

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN PADANG SARI BUNDO DI KOTA BEKASI

Nadiya Fitri Effendi

Program Studi Desain Interior, Institut Teknologi dan Sains Bandung

Abstrak — Perancangan Interior Restoran Padang Sari Bundo di Kota Bekasi ini merupakan perancangan interior sebuah restoran yang selain menyajikan makanan khas Padang namun juga memberikan fasilitas yang dapat dinikmati oleh kalangan anak muda dengan suasana khas Sumatera Barat. Fasilitas yang direncanakan antara lain meliputi Area Resepsionis, Area Pameran, Ruang Makan Indoor, Ruang Makan Outdoor, Ruang Makan Smooking Area, Ruang VIP, ruang Kantor, Dapur, Ruang Penyimpanan Barang, Mushola, Lift, Ruang Istirahat Karyawan, Palung dan Kasir. Pelayanan restoran ini menggunakan sistem self service dan counter service, dengan pertimbangan keinginan pengunjung yang beraneka ragam. Perancangan ini di fokuskan untuk menarik minat beli anak muda agar sering berkunjung dan makan di Restoran Sari Bundo. Konsep perancangan restoran ini memperkenalkan budaya Padang dan sejarah Kota Padang agar pengunjung yang belum pernah ke Padang bisa merasakan atau menjadi lebih tau tentang budaya Padang. Oleh karena itu dalam perancangannya direncanakan dengan adanya Area Pamer yang tersedia pada saat masuk Restoran kemudian pengunjung dapat menikmati makanan khas Padang. Sehingga pengujung yang hadir tidak hanya kalangan orang tua namun juga anak muda dapat merasakan sedang makan di Kota Padang.

Kata Kunci, Interior Restoran, Padang, Sari Bundo, Anak Muda.

The interior design of the Padang Sari Bundo Restaurant in Bekasi City is the

interior design of a restaurant that not only serves Padang food but also provides facilities that can be enjoyed by teenager with a typical West Sumatera atmosphere. The planned facilities include the Reception Area, Exhibition Area, Indoor Dining Room, Outdoor Dining Room, Smoking Area Dining Room, VIP Room, Office Room, Kitchen, Goods Storage Room, Mosque, Elevator, Employee Rest Room, Menu Bar and Cashier. This restaurant service uses a self service system and counter service, taking into account the diverse desire of visitors. This design is focused on attracting teenager buying interest so that they often visit and eat at Sari Bundo Restaurant. This restaurant design concept introduces Padang culture and the history of Padang City so that visitors who have never been to Padang can feel or become more aware of Padang culture. Therefore, in the design, it is planned that there will be an exhibition area available at the time of entering the restaurant, then visitors can enjoy Padang specialties. So that the visitors who attend are not only parents but also teenager can feel they are eating in the city of Padang.

Keyword, Restaurant Interior, Padang, Sari Bundo, Teenager

Bab I. Pendahuluan

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.

1.1 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.

Bab II. Tinjauan Literatur

Tinjauan Literatur ini di dapat dari website Restoran Padang Sari Bundo, Artikel di Google, buku Marsum WA (Restoran dan segala permasalahannya), Yevita Nurti (Perubahan budaya makan orang Minangkabau), Lawson F (Restaurant Planning and Design), dan informasi langsung dari Bupati Sumatera Barat Bapak H.Hamsuardi dan

2.1 Tinjauan Restoran

2.1.1 Pengertian Restoran

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan dan minuman. Restoran ada yang berada dalam suatu hotel, kantor maupun pabrik dan banyak juga yang berdiri sendiri diluar bangunan itu (Marsum, 1993 : 7). Adapun pengertian restoran yang lain yaitu tempat usaha yang ruang lingkup dan kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum dengan tujuan mendapatkan keuntungan.

2.1.2 Tujuan Restoran

Tujuan operasi restoran adalah untuk mencari untung sebagaimana tercantum dalam suatu definisi Prof. Vanco Christian dari School Hotel Administration di Cornell University. Selain bertujuan bisnis atau mencari untung, membuat puas para tamu pun merupakan tujuan operasi restoran yang utama (Atmodjo 53).

2.1.3 Jenis-jenis Restoran

Ada 2 jenis restoran, yaitu restoran tradisional dan restoran special (Lawson 26).

