

Perancangan Interior *Cafe* dan Restoran Khas Surabaya di Jalan Embong Malang Surabaya

Deby Wahyu Hidayat, Andreas Pandu Setiawan, S.Sn, M.Sn

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

Debywahyu_h@yahoo.co.id, Pandu@petra.ac.id

Abstrak— Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan ataupun juga sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu kuliner sangat penting dalam kehidupan. Surabaya merupakan kota kedua terbesar setelah Jakarta, sebagai kota metropolitan dengan masyarakat perkotaan trend globalisasi yang membutuhkan adanya *café* dan restoran dalam kehidupan sehari-hari. Lain dari pada itu, waktu menjadi semakin berharga dan kehidupan kota menjadi hiruk pikuk dan bersifat rutin. Sehubungan dengan hal itu, manusia menjadi condong untuk mencari hal-hal yang bersifat praktis di dalam memenuhi kebutuhannya. Dengan mengkolaborasikan dua hal yaitu *café* dan restoran di harapkan dapat memperkenalkan beragam jenis makanan dan minuman yang ada di Kota Surabaya serta merancang dan mewujudkan *café* dan restoran yang mampu membuat pengunjungnya mengenal beberapa sejarah kuliner dari Kota Surabaya, sehingga para pengunjung bukan hanya menikmati makanan maupun minuman khas Surabaya tetapi juga akan lebih mengenal sejarah dari makanan itu sendiri. Selain itu pengunjung juga dapat menikmati tempat nongkrong yaitu *café* yang berada di area *outdoor* mall lantai tiga untuk mendapatkan sensasi tersendiri menikmati sajian *coffee* dan pemandangan Kota Surabaya dari atas gedung mall.

Kata Kunci : *Café*, restoran, gallery, Surabaya

Abstrac—Culinary is a part of life that is closely related to the consumption of food or a lifestyle that cannot be separated from everyday life. Therefore culinary is very important in life. Surabaya is the second largest city after Jakarta, as a metropolitan city with the urban communities of globalization trend that requires *café* and restaurant in everyday life. Other than that, time becomes increasingly valuable and city life hustles and bustles in routines. In connection with that reason, man becomes inclined for things that are practical in meeting their needs. By collaborating these two things, the *café* and restaurant, it is expected to introduce a variety of foods and beverages in the city of Surabaya as well as designing and make real a *café* and restaurant which is able to make the visitors get familiar with some of the culinary history of the city of Surabaya, so that the visitors can not only enjoy the food and drinks of Surabaya typically, but also will be more familiar with the history of the food itself. In addition, visitors can also enjoy a *café* for hangout which is located in the the third floor outdoor area of the mall area to get a special sensation and to enjoy the served coffee and Surabaya city views from the top of the mall building.

Keywords : *Café*, restaurant, gallery, Surabaya

I. PENDAHULUAN

SURABAYA merupakan kota kedua terbesar setelah Jakarta, sebagai kota metropolitan dengan masyarakat perkotaan trend globalisasi yang membutuhkan adanya *café* dan restoran dalam kehidupan sehari-hari. Dampak dari kemajuan tersebut adalah semakin meningkatnya kesibukan-kesibukan itu lebih dapat dirasakan di kota-kota besar di Indonesia seperti Surabaya. Lain dari pada itu, waktu menjadi semakin berharga dan kehidupan kota menjadi hiruk pikuk dan bersifat rutin. Sehubungan dengan hal itu, manusia menjadi condong untuk mencari hal-hal yang bersifat praktis didalam memenuhi kebutuhannya, dimana salah satunya kebutuhan manusia adalah makan dan minum.

Seiring dengan kemajuan kota, mendukung terjadinya kemacetan yang mengakibatkan strees, setelah sepanjang hari para pebisnis mengalami kesibukan. Hal ini memaksakan secara langsung untuk singgah ke *café* atau restoran untuk melepaskan kelelahan dan kesibukan (bersifat sementara) dari pada mengalami kemacetan yang ada di jalan.

II. TUJUAN PERANCANGAN

1. Merancang interior *café* dan restoran yang mencerminkan identitas Surabaya di Jalan Embong Malang Surabaya.
2. Meminimalisir kalangan menengah atas yang ragu akan kualitas makanan khas Surabaya yang ada di pinggir jalan, sehingga dengan keberadaan *café* dan restoran ini membuat mereka agar bisa menikmati kuliner khas Surabaya yang di sajikan dalam restoran.
3. Merancang fasilitas *café* dan restoran yang desainnya didukung oleh stilasi bentuk khas dari Kota Surabaya, dengan memberikan aksen khas Surabaya atau pun menyajikan fasilitas area sejarah kuliner dari Kota Surabaya, sebagai area informasi seputar sejarah perkembangan kuliner yang ada di Kota Surabaya.
4. Membantu para pendatang baru, anak sekolah, mahasiswa,dll.Yang ingin mencoba kuliner khas Surabaya..

III. METODE PERANCANGAN

Dalam melakukan perancangan *café* dan restoran perlu adanya metode pengumpulan data seperti:

1. Mengumpulkan data-data sebagai studi literatur dalam perancangan, seperti jurnal, buku-buku maupun internet yang berkaitan dengan perancangan *café* dan restoran.

2. Menentukan lokasi perancangan sesuai dengan batasan desain yang ada.
3. *Programming*
Dalam *programming*, data-data baik fisik dan non-fisik yang didapat, dikumpulkan dan disusun sesuai dengan kebutuhan perancangan yang akan dibuat.
4. Konsep dan Skematik Desain
Konsep desain berupa jawaban atas dari permasalahan yang ada serta kebutuhan yang diinginkan dan dibuat suatu batasan dalam perancangan desain. Lalu dibuat sketsa desain yang diinginkan dari konsep yang ada.
5. Pengembangan Desain
Pengembangan desain merupakan penyempurnaan desain dari desain sebelumnya yang kurang memenuhi batasan desain, agar dalam perancangan desain memiliki konsep yang jelas dan benar-benar menjadi solusi desain.

