

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN CAFE & RESTO BERTEMA JEPANG DI SURABAYA

Vincentius Raylandyanto¹, Ary Dwi Jatmiko², Risma Andarini³
Fakultas Teknik, Jurusan Arsitektur, Universitas Widya Kartika
Jl. Sutorejo Prima Utara II/1, Surabaya 60113

Email : ray29997@gmail.com¹, arydeejee@widyakartika.ac.id², risma.andarini@gmail.com³

ABSTRAK

Kota Surabaya mempunyai prospek yang cukup bagus dalam industri kuliner khususnya restoran. Melihat bahwa masyarakat modern menjadikan restoran bukan hanya untuk tempat menikmati makan dan minum, melainkan sebagai tempat untuk bersantai, berkumpul, dan bersosialisasi yang akan menjadi suatu kebutuhan tersendiri dari konsumen. Salah satu kuliner yang disukai oleh masyarakat adalah masakan khas Jepang. Hal ini mendorong penulis untuk mendesain restoran bertema Jepang, sehingga tema dan konsep perancangan cafe & resto ini bertema Jepang. Namun, didesain dengan memasukkan elemen-elemen khas Jepang, yang membuat desain perancangan cafe & resto ini berbeda dari restoran-restoran Jepang lainnya. Metode perancangan yang digunakan dalam Perencanaan dan Perancangan Cafe & Resto Bertema Jepang ini adalah melalui identifikasi masalah, pengumpulan data, analisa, dan konsep. Dengan memasukkan unsur-unsur bertema Jepang yang belum ada di restoran lainnya di Surabaya, maka penulis berharap cafe & resto yang didesain menjadi daya tarik pengunjung yang ingin menikmati makanan Jepang sambil menikmati suasana khas Jepang di Surabaya. Suasana khas Jepang dalam desain, ditampilkan dalam bentuk bangunan, penataan landscape, dan desain interior khas Jepang.

Kata Kunci: Perencanaan dan Perancangan, Cafe & Resto, Bertema Jepang, Surabaya.

ABSTRACT

The city of Surabaya has good prospects in the culinary industry, especially restaurants. Seeing that modern society makes restaurants not only for places to enjoy food and drink, but as a place to relax, gather, and socialize which will become a separate need of consumers. One of the culinary delights that people like is Japanese cuisine. This prompted the author to design Japanese themed restaurants, so the theme and design concept of this cafe & restaurant was Japanese. However, it was designed to include Japanese elements, which made the design of this cafe & restaurant design different from other Japanese restaurants. The design method used in the Planning and Design of Japanese Themed Cafe & Resto is through problem identification, data collection, analysis, and concepts. By incorporating Japanese themed elements that are not yet available in other restaurants in Surabaya, the authors hope that the cafe & restaurant is designed to attract visitors who want to enjoy Japanese food while enjoying a typical Japanese atmosphere in Surabaya. Typical Japanese atmosphere in design, displayed in the form of buildings, landscape arrangement, and Japanese interior design.

Keyword: Planning and Design, Cafe & Resto, Japanese Themed, Surabaya.

1. PENDAHULUAN

Pada jaman sekarang pertumbuhan industri kuliner berupa restoran di Surabaya semakin meningkat pesat. Restoran bukan hanya dijadikan tempat untuk menikmati makan dan minum, melainkan sebagai tempat untuk bersantai, berkumpul, dan bersosialisasi bagi pengunjung. Perkembangan pertumbuhan restoran yang semakin meningkat dapat mempengaruhi perilaku konsumen lebih selektif dalam memilih restoran.