- a. Restoran tradisional adalah rumah makan yang menggunakan gaya tradisional baik sistem pelayanan maupun desain ruangnya.
- b. Restoran special adalah rumah makan yang khususnya menyediakan makanan tertentu (masakan tradisional Sumatera Barat).

Restoran special dibagi menjadi 2 yaitu pertama berdasarkan cara memasaknya dan penyajiannya, seperti: restoran masakan China, India, Thailand. Kedua berdasarkan bahan baku makanan, seperti: restoran tradisional Sumatera Barat (rendang, gulai ikan, dendeng).

2.1.4 Sistem Pelayanan Restoran

Ada 4 macam sistem pelayanan yang ada di restoran menurut (Lawson 201), yaitu:

- a. Self service, merupakan pelayanan yang dilakukan sendiri oleh pengunjung dengan mengambil sendiri makanan yang diinginkan yang sudah disiapkan diatas meja konter makanan.
- b. Waiter and waitress service to table (table service), merupakan sistem pelayanan yang banyak dijumpai diberbagai restoran, dimana pelayan melayani pengunjung dari datang sampai pengunjung pulang.
- c. Counter service, merupakan sistem pelayanan yang biasanya digunakan untuk pelayanan cepat dan tidak formal, pengunjung yang datang duduk di area counter, lalu memesan makanan pada pelayan, lalu menikmati makanannya.
- d. Automatic vending, merupakan sistem pelayanan yang berupa mesin yang menyimpan berbagai makanan

atau minuman dingin maupun panas. Pengunjung memasukkan uang dengan jumlah yang sudah ditentukan, kemudian memilih menu yang diinginkan dan menu tersebut akan keluar otomatis dari mesin tersebut.

2.1.5 Faktor-Faktor dalam mendesain Restoran

Ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam mendesain sebuah restoran (Restaurant Planning and Design 29), antara lain:

- a. Time (waktu) dan convenience, dalam hal ini kenyamanan lokasi dan kecepatan penyajian mempunyai pengaruh penting terhadap kepuasan pengunjung
- b. Mood dan atmosphere, suasana hati termasuk hal yang berhubungan dengan perasaan. Style desain, pemilihan dekorasi dan pengaturan perabot secara bersamaan akan menghasilkan imajinasi yang dapat menimbulkan kesan eksklusif atau beberapa karakter yang diinginkan.
- c. Anticipate dan impression, variasi tempat duduk dan pengaturan mempunyai arah yang penting, main entrance juga harus merefleksikan secara tepat karakter dan tingkatan dari restoran tersebut
- d. Attitude dan service, menimbulkan kesan kepada pengunjung, sehingga merasa sebagai orang penting. Penampilan restoran dan sekitarnya memberikan pengaruh besar kepada pengunjung yang akan menentukan tempat mereka makan atau minum.

- e. Valuation dan charge, aspek ini berhubungan dengan pertimbangan finansial. Sebagian besar pengunjung tidak mempermasalahkan harga lebih mahal dari tempat lain, tetapi lebih dipengaruhi dari cara pelayanan dan suasana ruang yang diciptakan.

2.2 Tinjauan Kebudayaan Padang

2.2.1 Makna Simbol Makanan bagi masyarakat Padang.

Budaya makan masyarakat Minangkabau tentunya tidak lepas dari falsafah adatnya yaitu “Alam Takambang Jadi Guru” dan “Adat Basandi Syarak-Syarak Basandi Kitabullah”, didalamnya juga diatur tata cara pelaksanaan upacara adat dalam siklus hidup mereka. Berdasarkan falsafah tersebut, terdapat pepatah terkait budaya makan yaitu “Bicara selepas haus, berunding sesudah makan”. Hal ini membentuk masyarakat Minangkabau untuk menyuguhkan minum dan makanan ringan sebagai layanan menyambut tamu (Rekarti, 2003). Selain itu, pepatah ini juga memiliki arti sebagai dalam melakukan musyawarah harus dalam keadaan kenyang dan tidak lapar. Pepatah ini menjadi landasan pentingnya kegiatan makan pada kehidupan masyarakat Minangkabau bahwa dalam setiap kesempatan dan acara biasanya selalu melibatkan jamuan makan.

Berdasarkan penilitan Davis (1995) di Minangkabau menemukan bahwa makanan bagi orang Minangkabau berfungsi sebagai

sesuatu yang bermakna dalam komunitas antar kelompok, ekspresi yang penting dalam hubungan- hubungan sosial seperti kepercayaan, kecurigaan, konflik, keselarasan, status dan simbol hubungan baru dan berkelanjutan.

