

DESAIN INTERIOR DALAM KAITANNYA DENGAN SISTEM PELAYANAN PADA RESTORAN GAMBIR SEKETHI DI KUSUMA SAHID PRINCE HOTEL SURAKARTA

Intan Rizki Aprilya,

Program Studi S1-Desain Interior
Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta
Email: intanrizkiaprilya@gmail.com

Joko Budiwyanto

Program Studi S1-Desain Interior
Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta
Email: jokobudi@isi-ska.ac.id

ABSTRACT

*Kusuma Sahid Prince Hotel is one of the hotels with Javanese-style interiors. Before becoming Kusuma Sahid Hotel, this place was the residence of Prince Kusumoyudo. There are rooms that are still preserved at this hotel, including *pendapa* functioned as a lobby, *pringgitan* functioned as the Pantiarjo Room, *dalem* and *krobongan* functioned as the Sriwedari Room, four main rooms next to the left and right of the *krobongan* function as Royal Suites (Presidential Suite), and left *Gandhok* functioned as Gambir Sekethi Restaurant. The object of this research is Gambir Sekethi Restaurant which is inside Kusuma Sahid Prince Hotel. Before being used as a restaurant, this space is used for family rooms or dining rooms. The interior design of this restaurant is specially designed with Javanese nuances. This study aims to determine the restaurant service system in relation to spatial layout and interior design of Gambir Sekethi Restaurant in Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta. To achieve the goal, a qualitative descriptive method with an interior design approach is needed. Data sources are informants, literature and objects / artifacts. Data collection techniques using in-depth interviews, literature studies, and observations. The analytical model used is an interactive analysis model. The results of this study indicate that the Gambir Sekethi Restaurant service system can form a layout and circulation that is a unified interior design. This restaurant service system for American service is served by a waiter or waitress and self service. Restaurant layout is made in groups, with the aim of giving guests the freedom to choose the menu served and form regular circulation. The interior design of this restaurant is Javanese style which can be seen from some traditional elements.*

Keywords: *Restaurant Service System, Interior Design of Gambir Sekethi Restaurant, Kusuma Sahid Prince Hotel*

ABSTRAK

Kusuma Sahid Prince Hotel merupakan salah satu hotel dengan interior bergaya Jawa. Sebelum menjadi Hotel Kusuma Sahid, tempat ini merupakan kediaman Pangeran Kusumoyudo. Terdapat ruangan-ruangan yang masih lestari pada hotel ini, di antaranya *pendapa* dialih fungsikan sebagai lobi, *pringgitan* difungsikan sebagai Ruang Pantiarjo, *dalem* dan *krobongan* difungsikan sebagai Ruang Sriwedari, empat kamar utama di sebelah *dalem* kiri dan kanan *krobongan* difungsikan sebagai *Royal Suite (Presidential Suite)*, serta *gandhok* kiri difungsikan sebagai Restoran *Gambir Sekethi*. Objek penelitian ini adalah Restoran *Gambir Sekethi* yang berada di dalam Kusuma Sahid Prince Hotel. Sebelum digunakan sebagai restoran, ruang ini digunakan untuk ruang keluarga atau ruang makan. Desain interior pada restoran ini di desain khusus bernuansa Jawa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem pelayanan restoran dalam kaitannya dengan tata ruang dan desain interior Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta. Untuk mencapai tujuan dibutuhkan penelitian dengan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan desain interior. Sumber data berupa narasumber/informan, literature dan benda/artefak. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan wawancara mendalam, studi literature, dan observasi. Model

analisis yang digunakan dengan menggunakan model analisis interaktif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sistem pelayanan Restoran *Gambir Sekethi* dapat membentuk suatu tata letak dan sirkulasi yang menjadi satu kesatuan desain interior. Sistem pelayanan restoran ini *american service* dilayani oleh *waiter* atau *waitress* dan *self service*. Layout restoran dibuat berkelompok, dengan tujuan untuk memberikan kebebasan pada tamu dalam memilih menu yang dihidangkan serta membentuk sirkulasi yang teratur. Desain interior restoran ini bergaya Jawa yang dapat dilihat dari beberapa elemen unsur tradisional.

Kata Kunci: Sistem Pelayanan Restoran, Desain Interior Restoran *Gambir Sekethi*, Kusuma Sahid Prince Hotel

PENDAHULUAN

Surakarta merupakan salah satu kota yang memiliki sektor pariwisata dalam bidang budaya. Pemerintah kota Surakarta pun terus berusaha untuk mengembangkan kepariwisataan. Pariwisata perlu ditingkatkan dan diperluas untuk memperluas lapangan kerja dan memperkenalkan kebudayaan. Pembinaan serta pengembangan pariwisata dilakukan dengan tetap memperhatikan terpeliharanya kebudayaan di kota Surakarta. Surakarta merupakan salah satu tujuan wisata budaya dan kuliner dimana sering diadakan festival kuliner seperti Festival Jenang Solo dan *Solo Indonesia Culinary Festival* yang juga mengendalikan berbagai macam hotel.

Hotel merupakan salah satu sektor pariwisata yang selalu ada dalam suatu kota. Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan keseluruhan bagian atau bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia minuman dan makanan serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Berbagai macam hotel di Surakarta di antaranya Lor in Solo Hotel, The Royal Surakarta Heritage, Hotel Novotel Solo, Hotel Sunan Solo, dan salah satunya hotel yang menarik di Surakarta dengan gaya Jawa yaitu Kusuma Sahid Prince Hotel. Hotel ini berbintang empat, berdiri sejak tahun 1977 terletak di Jalan Sugiyopranoto 20, Surakarta, Jawa Tengah, 57111, Indonesia. Selain interiornya yang menarik di dalam hotel ini juga memiliki sejarah yang sangat melekat bagi masyarakat di Surakarta.

Sejarah *Kusuma Sahid Prince Hotel* dimulai pada era Pakubuwono X.

