

BAB II

ORIENTASI TEORITIK

2.1. Restoran

2.1.1 Pengertian Restoran

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik pada semua tamunya, berupa makanan dan minuman. Selain bertujuan bisnis atau mencari keuntungan, membuat puas para tamu adalah juga merupakan tujuan utama operasi restoran yang utama (*Marsum WA, 1991:74*)

Yang dimaksud dengan '*design*' di dalam restoran, yakni rencana, adanya maksud dan tujuan. Jadi restoran sebenarnya adalah suatu bisnis yang direncanakan dengan baik, yang dimaksud dan ditujukan untuk suatu tujuan tertentu. (*Marsum WA, 1991:8*)

2.1.2 Jenis Restoran

Dilihat dari pengelompokan restoran dapat diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) kategori, yaitu :

1. Restoran Formal

Adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif.

Ciri-ciri :

- Penerimaan pelanggan dengan sistem pesan tempat terlebih dahulu.
- Pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
- Menu yang disediakan menu klasik populer.
- Sistem penyajian dengan *table service*.
- Disediakan ruang khusus untuk jamuan.
- *Live music*

2. Restoran Informal

Adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman dikelola secara komersial dan profesional dengan mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan.

Ciri-ciri :

- Harga makanan relatif murah.
- Penerimaan tanpa sistem pesan tempat.
- *No live music*.
- Sistem penyajian *self service* ataupun *counter service*

3. Specialities Restoran

Adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas atau khusus dan diikuti dengan penyajian yang khas menurut pembawaan menu yang ada.

Ciri-ciri :

- Menyediakan sistem pemesanan tempat.
- Menyediakan menu khas atau khusus.
- Sistem penyajian menyesuaikan dengan pembawaan nilai *history* menu restoran.
- Bisa menghadirkan *live music*.
- Menu *ala carte*

(Manajemen Food & Beverage Service Hotel, 2001, Gramedia, Jakarta)

2.1.3 Tipe Dasar Pelayanan

Berdasarkan metode pelayanan di restoran dapat dibedakan menjadi 4 (empat) metode pokok dasar, menurut Marsum WA, 1991:221, yaitu :

1. Pelayanan Penuh / *table service*

Suatu sistem pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu oleh *waiter* maupun *waitress*.

Pada umumnya sistem *table servis* dibedakan menjadi 4 kategori yaitu :

- *American service*, sifat pelayanan sederhana, tidak resmi serta cepat. Makanan sudah siap ditata dan diatur dipiring sejak dari dapur.
- *English service*, sifat pelayanan formal dan cenderung kekeluargaan.
- *French service*, sifatnya formal dengan pelayanan mewah. Penyajian dengan kereta dorong.

- *Rusaian servise*, merupakan modifikasi dari *french service*.

2. Melayani sendiri/*self service*

Sistim pelayanan dimana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka hingga penutup) telah ditata dan diatur rapi diatas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu bebas mengambil sendiri hidangannya, sedangkan minumannya disajikan oleh pelayan.

3. Pelayanan counter / *counter service*

Sistim pelayanan restoran dimana para tamu yang datang terus duduk di counter. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada para tamu di atas counter oleh *waiter*, *waitress* atau oleh juru masaknya sendiri.

4. Pelayanan terpadu / *carry out service*

Carry out service yaitu sistim pelayanan restoran dimana para tamu datang untuk membeli makanan yan telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi.

2.1.4. Klasifikasi Metode Pelayanan

Menurut Lawson Fred,1973:31 menjelaskan ada 10 (sepuluh) klasifikasi metode pelayanan yaitu :

1. *Snack Bar Service*

Jenis pelayanan ini hanya terbatas pada beberapa jenis makanan ringan

yang disediakan, sehingga dapat dinikmati langsung di atas counter atau dibawa sendiri ke meja yang disediakan. *Snack Bar* terbagi menjadi beberapa jenis yaitu :

- *Public Bar Catering*, menyediakan bermacam-macam sandwich dan makanan panas yang sederhana.
- *Sandwich Bar Catering*, khusus menyediakan bermacam-macam sandwich serta makanan ringan dingin.
- *Coffe Bar*, melengkapi fasilitas restoran, sebuah ruang minum yang dimanfaatkan sebagai daya tarik.

2. *Cafe Service*

Jenis pelayanan ini biasanya dibatasi 2-3 jenis makanan oleh para pelayan meskipun makanan dapat dipesan dan diambil sendiri pada sebuah counter pelayanan. Sedangkan untuk kue dan makanan kecil dapat dipilih sendiri pada counter khusus.