Ada 4 peran simbol makanan menurut Foster & Anderson (1986) yaitu, Pertama, Makanan sebagai ungkapan sosial, maksudnya dapat dilihat pada kebiasaan masyarakat Padang yang saling memberi makan dengan tetangga atau keluarga terdekat, dalam satu masyarakat. Kedua, Makanan sebagai ungkapan kesetiakawanan kelompok, di wujudkan dalam bentuk makan bersama anggota keluarga maupun dengan sahabat-sahabat terdekat. Biasanya bersama ini dilakukan pada saat memperingati kejadian-kejadian penting atau perayaan-perayaan penting dalam hidup manusia. Ketiga, Makanan sebagai pemberi rasa ketentraman dalam kondisi yang menyebabkan stress. Keempat, Simbiolisme makanan dalam bahasa, suasana hati seseorang di ibaratkan dengan kualitas dan keadaan makanan.

Condong salero ka nan lamak (selera cenderung kepada yang lezat/enak), adalah sebuah *mamangan*. Pada dasarnya kalimat ini menunjukkan bahwa konsep makanan bagi orang Minangkabau adalah *lamak* atau lezat, dan menunjukkan bahwa orang Minangkabau lebih mementingkan rasa dan makanan. Konsep *lamak* mengacu kepada makanan khas orang Minangkabau yang bahan dasarnya di dominasi oleh daging dan bumbu-bumbunya menghasilkan masakan yang menjadi ciri khas orang Minangkabau sejak lama.

2.2.2 Adab Makan di Minangkabau

Adab makan di Minangkabau yaitu menikmati hidangan secara bersama-sama dengan duduk di lantai secara bersama-sama. Makanan diletakkan di tengah yang terdiri dari makanan pokok dan lauk pauknya, dilengkapi dengan makanan penutup. Sementara itu, posisi duduk mengelilingi hidangan makanan tersebut. Pada saat makan bersama, adabnya harus mendahulukan orang yang dituakan untuk mengambil makanan, kemudian diikuti oleh yang lebih muda. Begitu pula saat ingin mengakhiri makan, kaum muda harus menunggu yang lebih tua untuk mencuci tangan lebih dulu. Apabila mereka yang lebih muda ingin cuci tangan terlebih dahulu, mereka harus meminta izin terlebih kepada kaum tua.

Pada saat mengambil makanan disarankan untuk mengambil makanan yang terhidang di depan saja, tidak dibenarkan untuk menjangkau makanan yang jauh dari hadapan kita. Saat sedang mengunyah makanan tidak dibenarkan mengeluarkan suara bunyi cecap. Begitu juga pada saat minum, sebaiknya meneguk tanpa suara dan tidak langsung dihabiskan dalam sekali waktu.

2.2.3 Tradisi Makan Bajamba dan Makan Baralek

a. Makan Bajamba

Makan bajamba atau juga disebut *makan barapak* adalah tradisi makan dengan cara duduk bersama-sama di dalam suatu ruangan yang dilakukan oleh masyarakat Minangkabau. Tradisi ini umumnya dilangsungkan pada hari-hari besar agama Islam dan berbagai upacara adat, atau pertemuan penting lainnya. Asal usul makan bajamba

berasal dari Koto Gadang, Agam, Sumatra Barat dan sudah dimulai sejak abad ke-7, tepatnya ketika awal masuknya Islam ke Minangkabau. *Makan bajamba* akan memunculkan rasa kebersamaan tanpa melihat perbedaan status sosial.

Jamba berarti dulang berisi nasi dan lauk-pauk yang tersusun. Jamba ditutup dengan tudung saji yang dianyam dari daun enau, lalu di atasnya dilampiri dengan *dalamak*, kain bersulam benang emas. *Makan bajamba* dilangsungkan dalam suatu ruangan atau tempat yang telah ditentukan, dan umumnya diikuti oleh lebih dari puluhan hingga ribuan orang yang kemudian dibagi dalam beberapa kelompok. Suatu kelompok biasanya terdiri dari 3 sampai 7 orang yang duduk melingkar, dan di setiap kelompok telah tersedia satu dulang yang di dalamnya terdapat sejumlah piring yang ditumpuk berisikan nasi dan berbagai macam lauk. Meski semuanya sama-sama duduk tegap dan melingkar di lantai, tetapi ada sedikit perbedaan di antara peserta laki-laki dan perempuan. Peserta laki-laki diharapkan duduk *baselo* atau bersila. Sedangkan para perempuan duduk dengan cara *basimpuah* atau bersimpuh. *Makan bajamba* biasanya dibuka dengan berbagai kesenian Minang, dilanjutkan dengan pembacaan ayat-ayat suci Al-Qur'an, hingga acara berbalas pantun.

