

Perancangan Interior *Café Dessert dan Cake Shop* di Surabaya

Monika Susanto, Andreas Pandu Setiawan
Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
E-mail: mrs.monii@yahoo.com ; pandu@peter.petra.ac.id

Abstrak— *Dessert* merupakan makanan penutup yang sedang menjadi trend dan semakin berkembang tidak hanya pada *café* atau restoran. *Café Dessert* dan *Cake Shop* ini merupakan sebuah tempat untuk menikmati hidangan berupa *dessert* sekaligus sarana rekreasi untuk melepas kejenuhan dimana pengunjung juga dapat menikmati edukasi dengan melakukan praktek dekorasi *dessert*. Perancangan ini ditujukan oleh semua kalangan. *Café* ini menggunakan sistem pelayanan *counter service* yang bertujuan untuk memberikan pelayanan yang cepat dan edukasi secara tidak langsung dengan mengaplikasikan transparansi antara area dapur dan counter pengambilan makanan. Pada *Cake Shop*, produk yang dijual berupa cake dengan ukuran utuh dimana pengunjung yang melakukan pembelian dilayani oleh pelayan.

Dengan konsep *Taste in Pleasant*, perancangan interior *café dessert* dan *cake shop* ini difokuskan agar pengunjung menikmati *dessert* dengan suasana yang menyenangkan dalam bersantai pada area *café* serta melakukan praktek dekorasi sesuai selera serta kreatifitas tiap individu. Untuk mendukung konsep, desain *café* ini menerapkan gaya modern kontemporer yang memiliki karakter simple dan bersih namun unik.

Kata Kunci— *Café dessert*, *cake shop*, edukasi, perancangan interior, rekreasi.

Abstract— *Dessert* is an closing food that having a trend and more developing not only at restaurant or *café*. This *Dessert Café* and *Cake Shop* is a place to enjoy the dish like *dessert* at all once recreation facilities to take down the saturation where customers can enjoy an education by practicing *dessert* decoration. This design is all soriety addressed. This *café* using counter service system that have a purpose to give fast service and indirect education by applicating transparency between kitchen area and food uptake counter. At *Cake Shop*, product which on sale like cake with whole size where customers can do purchase that served by waiter.

With concept of *Taste in Pleasant*, this interior design of *dessert café* and *cake shop* be focused in order to customers enjoy *dessert* with pleasant atmosphere in relaxing at *café* area along with do practicing decoration appropriate taste and creativity every individual. To edvocating concept, this *café* design applying modern contemporary style that have an simple and clean character but unique.

Keyword— *Dessert café*, *cake shop*, education, interior design, recreation.

I. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara agraris dan beriklim tropis, yang memungkinkan berbagai tanaman dapat tumbuh subur. Hal tersebut menjadikan Indonesia disebut sebagai negara dengan kekayaan alam yang melimpah. Hasil panen perkebunan di tanah Indonesia dapat diolah menjadi bahan baku makanan hingga diolah kembali menjadi makanan yang beraneka ragam.

Penduduk Indonesia merupakan masyarakat yang konsumtif yang lebih mengutamakan kebutuhan primer, salah satunya adalah kebutuhan makan yang sangat penting untuk dapat bertahan hidup. Seiring berkembangnya jaman, makanan hadir dalam berbagai jenis, variasi serta tahapan dalam mengkonsumsinya. Masuknya budaya barat ke Indonesia semakin mendukung berkembangnya bisnis makanan.

Kota Surabaya adalah kota peringkat dua setelah Jakarta. Berbagai bisnis dan fasilitas komersial yang ada menjadikan Surabaya kota metropolitan. Khususnya dalam bisnis makanan, banyak ditemui *café-café* baik di dalam *mall* ataupun bangunan yang berdiri sendiri di setiap titik kota. Masyarakat Surabaya sebagian besar adalah *businessman*, memiliki berbagai kesibukan yang menimbulkan penat sehingga dibutuhkannya rekreasi dengan berbagai media khususnya *café*. *Café* sendiri adalah tempat untuk bersantai atau berkumpul satu orang atau lebih dengan produk utama yang ditawarkan berupa minuman dan makanan ringan tanpa unsur alkohol.

