

Perancangan Interior Loving Hut di Surabaya

Gunawan Wibisono, Cok Gede Padmanaba dan Grace Mulyono

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: gws1912@gmail.com ; gracem@petra.ac.id

Abstrak— Banyak orang yang mulai menyadari akan pentingnya kesehatan. Terutama pada hal makanan yang menjadi salah satu penyebab sumber penyakit. Orang-orang mulai beralih ber-vegetarian untuk mengurangi resiko penyakit. Restoran Loving Hut merupakan restoran khusus yang menyajikan menu makanan vegetarian. Dimana restoran tersebut masih sedikit di Surabaya dan perlu dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan.

Kata Kunci : Perancangan, Interior, Restoran

Abstract— Many people begins to realize the importance of health. Especially in terms of food which has become one of the causes of disease sources. People began to switch to air-vegetarian Decreases the risk of disease. Loving Hut is a special restaurant that serves vegetarian food. In which the restaurant in Surabaya is still limited in number and needs to be developed to meet the needs of the people.4

Keyword : Design, Interior, Restaurant

I. PENDAHULUAN

Merancang suatu interior restoran vegetarian di Surabaya. dimana pemanasan global warming terjadi karena perbuatan manusia sendiri, Antara lain penggunaan gas karbon dioksida oleh kendaraan sepeda bermotor, gas metana yang dihasilkan oleh pabrik hewan peternakan. Bukan hanya itu yang kita hadapi, jauh disana saudara kita orang afrika masih kekurangan gizi dan butuh bantuan kita. Seperti pangan dan air yang sangat minim. Sedangkan air bersih kita kebanyakan digunakan oleh pabrik-pabrik perternakan hewan untuk digunakan dan dijadikan daging olahan yang dikonsumsi oleh kita. Kita sepatutnya mengerti akan hal ini. Salah satunya solusi yang tepat untuk mengurangi pemanasan global warming yang ada saat ini adalah mengurangi penggunaan pengendalian pribadi dan mulai menggunakan angkutan umum, banyak hal yang dapat kita lakukan untuk anak-cucu kita kedepan, dimana salah satunya kita melakukan pola hidup dengan bervegetarian. Dengan bervegetarian kita dapat mengurangi pabrik-pabrik penghasil daging hewan ternak yang juga dapat mengurangi penggunaan air bersih. Dari latar permasalahan yang kita alami, saya berusaha menerapkan dan pengertian bahaya global warming serta sehatnya vegetarian, yang umumnya orang-orang menganggap sebagai tuntutan agama, namun perlu kita sadari bahwa pola hidup sehat bukan menjadi tuntutan suatu agama, tapi tuntutan zaman(pemanasan global warming) dan diri kita sendiri. Merupakan dasar kita

hidup sehat, kemudian dari sinilah akan menerapkan suatu desain interior restoran vegetarian yang penggunaannya yang ramah lingkungan, dimana menggunakan system Eco-Design dan Sustainable Design. Dari pandangan tersebut kita belajar bahwa suatu rancangan desain restoran dapat dikombinasikan dengan pola keseharian kita hidup sehat dengan vegetarian dimana yang bertujuan mengurangi pemanasan global warming. Perancangan ini diharapkan mampu membuat orang mengerti akan peduli alam sekitar, dan pola yang sudah diakui oleh banyak dokter dalam bidang kesehatan.



Gambar 1. Menu Makanan Loving Hut
Sumber : www.lovinghut.co.id

II. METODE PERANCANGAN

A. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah melalui studi lapangan yang mengacu pada profil franchise Loving Hut di Indonesia dan studi lapangan yaitu Spazzio office tower sebagai site perancangan.

B. Metode Pengolahan Data

Metode pengolahan data yang digunakan berupa pengembangan dari data lapangan fisik dan non fisik, sehingga pengolahan tersebut mengarah pada kebutuhan dan *problem searching*.

C. Metode Analisis Data

Metode analisis data dilakukan dengan dasar perancangan berbasis pada tipologi Loving Hut dengan batas-batasan yang ada dan menerapkan pada gedung Spazio. Tahap programming dan pembuatan konsep awal yang menjawab *Problem Solving*.

