

PENERAPAN KONSEP *COLOR CHANGEABLE* PADA PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DUBAI DI BANDUNG

COLOR CHANGEABLE CONCEPT *IN PLANNING OF INTERIOR DESIGN OF DUBAI RESTAURANT IN BANDUNG*

Dyson Yudiana¹, Andreas D. Handoyo, ST.,MT², Imtihan Hanum, S.Sn.,M.DS³

¹Podi Desain Interior, Fakultas Industri Kreatif (FIK), Universitas Telkom

^{2,3}Dosen Podi Desain Interior, Fakultas Industri Kreatif (FIK), Universitas Telkom

¹yudianadyson@gmail.com, ²ashandoyo@tcis.telkomuniversity.ac.id, ³imtihan@tcis.telkomuniversity.ac.id.

Abstrak

Kota Bandung merupakan kota yang terkenal dengan kulinernya yang beraneka ragam. Selain itu, adanya dukungan dari pemerintahan lokal yang menjadi pemicu terdorongnya perkembangan usaha khususnya dalam bidang kuliner. Karena saat ini kota Bandung memiliki tren kuliner yang sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakatnya. Salah satu jenis kuliner yang banyak diminati oleh masyarakatnya yaitu masakan Timur Tengah, karena masakan tersebut memiliki karakteristik tersendiri. Dubai merupakan anggota negara Uni Emirat Arab (UEA) yang termasuk ke dalam kawasan Timur Tengah, kesan Dubai saat ini terkenal dengan karakteristik bangunan dan interior *Ultra-Modern*. Selain itu, pada saat ini kegiatan makan tidak hanya sebagai pemenuh kebutuhan, tetapi juga sebagai kegiatan bersosialisasi dan eksistensi diri, sehingga diperlukannya sebuah suasana bersantap yang berbeda dalam sebuah restoran Dubai, yang nantinya suasana tersebut dapat membentuk kebetahan/*mood*, *place attachment* atau pengalaman manusia didalam ruang dan memberikan hubungan emosional antara pengunjung dengan restoran. Dimana kebetahan bersantap tersebut ditunjang dengan perubahan warna cahaya atau *color changeable lighting*. Perancangan ini diharapkan akan bermanfaat bagi keilmuan dibidang Desain Interior, khususnya terkait kebetahan/*mood* manusia dalam sebuah ruang.

Kata Kunci: tren, kuliner, kebetahan, dan *ultra-modern*.

Abstract

Bandung city is known for its various culinary. In addition, the support of local government has given development of business, especially in the culinary business. Because Bandung city have a culinary trend it has become part of the lifestyle society's nowadays. One of culinary, mostly is liked by society, such as; Arabian foods, because the foods has its own characteristics. Dubai is part of the United Arab Emirates (UAE) which Including Dubai into the Middle-East region, impression of Dubai also famous with building characteristic and Ultra-Modern interior nowadays. In addition, the lifestyle society was culinary trend where eating activity not only as human needs, but also as social activity and existence themselves nowadays, so it's needed a different dining atmosphere in a Dubai restaurant, which the atmosphere to establish comfortably or mood, place attachment or experiences in the room give emotion relationship between visitor with restaurant increasing. Mood of eating activity that can be made with a changeable color and lighting. This design also is expected to be beneficial to scientific field of interior design. Specially, it related with comfortable and human mood in the room.

Keywords: trend, culinary, mood, and *ultra-modern*.

I. Pendahuluan

Pada saat ini, tren akan kuliner sudah menjadi bagian dari gaya hidup manusia yang tidak dapat dipisahkan. Khususnya di kota Bandung tren akan kuliner sangat berkembang pesat, karena adanya dukungan tersendiri dari pemerintah lokal seperti adanya "*Bandung Culinary Night*". Sehingga kuliner saat ini tidak hanya menjadi suatu kebutuhan saja, akan tetapi kini suatu makanan banyak digemari, diminati dan menjadi perhatian dari banyak orang. Sehingga banyak kalangan masyarakat yang menjadikan kuliner sebagai rekreasi tersendiri untuk memenuhi kebutuhannya akan makanan yang dapat diwujudkan dalam sebuah wisata kuliner.