Raja terkemuka di Keraton Surakarta yang mempunyai dua permaisuri dan 30 orang *garwa ampeyan* (selir) itu dikarunia 63 orang putra-puteri. Salah satu putera ke- 5 dari *garwa ampeyan* (selir) yang bernama K.B.R.AY. Retnopurnomo yaitu Pangeran Abimanyu yang bergelar Kanjeng Gusti Pangeran Haryo Kusumoyudo. Pangeran Kusumoyudo diberi sebuah rumah tinggal oleh ayahandanya yang cukup luas bernama *Dalem* Kusumoyudan. Pada tahun 1909 *Dalem* Kusumoyudan dibangun oleh Kanjeng Pangeran Hadiwijoyo dengan arsitektur campuran Jawa dan Belanda. Pangeran Kusumoyudo wafat pada tahun 1956, setelah itu *Dalem* Kusumoyudan dipakai oleh putra-putri beliau dan keluarga. Pada tahun 1961 oleh ahli waris, *Dalem* Kusumoyudan dijual kepada H. Mursidi Effendi pemilik PT. IFCO. Gedung ini juga pernah dipakai sebagai Kampus Universitas Cokroaminoto, sebuah universitas swasta di Solo antara tahun 1964- 1970. H. Mursidi Effendi menjual *Dalem* Kusumoyudan kepada Sukamdani Sahid Gitosardjono. Sebagai tindak lanjut dari kepemilikan *Dalem* tersebut dibangunlah sebuah Hotel yang diresmikan pada 8 Juli 1977 terletak di Jalan Sugiyopranoto 20, Surakarta, Jawa Tengah, 57111, Indonesia dengan nama Kusuma Sahid Prince Hotel.¹ Pengelola di dalamnya, senantiasa berusaha memelihara nilai-nilai budaya pada hotel ini, serta mempertahankan estetika dan nilai-nilai filosofi bangunan khas Jawa. Sesuai dengan Kota Surakarta yang terkenal sebagai wilayah kebudayaan Jawa yang adiluhung. Terdapat ruangan-ruangan

¹ 30 Tahun Hotel Sahid Kusuma Raya Pelestari Tradisi di Era Globalisasi, 4.

yang masih lestari pada Kusuma Sahid Prince Hotel yaitu *pendapa* yang merupakan tempat menerima tamu, mengadakan acara-acara yang tidak resmi dan untuk latihan tarian Jawa, sekarang oleh manajemen hotel difungsikan sebagai lobi. *Pringgitan* merupakan tempat pagelaran atau pertunjukan wayang kulit, oleh manajemen hotel difungsikan sebagai Ruang Pantiarjo. *Dalem* dan *krobongan* atau *petanen* di dalamnya terdapat sepasang patung Sri Sadono dan Dewi Sri, sekarang oleh manajemen hotel difungsikan sebagai Ruang Sriwedari sebagai ruang makan atau ruang pertemuan. Terdapat empat kamar utama di sebelah *Dalem* kiri dan kanan *Krobongan*, sekarang difungsikan sebagai *Royal Suite (Presidential Suite)*, dan *Gandhok* kiri difungsikan sebagai Restoran *Gambir Sekethi*.² Beberapa fasilitas di hotel ini yaitu 24 hari *room service*, *laundry/ dry clean*, wi-fi di area umum, kolam renang, internet wireless gratis, parkir mobil, *restaurant*, *café*, *bar/ pub*, *lobby lounge*, *cctv security*, *meeting room*, *safe deposit box*.

Salah satu ruangan yang menarik di *Kusuma Sahid Prince Hotel* ini yaitu pada restoran. Restoran ini diberi nama *Gambir Sekethi*. *Gambir* memiliki arti sirih yang berwarna coklat, dan *Sekethi* memiliki arti satu kotak. Oleh karena itu, *Gambir Sekethi* memiliki arti sekotak sirih coklat. Sebelum digunakan sebagai restoran, ruang ini dahulu merupakan ruangan yang ada di bangunan utama yang disebut *gandhok* kiri, biasanya digunakan untuk ruang keluarga atau ruang makan.

Gambir Sekethi sebagai bangunan bekas *Dalem* Pangeran Kusumayudo, interiornya didesain khusus dengan memasukkan elemen-elemen bernuansa Jawa. Elemen-elemen tersebut meliputi *acesories* interior baik berupa patung-patung, lampu gantung, ukiran dan lain sebagainya. Beberapa macam *acesories* interior yang terdapat pada Restoran ini antara lain: tempat lampu yang bermotif ukiran,

2 30 Tahun Hotel Sahid Kusuma Raya, 6 – 10.

lukisan wayang beber, meja saji yang didekor seperti rumah joglo, sepasang patung Sri Sadono dan Dewi Sri dan lain sebagainya. Elemen penunjang yang terdapat pada jendela, pintu, dan ventilasi, untuk keseluruhan pada Restoran *Gambir Sekethi* terbuat dari kayu seperti pada umumnya bangunan Jawa juga terdapat ukiran-ukiran di dalamnya. Elemen pembentuk ruang yang terdapat pada dinding, *ceiling*, dan lantai. Seluruh ruangan ini benuansa Jawa ditambah lagi dengan pencahayaan yang mendukung adanya nuansa Jawa. Pada restoran ini terdapat beberapa unsur keindahan atau estetika yang memiliki arti atau makna tersendiri.

Restoran *Gambir Sekethi* sebagai sebuah fasilitas hotel, dalam sistem pelayanannya berbeda dengan restoran pada umumnya. Restoran ini dikhususkan untuk melayani tamu hotel yang menginap. Namun demikian tidak hanya dikhususkan untuk tamu yang menginap saja tetapi melayani tamu umum yang ingin mengadakan pertemuan di hotel.

