

PERANCANGAN DESAIN INTERIOR RESTORAN DELAGA BIRU, PORSEA, KABUPATEN TOBASA – SUMATERA UTARA

Irma Damayantie

Fakultas Desain dan Industri Kreatif, Universitas Esa Unggul
Jalan Arjuna Utara No.9, Kebon Jeruk, Jakarta 11510
damayantie@esaunggul.ac.id

Abstract

Porsea area, Tobasa regency, North Sumatra is an area near Lake Toba which is currently still developed its tourism industry. One of the supporters of the tourism industry is in the restaurant business sector. A well-designed restaurant can be an attraction for visitors by not ruling out the food products it sells. Visitors to restaurants in the Delaga Biru tourist area can be visitors who live in homestay there and outside visitors who specifically come to this restaurant. The design of the restaurant will look as attractive as a tourism support facility in Porsea area, Tobasa regency. Design method used to arrange a development of facility supporting activity as tourist attraction of tourism. Method of completion data result comes from observation and reference of the work. While the application of data analysis method is using SWOT qualitative analysis to solve the problem of tourism design which supporting facilities in Porsea itself. Application of the concept of restaurant space applied to the segmentation of its natural tourism. As the result, space concept in designing interior of Delaga Biru restaurant theme is "Tropical Nature". This is in accordance with natural attractions in Porsea, Tobasa regency in the tropics area. The concept of space planning from the Delaga Biru restaurant with the theme will be realized in the indoor and outdoor dining areas. This exotic nature is the basis in designing interior restaurant Delaga Biru.

Keywords: restaurant design, porsea, tourism

Abstrak

Kawasan Porsea, Kabupaten Tobasa, Sumatera Utara merupakan kawasan di dekat Danau Toba yang saat ini masih dikembangkan industri pariwisatanya. Salah satu pendukung industri pariwisata adalah pada sektor bisnis restoran. Restoran yang didesain dengan baik dapat menjadi daya tarik bagi pengunjung dengan tidak mengesampingkan produk makanan yang dijualnya. Pengunjung restoran pada kawasan wisata Delaga Biru ini dapat merupakan pengunjung yang tinggal pada *homestay* di sana maupun pengunjung luar yang khusus datang ke restoran ini. Desain restoran akan ditampilkan semenarik mungkin sebagai fasilitas penunjang pariwisata di kawasan Porsea, Kabupaten Tobasa. Metode perancangan digunakan untuk merancang sebuah pengembangan fasilitas penunjang aktivitas sebagai daya tarik pengunjung pariwisata. Metode pengumpulan data diperoleh dari hasil observasi dan acuan karya. Sedangkan penerapan metode analisis data menggunakan analisis kualitatif SWOT untuk memecahkan masalah perancangan fasilitas penunjang pariwisata di Porsea itu sendiri. Penerapan konsep ruang restoran yang diterapkan berfokus pada segmentasi pariwisata alamnya. Kesimpulannya, konsep ruang dalam perancangan desain interior restoran Delaga Biru yakni bertema "*Tropical Nature*". Hal ini sesuai dengan wisata alam yang terdapat di Porsea, Kabupaten Tobasa pada daerah tropis. Konsep ruang dari restoran Delaga Biru dengan tema tersebut akan diwujudkan pada area makan *indoor* dan *outdoor*. Wisata alam yang eksotis inilah yang menjadi dasar dalam perancangan desain interior restoran Delaga Biru.

Kata kunci: perancangan restoran, porsea, pariwisata

Pendahuluan

Restoran tidak hanya dipandang sebagai tempat makan saja, tetapi desainnya dapat juga menyenangkan mata. Desain interior restoran yang baik turut andil dalam membuat pengunjung merasa nyaman dan merasa mereka ingin kembali lagi ke sana. Pemerintah Indonesia saat ini sangat mendukung dalam pengembangan industri pariwisata daerah. Daerah Porsea, Kabupaten Tobasa, Sumatera Utara merupakan salah satu daerah yang berpotensi dalam sektor pariwisatanya. Pengembangan sektor

pariwisata di Porsea dapat meningkatkan pendapatan ekonomi daerah dan menjadi tempat wisata alternatif bagi para wisatawan. Restoran yang ada di kawasan wisata perlu didesain dengan beberapa pertimbangan, sehingga terjadi peningkatan pengunjung yang mengakibatkan bertambah pula kas daerah dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan untuk masyarakat sekitarnya. Penataan interior restoran di kawasan wisata dapat melibatkan penggunaan ragam hias lokal dengan tidak menghilangkan elemen dan

prinsip desain juga tidak meninggalkan budaya masyarakat Indonesia.

Rumusan masalah dapat ditentukan sebagai berikut: Bagaimanakah konsep ruang dalam perancangan desain interior restoran pada sektor pariwisata Delaga Biru, Porsea, Kabupaten Tobasa, Sumatera Utara?

