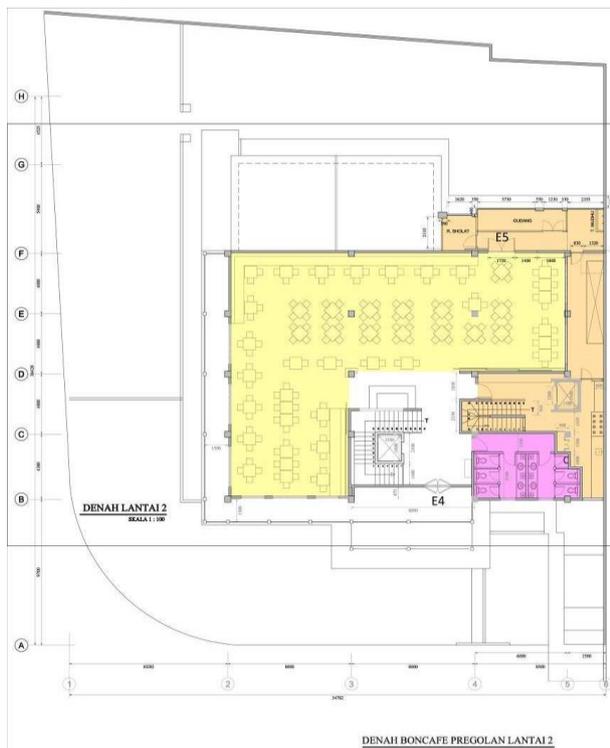
Boncafe merupakan restoran steak klasik era kolonial yang berdiri pada tanggal 28 Februari 1977. Motto restoran Boncafe Steak & Ice Cream yaitu “The Original Taste in Town”, dengan selalu berusaha memberikan

hidangan aneka variasi steak bagi masyarakat Surabaya. Restoran Boncafe didirikan oleh Bapak Sugita Natadihardja bersama dengan Ibu Evelina Natadihardja. Boncafe menggunakan nama awal yaitu Boncafe Snack House yang pertama kali membuka outletnya di jalan Raya Gubeng no 44. [2]

Sejak berdiri, Boncafe terkenal dengan kualitas hidangannya. Melihat pesatnya budaya barat mempengaruhi makanan Indonesia, Bapak Sugita terinspirasi untuk mengadaptasi budaya ini dengan menghadirkan steak yang berasal dari barat dan dibuat khusus untuk lidah orang Indonesia dan merubah nama Boncafe menjadi Boncafe Steak House. Bapak dan Ibu Sugita kemudian memberi nuansa baru pada tata ruang Boncafe dengan menciptakan suasana taman untuk pengunjung sekaligus menawarkan produk es krim, sehingga Boncafe Steak House berubah nama menjadi Boncafe Steak and Ice Cream. Boncafe saat ini telah membuka 5 cabang di Surabaya, yaitu di jalan Raya Gubeng, Manyar Kertoarjo, Raya Kupang Indah, Pregolan, Graha Famili dan 1 cabang di jalan Ahmad Yani, Balikpapan. Berikut denah objek yang akan diteliti (Gambar 3a dan 3b):



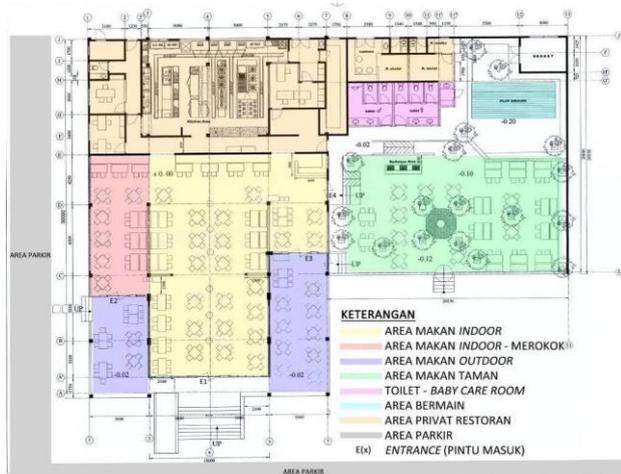
Gambar 3a. Denah Boncafe Pregolan Lantai 1



KETERANGAN

- AREA MAKAN INDOOR
- AREA MAKAN INDOOR - MEROKOK
- TOILET
- AREA BERMAIN
- AREA PRIVAT RESTORAN
- AREA PARKIR
- E(x) ENTRANCE (PINTU MASUK)