IV. KAJIAN PUSTAKA

A. *Pengertian Cafe*

Istilah *café* paling umum dijumpai di Negara Perancis yang kemudian diadopsi oleh kota-kota di Inggris pada akhir abad ke-19. Istilah kafe (*café*) berasal dari kata *coffee* yang berarti kopi.

Menurut berbagai sumber sejarah, kemunculan *café* di Eropa untuk pertama kalinya ditandai sebagai awal munculnya kesadaran kaum intelaktual. *Café* dijadikan tempat berdiskusi tentang berbagai macam hal, seperti sastra, budaya, politik, dan filsafat. Pada jaman itu mulai bermunculan karya-karya sastra, filsafat, surat kabar, jurnal, dan minat baca dalam masyarakat mulai tumbuh.

Pada dasarnya *café* itu sendiri mempunyai arti harfiah kedai kopi / tempat menikmati makanan dan minuman sambil menikmati hiburan, dengan berkembangnya jaman *café* ini semakin luas artinya tidak saja menjadi tempat menikmati makanan dan minuman tetapi juga menjadi tempat bersosialisasi dan mencari teman baru. Jadi setiap perancangan interior *café* harus menghadirkan suasana akrab yang tercipta dari hasil perancangan dari pertimbangan apakah *café* ini memungkinkan terjadinya interaksi sosial yang diharapkan.

B. *Persyaratan Café*

Café memiliki sebuah prinsip yang menyangkut persyaratan, yaitu persyaratan mengenai kenikmatan manusia yang dititikberatkan pada kebutuhan ruang gerak atau individu. Kebutuhan ruang gerak bagi individu adalah 1,4-1,7 m². Desain mebel, dalam perancangan desain interior sebuah kafe dapat mempengaruhi seorang pengunjung untuk berlama-lama duduk ataupun datang, makan lalu pergi. Standart dudukan kursi adalah 40x40 cm, tetapi sebaiknya dibuat 45x45 cm agar pengunjung betah untuk berlama-lama.

C. *Tata Ruang Café*

Tata ruang *café* hendanya didesain sedemikian rupa sehingga peletakan meja dan kursi dapat diatur bervariasi dan dapat dirubah susunannya sewaktu-waktu disesuaikan dengan

kebutuhan pelanggan yang menginginkan tempat duduk secara berkelompok dalam satu meja.

Tata ruang *café* sebaiknya memiliki fasilitas ruangan yang memadai agar dapat memberikan dukungan kepada pekerja melakukan aktifitasnya, sehingga akan menghasilkan mutu produk yang berkualitas serta memberikan kenyamanan dan keselamatan kerja bagi para pekerja maupun kenyamanan bagi pelanggan *café* untuk menikmati produk *café* tersebut.

Tata ruang *café* tentunya dirancang dan dibangun dengan mempertimbangkan siklus kegiatan operasional, dimulai dari ruangan sebagai tempat melakukan kegiatan awal yakni penerimaan bahan mentah kemudian diproses sampai dengan penyajiannya.

D. *Persyaratan Ruang Café*

1. Ruang Depan

Ruang depan yang dimaksud disini adalah ruangan-ruangan yang memiliki fungsi dan kegunaan yang diperuntukkan bagi pelanggan maupun pengunjung *café*.

Persyaratan ruang depan yaitu:

- A. Penyekat antara *café* dengan dapur harus tahan api.
- B. Tersedia pintu keluar darurat atau tangga darurat.
- C. Pintu keluar atau masuk pelanggan dengan pintu masuk atau keluar pegawai terpisah.
- D. Selalu terpasang alat deteksi kebakaran.
- E. Sirkulasi pegawai dan pengunjung terjaga dengan baik.
- F. Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

2. Ruang Belakang

Ruang belakang adalah ruang-ruang yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, persiapan pengolahan produk makanan dan minuman yang digunakan untuk menampung aktifitas karyawan dan terlarang bagi pengunjung.

Syarat ruang belakang yaitu:

- A. Penerangan cukup untuk melakukan aktifitas.
- B. Saluran pembuangan air memadai dan lancar.
- C. Terpasang alat penghisap atau saluran pembuangan asap dapur

E. *Pengertian Restoran*

Menurut (Sihite, 2000) restoran adalah: "suatu tempat dimana seseorang yang datang menjadi tamu yang akan mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan, baik pagi, siang, ataupun malam sesuai dengan jam bukanya dan oleh tamu yang menikmati hidangan itu harus membayar sesuai dengan harga yang ditentukan sesuai daftar yang disediakan di restoran itu".

F. *Klasifikasi Restoran*

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

1) Restoran Formal

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

Ciri-ciri restoran formal:

- A. Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
- B. Para pelanggan terikat menggunakan pakaian resmi.
- C. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik atau menu Eropa populer.
- D. Sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian service* atau *French service* atau modifikasi dari kedua *tableservice* tersebut.
- E. Penyediaan ruangan untuk cocktail selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang berakohol sebelum santap malam.
- F. Menyediakan hiburan musik hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantis dan *exclusive*.
- G. Harga makanan dan minuman relatif tinggi dibanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
- H. Penataan bangku dan kursi memiliki area *service* yang lebih luas untuk dapat di lewati *gueridon*.

2) Restoran Informal

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

Ciri-ciri restoran informal:

- A. Harga makanan dan minuman relatif murah.
- B. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- C. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- D. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
- E. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu atau pelanggan namun dipampang di counter atau langsung di meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- F. Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasuk.

3) Restoran Spesialis

Pengertian restoran spesialis adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan system penyajian khas dari suatu negara/daerah tertentu.

Ciri-ciri restoran spesialis:

- A. Menyediakan sistem pemesanan tempat.
- B. Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- C. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- D. Biasanya menghadirkan musik/hiburan khas negara asal.
- E. Harga makanan relatif tinggi dibanding restoran informal dan lebih rendah dibanding restoran formal.