Salah satu masakan yang disukai oleh masyarakat Indonesia adalah masakan Jepang. Hal tersebut bisa dilihat dari banyaknya jumlah restoran Jepang di berbagai daerah di

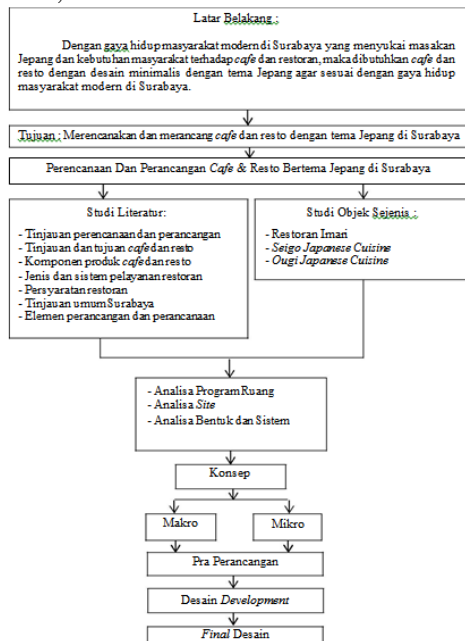
Indonesia, termasuk Surabaya. Alasan masyarakat menyukai masakan Jepang karena memiliki rasa yang khas dan kuliner Jepang memiliki keunikan tersendiri dan memiliki bentuk yang lucu-lucu namun memiliki rasa yang sangat lezat dan walaupun dibentuk macam-macam tapi cocok dengan lidah orang Indonesia.

Dalam perencanaan dan perancangan cafe dan resto ini memasukkan elemen-elemen khas Jepang, yang membuat cafe dan resto ini berbeda dari restoran-restoran Jepang lainnya. Tujuannya adalah dengan memasukkan elemen-elemen khas Jepang, menjadi daya tarik dan nilai jual untuk menarik pengunjung

agar menyantap makanan dan minuman sambil menikmati suasana khas Jepang di Surabaya.

2. METODE PENELITIAN

Pada tahap persiapan dalam mendesain cafe dan resto Bertema Jepang di Surabaya, terdapat sejumlah rangkaian dari berbagai tahapan-tahapan yang perlu disiapkan. Tahapan yang perlu dipersiapkan berupa pengumpulan data atau informasi mengenai sebuah cafe dan restoran. Data yang diambil merupakan data dari studi kasus, studi literatur, dan wawancara.



Gambar 1. Alur Perancangan Cafe & Resto Bertema Jepang Di Surabaya
Sumber: Data Pribadi, 2019

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

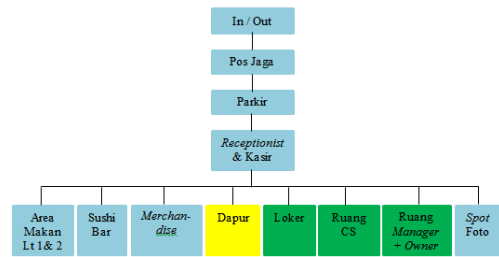
Cafe & Resto ini didesain dengan memiliki fungsi sebagai tempat untuk berkumpul, bersantai, dan menikmati makanan.

No.	Kebutuhan Ruang	Svarat Ruang				
		View	Penghawaan (Alami)	Penghawaan (Buatan)	Pencahaya-an (Alami)	Pencahaya-an (Buatan)
1.	Area Parkir	•	•	—	•	•
2.	Cafe dan Resto	•	•	•	•	•
3.	Toilet	—	•	•	•	•
4.	Kasir	—	•	•	•	•
5.	Musholla	•	•	•	•	•
6.	Ruang Owner	•	•	•	•	•
7.	Loading Dock	—	•	•	•	•
8.	Storage	—	•	•	•	•
9.	Dapur	—	•	•	•	•
10.	Loker	—	•	•	•	•
11.	Pos Jaga	•	•	•	•	•
12.	Ruang genset + M.E.	—	•	•	•	•
13.	Ruang CS	—	•	•	•	•
14.	Area Musik	•	•	—	•	•
15.	Ruang Manager	•	•	•	•	•

