

INTERIOR DESIGN SOLO CULINARY CENTER WITH ART DECO CONCEPT IN SURAKARTA

Mazida Zulfa

Anung B. Studyanto

Rahmanu Widayat

Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Universitas Sebelas Maret.

Jln. Ir. Soetami 35A, Ketingan, Surakarta, Jawa Tengah, 57128

e-mail : mazidazulfa27@yahoo.com

ABSTRACT

Solo city has some potentials in the matter of culinary which is typical local foods or traditional meals diversity. In culinary tourism, eating can be used as one of alternative recreations. Solo culinary center is a facility which provide services in culinary, namely various kind of typical Solo culinary in one place. In addition to enjoying foods, visitors will also get informations regarding foods in food information room. The chosen location will be in Laweyan which is famous for its *kampung batik* (batik-producing village). So as to attract and facilitate visitors in enjoying Solo culinary. Art deco concept used in the design in order to bring atmosphere of the building which dominates *kampung batik* Laweyan. Servicing channel in the culinary center use restaurant servicing channel which aim to allow visitors experience batik merchant-styled atmosphere while eating their meals. By this Solo culinary center design, local society as well as tourists expected to be interested in preserving typical local foods.

Key word : Solo culinary , art deco, Interior Design

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota solo adalah kota yang kental akan kebudayaan dan pariwisata. Wisata yang ada di kota Solo meliputi wisata budaya dan pendidikan, wisata alam, wisata belanja hingga wisata kuliner. Wisata kuliner, aktivitas makan dapat dijadikan salah satu alternatif rekreasi. Dibidang kuliner, kota Solo memiliki potensi yakni keberagaman jenis makanan khas. Jenis jajanan

tradisional sangat banyak, namun sebagian dari makanan tersebut sudah sulit untuk dicari. Salah satu penyebabnya yakni kurangnya minat atau antusias masyarakat pada jajanan tradisional tersebut.

Makanan tradisional tersebut berada di tempat yang kurang diminati oleh masyarakat khususnya anak muda. Generasi muda seharusnya dapat melestarikannya. Munculnya masakan-masakan barat dapat menjadi salah satu penyebab keberadaan masakan dan jajanan tradisional tersebut tergeser, bahkan kurang dikenal dan diminati oleh masyarakat.

Melestarikan makanan tradisional tersebut dengan ditempatkan ditempat yang lebih berkelas dan nyaman sehingga akan banyak dikunjungi oleh anak muda untuk menarik minat mereka mengenal kuliner tradisional dan dapat melestarikan makanan tersebut. Selain menikmati makanan, mereka juga harus diberikan edukasi, dengan cara memberi informasi komposisi makanan dan lainnya. Mendirikan tempat makan sebagai pusat kuliner Solo adalah salah satu cara agar makanan tradisional dikenal oleh semua kalangan terutama anak muda dan tidak hilang oleh perkembangan zaman.

B. Landasan Teori

1) RESTORAN

a) Pengertian

Restoran berasal dari bahasa latin yakni *Restaurare*, dalam bahasa inggris berarti *a public eating place* yaitu rumah makan atau tempat makan umum. Menurut Marsum WA (1994) 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 makanan maupun minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan. Membuat puas para konsumennya pun merupakan tujuan operasional restoran yang utama. Dari beberapa uraian diatas maka dapat disimpulkan bahwa arti dari restoran yaitu tempat usaha atau bangunan yang menyediakan makanan dan minuman yang dikelola secara

commit to user

komersial dengan memberikan pelayanan yang baik kepada semua pengunjung.

b) Sejarah

Sejarah restoran berasal dari ratusan tahun lalu. Di Mesir pada 512 SM ada sebuah tempat makan dengan menawarkan satu jenis makanan yaitu kombinasi daging, burung liar dengan bawang dan sereal. Makan siang untuk para pengusaha dinyatakan pertama kali dibuat oleh seorang penjaga kedai Roman pada tahun 40 SM untuk mereka yang terlalu sibuk dan tidak sempat pulang. (<http://www.isi-dps.ac.id/berita/restoran/> . Diakses pada 29 Juli 2016. pukul 11.03 WIB)

2) ART DECO

a) Pengertian

Art Deco adalah sebuah gerakan desain yang populer dari 1920 hingga 1939, yang mempengaruhi seni dekoratif seperti arsitektur, desain interior, dan desain industri, maupun seni visual seperti misalnya fesyen, lukisan, seni grafis dan film. Gerakan ini, dalam pengertian tertentu, adalah gabungan dari berbagai gaya dan gerakan pada awal abad ke-20, termasuk *konstruksionisme*, *Kubisme*, *mosernisme*, *bauhaus*, *art nouveau* dan *futurism*. Popularitasnya memuncak pada 1920-an. Meskipun banyak gerakan desain mempunyai akar atau maksud politik atau filsafat, *Art Deco* murni bersifat dekoratif. Pada masa itu, gaya ini dianggap anggun, fungsional, dan ultra modern.