G. Persyaratan Restoran

Menurut buku Pengantar Akomodasi dan Restoran, persyaratan restoran antara lain :

1. Jumlah tempat duduk sebanding dengan luasan restoran, dengan ketentuan 1.5m² per tempat duduk.
2. Tinggi restoran tidak boleh lebih rendah dari 2.60m.
3. Letak restoran berhubungan langsung dengan dapur (induk/tambahan) dilengkapi dengan pintu untuk masuk dan keluar yang berbeda atau dipisahkan (satu arah).
4. Tata udara diatur dengan atau tanpa alat pengatur udara.
5. Restoran letaknya harus berdampingan dengan toilet umum yang terpisah untuk pria dan wanita (WC, urinoir, dan kamar mandi).
6. Sebagai dekorasi dinding, dapat juga digunakan dinding *wallpaper* dengan motif dan warna yang bervariasi, sebaiknya menggunakan warna yang terang dan lembut agar dapat memberikan kesan indah, anggun, bersih dan leluasa.
7. Lantai dapat berperan sebagai pengatur sirkulasi dan menyerap bunyi. Lantai restoran sebaiknya mudah dibersihkan, sesuai dengan suasana restoran.

H. Pedoman Dimensi Restoran

Menurut buku Manajemen Food and Beverage Service Hotel, pedoman luas restoran adalah :

1. Luas restoran (tidak termasuk dapur restoran) adalah 1.6m²/orang.
2. Luas dapur termasuk penyimpanan makanan, cuci dan *chief office* adalah 40% dari luas restoran.
3. Luas *service bar* (tidak tergantung dengan jumlah pelanggan) adalah 50m².

Menurut buku Data Arsitek, persyaratan luas ruang restoran adalah :

a. Restoran /ruang makan khusus

Kebutuhan luas ruangnya bermacam-macam. Yang diperlukan untuk melengkapi kebutuhan restoran ini antara lain: peragaan masakan atau minuman, lantai untuk menari/pertunjukan kesenian, dekorasi khusus, dll. Bar biasanya diasukkan kedalam kebutuhan ruang restoran.

b. Restoran Tradisional

Perhitungan luas ruang mengikuti perkiraan 1,3-2,9m²/orang, tergantung jenis yang dijual. Dilengkapi ruang-ruang untuk peragaan makanan, lampu-lampu kuno, tempat duduk yang luas dan sekaligus ruang untuk meja.

Menurut buku *Dinning Space*, meja bar memiliki tinggi 105cm dan lebar 70cm, kursi bar memiliki tinggi 75cm dari lantai, counter untuk 10orang berukuran 260 x 250cm. meja kursi makan untuk 4orang berukuran 170 x 120cm. Ruang VIP dengan kapasitas 8orang berukuran 420 x 360cm atau 500 x 300cm.

Menurut *Human Dimension*, jangkauan untuk mengambil makanan pada area self service antara 50-85cm dengan ketinggian meja antara 75-120cm.

I. Kota Surabaya

Surabaya dikenal sebagai Kota Pahlawan, hal ini terjadi sejak adanya pertempuran rakyat Surabaya melawan tentara Belanda dalam revolusi kemerdekaan Indonesia. Nama

Surabaya, sesuai dengan etimologinya, berasal dari kata Sura atau Suro dan Baya atau Boyo, dalam bahasa Jawa. Suro adalah jenis ikan hiu, sedang boyo adalah istilah bahasa Jawa untuk buaya. Menurut mitos, dua hewan ini adalah binatang paling kuat yang juga menjadi simbol Kota Surabaya sampai saat ini. Pendapat lain mengatakan, bahwa nama Surabaya juga diambil dari istilah Sura Ing Baya, yang berarti "berani menghadapi bahaya".

Letak Kota Surabaya berada di tepi pantai utara Jawa timur, dan berbatasan langsung dengan Selat Madura di utara dan timur, Kabupaten Sidoarjo di selatan, dan Kabupaten Gresik di barat. Kota Surabaya berada pada dataran rendah, dengan ketinggian antara 3-6 M di atas permukaan laut, hal ini juga yang menyebabkan suhu udara di Surabaya tergolong panas dan kering.

Sebagai ibukota provinsi, Surabaya juga merupakan rumah bagi banyak kantor dan pusat bisnis. Perekonomian Surabaya juga dipengaruhi oleh pertumbuhan baru dalam industri asing dan beberapa segmen industri yang akan terus berkembang, terutama dalam hal properti, dimana gedung pencakar langit, mall, plaza, apartemen dan hotel berbintang akan terus terbangun setiap tahunnya.

J. Makanan Khas Surabaya

Surabaya memiliki beberapa makanan khas, antara lain:

1. Lontong Balap

Lontong balap adalah makanan khas Indonesia yang merupakan ciri khas Kota Surabaya di Jawa Timur. Makanan ini terdiri dari lontong, taoge, tahu goreng, lenthong, bawang goreng, kecap, dan sambal. Lontong balap terdiri dari lontong yang diiris-iris dan di atas irisan lontong ini ditumpangi irisan tahu dan remasan beberapa lenthong (bulatan kecil sebesar ibu jari dan dipencet ini bentuk lenthong asli lontong balap, berbeda dengan lenthong yang dipakai sekarang), kemudian di atasnya ditumpangi kecambah setengah matang yang porsinya terbanyak dalam hidangan, setelah itu diambilkan kuah secukupnya, sambal dan kecap disesuaikan selera pembeli.

Menurut cerita dahulu lontong balap masih dijual dalam kemaron besar yang terbuat dari tanah liat yang dibakar, yang berat dan dipikul keliling kota. Kemaron besar yaitu wadah terbuat dari tanah liat (dibakar menjadi warna merah bata). Karena bobot kemaron yang berat, sekarang tempat ini diganti dengan panci yang terbuat dari logam.