Café yang dikenal sebagai tempat untuk melakukan dan menikmati hal positif pun memiliki permasalahan yang timbul akibat orang-orang yang menyalahgunakan fungsinya hingga menjadikan *image café* berkesan negatif. Disamping itu, terdapat beberapa *café* yang kurang memberi kepuasan kepada pengunjung untuk dapat lebih menikmati fungsi utamanya. Sebagian besar *café* lebih menawarkan makanan daripada minumannya. Terdapat makanan ringan sebagai makanan pembuka atau makanan utama dan *dessert* sebagai makanan penutup.

Namun semakin berkembangnya jaman dan tren serta pengaruh budaya luar yang masuk dan melekat dihati dan pikiran masyarakat Indonesia, *café* di Surabaya lebih menspesifikkan produknya khususnya adalah *dessert* yang merupakan standar dari makanan budaya barat. Cukup banyak ditemui *café dessert* di Surabaya dengan berbagai jenis dan macam *dessert* yang dihadirkan untuk memuaskan kebutuhan jasmani masyarakat Surabaya. Mulai kategori *dessert* yang *hot (panas)* hingga *cold (dingin)*. Dengan metode tersebut,

terkadang produk utama pada *café* yaitu minuman sering tergeser oleh menu pelengkap yang dijadikan *highlight*.

Masyarakat Indonesia sebenarnya sudah memiliki tradisi dalam mengonsumsi *dessert*. Bahkan hingga saat ini, tradisi tersebut masih dapat dijumpai. Misalnya di pagi hari, orang-orang menikmati udara pagi dengan ditemani oleh koran dan secangkir kopi atau teh serta makanan ringan (*snack*). Selain itu, setelah mengonsumsi makanan utama sebagai kebutuhan primer, orang-orang sering menjadikan buah-buahan sebagai makanan penutup atau hidangan pencuci mulut, dengan demikian *dessert* sebenarnya bukanlah hal yang asing bagi masyarakat Indonesia.

Citarasanya yang manis dapat membantu menaikkan tensi rendah yang mendukung peningkatan mood dan emosi yang lebih positif. Selain itu, makanan yang manis dipercaya dapat mengurangi stress. Fakta tersebut mendukung peran *dessert* menjadi salah satu kebutuhan masyarakat Indonesia khususnya Surabaya.

Cake merupakan bagian dari *dessert*, sedangkan *cake shop* adalah tempat menjual berbagai jenis *cake*. *Cake* di masa modern sekarang ini sebagian besar dihadirkan sebagai *dessert*, sedangkan pada jaman sebelum modern, *cake shop* berdiri sendiri dan produknya hanya dikonsumsi untuk acara tertentu seperti ulang tahun, pernikahan, dsb, tidak untuk dikonsumsi sehari-hari.

Kehadiran *dessert* pada fasilitas komersial kurang memberikan perhatian lebih kepada masyarakat yang menikmatinya, sehingga banyak diantaranya memiliki rasa keingintahuan yang tinggi untuk membuat produk tersebut dengan hasil semirip mungkin dengan yang pernah dimakan. Meskipun banyak media alternatif seperti televisi, majalah, bahkan buku yang memberikan wawasan untuk mendapatkan panduan dalam pembuatan, terkadang tidak cukup tersampaikan kepada masyarakat karena adanya faktor-faktor tertentu dan menimbulkan ketidakpuasan. Selain itu, mengonsumsi *dessert* dapat memberikan ketenangan, suasana rileks, sebagai makanan pencuci mulut serta meningkatkan hubungan komunikasi antar individu. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa edukasi berperan penting untuk memperluas pengetahuan serta pengalaman masyarakat Indonesia.