Topik ini cukup menarik dengan sejarah hotel yang cukup panjang dan penting untuk masyarakat Surakarta. Desain interior Jawa yang sangat erat pada setiap ruangan di *Kusuma Sahid Prince Hotel*, salah satu ruangnya yaitu Restoran *Gambir Sekethi*. Tujuan penelitian untuk mengetahui sistem pelayanan dalam kaitannya dengan tata ruang serta desain interior Jawa yang dihadirkan di Restoran *Gambir Sekethi*. Mengingat Perkembangan ilmu desain interior terutama restoran hotel. Selain itu penelitian ini guna menambah wawasan mengenai desain interior restoran dari sistem pelayanan dan desain interior dalam kaitannya dengan tata ruang.

Penelitian ini menggunakan beberapa landasan teori, dimaksudkan untuk menjadikan penelitian dengan mengukur pada teori adatu konsep desain interior. Dalam menjawab sistem pelayanan pada Restoran *Gambir Sekethi* digunakan teori tentang sistem pelayanan restoran yang berisi tipe restoran, jenis pelayanan restoran, peralatan restoran, macam

menu restoran dan urutan kerja restoran oleh Marsum WA.³ Dalam menjawab desain interior Restoran Gambir Sekethi mengacu pendapat Soekresno mengenai syarat lantai, dinding dan ceiling untuk restoran pada umumnya.⁴ Selain itu juga mengacu pada teori pendukung yang diungkapkan oleh Fred Lawson mengenai karakteristik desain interior restoran.⁵ Serta mengacu teori Francis D. K. Ching mengenai elemen – elemen desain interior.⁶ Penelitian ini menggunakan beberapa metodologi yaitu lokasi penelitian yang dilakukan pada Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Jalan Sugiyopranoto 20, Surakarta, Jawa Tengah, 57111, Indonesia. Bentuk/ strategi penelitian yang digunakan kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif deskriptif adalah penelitian yang mendeskripsikan serta menganalisis secara rinci dan mendalam mengenai potret kondisi tentang apa yang sebenarnya terjadi menurut apa adanya di lapangan.⁷ Sumber data yang dikumpulkan pada penelitian ini bersifat kualitatif yaitu data berupa kata – kata, gambar, dan bukan angka – angka. Sumber data tersebut diantaranya narasumber, literature/ pustaka, artefak dan internet.⁸ Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu dengan teknik wawancara, teknik literature/ studi pustaka, dan teknik observasi.⁹ Teknik cuplikan yang digunakan adalah *purposive sampling*. Teknik cuplikan ini cenderung memilih informan yang dianggap mengetahui informasi dan masalah mengenai sistem pelayanan serta desain interior restoran

serta dapat dipercaya sebagai sumber datanya.¹⁰ Validitas data yang dikumpulkan dalam penelitian ini, teknik yang digunakan yaitu triangulasi data. Artinya, data yang sama atau sejenis, akan lebih mantab kebenarannya bila digali dari beberapa sumber data yang berbeda.¹¹ Penelitian ini menggunakan model analisis interaktif. Dilakukan dengan pengumpulan data. Data tersebut berupa kalimat-kalimat yang dikumpulkan lewat observasi, wawancara, dokumen, dan lain-lain. Selanjutnya reduksi data dilakukan dengan menyusun pokok-pokok pikiran yang fokus pada penelitian. Setelah data direduksi kegiatan selanjutnya adalah sajian data. Dilakukan dengan menyatukan objek dari sistem pelayanan, seluruh elemen desain interior hingga menemukan gaya pada desain interior restoran. Kegiatan selanjutnya penarikan kesimpulan yaitu kegiatan yang dilakukan dengan lebih teliti.

PEMBAHASAN

Sistem Pelayanan Restoran *Gambir Sekethi*

Restoran *Gambir Sekethi* merupakan restoran yang berada di dalam Kusuma Sahid Prince Hotel. Restoran ini melayani kegiatan makan dan minum untuk tamu yang menginap di hotel, tamu umum dari luar hotel dan tamu khusus yang sudah *booking*. Baik itu makan pagi, makan siang ataupun makan malam. Restoran *Gambir Sekethi* ini mengutamakan kecepatan dalam hal penyajian. Tipe Restoran *Gambir Sekethi* adalah *coffee shop* atau *brasserie*.

Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan dua jenis pelayanan restoran yaitu *american service* dan *self service*. *American service* yaitu pelayanan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan pada tamu yang menginap di hotel dan tamu umum yang akan makan pagi, makan siang, dan makan malam dengan menu *a' la carte* yaitu menu yang tersedia di buku menu.

3 Marsum WA. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: AndiYogyakarta. 1993.

4 Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 75.

5 Fred R. Lawson. *Hotels and Resorts Planning, Design and Refurbishment*. London Great Britain: St Edmundsbury Press Ltd. 1997: 247.

6 Francis D. K Ching. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. 1996.

7 H. B. Sutopo, *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Press. 2002: 35.

8 Lexy J. Moleong, 2012: 11.

9 H. B. Sutopo, 2002: 60-63.

10 H. B. Sutopo, 2002: 56.

11 H. B. Sutopo, 2002: 79.

Pelayanan akan dilakukan pada meja tamu yaitu dengan memberikan menu pada tamu dan mengantarkan makanan serta minuman yang sudah siap ditata rapi sejak dari dapur oleh *waiter* atau *waitress*. Seperti yang diungkapkan Marsum, *American Service* adalah sistem pelayanan restoran yang sederhana, tidak resmi, serta cepat. Makanan dan minuman sudah siap ditata dan diatur di atas piring sejak dari dapur.¹² Sedangkan pelayanan *self service* yaitu pelayanan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan pada tamu yang menginap di hotel, tamu umum dari luar hotel dan tamu khusus yang akan makan pagi, makan siang dan makan dengan menu *buffet*. Tamu diberikan kebebasan mengambil sendiri hidangan masakan dan minuman yang sudah tertata rapi pada stool dan meja prasmanan di restoran. Seperti yang diungkapkan Marsum, *Self Service* adalah sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap yang telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja prasmanan, para tamu bebas mengambil sendiri hidangan tersebut sesuai selera mereka masing-masing.¹³

Jam operasional Restoran *Gambir Sekethi* 17 jam dimulai pukul 06.00 hingga 23.00. Restoran melayani semua tamu dari buka hingga tutup untuk tamu hotel yang menginap, tamu dari luar hotel, tamu khusus, bahkan *room service* dengan menu *buffet* ataupun menu *a' la carte*.