Perancangan desain interior restoran pada sektor pariwisata Delaga Biru, Porsea, Kabupaten Tobasa, Sumatera Utara memiliki tujuan agar masyarakat lebih memahami konsep ruang yang diterapkan, sehingga dapat memilih ruang yang sesuai dengan kebutuhannya. Konsep ruang dari desain interior restoran tidak hanya melibatkan hal teknis, tetapi juga dalam hal estetis. Perancangan restoran ini diharapkan dapat mendukung sektor pariwisata daerah Porsea, Kabupaten Tobasa.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini ditujukan bagi masyarakat di Porsea dengan melibatkan pemilik area bernama Delaga Biru yang berlokasi di Jl. Prof. Tarnama Sinambela, sebelah Puskesmas Narumonda, Kec. Siantar Narumonda Porsea, Kabupaten Tobasa. Kegiatan ini melibatkan 2 orang dosen peneliti.

Tabel 1
Jadwal Kegiatan P2M

No	Tanggal	Kegiatan
		Survey dan pencarian data
1	5 April 2017	1. Analisis situasi dan kondisi 2. <i>Environment aspect</i> 3. <i>Styling concept</i>
2	6 Mei 2017	Analisis dan kajian denah area desain
3	7 Juni 2017	1. <i>Reviewer</i> konsep dan penerapan aspek desain dan material 2. Dimensi perancangan
4	8 Juli 2017	1. Pembuatan rekayasa Model 2. Pelaksanaan penerapan desain
5	9 Agustus 2017	Pembuatan rekayasa Model berdasarkan konsep perancangan
		Laporan Akhir dan hasil untuk perusahaan
6	25 September 2017	1. <i>Reviewer</i> dan analisa hasil desain serta terapan skala pada area 2. Presentasi Produk final desain

Metode Pelaksanaan

Metode perancangan merupakan teknik atau cara yang digunakan dalam merancang. Metode yang dilakukan pada perancangan ini antara lain:

Metode pengumpulan data merupakan teknik atau cara yang dilakukan untuk mengumpulkan data. Beberapa cara yang dipakai dalam mengumpulkan data adalah sebagai berikut:

a. Metode observasi

Observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang tidak hanya mengukur sikap responden (wawancara dan angket), namun juga dapat digunakan untuk merekam berbagai fenomena yang terjadi (situasi atau kondisi). Teknik ini

digunakan bila penelitian ditujukan untuk mempelajari perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam, dan dilakukan pada responden yang tidak terlalu besar. Pengumpulan data dengan metode ini dilakukan secara langsung dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar. Dalam hal ini, penulis melakukan observasi terhadap bahan-bahan yang tersusun pada produk jasa, agar nantinya dapat divisualisasikan. Juga terhadap unsur-unsur desain yang nantinya menyesuaikan dengan produk jasa.

b. Metode acuan karya

Metode acuan karya adalah metode pengumpulan data yang didasarkan pada karya-karya yang telah ada, dengan melihat unsur-unsur yang ada di dalamnya. Perancangan produk ini akan mengacu pada unsur-unsur karya yang telah dihasilkan sebelumnya. Juga mengacu pada buku-buku teori yang digunakan untuk perancangannya.

Metode analisis kualitatif adalah bentuk metode penganalisis data dengan menggunakan penelitian kualitatif, penelitian deskriptif, penelitian histori, dan penelitian filosofis. Sehingga dalam penyajiannya, metode kualitatif biasanya bersifat verbal yang berupa uraian kalimat. Data analisa yang telah terkumpul melalui metode penelitian pustaka dan metode wawancara, akan dijabarkan dalam bentuk metode kualitatif.

Dengan melakukan teknik analisa yang sistematis dan mengikuti konsep-konsep ilmiah yang berupa pengumpulan data yang digunakan sebagai salah satu cara untuk mencari penyelesaian masalah dengan memperhatikan berbagai macam segi. Salah satunya adalah analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunities, dan Threats*). Dengan SWOT maka suatu permasalahan dapat dilihat lebih jelas dan menyeluruh. Analisa ini melihat dari segi kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*) yang tentunya juga diselaraskan dengan karakter *brand* dan *target audiences*, sehingga pada akhirnya perancangan ini mampu menonjolkan apa yang ingin divisualisasikan dari produk.

Berikut analisis SWOT untuk memecahkan masalah perancangan ini:

a) *Strength* (kekuatan)

Situasi atau kondisi yang merupakan kekuatan/ keunggulan dari Porsea, Kabupaten Tobasa saat ini. *Strength* ini bersifat internal dari perusahaan. Berikut keunggulan yang menjadi kekuatan dari wilayah pariwisata ini.