Berdasarkan fakta-fakta tersebut, pengadaan *Café Dessert* dan *Cake Shop* dapat dijadikan tempat solusi permasalahan serta menciptakan inovasi baru bagi masyarakat sebagai pecinta kuliner dan menjadi tempat rekreasi yang memuaskan kebutuhan dan keinginan jasmani serta memberikan pengalaman dalam melihat dan memahami masyarakat Surabaya. Sifatnya universal sehingga dapat dikunjungi setiap kalangan usia dengan target market semua orang dengan segmen ekonomi menengah ke atas.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

a. Bagaimana merancang interior *café dessert* dan *cake shop* dengan *image* yang positif dan bermanfaat bagi setiap orang?

- b. Bagaimana merancang interior *café dessert* dan *cake shop* yang dapat menjadi suatu kesatuan yang unik namun tidak terlepas dari fungsi utamanya?
- c. Bagaimana merancang interior *café dessert* dan *cake shop* yang rekreatif dan edukatif?
- d. Bagaimana merancang interior *café dessert* dan *cake shop* yang dapat menjadi tempat rutinitas untuk dikunjungi?

Tujuan yang ingin dicapai dalam Perancangan Interior *Café Dessert* dan *Cake Shop* di Surabaya ini adalah:

- a. Mengubah pandangan negatif tentang *café* dan mengembangkan sesuai fungsinya.
- b. Merancang sebuah sarana rekreasi alternatif dan edukasi bagi masyarakat.
- c. Merancang sebuah sarana rekreasi dan edukasi serta kuliner dengan inovasi dan karakter yang berbeda bagi masyarakat.
- d. Merancang sebuah sarana rekreasi dan edukasi yang dapat membangun hubungan baik terhadap diri sendiri maupun orang lain serta memberikan wawasan tentang pembuatan *dessert* dan *cake*.
- e. Merancang sebuah sarana rekreasi, edukasi serta kuliner yang menjawab kebutuhan dan keinginan masyarakat dengan memperhatikan kenyamanan.

Beberapa manfaat yang didapat dari Perancangan Interior *Café Dessert* dan *Cake Shop* di Surabaya adalah:

- a. Bagi Perancang:
 - Makin luas wawasan dan pengetahuan perancang yang lebih mengenai bagaimana merancang sebuah *café dessert* dan *cake shop*.
 - Dapat lebih memahami karakter, kebutuhan dan keinginan masyarakat Surabaya sebagai penyuka kuliner.
 - Membagikan wawasan tentang produk yang dijual kepada pengunjung.
- b. Bagi Pengunjung:
 - Menjadi alternatif rekreasi bagi masyarakat dan menambah pengetahuan tentang *dessert* dan *cake*.
 - Pengunjung lebih leluasa melakukan aktivitas di dalamnya dan menikmati suasana yang akrab dan nyaman.
 - Menjadi sebuah tempat khusus yang menyenangkan dan menjawab kebutuhan masyarakat dalam menikmati produk yang ditawarkan sekaligus fasilitas rekreasi bagi masyarakat.
 - Menjadi sebuah tempat untuk mempererat hubungan pengunjung dalam setiap kelompok maupun individu.
 - Menjadi sebuah tempat yang memberikan pengetahuan dan pengalaman melihat bagi pengunjung untuk dapat mengembangkan kreatifitas tiap individu dalam hal kuliner.

Perancangan Interior *Café Dessert* dan *Cake Shop* ini menggunakan denah yang diambil dari karya Tugas Akhir mahasiswa Jurusan Teknik Arsitektur Universitas Kristen Petra, Natalya dengan nomor tugas akhir 1684/ARS/13/2000.