Kota Bandung memiliki jumlah populasi penduduk yang besar karena kota Bandung merupakan kota terbesar ke-4 di Indonesia, sehingga berbanding lurus dengan tingginya peluang akan berkembangnya suatu usaha, salah satunya yaitu usaha kuliner. Selain itu, Bandung juga memiliki banyak sekali berbagai macam kuliner yang tersebar diseluruh penjuru kota. Oleh karena itu, ada banyak macam jenis, pilihan restoran atau rumah makan dan kawasan kuliner yang berada di Bandung, diantaranya kawasan kuliner malam Gardujati, kawasan kuliner Pasirkaliki, pusat jajanan Pasteur dan masih banyak kawasan kuliner di kota Bandung. Selain kawasan kuliner yang dimiliki kota Bandung, dalam dunia kuliner di kota ini juga terdapat banyak restoran, café dan rumah makan yang sudah terkenal di kota Bandung khususnya. Oleh sebab itu, diperlukannya sebuah wadah untuk dapat memnuhi kebutuhan masyarakat dalam dunia kuliner yaitu sebuah restoran.

Dari beragam jenis kuliner yang berada di kota Bandung, salah satu kuliner yang diminati oleh masyarakatnya yaitu masakan Timur Tengah. Di kota Bandung khususnya, restoran yang terkenal dengan masakan Timur Tengah yaitu “*Qahwa - The Middle East Restaurant*”, pada restoran tersebut menyajikan beragam masakan Timur Tengah yang sangat bervariasi tanpa menghilangkan cita rasa dan ciri khas/keunikan masakan tersebut. Makanan Timur Tengah terkenal dengan sebutan “*Arabian Food*”, dimana masakan tersebut kaya akan rempah-rempahnya, sehingga membuat masakan “*Arabian Food*” dapat mudah dikenali dan disukai oleh banyak orang dipenjurur dunia termasuk masyarakat Indonesia khususnya di kota Bandung.

Dubai merupakan bagian dari negara Uni Emirat Arab (UEA) yang termasuk ke dalam kawasan Timur Tengah. Dimana Dubai dulunya merupakan sebuah kota miskin yang terkenal dengan padang pasirnya, akan tetapi *image* Dubai saat ini sudah sangat berubah menjadi kota metropolitan termuda yang mampu melakukan pembangunan kurang dari tiga dekade. Bukan hanya terkenal akan makanannya yaitu “*Arabian Food*”, saat ini Dubai terkenal memiliki karakteristik bangunan dan interior *Ultra-Modern*. Dimana pada bangunan dan interior yang memiliki karakteristik *Ultra-Modern* memiliki ciri kemajuan baik dalam bidang teknologi, progresif dan futuristik, pada bangunan tersebut sangat modern atau luar biasa modern. Selain itu, bentuk yang digunakan pada *Ultra-Modern* adalah bentuk dinamis dan asimetris.

Pada perancangan interior restoran, banyak sekali hal yang dapat memengaruhi pengguna ruang, seperti ruang yang menarik, unsur suasana yang dibuat dan pembentukan kebetahan/*mood* bagi pengguna ruang sangat berpengaruh terhadap minat pengunjung akan restoran tersebut. Karena kebanyakan pengunjung melakukan kegiatan yang menghabiskan banyak waktu pada suatu restoran selain untuk makan, seperti bersantai, berkumpul, bersosialisasi, bekerja dan melakukan kegiatan lain. Baik itu dengan teman, pasangan, keluarga bahkan rekan bisnis mereka. Selain itu, sejumlah besar pengunjung datang secara berkala, baik hanya untuk makan, menikmati fasilitas yang tersedia dan melakukan acara lainnya. Sehingga diperlukan perancangan yang baik dan memiliki tematik yang berbeda untuk dapat menarik minat, kebutuhan dan keinginan pengunjung. Sehingga dapat membentuk hubungan emosional yang baik antara pengunjung dengan restoran dan menimbulkan kebetahan/*mood* dan dapat meningkatkan *place attachment* atau pengalaman manusia didalam ruang yang dapat membuat pengunjung kembali ke restoran tersebut.

Salah satu cara agar dapat memberikan *place attachment* atau pengalaman manusia didalam ruang dan menimbulkan kebetahan/*mood* pada suatu ruang yaitu dengan menggunakan warna atau pemilihan warna, menurut psikologi warna dapat berpengaruh terhadap emosi dan kepribadian seseorang. Selain itu dalam dunia kuliner, warna dapat berpengaruh terhadap nafsu makan seseorang. Seperti yang telah dilansir Lifemojo pada Rabu (11/5/2011), yaitu “Warna Merah adalah warna yang penuh emosi dan warna yang sangat energik. Warna ini dapat meningkatkan laju pernapasan dan menaikkan tekanan darah, serta juga dapat meningkatkan nafsu makan. Karena bisa merangsang nafsu makan, warna merah sering dijadikan sebagai warna cat dinding rumah makan dan juga pilihan yang baik untuk warna di ruang makan”. Selain itu, dalam dunia interior sendiri pemilihan warna dapat menciptakan kesan, *place attachment* atau pengalaman ruang dan kebetahan/*mood* seseorang terhadap suatu ruang.