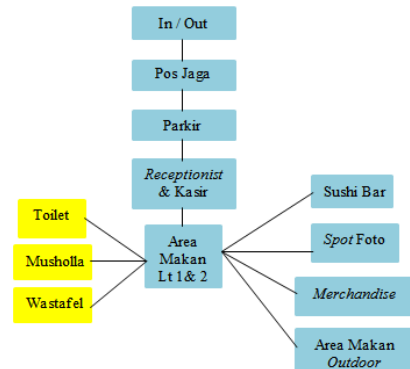
Keterangan:
 • Penting
 — Tidak penting

Gambar 2. Tabel Persyaratan Dan Tuntutan Ruang

Sumber: Data Pribadi, 2019

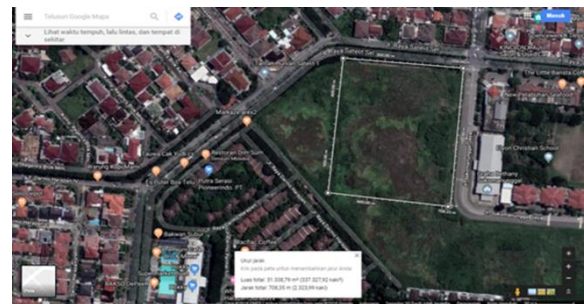


Gambar 3. Diagram Sirkulasi Karyawan
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 4. Diagram Sirkulasi Pengunjung
Sumber: Data Pribadi, 2019

Pemilihan Site

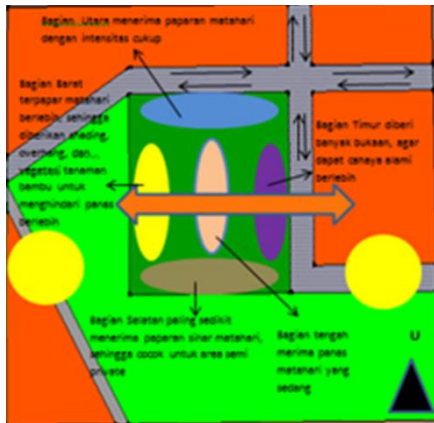


Gambar 5. Lokasi Site
Sumber: Data Pribadi, 2019

Nama Jalan : Jl. Raya Satelit Selatan
 KDB : 60%
 KLB : 2 lantai
 GSB A : 11 m
 GSB B : 6 m
 ROW A : 6 m
 ROW B : 12 m
 Kelas Jalan : Jalan lokal
 Area Peruntukan : Perdagangan dan Jasa
 Luas Total Lahan: 28.080 m²
 Area Utara : Jl. Raya Satelit Selatan (156 m)
 Arah Selatan: Jl. Raya Satelit Selatan (156 m)
 Arah Timur : Jl. Raya Sukomanunggal Jaya (180 m)
 Arah Barat : Jl. Raya Satelit Selatan (180 m)

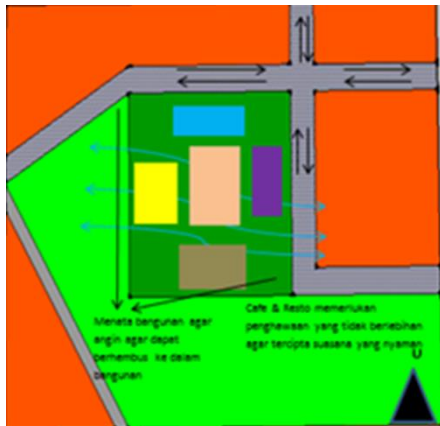
Analisa Site

Klimatologi matahari, pada area sisi Timur cocok untuk area cafe & resto. Area Barat yang terpapar matahari berlebih sesuai untuk area *service*. Area Selatan sesuai untuk area *semi private* karena tidak terlalu terpapar panas. Dan untuk area Utara sesuai untuk area *semi publik* karena intensitas matahari cukup terik.



Gambar 6. Klimatologi Matahari
Sumber: Data Pribadi, 2019

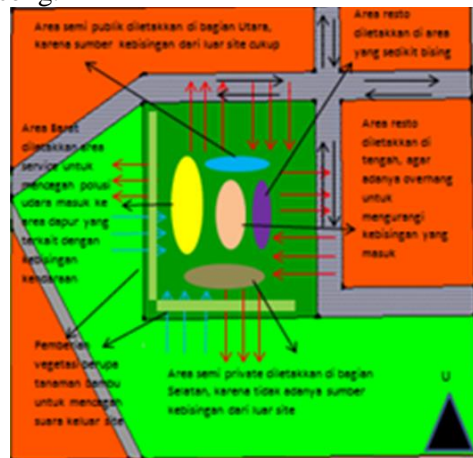
Pada area site ini angin yang berhembus dari Barat Daya ke Timur Laut dan sebaliknya, oleh karena itu perlunya pohon pengarah angin agar dapat membuat angin berhembus dengan nyaman ke restoran.