3. *Self Servis Cafeteria*

Jenis pelayanan terdiri dari pemasangan mesin penjual makanan (*Vending Instalations*) dimana makanan diperoleh dari satu mesin. Berbagai jenis makanan sudah siap dihidangkan pada counter pelayanan, sehingga para pengunjung dapat memilih serta mengambil sendiri jenis makanan yang diinginkan.

4. *Conter Service*

Konsep pelayanan sama dengan *snack bar*, hanya dalam *counter service* jenis makanan yang disediakan lebih banyak. Jenis ini menghemat tenaga pegawai dan tidak memerlukan dapur yang luas.

5. *Coffe Shop Service*

Ciri dari pelayanan ini adalah penghidangan makanan oleh pelayan ke meja makan. Makanan yang disediakan terdiri dari berbagai jenis makanan ringan, kue, dan lainnya. Waktu pelayanan dari pagi sampai malam bahkan 24 jam.

6. *Buttery Bar Service*

Pelayanan ini merupakan pengembangan dari konsep pelayanan *counter*, di mana penyediaan makanan lebih sederhana terdiri dari satu atau dua jenis makanan utama.

7. *Specialitty Restaurant*

Cara yang dipakai dalam penyediaan atau penampilan makanan dari suatu daerah tertentu lebih ditonjolkan seperti restoran Cina, Itali dan lainnya.

8. *Traditional Restaurant*

Menggunakan cara pelayanan yang umum, makanan diletakkan dan disajikan dihadapan pengumjung, meja makan berukuran lebar dan tidak terikat besar kecilnya ruang.

9. *Banquet Service*

Pelayanan ini memerlukan fleksibilitas dalam penyusunan ruang makanan, dapat melayani jumlah pengunjung yang besar dalam waktu bersamaan, sistem interior yang baik serta pelayanan yang relatif cepat.

10. *Remote Catering Service*

Pelayanan makanan dapat diantar atau dibawa sendiri oleh pengunjung.

Dalam kasus restoran mewah, tamu disambut dan diantar ketempat duduk mereka oleh seorang *waiter*, tetapi pada situasi yang lain gerakan tamu menuju pelayanan atau meja mereka perlu diarahkan oleh pola sirkulasi yang jelas untuk kenyamanan tamu yang datang dan pulang dan juga untuk mencegah gangguan terhadap tamu yang lain. Dari pintu masuk utama menuju meja dan melalui area utama dari ruang makan harus cukup lebar dan sirkulasi tidak boleh bertumbukan. (Woodson,1981 : 71)

2.1.5. Menu

1. Pengertian Menu

Pada umumnya menu mempunyai tiga macam arti, yaitu :

1. Menu sebagai daftar makanan.
2. Sebagai makanan yang disajikan.
3. Menu dapat berarti sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya makan pagi, siang dan malam.

2. Klasifikasi Menu menjadi 4 macam, yaitu :

1. *A'la charte*, tiap makanan dengan harga tersendiri dan tamu bebas memilih.
2. *Table d'Hote*, suatu susunan hidangan makan yang komplit dengan harga tertentu.
3. *Special Party Menu*, banquet, cocktail party dan sebagainya kadang juga disebut juga hidangan spesial
4. *Menu Buffet*, hidangan secara prasmanan dimana tamu mengambil sendiri makanan di meja hidang sesuai selera.

(Marsum.WA,1991:141)

2.2. Organisasi Ruang

2.2.1 Pengertian Ruang

Secara harafiah "ruang" bisa diartikan sebagai alam semesta yang dibatasi oleh atmosfer dan tanah di mana kita berpijak, sedang secara sempit "ruang" berarti suatu kondisi yang dibatasi oleh 4 lembar dinding, yang bisa diraba dan bisa dirasakan keberadaannya. Ruang secara istilah, dalam bahasa Inggris disebut *space* berasal dari istilah klasik *spatium* menjadi *espace* dalam bahasa Prancis dan *spazio* dalam bahasa Itali. Beda penggunaan dengan istilah *room* menggambarkan perluasan makna sedang pada istilah *space* dengan arti yang lebih positif dan transendental.