- 1) Merupakan salah satu bagian dari daerah pariwisata berdekatan dengan Samosir dan danau Toba yang mempunyai lokasi destinasi yang cukup mudah dijangkau oleh wisatawan/pengunjung
- 2) Biaya akomodasi yang paling terjangkau

- 3) Memiliki cagar alam andalan seperti Danau Toba dan keindahan ke eksotisan alam yang sangat menarik sebagai alternatif destinasi di Porsea Kabupaten Tobasa
- 4) Melayani para wisatawan/pengunjung pada saat *weekdays* maupun *weekends*
- b) *Weakness* (kelemahan)

Keadaan dari usaha yang tidak berjalan dengan baik dapat menjadi kelemahan tersendiri sehingga kadang tidak menguntungkan dan tidak dapat memajukan kegiatan usaha. Tidak hanya pada kegiatan namun juga bisa pada produknya yaitu :

- 1) Desain yang kurang terkonsep dengan tema masa kini yang cenderung monoton, sehingga berdampak bagi masyarakat atau pendatang jadi tidak menarik
- 2) Kurangnya layanan dan fasilitas *entertainment* yang dibangun sebagai sarana dan fasilitas yang mendukung, sehingga masyarakat kurang berminat dan berkunjung kedaerah tersebut.

c) *Opportunities* (peluang)

Faktor positif dari luar yang memberikan kesempatan bagi perusahaan untuk memanfaatkan kesempatan yang ada

- 1) Porsea Kabupaten Tobasa merupakan daerah yang lokasinya paling mudah dijangkau dari perkotaan di antara pulau bagian lain dari Samosir dan Danau Toba
- 2) Porsea Kabupaten Tobasa ini merupakan salah satu daerah yang dihiasi oleh area gunung dan danau Toba yang sudah dikenal dengan keindahan pesona alamnya
- 3) Daerah penghasil Ulos Di Sumatera Utara, menjadikan tempat ini menjadi begitu strategis untuk dikunjungi, karna kaya akan hasil kerajinan hasil budaya setempat.
- 4) Banyaknya paket wisata yang terdiri dari penginapan, kuliner, *water sport* dengan harga terjangkau.

d) *Threats* (ancaman)

Faktor negatif yang berupa ancaman dari lingkungan yang memberi hambatan bagi berkembangnya atau berlanjutnya perusahaan

- 1) Terdapatnya fasilitas yang sudah mulai dibangun dengan infrastruktur dari segi bangunan penginapan dan sarana *entertainer* di daerah tersebut.
- 2) Terdapat juga pulau lain yang memiliki rancangan media promosi lebih menarik, dan tentunya mempunyai kegunaan atau manfaat yang maksimal (informasi tersampaikan jelas untuk para konsumen)
- 3) Pembangunan yang belum merata dari segi fasilitas wisata kuliner, maupun prasarana lainnya.

Dalam pembuatan penelitian, sangat perlu ditunjang oleh teori-teori yang dapat menunjang dan berkaitan dengan topik pembahasan. Maka dari itu,

penulis mengumpulkan data-data berupa teori yang berkaitan dengan topik permasalahan yang diulas. Segala macam teori terkait tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

Restoran

Restoran berasal dari bahasa latin *restaurae* yang dalam bahasa Inggris berarti *a public eating place*, yaitu rumah makan atau tempat makan umum. Restoran merupakan rumah makan yang fungsinya sebagai penyedia jasa di bidang boga dengan ketentuan dan ciri khas yang ingin ditampilkan (Marsum, 2005: 7). Restoran juga merupakan suatu tempat yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minuman. Tujuan beroperasi sebuah restoran adalah untuk mencari untung dan untuk membuat puas para tamu.(Atmodjo, 2010: 7).

Macam-macam tipe restoran antara lain :

1. *A'la Carte Restaurant*

Merupakan restoran yang telah banyak mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih makanan yang mereka ingini. Tiap-tiap makanan dalam restoran jenis ini mempunyai harga sendiri-sendiri.

2. *Table D'hote Restaurant*

Merupakan suatu restoran yang khusus menjual menu *Table d'hote* yaitu suatu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.

3. *Coffee Shop*

Coffee shop atau *Brasserie* adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat di mana tamu dapat mendapatkan makan pagi, makan siang, dan makan malam secara cepat dengan harga cukupan. Pada umumnya sistem pelayanannya adalah *American service* di mana diutamakan adalah kecepatannya. *Ready on plate* artinya makanan sudah diatur dan disiapkan di atas piring. Kadang-kadang penyajiannya dilakukan dengan cara *buffet* atau prasmanan.

4. *Cafeteria* atau *Café*

Merupakan suatu restoran kecil yang mengutamakan penjual *cake* (kue-kue), *sandwich* (roti isi) kopi dan teh. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.