Gambar 7. Klimatologi Angin
Sumber: Data Pribadi, 2019

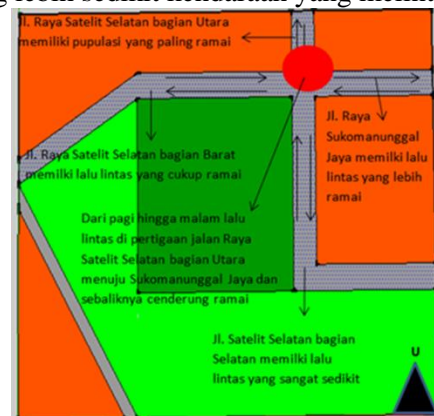
Pada site ini kebisingan kendaraan bermotor dari luar *site* akan masuk dari arah Utara dengan intensitas yang lumayan tinggi, sedangkan arah Timur tidak terlalu bising karena sedikit kendaraan bermotor yang lewat. Sehingga area Utara cocok untuk area *semi publik*, area Timur cocok untuk area restoran, area Barat sesuai untuk area *service*, dan untuk

area Selatan cocok untuk area *semi private*, karena tidak ada sumber kebisingan dari arah Selatan dan Barat yang hanya berupa lahan kosong.



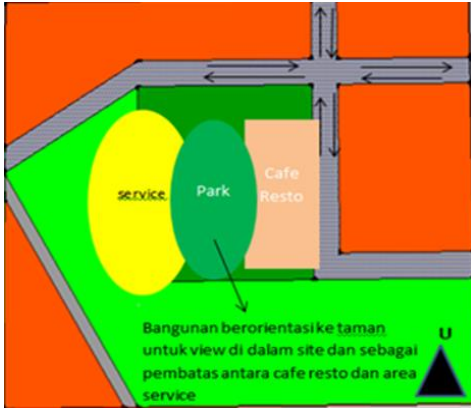
Gambar 8. Analisa Kebisingan
Sumber: Data Pribadi, 2019

Analisa aksesibilitas, maka pintu utama diletakkan menghadap Utara karena menghadap jalan yang memiliki lalu lintas cukup ramai. Pintu samping diletakkan menghadap Timur karena menghadap jalan yang lebih sedikit kendaraan yang melintas.



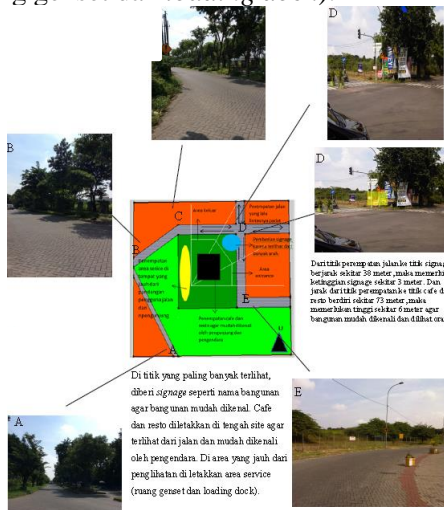
Gambar 9. Analisa Aksesibilitas
Sumber: Data Pribadi, 2019

Untuk memperoleh *view* ke dalam tapak yang baik maka perencanaan *view* dengan mempertimbangkan potensi di dalam *site*. Karena aktivitas pengguna cafe dan resto lebih banyak menghabiskan waktu di dalam ruangan, maka diperlukan *view* yang menarik di dalam *site*. Taman berfungsi untuk *view* di dalam tapak. Taman diletakkan di antara bangunan utama dan area *service* agar pengunjung tidak dapat melihat bangunan *service*.