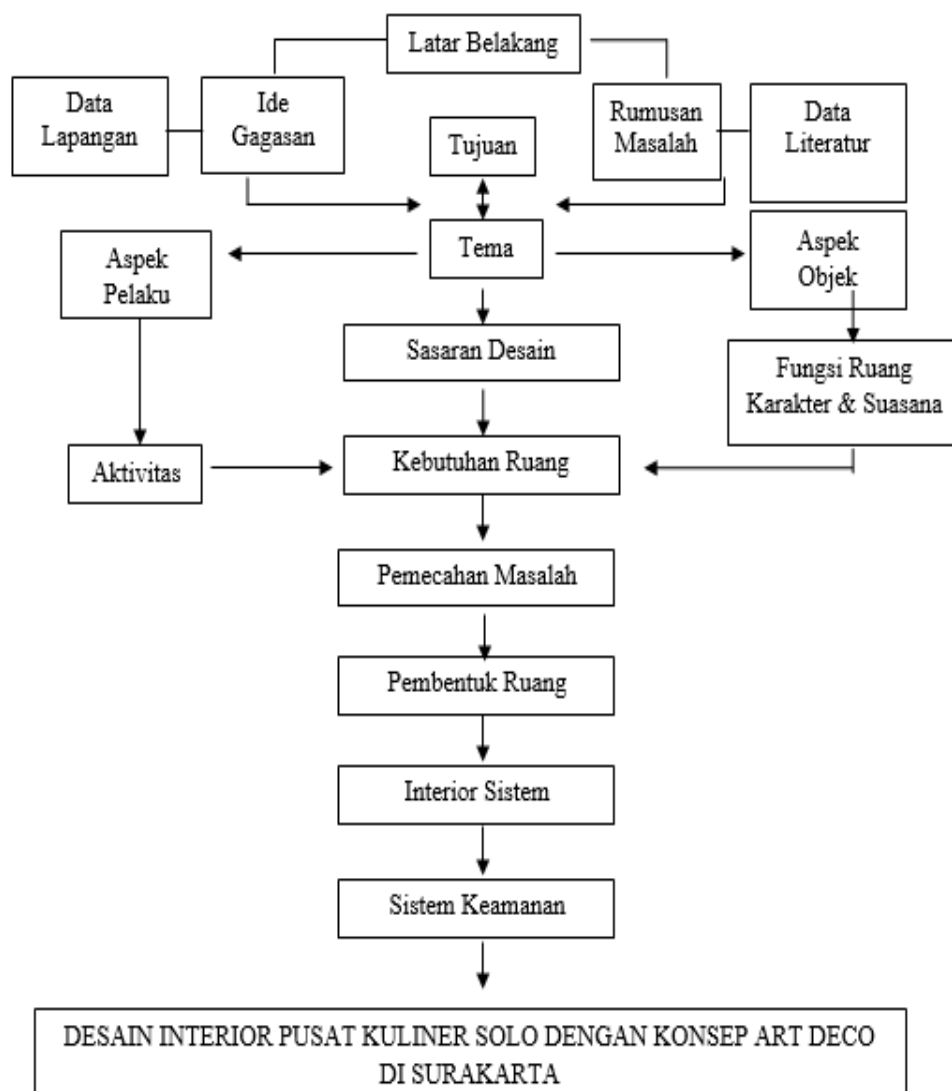
(eprint.uny.ac.id/4130/2/ALIRAN_dalam_DESAIN_ diakses pada 30 juli 2016 pukul 06.22 WIB)

b) Sejarah

Art Deco adalah sebuah gerakan desain yang populer yang dimulai dari 1920 hingga 1939, Nama Art Deco diberikan sebagai nama lambang kemajuan peradaban yang populer antara tahun 1920 sampai dengan 1930. Ketika orang ingin melupakan trauma perang dunia, menikmati hidup dan melihat ke masa depan, tampilah Art

Deco yang mewakili pola kehidupan keseharian dan gaya elegan, canggih dan modern. Langgam baru ini mewarnai dan terlahir bersamaan munculnya gaya hidup baru yang mengekspresikan kemakmuran hidup. Fashion, grafis, desain produk dan film menampilkan idiom-idiom yang sama pada saat yang bersamaan.