Restoran *Gambir Sekethi* terdiri dari dua menu yaitu menu *buffet* dan menu *a' la carte*. Menu *buffet* merupakan menu yang sudah tersedia di meja prasmanan digunakan untuk makan pagi atau *breakfast* untuk tamu hotel dan tamu dari luar hotel. Seperti yang diungkapkan Marsum, *Buffet Menu* adalah menu hidangan secara prasmanan, di mana tamu mengambil sendiri makanan di meja prasmanan dengan bebas.¹⁴ Menu *A' la carte* di Restoran *Gambir Sekethi*

yaitu menu makanan dan minuman yang tersedia di buku menu, tamu yang datang bebas memilih menu tersebut. Seperti yang diungkapkan Marsum, *A' la carte menu* adalah menu pada restoran pada setiap makanan tertera harga tersendiri, tamu bebas memilih.¹⁵ Berbagai menu yang dihidangkan pada Restoran *Gambir Sekethi* dari mulai makanan Indonesia, *Chinese*, dan *Western*.

Urutan kerja restoran ini dalam melayani berbagai macam tamu yang datang berbeda – beda. Berikut urutan kerja tamu hotel, tamu hotel saat *breakfast*, tamu umum dari luar hotel, tamu *room service*.

Tamu hotel datang akan disambut oleh *greeter* dengan membukakan pintu dan mengucapkan selamat pagi atau selamat siang ataupun selamat malam. *Waiter* atau *waitress* kemudian akan mengantarkan ke tempat duduk dengan melakukan *sitting the guest* yaitu menarik kursi untuk tamu yang akan duduk. *Waiter* atau *waitress* akan menuangkan air putih sembari dengan memberikan buku menu. Saat itu pula akan ditawarkan menu favorit dari Restoran *Gambir Sekethi*. Setelah tamu memilih dan memesan menu tersebut, *waiter* atau *waitress* akan mengulang pesanan yang ditulis rangkap tiga di *form*. *Form* warna putih untuk *kitchen*, *form* warna biru untuk kasir dan *form* warna merah muda untuk pegangan *waiter* atau *waitress* untuk menanyakan kelengkapan makanan dan minuman yang sudah dipesan. Makanan dan minuman yang diproduksi dari dapur sudah ditata dan diatur di atas piring, kemudian *waiter* atau *waitress* akan mengantarkan dan menyajikan makanan dan minuman pada meja tamu. Terdapat dua proses pembayaran atau *billing* di Restoran *Gambir Sekethi* untuk tamu hotel yaitu yang pertama dapat meninggalkan tanda tangan pada *waiter* atau *waitress* dan yang kedua proses *billing* akan dilakukan langsung. Proses pembayaran dapat dilakukan dengan *cash* atau

12 Marsum WA. 1993: 274.

13 Marsum WA. 1993: 274.

14 Marsum WA. 1993: 141.

15 Marsum WA. 1993: 141.

menggunakan *credit card*. 16

Urutan kerja tamu hotel yang akan makan pagi atau *breakfast* datang ke restoran disambut oleh *greeter* dengan membukakan pintu dan mengucapkan selamat pagi. Setelah itu, *waiter* atau *waitress* akan mengecek *voucher* tamu. Tamu bebas menikmati hidangan makanan dan minuman yang sudah ditata rapi di *stool* dan meja prasmanan sesuai dengan selera. Terdapat beberapa karakteristik tamu hotel yang datang ke restoran yaitu ada yang duduk – duduk terlebih dahulu kemudian baru menikmati hidangan, ada juga tamu yang langsung menikmati hidangan dari mulai hidangan pembuka, soup, hidangan utama, dan hidangan penutup. 17

Urutan kerja tamu umum dari luar hotel merupakan tamu yang tidak menginap di Kusuma Sahid Prince Hotel dan datang untuk menikmati hidangan di Restoran *Gambir Sekethi*. Ketika tamu datang akan disambut oleh *greeter* dengan membukakan pintu dan mengucapkan selamat pagi atau selamat siang ataupun selamat malam. *Waiter* atau *waitress* kemudian akan mengantarkan ke tempat duduk dengan melakukan *sitting the guest* yaitu menarikkan kursi untuk tamu yang akan duduk. *Waiter* atau *waitress* akan menuangkan air putih sembari dengan memberikan buku menu. Saat itu pula akan ditawarkan menu favorit dari Restoran *Gambir Sekethi*. Setelah tamu memilih dan memesan menu tersebut, *waiter* atau *waitress* akan mengulang pesanan yang ditulis rangkap tiga di *form*. *Form* warna putih untuk *kitchen*, *form* warna biru untuk kasir dan *form* warna merah muda untuk pegangan *waiter* atau *waitress* untuk menanyakan kelengkapan makanan dan minuman yang sudah dipesan. Makanan dan minuman yang diproduksi dari dapur sudah ditata dan diatur di atas piring, kemudian *waiter* atau *waitress* akan mengantarkan dan menyajikan makanan dan minuman pada meja tamu. Apabila berkenan tamu umum juga dapat menikmati menu *buffet* yang sudah ditata rapi di *stool* dan meja prasmanan. Terdapat dua proses pembayaran atau *billing* di Restoran *Gambir*

16 Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

17 Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

Sekethi. Pertama tamu dapat memanggil *waiter* atau *waitress* untuk melakukan proses *billing* di meja tamu. Kedua tamu dapat langsung menuju kasir yang berada di sebelah barat pintu masuk. 18