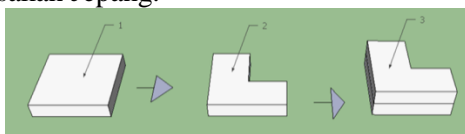
Gambar 10. Analisa View Di Dalam Site
Sumber: Data Pribadi, 2019

Di titik yang paling banyak terlihat, diberi *signage* seperti nama bangunan agar bangunan mudah dikenal. Café dan resto diletakkan di tengah site agar terlihat dari jalan dan mudah dikenali oleh pengendara. Di area yang jauh dari penglihatan di letakkan area *service* (ruang genset dan *loading dock*).



Gambar 11. Analisa View To Site
Sumber: Data Pribadi, 2019

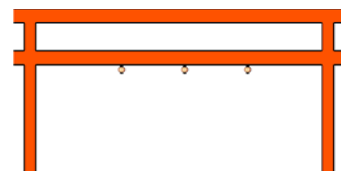
Studi bentuk dan *transformasi* bentuk pada desain *fasade* pada cafe & resto, bentuk yang diinginkan dan diharapkan disini adalah lebih mengarah ke tema Jepang. Sehingga bangunan ingin terlihat bergaya Jepang yang sesuai dengan gaya hidup masyarakat di kota Surabaya yang menyukai masakan Jepang.



Gambar 12. Transformasi Bentuk
Sumber: Data Pribadi, 2019

Konsep

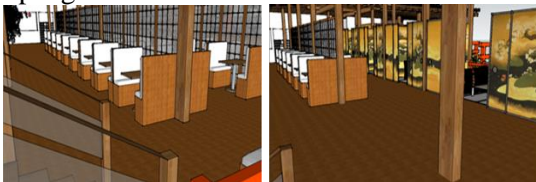
Konsep pada *site* diambil dari penataan *site* dengan tema Jepang, yang memberikan penataan bangunan dan orientasi bangunan juga disesuaikan dengan hasil analisis *site* meliputi kebisingan, *view*, dan klimatologi. Pada area ini area Utara cocok untuk area *entrance* dan area *semi publik*, karena dekat dengan jalan yang agak ramai. Area Selatan cocok untuk area *semi private*. Area Barat cocok untuk area *service*. Arah Timur cocok sebagai area keluar. Di dalam site di desain agar pengunjung dapat menikmati cafe dan resto dengan suasana Jepang. Dengan memiliki area kolam ikan koi, taman dengan batuan vertikal khas Jepang, memiliki area makan *outdoor* agar pengunjung lebih dapat menikmati suasana di sekitar kolam dengan alunan musik atau nyanyian dari panggung, dan area parkir di desain agar seolah-olah pengunjung merasakan berada di *Fushimi Inari* di Jepang.



Gambar 13. Konsep Mikro Tatanan Site
Sumber: Data Pribadi, 2019

Konsep ruang ini diambil dari karakteristik arsitektur Jepang yang lebih mengutamakan fungsi, sederhana, bergaris tegas dan lurus, memiliki penyekat yang

minim, dan memiliki pola ruang yang berbentuk kotak. Penataan ruang dalam bangunan lebih mengutamakan sirkulasi dalam bangunan. Ruang-ruang untuk area makan di lantai 1 menggunakan ornamen-ornamen kayu untuk menambah kesan Jepang pada kafe dan resto. Serta di area makan lantai 1 terdapat taman beserta kolam ikan untuk menambah khas Jepang di dalam ruangan. Dan juga untuk *view* di luar area makan terdapat taman khas Jepang yang lengkap dengan pasir dan lampu taman khas Jepang. Untuk area makan di lantai 2 menggunakan sistem makan seperti orang Jepang yaitu *tatami*, serta dapat melihat *view* ke bawah berupa panggung musik di area *outdoor* serta taman dan kolam ikan khas Jepang di area makan lantai 1.