Ruang lingkup perancangan adalah sebagai berikut:

1. Objek perancangan berupa interior sebuah *Café Dessert* dan *Cake Shop* di Surabaya dengan luasan 1.294,14 m².
2. Area perancangan meliputi:
 - *Main Foyer*
 - Area Informasi dan Reservasi
 - Area *Café*
 - *Cake Shop*
 - *V.I.P Room*
 - Area Praktek
 - Area Pemesanan dan Kasir
 - Area Counter Makanan
 - Area Counter Minuman
 - Dapur
 - *Gift Shop*
 - Ruang Karyawan
 - Ruang Direktur, Manager dan Financing
 - *Storage Room*
 - *Back Foyer*
 - Janitor
 - Toilet
3. Jam operasional kerja 09.00 – 22.00.
4. Pengunjung dari semua kalangan usia yang meliputi balita, anak-anak, remaja, dewasa dan lanjut usia dengan tingkat ekonomi menengah ke atas.

II. METODE PERANCANGAN

Perancangan Interior *Café Dessert* dan *Cake Shop* di Surabaya ini menggunakan metode analitis (*analytical method*), karena kebutuhan ruang yang dirasa cukup kompleks. Langkah pertama yang harus dilakukan adalah menentukan permasalahan. Langkah selanjutnya adalah mengumpulkan data lapangan yang diperlukan, mencari literature yang berhubungan dengan perancangan, serta mencari data tipologi. Setelah mendapat semua data yang diperlukan kemudian semua data tersebut dianalisis serta menentukan kebutuhan ruang dan pengguna. Setelah mendapat kesimpulan, konsep diambil dan mulai membuat serta mengembangkan skematik desain dengan konsep tersebut hingga mencapai desain akhir.

1. Data yang Diperlukan, berupa:

a. Data Lapangan

Data lapangan terbagi atas dua, yaitu:

• Data Fisik

Berupa lokasi bangunan, bentuk bangunan, arah mata angin, kondisi sekitar bangunan, ukuran bangunan, bentuk arsitektur dan interior bangunan. Data ini digunakan untuk perancangan *café* dan *shop* dalam menentukan zoning dan grouping.

• Data Non-Fisik

Berupa produk yang ditawarkan pada *café* dan *shop*, kebutuhan dan dimensi perabot, kebutuhan ruang, jam operasional, struktur organisasi, dan data lainnya yang berhubungan tentang *café* dan *shop* untuk digunakan dalam perancangan.

Pada perancangan *Café Dessert* dan *Cake Shop* diperlukan data-data yang bersifat informasi (memberikan info dan masukan). Informasi yang dibutuhkan berupa:

- a. Aktivitas pengguna ruang
- b. Sarana dan fasilitas yang diperlukan pengguna.
- c. Struktur organisasi.
- d. Data besaran ruang.
- e. Data kebutuhan perabot.
- f. Data eksisting perancangan.
- g. Data produk yang dijual.
- h. Data tipologi.
- i. Data karakteristik ruang.
- j. Data bentuk arsitektur dan interior bangunan.
- k. Data hubungan antar ruang.
- l. Data pengelompokan area dan pembagian ruang.

2. Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data antara lain:

a. Studi Literatur

Melakukan studi dan pencarian data melalui buku-buku, jurnal ilmiah, dan media lainnya seperti internet untuk mendapatkan data sebagai landasan teori dalam Perancangan *Café Dessert* dan *Cake Shop*. Teori dapat berbentuk gambar ataupun artikel.

b. Studi Lapangan

Melakukan survei pada kafe-kafe dan toko yang sejenis dengan objek yang akan dirancang untuk mendapatkan data non fisik, baik melalui metode wawancara atau observasi (pengamatan).

c. Studi Banding

Melakukan survei pada kafe-kafe dan toko yang sejenis dengan objek yang akan dirancang untuk mendapatkan data fisik dan non fisik sebagai perbandingan dalam perancangan. Bertujuan untuk mengetahui dan menemukan kelebihan dan kekurangan *café* dan *shop* sejenis untuk menciptakan suatu desain yang baru dan mengembangkan kekurangan pada objek yang sudah ada.