Urutan kerja tamu hotel dengan *room service*. Tamu akan telepon melalui kamar kemudian akan diterima oleh *waiter* atau *waitress*. Setelah tamu memesan beberapa makanan dan minuman, *waiter* atau *waitress* akan mengulang pesanan yang ditulis rangkap tiga di *form*. *Form* warna putih untuk *kitchen*, *form* warna biru untuk kasir dan *form* warna merah muda untuk pegangan *waiter* atau *waitress* untuk menanyakan kelengkapan makanan dan minuman yang sudah dipesan. Makanan dan minuman yang diproduksi dari dapur sudah ditata dan diatur di atas piring, kemudian *waiter* atau *waitress* akan mengantarkan makanan dan minuman ke kamar tamu. Proses pembayaran atau *billing* biasa dilakukan dengan meninggalkan tanda tangan. Namun bisa juga dilakukan langgung dengan *cast* atau menggunakan *credit card* yang akan diproses oleh *waiter* atau *waitress*. 19

Berbagai macam peralatan *service* pada Restoran *Gambir Sekethi*, diantaranya furnitur, *linen*, *china wares*, *table wares* atau *silver wares*, *glass wares*, dan *service equipment*. Furnitur yang dihadirkan di restoran dalam keseluruhan rata-rata sesuai dengan kebutuhan pelayanan. Praktis dalam penyimpanan piring di bawah meja prasmanan yang dapat memudahkan tamu saat pengambilan piring. Nyaman dipakai untuk kursi dan meja yang hampir sesuai dengan standar ukuran. Sedap dipandang dalam susunan tata letak atau layout perabot di Restoran *Gambir Sekethi*. *Linen* merupakan barang-barang yang terbuat dari kain di restoran. Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan taplak meja atau kain panjang hanya untuk acara tertentu yang diadakan di Kusuma Sahid Prince Hotel. *China wares* merupakan peralatan *service* di restoran

18 Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

19 Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

yang terbuat dari keramik di Restoran *Gambir Sekethi*. Seluruh peralatan makan dari mulai mangkuk, piring, dan lepek terbuat dari keramik berwarna putih. *Table wares* merupakan alat yang digunakan untuk makan di Restoran *Gambir Sekethi*. Alat-alat tersebut diantaranya sendok, garpu, pisau dan lain sebagainya. Alat makan di Restoran *Gambir Sekethi* berbahan dasar *stainless*. Diantara beberapa macam alat makan memiliki fungsi masing – masing, seperti sendok, garpu, pisau dan lain sebagainya. *Glass wares* merupakan alat yang berhubungan dengan gelas. Gelas tersebut berfungsi sebagai alat untuk minum. Berbagai macam gelas di Restoran *Gambir Sekethi* yang disesuaikan dengan fungsi gelas yang sesungguhnya, meskipun terdapat beberapa gelas yang digunakan tidak disesuaikan dengan fungsinya. Penempatan service equipment pada Restoran *Gambir Sekethi* sudah disesuaikan dengan kebutuhan restoran dalam melayani tamu yang datang.

1. Desain Interior Restoran *Gambir Sekethi*

Restoran ini tidak berdiri sendiri dalam melayani fasilitas makan dan minum, terdapat juga bar yang dikenal dengan sebutan Madugondo Bar. Luas restoran ini 8 m x 20 m dengan kapasitas 60 orang. Sistem layanan pada Restoran *Gambir Sekethi* erat kaitannya dengan bagaimana bentuk desain interior yang ada di restoran, baik berupa pemilihan material, bentuk dan warna pada Restoran *Gambir Sekethi* yang disesuaikan dengan fungsi dan nilai estetis, yang tetap mempertahankan estetika dan nilai-nilai filosofi bangunan khas Jawa. Layout ruang di Restoran *Gambir Sekethi* dapat dirubah dalam selang waktu beberapa minggu. Hal tersebut guna membuat suasana baru untuk tamu yang datang agar tidak bosan. Berikut dijelaskan mengenai elemen - elemen interior pada restoran diantaranya.

a. Elemen Pembentuk Ruang

Lantai Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan lantai kayu atau lebih sering disebut lantai parket. Lantai parket tersebut berpola geometris. Terdapat kekurangan dan kelebihan penggunaan lantai parket pada Restoran *Gambir Sekethi*. Kekurangan lantai parket tersebut yaitu tidak tahan gores, akan aus ketika dipel menggunakan air, serta tidak awet. Sedangkan kelebihan dari lantai parket di restoran ini yaitu dari pola geometris tersebut mudah dijadikan sebagai pedoman peletakan furnitur, memudahkan jalur sirkulasi, serta terkesan harmonis pada ruangan. Penggunaan lantai yang tepat di Restoran *Gambir Sekethi* yang mendukung gaya Jawa adalah lantai tegel berpola geometris atau lantai keramik yang berpola geometris.²⁰

Dinding pada interior merupakan perancangan vertikal. Hal-hal yang berkaitan dengan dinding tersebut yaitu pintu, jendela, kolom dan lubang angin. Dinding kosong pada Restoran *Gambir Sekethi* diberi elemen estetis seperti lampu dinding dan *artwork* seperti beberapa lukisan wayang beber yang diletakkan pada bagian dinding sebelah utara dan barat. Dinding Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan dinding bata dengan *finishing* cat dinding berwarna putih. Pintu masuk pada restoran ini merupakan pintu transisi dari Madugondo Bar, sehingga tamu yang datang akan melewati Madugondo Bar terlebih dahulu. Jendela bagian timur di Restoran *Gambir Sekethi* berorientasi keluar. Berorientasi keluar tersebut diartikan dapat melihat pemandangan di luar. Dilengkapi dengan *vitrase* berwarna putih. Pemandangan yang dihadirkan pada jendela Restoran *Gambir Sekethi* tersebut kolam renang. Sehingga kurang tepat ketika ada orang yang berenang dengan pakaian mini.