Konon asal usul nama lontong balap ini adalah dari para penjajahnya yang untuk berebut pembeli, berjalan cepat-cepat menuju pos terakhir di Pasar Wonokromo. Jalan cepat yang dilakukan para penjual ini menimbulkan kesan saling beradu balap sesama penjual (dalam bahasa Jawa: *balapan*). Nah dari sinilah kemudian nama lontong balap diambil.

Penjual lontong balap pada zaman dulu didominasi oleh penjual dari kampung Kutisari dan Kendangsari yang sekarang menjadi wilayah Surabaya Selatan. Dari Kuntisari lah makanan lontong balap berasal. Kedua kampung ini sama-sama berjarak lebih kurang 5 km dari Pasar Wonokromo, Surabaya. Karena lontong balap dikenal luas oleh masyarakat dari Pasar Wonokromo yang sekarang berubah nama menjadi DTC, nama tempat itu pun melekat serta menjadi ciri khas nama masakan "Lontong Balap Wonokromo" yang untuk

masa sekarang disebut lontong balap. Pada masa sekarang lontong balap lebih sering dijual dalam kereta dorong, meski demikian nama lontong balap tetap tidak berubah. Lontong Balap merupakan warisan turun-menurun nenek moyang arek *suroboyo*. Terdapat cerita sendiri mengapa makanan khas Surabaya ini diberi nama "Lontong Balap".

2. Rujak Cingur

Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya Surabaya. Dalam bahasa Jawa kata *cingur* berarti "mulut", hal ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Makanan ini disebut rujak cingur karena bumbu olahan yang digunakan adalah petis udang dan irisan cingur. Hal ini yang membedakan dengan makanan rujak pada umumnya yang biasanya tanpa menggunakan bahan cingur tersebut. Rujak cingur biasa disajikan dengan tambahan kerupuk, dan dengan alas *pincuk* (daun pisang) atau piring.

3. Pecel Semanggi

Pecel Semanggi adalah sejenis makanan khas Jawa Timur, dibuat dari daun semanggi yang dikukus dan kemudian dinikmati dengan sambal pedas yang nikmat. Semanggi juga dapat dihidangkan dengan kecambah, kangkung, kerupuk uli yang terbuat dari beras, serta bumbu yang terbuat dari ketela rambat. Saus atau bumbu yang digunakan dalam makanan semanggi memiliki bahan baku serta rasa yang berbeda.

Penjual semanggi Surabaya mudah dikenali karena menggunakan jarit dan selendang untuk memanggul semanggi. Sayuran yang digunakan ada dua macam, yaitu daun semanggi dan kecambah yang direbus. Bumbunya yang khas terbuat dari perpaduan ketela rambat, kacang tanah, dan gula merah serta dilengkapi kerupuk puli. Karena bahan utamanya ketela rambat, rasa sambal pecel ini pun didominasi manis ketela. Untuk memasak semanggi, setelah dibersihkan dari kotoran, semanggi direndam air panas beberapa saat supaya tidak hancur. Saat menyajikan, pertama-tama sayuran ditempatkan dalam *pincuk* daun pisang, kemudian disiram bumbu yang sudah dicairkan dengan air.

4. Tahu Tek

Tahu tek adalah salah satu makanan khas Kota Surabaya. Tahu tek terdiri atas tahu goreng setengah matang dan lontong yang dipotong kecil-kecil dengan alat gunting dan garpu untuk memegang tahu atau lontong, kentang goreng, sedikit taoge, dan irisan ketimun dipotong kecil-panjang (seperti acar), lalu setelah disiram dengan bumbu di atasnya, ditaburkan kerupuk udang yang bentuknya kecil dengan diameter sekitar 3 cm.

Potongan tahu dan lontong kemudian disiram dengan bumbu yang terbuat dari petis, air matang secukupnya, kacang tanah, cabai, dan bawang putih. Bumbu diulek, yaitu ditumbuk sambil diaduk dengan ulekan dalam cobek cekung besar terbuat dari batu (bentuknya seperti mangkuk besar), sampai bumbu ini harus sangat kental.

Dinamakan tahu tek karena gunting yang digunakan untuk memotong bahan masakan (tahu, lontong, kentang, dan telur) dibunyikan terus seakan memotong, walaupun bahan

makanan telah habis dipotong, sehingga seperti berbunyi tek..tek..tek. Pada mulanya hidangan ini oleh penjual tahu tek dihidangkan dengan porsi terbanyak adalah tahu goreng setengah matang yang digunting kecil-kecil dan kentang, untuk perkembangan sekarang dalam menghidangkan, si penjual tahu tek memberi lontong yang digunting-gunting kecil sebagai bahan terbanyak untuk satu porsi makanan tahu tek.

V. DESKRIPSI LOKASIPERANCANGAN

Perancangan ini menggunakan denah existing fisik yang berasal dari tugas merancang arsitektur yang berjudul “Tunjungan City Walk yang Berkesinambungan Dan Non-Urban Heat Island” dengan nama pemilik Melvin E. Pramasetio mahasiswa Universitas Kristen Petra Surabaya jurusan Arsitektur yang dimana site plan ini terdapat beberapa bangunan antara lain apartment dan retail, hotel, *office*. Denah yang diambil untuk dialihfungsikan yaitu bangunan apartement dan retail yang dimana denah tersebut diambil pada lantai 3, dimana denah tersebut akan dirancang sebagai Perancangan Café Dan Restoran.

DESKRIPSI LOKASI

Denah yang saya pakai merupakan tempat *foodcourt indoor* dan *outdoor* pada lantai 3, selain itu terdapat area gym, apartement dan stand-stand *retail* yang terdapat dalam bangunan mall ini.