b. Makan Baralek

Baralek (*Ba*: Ber/imbuhan kata kerja, *Alek*: Pesta) merupakan rangkaian adat suku Minangkabau dalam melaksanakan perhelatan/ pesta seperti; Pernikahan; Pengangkatan Penghulu; Membangun Rumah dan lain sebagainya. namun *Baralek* lebih identik dan di kenal dengan resepsi pernikahan ala adat Minangkabau.

Pada setiap daerah (*darek* dan *rantau*) memiliki tata dan cara masing-masing dalam pelaksanaannya akan tetapi secara garis besar selalu merujuk kepada aturan adat baku di Minangkabau dan tidak melanggar tuntunan syariat Islam. Makan Baralek merupakan tradisi makan bersama ketika acara pernikahan, makanan yang disajikan berupa prasmanan.

2.2.3 Makanan Khas Padang

Masakan Sumatra Barat adalah jenis kuliner yang berkembang di provinsi Sumatra Barat. Produk kuliner Sumatra Barat merupakan salah satu yang dikenal luas di Indonesia dan disebut juga dengan istilah Masakan Minangkabau yang diperkenalkan oleh para perantau Minangkabau dari berbagai daerah di Sumatra Barat. Meskipun beraneka ragam masakan Minangkabau bukan hanya berasal dari kota Padang, Masakan Sumatra Barat telah terlanjur dikenal masyarakat awam dengan sebutan Masakan Padang. Masakan Sumatra Barat dikenal banyak menggunakan santan dan daging, memiliki rasa pedas dari penggunaan bumbu dan rempah-rempah.

Makanan khas Sumatera Barat yaitu :

- a. Rendang
- b. Rendang Lokan
- c. Dendeng Batokok
- d. Gulai Tunjang
- e. Gulai Cancang
- f. Gulai Banak
- g. Sate Padang
- h. Soto Padang
- i. Martabak Kubang

2.2.4 Perbedaan Nasi Kapau dengan Nasi Padang

Nasi kapau adalah nasi ramas khas Nagari Kapau, Sumatera Barat, terdiri dari nasi, sambal, dan lauk pauk khas Kapau, dan beragam gulai. Nasi kapau adalah corak masakan Padang yang memiliki karakteristik tersendiri. Jika dilihat sepiantas, mungkin tidak ada bedanya dengan masakan Padang pada umumnya. Namun sebenarnya nasi kapau bisa dibidang berbeda dengan masakan Padang, terutama dari segi rasanya.

Harga untuk nasi kapau sendiri yaitu Rp25.000/porsi. Harga tersebut dapat dikatakan cukup mahal dibandingkan dengan makanan di rumah makan/restoran. Akan tetapi, untuk rasa, harga tidak menjadi masalah bagi konsumen.

Nusyirwan Effendi, Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik (FISIP) Universitas Andalas mengatakan, perbedaan nasi kapau dan nasi padang yang pertama adalah asal-usul penjualnya. Antropolog lulusan Bielefeld University itu mengungkapkan, Kapau adalah nama nagari (desa) yang terletak di Kabupaten Agam. Warga lokal menyebut restoran nasi kapau dengan sebutan "rumah makan nagari kapau".

Jenis makanan yang dijual di lapau nasi kapau juga berbeda dengan yang ada di rumah makan padang. Ada beberapa lauk yang hanya bisa dijumpai di lapau nasi kapau. Beberapa lauk itu antara lain, gulai tambusu, rendang daka-daka, ikan mas bertelur, dan gulai kapau.

Bab III Metode Riset

A. Data Literatur

Data Literatur ini di dapat dari website Restoran Padang Sari Bundo dan Artikel di Google. Dengan tujuan memperoleh gambaran obyektif terhadap arah perancangan yang akan direncanakan dengan cara download. Data Literatur bertujuan untuk mencari literatur dan mendapatkan bahan perbandingan juga untuk mengenal masalah-masalah yang berhubungan dengan proyek ini serta untuk melengkapi data masukan dalam proses perencanaan dan perancangan.