Langit-langit di Restoran *Gambir Sekethi* dibuat *up ceiling*, hal tersebut bertujuan untuk memperjelas pembagian zona sirkulasi untuk pelayanan, tempat duduk, dan area prasmanan. Langit-langit yang lebih rendah pada bagian

20 Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



timur area tempat duduk, menunjukkan kesan akrab sehingga menimbulkan selera makan lebih tinggi. Selain itu keuntungan dari langit-langit yang rendah pada bagian timur tempat duduk yaitu pencahayaan lebih kuat.

b. Elemen Penunjang

Elemen penunjang pada Restoran *Gambir Sekethi* diantaranya patung, lampu dinding dan lampu gantung. Beberapa patung yang dihadirkan di restoran diantaranya patung *loro blonyo*, patung modifikasi *loro blonyo*, patung *punokawan* yaitu *semar, gareng, petruk dan bagong*. Selain itu terdapat lampu dinding pada setiap tempat duduk pada bagian barat dan timur. Sedangkan pada bagian tempat duduk serta meja prasmanan di tengah terdapat beberapa lampu gantung.

c. Gaya Interior Restoran *Gambir Sekethi*

Gaya interior Jawa di Restoran *Gambir Sekethi* terlihat dari beberapa elemen – elemen interior yang dihadirkan. Meskipun restoran ini bergaya Jawa namun terdapat beberapa unsur modern di dalamnya. Hal tersebut merupakan visi dan misi dari Kusuma Sahid Prince Hotel yang akan selalu senantiasa memelihara nilai-

nilai budaya dan tradisi Jawa namun tetap mengikuti arus globalisasi yang menuntut modernisasi. Dibawah ini diuraikan tentang gaya interior Jawa di Restoran *Gambir Sekethi*.

Stool beratap *limasan* dan *joglo* mendukung gaya Jawa yang di hadirkan dari Restoran *Gambir Sekethi*. *Limasan* dan *joglo* merupakan bentuk atap rumah tinggal tradisional Jawa.

Beberapa ornamen yang dihadirkan di restoran ini juga sangat mendukung gaya Jawa. Ornamen tersebut diantaranya, ornament pada



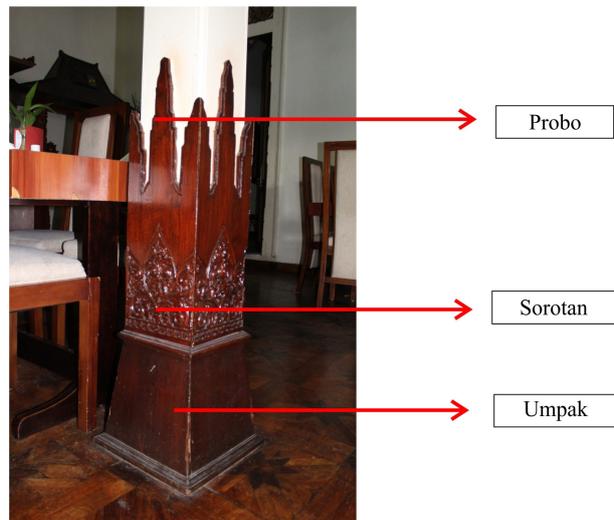
Gambar 1. Stool Bundar dengan Bentuk Atap Limasan (Foto: Intan, 2018)

bagian atas dan bawah tiang yang berukuran 20 cm x 20 cm yaitu *praba* dan *sorotan*. Ornamen *sorotan* merupakan simbol cahaya atau sinar dengan makna berkah dari yang kuasa. Ornamen *praba* pada bagian bawah ornamen *sorotan* berarti sinar dengan makna kewibawaan.²¹ Serta umpak yang merupakan alas tiang terbuat dari batu alam disimbolkan keras.²²

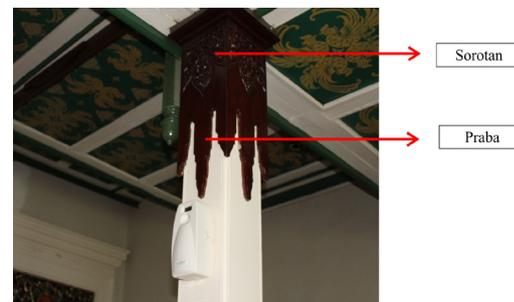


Gambar 2. Stool Persegi dengan Bentuk Atap Joglo (Foto: Intan, 2018)

Dari ketiga komposisi *sorotan*, *praba* dan *umpak* pada tiang dapat disimpulkan bahwa tiang merupakan suatu penyangga utama suatu bangunan di restoran ini, sehingga tiang penyangga tersebut harus berdiri kokoh untuk mempertahankan Restoran *Gambir Sekethi*. Selain itu dihadirkan ornamen pada tiang penyangga yaitu *sorotan* dan *praba* yang merupakan harapan berkah dari yang kuasa untuk tetap berdiri kokoh penuh wibawa.



Gambar 3. Tiang Penyangga Bagian Bawah (Foto: Intan, 2018)



Gambar 4. Tiang Penyangga Bagian Atas (Foto: Intan, 2018)

Pada pintu masuk Restoran *Gambir Sekethi* terdapat dua motif ornamen yang dihadirkan yaitu nanasan dan lung daun. Motif nanasan yaitu berbentuk seperti buah nanas, makna motif nanasan tersebut yaitu apabila ingin mendapat kenikatan dalam hidup harus berani melewati tantangan- tantangan yang ada. Motif lung daun bermakna rejeki yang terus mengalir.²³ Peletakan kedua motif ini pada pintu masuk dimaksudkan untuk pengelola restoran selalu melayani tamu dengan baik dari dalam negeri maupun luar negeri yang memiliki berbagai macam karakteristik. Sehingga tamu yang datang pun terkesan dan akan kembali lagi ke Restoran *Gambir Sekethi*.