Lokasi site berada diantara 2 jalan besar di Surabaya, yaitu jalan Embong Malang di sebelah Barat dan Selatan, dan jalan Tunjungan di sebelah Timur. Lokasi tersebut merupakan daerah pusat kota dan mempunyai keunggulan seperti:

1. Lokasi yang setrategis.
2. Akses mudah untuk dikunjungi oleh masyarakat.
3. Berada di tengah-tengah kota Surabaya.
4. Berada di daerah keramaian dan disamping bangunan pusat Kota Surabaya.

DESKRIPSI OBJEK SEJENIS

1. RIA Restoran

RIA restoran terletak di jalan Kombes Pol M. Duryat no 7 Surabaya. RIA restoran di dirikan sejak awal tahun 1990, dimana pada saat itu restoran ini bisa dikatakan satu – satunya restoran di Surabaya yang menyajikan makanan khas Indonesia. Hingga kini RIA restoran menjadi satu *landmark* di Surabaya, dimana para pelanggan berasal dari berbagai macam suku, daerah, bangsa dan negara. RIA merupakan singkatan dari Rasa Indonesia Asli.

Tampak Dalam

Rumah makan rian memiliki 3 lantai, yaitu :

Lantai 1 terdiri dari area makan duduk dan lesehan dengan kapasitas 100 orang, area house digunakan untuk menyambut tamu dan menerima resevasi lewat telepon, area kasir, toilet pengunjung, dapur basah dan kering, ruang karyawan dan gudang dan area makan dilengkapi dengan TV LCD.

Lantai 2 terdiri dari area makan untuk acara (biasanya disajikan dalam bentuk prasmanan, dengan kapasitas 100 orang), toilet pengunjung, ruang VIP (ruang VIP menyediakan peralatan OHP untuk keperluan meeting dengan kapasitas 10 sampai 20 orang).

Lantai 3 terdiri dari ruang kantor untuk manager, asisten manager dan bagian administrasi. Sirkulasi ruang satu arah dan menyebar, karena hanya memiliki satu pintu sebagai akses masuk dan keluar.

Jenis Masakan

RIA restoran menyediakan segala jenis masakan Indonesia dari Sabang sampai Marauke, menggunakan segala jenis bahan (*seafood*, ayam, sapi, sayuran, dan lain-lain).

Interior Ruang

A. Aspek pembentuk ruang:

Lantai menggunakan keramik motif teraso warna merah bata *doff*, ukuran 40x40cm. Dinding pada area makan terbuat dari kaca bening, batu warna hijau keabu-abuan, lapisan kayu (*vinir*) warna coklat gelap. Dinding pada area lesehan terbuat dari batang kayu yan disusun vertical. Ketinggian plafon kurang lebih 3 meter, yang terbuat dari multiplek dicat warna coklat tekstur halus.

B. Aspek Dekoratif:

Terdapat kolom-kolom partisi di tepi-tepi ruang, yang terbuat dari kayu dilapis *vinir* warna coklat tua. Di sudut ruangan terdapat tanaman hias. Pada dinding, sebagian terdapat rak untuk memajang benda-benda hias.

Perabot Ruang

Lantai 1, area makan terdapat 20 meja, dimana 14 meja berkapasitas 4 orang dan 6 meja berkapasitas 6 orang. Pada area kasir terdapat sebuah meja yang terbuat dari kayu warna coklat tua dengan finishing melamin *doff* dan 2 kursi.

Lantai 2, terdapat sebuah meja panjang untuk prasmanan dan 5 buah meja dimana 3 meja berkapasitas 4 orang dan 2 meja berkapasitas 6 orang. Pada ruang VIP terdapat sebuah meja berkapasitas 10 orang. Meja makan terbuat dari kayu dengan finishing melamin *doff* berwarna coklat serta kursi makan terbuat dari rotan dengan finishing clear dan spons dilapisi oscar warna coklat.

Karakteristik Ruang

Pencahayaannya alami melalui jendela, sedangkan cahaya buatan menggunakan *wonlight* kuning. Pada area makan lantai 1 terdapat kurang lebih 20 buah lampu *downlight*.

Penghawaannya didominasi penghawaan buatan yang menggunakan AC split pada dinding.

Sistem keamanan menggunakan satpam gedung. Untuk mengatasi kebakaran restoran, dilengkapi *sprinkler* dan *smoke detector* pada plafon.

2. Dapur Desa Traditional Resto

Rumah makan dapur desa merupakan rumah makan tradisional yang berada di jalan Basuki Rahmat No 72 Surabaya. Dapur desa berdiri pada tahun 2006 dengan

mengangkat konsep pedesaan, konsep tersebut di ambil karena pemiliknnya ummnya rindu akan suasana tradisional desa yang tenang, natural dan diselingi hiburan musik gamelan. Orang kota yang hidup dengan kebisingan dan keglamoran kota besar seperti Surabaya tentu ingin merasakan ketenangan sejenak di hati, karena itulah nuansa pedesaan ditawarkan dalam restoran ini.

Semua pramusaji baik laki-laki maupun perempuan memakai busana khas petani di desa, lengkap dengan memakai capil, sejenis topi dari anyaman bambu. Bahkan begitu tamu datang, gong di depan pintu akan ditabuh, dan semua pramusaji serempak mengucapkan SUGENG RAWUH, yang artinya selamat datang.

Jenis Makanan

Rumah makan Dapur desa menyajikan menu masakan Sunda dan Jawa Timur, jenis-jenis makanan antara lain yaitu ayam goreng kremes, ayam bumbu rujak, ikan kakap bakar, kakap asam manis pedas, sate ikan tuna, bebek goreng, tumiskangkung, nasi bakar ayam dll. Bukan hanya makanan yang beragam, tetapi sambal tradisional yang disediakan juga beragam, seperti : sambal pedas, sambal terasi, sambal ijo, dan sambal pencit.