C. PERANCANGAN DESAIN



Pola Pikir Perancangan Desain
(Sumber : Mazida Zulfa 2016)

commit to user

I. PEMBAHASAN

1. Konsep Desain

Konsep perancangan dari proyek ini merupakan fasilitas dibidang jasa penyedia makanan yang menyediakan berbagai makanan khas Solo dalam satu tempat. Selain menyediakan berbagai macam makanan juga menyediakan fasilitas edukasi yang menyediakan arena edukasi mengenai berbagai makanan yang disajikan. Konsep yang digunakan dalam perancangan tidak lepas dari suasana bangunan disekitar lokasi yakni bernuansa *art deco*, yang merupakan rumah tinggal jaman kejayaan saudagar batik Laweyan.

Konsep pelayanan pusat kuliner yakni pegawai mendatangi pengunjung dengan menawarkan menu seperti layaknya makan ala juragan batik. Jenis-jenis ruangan yang tersedia yakni *meeting room* sebagai fasilitas meeting, *family room* dapat digunakan sebagai tempat makan formal dining ataupun santai, *lounge* sebagai dining area yang lebih santai sehingga pengunjung bisa berlama-lama. Selain itu terdapat *Food Information Center* yang berfungsi sebagai area edukasi dan *cooking class* untuk belajar memasak.

2. Zoning, Grouping dan Sirkulasi

a. Zoning



Dari pertimbangan tersebut, zoning pusat kuliner Solo tersebut dibagi menjadi :

commit to user

1. Zona Privat

Merupakan pengelompokan area yang diperuntukkan oleh pengelola yakni bagi manajer serta karyawan dan tertutup untuk umum.

2. Zona Semi Publik

Merupakan pengelompokan zona personalia dan fasilitas pengunjung dimana yang memungkinkan interaksi antara pengunjung dan karyawan

3. Zona Publik

Merupakan pengelompokan area yang dapat digunakan oleh semua yang berada di area tersebut yakni bagi pengunjung maupun pengelola.

4. Zona Service

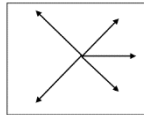
Merupakan pengelompokan area yang digunakan sebagai area pelayanan yang dapat digunakan oleh pengunjung dan personalia.

b. Grouping



Pola *grouping* disusun berdasarkan *zoning* yakni memisahkan zona-zona yang tidak berkaitan dan mendekatkan area yang berkaitan agar pengguna nyaman. Area publik diletakkan pada bagian depan bangunan untuk menarik pengunjung karena merupakan jasa penyediaan kuliner serta penyediaan view bagi para pengunjung. Area privat terletak

terpisah dari gedung pusat kuliner agar pengelola tidak terganggu selain itu juga tidak berhubungan secara langsung dan area service terdapat didekat area publik untuk memudahkan pengaksesan bagi pengguna yakni pengelola atau pengunjung.



c. Sirkulasi

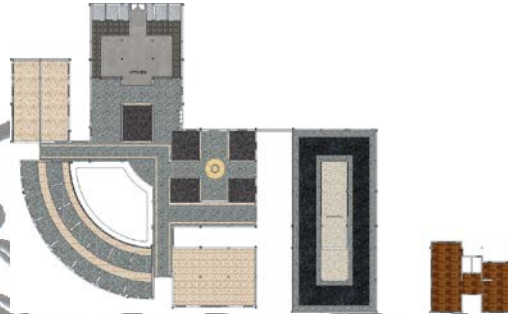
Dari berbagai jenis sirkulasi, sirkulasi yang digunakan pada pusat kuliner yakni menggunakan pola radial atau bebas. Dengan pola sirkulasi ini pengunjung dapat memilih tempat yang dituju sesuai keinginan. Sirkulasi yang nyaman akan mempermudah pengunjung dan menciptakan kenyamanan. Diantaranya dengan memberikan sirkulasi yang luas yang juga bertujuan sebagai penanda jalur sirkulasi.