Unsur lain dari bangunan/interior *Ultra-Modern* adalah sebuah pencahayaan/*lighting*, pencahayaan sangat menunjang kesan ruang dari arsitektur/interior *Ultra-Modern* tersebut. Salah satu arsitektur/interior restoran dengan penerapan konsep perubahan warna pencahayaan/*lighting* yang berhasil, yaitu “*Switch Restaurant*” yang berada di Dubai Mall, dengan desainer Karim Rashid, dimana restoran tersebut memiliki dinding bergelombang yang simetris, dengan tekstur yang menarik sehingga efek perubahan warna cahaya dan bayangan membangkitkan kesan bukit pasir di padang pasir. Oleh karena itu, tema *Color Changeable*/perubahan warna pencahayaan/*lighting* adalah suatu tema dengan pengolahan warna cahaya yang akan dapat menambah daya tarik, karena selain dari salah satu unsur interior *Ultra-Modern*, pertimbangan dari sisi psikologi juga yang mampu menciptakan emosi, warna juga dapat menciptakan kesan, *place attachment* atau pengalaman ruang dan kebetahan/*mood* seseorang.

Oleh sebab itu, ini dapat menjadi hal yang menarik, yaitu bagaimana suatu perubahan warna cahaya dapat mempengaruhi psikologi, pengalaman ruang dan kebetahan seseorang. Sehingga penulis tertarik untuk mengangkat judul “Perancangan Interior Restoran Dubai di Bandung dengan Pendekatan Konsep *Color Changeable*”.

II. Metodologi Perancangan

2.1 Pengumpulan dan Pengolahan Data

Data yang digunakan adalah data Objek Perancangan: Musium Bandung, Karya Arsitek: Heidy Amanda (2004420141); No. 411 SAA 25/ARS/2008. Data yang diperlukan yaitu data yang berhubungan dengan perancangan antara lain: *site plan*, denah, tapak potongan bangunan. Dimana data tersebut diolah disaring dan kemudian disesuaikan kembali sesuai dengan perancangan yang diambil yaitu desain interior restoran. Selain itu, data tersebut lalu dianalisa berdasarkan permasalahan yang ada pada perancangan interior restoran Dubai di Bandung. Pengumpulan data secara langsung dengan melakukan survey lapangan dan wawancara terhadap orang yang bersangkutan yaitu pemilik/supervisor restoran *Qahwa - The Middle East Restaurant*, yang berada di jalan Progo Riau no. 1 Bandung. Dimana proses survey lapangan dan wawancara tersebut sebagai acuan atau gambaran dari restoran yang memiliki/ menggunakan peng gayaan Timur Tengah. Selain itu, dilakukan juga

dokumentasi, studi pustaka dan studi gambar yang nantinya diolah dan ditarik menjadi kesimpulan dari tipologi-tipologi/gaya hidup di Dubai yang khas untuk di visualisasikan pada desain nantinya.

2.2 Analisis Masalah dan *Problem Solving*

- Adanya hasrat/*intention* manusia untuk memperoleh sensasi, salah satunya yaitu seperti tren, dalam hal ini adalah tren tematik restoran. Di kota Bandung tren tematik mempengaruhi minat masyarakat akan dunia kuliner yang dipadu dengan tema Dubai yang dipilih yaitu "*Hi-Tech*".
- Diperlukannya sebuah wadah dalam bidang usaha kuliner yaitu sebuah restoran untuk dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan kuliner "*Arabian Food*" atau Dubai.
- Diperlukannya teknik pencahayaan khusus, pada konsep *ultra-modern* memiliki ciri teknologi, kemajuan, progresif dan futuristik. Sehingga teknik pencahayaan khusus tersebut dapat menunjang ciri teknologi, futuristik dan konsep yang dipilih yaitu *color changeable*.