Sistem Pelayanan

Sistem pelayanan pada rumah makan ini adalah *Buffet service*, dimana pengunjung melihat-lihat jenis makanan dan mengambil makanan yang disukai, dengan dibantu *waiter* untuk mengambil. Untuk pengambilan sambal, pengunjung dapat mengambil sendiri beberapa banyak sambal yang berada di tengah ruang, jadi pengunjung dapat memilih sendiri sambal maupun lalapannya.

Interior Ruang

Lantai 1, terdiri dari area makan duduk dengankapasitas 180 orang, toilet untuk pengunjung, kasir, ruang untuk karyawan, kantor dan dapur.

Lantai 2, yaitu sebagai area makan VIP *room* dengan kapasitas 30 orang, ruang ibadah dan toilet pengunjung.

- A. Pada bagian lantai yaitu hanya memakai finishing semen dan di kombinasikan dengan prabot dengan warna-warna natural (coklat).
- B. Dinding menggunakan dinding bata berplaster dengan finishing berwarna krem, sebagian dinding lainnya yaitu menggunakan kaca dan ditutup dengan tirai.

Karakteristik Ruang

- A. Suasana dalam ruang di buat dengan suasana khas pedesaan dengan di iringi musik-musik gamelan jawa.
- B. Pencahayaan ruang di dominasi dengan lampu-lampu gantung berwarna kuning, oleh karena itu suasana remang-remang tapi sangat nyaman.
- C. Sistem penghawaannya adalah penghawaan buatan berupa AC split yang berdiri di setiap sudut ruangan.
- D. Sistem akustik berasal dari speaker pada bagian plafon ruangan. Pada kolom yaitu menggunakan besi baja

sebagai kerangka untuk lantai atas dengan finishing cat warna hitam.

3. Post Shop Cafe Coffee Toffee

Kantor pos tersebut merupakan kantor pos pertama yang dibangun oleh Belanda pada tahun 1815 di Surabaya. Bangunan satu lantai ini dirancang dengan arsitektur yang khas dengan pelat kuningan pada dinding luar. Awal berdirinya *COFFEE TOFFEE* pada 30 November 2013, PT. Pos Indonesia selaku pemilik bangunan ini telah digandeng oleh Coffee Toffee untuk membuka gerainya yang keempat di Surabaya dengan meresmikan *Post Shop cafe Coffee Toffee* Simpang. Kantor Pos Simpang secara administratif terletak di Jalan Taman Apsari No. 1 Kelurahan Embong Kaliasin, Kecamatan Genteng, Kota Surabaya.

Pembagian Ruang Coffee Toffee

- Bar Area, meliputi ruang kerja barista dan mencakup tempat konsumen memesan menu, karena berkonsep *self-service*.
- Indoor Area, ruang dalam dengan fasilitas AC dan didukung dengan alunan musik dari tape recorder.
- Outdoor Area, ruang luar dengan konsep *semi-indoor* yang disesuaikan dengan konsumen agar dapat merokok.

Elemen Dekoratif

Pada bagian kasir element dekoratif yaitu dari plafon yang menggunakan bahan multiplek di lapisi hpl dengan motif kayu, sehingga jika dilihat dari kejauhan seperti susunan balok kayu. Bagian tengah ruang terdapat tulisan *coffee toffee* yang dibuat dengan kayu berwarna coklat dengan background multiplek.

Pada dinding belakang ruang di buat lambang *coffee toffee* yang mencolok dengan background cat dinding warna orange.

Sistem Pelayanan

Sistem pelayanan *coffee toffee* yaitu kita memilih minuman atau makanan yang mau kita pesan kemudian langsung di bayar ke kasir, setelah itu kita menunggu pesanan kita di antar oleh waiter.

Elemen Interior

Lantai, pada penutup lantai menggunakan beberapa macam bahan yaitu, area bar menggunakan parket kayu, pada bagian ruang tengah menggunakan kramik 30x30 berwarna orange dan hitam, serta pada sudut ruang belakang menggunakan batu alam

Dinding, finishing dinding ruangan diantara lain yaitu menggunakan batu bata *expose* pada belakang serta menggunakan finishing cat berwarna orange pada tengah ruang dengan kombinasi warna hijau pada area kasir.

Plafon, pada plafon yaitu menggunakan gypsum board yang di cat putih dan menambah list plafon dari kayu. Pada area kasir plafon menggunakan kayu yang di susun berjejer sebagai ornamen.

Karakteristik Ruang

- Pencahayaan alami melalui jendela, sedangkan cahaya buatan menggunakan downlight kuning dan lampu gantung.
- Penghawaan didominasi penghawaan buatan menggunakan AC split pada dinding.
- Pada dinding ruang terdapat *speaker* sebagai akustik.
- Sistem keamanan menggunakan CCTV.

VI. TRANSFORMASIDESAIN

A. Konsep Perancangan

Konsep Desain yang dipakai pada perancangan interior café dan restoran ini adalah “Suroboyo”. Penggunaan konsep ini bertujuan untuk memperkenalkan icon Surabaya yang di hadirkan dalam suasana yang diterapkan didalam ruang, seperti ciri khas Surabaya yaitu SURO yang berarti hiu dan BOYO yang berarti buaya, ciri khas lainnya yaitu daun semanggi. Dari ciri khas tersebut munculah ide untuk menggabungkan beberapa icon Surabaya yang di terapkan dalam elemen interior serta konsep warna yang dihadirkan dalam perancangan *café* dan restoran khas Surabaya ini.

B. Suasana dan Gaya Desain

Dari konsep “Suroboyo”, suasana yang dihadirkan yaitu suasana informal sehingga menimbulkan kenyamanan dan suasana santai yang di terapkan dalam nuansa *modern* dan tradisional. Penerapan gaya desain *modern* diciptakan untuk mendukung gaya bangunan pada *site* mall ini, selain itu sentuhan tradisional diterapkan pada bagian-bagian dinding yang menggunakan bata *expose* untuk mendukung konsep dan perancangan restoran khas Surabaya. Sentuhan gaya tradisional bertujuan untuk menciptakan kesan sederhana yang didukung dengan makanan-makan khas dari Kota Surabaya, sehingga pengunjung dapat menikmati makanan khas Surabaya seperti dalam suasana tempo dulu yang berkesan sederhana.