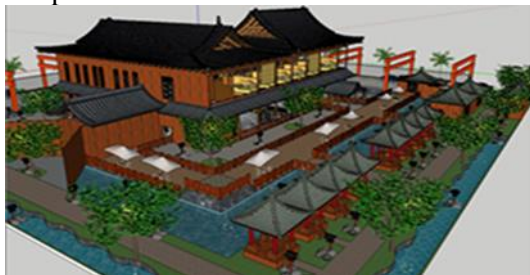


Gambar 14. Konsep Ruang Lantai 1 dan 2
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 15. Konsep Taman dan Panggung
Sumber: Data Pribadi, 2019

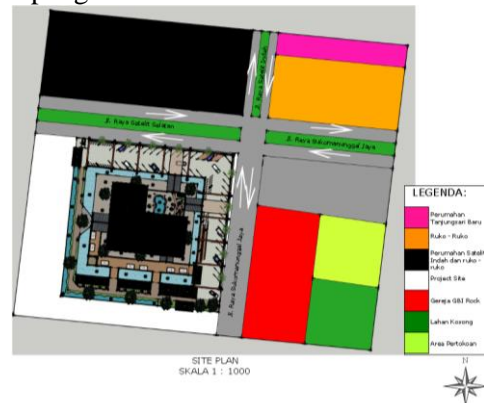
Konsep bentuk ini diambil dari karakteristik Jepang yang lebih mengutamakan bentuk yang sederhana, bergaris tegas dan lurus, memiliki bentuk yang kotak, dan menggunakan atap lengkung. Dan dengan material berupa kaca, kayu, dan kertas yang merupakan bahan yang sesuai dengan gaya arsitektur dengan tema Jepang yang memperkuat tema cafe dan resto ini.



Gambar 16. Konsep Bentuk Cafe & Resto
Sumber: Data Pribadi, 2019

Desain

Berikut ini adalah hasil desain yang didapat dari berbagai pertimbangan yang mempengaruhi hasil desain.



Gambar 17. Site Plan
Sumber: Data Pribadi, 2019

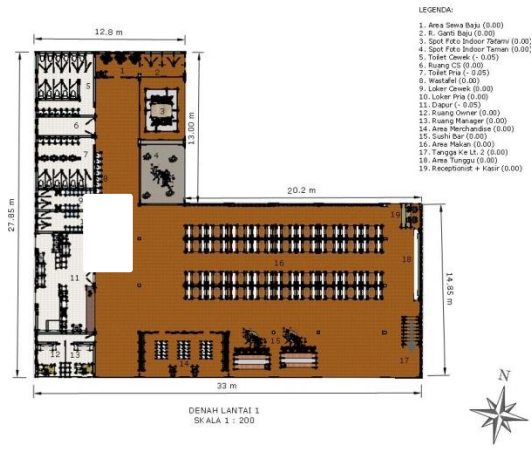
Pada site plan diketahui arah Utara adalah perumahan, area Barat dan Selatan berupa lahan kosong yang merupakan area perdagangan dan jasa, dan area Timur terdapat gereja Betahny dan sekolah Elyon dan SMA Gloria 1. Untuk jalan utama site terletak di sebelah Utara (Jl. Raya Satelit Selatan). Untuk jalan samping terletak di sebelah timur (Jl. Raya Sukomanunggal Jaya).

Layout Plan digunakan untuk mengetahui hubungan antar ruang dalam bangunan (hubungan antar ruang) dan ruang luar bangunan (lahan parkir dan *landscape*).

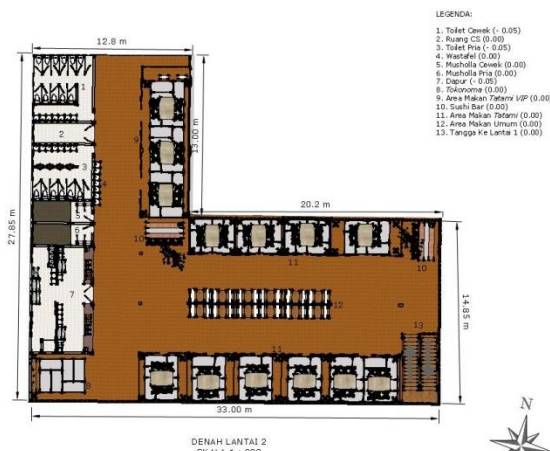


Gambar 18. Layout Plan
Sumber: Data Pribadi, 2019

Adanya penyajian denah bertujuan untuk memberikan informasi tentang penataan ruang pada setiap lantai.