3. Layout



Layout merupakan gambaran penempatan atau pembagian ruang yang dirancang berdasarkan kebutuhan yang memudahkan pengguna. Dalam pembagian ruangan pada bangunan Pusat kuliner Solo ini berdasarkan pada keterkaitan antar ruang dan kemudahan sirkulasi bagi pengunjung dan pengelola. Area Lobby diletakkan ditengah dan area fasilitas yang tersedia berada di sekitarnya guna memudahkan pengunjung. Sehingga system sirkulasi dan penataan ruang bersifat radial.

a. Penerapan pada lantai

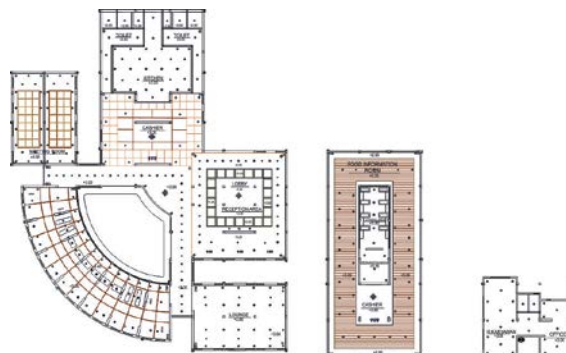


Untuk menciptakan suasana *art deco*, material yang digunakan pada area *indoor* yaitu lantai granit ukuran 60cm x 60cm yang memiliki motif menyerupai tegel. Perbedaan warna lantai digunakan sebagai penanda sirkulasi dan perbedaan area. Selain itu, pemilihan material juga harus mempertimbangkan perawatan yang mudah, tahan lama, tidak menimbulkan kebisingan.

b. Penerapan pada dinding

Untuk menciptakan suasana *art deco*, seluruh dinding bangunan di *finishing* dengan cat yang didominasi warna cream. Tidak hanya dinding solid yang digunakan sebagai sekat namun juga menggunakan partisi kayu sebagai pemisah area *dining table*. Selain dicat, sebagian dinding diberi *treatment* yakni dengan pemasangan panel kayu solid maupun dengan menggunakan hpl motif kayu sebagai ciri khas bangunan *art deco*.

c. Penerapan pada ceiling

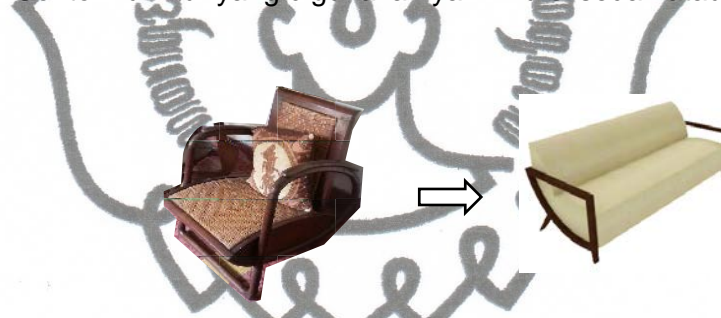


Dalam konsep ini, *ceiling* yang digunakan pada seluruh ruangan yakni menggunakan *gypsum board* yang difinishing dengan cat berwarna cream. Selain itu juga digunakan *lamber* sering sebagai kesan estetika. Untuk menciptakan kesan *art deco*, pada *ceiling* dipasang list kayu yang terinspirasi dari bangunan *art deco* di Surakarta. Untuk menonjolkan kesan *art deco* pemasangan lampu pada *ceiling* menggunakan lampu gantung gentor dan lampu antik lainnya.

d. Pengisi Ruang

1) Furniture

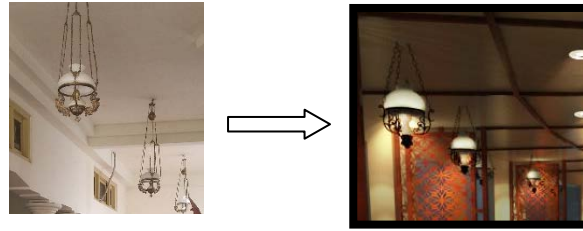
Bentuk-bentuk furniture terinspirasi dari furniture yang digunakan pada bangunan *art deco* di Surakarta. Furniture yang digunakan pada Pusat Kuliner ini terinspirasi dari furniture yang sudah ada dan sesuai dengan konsep suasana namun telah melalui proses transformasi desain sehingga bentuk memiliki kemiripan. Contoh furnitur yang digunakan yakni kursi sedan atau kursi becak.



Hasil Modifikasi Furniture
(Sumber :Mazida Zulfa 2016)

2) Elemen estetis

Elemen estetis yang digunakan untuk menciptakan suasana *art deco* di Surakarta yakni lampu gantung gentor, cermin antic, lampu dinding, figura-figura dengan foto suasana kota Surakarta tempo dulu, serta furniture-furniture dan kaca patri yang telah dimodifikasi yang terinspirasi dari suasana rumah bergaya *art deco* di Surakarta.