C. Aplikasi Desain pada Elemen Interior

Lantai

Pada lantai di dominasi menggunakan granit *tile* yang bertujuan menciptakan suasana *modern*. pada area restoran di dominasi menggunakan granit cream type palazzo seina dengan ukuran 60x60. Untuk *main enterance* menggunakan granit dengan penataan yang bermotif, motif tersebut bertujuan untuk mengarahkan pengunjung yang masuk dalam restoran dan menuju pada areareceptionist serta area tunggu. Sedangkan beberapa ruang lainnya seperti ruang VIP, galeri dan area makan menggunakan parket kayu untuk memberikan kesan natural. Pada area *café* menggunakan granit *tile* berwarna abu-abu dengan teksture kasar. Lantai pada area dapur menggunakan granit *tile* berwarna coklat muda agar terlihat lebih bersih dan luas dan bila ada lantai yang kotor terlihat dan mudah dibersihkan juga.

Dinding

Pada dinding di dominasi dengan warna abu-abu dan putih yang diambil dari konsep warna icon “Suro dan boyo”, sedangkan pada beberapa dinding lainnya menggunakan bata *expose* untuk menciptakan karakter tradisional dengan di padukan lantai parket kayu.

Plafon

Plafon yang digunakan dominan menggunakan gypsum berwarna putih. Pada area resto terdapat beberapa ornamen plafon seperti bentuk bunga dengan *finisng* cat berwarna hijau, bentuk plafon pada area *receptionist* menggunakan plafon gantung dari kayu yang disusun pergola dan diberi lampu gantung. Untuk ruang VIP dan kantor plafon menggunakan gypsum yang di cat berwarna abu-abu tua dengan di beri *hidden lamp*.

D. Sistem Interior

Tata Udara

Sistem penghawaan yang digunakan yaitu AC central, dikarenakan pada area perancangan ini berada pada area mall lantai 3 sehingga penghawaan AC central sangat dominan pada area indoor, untuk area *café* menggunakan penghawaan kipas angin, karena area *café* berada pada area outdoor yang tidak terdapat dinding penutup ruang.

Pencahayaan

Pencahayaan menggunakan pencahayaan buatan yaitu menggunakan lampu *downlight*, lampu gantung, dan lampu TL. Untuk area dapur menggunakan dua macam lampu yaitu *downlight* dan lampu TL, penggunaan lampu TL pada area dapur untuk penyebaran cahaya yang merata sehingga ruang tidak terkesan suram dan kumuh.

Proteksi Kebakaran

Proteksi kebakaran menggunakan *smoke detector*, *sprinkler* dan APAR. *Smoke detector* diletakkan di area yang memiliki potensi besar yang dilalui oleh asap yaitu area dapur dan beberapa di area restoran. Sedangkan *sprinkler* dominan diletakkan di area yang lebih banyak terjadi potensi kebakaran. Sedangkan APAR diletakkan di area yang mudah diketahui oleh pengunjung maupun petugas untuk penyelamatan diri apabila terjadi kebakaran.

Sistem Keamanan

Sistem keamanannya menggunakan CCTV yang diletakkan di beberapa titik pada seluruh area yang ada, dengan pusat control berada pada *control counter*, sehingga lebih memudahkan *staff* untuk mengontrol segala aktifitas pengunjung pada seluruh area, serta pengaplikasian kunci untuk pintu.

Sistem Komunikasi

Sistem komunikasi yang digunakan pada *café* dan restoran ini menggunakan *intercom phone* sebagai sistem komunikasi internal maupun eksternal, dimana *intercom* digunakan untuk mempermudah komunikasi antar *staff* maupun menerima panggilan dari luar yang berpusat pada *control counter*.