Gambar 3b. Denah Boncafe Pregolan Lantai 2

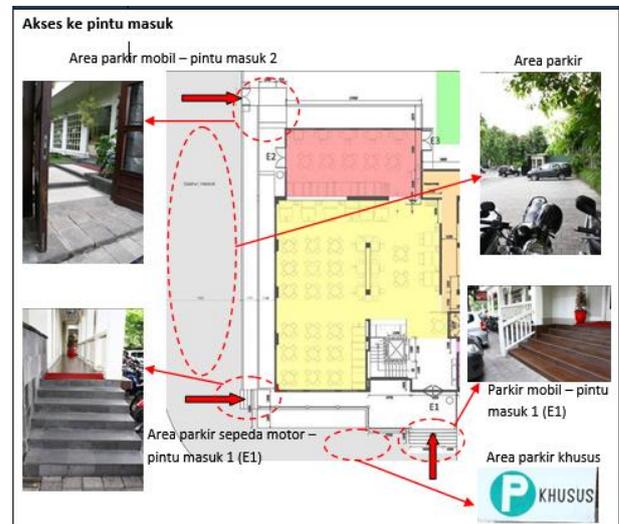


Gambar 4. Denah Boncafe Graha Famili

HASIL DAN DISKUSI

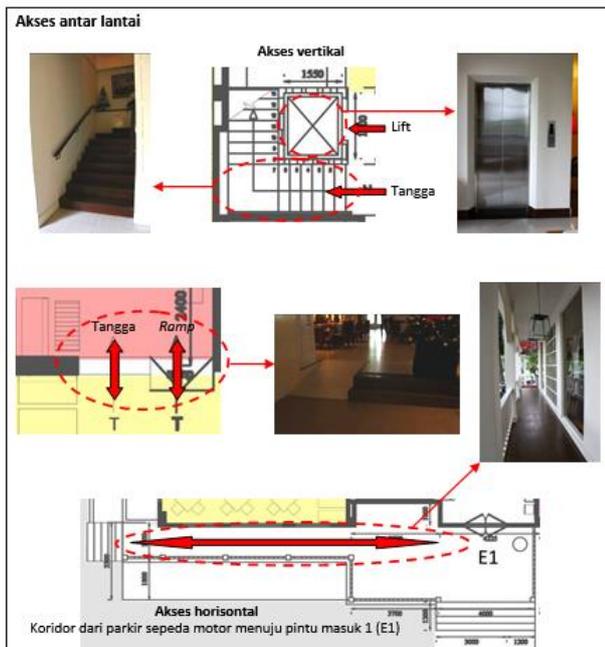
Penerapan desain universal pada restoran Boncafe dianalisa dengan mengklasifikasikan faktor-faktor pada bangunan dasar dan perencanaan interior yang terdapat pada restoran Boncafe Pregolan dan Graha Famili di Surabaya. Klasifikasi didasarkan pada parameter desain universal yang dapat digunakan untuk menentukan tingkat kesesuaian faktor desain universal dengan literatur atau standar desain universal. Data lapangan atau objek yang ada dibandingkan atau dikomparasikan dengan data

literatur untuk menemukan hasil analisa data. Dari hasil klasifikasi faktor dan hasil analisa data, faktor yang kurang sesuai dengan standar desain universal akan diberi usulan solusi desain untuk permasalahan yang ada pada restoran Boncafe di Surabaya. Dari hasil analisa data dan solusi desain yang ada akan ditemukan kesimpulan dari penerapan desain universal di restoran Boncafe di Surabaya. Berikut hasil analisa Boncafe Pregolan.



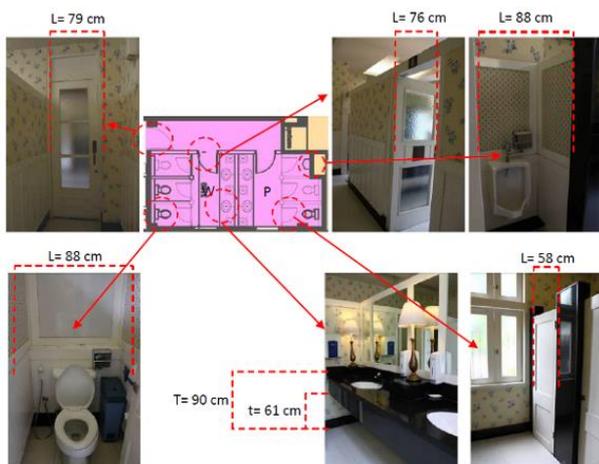
Gambar 5. Akses ke Pintu Masuk Boncafe Pregolan

Akses menuju pintu masuk termasuk klasifikasi sedang (B), karena area parkir yang terdapat pada restoran ini hanya memiliki lebar 236 cm untuk kapasitas 1 mobil. Standar desain universal lebar minimal area parkir adalah 244 cm untuk 1 mobil dan jarak antar tempat parkir minimal 152,5 cm untuk dapat digunakan sebagai akses bagi pengguna alat bantu kursi roda ataupun *walker*. Akses rute dari parkir mobil dan sepeda motor menuju pintu masuk 1 (E1) terdapat tangga dengan ketinggian yang dapat digunakan bagi orang yang menggunakan alat bantu *walker* (alat bantu jalan), tetapi kedalaman pijakan anak tangga tidak sesuai dengan standar desain universal. Bagi pengguna kursi roda tidak dapat menggunakan akses ini karena tidak adanya *ramp* ataupun lift untuk menuju pintu masuk. Akses yang dapat digunakan untuk pengguna kursi roda adalah akses rute dari parkir mobil menuju pintu masuk 2 (E2) yang terdapat tangga dengan pijakan anak tangga yang rendah dan kedalaman anak tangga yang cukup lebar. Tetapi, untuk menggunakan akses ini pengguna alat bantu kursi roda tidak dapat mengakses sendiri dan tetap memerlukan bantuan orang lain.