D. Tahapan Perancangan

Tahapan perancangan didasarkan pada 2 aspek, yaitu tipologi Loving Hut dan Spazio, kemudian menciptakan suatu perancangan yang dapat menjawab kekurangan pada setiap aspek tersebut. Dengan metode Lawson (2005) sebagai dasar standar perancangan, yaitu:

- *PLAN* : Dimulai dari tahap studi literatur mengenai Restoran dan gedung Spazio, sejarahnya dan perkembangannya, hingga literatur kebutuhan ruang.
- *DESIGN* : Penentuan konsep desain diikuti dengan sketsa ruang, lalu uji *Problem Solving* dan kebutuhan ruang (Kesesuaian konsep dengan ruang yang dibuat)
- *DEVELOP* : Perwujudan desain melalui maket studi dan analisis maket studi sehingga dapat memecahkan masalah yang ada
- *DEPLOY* : Menentukan kebutuhan ruang dan besaran ruang dengan desain perancangan yang ada.
- *EVALUATE* : Mengevaluasi desain akhir sesuai revisi dan perubahan desain, yang diikuti dari saran dosen pembimbing. Sehingga dapat mengetahui kekurangan dan kelebihan dari perancangan tersebut.

E. Kajian Pustaka

Vegetarian, didefinisikan sebagai suatu praktek hidup untuk menghindari sejauh mungkin dari segala macam eksploitasi dan kekejaman terhadap binatang, baik untuk di konsumsi, sebagai sandang ataupun tujuan lain.

Istilah **vegetarian** pertama diperkenalkan tahun 1847 berasal dari bahasa latin "Vegetus" yang berarti : penuh, segar dan hidup.

Secara umum vegetarian terdiri dari 3 macam yaitu:

1. Vega : hanya memakan makanan nabati

2. Lacto vegetarian : selain makanan nabati juga meminum susu.

3. Lacto ovo vegetarian : selain makanan nabati juga mengkonsumsi susu dan telur.

Pada tahun 1956 diet diperkenalkan 4 sehat 5 sempurna yang mencakup makanan hewani dan susu ternyata hanya membawa masalah kesehatan yang serius bagi manusia, terbukti adanya fakta yang menunjukkan bahwa:

- 1 dari 2 kematian di dunia ini akibat penyakit jantung
- 1 dari 2 manusia menderita hipertensi
- 1 dari 10 manusia menderita diabetes akibat ketidakcocokan diet hewani dengan fisiologi tubuh.
- 90-97 % penyakit jantung menurut American Medical Association dapat dihindari dengan diet vegetarian.
- 40-60% penyakit kanker dapat dihindari dengan tidak makan daging menurut American Cancer Society 1996.
- Setiap tahun 60.000 orang Amerika yang meninggal akibat resistensi kuman terhadap antibiotik yang dipakai karena pemakaian antibiotik yang berlebihan tidak terkontrol, bekerja di peternakan, sebanyak 30 kali lipat dari yang diterima manusia sehingga memunculkan kuman baru yang tahan dengan antibiotik yang diberikan.
- Setiap tahun 9.000 kematian di AS akibat memakan daging yang tercemar di mana sebagian besar karena *Campylobacter* dan *Salmonella*.
- Kaum Vegetarian menurut studi di Inggris, kematian didapat akibat kanker 40% dan akibat diluar kanker 20% lebih rendah.

1. Restoran

Restoran berasal dari bahasa latin yaitu *restaurare*, dalam bahasa Inggris berarti *a public eating place*, yaitu rumah makan atau tempat makan umum. Menurut Zain (2001 : 1164) restoran berarti rumah makan dan menurut Marsum WA, dalam bukunya Restoran dan Masalahnya mengatakan bahwa, "Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu baik berupa makan maupun minum". Dari beberapa uraian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa arti dari restoran yaitu tempat usaha atau bangunan yang menyediakan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dengan memberikan pelayanan yang baik kepada semua pengunjung. (Sumber: *Manajeme Food & Beverage Service Hotel* oleh Soekresno, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Hal 17-20



Gambar 2 Restoran Loving Hut Plaza Semanggi, Jakarta
Sumber : www.google.co.id

2. Toko/Retail

Toko / Retail adalah sebuah area atau tempat dimana tertata banyak barang dari berbagai jenis dan kategori, yang nantinya akan diperjual belikan kepada masyarakat luas. Seni dari sebuah toko retail akan sukses jika terdapat kesinambungan antara desain ruang dengan harga, kualitas, tingkat pelayanan, unik tidaknya produk, dan konsistensi dalam periklanan atau poster, manajemen antar karyawan dan sales (Green, William 1)