5. *Kantin*

Kantin merupakan restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik atau sekolah. Tempat dimana para pekerja dan para pelajar bisa mendapatkan makan siang dan *coffee break* yaitu acara minum kopi disertai makanan kecil untuk

selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat-rapat dan seminar.

6. *Continental Restaurant*

Merupakan suatu restoran yang menitik-beratkan hidangan *continental restaurant* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Suasana-nya santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai atau rileks.

7. *Carvery*

Carvery adalah suatu restoran yang sering berhubungan dengan hotel di mana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggangan sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

8. *Dining Room*

Dining room terdapat pada hotel kecil, motel atau *inn*, merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis daripada tempat makan biasa. *Dining room* pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu namun juga terbuka bagi para tamu luar.

9. *Discotheque*

Merupakan restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik. Kadang-kadang juga menampilkan *live-band*. *Bar* adalah salah satu fasilitas utama untuk sebuah diskotik. Hidangan yang tersedia pada umumnya berupa snack.

10. *Fish and Chip shop*

Merupakan suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris, di mana kita dapat membeli bermacam-macam keripik (*chips*) dan ikan goreng. Biasanya berupa ikan Cod dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi. Jadi makanannya tidak dapat dinikmati di tempat itu.

11. *Grill Room*

Atau disebut *Rotisserie* adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya antara restoran dengan dapur dibatasi oleh sekat kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki dan melihat sendiri bagaimana memasaknya.

12. *Inn Traven*

Merupakan suatu restoran dengan harga yang cukup yang dikelola oleh perorangan di tepi suatu kota. Suasana yang dibuat sangat dekat dan ramah dengan tamu-tamu sedangkan hidangannya juga lezat-lezat.

13. *Night Club/ Super club*

Merupakan restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu-tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah, pelayanannya megah. *Band* merupakan kelengkapan yang diperlukan. Para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi sehingga menaikkan gengsi.

14. *Pizzeria*

Merupakan salah satu restoran khusus menjual *pizza*. Kadang juga berupa spaghetti atau makanan khas Itali lainnya.

15. *Pan Cake House/ Creperie*

Merupakan suatu restoran yang khusus menjual *pancake* serta *crepe* yang ada isinya dengan berbagai macam manisan di dalamnya.

16. *Pub*

Pada mulanya merupakan tempat hiburan umum yang mendapat izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol lainnya.

17. *Snack bar/ Café/Milk Bar*

Semacam restoran cukup yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat di mana para tamu mengumpulkan makanan mereka di atas baki yang diambil dari atas counter dan kemudian membawanya ke meja makan. (Atmodjo, 2010: 8–11)

Menurut Marsum (2007: 21) secara garis besarnya kegiatan di dalam sebuah restoran dapat dibagi dalam empat jenis kegiatan, yaitu :

- Dapur, mempersiapkan dan memproduksi hidangan.
- Ruang makan (*dinning area*), menawarkan, menjual dan sekaligus menyajikan hidangan-hidangan yang dimasak oleh bagian dapur.
- Bar*, menjual minuman beralkohol dan melayani pengunjung.
- Kasir, tempat pengunjung untuk melakukan pembayaran.

Menurut S.K. Menparpostel No.KM. 37/PW,304/MPPT 86 tanggal 27 Juni 1996, syarat sebuah rumah makan antara lain:

- Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas ketentuan 1,5 m² per tempat duduk.
- Letak ruang makan berhubungan dengan dapur.
- Meja dilengkapi dengan asbak dan tempat garam.
- Meja dilengkapi dengan *place mats*.
- Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara.
- Tersedia fasilitas bantu untuk pelayanan.
- Tersedia toilet umum. Toilet pria dan wanita terpisah.
- Cukup penerangan.
- Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya.
- Lantai tidak licin dan dibuat selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar.
- Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur, saluran air bersih lancar dan mencukupi.

Perencanaan Ruang

Perencanaan restoran sebaiknya dimulai setelah menganalisis secara keseluruhan pasar dan telah mendefinisikan jenis restoran, gaya pelayanan, konsep, sistem yang akan diterapkan, dan faktor lainnya. Data yang diperoleh kemudian disusun menjadi program desain yang menarik banyak pertimbangan, termasuk konsep klasik disebut nilai teknis (NT), yang mana dapat menjadi komponen kunci dari perencanaan ruang.

NT dapat menjadi bumerang kepada juru masak yang egonya dihubungkan dengan dapur yang ingin tampil-ukuran, desain, dan peralatan yang berlebih. Disebutkan, jika didesain secara khusus, warna tertentu yang berkorelasi dengan peralatan memasak adalah hal utama pada konsep restoran—conohnya, pada dapur yang ditampilkan—semua dijamin.