21 Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.

22 Joko Budiwyanto, Bentuk dan Fungsi Ragam Hias pada Pendapa Sasana Sewaka di Keraton Kasunanan Surakarta, dalam Jurnal *Gelar* Vol 5 No. 1 Juli 2017, hal. 86.

23 Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.



Motif Lung Daun

Simbol PKJ

Gambar 5. Pintu Menuju Ruang Sriwedari (Foto: Intan, 2018)



Nanasan



Lung Daun



Motif Lung Daun

Gambar 7. Motif Lung Daun pada Pintu Masuk Restoran (Foto: Intan,2018)

Gambar 6. Pintu Masuk Restoran *Gambir Sekethi* (Foto: Intan, 2018)

Pada tiap ventilasi pada bagian dinding sebelah barat terdapat ornamen motif lung wijayakusuma serta pada bagian tengah terdapat simbol PKJ yaitu Pangeran Kusumoyudo. Motif lung wijayakusuma merupakan simbol pertolongan dalam artian suka menolong.²⁴ Motif ini diletakkan pada ventilasi dimaksudkan untuk mengharap berbagai pertolongan yang mudah didapatkan baik dari luar maupun dari dalam, sehingga peletakan motif ini pas diletakkan pada ventilasi yang berfungsi sebagai tempat keluar masuknya sirkulasi. Motif ini dihadirkan di restoran yang menggambarkan bahwa Restoran *Gambir Sekethi* akan senantiasa menolong atau membantu tamu yang datang untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum.

24 Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.

Lampu di dinding dan lampu gantung pada restoran ini bentuknya klasik sehingga serasi dengan interior Jawa. Pada lampu dinding terdapat ornamen motif burung merak yang bermakna keindahan.²⁵ Motif tersebut diletakkan pada lampu dengan tujuan memperindah lampu dinding dengan model klasik yang dihadirkan. Sedangkan pada lampu gantung dengan motif singa memiliki makna sakti atau kekuatan. Ibarat cahaya merupakan sumber kekuatan untuk menerangi restoran. Bentuk lampu gantung tersebut klasik sehingga dapat mendukung gaya Jawa di Restoran *Gambir Sekethi*.



Motif Merak

Gambar 8. Lampu Dinding di Restoran *Gambir Sekethi* (Sumber: Intan, 2017)

25 Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.



Motif Singa

Gambar 9. Lampu Gantung di Restoran Gambir Sekethi (Sumber: Intan, 2017)

Patung – patung yang dihadirkan di Restoran Gambir Sekethi ini mendukung gaya interior Jawa. Patung tersebut diantaranya modifikasi patung *loro blonyo* tampak sepasang patung ini sedang menari. Menari atau *joged* merupakan salah satu unsur tradisional Jawa.²⁶

Selain itu terdapat patung *loro blonyo* merupakan patung pria dan wanita dalam sikap duduk, mengenakan pakaian tradisional Jawa.²⁷ *Loro blonyo* merupakan penggambaran Sri dan Sadana sebagai simbol kesuburan, keharmonisan, dan kesejahteraan.²⁸ Hal tersebut sesuai dengan harapan restoran yang selalu berusaha mendapatkan omset naik dengan melayani tamu dengan baik. Menjaga keharmonisan dengan tamu yang datang, hal tersebut dilakukan demi kesejahteraan pengelola restoran dalam mengupayakan omset naik.

26 Joko Budiwiyanto. 2009:6.

27 Joko Budiwiyanto. 2009: 8.

28 Rahmanu Widayat, Disertasi, Estetika Barang Kagunan Interior Dalem Ageng di Rumah Kapageranan Keraton Surakarta, Surakarta, 2016: 115-117.

Disamping patung *loro blonyo* terdapat patung yang merupakan simbol rakyat merupakan patung *punokawan*. Patung tersebut diantaranya *semar, gareng, petruk, dan bagong*. Keempat patung tersebut memiliki makna rakyat yang setia pada pemimpin. *Punokawan* tersebut meskipun rakyat jelata dan jelek rupanya, mereka peka terhadap situasi dan kondisi sehingga dapat memberi nasehat pada pemimpinnya.²⁹ *Punokawan* ini merupakan salah satu tokoh cerita perwayangan, termasuk dalam unsur seni klasik Jawa. Wayang dipertunjukkan oleh dalang. Pertunjukan wayang pada dasarnya merupakan sebuah tuntunan hidup bagi manusia. Patung *punokawan* pada restoran dapat disimbolkan pada keempat *waiter* dan *waitress* di Restoran Gambir Sekethi. *Waiter* dan *waitress* tersebut diantaranya Irwan, Sidi, Fitri dan Indri. Keempat *waiter* dan *waitress* ini merupakan orang yang bertugas melayani tamu di restoran. Mereka mampu memberikan masukan – masukan mengenai hal yang berkaitan dengan pelayanan tamu pada *head waiter* ataupun *food and baverage manager*. Patung- patung tersebut dihadirkan dengan tujuan sebagai elemen estetis pada desain interior restoran. Selain itu patung ini diciptakan untuk tujuan sebagai hiasan pada ruang restoran.



Gambar 10. Patung Modifikasi Loro Blonyo (Foto: Intan, 2018)

29 Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 11. Patung di Restoran *Gambir Sekethi*
(Foto: Intan, 2018)

d. Elemen Pengkondisian Ruang

Elemen pengkondisian ruang di restoran terbagi menjadi 4 diantaranya pencahayaan, penghawaan, sistem *air conditioning*, dan sistem keamanan. Pada Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan cahaya alami dan cahaya buatan. Cahaya alami pada sebelah timur dinding restoran berasal dari pantulan sinar matahari pada kaca, sehingga membuat restoran tetap terjaga penerangannya pada siang hari. Cahaya buatan pada interior restoran *Gambir Sekethi* yaitu lampu yang terdapat di tiap tiang, dinding dan lampu gantung.