2.3 Programming

- Pengumpulan data baik itu data survey dilapangan pada kasus ini yaitu resoran *Qahwa - The Middle East Restaurant*, data studi pustaka dari buku yang dibutuhkan, dan data studi gambar.
- Melakukan analisis data yang didapat yang nantinya menghasilkan besaran ruang, kebutuhan ruang, pengguna ruang, dan pengaplikasian data yang didapat kedalam desain.
- Proses perencanaan baik dari pemilihan tema, konsep, *site plan*, denah, pola lantai, pola ceiling, potongan interior, perspektif, bahan dan material, dan detail interior.

2.4 Konsep dan Skematik Desain

Konsep perancangan desain adalah sebuah ide awal setelah melalui studi banding atau survey dan telah diketahui permasalahan dilapangan, dimana pada konsep perancangan terjadi sebuah ide-ide desain yang meliputi pemilihan gaya, pembuatan bentuk, karakteristik desain yang akan dibuat, pembuatan proses gambar baik 2 (dua) dimensi atau 3 (tiga) dimensi, pemilihan warna, pemilihan material dan unsur lainnya yang nantinya akan menjadi sebuah desain real yang dapat menjawab permasalahan yang telah terjadi sebelumnya.

2.5 Pengembangan Desain

Pengembangan desain khususnya dalam desain interior diperlukan karena adanya perubahan dari segi pengguna ruang maupun menyesuaikan kebutuhan dari setiap ruang. Selain itu, sesuai dengan latar belakang bahwa perkembangan zaman dan tren yang sedang populer pada gaya hidup manusia juga dapat mempengaruhi desain interior. Akan tetapi, seperti yang telah dijelaskan bahwa pengembangan desain tidak hanya terjadi karena adanya tuntutan dari pengguna ruang, tetapi juga terpengaruhi dari aspek material, peralatan dan fasilitas dari produksi yang sesuai dengan kaidah-kaidah desain interior yang ada.

III. Pembahasan

Tema yang ingin ditampilkan pada perancangan interior restoran Dubai di Bandung adalah *hi-tech* (berteknologi tinggi). Karena Dubai memiliki *image* kota yang metropolitan dan memiliki bangunan/interior *Ultra-Modern*. Dimana bangunan/interior *Ultra-Modern* memiliki ciri kemajuan baik dalam bidang teknologi, progresif dan futuristik, sehingga teknologi yang tinggi dapat mencerminkan interior Dubai. Selain itu, pada bangunan/interior Dubai menggunakan gaya futuristik, dalam konsep futuristik sendiri yang ingin ditekankan adalah sebuah suasana yang dinamis namun berkesan bersih, memiliki bentuk yang inovatif dan bentuk baru yang imajinatif atau belum ada sebelumnya. Selain itu bentuk-bentuk ruang terbebas dari banyak ornamen yang berlebihan sehingga pengunjung dapat merasa nyaman dengan konsep futuristik tersebut.



Gambar 1. Bandung Command Center

Sumber: Twitter @infobdg

• Konsep Perancangan

Konsep perancangan yang digunakan adalah *Color changeable*, konsep ini memiliki arti sebuah konsep dengan memanfaatkan perubahan warna cahaya/*lighting*. Selain itu, perubahan warna yang terjadi pada cahaya yang telah diatur dengan waktu tertentu memberikan kesan *hi-tech*, sehingga konsep ini dapat memperkuat tema yang diusung. Selain menggunakan teknologi LED yang dapat berubah warna, untuk dapat memberikan kesan

perubahan warna pada interior, pemilihan material sangat berpengaruh. Dimana pada perancangan interior restoran Dubai ini, material yang digunakan harus memiliki sifat *Reversible* yaitu: akrilik dan fiber yang menggunakan teknologi pencahayaan LED dengan secara paralel yang penyimpanan/pemasangan dengan cara *indirect*, sehingga tidak terlalu mengganggu pengguna ruang.



Gambar 2. Switch Restaurant - Dubai Mall
 Sumber: harpersbazaar.com

Selain itu, ditinjau secara psikologi perubahan warna cahaya tersebut dapat menimbulkan emosi, kebutuhan/*mood* dan juga kenyamanan seseorang pada suatu ruang.

Pemilihan gaya futuristik pada interior bangunan untuk dapat memberikan kesan ultra-modern pada interior restoran. Dimana pada gaya futuristik memiliki ciri struktur yang dekonstruksi, fleksibilitas, kapabilitas, inovatif, estetis dan imajinatif. Sehingga diharapkan pemilihan konsep dan gaya tersebut dapat menjadi daya tarik tersendiri karena sebelumnya di Bandung sendiri belum adanya interior restoran yang memiliki interior atau arsitektur ultra-modern yang dimiliki Dubai.