Gambar 6. Akses Antar Lantai Boncafe Pregolan

Akses antar lantai pada restoran ini termasuk klasifikasi sedang (B), karena lift dan koridor sesuai standar desain universal, sedangkan tangga dan ramp tidak sesuai dengan standar desain universal. Bagi pengguna alat bantu kursi roda dan walker untuk dapat menggunakan akses vertikal menuju lantai 2 yaitu dengan akses lift yang sesuai standar desain universal. Tangga yang digunakan untuk akses vertikal menuju lantai 2 hanya dapat digunakan orang normal, sedangkan bagi pengguna walker akan kesulitan menggunakan tangga ini karena pijakan dan kedalaman anak tangga tidak sesuai dengan standar desain universal. Pada akses tangga dan ramp yang menghubungkan antara area makan indoor dan area makan indoor - merokok, pengguna alat bantu kursi roda dan walker dapat melewati ramp (kemiringan ramp terlalu curam), tetapi perlu mendapat perhatian dan bantuan dari orang lain. Koridor sebagai akses penghubung antara area parkir dan pintu masuk 1 (E1) memiliki dimensi yang sesuai dengan standar desain universal, sehingga dimensi yang ada dapat digunakan bagi pengguna alat bantu kursi roda maupun walker.



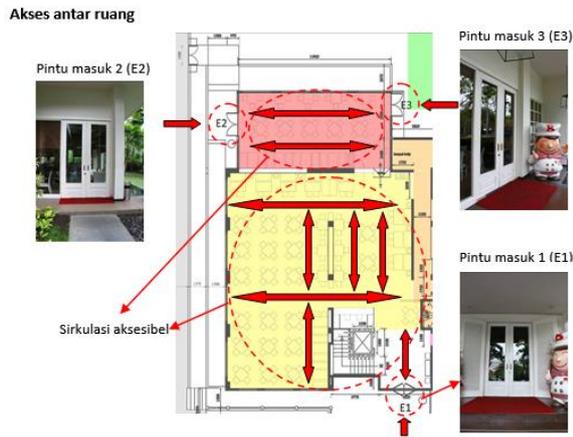
Gambar 7. Toilet Boncafe Pregolan

Toilet yang merupakan ruang standar pada bangunan dasar termasuk klasifikasi kurang (C), karena tidak terdapat toilet yang aksesibel. Lebar pintu utama toilet sebesar 79 cm, lebar pintu masuk toilet pria dan wanita sebesar 76 cm, dan pintu masing-masing toilet sebesar 58 cm, sedangkan minimal pintu toilet aksesibel adalah 81,2 cm dan terdapat lubang dibawah pintu setinggi maksimal 30,5 cm agar kaki bagi pengguna kursi roda tidak bertabrakan dengan pintu. Di dalam toilet tidak terdapat pegangan tangan yang digunakan untuk penyandang cacat dan orang tua saat menggunakan kloset. Luas ruangan toilet sangat sempit dengan lebar tiap ruang toilet 88 cm, sedangkan standar desain universal bagi pengguna kursi roda untuk melakukan perputaran memerlukan area sebesar diameter 152,4 cm. Saat membuka pintu toilet dari dalam ruangan jarak pintu dengan kloset hampir bertabrakan, sehingga pengguna alat bantu kursi roda dan walker tidak dapat menggunakan toilet ini. Pada wastafel jarak dari lantai hingga penampang bawah wastafel setinggi 61 cm dan jarak dari lantai hingga penampang atas setinggi 90 cm, sehingga pengguna kursi roda tidak bisa menggunakannya karena jarak lutut dengan penampang bawah wastafel akan bertabrakan, dimana standar desain universal jarak lantai dengan penampang bawah wastafel adalah 68,5 cm – 73,6 cm dan tinggi penampang atas dari lantai adalah 76,2 cm - 86,3 cm.



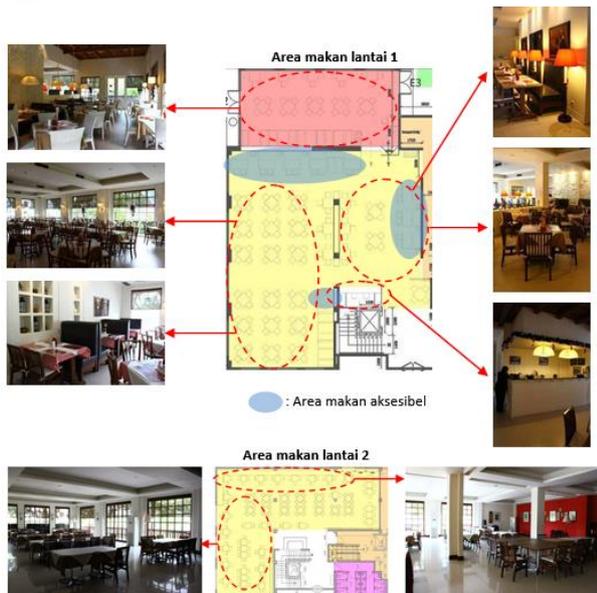
Gambar 8. Perencanaan Tanda Boncafe Pregolan

Tanda yang terdapat pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-4. Tanda-tanda yang ada dapat dimengerti oleh semua orang dan umum digunakan. Peletakkan tanda yang cukup strategis, besar ukuran tanda cukup besar dan penggunaan warna kontras.



