



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Restoran adalah suatu tempat dimana seseorang yang datang menjadi tamu akan mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan, baik pagi, siang, ataupun malam sesuai dengan jam bukanya dan tamu yang menikmati hidangan itu harus membayar sesuai dengan harga yang ditentukan oleh restoran tersebut. (Sihite 2000:16). Asal-usul penggunaan nama restoran bisa ditelusuri ke abad ke-16, ketika istilah ini pertama kali ditemukan di Perancis sampai jaman Romawi Kuno (abad ke-2). Restoran berasal dari bahasa Perancis *restaurer* atau *restore* yang artinya membangkitkan tenaga. Pada akhir abad ke-18, restoran diartikan sebagai ruang kecil di sebuah pondokan (*tavern*), tempat para pelancong mengisi perut. Makanan yang disajikan merupakan hidangan sederhana dengan bahan baku dari sekitar pondokan. Terobosan konsep terjadi sekitar tahun 1782, ketika restoran yang terletak di Rue De Richelieu, Paris, menulis daftar makanan dalam menu. Makanan kemudian disajikan dalam porsi personal dan setiap tamu dilayani satu per satu. Menu yang dikeluarkan pun tidak sekaligus, melainkan bertahap. Saat ini perkembangan restoran sudah sangat pesat, dan sangat beragam jenisnya.

Pada umumnya suatu restoran memiliki hidangan yang menjadi ciri khas dari restoran tersebut. Kebanyakan restoran yang ada saat ini menyajikan hidangan yang dimasak oleh juru masak mereka masing-masing, namun ada juga restoran yang menyediakan fasilitas untuk memasak sendiri bagi para pengunjungnya, seperti restoran suki, dan *barbeque*. Restoran-restoran tersebut menyediakan fasilitas untuk memasak sendiri mulai dari bahan-bahan, peralatan, hingga bumbu-bumbu yang diperlukan untuk memasak, pengunjung tinggal memilih saja bahan makanan mana saja yang ingin mereka olah.

Fenomena bisa masak sendiri sekarang mulai populer di kalangan masyarakat. Memasak sendiri juga sudah menjadi tontonan yang menarik di media televisi. Bisa memasak merupakan sebuah hal yang penting karena melatih seseorang terampil dalam mengolah makanan dan membuat orang tersebut lebih mandiri. Pada jaman dahulu memasak selalu diidentikan dengan kaum perempuan, namun seiring dengan berkembangnya jaman tidak hanya kaum perempuan saja yang harus bisa memasak melainkan semua kalangan dapat melakukannya. Seseorang tidak perlu mengandalkan orang lain untuk membuatkan makanannya jika dapat melakukannya sendiri. Dengan masak sendiri juga, seseorang dapat mengontrol asupan gizi dan nutrisi yang masuk kedalam tubuh setiap harinya. Restoran swamasak merupakan pengembangan dari konsep restoran dimana pengunjung akan memasak sendiri hidangan yang ingin dimakannya. Restoran swamasak menyediakan bahan-bahan yang sudah siap dimasak, sehingga pengunjung yang datang tinggal memasaknya saja.

Indonesia merupakan negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya dikelilingi oleh lautan, oleh karena itu sumber daya alam yang dimiliki Indonesia pun sangatlah banyak dan beragam terutama hasil lautnya. Hasil laut yang melimpah di Indonesia juga menjadikan negara ini kaya akan hidangan lautnya.

Pariwisata telah menjadi sektor yang terus berkembang di berbagai negara. Tidak sedikit negara-negara di dunia yang menjadi negara maju karena salah satunya didukung oleh sektor pariwisata. Sektor pariwisata telah memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi dalam suatu negara. Perkembangan pariwisata setidaknya harus dicapai melalui kemampuan sumber daya (*resource capability*) dan peluang yang ada (*market attractiveness*).

Banyaknya peluang jika tidak diiringi oleh kemampuan mengelola sumber daya yang unik (*distinctive*) akan menjadi sia-sia.

Kota Balikpapan merupakan salah satu kota besar di Kalimantan Timur. Perkembangan kota sangat pesat didukung oleh letaknya yang strategis menjadikan kota ini sebagai pintu gerbang utama penghubung antara kota-kota di dalam dan di luar Kalimantan Timur. Visi kota Balikpapan dalam jangka panjang ialah ‘Terwujudnya Balikpapan sebagai Kota Industri, Perdagangan, Jasa, dan Pariwisata dalam Nuansa Kota Beriman’. Sesuai dengan visi tersebut, perkembangan kota Balikpapan yang sangat pesat tidak lepas dari perekonomian kota yang bertumpuan pada sektor industri yang didominasi oleh industri minyak dan gas, serta sektor perdagangan, dan jasa, namun dari sektor pariwisata kurang mendapatkan perhatian dari pemerintah. Untuk melengkapi dan meningkatkan kualitas pelayanan kepada wisatawan, diperlukan sarana akomodasi yang mendukung seperti hotel, restoran, bar, pusat-pusat hiburan, biro perjalanan, kargo dan lain- lain. Restoran memiliki daya tarik tersendiri bagi masyarakat sekitar maupun pelancong yang mengunjungi suatu tempat, bahkan bila suatu restoran sudah menjadi *icon* suatu daerah, banyak orang yang sengaja datang dari tempat yang jauh hanya untuk mencicipi hidangan dari restoran tersebut. Letak kota Balikpapan yang dekat dengan pantai juga menjadikan kota ini cocok untuk dikembangkan sajian lautnya. Hal ini menjadikan suatu gagasan yang baik untuk membuat restoran dengan sajian *seafood* yang dimasak sendiri oleh pengunjungnya (*swamasak*).