Menurut Berman dan Evans (2001) pada intinya *retailing* mencakup kegiatan-kegiatan:

- 1) Penyediaan barang pada pelanggan atau konsumen
- 2) Kesesuaian dan kepatantasan harga dalam proses penjualan
- 3) Penyampaian pada konsumen
- 4) Membuat konsumen yakin akan toko tersebut dapat memenuhi kebutuhannya

Seorang desainer yang akan melakukan perancangan toko harus mampu merasakan denah dari toko secara keseluruhan, apakah kecil, ataukah memerlukan ruangan lebih guna memberikan kenyamanan pada pelanggan. Jika pelanggan merasa nyaman, hal ini akan memudahkan pelanggan untuk bertanya tentang apa yang mereka mau, melihat lihat dengan nyaman dan melakukan transaksi (Green, William 5)

F. Data dan Analisis

1. Data Fisik Bangunan

Lokasi terletak di Jalan Mayjend Yono Soewoyo Kav.3 Graha Famili, kawasan yang ramai dilalui orang karena berada kawasan barat Surabaya. Pada wilayah barat Surabaya, merupakan daerah huni / terdapat banyak perumahan warga seperti Citraland, Graha Famili, Darmo Satelit dan Dian Istana terdapat Mall seperti Lenmarc dan Supermall. Spazio Tower sendiri merupakan gedung perkantoran strata title yang menjadi bagian dari pengembangan Graha Festival. Megaproyek Graha Festival meliputi beberapa tower apartemen, gedung perkantoran, rumah sakit berskala internasional, pusat perbelanjaan, area olah raga dan rekreasi keluarga, serta restoran.

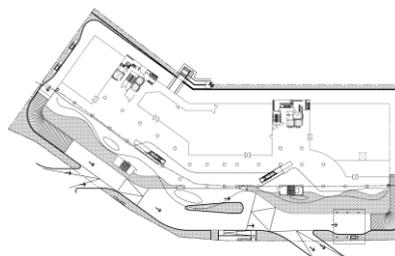
Gedung Spazio ini juga menyediakan area sepanjang hampir dua kilometer dan lebar 20 meter yang akan menjadi area *outdoor mall*, kafe dan alfresco. Bangunan Spazio yang meliputi interior serta arsitektur memiliki gaya modern. Memiliki warna dominan putih serta abu-abu, serta memainkan bentuk organik yang menguatkan gaya yang ada.



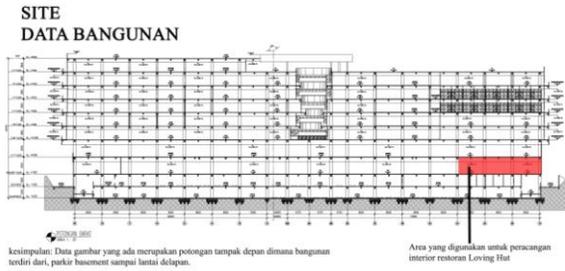
Gambar 5. Tapak Luar Spazio



Gambar 6. Site Plan Spazio



Gambar 7. Layout Spazio



Gambar 8. Potongan Spazio

Luas denah perancangan : 1060 m²
 Luas denah keseluruhan : 14.500 m²
 Tinggi Plafon : 5 m² dengan beton, 3,5 m² dengan beton
 Tata kondisional :
 Utara : Pakuwon Trade Center
 Selatan: Jalan Graha Family Barat 1
 Timur : Jalan bukit darmo
 Barat : Brigton Graha
 Orientasi Gedung : Utara

2. Analisa Tapak Dalam

Bangunan Gedung Spazio tersebut mengarah pada arah mata angin barat laut. Bangunan tersebut memiliki Akses satu jalan/jalur dimana melalui jalan Bukit Darmo Boulevard. sirkulasi jalan berupa tangga escalator yang berasal dari parker *basement* terdapat pada bagian kiri dan depan bangunan barat. Sirkulasi cukup luas yang memudahkan pengunjung berjalan di area gedung.