Gambar 9. Akses Antar Ruang Boncafe Pregolan

Akses antar ruang pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-1 dan 7. Terdapat pintu masuk dan sirkulasi yang aksesibel yang sesuai dengan standar desain universal. Pengguna kursi roda dan *walker* dapat menggunakan pintu masuk secara mandiri tanpa memerlukan bantuan orang lain. Pada restoran ini terdapat 3 pintu masuk, pintu masuk 1 (E1) merupakan akses dari area parkir menuju area makan *indoor*, pintu masuk 2 (E2) merupakan akses dari area parkir menuju area makan *indoor- merokok*, sedangkan pintu masuk 3 (E3) merupakan akses dari taman dan area bermain menuju area makan *indoor- merokok*. Lebar pintu masuk yang ada dapat digunakan bagi pengguna kursi roda. Sirkulasi pada area makan dapat dilewati oleh pengguna alat bantu kursi roda tanpa mengganggu aktivitas orang lain. Area sirkulasi yang terdapat pada gambar bertanda panah merah dapat dilewati bagi pengguna kursi roda, karena jarak sirkulasi yang ada memiliki jarak minimal 90 cm.



Gambar 10. Perencanaan Ruang Lantai 1 Boncafe Pregolan

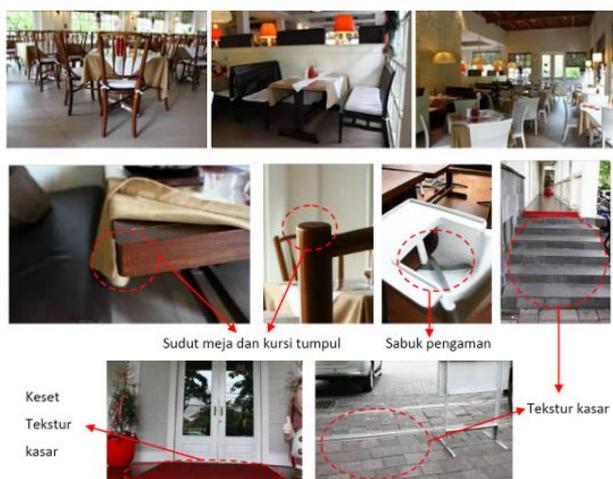
Area makan pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-7. Pada perencanaan *layout* di area makan lantai 1 dan

2 disediakan tempat bagi pengguna kursi roda. Standar area desain universal mewajibkan tersedianya meja makan yang aksesibel sebanyak 5% dari jumlah total tempat makan atau setidaknya minimal 1 tempat. Dimensi perabot meja makan yang menggunakan tempat duduk berupa sofa dapat digunakan bagi pengguna alat bantu kursi roda. Pengguna alat bantu dapat memilih untuk menggunakan tempat makan pada area makan *indoor* sebanyak 9 meja makan yang aksesibel (tanda warna biru), sedangkan pada area makan *indoor- merokok* tidak terdapat tempat yang aksesibel, sehingga pengguna kursi roda tidak dapat menggunakan area makan ini. Pada area makan lantai 2 kebutuhan akan tempat yang aksesibel dapat disesuaikan dengan kebutuhan pengguna. Penataan layout pada area makan lantai 2 tidak tetap dan sering berubah-ubah sesuai dengan kebutuhan. Sirkulasi pada area makan lantai 2 dapat disesuaikan apabila terdapat kebutuhan akan area makan yang aksesibel dan sirkulasi bagi pengguna kursi roda.



Gambar 11. Pencahayaan Boncafe Pregolan

Pencahayaan pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-1. Pencahayaan pada siang hari sudah terpenuhi melalui bukaan jendela dengan luas $\pm 120 \text{ m}^2$. Sesuai standar desain universal luas bukaan jendela min. 16% dari luas lantai. Luas lantai pada area makan *indoor* lantai 1 adalah $\pm 355,2 \text{ m}^2$ dan 16% dari 378 m^2 adalah $56,8 \text{ m}^2$. Jadi, pencahayaan alami melalui bukaan jendela memadai. Pada malam hari menggunakan pencahayaan buatan dengan menggunakan penerangan lampu pijar (*incandescent lamp*), yang menyediakan kualitas cahaya hangat dengan intensitas cahaya intensitas yang tetap menyebar secara merata, tidak menyilaukan, dan tidak menimbulkan bayang-bayang.



Gambar 12. Material Boncafe Pregolan

Penggunaan material pada restoran ini termasuk klatiifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-1 dan 5. Material yang digunakan aman bagi pengguna. Bentuk perabot yang ada juga menggunakan sudut-sudut yang tumpul, sehingga orang yang terkena benturan tidak akan terkena cedera luka. *Finishing* yang digunakan pada material restoran ini menggunakan *waterbased finishing* dan tidak menggunakan *finishing* yang memiliki bahan dasar tiner (*solvent based*), sehingga aman bagi kesehatan pengguna. Bagi pengguna balita terdapat kursi balita yang menggunakan bentuk kursi dengan sudut tumpul dan dilengkapi dengan sabuk pengaman untuk menjaga keselamatan balita. Pada permukaan lantai di area luar bangunan menggunakan material batu-batuan dengan tekstur kasar, sehingga tidak licin saat diinjak meskipun dalam keadaan basah. Pada tiap pintu masuk diberikan keset yang bertekstur kasar, sehingga saat memasuki ruang tidak mudah tergelincir.

