

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kota Bandung kini telah menjadi salah satu wisata kota terpopuler di Indonesia. Kota yang dikenal sebagai “*Paris Van Java*” ini berhasil menarik para wisatawan domestik dan mancanegara untuk menikmati ragam wisata belanja dan kuliner. Perpaduan unik gedung tua, *factory outlet*, restoran, wisata alam, dan akses yang mudah menjadikan Bandung sebagai tempat ideal untuk liburan. Potensi–potensi inilah yang membuat industri pariwisata, wisata kuliner, dan *fashion* di Bandung berkembang pesat dibandingkan dengan daerah–daerah lain di sekitarnya.

Bisnis restoran di Bandung sekarang ini berkembang pesat. Warga Bandung dan sekitarnya tertarik terhadap restoran baru yang memiliki interior yang baik, hal itu disebabkan oleh keinginan untuk mencari pengalaman baru

dari setiap restoran. Bukan hanya makanannya saja tetapi dari interior ruangan yang juga berperan sangat penting. Suasana yang didukung oleh interior ruangan yang baik akan memberikan kenyamanan bagi pengunjung.

**Menurut Clayton W Barrows & Tom Powers (2009:164)** Kata restoran mencakup operasi layanan. Istilah berasal dari restoran kata Perancis, yang berarti “memulihkan energi” istilah ini digunakan pada awal 1700-an pertengahan untuk menggambarkan tempat umum yang menawarkan sup dan roti.

Menurut John Walker (2001:13) *Fine Dining* restoran ini lebih mengarah akan jenis makanan dan juga jenis pelayanan restoran dimana makanan, minuman, dan pelayanan biasanya lebih mengarah pada kemewahan. Dalam pengoperasian restoran ini juga mempunyai *chef* yang berkualitas tinggi serta karyawan lain yang mempunyai pelatihan yang sangat bagus. Alat-alat peralatan makan pun mempunyai kualitas yang tinggi dan berkualitas impor. Mereka juga mengutamakan *garnish* dalam presentasi makanan dan juga rasa dari makanan yang disajikan pun menyertai penampilan yang disuguhkan. *Fine Dining* juga lebih mengarah pada pengalaman visual dan juga *Psychology* dari tamu sendiri.

Seperti Maxi's Resto merupakan restoran khusus yang menyajikan makanan khas Amerika. Cara penyajiannya pun unik, biasanya restoran amerika menggunakan penyajian dengan pelayanan yang dilayani dengan lebih eksklusif namun di Maxi's Resto pelayanan yang dilakukan tidak eksklusif, yaitu pelayan dapat melayani lebih 1 meja dan pakaiannya juga tidak perlu terlalu formal. Tetapi dengan beriringnya waktu, semakin banyak restoran amerika yang tidak kalah baiknya dengan Maxi's Resto, baik dari pelayanan ataupun desain interiornya. Maxi's Resto memiliki pelayanan dan suasana yang cukup bagus dan nyaman. Semua disesuaikan dengan suasana bandung yang sejuk dan karakter dari orang bandung itu sendiri.

Orang asing yang memiliki bisnis di Indonesia seperti Jakarta kadang ingin datang ke Bandung hanya ingin menyegarkan diri dari aktivitas yang cukup padat dilakukan sehari-hari. Ketertarikan dengan Kota Bandung karena memang terkenal dengan kulinernya selain juga antara Bandung-Jakarta jaraknya membutuhkan 2 jam sehingga suatu tempat yang nyaman dan lebih eksklusif yang dapat memuaskan pengunjung dalam saling berkomunikasi dengan rekan sesama kerja atau pasangan tetapi fasilitas yang tersedia masih belum mencukupi. Oleh karena itu perancang ingin membuat fasilitas ini untuk mewadahi kebutuhan konsumen, misalnya terdapat ruang VIP yang dibuat terpisah dengan ruang makan *reguler* artinya bahwa eksklusif menjadi salah satu solusi yang tepat untuk menyelesaikan permasalahan.