Restoran *seafood swamasak* merupakan suatu konsep restoran dimana pengunjung yang ingin mencicipi hidangan di restoran ini akan dibebaskan untuk memilih jenis hewan laut serta bumbu yang digunakan untuk memasaknya sendiri. Setelah pengunjung memilih bahan makanan yang ingin ia masak kemudian pihak restoran tinggal menyiapkan bahan tersebut hingga siap untuk dimasak.

1.2 Identifikasi Masalah

Restoran pada umumnya memasak makanan untuk pada tamu. Bagaimana jika sebuah restoran menawarkan fasilitas orang bisa masak sendiri? Bagaimana desain restorannya?

1.3 Ide/ Gagasan Perancangan

Sebuah restoran *seafood* yang menawarkan fasilitas memasak untuk semua orang dewasa. Mendesain sebuah area makan sekaligus juga dapur pribadi untuk memasak sendiri. Dengan menyediakan fasilitas masak sendiri para tamu juga bisa menggunakan bumbu racikan sendiri. Para tamu juga bisa membuktikan kemampuan memasaknya untuk menunjukkan pada orang lain. Memasak itu menjadi trend saat ini. Memasak juga ada yang menjadi sebuah lomba, sebuah tontonan untuk resep-resep masakannya seperti *master chef*.

Peralatan dalam memasak itu sangat banyak dari mulai teplon, panci, spatula, pisau, dan lain-lain. Peralatan untuk makan juga tak kalah penting seperti, piring, sendok, garpu. Dalam memasak banyak membutuhkan piring untuk membedakan hidangan yang sudah di masak dan belum di masak. Memasak sebuah hidangan *seafood* itu bisa dengan berbagai macam. Hidangan *seafood* bisa di masak dengan cara di goreng, di rebus, di kukus, dan di bakar. Dengan begitu restoran *seafood* ini menyediakan fasilitas untuk semua jenis masakan tersebut.

Mendesain fasilitas memasak seperti dapur pribadi yang membuat para tamu leluasa dalam memasak. Mendesain alur dalam memasak menjadi efisien. Dari tamu datang, memilih bahan mentah, memilih bahan baku, membayar ke kasir dan ke meja makan memasak. Mendesain area meja makan dan dapur pribadi yang memuat semua alat masakan untuk memasak menu makan *seafood*.

Menyediakan area *market* sehingga para tamu bisa langsung membeli bahan mentah untuk di masak sendiri. Dari bahan mentah ini para tamu juga bisa memilih untuk membersihkan sendiri atau dibersihkan oleh restoran. Tamu yang datang tidak hanya yang bisa masak sendiri dan yang tidak ingin memasak juga bisa datang dan makan masakan restoran *seafood* swamasak. Restoran *seafood* swamasak masih membutuhkan dapur utama karena masih ada tamu yang datang dan tidak ingin memasak sendiri.

1.4 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan perancangan Restoran *Seafood* Swamasak adalah untuk:

1. Menyediakan fasilitas memasak untuk tamu atau pelanggan dapat masak sendiri dan menjamu teman-temannya.
2. Menyediakan area *market* untuk tamu dapat memilih menu hidangan yang ini dimasak.
3. Mengembangkan restoran di kawasan Balikpapan.
4. Mampu membuat pembaharuan dari sebuah restoran *seafood*.

1.5 Manfaat Perancangan

Perancangan Restoran *Seafood* Swamasak ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi:

1. Manfaat bagi Perancang
 - Memberikan tambahan pengetahuan mengenai restoran *seafood*.
 - Memberikan tambahan pengetahuan mengenai teknik dalam mengelola.
2. Manfaat bagi Masyarakat Luas
 - Memiliki alternatif tempat makan dan berkumpul yang menyajikan suasana menarik dan berbeda dari yang lainnya.
 - Mendapat kesempatan untuk memasak sendiri.

1.6 Ruang Lingkup Perancangan

Perancangan sebuah Restoran *Seafood* Swamasak yang menyediakan fasilitas bisa memasak sendiri. Target Restoran *Seafood* Swamasak ini meliputi:

- Area Dapur Swamasak
- Area Dapur Swamasak *Private*
- Area Makan
- Area Dapur : dapur makan, dapur minuman, gudang basah, gudang sayuran, gudang kering, gudang minuman, tempat cuci piring, tempat cuci gelas.
- Area Service : penerimaan barang, toilet, kantor, toilet karyawan.

1.7 Sistematika Penulisan

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini membahas mengenai latar belakang, identifikasi masalah, ide/ gagasan perancangan, manfaat perancangan, ruang lingkup perancangan, dan sistematika pembahasan.

BAB II RESTORAN *SEAFOOD* DAN DAPUR

Bab ini berisikan mengenai studi-studi literatur mengenai restoran *seafood*, dapur dan standar-standar ergonomi yang akan dijadikan sebagai tolak ukur dalam mendesain proyek.

BAB III ANALISA DATA PERANCANGAN

Bab ini mendeskripsikan mengenai analisis *site*, menganalisa fungsi ruang yang dibutuhkan, mengidentifikasi user beserta aktivitasnya,

BAB IV PERANCANGAN RESTORAN *SEAFOOD* SWAMASAK

Bab ini menjelaskan tentang hasil penerapan konsep pada Restoran *Seafood* Swamasak.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini membahas mengenai simpulan dan saran yang diambil dari hasil analisa data proyek.