B. Data Observasi

Dengan pengamatan terhadap proyek serupa, dalam arti perbandingan setiap program ruang, struktur organisasi, bangunan dan tipologi arsitektur dengan proyek lain yang sejenis.

Bab IV Analisis Data

4.1 Analisa Aktivitas

Pelaku	Aktivitas	Ruang	Sifat
Juru masak	Menyiapkan bahan makanan	Dapur	Private
	Memasak	Dapur	Private
Pegawai	Abson	Kantor	Private
	Melakukan kegiatan pemasaran	Kantor	Private
Manajer	Pembukuan	Kantor	Private
Marketing	Rapur	Kantor	Private
Bendahara	Makan dan minum	Kantor	Private
	Ibadah	Mushola	Service
	Ke Toilet	Toilet	Service

Pengelompokan berdasarkan aktivitas yang dilakukan perilaku di dalam Restoran Padang Sari Bundo.

Perilaku	Aktivitas	Ruang	Sifat
Pengunjung	Datang	Palung	Service
	Melakukan pemesanan makanan	Palung	Service
	Makan	Area makan	Service
	Ke toilet	Toilet	Service
	Kapur, Rium, kegiatan yang bersifat kelompok	Ruang VIP	Private
	Berbidadah	Mushola	Publik
	Berbincang	Area makan	Service
	Membayar	Kasir	Service
	Mengambil pesan makanan untuk pengunjung	Palung	Service
	Mengantar pesan untuk pengunjung	Area makan	Service
Waiters	Mengambil sisa makanan dan minuman pengunjung	Area makan	Service
	Menaruh alat makan dan minum yang kotor	Ruang cuci piring	Service
	Menyapkan pesan	Palung	Service
	Mengecek ketersediaan makanan dan minuman	Palung	Service
Karyawan palung	Mencatat pesan pengunjung	Kasir	Private
	Mencatat pembayaran pengunjung	Kasir	Private

Aktivitas Pengunjung yaitu datang, melakukan pemesanan makanan, makan dan minum , ke toilet, mengadakan acara, beribadah, berbincang, membayar. **Aktivitas Waiter** yaitu mengambil pesan makanan untuk pengunjung, mengantar pesan untuk pengunjung, mengambil sisa makanan dan minuman pengunjung, menaruh alat makan dan minum yang kotor. **Aktivitas Karyawan Palung** yaitu, Menyiapkan pesan, Mengecek ketersediaan makanan dan minuman. **Aktivitas Karyawan Kasir** yaitu, Mencatat pesan pengunjung, Mencatat pembayaran pengunjung. **Aktivitas Juru masak** yaitu, Menyiapkan bahan makanan , memasak. **Aktivitas Pengelola (Manager, Marketing, Bendahara)** yaitu, Absen, melakukan kegiatan pemasaran, Pembukuan, Rapat, Makan dan minum, Ibadah, Ke Toilet.

4.2 Analisa Pengguna

Pada studi pengguna yaitu para pelanggan yang mengunjungi di bagi menjadi 3:

- Konsumen untuk makan

Konsumen yang sering datang untuk makan adalah pekerja kantoran dengan usia 25 tahun sampai dengan > 45 tahun. Keluarga dengan usia orang tua 30 tahun sampai dengan 80 tahun, anak-anak dengan usia ± 2 tahun atau > 5 tahun, remaja dengan usia 15 tahun. Berdasarkan wawancara dan hasil observasi pada saat kunjungan di Restoran Padang.

- Konsumen untuk reservasi ruang

Berdasarkan pemaparan pemilik Restoran Padang konsumen yang sering datang untuk reservasi ruang adalah pekerja untuk mengadakan rapat, keluarga untuk acara arisan, pernikahan, reuni. Mereka menyewa ruangan terlebih dahulu dan menentukan tanggal untuk acara tersebut. Apabila mengadakan acara pernikahan maka restoran di tutup untuk umum.

- Konsumen dengan layanan pesan antar makanan

Konsumen dengan layanan pesan antar adalah para pekerja yang malas keluar kantor atau rumah tangga yang tidak memasak sehingga mereka memesan makanan di Restoran. Semakin berkembangnya zaman, dan teknologi maka muncul layanan pesan antar yang menyebabkan pekerja lebih memilih layanan ini. Begitupun dengan rumah tangga sibuknya aktifitas diluar menyebabkan mereka tidak sempat memasak dan memilih untuk memesan makanan dan melakukan layanan pesan antar makanan yang cepat dan juga praktis.