3. Aktivitas Pengguna

- Berikut adalah aktivitas pengguna:
- 1.Koki: Peran seseorang yang membuat seluruh menu makanan yang di pesan oleh pengunjung.
 - 2.Pelayan Kasir: Pelayan yang melayani pembayaran dari pembelian makanan pengunjung pembelian produk yang dijual di *market*.
 - 3.Pelayan: Pelayan yang menjamu pengunjung dengan menu makanan yang ada serta menyajikan makan yang dipesan dan melayani pengunjung dan pembeli *market*.
 - 4.Tukang bersih: Bertugas membersihkan ruang makan serta membersihkan meja yang telah digunakan oleh pengunjung.
 - 5.Pengunjung: Seorang yang memesan makanan. Dimana dapat dilakukan dengan makan di tempat atau take away(bungkus) dan melakukan pembelian produk makanan yang berada di *market*.

4. Hubungan Antar Ruang

	2	3	4	5	6	7	8	9
DAPUR	Red	Red	Red	Red	Red	Green	Red	Red
MARKET	Red	Red	Red	Red	Red	Green	Red	Red
KASIR	Red	Red	Red	Red	Red	Green	Red	Red
RUANG MAKAN INDOOR	Red	Red	Red	Red	Red	Green	Red	Red
RUANG MAKAN SEMI OUTDOOR	Red	Red	Red	Red	Red	Green	Red	Red
RUANG MAKAN OUTDOOR	Red	Red	Red	Red	Red	Green	Red	Red
VIP ROOM	Red	Red	Red	Red	Red	Green	Red	Red
AREA BERMAIN ANAK-ANAK	Red	Red	Red	Red	Red	Green	Red	Red

2	DAPUR	Red	DEKAT
3	MARKET	Yellow	SEDANG
4	KASIR	Green	JAUH
5	RUANG MAKAN INDOOR		
6	RUANG MAKAN S OUTDOOR		
7	RUANG MAKAN OUTDOOR		
8	VIP ROOM		
9	AREA BERMAIN ANAK-ANAK		

Tabel 1. Hubungan Antar Ruang

5.Zoning & Grouping

Berikut adalah analisa *Zoning Grouping* yang dimiliki untuk menentukan daerah ruang yang ada sehingga dapat diketahui kelebihan dan kekurangan dalam sebuah komposisi desain yang ada pada layout perancangan.



Gambar 9.Zoning & Grouping terpilih

Kelebihan dan kekurangan dari alternative 1 adalah:

a. Kelebihan:

- 1.Area publik berada mudah dijangkau.
2. Ruang VIP jauh dan terkesan lebih memiliki area privat tersendiri
3. Akses Kasir yang berada di tengah sehingga mudah dijangkau oleh area makan *indoor*, area makan *semi outdoor* dan *market*.

b. Kekurangan:

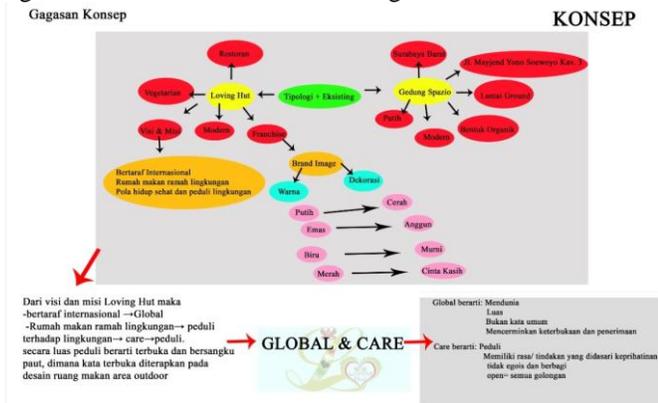
- 1.Area makan *outdoor* berada jauh dengan area kasir, sehingga membutuhkan sirkulasi yang panjang.

III. TEMA DAN KONSEP

1. Latar Belakang Konsep

Sebagai mana yang diketahui bahwa restoran Loving Hut sendiri merupakan perusahaan restoran yang berbasis *franchise*, yang lebih mengutamakan pola hidup sehat dan peduli akan lingkungan. Analisa tipologi pada setiap restoran menjadi titik acuan konsep Serta gagasan ide juga diambil dari eksisting bangunan yang merupakan gedung Spazio. Sehingga menggabungkan kedua elemen dasar tersebut menjadi sebuah batasan besaran ide perancangan. Dari visi-misi Loving Hut

yang dimiliki, bertaraf internasional dan memiliki gaya restoran ramah lingkungan dimana lebih ditekankan bahwa lebih terbuka dan peduli terhadap perubahan jaman. Dimana ketiganya aspek tersebut juga mencakup eksisting bangunan Spazio yang ada dimana memiliki desain ruang makan outdoor.