## 1.2 Ide/Gagasan Perancangan

Penulis akan merancang restoran *fine dining* karena masih belum banyak yang menyediakan tipe restoran *fine dining* dan dapat membuat pengunjung merasakan suasana yang modern dan restoran yang berkualitas *high class* yang dilayani dengan pelayanan yang berkualitas. Oleh karena itu penulis akan memadukan antara Indonesia dan Amerika dari segi material penulis akan menggunakan material lokal sedangkan dari segi suasana penulis akan mengacu pada suasana modern di Amerika agar memberikan suasana yang baru bagi pengunjung.

Ada juga fasilitas – fasilitas pendukung seperti area karyawan, ruang manajer, dan ruang utilitas. Ruang – ruang tersebut dibuat untuk mendukung kegiatan – kegiatan karyawan yang juga memiliki ruang privasi masing – masing.

### 1.3 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang maka ditemukan identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana susunan peletakan dan besaran sirkulasi meja kursi yang sesuai untuk restoran *Fine Dining* ala amerika?
2. Bagaimana penerapan tema dan konsep “*Warm Elegance*” yang sesuai pada desain “*America Fine Dining Restaurant*”?

### 1.4 Tujuan Perancangan

Dilihat dari pokok – pokok masalah yang ada di atas, maka dapat dipaparkan hasil – hasil yang ingin diperoleh, yaitu sebagai berikut :

1. Mendesain interior restoran agar menciptakan kenyamanan dan efisiensi sebuah restoran yang dapat dinikmati pengunjung.
2. Mendesain interior dengan tema dan konsep “*Warm Elegance*” yang sesuai dan fungsional sehingga membuat pengunjung merasa nyaman.

### 1.5 Manfaat Perancangan

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

- Bagi mahasiswa, menambah wawasan dalam proses desain interior pada kasus soal restoran *fine dining*.
- Bagi masyarakat, sebagai bahan masukan agar dunia interior dan kontribusinya dapat dikenal luas secara rill oleh masyarakat umum.
- Bagi penulis, desain ini diharapkan mampu memberikan/menambahkan refrensi baru yang berkembang di

masyarakat untuk melengkapi referensi yang sudah ada sehubungan dengan kasus yang diangkat.

## **1.6 Ruang Lingkup Perencanaan**

Sasaran pada perancangan ini difokuskan pada pembagian/pengaturan area makan dan ruang – ruang pendukung lainnya seperti

- Area makan *reguler*, area VIP dan *restroom* yang merupakan tempat yang sering dikunjungi oleh konsumen.
- Area VIP yang merupakan ruang eksklusif bagi konsumen yang ingin berkumpul.
- Area restoran yang merupakan ruang inti restoran yang mengundang pengunjung untuk ingin menikmati hidangan.
- Area *lobby and receptionist* yang merupakan tempat pengunjung untuk konfirmasi tempat duduk yang telah dipesan oleh pengunjung sebelumnya.

## **1.7 Sistematika Penulisan**

Laporan pengantar Tugas Akhir ini meliputi hal – hal seperti berikut :

Bab I PENDAHULUAN, Bab ini teori menjelaskan/menjabarkan tentang latar belakang masalah, ide gagasan, identifikasi masalah, tujuan perancangan, manfaat perancangan, ruang lingkup, dan sistematika penulisan

Bab II RESTORAN AMERIKA, Bab ini teori menjelaskan/menjabarkan tentang deskripsi umum restoran, standar dapur pada restoran, tradisi Amerika yang dikhususkan pada berbagai jenis masakan Amerika dan survey fungsi sejenis tentang restoran.

Bab III DESKRIPSI PROYEK, Bab ini menjabarkan tentang deskripsi perancangan interior pada “*America Fine Dining Restaurant*”, *site analysis*, dan *building analysis*

Bab IV KONSEP PERANCANGAN, Bab ini menjelaskan tentang keputusan desain, penerapan konsep dan gambar kerja

Bab V KESIMPULAN DAN SARAN, Bab ini akan mencantumkan tulisan berupa simpulan dan saran yang diambil selama proses Tugas Akhir dilaksanakan hingga selesainya laporan pengantar Tugas Akhir ini dan hasil karya perancangan