Ruang adalah suatu wadah dari objek-objek yang keberadaannya dibatasi oleh bidang-bidang yang terukur (dimensional)/tak terukur/abstrak. Dari pendapat tersebut dapat kita simpulkan bahwa pembentukan ruang tidak hanya sekedar membangun sebuah ruang saja melainkan merupakan suatu program perencanaan organisasi ruang dalam suatu ruang fisik (dimensional). Sedangkan program yang direncanakan sebelumnya adalah aktifitas manusia, pemeliharaan dan penempatan perabot. (Pamuji Suptandar,1982: 94)

2.2.2 Peran Ruang Dalam Kehidupan Manusia

Kebutuhan manusia akan ruang tidak lagi hanya sekedar pemenuhan sesaat saja tetapi sudah mengarah pada tujuan yang lebih dari sekedar fungsi tempat bernaung atau berlindung dari pengaruh cuaca. Ruang mempunyai peran yang lebih berarti kepada manusia, sebagai tempat melakukan kewajiban-kewajiban hidup sebagai pernyataan kekuasaan, status atau hal-hal yang bersifat pribadi, menampilkan dan mendukung keyakinan kosmologis, menyampaikan informasi, membantu menetapkan identitas pribadi atau kelompok serta mengkiaskan sistem-sistem nilai melalui proses interaksi antar individu yang terjadi didalam ruang. (Pamuji Suptandar,1982: 45)

2.2.3 Ruang Interior Restoran

Restoran hendaknya direncanakan sedemikian rupa sehingga sehingga dapat diolah berbagai variasi perletakan tempat duduknya, misalnya peletakan meja untuk 2

dan 4 kursi, yang dilengkapi dengan meja untuk 6, 8, dan 10 kursi. Diperhitungkan juga perletakan meja besar/panjang dan bangku duduk, tetapi perletakan ini hanya untuk penambahan pada meja biasa agar ruang terlihat lebih luwes. Menurut Wesley

E. Woodson interior restoran terdiri dari tiga area utama, yaitu :

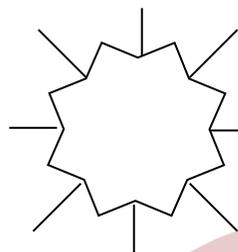
1. Area Transisi : dimana tamu memasuki restoran dan menuju ruang makan utama
2. Area Makan : dimana tamu maupun staf karyawan sama-sama membutuhkan faktor kenyamanan kelangsungan aktivitas.
3. Area Dapur : membutuhkan faktor kenyamanan secara detail untuk mencapai hasil kerja staf dapur semaksimal mungkin.

2.2.4 Jenis Organisasi Ruang

Ada beberapa jenis organisasi ruang, yang penentuannya tergantung pada tuntutan program bangunan, dengan memperhatikan faktor-faktor berikut :

- Pengelompokan fungsi ruang, hirarki ruang, kebutuhan pencapaian pencahayaan dan arah pandang. Pamuji Suptandar menjelaskan perbedaan bentuk organisasi ruang antara lain sebagai berikut :

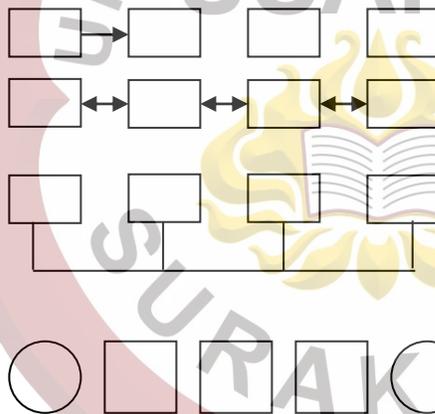
1. Organisasi ruang berpusat



Gambar 1 :
Organisasi Ruang
Bepusat

- Sebuah ruang besar dan dominan sebagai pusat ruang- ruang disekitarnya.
- Ruang sekitar mempunyai bentuk, ukuran dan fungsi sama dengan ruang lain.
- Ruang sekitar berbeda satu denan yan lain, baik bentuk, ukuran maupun fungsinya.