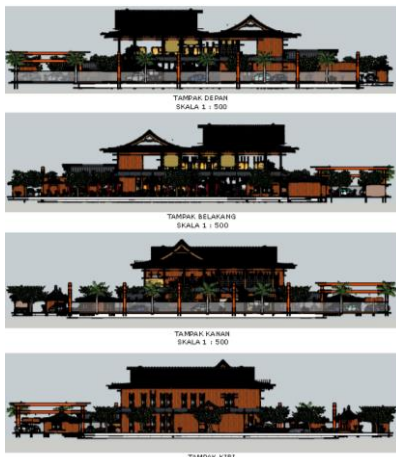


Gambar 19. Denah Lantai 1
Sumber: Data Pribadi, 2019

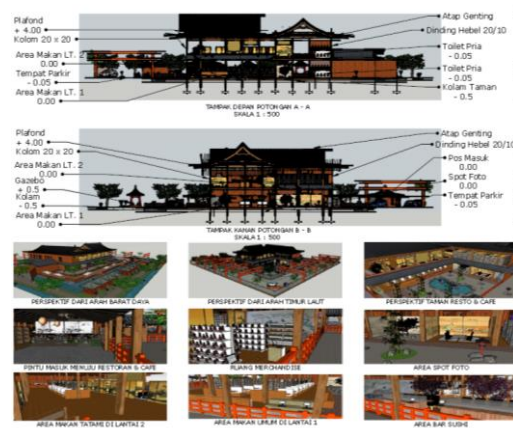


Gambar 20. Denah Lantai 2
Sumber: Data Pribadi, 2019

Tampak menunjukkan bentuk bangunan yang sesuai dengan konsep yang diambil. Sedangkan potongan memberikan informasi mengenai struktur dan ketinggian tiap ruang. Gambar perspektif digunakan untuk mengetahui kondisi suasana dari tiap sudut yang berbeda.

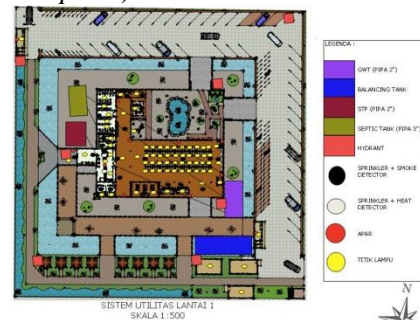


Gambar 21. Tampak
Sumber: Data Pribadi, 2019

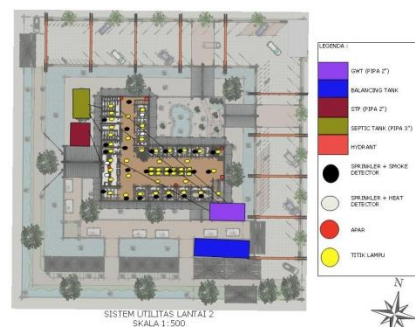


Gambar 22. Potongan dan Perspektif
Sumber: Data Pribadi, 2019

Denah *utilitas* memberikan informasi tentang pemasangan (titik lampu, tabung APAR, hydrant, sprinkler, smoke detector, heat detector, ruang genset, ruang pompa, septic tank, ground water tank, dan sewage treatment plant).