Sirkulasi

Tujuan terpenting NT adalah mengoptimalkan sirkulasi dalam batas jarak, isi, kecepatan, dan arah. Umumnya, pola sirkulasi disusun untuk pengunjung, pegawai, makanan, peralatan makan, dan pelayanan. Pola sirkulasi harus dipertimbangkan dengan baik saat program desain. Sirkulasi harus dipertimbangkan juga pada area parkir, di mana pintu masuk dan pintu keluar sepanjang jalan harus dipertimbangkan.

Kecepatan Pelayanan

Semakin cepat pelayanannya, restoran semakin tergantung pada rencana lantai yang terdesain dengan baik. Operasi pelayanan yang cepat dan *cafe* sebaiknya harus ditata sehingga setiap area pada restoran, semua persediaan makanan, dan setiap peralatan membantu memaksimalkan kecepatan. Operasi pelayanan ini sebaiknya secara jelas didefinisikan, sirkulasi dengan jarak pendek yang tidak bersilangan. Sirkulasi yang menyebar meminimalkan pola lalu lintas bersilangan.

Arah

Layout yang ideal membuat garis lurus atau memutar sirkulasi yang tidak perlu diarahkan, dengan tidak ada pola sirkulasi bersilangan. Suatu desain yang tidak mungkin dibuktikan tetapi dapat dicapai dalam proses perencanaan.

Ketika berada di dalam restoran, setiap elemen sebaiknya mengalir secara logis, sehingga pengunjung tidak bingung dalam melangkah. Misalnya, bagian penerima pengunjung sebaiknya dekat dengan pintu masuk untuk mempersilakan pengunjung untuk masuk dan berpindah langsung ke bagian bar atau ruang makan tanpa bingung dalam melangkah.

Pada *back of the house*, sirkulasi sebaiknya bergerak sebanyak mungkin dalam garis lurus sepanjang jalan dari penerimaan pesanan hingga ke bagian pengambilan. Staf yang berjaga sebaiknya dapat mengambil makanan langsung ke pengunjung dan akhirnya membawa kembali piring kotor dan taplak meja langsung ke arah bagian cuci.

Area Masuk

Bagian area masuk mulai ketika pengunjung masuk ke dalam restoran. Bentuknya bervariasi, tergantung, dalam suatu bagian, apakah restoran berdiri sendiri atau merupakan bagian dari kelompok dengan bangunan yang lebih besar. Kondisi iklim juga berdampak pada penampilan area masuk. Umumnya, area ini harus terlihat mengundang dan sebaiknya membantu pergerakan sirkulasi secara teratur dari eksterior untuk masuk makan. Pintu biasanya memisahkan eksterior dengan pintu masuk, tetapi dalam situasi seperti pada pusat perbelanjaan atau *cafe*, pelanggan tetap mungkin berjalan melalui portal terbuka (seperti yang umumnya diamankan di waktu malam). Ketika efisiensi energi meningkat, pintu ganda, pintu berputar, atau layar udara adalah pertimbangan yang penting. Area masuk sendiri termasuk elemen seperti area penerimaan pengunjung, area pemeriksaan tas, area menunggu (seringkali dengan tempat duduk), ruang untuk pengunjung mengantri, dan, seringkali, sistem penyerahan uang.

Area Makan

Area makan dimulai ketika area masuk berhenti, dan menuju ke dapur. Seringkali berhadapan dengan area pelayanan minuman. Elemen umumnya termasuk bagian tempat duduk dan area pelayanan, ventilasi, dan sistem suara dan lampu.

Perlakukan arsitektural seperti penaikan dan penurunan lantai, dan ketinggian langit-langit sering membantu mendefinisikan area makan. Salad bar, meja buffet, dan tampilan dapur sering ditempatkan atau disesuaikan pada area makan. Karena area makan adalah area restoran di mana menghasilkan pendapatan, area ini menempati sebagian besar area makan. (Regina S. Baraban, Joseph F. Durocher, 2010: 38–43)

Pengertian Estetika Menurut Kuypers

K. Kuypers (1977: 251–254) menjelaskan bahwa estetika merupakan segala sesuatu atau hal-hal yang berlandaskan pada sesuatu yang berkaitan dengan pengamatan. Melalui pengertian yang telah dikemukakan oleh K. Kuypers estetika merupakan segala hal yang meyangkut keindahan yang ada pada penglihatan seseorang. Pandangan itu sendiri dapat dianggap sebagai sesuatu yang bersifat relatif dan tidak bisa dipastikan sama. Tetapi didalamnya,

terdapat dua nilai penting yang perlu diketahui, yaitu:

- Nilai Instrinsik, yaitu nilai yang terkandung dari dalam suatu keindahan. Nilai instrinsik ini biasanya dapat dirasakan dan dimengerti dari dalam hati oleh penikmat atau penerimanya.
- Nilai Ekstrinsik, yaitu merupakan unsur atau nilai yang terlihat dari luar. Misalnya pada pementasan tari, tampak gerakan lembut yang ditujukan oleh sang penari, hal itulah yang dinamakan nilai ekstrinsik. (Yaya Badriya, www.ilmuseni.com, 21 Agustus 2017)