Gambar 3. One Thousand Museum Sales Center
 Sumber: futuristicnews.com/tag/zaha-hadid/

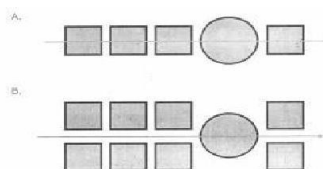


Gambar 4. The Vortex Chandelier
 Sumber: futuristicnews.com/impressive-visual-effects-of-the-vortex-chandelier/

• Konsep Sirkulasi dan Organisasi Ruang

Konsep sirkulasi dan organisasi ruang yang digunakan pada restoran Dubai di Bandung adalah pola linear, yaitu pola yang terdiri dari serangkaian ruang yang berhubungan langsung dengan yang lain atau dihubungkan melalui ruang linear yang berbeda dan terpisah.

Organisasi ruang pola linear digunakan sebagai acuan pembuatan layout, dimana pola tersebut diterapkan pada kedua lantai restoran Dubai. Pada lantai pertama, penerapan pola linear diterapkan pada semua ruangan, sehingga serangkaian ruang yang tersedia pada restoran berhubungan langsung dengan ruang lainnya.



Gambar 5. Pola Organisasi Ruang Linear
 Sumber: elearning.gunadarma.ac.id

• Konsep Warna

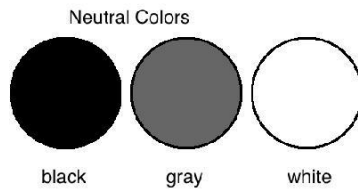
Konsep penerapan warna pada perancangan interior restoran Dubai di Bandung ini umumnya menggunakan warna netral seperti warna putih, hitam dan abu-abu. Dimana warna tersebut merupakan analogi atau ciri dari warna teknologi yang menggambarkan gaya futuristik atau ultra-modern. Umumnya penerapan warna netral diterapkan pada hampir seluruh interior, seperti pada lantai, dinding dan *ceiling*.

Selain warna netral, penerapan warna pada interior restoran dipilih dari warna hangat dan warna dingin. Dalam hal ini, pemilihan warna tersebut diterapkan pada pencahayaan LED yang nantinya dapat berubah sesuai

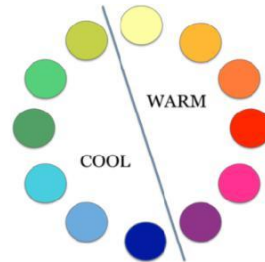
dengan pergantian yang diharapkan. Akan tetapi pemilihan warna dingin dan hangat tidak secara langsung digabungkan. Karena warna tersebut merupakan unsur dari sifat warna yang berbeda.

Pemilihan warna dingin dan hangat yang dipilih antara lain warna orange, merah, ungu, biru tua, biru muda dan hijau. Penggabungan antara warna netral dengan perubahan warna dingin dan hangat tersebut diharapkan dapat memberikan kesan positif yang berbeda kepada pengguna ruang.

Dalam bukunya yang berjudul *Color in Interior Design*, John Pile (1997: 1), warna putih dapat memberikan kesan luas pada suatu ruang dan warna hitam memberikan kesan elegan. Selain itu, secara psikologi warna orange dan merah dapat memberikan kesan menambah nafsu makan terhadap pengunjung restoran. Warna ungu dapat memberikan kesan romantis, membuat suasana ruang tidak membosankan dan mampu menarik perhatian. Warna biru tua dan biru muda dapat memberikan efek tenang pada pengguna ruang. Warna hijau dapat memberikan kesan yang menyegarkan pada suatu ruang. Selain itu, pemilihan warna netral juga diharapkan dapat memberikan kesan secara maksimal terhadap perubahan warna *lighting* restoran.



Gambar 6. Neutral Colors
Sumber: blogs.fairview.k12.oh.us



Gambar 7. Cool and Warm Colors
Sumber: blogs.fairview.k12.oh.us

• Konsep Bentuk

Konsep bentuk yang diterapkan adalah bentuk organis, dimana bentuk organis adalah bentuk yang memiliki permukaan/bidang atau lengkungan yang tidak teratur sehingga lebih sulit atau tidak bisa untuk mengukurnya, lebih kompleks dan cenderung menyerupai bentuk yang ada di alam akan tetapi yang telah mengalami perubahan. Pada konsep bentuk organis, cenderung memiliki bentuk yang asimetris, akan tetapi tidak jarang juga menggunakan bentuk yang simetris seperti pengulangan bentuk sebelumnya.