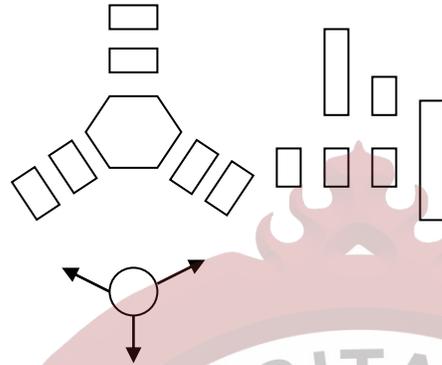
2. Organisasi ruang linier



Gambar 2 : Organisasi Ruang
Linier

- Merupakan deretan ruang-ruang
- Masing-masing dihubungkan dengan ruang lain yang sifatnya memanjang.
- Masing-masin ruang berhubungan secara langsung
- Ruang mempunyai bentuk dan ukuran berbeda, tapi yang berfungsi penting diletakkan pada deretan ruang

3. Organisasi ruang secara radial



Gambar 3 : Organisasi ruang secara radial

- Kombinasi dari organisasi yang terpusat dan linier
- Organisasi terpusat mengarah ke dalam sedangkan organisasi radial mengarah keluar
- Lengan radial dapat berbeda satu sama lain, tergantung pada kebutuhan dan fungsi ruang. (Ruang dibagi-bagi menurut urutan kepentingan pengguna ruang yang bersifat *public* dan *private*)

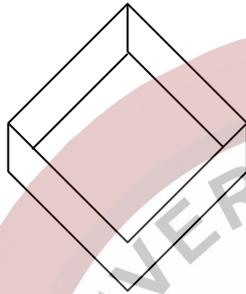
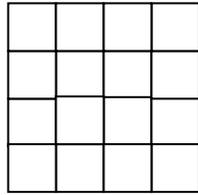
4. Organisasi ruang mengelompok



Gambar 4 : Organisasi ruang mengelompok

- Organisasi ini merupakan pengulangan bentuk fungsi yang sama, tetapi komposisinya dari ruang-ruang yang berbeda ukuran, bentuk dan fungsi.
- Pembuatan sumbu membantu susunan organisasi.

5. Organisasi ruang secara grid



- Terdiri dari beberapa ruang yang posisi ruangnya tersusun dengan pola grid (3 dimensi)
- Seluruh fungsi posisi dan sirkulasi.

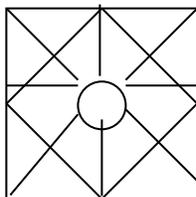
Gambar 5 : Organisasi ruang secara grid

2.3. Sirkulasi Restoran

2.3.1 Pengertian Sirkulasi Restoran

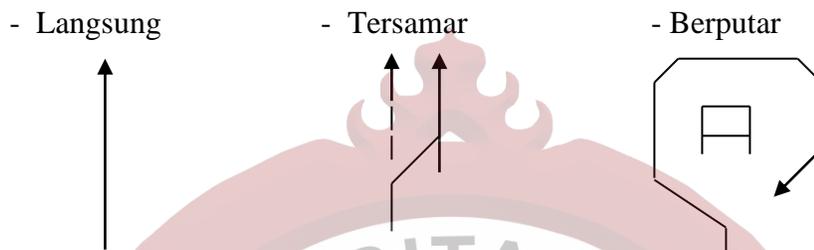
Menurut (HK.Ishar,1992:15) sirkulasi ruang restoran adalah jalan lalu lintas di luar bangunan sampai masuk ke dalam bangunan dan berlaku dari satu tempat ruang lainnya. Sedangkan menurut (I Komang Tenop SHK,2006:41-42) pola sirkulasi terbagi menjadi dua yaitu :

1. Sirkulasi Makro dan Mikro



Gambar 6 : Sirkulasi ruang wadah secara makro radial spiral

2. Sirkulasi ruang Mikro



Gambar 7 : Cara Pencapaian

➤ Jalan Pencapaian



Gambar 8 : Melewati Ruang



Gambar 9 : Menembus Ruang



Gambar 10 : Berakhir Pada Ruang

2.3.2 Sirkulasi Dalam Tata Interior Restoran

Peranan sirkulasi adalah sangat penting dalam pengaturan ruang-ruang interior, sirkulasi merupakan bagian penting dari perencanaan tata ruang, daerah tersebut merupakan jalan lalu lintas di luar bangunan sampai masuk ke dalam bangunan dan berlaku dari satu tempat ruang lainnya. (HK.Ishar,1992:15)

Dari uraian di atas dapat diterangkan bahwa jalur yang menghubungkan, membimbing dan melintasi bagian-bagian di luar atau di dalam bangunan adalah pola sirkulasi. Untuk mendapatkan jalur sirkulasi dalam ruang, hubungan dari pintu ke pintu yang menerus merupakan penyelesaian sirkulasi yang baik. (Pamuji Suptandar,1982:58)

Terjadinya kepanikan dan kebingungan dalam menentukan arah yang dituju merupakan salah satu akibat pengaturan sirkulasi yang kurang baik. Kumpulan kepanikan yang sering terjadi adalah adanya *bottle neck*, yaitu pintu masuk yang sempit. Demi keamanan maka jalan masuk harus sama jumlahnya dengan jalur keluar. (HK.Ishar,1992:16-18)

Menurut Wesley E. Woodson (1981) sebagai pengarah sirkulasi dapat digunakan batasan/penghalang visual maupun fisik yang cukup tinggi dan mudah terlihat dalam kondisi ruang padat oleh tamu serta dapat dipindahkan untuk memungkinkan penataan kembali bagi berbagai kebutuhan rumah makan.