3. Metode Pengolahan Data

Data-data dari studi literatur, studi lapangan dan studi banding dikumpulkan. Setelah itu dilakukan penyeleksian data-data yang akan digunakan sebagai acuan dalam tahap awal perancangan. Studi literatur dipilih berdasarkan teori tentang *café*, *dessert*, *cake*, dan *shop* serta fasilitas pendukung lainnya. Penyeleksian data-data yang memiliki hubungan dengan perancangan *café* dan seperti elemen pembentuk ruang (lantai, dinding, plafon), sistem interior (pencahayaan, penghawaan, sistem keamanan), struktur organisasi, elemen pengisi ruang (perabot), dan data eksisting. Selain itu, teori yang berhubungan dengan persyaratan, sistem pelayanan *café* dan *shop*, dan lain sebagainya. Data-data yang sudah diseleksi disimpan, karena data tersebut akan dianalisis kembali berdasarkan aspek interior untuk dijadikan acuan dalam pembuatan programming, konsep, skematik desain hingga desain akhir.

III. DESAIN AKHIR

1. Konsep Perancangan

Konsep Perancangan Interior *Café Dessert* dan *Cake Shop* di Surabaya ini dilatarbelakangi oleh tujuan utama *café* yang merupakan tempat untuk berkumpul dan bersantai dalam waktu yang lama dengan menikmati makanan dan minuman yang dijual. Pada sebagian besar *café*, umumnya pengunjung memperoleh banyak pelayanan oleh pelayan *café* tanpa beranjak dari tempat duduk. Kemudahan yang ditawarkan oleh banyak *café* yang semakin lama membuat kurangnya inovasi dan terkesan membosankan.

Jaman semakin modern dan berkembang, dibuktikan dengan banyak *café* yang menawarkan desain ruang mereka. Namun dengan adanya pelayanan yang terlalu memanjakan pengunjung, maka desain daripada *café* tersebut kurang dapat dinikmati dan dimaknai. Melalui latar belakang perancangan ini bertujuan untuk menghidupkan kembali tujuan *café* didukung dengan adanya aktivitas pengunjung yang lebih bermanfaat dan menciptakan suasana menyenangkan yang merupakan rekreasi bagi setiap individu.