4.3 Studi Ruang

untuk mengakses atau masuk ke Restoran Sari Bundo, di bagian kanan bangunan terdapat jalan akses masuk ke Restoran Sari Bundo.



Gambar 53 Analisa Pandangan Bangunan
Sumber : Google Map

4.7 Analisa Orientasi Bangunan

Orientasi Bangunan menghadap ke arah Timur, dimana pencahayaan masuk dengan baik ketika siang hari, sehingga dapat menghemat energi listrik. Sisi Utara terdapat Carfour, sisi Selatan terdapat bangunan Total Buah Segar dan sisi Barat terdapat bangunan fast food A&W dimana bangunan Restoran Padang Sari Bundo ini cocok untuk dijadikan tempat komersial. Arah Timur dan Utara pada bangunan Restoran Padang Sari Bundo terdapat jalan besar untuk mengakses pengunjung datang ke Restoran.



Gambar 54 Analisa Orientasi Bangunan
Sumber : Google Map

Bab V Pernyataan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang penelitian maka dapat diidentifikasi masalah yang terjadi adalah sebagai berikut:

1. Berkembangnya bisnis kuliner di Kota Bekasi menjadi meningkatnya daya saing bisnis restoran.
2. Desain Interior Restoran Padang di Kota Bekasi kurang berciri khas kebudayaan Padang.
3. Kurangnya minat anak muda akan restoran tradisional, contohnya Restoran Padang

Maka Solusi yang diberikan untuk perancangan Restoran Padang Sari Bundo adalah sebagai berikut:

1. Memberikan konsep ruang yang modern namun tidak meninggalkan ciri khas dari kebudayaan padang tersebut
2. Membuat suasana ruang yang dapat dinikmati anak muda agar sering berkunjung ke Restoran Padang Sari Bundo

Bab VI

Konsep Perancangan

6.1 Deskripsi & Tujuan Perancangan

Judul proyek pada perencanaan dan perancangan interior untuk Tugas Akhir ini adalah “Perancangan Interior

Restoran Padang Sari Bundo di Kota Bekasi". Dengan tujuan standar kenyamanan ruang, sirkulasi ruang, aktivitas pengguna ruang, fasilitas yang sesuai fungsi dari restoran tersebut.

6.2 Konsep dan tema

Konsep yang akan digunakan pada Restoran Padang Sari Bundo ini adalah Warm, Beautiful. Warm yang memberikan kesan hangat dimana Sari Bundo sendiri berasal dari kata Bundo yaitu Ibu. Keahlian seorang ibu mengolah masakan sehingga menjadi santapan bercita rasa, berkualitas tinggi dan menjadikannya sosok legenda dalam dunia masak. Warm sendiri juga diambil dari kebiasaan orang padang yang suka berkumpul, makan bersama, sehingga menciptakan kebersamaan dalam satu kegiatan.

Sedangkan Beautiful yang berarti indah, dimana keindahan dari kebudayaan padang sendiri sungguh tidak diragukan. Keberagaman motif dan coraknya, pakaian adatnya, dan juga gadis-gadis minangnya. Kebudayaan padang menyukai sesuatu yang mewah dan elegan.

Sehingga tema pada perancangan ini adalah Klasik Modern, Klasik yang berarti mewah, megah. Konsep interior ini selalu terlihat elegan, stylish. Dan Modern merupakan gaya kekinian, memiliki ciri khas dan karakteristik tampilan ruangan yang bersih, rapi.



6.2.1 Konsep Bentuk

Konsep bentuk diambil dari Suntiung, perhiasan kepala pengantin wanita adat padang. Sari Bundo sendiri merupakan pemaparan dari seorang ibu, Ibu yang berarti seorang perempuan. Bentuk yang dihasilkan ialah berupa garis, lingkaran, dan juga bentuk dinamis.