Gambar 10. Ide Gagasan Konsep

2. Konsep Perancangan

Tema yang digunakan pada perancangan interior ini adalah “Global and Care”.

Global berarti:

1. Mendunia
2. Luas
3. Bukan kata umum bagi setiap orang
4. Mencerminkan keterbukaan dan penerimaan

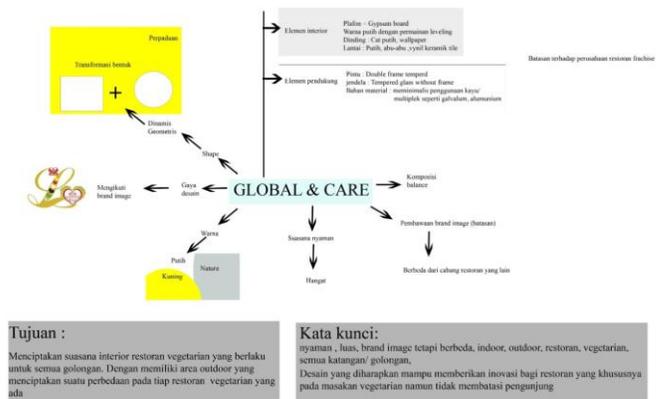
Care berarti”

1. Peduli
2. Memiliki rasa/ tindakan yang didasari keprihatinan
3. Terbuka yaitu tidak egois dan saling berbagi
4. Terbuka yaitu terbuka untuk semua golongan

3. Tujuan Konsep

Menciptakan suasana interior vegetarian yang berlaku untuk semua golongan. Dengan memiliki area outdoor yang menciptakan suatu perbedaan pada setiap restoran vegetarian yang ada, yang bermula dengan analisa tipologi restoran.

Kata kunci: Nyaman, luas, brand image tetapi berbeda, indoor, outdoor, restoran vegetarian, semua kalangan atau golongan. Desain yang diharapkan mampu memberikan inovasi bagi restoring yang khususnya pada masakan vegetarian namun tidak membatasi pengunjung.



Gambar 11. Bagan Konsep

IV. PENGAPLIKASIAN DESAIN

A. Interior

1. Lantai

Lantai pada setiap area menggunakan material yang memiliki durabilitas tinggi dan mudah untuk dibersihkan – *easy maintenance* sehingga pelayanan menjadi lebih cepat. Untuk pola lantai sendiri, beberapa ruang menggunakan material yang berbeda atau ketinggian yang cukup sebagai pembatas ruang dan kebutuhan akan ruang yang berbeda.

2. Dinding

Dinding yang merupakan bidang vertikal yang berfungsi sebagai pembatas antar ruang maupun ruang dalam dengan ruang luar (fisik gedung Spazio) memiliki fungsi dan tujuan pengolahan yang berbeda. Untuk dinding luar sendiri dapat bersifat transparan maupun bersifat penghambat cahaya, angin dan kalor yang masuk kedalam ruang. Selain itu dinding juga berfungsi sebagai bidang pembentuk suasana ruang dan memiliki nilai estetika bagi bangunan. Dimana penggunaan material bervariasi sebagai estetika ruang seperti cat dinding, wallpaper, dan partisi kaca tempered.

3. Plafon

Permainan tingkat plafon pada restoran untuk menciptakan suasana yang dibentuk agar melengkapi nilai estetika pada perancangan. Selain itu, plafon yang juga dapat berfungsi sebagai pembatas ruang dan sebagai rumah lampu yang dapat mengandung nilai estetis didalamnya dengan material calsiboard yang ringan dan anti

B. Rencana Aplikasi

1. Bentuk

Bentukan pada umumnya dibuat lebih variatif, kombinasi antara bentukan geometris dengan bentukan naturalis. Bentuk dibuat lebih sederhana berupa bentuk-bentuk geometris yang dominan dan dikombinasi dengan bentuk yang naturalis berupa tekstur dan lain lainnya, sehingga menghasilkan komposisi yang mengesankan bentuk natural (alami) namun modern.

2. Warna

Warna yang digunakan menggunakan warna dari batasan franchise yang ada dengan maksud mencitrakan brand image

dari Loving Hut sendiri dengan warna yang dominan adalah putih, kuning, emas, biru, dan merah yang dapat kita lihat di logo Loving Hut sendiri.

