

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bekasi merupakan surga kuliner yang tersembunyi. Ragam kuliner di Kota Bekasi kerap menjadi alasan wisatawan untuk singgah ke Kota Patriot ini. Salah satu lokasi yang terkenal dengan surga kuliner adalah Harapan Indah, banyaknya ragam kuliner di Harapan Indah membuat wisatawan sering berkunjung, seperti Restoran Padang.

Bisnis Restoran berkembang pesat di Kota Bekasi. Restoran termasuk salah satu bisnis yang dapat dikatakan memiliki prospek yang bagus mengingat makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Di Kota Bekasi ini, makanan dapat menjadi sebuah ikon pariwisata, dapat dilihat bahwa banyak tingkat konsumsi masyarakat baik itu pada jam kerja hingga tengah malam. Sebagai sebuah ikon, maka restoran dapat menjadi sebuah *trendsetter* bagi masyarakat atau mempengaruhi masyarakat terhadap pola hidup dengan mengangkat konsep pada restoran. Namun, pada prakteknya, restoran lebih sering terfokus pada nilai komersil yang dihasilkan. Perkembangan bisnis ini menimbulkan persaingan ketat. Para pelaku bisnis restoran dituntut untuk memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen.

Di tengah ketatnya persaingan di bidang kuliner pada saat ini, masakan modern hingga tradisional, masakan Padang merupakan makanan yang banyak diminati orang-orang di berbagai tingkat usia. Masakan padang memang selalu menjadi favorit orang Indonesia. Tidak sulit mencari Restoran Padang di Indonesia tak terkecuali di Kota Bekasi. Banyak Restoran Padang di Bekasi yang bisa ditemui seperti ditempat-tempat makan pinggir jalan hingga pusat perbelanjaan di Kota Bekasi.

Sebenarnya, selain dari kualitas dan citarasa makanan, desain ruang interior juga perlu untuk diperhatikan. Ruang interior sebuah restoran memerlukan sebuah ciri khas atau karakter desain tersendiri. Karakter inilah yang nantinya akan memberikan suasana pada ruang yang memberikan pengalaman tersendiri pada konsumen. Dalam hal ini masih jarang restoran Padang yang mengangkat konsep kebudayaan Padang itu sendiri.

Seiring berkembangnya zaman dimana masyarakat kita sudah berinteraksi dengan masyarakat luar. Hal ini menyebabkan semakin beragam jenis makanan yang di konsumsi masyarakat di Indonesia, baik makanan daerah lain maupun makanan luar negeri yang biasa dikenal fast food seperti fried chicken, pizza, hamburger dan lain-lain. Maraknya perkembangan Industri makanan di Kota Bekasi dan masuknya gerai-gerai fast food, serta peran media dalam memperkenalkan jenis-jenis makanan baru, turut serta mempengaruhi minat beli dikalangan kaum milenial terhadap masakan Padang.

Dengan adanya isu demikian sangat merugikan dari segi keberagaman budaya, sehingga kalangan anak muda saat ini lebih memilih makan di restoran cepat saji yang memiliki nuansa kekinian.

1.2 Relevansi Pentingnya Masalah Desain

- a. Menciptakan ruang interior yang menarik pengunjung tidak hanya kalangan orang tua, tetapi juga anak muda.
- b. Mempertahankan suasana ruang yang kental akan kebudayaan Minangkabau

1.3 Hasil Desain yang ada (Existing Design)

Restoran Padang Sari Bundo di Jalan Juanda merupakan bangunan lama yang berdiri sejak 1967. Restoran ini memiliki banyak cabang di daerah Jakarta, salah satunya Restoran Padang Sari Bundo Wijaya yang memiliki konsep kekinian. Namun belum adanya cabang di daerah Bekasi. Proyek ini merupakan perancangan baru. Saran yang diberikan dari pemilik restoran adalah bagaimana caranya menarik pelanggan anak muda

agar bisa makan ditempat dan sering datang ke Restoran Padang tanpa meninggalkan ciri khas dari kebudayaan Padang sendiri.



Gambar 1 Suasana Restoran Sari Bundo Wijaya
Sumber: Dokumentasi dari HRD Restoran Sari Bundo Wijaya



Gambar 2 Suasana Restoran Sari Bundo Juanda
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1.4 Pertanyaan Riset

- Siapa saja pengunjung yang datang ke Restoran ini ?
- Apakah selain pengunjung perorangan, adakah pengunjung kelompok ?
(seperti keluarga, kantoran, dll)
- Ruang atau fasilitas apa saja yang terdapat pada Restoran Sari Bundo?
- Bagaimana sistem pelayanan Restoran Sari Bundo?

1.4 Tujuan Perencanaan

Tujuan perancangan Restoran Sari Bundo di Kota Bekasi ini adalah untuk menarik minat beli kalangan anak muda dan menjadi tempat makan yang sering dikunjungi.

Dikarenakan minat beli pada Restoran Sari Bundo lebih banyak di kunjungi orang kantoran dan juga keluarga. Sehingga diharapkan dapat memberikan fasilitas yang nyaman dan menyenangkan sesuai dengan fungsinya. Serta memberikan suasana ruang yang khas dengan kebudayaan Padang.

Sari Bundo berencana akan membuka cabang di Bekasi, tujuan perancangan ini bermaksud memberikan ide atau masukan kepada Sari Bundo dengan harapan dapat di gunakan untuk cabang baru di Kota Bekasi.