6.2.2 Konsep Warna dan Material

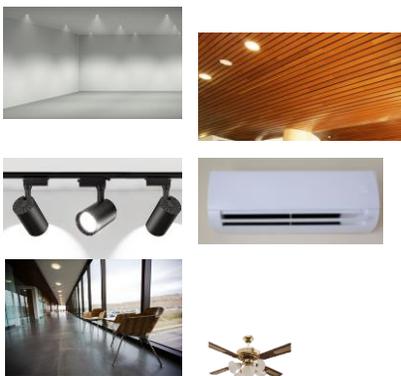
Konsep warna didapat dari warna-warna makanan khas Minangkabau. Seperti rendang, gulai. Warna gulai dan rendang juga sama seperti warna ciri khas Minangkabau dimana warna emas merupakan warna yang mewah dan elegan. Warna yang dihasilkan di rendang terdapat warna coklat dimana pada konsep ini warna coklat warna yang hangat. Konsep warna pada perancangan ini lebih dominan warna putih dan coklat, dan warna pendukung seperti warna kuning, oren, merah, dan hitam. Warna Merah dan Hitam merupakan warna khas dari Sumatera Barat. Warna putih agar terlihat bersih dan higienis.



Mateial yang digunakan merupakan material yang mudah dibersihkan, tidak berbahaya dan aman untuk pengguna. Material kayu akan menjadi material dominan pada Restoran Padang Sari Bundo. Seperti Homogeneous 60x60cm, Teracota 30x30cm, Karpet Vinyl Roll 1,5 mm, cat tembok Daisy White, Kayu Solid, HPL Taco TV 5511 SPC, gypsum board ukuran 12mm, Lumber Ceiling, kain dekorasi pelaminan padang.



6.2.3 Konsep Penghawaan dan Pencahayaan



Menggunakan konsep pencahayaan alami yang dihasilkan dari cahaya jendela, dan pencahayaan buatan seperti spotlight, dan general lighting. Penghawaan dari Restoran Padang Sari Bundo berasal dari penghawaan alami yang dihasilkan dari jendela dan juga kipas angin yang digantung di langit-langit. Dan penghawaan buatan berasal dari AC.

6.2.4 Konsep Furniture

Menggunakan meja makan prasmanan agar memudahkan pembeli untuk dapat melihat dan memesan makanan menu yang disajikan, menggunakan papan menu yang tercantum harga agar memudahkan pembeli ketika memesan makanan, meja dengan 4 kursi yang biasa digunakan pengguna 4 orang, meja dengan 6 kursi yang biasanya digunakan oleh keluarga besar, dan bentuk kursi seperti bentuk rumah gadang yang sudah digunakan sejak awal Restoran Sari Bundo merintis sehingga penulis mempertahankan bentuk kursi tersebut.



6.2.5 Konsep

Keamanan

Untuk dapat meningkatkan keamanan pada Restoran Padang Sari Bundo menggunakan system keamanan CCTV yang berada di sudut ruang Restoran. Fire Alarm untuk memberikan informasi apabila terjadi kebakaran. Sprinkler, alat ini akan memancarkan air secara otomatis jika terjadi pemanasan pada suhu tertentu di daerah yang terdapat alat ini.



menampilkan foto-foto dan mural makanan khas, tarian, rumah adat, senjata tradisional, tokoh-tokoh, ikon dan tempat wisata di Padang

Bab VII Implementasi Konsep Desain

Konsep baru pada Restoran Padang Sari Bundo memberikan nuansa baru pada Restoran Padang. Bermanfaat bagi pengunjung dan juga Karyawan. Pelanggan dapat menikmati suasana makan yang menggugah selera dan juga pengalaman makan baru. Dengan harapan dapat meningkatkan kualitas pembelian dan pendaatang yang tidak hanya kalangan orang tua dan keluarga saja.

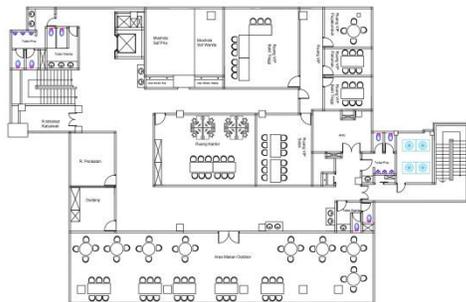
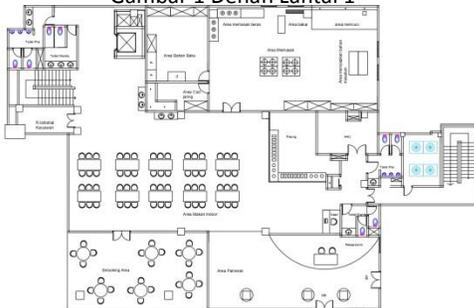


Gambar 3 Perspektif Resepsionis
Masuk kedalam maka terdapat area makan.