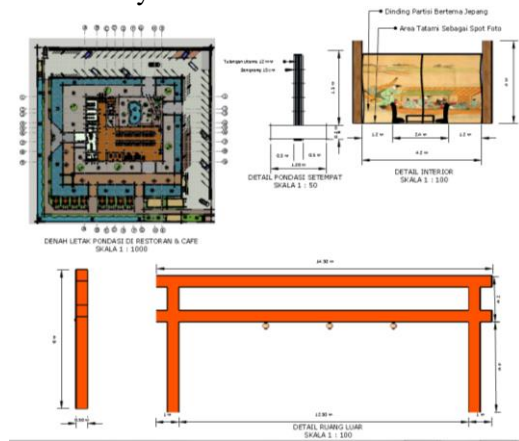
Gambar 23. Denah *Utilitas* Lantai 1
Sumber: Data Pribadi, 2019



Gambar 24. Denah *Utilitas* Lantai 2
Sumber: Data Pribadi, 2019

Detail struktur digunakan untuk mengetahui jenis struktur yang digunakan dan cara pengaplikasiannya. Detail ruang dalam digunakan untuk mengetahui jenis bahan dan ukuran yang digunakan. Detail ruang luar digunakan untuk mengetahui salah satu

keistimewaan ruang luar beserta jenis bahan dan ukurannya.



Gambar 25. Detail Struktur dan Ruang
Sumber: Data Pribadi, 2019

Sistem jaringan listrik berasal dari dua sumber yaitu PLN dan genset. **Proses sanitasi dan drainase** berasal dari PDAM yang ditampung terlebih dahulu di *ground water tank*, setelah itu dipompa untuk dialirkan ke seluruh bangunan. **Sistem pengolahan air kotor** dari dapur masuk ke *sewage treatment plant*, yang akan digunakan kembali untuk sistem pemadam kebakaran (*hydrant* dan *sprinkler*). **Sistem keamanan** menggunakan CCTV yang terpasang di setiap sudut ruang yang memerlukan. **Sistem penghawaan** menggunakan kipas angin dan *ac standing*. **Sistem pencahayaan** memaksimalkan banyak bukaan ruang pada siang hari, sedangkan untuk malam hari menggunakan lampu *down light*, *up light*, dan lampu khas Jepang lainnya. **Sistem pembuangan sampah** diletakkan di area yang mudah di jangkau oleh truk sampah. **Sistem penanggulangan kebakaran** menggunakan beberapa peralatan (tabung APAR, *hydrant*, *sprinkler*, *smoke detector*, dan *heat detector*) yang terpasang sesuai tempat yang memerlukan. **Struktur pondasi** menggunakan pondasi tapak yang digunakan untuk menahan beban pada setiap kolom. **Struktur badan bangunan** menggunakan bata ringan dengan *finishing* kayu. **Struktur atap** menggunakan rangka kayu.

4. SIMPULAN

Cafe dan Resto ini didesain bukan hanya sekedar untuk pengunjung menikmati makanan khas Jepang, namun bangunan ini didesain dengan menambahkan ornamen-ornamen khas Jepang seperti pintu gerbang Fushimi Inari di Jepang, memiliki pintu geser

khas Jepang, lampu Jepang, atap khas Jepang, dan penyekat khas Jepang. Yang dapat membuat pengunjung beserta kerabat bukan hanya sekedar menikmati makanan khas Jepang, tetapi menikmati makanan namun serasa seperti di Jepang.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Neufert, Ernst. (1996). *Data Arsitek Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- [2] David & Young, Michiko. (2014). *The Art Of Japanese Architecture*. Vermont: Tuttle Publishing.
- [3] Arifin, Hadi Susilo & Setiawan, Arin Ningsih. (2008). *22 Taman Desain Jepang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [4] Mangunwijaya, Y. B. (2009). *Wastu Citra*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- [5] Widjaja, Eveline. (2013). *Studi Terapan Gaya Desain Interior Jepang Restoran Tomoto, Imari, Kayu, Nishiki Surabaya*. 1(1): 1-10.
- [6] Anggari, Gabriela Zefannya. (2017). *Representasi Gaya Hidup Kaum Urban Di Surabaya Pada Arsitektur Kafe Calibre Coffee Roasters Dan Historica Coffee & Pastry*. Diakses dari <http://repository.unair.ac.id>.
- [7] Pertumbuhan Kafe dan Resto (2018, Januari). Diakses dari <http://surabaya.tribunnews.com>.
- [8] Peta Peruntukan Surabaya (2018, November). Diakses dari <http://petaperuntukansurabaya.go.id>