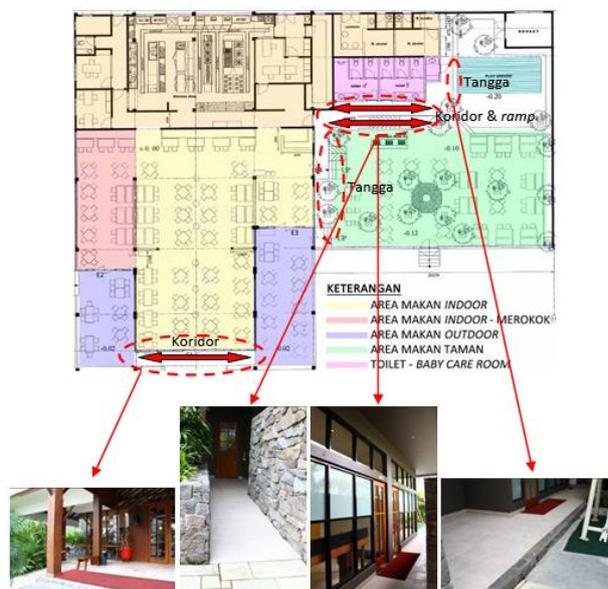
Berikut hasil analisa Boncafe Graha Famili.



Gambar 13. Akses ke Pintu Masuk Boncafe Graha Famili

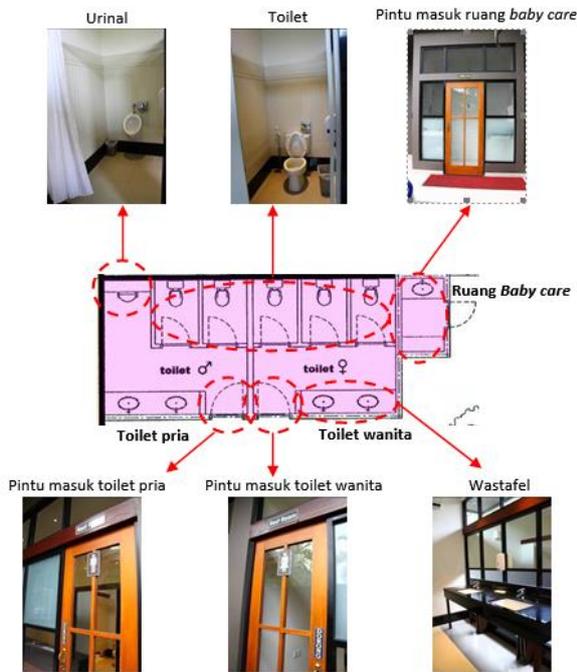
Akses ke pintu masuk termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-1 dan 7. Terdapat akses rute yang aksesibel untuk menuju pintu masuk 1 (E1) dengan adanya tangga dengan pijakan anak tangga yang rendah (*low rise steps*) dan *ramp* dengan kemiringan yang landai. Pengguna dengan alat bantu

walker dapat menggunakan akses tangga dan juga *ramp*, sedangkan pengguna kursi roda dapat menggunakan *ramp*. Untuk menuju pintu masuk 2 (E2) terdapat tangga yang dapat digunakan bagi pengguna normal saja, sedangkan pengguna kursi roda dan *walker* tidak dapat menggunakan akses ini karena tidak sesuai dengan standar desain universal. Area parkir yang disediakan pada restoran ini cukup luas dan berada di kedua sisi bangunan yang berdekatan dengan pintu masuk 1 (E1) dan pintu masuk 2 (E2), sehingga memudahkan pengunjung untuk menuju pintu masuk. Untuk pengguna kursi roda, *walker* atau pengguna alat bantu jalan lain dapat menggunakan area parkir yang berdekatan dengan pintu masuk 1 (E1) karena akses tangga dan *ramp* yang ada aksesibel dan sesuai dengan standar desain universal.



Gambar 14. Akses Antar Lantai Boncafe Graha Famili

Akses antar lantai pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-1, 6, dan 7. Akses berupa tangga, *ramp*, dan koridor memenuhi standar desain universal. Pengguna dengan alat bantu kursi roda dapat menggunakan semua koridor yang ada dan akses *ramp* karena kemiringannya yang landai dan lebar yang cukup digunakan bagi pengguna kursi roda. Standar desain universal untuk jalur sirkulasi pengguna kursi roda adalah 76,2 cm. Lebar koridor dan *ramp* memiliki lebar sebesar 100 cm, sehingga dapat digunakan bagi pengguna kursi roda. Bagi pengguna *walker* dapat menggunakan semua akses baik berupa koridor, tangga maupun *ramp* yang terdapat pada restoran ini secara mandiri karena sesuai dengan standar desain universal.