Elemen Dasar Interior

Menurut Andie A. Wicaksono, Endah Trisnawati (2014: 8–9), desain interior yang sukses membutuhkan penyelesaian problematika ruang yang logis dan kreatif untuk menghasilkan lingkungan buatan yang koheren, fungsional, dan estetis. Garis, bentuk, dan bidang menjadi alat yang dapat membawa pergerakan mata sebagai alat optik ke dalam sebuah ruangan, yang kemudian diikuti oleh persepsi psikologis.

Ruang dan cahaya adalah dua elemen berikutnya penting untuk dipertimbangkan. Secara visual, sebuah ruangan akan terlihat lebih luas ketika dilengkapi dengan pencahayaan yang baik. Kesan “ringan” juga dapat dibuat pada ruangan yang gelap dengan pilihan warna yang kreatif. Warna terang secara visual akan memperluas kesan ruang, sedangkan pilihan cat gelap akan menyerap cahaya dan memberikan suasana lebih nyaman untuk ruangan yang lebih besar.

Pola dan tekstur memungkinkan untuk mengekspresikan kreativitas dengan cara yang sangat individu dan melengkapi keberhasilan desain sebuah ruangan. Pola lantai dan tekstur dapat dimainkan. Harmonisasi dan keseimbangan dapat dicapai dengan menerapkan gabungan beberapa elemen dasar perancangan interior, yaitu garis, bentuk, bidang, ruang, cahaya, warna, pola, dan tekstur.

Identifikasi data perusahaan diperlukan untuk mengetahui informasi dan produk yang akan dirancang Berikut adalah identifikasi yang akan dijabarkan:

Data perusahaan merupakan data dari perusahaan yang dipilih meliputi nama perusahaan, manajemen perusahaan, produk yang dipasarkan, jangkauan wilayah, dan lokasi perusahaan.

Delaga Biru

Sejarah pembangunan Delaga Biru masih dalam tahap pembangunan dan pengembangan pada tahun 2017 ini, Diharapkan pembangunannya akan selesai pada akhir bulan Desember ini. Konsep yang dibangun dalam perancangannya yang didirikan

beralamat Jl. Prof. Dr. Tarnama Sinambela ini mempunyai konsep sebuah wahana dan fasilitas penunjang penginapan atau *homestay* yang dilengkapi dengan sarana hiburan seperti *live music*, restoran, *store*, dan sarana kolam renang yang menjadi salah satu konsep untuk daya tarik kunjungan masyarakat sekitar dan masyarakat luar pada umumnya. Tidak menutup kemungkinan ditujukan pada pendatang luar kota bahkan wisatawan asing sekalipun menjadi *target market* dari sarana dan prasarana Delaga Biru ini.

Manajemen perusahaan akan dipegang oleh pemegang perusahaan Delaga Biru sendiri. Mengingat pembangunan yang masih baru dan perlu untuk pengembangan struktural yang menyusun dan mengatur di setiap managemennya seperti pengelolaan *homestay*, *tiketing*, fasilitas kolam renang, restoran, *live music*, dan *parking area*.

Penduduk setempat menyediakan fasilitas wisata seperti: *homestay*/penginapan dengan variasi harga yang relatif terjangkau, restoran yang menyajikan menu *seafood* maupun wahana air kolam renang dewasa dan anak, lahan *playground* anak dan *store* kelengkapan kolam renang, dan konsep *live music* yang ditawarkan sehingga membuat lebih menarik dan menghibur.

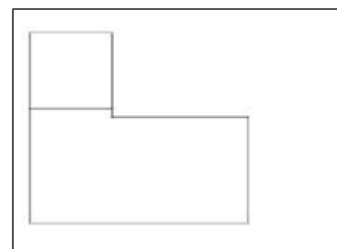


Gambar 1.

Spanduk Delaga Biru
Sumber : Jhon Viter M. 2017

Data Luas Tanah

7000 m² total keseluruhan dari ruang denah fasilitas *homestay* sampai ke tempat parkir.



Gambar 2.

Denah Area Tampak Atas
Sumber : Jhon Viter M. 2017

Jangkauan wilayah perusahaan

Wilayah sekitar Porsea, Kab.Tobasa.

Lokasi Perusahaan

Delaga Biru yang berlokasi di Jl. Prof. Tarnama Sinambela, sebelah Puskesmas Narumonda, Kec. Siantar Narumonda, Porsea, Kab. Tobasa.