Gambar 8. The W – New York
Sumber: flickr.com



Gambar 9. Corian Super-Surfaces Showroom by Amanda Levete Architects
Sumber: dezeen.com

Selain itu, bentuk organis juga merupakan penggambaran dari gaya desain futuristik, dimana pada umumnya gaya futuristik menggunakan bentuk desain yang dinamis, bebas, tidak kaku dan memiliki bentuk baru. Konsep bentuk tersebut kemudian diterapkan pada pola lantai, dinding, *ceiling* dan juga furnitur.

• Konsep Material

Material yang digunakan pada interior restoran Dubai mengacu pada material yang digunakan pada gaya futuristik, dimana material yang digunakan adalah material yang umumnya telah melalui proses industri. Material tersebut antara lain seperti kaca, baja, aluminium, bahan *pre-fabrikasi* (beton yang dicetak dan dirakit), stainless steel, akrilik, papan gypsum dan fiber yang dicetak yang nantinya diterapkan pada dinding, ceiling dan lantai restoran Dubai yang disesuaikan dengan fungsi ruang dan aktivitas pengguna ruangnya.

• Konsep Pencahayaan

Pada konsep pencahayaan, penerapan yang diterapkan pada interior restoran Dubai menggunakan pencahayaan alami dan pencahayaan buatan. Dimana pada perancangan ini lebih banyak menggunakan pencahayaan buatan, karena mengikuti tema dan konsep perancangan yaitu *color changeable*. Penerapan pencahayaan lebih lanjut pada interior restoran ini agar mendapatkan kesan perubahan warna cahaya yang lembut dan tidak menyilaukan serta mengganggu pengguna ruang, sehingga *general lighting* tidak terlalu

dominan pada interior restoran ini. Untuk mendukung konsep pencahayaan, sistem yang digunakan adalah penggunaan sistem *Indirect Lighting*, agar mendapatkan kesan dramatis tertentu yang diharapkan. Sedangkan pencahayaan alami kurang menjadi prioritas untuk area restoran.



Gambar 10. Pencahayaan Buatan

LED TL, LED Spot Light, Down Light LED, LED Strip Light, dan LED Pixel Light (dari kiri kanan)

sumber: ledtmetkemakeur.nl, sumber: archiexpo.com, sumber: forum.lowyat.net, sumber: fancy-lamps.com, dan sumber: mcbub.com

• Konsep Penghawaan

Konsep penghawaan pada restoran Dubai di Bandung menggunakan penghawaan alami dan penghawaan buatan, dimana penghawaan alami digunakan pada area yang berhubungan langsung dengan udara luar, seperti pada smoking area. Sedangkan pada sebagian besar area menggunakan penghawaan buatan, karena hampir seluruh ruang bersifat tertutup.

Pada penghawaan buatan, diharapkan dapat menciptakan kenyamanan termal dengan penerapan suhu berkisar 21°C - 25°C pada hampir seluruh ruang restoran, dimana penghawaan buatan menggunakan AC central yang lebih mudah dalam pengontrolannya. Dan pada beberapa ruang yang khusus seperti majelis area, vip area, meeting area dan workshop/seminar atau party area menggunakan AC split yang lebih khusus dan dapat diaur secara personal oleh pengguna ruang tersebut. Sedangkan pada area toilet dan dapur menggunakan exhaust fan agar udara dapat bersirkulasi.