Penerapan Elemen Estetis

(Sumber :Mazida Zulfa 2016)

3) Skema Bahan dan Warna

Penggunaan dominan material kayu berwarna coklat gelap pada kusen pintu dan jendela dan cat dinding warna cream dirasa dapat menimbulkan suasana *art deco*. Selain material tersebut juga terdapat penggunaan kaca patri pada pintu dan jendela, ubin tegel, parquet dan aksent aksent antik yang dapat menciptakan suasana *art deco*. Pada dinding-dinding ruangan dilapisi panel kayu beserta list profil kayu solid.

e. Interior Sistem

- 1) Pencahayaan : Penggunaan lampu downlight sebagai pencahayaan perimeter dan penggunaan lampu gantung sebagai elemen estetis.
- 2) Penghawaan : Penghawaan buatan menggunakan AC central disetiap ruangan.
- 3) Akustik : Pemasangan panel kayu pada dinding digunakan sebagai akustik didalam ruangan.

f. Sistem Pengamanan

1) Sistem proteksi keamanan

Pengamanan dari kejahatan manusia yakni menggunakan jasa *security* sebagai pengamanan di dalam maupun di luar lokasi . Peran para staff juga sangat penting dalam menjaga keamanan. Sedangkan didalam dining area, *information room* dan *lobby* sendiri dipasang CCTV pada setiap ujung ruang .

commit to user



Sistem Proteksi Keamanan CCTV dan Metal detector
(Sumber :Mazida Zulfa 2016)

2) Sistem Proteksi Kebakaran

Pengamanan dari kebakaran menggunakan beberapa alat. Untuk mendeteksi adanya asap terdapat *smoke detektor*, untuk memadamkan api menggunakan *fire extinguisher* dan *springkler*. Penyemprotan gas halogen dipasang pada ruangan yang terdapat penyimpanan dokumen-dokumen. Alat pengamanan dipasang dengan menyesuaikan barang yang ada didalamnya, seperti *fire extinguisher* yang dipasang didekat pintu masuk dan di area dapur, *springkler* yang dipasang pada setiap ruang publik, penyemprot gas halogen pada ruang karyawan, kantor dan kasir. Selain itu, juga dipasang *smoke detector* pada setiap ruangan untuk mendeteksi adanya asap kebakaran.

KESIMPULAN

Pusat Kuliner Solo dengan Konsep Art Deco di Surakarta dirancang untuk memenuhi kebutuhan konsumen dibidang jasa kuliner. Perancangan ini berlokasi di Laweyan yang memiliki magnet wisatawan domestic maupun mancanegara. Selain itu juga agar memudahkan para wisatawan menemukan berbagai macam makanan khas Solo dalam satu tempat. Dengan site yang berlokasi di Laweyan maka konsep bangunan pun tidak jauh dari lingkungan itu sendiri yakni konsep Art Deco. Sistem pelayanan pada Pusat Kuliner ini yakni dengan cara pegawai mendatangi meja pengunjung seperti di restaurant yang bertujuan agar pengunjung dapat menikmati makan ala juragan batik.

Sistem sirkulasi dirancang menyebar agar pengunjung dapat menuju ruangan yang diinginkan. Untuk memunculkan suasana art deco, material dan elemen estetika yang digunakan terinspirasi dari bangunan disekitar lokasi. Selain fungsi rekreasi terdapat juga fungsi edukasi karena tersedia ruangan

yang berfungsi sebagai area informasi segala makanan dan jajanan khas Solo. Dengan adanya ruang informasi makanan dan jajanan khas tersebut, diharapkan masyarakat dapat dengan mudah mempelajari atau mendapatkan informasi mengenai makanan dan jajanan serta dapat melestarikan makanan khas kota Solo.



DAFTAR PUSTAKA

Marsum W.A. 1994. *Restoran dan Segala Permasalahannya*.Yogyakarta: Andi Offset.

Muhajirin,M. *Aliran Dalam Desain Produk*. Diakses pada 30 Juli 2016 pukul 06.22
WIB dari eprint.uny.ac.id/4130/2/ALIRAN_dalam_DESAIN_

Narim, Abdi Patria Syafei. (2011). *Restoran*. Diakses pada 29 Juli 2016. pukul 11.03
WIB Dari <http://www.isi-dps.ac.id/berita/restoran//>