Gambar 3
Tampak depan area parkir
Sumber : Jhon Viter M. 2017



Gambar 4
Tampak depan kanan area
Sumber : Jhon Viter M. 2017



Gambar 5
Tampak belakang daerah restoran
Sumber : Jhon Viter M. 2017

Perancangan fasilitas restoran pada kawasan Delaga Biru. Pengunjung yang ingin akan

otomatis mendapatkan fasilitas tersebut dan restoran juga terbuka untuk umum.

Hasil dan Pembahasan Konsep Perancangan

Konsep perancangan merupakan hasil karya berupa pemikiran yang menentukan tujuan-tujuan dari perancangan sebuah desain. Dalam konsep perancangan ini akan dijabarkan tentang konsep perancangan restoran Delaga Biru dari Porsea, Kabupaten Tobasa ini.

Tema perancangan interior restoran ini adalah “*Tropical Nature*”. Dalam perancangan restoran dibuat ruang yang mengacu kepada kondisi ruangan yang nyaman dan sehat. Nyaman bukan hanya dapat diperoleh dari keergonomisan tetapi juga dapat melalui suasana ruang dan pengaruh psikologi ruang. Kata tropis berasal dari kata benda tropis yang kondisi iklim geografis yang berada pada daerah khatulistiwa. Oleh karena karakternya yang panas dan kelembaban yang tinggi, perlu perancangan yang mampu untuk mengatasi iklim seperti ini seperti ukuran pintu dan jendela yang besar dan dikelilingi oleh ventilasi. Pada arsitektur tropis sekarang banyak yang memiliki karakter seperti paduan warna cerah dan natural serta penggunaan material alam yang berhubungan dengan pendekatan ekologis pada interior.



Gambar 6

Referensi *image* restoran bertema tropis
Sumber : <http://adespo.com/blog/tag/restoran/>. 2017

Restoran tema “*Tropical Nature*” pada kawasan Porsea dapat terlihat pada gambar usulan desain yang banyak menampilkan warna coklat kayu dan memanfaatkan suasana alam tropis dengan menempatkan banyak bukaan arsitektur, berupa pintu geser dan konsep restoran semi terbuka di lantai atas.

Konsep Ruang

Pada perancangan sebuah restoran yang bersifat ruang komersial dibutuhkan karakter desain yang mampu menciptakan *image*/karakter desain ruang yang melekat pada pencitraan restoran dan dapat memberikan karakter desain yang memiliki nilai jual lebih kepada konsumen. Karakter ruang

yang akan ditampilkan pada Restoran Delaga Biru adalah karakter ruang yang mampu untuk mengatasi iklim tropis sehingga ruang dalam/interior terasa lebih nyaman.

Pengunjung restoran adalah tamu yang menginap di *homestay* yang ada pada kawasan wisata Delaga Biru dan tamu luar yang datang khusus untuk berwisata di lokasi ini. Pengunjung diperkirakan akan datang ke restoran secara berkelompok. Pengunjung khusus datang dengan alasan berwisata, sehingga bersifat santai, penciptaan suasana ruang pada restoran ini dibuat lebih rileks.

Suasana ruang restoran Delaga Biru diciptakan berdasarkan fungsi dan pembagian ruangan yang terdiri atas 2 lantai. Pada lantai pertama terdapat 2 area, yaitu *indoor* dan *outdoor*. Area *outdoor* dapat diakses oleh para pengunjung kolam renang yang ingin bersantap di restoran tanpa meninggalkan waktu rekreasinya. Pada area *outdoor*, restoran dilengkapi dengan furniture *patio set*. Area *indoor* restoran tidak diperkenankan untuk diakses oleh pengunjung kolam renang, karena pada material interior yang akan digunakan bukan dikhususkan material anti air. Oleh sebab itu, maka pintu masuk ke area restoran sengaja diletakkan agak tersembunyi pada sisi kiri bangunan. Area *indoor* restoran Delaga Biru pada lantai bawah dilengkapi dengan pintu geser. Pintu ruang makan dapat dibuka oleh pengunjung restoran apabila pengunjung ingin menikmati suasana luar ruang tanpa beranjak dari dalam restoran.

Pada lantai kedua restoran Delaga Biru mengusung konsep semi terbuka. Pada area ini terdapat 2 jenis area makan. Area *indoor* ditujukan untuk pengunjung yang ingin menikmati makanan sembari melihat suasana kawasan wisata Delaga Biru dari ketinggian. Sedangkan area *outdoor* dimaksudkan untuk pengunjung yang ingin menikmati bersantap di bawah cahaya matahari ditemani hembusan angin alami. Pengunjung yang datang pada malam hari dan menempati area *outdoor* lantai kedua dapat menikmati suasana bersantap di bawah cahaya rembulan dan bintang-bintang. Hiburan *live music* pada area restoran diharapkan dapat menambah jumlah pengunjung baik pada siang maupun malam hari.