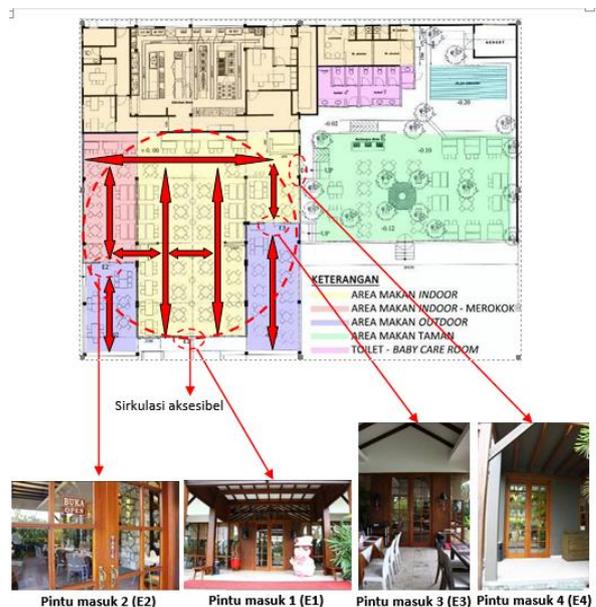
Gambar 15. Ruang Standar (Toilet Dan Baby Care) Boncafe Pregolan

Toilet dan ruang *baby care* yang merupakan ruang standar pada bangunan dasar termasuk klasifikasi kurang (C), karena tidak terdapat fasilitas universal sehingga pengguna dengan alat bantu kursi roda dan *walker* tidak dapat menggunakan ruang ini. Luas ruangan, area sirkulasi, lebar pintu masuk toilet, ketinggian wastafel tidak sesuai dengan standar desain universal, serta tidak adanya pegangan tangan bagi orang yang memiliki kekurangan fisik. Toilet antara pria dan wanita dipisah menjadi 2 ruang, sehingga privasi lebih terjaga. Toilet pria dibagi menjadi 2 ruang toilet dan 1 ruang urinal dengan masing-masing lebar ruang sebesar 126 cm. Toilet wanita dibagi menjadi 3 ruang toilet dengan masing-masing lebar 126 cm. Toilet pria dan wanita terdapat wastafel dan pintu masuk tiap ruang toilet dengan dimensi yang sama. Pada ruang urinal tidak menggunakan pintu, tetapi menggunakan kelambu yang lebih fleksibel digunakan bagi pemakai pria. Pintu masuk utama toilet pria dan wanita dapat dibuka kearah dua sisi yang berlawanan sehingga dapat memudahkan bagi pengguna yang menggunakan alat bantu kursi roda.



Gambar 16. Perencanaan Tanda Boncafe Graha Famili

Tanda yang terdapat pada eksterior dan interior pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-4. Tanda-tanda yang ada umum digunakan dan dapat dimengerti oleh semua orang. Peletakkan tanda yang cukup strategis, penggunaan warna kontras dan besar ukuran dapat dilihat bagi semua pengguna.



Gambar 17. Akses Antar Ruang Boncafe Graha Famili

Akses antar ruang pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-1 dan 7. Terdapat pintu masuk dan sirkulasi yang aksesibel. Pengguna alat bantu kursi roda dan *walker* dapat menggunakan pintu masuk secara mandiri tanpa memerlukan bantuan orang lain. Pada restoran ini terdapat 4 pintu masuk, pintu masuk 1 (E1) merupakan akses dari area parkir menuju area makan *indoor*, pintu masuk 2 (E2) merupakan akses dari area parkir menuju area makan *indoor*- merokok dan merupakan akses antar area makan *indoor*- merokok dan area makan *outdoor*, pintu masuk 3 (E3) merupakan akses antar area makan *indoor* dan area makan *outdoor*, sedangkan pintu masuk 4 (E4) merupakan akses antar area makan *indoor* dan area makan taman. Lebar pintu masuk yang ada dapat digunakan bagi pengguna kursi roda. Sirkulasi yang ada pada area makan dapat memudahkan pengguna kursi roda untuk melewatinya tanpa mengganggu aktivitas orang lain. Jarak sirkulasi aksesibel minimal adalah 76,2 cm yang sesuai dengan standar desain universal. Area sirkulasi yang terdapat pada gambar bertanda panah merah dapat dilewati bagi pengguna kursi roda, karena jarak sirkulasi yang ada memiliki jarak minimal 90 cm.

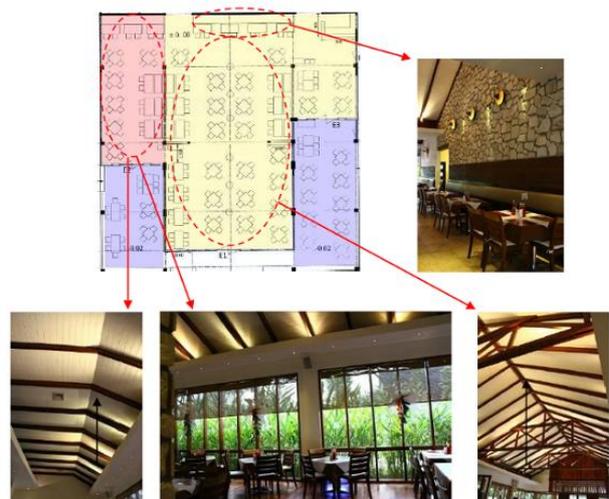


Gambar 18. Perencanaan Ruang Lantai Boncafe Graha Famili

Area makan pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-7. Pada perencanaan *layout* di area makan disediakan tempat aksesibel bagi pengguna alat bantu kursi roda dan alat bantu lainnya. Standar area desain universal mewajibkan tersedianya meja makan aksesibel sebesar 5% dari jumlah total tempat makan atau setidaknya minimal 1 tempat. Dimensi perabot meja makan yang menggunakan