Suhu pada ruangan Restoran *Gambir Sekethi* 22- 24 derajat. Suhu tersebut standar tidak begitu dingin, karena restoran ini merupakan restoran informal. Tamu yang datang di Restoran *Gambir Sekethi* tidak menggunakan pakaian yang resmi seperti restoran formal, namun menggunakan pakaian yang lebih sederhana. Sehingga tidak memerlukan suhu yang dingin demi kenyamanan tamu yang datang.

Pada Restoran *Gambir Sekethi* terdapat dua macam AC yaitu AC central dan AC unit. AC central merupakan AC terpusat pada satu ruang dan berhubungan dengan ruang lainnya. Kekurangan dari AC central yaitu apabila satu ruang mati, ruang lainnya akan ikut mati. AC central juga dapat menyebarkan bau dari ruang satu ke ruang lainnya. AC yang tepat diletakkan di restoran yaitu AC unit. AC tersebut dapat diatur sesuai selera. Pada Restoran *Gambir Sekethi* terdapat empat AC unit yang diletakkan pada dinding bagian timur, tepat di atas jendela

dan satu AC central pada bagian selatan dekat dengan pintu masuk.

KESIMPULAN

Penelitian dengan judul Studi Tentang Desain Interior Restoran *Gambir Sekethi* Di Kusuma Sahid Prince Hotel Di Surakarta ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana sistem pelayanan pada Restoran *Gambir Sekethi* yang kemudian akan mengetahui bagaimana desain interiornya. Berdasarkan landasan teori tentang sistem pelayanan restoran dengan buku Marsum WA dapat disimpulkan Restoran *Gambir Sekethi* memiliki dua jenis pelayanan restoran yaitu *american service* dan *self service*. *American service* yaitu pelayanan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan pada tamu yang menginap di hotel dan tamu umum yang akan makan pagi, makan siang, dan makan malam dengan menu *a' la carte* yaitu menu yang tersedia di buku menu. Pelayanan akan dilakukan pada meja tamu yaitu dengan memberikan menu pada tamu dan mengantarkan makanan serta minuman yang sudah siap ditata rapi sejak dari dapur oleh *waiter* atau *waitress*. Sedangkan pelayanan *self service* yaitu pelayanan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan pada tamu yang menginap di hotel, tamu umum dari luar hotel dan tamu khusus yang akan makan pagi, makan siang dan makan dengan menu *buffet*. Tamu diberikan kebebasan mengambil sendiri hidangan masakan dan minuman yang sudah tertata rapi pada stool dan meja prasmanan di restoran. Jam operasional Restoran *Gambir Sekethi* 17 jam dari pukul 06.00 hingga 23.00. Terdapat dua menu pada Restoran *Gambir Sekethi* yaitu menu *a' la carte* yaitu menu makanan dan minuman yang tersedia di buku menu dan menu prasmanan yaitu menu yang sudah tersedia di meja prasmanan digunakan untuk tamu yang menginap di hotel maupun tamu umum yang datang ke hotel. Alat- alat

makan yang digunakan restoran cenderung modern terbuat dari keramik. Namun ada beberapa alat- alat yang terbuat dari tanah liat sehingga terkesan bergaya Jawa.

Dari sistem pelayanan tersebut dapat membentuk suatu tata ruang dan sirkulasi yang menjadikan satu kesatuan yaitu desain interior Restoran *Gambir Sekethi*. Layout pada restoran ini dibuat berkelompok, dapat dilihat dari pengelompokan makanan, minuman dan tempat duduknya. Hal tersebut berguna agar memberi kebebasan pada tamu dalam memilih makanan atau minuman serta sirkulasi yang teratur. Desain interior Restoran *Gambir Sekethi* bergaya Jawa. Hal tersebut dapat dilihat dari beberapa elemen yang terdapat di restoran yaitu adanya saka guru dengan motif ornamen, batik yang diaplikasikan pada langit-langit, dan *joged* yang diaplikasikan pada patung. Selain itu terdapat *artwork* yang didalamnya mengandung suatu cerita.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

Francis D. K Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga

Fred R. Lawson, *Hotels and Resorts Planning, Design and Refurbishment*, (Great Britain: St Edmundsbury Press Ltd, 1997).

H. B. Sutopo. 2002. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Surakarta: Universitas Sebelas Maret Press.

J. Pamudji Suptandar. 1999. *Disain Interior*. Jakarta: Djambatan.

Joko Budiwiyanto. 2009. Penerapan Unsur – Unsur Tradisional Jawa Pada Interior *Public Space* di Surakarta, dalam <https://jurnal.isi-ska.ac.id/index.php/gelar/article/view/1263>

Joko Budiwiyanto. 2017. Bentuk dan Fungsi Ragam Hias pada Pendapa Sasana Sewaka di Keraton Kasunanan Surakarta. dalam jurnal *Gelar*, Vol 5 No. 1 Juli 2017. <https://jurnal.isi-ska.ac.id/index.php/gelar/article/viewFile/1239/1233>

Lexy J. Moleong. 2013. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Marsum WA. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Penerbit: Andi, Yogyakarta.

Rahmanu Widayat, Disertasi, Estetika Barang Kagunan Interior Dalem Ageng di Rumah Kapageranan Keraton Surakarta, Surakarta, 2016

Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

30 Tahun Hotel Sahid Kusuma Raya Pelestari Tradisi di Era Globalisasi.

Wawancara:

Haryono, 52 tahun, Manager Food and Beverage Kusuma Sahid Prince Hotel.

Setiyo Budiharjo, 41 tahun, Excutive Chef Kusuma Sahid Prince Hotel.

Rahmanu Widayat, 56 tahun, Desainer Interior Rumah Tradisonal.

Internet:

<http://glosarium.org/arsitek/arti/?k=interior>

Diunduh pada 06 desember 2016 jam 19.43.