Gambar 7

Referensi *image* area *outdoor* restoran lantai kedua
Sumber : <http://www.graved.com>.2017

Dimensi Restoran

Bangunan restoran ini terpisah dari bangunan lain pada kawasan wisata Delaga Biru. Area restoran berukuran panjang 20m dengan lebar 8m. Ukuran tersebut sudah melalui persetujuan pihak terkait dan melalui pengukuran terlebih dahulu demi mendapatkan ukuran yang ideal dan kapasitas yang diinginkan, sehingga ergonomi dan penerapan estetikanya pun tepat.



Gambar 8

Kajian Pemodelan

Sumber : Jhon Viter M. 2017



Gambar 9

Kajian Pemodelan

Sumber : Jhon Viter M. 2017



Gambar 10

Kajian Pemodelan

Sumber : Jhon Viter M. 2017



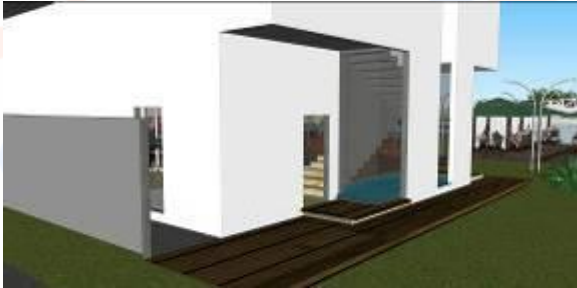
Gambar 11

Kajian Pemodelan

Sumber : Jhon Viter M. 2017



Gambar 12
Kajian Pemodelan
Sumber : Jhon Viter M. 2017



Gambar 13
Kajian Pemodelan
Sumber : Jhon Viter M. 2017



Gambar 14
Kajian Pemodelan
Sumber : Jhon Viter M. 2017

Kesimpulan

Dalam melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di Porsea, Kabupaten Tobasa, dapat disimpulkan bahwa produk pariwisata daerah ternyata memerlukan perancangan dengan berbagai pertimbangan yang hasilnya nanti dapat berguna bagi masyarakat Porsea, Kabupaten Tobasa itu sendiri. Perancangan desain interior restoran Delaga Biru yang dilakukan berdasarkan hasil data lapangan dari daerah setempat, data literatur, dan pengembangan data-data sebelumnya. Setelah menganalisis dan melakukan sintesis data yang diperoleh tersebut, disimpulkan konsep ruang dalam perancangan desain interior restoran Delaga Biru bertema “*Tropical Nature*”. Hal ini karena alam tropis di kawasan Porsea cukup menarik untuk diterjemahkan ke dalam interior. Kegiatan pengabdian masyarakat berupa perancangan ini berguna bagi masyarakat untuk memperkenalkan produk pariwisata daerah

serta mempromosikan kekayaan alam daerah tersebut, baik dari segi keindahan dan keanekaragaman hasil kebudayaan masyarakat setempat. Kawasan Porsea, Kabupaten Tobasa yang kaya akan keindahan alamnya menjadikan daerah ini layak untuk terus dikembangkan supaya sektor pariwisatanya dapat terus maju dan berkembang.

Daftar Pustaka

- Andie A. Wicaksono, Endah Trisnawati. (2014). “*Teori Interior*”, Jakarta : Griya Kreasi.
- Baraban, Regina S., Joseph F. Durocher. (2010). “*Successful Restoran Design*”, John Wiley & Sons, Inc., New Jersey.
- Caesar Novita Sari Dewi dan Budiono. (2016). “*Desain Interior Restoran Live Seafood Terminal Surabaya dengan Konsep Perpaduan Budaya Surabaya dan Madura*”, JURNAL SAINS DAN SENI ITS Vol. 5, No.2, 2016.
- Felix T., Adi Santosa, S.Sn, M.Arch., Dra. Herlin Sri Utami. (2013). “*Perancangan Interior Restoran Dengan Pendekatan Ekologis Di Surabaya*”, Jurnal Dimensi Desain Interior, JURNAL INTRA Vol. 1, No. 1, 2013.
- Ida Bagus Edy Dharma Putra. (2012). “*Desain Interior Restoran “Hu’u” Jl. Danau Tempe, Sanur – Bali*”, Artikel Ilmiah, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia, Denpasar.
- Noviana Angelina Hiu, Mariana Wibowo. (2016). “*Perancangan Interior Restoran Bandar Djakarta di Surabaya*”, JURNAL INTRA Vol. 4, No. 2, 2016.
- Piotrowski, Christine M., FASID, IIDA. (2016). “*Designing Commercial Interiors*”, John Wiley & Sons, Inc., New Jersey.
- Yaya Badriya. (2017). “*Pengertian Estetika Menurut Para Ahli Beserta Penjelasannya*”, www.ilmuseni.com, 21 Agustus 2017.