Gambar 11. AC Split
Sumber: indianexpress.com



Gambar 12. AC Central
Sumber: homes-kid.com

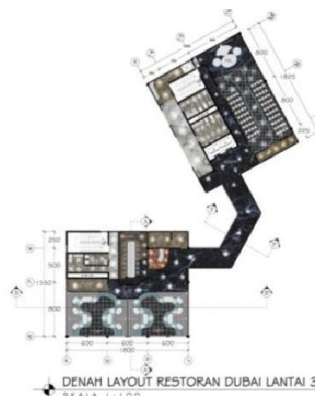


Gambar 13. Ceiling Exhaust Fan
Sumber: www.asia.ru

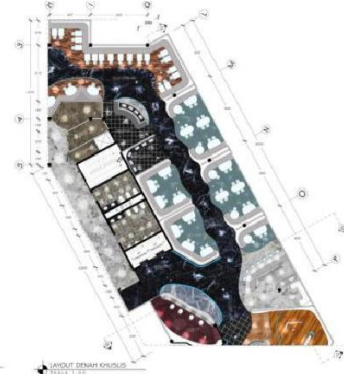
IV. Hasil Perancangan Interior



Gambar 14. Denah Layout Restoran Dubai Lantai 2



Gambar 15. Denah Layout Restoran Dubai Lantai 3



Gambar 16. Denah Khusus Restoran Dubai

Konsep tata ruang yang digunakan pada perancangan restoran Dubai ini sesuai dengan konsep sirkulasi dan organisasi ruang yang digunakan yaitu pola linear, pola linear dapat dilihat dari deretan area publik yang terdapat pada restoran yang berhungan langsung dengan yang lain atau dihubungkan melalui ruang linear yang berbeda dan terpisah. Seperti terlihat, pola linear terlihat dari terhubungnya antar area yang bersebalahan dan tanpa adanya penghalang.

Selain itu, dalam konsep sirkulasi, pola sirkulasi yang diterapkan pada restoran Dubai menggunakan pola radial. Pada pola sirkulasi radial, sirkulasi ini terdapat dari satu titik pusat ke beberapa arah dengan jalan lurus yang diterapkan pada area *lounge / Dubai Gallery* dan area *Secretay* pada *office area*.



Gambar 17. Perspektif 3D Smoking Dining Area



Gambar 18. Perspektif 3D Two Seat Dining Area

Selain konsep sirkulasi dan organisasi ruang, restoran Dubai dirancang dengan menggunakan pendekatan konsep "color changeable" sehingga dapat membuat suasana baru yang lebih menarik untuk pengunjung yang datang. Selain itu dapat membentuk ketahanan pengguna ruang dan mendapatkan sensasi kuliner yang berbeda. Penerapan konsep "color changeable" ditempatkan pada area barista, shisha maker, smoking area, shisha area dan two seat dining area.

Dari gambar tersebut dapat dilihat hasil dari implementasi dari konsep kedalam desain interior, yaitu penggunaan bentuk, warna, material dan pencahayaan. Antara lain:

Penyelesaian lantai pada area restoran menggunakan granit karena ketahanan lebih baik dari kramik, anti gores, anti air, dan tahan lama. Selain itu menggunakan parquet yang dapat memberikan kesan alami. Selain itu menggunakan karpet yang dapat memberikan kesan nyaman dan meredam suara.

Penyelesaian dinding pada area ini menggunakan akrilik, fiber dan triplek dengan finishing cat duco mengkilap/glossy sehingga menonjolkan konsep gaya yang digunakan yaitu futuristik.

Penyelesaian ceiling yang digunakan menggunakan material gypsumboard berwarna putih dan hitam. Selain itu, ada juga ceiling yang menggunakan akrilik transparan, karena menggunakan ceiling lamp yang disimpan secara indirect, selain itu ada juga drop ceiling yang menggunakan fiber yang dicetak hal ini bertujuan untuk menambah kesan atau sebagai focal point.



Gambar 19. Perspektif 3D Secondary Dining Area



Gambar 20. Perspektif 3D VIP Dining Area

Pada area ini, furnitur yang digunakan didominasi oleh sofa, sehingga diharapkan membuat nyaman pengguna dan lebih merasakan ketahanan pada restoran. Sofa menggunakan finishing kulit sintetis pada dudukan dengan fiber pada bagian bawah dan menggunakan konstruksi besi hollow.



Gambar 21 Perspektif 3D Lounge Sofa



Gambar 22. Perspektif 3D Lounge Sofa



Gambar 23. Perspektif 3D Secretary Desk

V. Kesimpulan

Jadi perancangan interior restoran Dubai dengan pendekatan konsep *color changeable* dapat ditunjang dengan teknologi dan material yang ada, sehingga dari hasil tersebut dapat menghasilkan desain yang dapat mempengaruhi minat pengunjung, kebetahan/*mood* dari pengguna ruang, serta dapat memberikan kesan lain terhadap ruang dengan teknik pencahayaan khusus yang dapat merubah warna pada suatu ruang secara bergantian. Pengalaman pengguna ruang atau *place attachment* terhadap kuliner, khususnya restoran Dubai dapat terpenuhi karena hasil implementasi dari pemilihan tema, gaya, dan konsep terhadap Dubai. Dan dapat divisualisasikan dengan mengidentifikasi karakteristik tematik tentang Dubai, misalnya tipologi-tipologi/gaya hidup di Dubai yang khas.