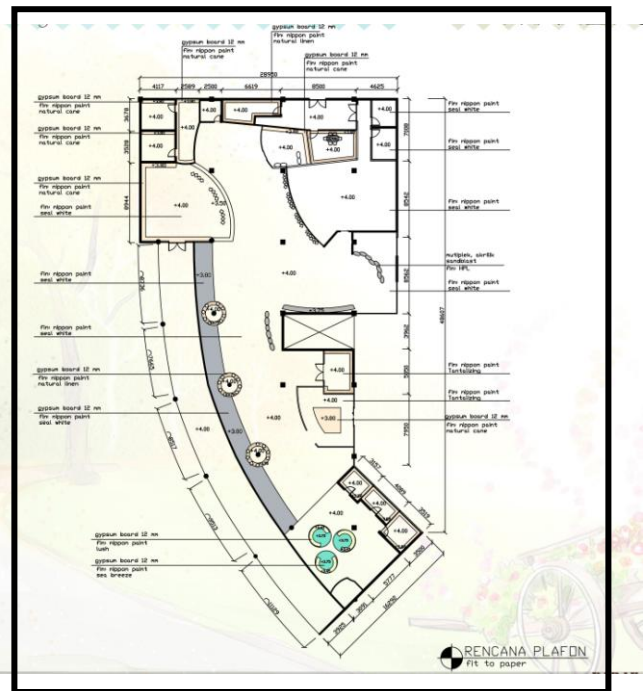
2. Hasil Akhir



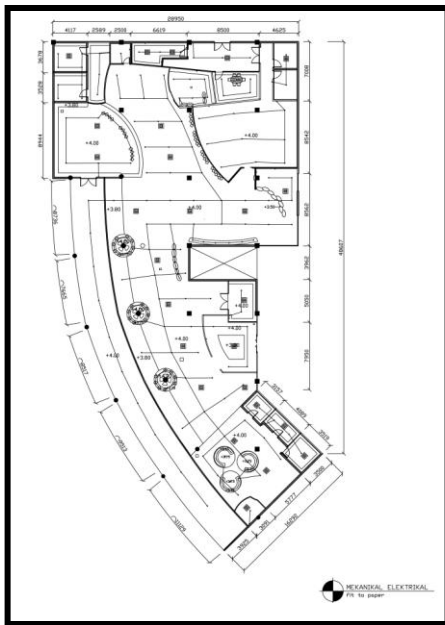
Rencana Lantai



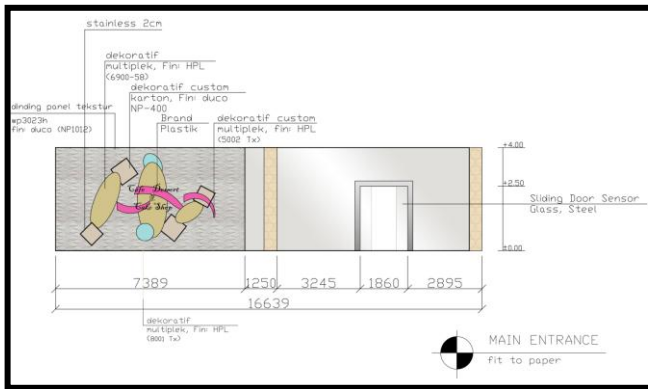
Layout



Rencana Plafon



Mekanikal Elektrikal



Main Entrance

Kesan modern kontemporer pada main entrance terlihat oleh penggunaan material transparan berupa kaca dan komposisi bentukan serta warna yang dinamis pada area corporate identity.



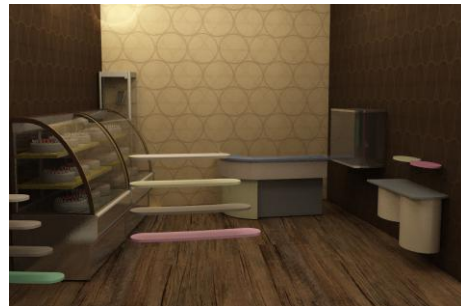
Area Café 1



Area Café 2

Area *café* merupakan area paling dominan diantara ruang lainnya. Suasana pada *café* yang dihadirkan adalah dingin dan santai. Oleh karena itu, pencahayaan pada area *café* menggunakan cahaya lampu yang sedikit berwarna jingga agar kesan lebih terasa.

Warna yang digunakan pada area *café* adalah warna-warna shade dipadukan dengan warna tint dan tone untuk mendapatkan kesan menyenangkan dan lembut.



Cake Shop

Area *cake shop* terletak di ujung area *café* yang bersebelahan dengan dapur untuk memudahkan dalam mengisi stok *cake* dan *chocolate*. *Dessert* yang dijual tidak dapat dikonsumsi pada area *café* kecuali coklat karena ukuran *cake* yang utuh. Pengunjung hanya dapat membeli dan membawa pulang *cake*.

Terdapat rak display untuk menampilkan miniature *cake* dan coklat yang dijual yang juga berfungsi sebagai dekorasi.



Area Counter Minuman

Area ini yang merupakan counter minuman, pengunjung dapat menikmati sajian minuman berupa teh, kopi, *milkshake*, *juice*, dsb. Letak area ini berdekatan dengan area dapur, bertujuan agar memberikan kemudahan dalam beraktivitas.