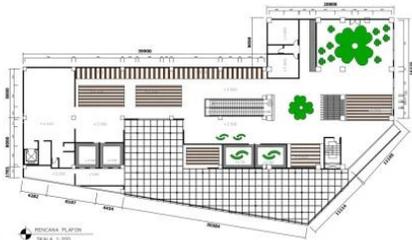
VII. DESAIN AKHIR



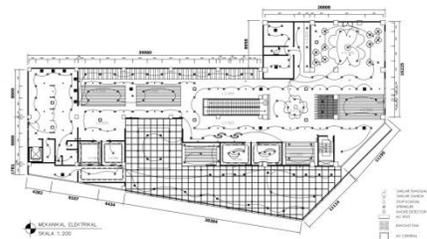
Gambar 1. Layout



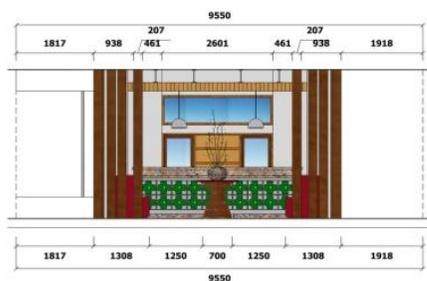
Gambar 2. Rencana lantai



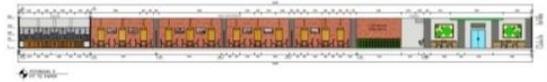
Gambar 3. Rencana plafon



Gambar 4. Mekanikal elektrikal



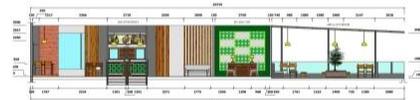
Gambar 5. Main entrance



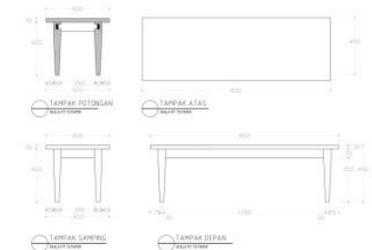
Gambar 6. Potongan a-b



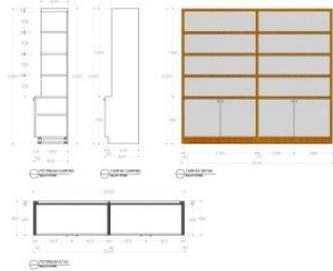
Gambar 7. Potongan c-d



Gambar 7. Potongan c-d



Gambar 8. Detail perabot 1



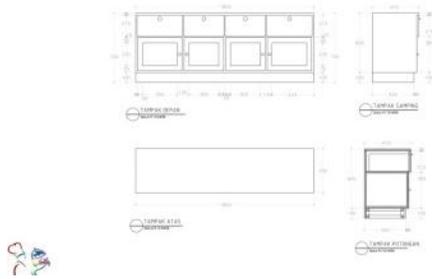
Gambar 9. Detail perabot 2



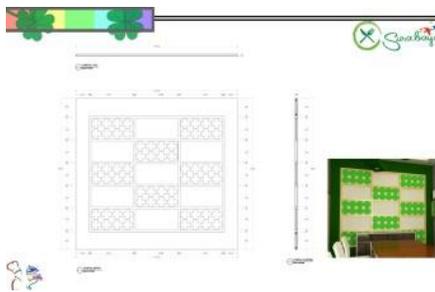
Gambar 10. Detail perabot 3



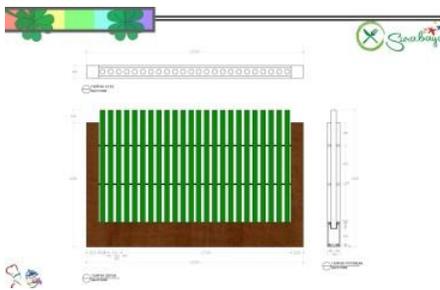
Gambar 11. Detail perabot 4



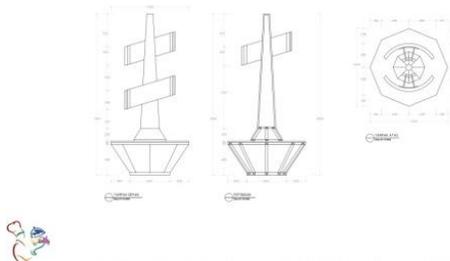
Gambar 12. Detail perabot 5



Gambar 13. Detail interior 1



Gambar 14. Detail interior 2



Gambar 15. Detail interior 3



Gambar 16. VIP room view1



Gambar 17. VIP room view2



Gambar 18. Ruang manager view 1



Gambar 19. Ruang manager view2

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Andreas Pandu Setiawan, S.Sn, M.Sns selaku dosen pembimbing tugas akhir dan Ibu Yusita Kusumarini, S.Sn, M.Ds selaku dosen pembimbing yang berkenan untuk membimbing dan memberi banyak masukan dalam penulisan jurnal. Akhir kata penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan jurnal ini dan mengharapkan saran dan petunjuk yang bersifat membangun. Penulis juga mohon maaf jika ada penulisan yang kurang berkenan kepada pembaca, atas perhatiannya penulis mengucapkan terima kasih

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Baraban, Regina S. 2010. *Successful Restaurant Design, 3rd edition*. New York : Wiley
- [2] Birchfield, John C. 2008. *Design and Layout of Foodservice Facilities*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- [3] D.K. Ching, Francis. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga.
- [4] Grimly, Chris dan Mimi Lover. 2007. *Color, Space, and Style*. Singapore: Page One Publishing Private Limited
- [5] Muriel, Emmanuel. 1990. *The Encyclopedia Americana*. New York: St. Martin's Press
- [6] Lawson, Fred. 1994. *Restaurant and Planning Design*. London: Architectural Press
- [7] Jaya. 2008. Serba Serbi Makanan Khas Surabaya. Retrived 7 Oktober 2014 from www.surabayafood.com/index.php
- [8] Karlen, Mark. 2007. *Dasar-Dasar Perancangan Ruang, Edisi Kedua*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- [9] Kunz, Martin Nicholas, 2005. *Café and Restaurant Design*. New York: Teneus
- [10] Lawson; Fred. 1994. *Restoran Planing And Design*. Cambridge : Cambridge University Press.
- [11] Neufert, Ernst. 1991. *Data Arsitek*. Jakarta : Erlangga.
- [12] Mangkuwerdoyo Sudiarto. 1999. Pengantar Industri Akomodasi Dan Restoran. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- [13] Marsum, W. A. 2005. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- [14] Putra, Ida Bagus Edy Dharma. 2012. *Desain Interior Restoran "HU'U"*. Jl Danau Temple Sanur Bali. Bali (Artikel Ilmiah S1 DI Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Denpasar).
- [15] Sihite, Richard. 2000. *Tourism Industry*. Surabaya : SIC
- [16] Soekresno. 2001. *Manajemen Food Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- [17] Sugiarto, Endar dan Sri Surlatiningrum, 1996. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- [18] Suptandar, Pamudji. 1995. *Manusia dan Ruang dalam Proyeksi Desain Interior*. Jakarta: UPT Penerbitan Universitas Tarumanegara



Gambar 20. Areamakanview1



Gambar 21. Areamakanview2



Gambar 22. Main entrance

VIII. KESIMPULAN

Café dan restoran khas Surabaya, merupakan alternatif tempat dimana masyarakat Surabaya bisa menikmati kuliner serta tempat nongkrong untuk berkumpul dengan teman atau rekan bisnis.

Penggunaan konsep “Suroboyo” ini bertujuan untuk memperkenalkan icon Surabaya yang di hadirkan dalam suasana yang diterapkan didalam ruang, pengunjung juga dapat merasakan atmosfer khas Surabaya yang diterapkan dalam elemen interior.