tempat duduk berupa sofa dapat digunakan bagi pengguna alat bantu kursi roda. Pengguna alat bantu dapat memilih untuk menggunakan tempat makan pada area makan *indoor*, area makan *indoor*-merokok, dan area makan *outdoor* yang terdapat area aksesibel. Sedangkan, pada area makan taman tidak terdapat area makan yang aksesibel. Pada area makan *indoor* terdapat 14 meja makan yang aksesibel, area makan *indoor*-merokok terdapat 6 meja makan yang aksesibel, area makan *outdoor* terdapat 1 meja makan yang aksesibel. Meja makan yang aksesibel adalah meja makan yang dimana tempat duduknya berupa sofa dan paduan kursi yang dapat dipindah-pindahkan. Dimensi meja makan yang menggunakan sofa sebagai tempat duduk memiliki dimensi yang sesuai dengan standar desain universal. Pengguna kursi roda saat akan menggunakan meja makan ini, maka kursi yang dapat dipindah-pindahkan digunakan sebagai tempat bagi pengguna kursi roda.

Material perabot yang digunakan pada area makan bervariasi menggunakan bahan dasar kayu dan rotan yang di-*finishing* melamin, dan rotan sintetis berwarna putih. Meja makan diberi lapisan taplak meja, sedangkan pada kursi dudukan diberi spon dan *upholstery* yang dapat memberikan kenyamanan bagi pengguna untuk dapat duduk dan bersantai lebih lama. Material yang digunakan pada meja kasir menggunakan multiplek yang di-*finishing* cat duco putih. Ketinggian meja kasir tidak mempengaruhi bagi pengguna kursi roda karena apabila saat melakukan transaksi, pelanggan langsung dilayani di meja makan masing-masing. Kapasitas untuk 1 meja makan dapat digunakan 4 orang. Apabila terdapat lebih dari 4 orang, meja makan dapat digabung sesuai dengan kebutuhan.



Gambar 19. Pencahayaan Boncafe Graha Famili

Pencahayaan pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-1. Pencahayaan pada siang hari sudah terpenuhi melalui bukaan jendela dengan luas 122,8 m². Sesuai standar desain universal luas bukaan jendela min. 16% dari luas lantai. Luas lantai pada area makan *indoor* adalah ± 291,5 m² dan 16% dari 291,5 m² adalah 46,6 m².

Jadi, pencahayaan alami melalui bukaan jendela memadai. Pada malam hari menggunakan pencahayaan buatan dengan menggunakan penerangan lampu pijar (*incandescent lamp*), yang menyediakan kualitas cahaya hangat dengan intensitas cahaya intensitas yang tetap menyebar secara merata, tidak menyilaukan, dan tidak menimbulkan bayang-bayang.



Gambar 20. Material Boncafe Pregolan

Penggunaan material pada restoran ini termasuk klasifikasi optimal (A), karena memenuhi prinsip desain universal ke-1 dan 5. Material yang digunakan aman bagi pengguna dan bentuk perabot menggunakan sudut-sudut yang tumpul, sehingga orang yang terkena benturan tidak akan terkena cedera luka. *Finishing* yang digunakan pada material restoran ini menggunakan *waterbased finishing*, sehingga aman bagi kesehatan pengguna. Bagi pengguna balita terdapat kursi balita dengan bentuk sudut tumpul dan dilengkapi dengan sabuk pengaman untuk menjaga keselamatan. Pada permukaan lantai di area luar bangunan menggunakan material batu-batuan dengan tekstur kasar, sehingga tidak licin saat diinjak meskipun dalam keadaan basah.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa data yang diperoleh dari komparasi data lapangan dan data literatur atau standar desain universal, maka faktor-faktor bangunan dasar dan perencanaan interior dapat diklasifikasikan sesuai parameter desain universal yang ada. Parameter desain universal didapat melalui data literatur atau standar desain universal. Berikut merupakan hasil kesimpulan sesuai dengan perumusan masalah yang ada.

Penerapan desain universal pada restoran Boncafe Pregolan masih kurang optimal terutama pada faktor bangunan dasar, sedangkan pada faktor perencanaan interior sudah optimal dimana semua faktor termasuk klasifikasi optimal dan sesuai dengan data literatur atau

standar desain universal, serta telah memenuhi prinsip desain universal. Pada faktor bangunan dasar yaitu pada fasilitas universal seperti akses ke pintu masuk, akses antar lantai dan fasilitas toilet tidak menerapkan desain universal, sehingga pengguna yang memiliki keterbatasan fisik tidak dapat menggunakan fasilitas universal ini. Sedangkan, penerapan desain universal pada restoran Boncafe Graha Famili sudah optimal pada faktor perencanaan interior, sedangkan pada faktor bangunan dasar masih kurang optimal yaitu pada fasilitas toilet dimana tidak terdapat toilet yang aksesibel dan tidak memenuhi standar desain universal, sehingga orang yang memiliki kekurangan fisik, seperti pengguna kursi roda, alat bantu jalan (*walker*) dan pengguna yang memiliki kekurangan fisik lainnya akan mengalami kesulitan saat menggunakan fasilitas tersebut.