Gambar 4 Perspektif Area Makan Indoor

Gambar 1 Denah Lantai 1



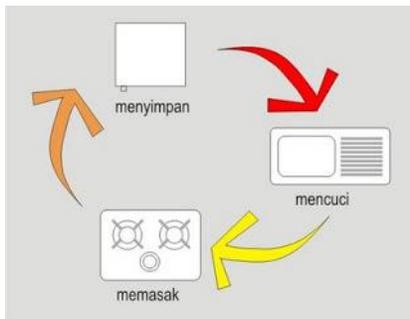
Gambar 2 Denah Lantai 2

Pada Denah ini di Lantai 1 ketika masuk akan disuguhkan dengan Resepsionis di sisi kiri terdapat area pameran yang

Sistem pelayanan dengan cara datang ke kasir, yang biasanya jika datang ke Restoran Padang bingung melihat daftar menu makanan maka dalam konsep perancangan ini dibuat sistem yang lebih modern. Sehingga pengunjung tidak perlu khawatir mengenai harga makanan. Pengunjung dapat mengambil sendiri makanan yang disediakan karena sistem palung ini menggunakan sistem self service.



Area dapur, menggunakan konsep segitiga atau triangle concept memudahkan bagi pengguna dapur untuk bergerak dinamis di dalam dapurnya, memungkinkan ia mendapatkan segala keperluannya dalam jangkauan tangan dan kaki yang cepat, sehingga tidak mengakibatkan masakan menjadi gosong atau tumpah dan sebagainya. Penerapan konsep 'segitiga' juga berguna agar tidak terjadi cross circulation (tabrakan sirkulasi) antara 2 orang yang bekerja pada 1 dapur. Selain itu, konsep 'segitiga' juga memberikan solusi mengenai peletakan kompor dan sink yang ideal tanpa harus membuat pusing.



Bab VIII Kesimpulan

Restoran Sari Bundo merupakan Restoran yang berciri khas masakan Padang hasil olahan seorang ibu. Adat Padang sangat kental dengan kebersamaan dan saling membantu. Dengan itu, perancangan ini menghasilkan konsep yang hangat dan juga keindahan, dengan harapan dapat memberikan nuansa yang hangat akan kebersamaan dalam sistem makan yang bersama-sama juga memberikan keindahan pada suasana ruang yang khas dari Adat Padangnya.

Dengan harapan penulis dapat memberikan kesan yang menyenangkan ketika makan, dan juga dapat membantu kemajuan atau meningkatkan daya tarik pelanggan untuk bertahan datang ke Restoran Padang Sari Bundo. Tidak hanya dapat dinikmati oleh kalangan orang tua namun juga kalangan anak muda.

Demikianlah tugas akhir yang berjudul Perancangan Interior Restoran Padang Sari Bundo di Kota Bekasi semoga dapat bermanfaat bagi pembaca apabila terdapat kesalahan penulisan mohon maaf dan memakluminya.

Ucapan Terimakasih

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT atas rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir perancangan ini dengan baik. Juga mengucapkan terima kasih kepada keluarga yang memberikan semangat kepada penulis agar terlaksana dengan baik, serta mengucapkan terima kasih kepada Ibu Laras dan Ibu Ela selaku dosen pembimbing yang dimana beliau telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga untuk memberikan masukan dan bimbingan selama proses tugas akhir ini berjalan. Berikut juga ucapan terimakasih kepada Jeje, Deni, Danu, dan Ayu yang sudah banyak membantu penulis dalam memberikan masukan pada Tugas Akhir ini. Untuk Adila Lubna alumni Arsitektur 15 yang menjadi teman penulis untuk memberikan masukan dan wejangan selama proses mengerjakan Tugas Akhir.

Daftar Pustaka

- Marsum W.A (*Restoran dan segala permasalahannya*) Yogyakarta, 1994
 Dr. Yevita Nurti, S.Sos. M.Si, dan Bustin (*Perubahan budaya makan orang Minangkabau*), Erka (Rumahkayu Pustaka Utama), 2016
 Lawson F (*Restaurant Planning and Design*), Van Nostrand Reinhold, May, 1974
<https://www.saribundo.biz/>
 Rizky Alim Susanto, *Perancangan Interior Restoran Tradisional Jawa Timur Di Surabaya*, Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra, JURNAL INTRA Vol 3, No 1 (2015)
<https://www.kompas.com/perbedaan-nasi-kapau-dan-nasi-padang>
www.Pinterest.com