Area Praktek

Fasilitas area praktek dilengkapi dengan layar monitor dengan desain melingkar yang menggantung pada plafon sehingga pengunjung dapat dengan mudah melihat referensi yang ditampilkan. Area praktek ini dengan sistem bar untuk mengarahkan pengunjung lebih fokus dan merasa nyaman dalam melakukan praktek mendekorasi. Topping untuk dekorasi berada di atas meja dengan desain tempat khusus yang aman. bentuk meja melingkar supaya lebih mengelompok dan lebih termotivasi untuk menuangkan kreatifitas dengan mendekorasi.

Area praktek diakses dengan menggunakan tangga atau ramp bagi pengunjung berkursi roda.

IV. KESIMPULAN

Perancangan Interior *Café Dessert* dan *Cake Shop* ini memberikan pengaruh yang cukup besar bagi masyarakat dan dibutuhkan oleh masyarakat Surabaya yang ingin menikmati kuliner dan rekreasi yang inovatif serta edukatif.

Inovasi perancangan interior ini dapat dilihat dari pengaplikasian gaya modern kontemporer dan fasilitas yang mendukung untuk pengunjung dapat menikmati suasana rileks dengan melakukan aktivitas yang santai namun menyenangkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis M.S. mengucapkan terima kasih kepada pembimbing yang selalu memberi masukan dan pengarahan dari awal hingga akhir perancangan termasuk dalam penulisan jurnal ini.

Selain itu, ucapan terima kasih ditujukan kepada Pihak Bakerzin, Le Cafe Gourmand dan The Daily Sweet, Surabaya atas kesempatan yang diberikan untuk melakukan survey.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Akmal, Imelda. *Rumah Ide: Kaca & Fiberglass*. Jakarta: Gramedia.
- [2] Akmal, Imelda. *Seri Rumah Ide: Lampu*. Jakarta: Gramedia, 2006.
- [3] Aprilia, Adriana, dkk. *Pengantar Patiseri dan Bakeri*. Surabaya: Program Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra, 2010.
- [4] Baraban, Regina S. & Durocher, Joseph F. *Second Edition: Successful Restaurant Design*. Canada: John Wiley & Sons, Inc, 2001.
- [5] Ching, Francis D.K. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga, 1996.
- [6] De Chiara, Joseph, & Callender, John Hancock. *Time Saver Standards for Building Types*. USA: The McGraw-Hill Companies, Inc, 1973.
- [7] Ekawatiningsih, Prihastuti & Komariah, Kokom & Purwani, Sutriyati. *Restoran: Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2008.
- [8] Karlen, Mark. & Benya, James. *Dasar-dasar Desain Pencahayaan*. Jakarta: Erlangga, 2007.
- [9] Kartini, Maya. *Tugas Akhir: Desain Interior Iflava Ice Cream and Fun Café*. Bali: Institut Seni Indonesia Denpasar, 2011.
- [10] Littlefield, David. *Third Edition: Metric Handbook Planning and Design Data*. USA: The Architectural Press, 1968.
- [11] Natalya. *Laporan Perancangan Tugas Akhir: Pusat Perlengkapan Pernikahan di Surabaya*. Surabaya: Fakultas Teknik Jurusan Arsitektur Universitas Kristen Petra, 2000.
- [12] Richards, Lucinda. *House Beautiful: Pemilihan & Penggunaan Lantai*. Jakarta: Gramedia, 1997.
- [13] Shinsa, Kawade Shobo. *Designer's Guide to Color*. San Fransisco: Chronicle Books LLC, 2007.
- [14] Soekresno. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Tama, 2000.
- [15] Suptandar, J. Pamudji. *Disain Interior*. Jakarta: Djambatan, 1999.
- [16] WA, Marsum. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset, 1991.
- [17] Wijaya, Cindy Angga. *Tugas Akhir: Perancangan Interior Kafe dan Toko Chocolate Corner di Surabaya*. Surabaya: Fakultas Seni dan Desain Jurusan Desain Interior Universitas Kristen Petra, 2008.