Selain dari aspek estetika interior yang ada, perencanaan terhadap keseluruhan ruang harus terencana dengan baik. Karena pada interior restoran tidak hanya area publik yang harus didesain dengan maksimal, akan tetapi area *office* dan area *service* juga harus mendapatkan perencanaan khusus, baik itu dari besaran ruang minimal, kebutuhan ruang, dan sirkulasi dari pengguna ruang juga barang. Ada pula beberapa zona ruang yang memang tidak dapat terpotong oleh zona lain, seperti area publik.

Daftar Pustaka

- [1] *Oxford English Dictionary*. (1991). Oxford University Press.
- [2] Anwar, I. 2010. Klinik Ultramodern. *Asri Interior*, Desember pp. 36-40.
- [3] ARRAHMAH MEDIA NETWORK. 2012. *Uni Emirat Arab, Dahulu Negara Miskin Kini Termasuk Salah Satu Negara Terkaya Di Dunia*. [Online] Available at: <http://www.arahmah.com/read/2012/12/01/25166-uni-emirat-arab-dahulu-negara-miskin-kini-termasuk-salah-satu-negara-terkaya-di-dunia.html> [Accessed April 21, 13].
- [4] Azizah, Nurlaili. 2011. *UNI EMIRAT ARAB (UEA)*. [Online] Available at: http://nurlaili-azizah-fisip11.web.unair.ac.id/artikel_detail-86316-Negara,%20Agama,%20dan%20Demokrasi-UNI%20EMIRAT%20ARAB%20%28UEA%29.html [Accessed October 30, 2013].
- [5] Darmaprawira, S. 2002. *Warna Teori dan Kreaivitas Penggunaanya*. Bandung: ITB.
- [6] DetikHealth. 2010. *Warna-warna yang Bisa Bikin Orang Jadi Nafsu Makan*. [Online] Available at: <http://health.detik.com/read/2011/05/11/170217/1637514/766/warna-warna-yang-bisa-bikin-orang-jadi-nafsu-makan>. [Accessed May 11, 2011]
- [7] Dickson. 2013. *10 Kota Terbesar di Indonesia Menurut Jumlah Penduduknya*. [Online] Available at: <http://ilmupengetahuanumum.com/10-kota-terbesar-di-indonesia-menurut-jumlah-penduduknya/> [Accessed April 25, 2014].
- [8] Felix, T., Santosa, Adi., Utami, Herlin S . 2013. Perancangan Interior Restoran Dengan Pendekatan Ekologis Di Surabaya Jurnal Dimensi Desain Interior. *JURNAL INTRA Vol. 1, No. 1, 1-8*
- [9] Kariodimedjo, J. A. (n.d.). Bandung Culinary Club. *Jurnal Tingkat Sarjana bidang Seni Rupa dan Desain*, 1-2.
- [10] Karlen, M. 2015. *Dasar-Dasar Desain Pencahayaan*. Jakarta: Erlangga.
- [11] Maharani, Y., & Sabana, S. 2014. Place Attachment In Cafe Which Served As The Third Place: Case Study Toko You, Bandung. *MUDRA Jurnal of Art And Culture Vol. 29 (September)*, 306-311.
- [12] Mertayasa, I. A. 2012. *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta: ANDI.
- [13] Nitisuari, N. (n.d.). Musium Sejarah Kuliner Tradisional Indonesia. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni Rupa dan Desain*, 1-2.
- [14] Panduan Wisata. 2009. *Merasakan Sensasi Masakan Timur Tengah di Qahwa The Middle East Restaurant Bandung*. [Online] Available at: <http://bandung.panduanwisata.id/merasakan-sensasi-masakan-timur-tengah-di-qahwa-the-middle-east-restaurant-bandung/>.
- [15] Patria, T. A. 2014. *Telusur Bandung*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- [16] Pile, J. 1997. *Color in Interior Design*. McGraw-Hill Profesional.
- [17] Prasetyowibowo, B. 2002. *Manajemen Desain*. Bandung: Yayasan Delapan - Sepuluh.
- [18] Ritter, A. 2007. *Smart Materials*. Basel, Switzerland: Birkhauser.
- [19] Tim Pustaka Phoenix. 2009. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT. Media Pustaka Phoenix.
- [20] WA, M. 1991. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- [21] Wiwoho, A. 2008. *Pengetahua Tata Hidang*. Jakarta: Erlangga.