Penerapan desain universal pada restoran Boncafe Pregolan pada faktor bangunan dasar yaitu pada fasilitas universal seperti akses ke pintu masuk, akses antar lantai dan fasilitas toilet memiliki permasalahan dalam penerapan desain universal, sehingga diberikan solusi desain yang sesuai dengan standar desain universal. Pada akses ke pintu masuk dan akses antar lantai, dimensi akses disesuaikan dengan standar desain universal. Pada akses ke pintu masuk diberi ramp untuk mempermudah akses bagi orang yang memiliki keterbatasan fisik. Sedangkan, pada toilet yang semula terdapat 3 ruang pada masing-masing toilet pria dan wanita, dirubah menjadi 1 toilet bagi pengguna normal dan 1 toilet aksesibel dengan dimensi ukuran yang sesuai dengan standar desain universal yang dapat digunakan semua orang termasuk orang yang memiliki keterbatasan pada fisik. Sedangkan, penerapan desain universal pada restoran Boncafe Graha Famili pada faktor bangunan dasar yaitu pada fasilitas universal seperti toilet memiliki permasalahan dalam penerapan desain universal. Oleh karena itu, dari permasalahan yang ada maka diberikan solusi desain sesuai data lapangan berdasarkan standar desain universal. Toilet yang semula terdapat 3 ruang pada masing-masing toilet pria dan wanita, tetap dibuat menjadi 3 ruang toilet tetapi dimensi ukuran pada 2 ruang toilet dipersempit untuk digunakan bagi pengguna normal dan 1 ruang toilet dimensi ukurannya disesuaikan dengan standar desain universal untuk digunakan menjadi toilet aksesibel yang dapat digunakan semua pengguna tanpa terkecuali. Dengan adanya solusi desain, maka restoran Boncafe Pregolan dan Graha Famili di Surabaya dapat digunakan semua orang tanpa terkecuali dan tidak dibatasi oleh kekurangan fisik, umur dan jenis kelamin. Orang yang memiliki kekurangan fisik tidak akan merasa dieklusifikan atau disendirikan, karena semua fasilitas universal yang ada pada restoran ini dapat digunakan secara universal. Setiap orang yang menggunakan fasilitas universal akan merasa nyaman, aman dan dapat menggunakan semua fasilitas yang ada secara mandiri tanpa memerlukan bantuan orang lain.

Saran

Dalam penelitian terhadap penerapan desain universal pada restoran Boncafe Pregolan dan Graha Famili di

Surabaya, peneliti dapat menemukan permasalahan pada beberapa faktor yang tidak menerapkan desain universal. Dari permasalahan yang ada, peneliti memberikan usulan solusi desain yang sudah sesuai dengan standar desain universal. Untuk perkembangan restoran Boncafe selanjutnya, sebaiknya pihak Boncafe sudah merencanakan penerapan desain universal pada semua faktor-faktor desain universal, agar dapat memberikan fasilitas bagi semua pengguna tanpa terkecuali termasuk orang yang memiliki keterbatasan pada fisik. Pada restoran Boncafe Pregolan dan Graha Famili dapat dilakukan renovasi yang sesuai dengan solusi desain yang telah diberikan peneliti dan dapat disesuaikan kembali sesuai dengan kondisi yang ada. Solusi desain yang ada dapat mempermudah semua pengguna untuk menggunakan fasilitas universal yang ada.

REFERENSI

- [1] "Kota Surabaya". Wikipedia ensiklopedia bebas. 7 July 2011. Diakses 5 January 2012. <http://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Surabaya>
- [2] "Boncafe". Facebook . n.d. Diakses: 5 January 2012. <<http://www.facebook.com/boncafe.steak>>
- [3] Lexy J. Moleong. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- [4] Mohammad Nazir. 2005. *Metode Penelitian. 6th ed.* Bogor: Ghalia Indonesia.
- [5] Yusita Kusumarini and Tri Noviyanto Puji Utomo. 2008. "Pendekatan desain universal (Desain Inklusif) dalam Perancangan Interior. Evaluasi karya desain: Sayembara Internasional Desain Kamar Mandi "Accessible Restroom" 2007." *ITB Journal of Visual Art and Design. Vol.2 no.1. Bandung.*
- [6] Hong Wei Hsiao and Pai Jen Te. 2011 "Universal Design- As a Key Design Concept for the Public Facilities Considering the Sustainability." *International Conference on Planning and Design.* Tainan, Taiwan: NCKU.
- [7] Irma Dobkin and Mary Jo Peterson. 1999. *Universal Interiors by Design: Gracious Spaces.* United States of America: The McGraw- Hill Companies, Inc.
- [8] Shiro Nitanaï. 2003. *Guidelines for Universally Accessible and Usable Workplaces.* Japan: Japan Post Corporation.