3. Material

Untuk penggunaan material sendiri lebih cenderung menggunakan material berbahan natural. Mempertimbangkan Penggunaan bahan sintetis untuk digunakan dan dalam tahap dapat di daur ulang karena memiliki daya tahan yang lebih daripada menggunakan material alami namun durabilitas terhadap fungsi dinilai kurang juga terkadang telah memiliki finishing yang lebih variatif.

4. Perabot

Perabot sendiri memiliki bentuk variatif yang berbetuk geometris dengan perpaduan material yang alami dan sintetis sehingga menciptakan perabot yang unik dan menarik.

C. Sistem Interior

1. Pencahayaan

Pencahayaan alami seperti cahaya matahari merupakan sumber pencahayaan utama pada siang hari dan juga berfungsi sebagai sumber daya alami untuk penerangan. Untuk menghasilkan penerangan yang optimal dan lebih baik serta lebih hemat energi maka, untuk penerangan menggunakan LED disamping dari daya tahannya yang jauh lebih baik daripada lampu lainnya

2. Akustik

Penggunaan gypsum akustik dan kaca tempered serta karpet untuk lantai, perlu untuk menetralkan gaung dalam ruang dan penggunaan alat bantu audio berupa speaker untuk kenyamanan akustik dan kemudahan komunikasi.

3. Sistem Proteksi Kebakaran

Pada sebuah restoran, maka untuk proteksi terhadap kebakaran sangatlah penting berdasarkan bangunan yang sebagai bangunan publik. Untuk proteksi terhadap kebakaran untuk area non-dapur, menggunakan *sprinkler* dan APAR sebagai tindak langkah cepat terhadap kebakaran dalam skala kecil.

4. Keamanan

Secara keseluruhan bangunan ini telah memiliki sekuriti tersendiri dan CCTV, dan lock door untuk mengurangi resiko hal-hal yang tidak diinginkan.

D. Desain Perancangan



Gambar 12. Area Makan Indoor



Gambar 13. Area Market



Gambar 14. Area Kasir



Gambar 15. Area Bermain Anak-anak

Gambar 18. Area Makan *Outdoor*Gambar 16. Area *VIP*Gambar 17. Area Makan *Semi Outdoor*

V. KESIMPULAN

Dalam perkembangan waktu yang ada, orang-orang sadar akan pentingnya kesehatan. Dengan pengertian tersebut dapat mempermudah tujuan perancangan. Perancangan Restoran vegetarian di Surabaya yang difungsikan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Dengan restoran vegetarian yang masih sedikit dan diharapkan mampu membawa restoran franchise yang berbeda dan tidak mengubah image dari Loving Hut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tuliskan ucapan terima kasih Keluarga yang membantu dan mendanai pelaksanaan ini. Serta dukungan moril dari temn-teman

DAFTAR PUSTAKA

- [1] *Manajeme Food & Beverage Service Hotel* oleh Soekresno, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- [2] *The Everything Guide to Being Vegetarian: The Advice, Nutrition Information, and Recipes You Need to Enjoy a Healthy Lifestyle* oleh Alexandra Greeley, F+W Media
- [3] *Global Warming: And The Creator's Plan* by Jay A. Auxt, Dr. William M. Curtis III, New Leaf Publishing Group, Incorporated).
- [4] Food court. (n.d.). *The American Heritage Dictionary of the English Language*, Fourth Edition. Retrieved May 22, 2007
- [5] Ellis, Steven J. R. (2004): "The Distribution of Bars at Pompeii: Archaeological, Spatial and Viewshed Analyses", *Journal of Roman Archaeology*, Vol. 17, pp. 371–384 (374f.)
- [6] Cromley, Elizabeth Collins. *The Food Axis: Cooking, Eating, and the Architecture of American Houses*. University of Virginia Press; 2011; Halaman 288

[7] *The Everything Guide to Being Vegetarian: The Advice, Nutrition Information, and Recipes You Need to Enjoy a Healthy Lifestyle* oleh Alexandra Greeley, F+W Media

[8] *Dietary Guidelines for Americans, 2010 – Sumber dari U.S. Departemen Agriculture dan the U.S. Departemen kesehatan dan pengabdian manusia*

[9] www.lovinghut.co.id