- Sirkulasi harus memperhatikan:

1. Jalur yang langsung, jelas dan lebar
2. Keleluasaan ruang antara meja dan kursi
3. Privacy yang cukup

4. Penataan yang pemandangannya menyenangkan

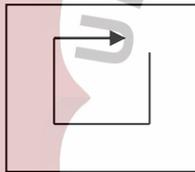
- Sirkulasi bagi staff harus memperhatikan:

1. Alur langsung dan tidak mengganggu kerja
2. Sedikit mungkin belokan

2.3.3 Sistem Sirkulasi

Ada 3 (tiga) macam sistem sirkulasi yang dapat dijadikan dasar perancangan sirkulasi antara lain ;

1. Sirkulasi Linier



Kelebihan :

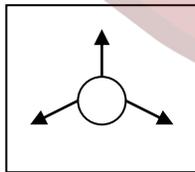
- Mudah menyesuaikan kondisi
- Sirkulasi jelas dan terarah

Kekurangan :

- Membutuhkan banyak ruang

Gambar 11: Sirkulasi Linier

2. Sirkulasi Radial



Kelebihan :

- Memiliki pusat kegiatan atau orientasi, efisiensi tinggi, pencapaian dari ruang

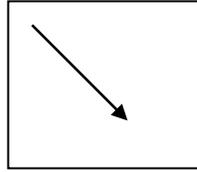
ke titik tertentu mudah dan langsung

Kekurangan :

- Arah sirkulasi terpusat sehingga perhatian ke titik berkurang

Gambar 12 : Sirkulasi Radial

3. Sirkulasi Langsung



Kelebihan :

- Sirkulasi bebas tanpa hambatan

Kekurangan :

- Daya tangkap terhadap materi dan bersifat monoton

(I Komang Tenop SHK, 2006 : 42-43)

2.4. Ergonomi

Adalah suatu ilmu yang mempelajari tentang kondisi fisik dalam melakukan kerja meliputi :

1. Kerja fisik
2. Efisiensi kerja
3. Tenaga yang dikeluarkan untuk suatu obyek
4. Konsumsi kalori
5. Kelelahan
6. Pengorganisasian sistem kerja

Pengertian ergonomi sangat luas tidak hanya terbatas pada sisi-sisi fisik semata seperti yang tersebut tapi juga meliputi segala hal yang bersangkutan dengan ke-5 indera manusia yaitu :

1. Penglihatan
2. Pendengaran
3. Rasa panas/dingin
4. Penciuman
5. Keindahan/kenyamanan

Sehingga hubungan antara desain interior dengan ergonomi adalah untuk mencari keserasian gerak dengan lingkungan terhadap orang atau sebaliknya.

Di samping faktor-faktor fisik yang mudah diamati pada manusia juga terdapat sifat-sifat yang sukar diobservasi karena sifat-sifat tersebut bersifat serba biologis seperti :

1. Rasa lapar, haus, sakit
2. Kebutuhan oksigen/pernafasan
3. Buangan air besar dan kecil, keringat, dan ludah
4. Istirahat, pelupa dan kesukaan (hobby)

Sifat-sifat dan kebiasaan manusia sangat perlu diperhatikan dalam desain interior untuk mengantisipasi kebiasaan manusia antarlain penyediaan toilet disamping ruang kerja atau kamar tidur dan begitu seterusnya. Faktor manusia yang dalam penerapan atau sistem kerjanya juga disebut ergonomik. Contoh penerapan ergonomik dalam desain adalah tinggi permukaan suatu meja ditentukan oleh dimensi atau ukuran-ukuran manusia calon pemakai memperhatikan *efficiency* dan kepraktisan agar sesedikit mungkin tenaga yang dikeluarkan demi penghematan kalori dan kesehatan. (Pamuji ,1982:51)

2.4.1 Kenyamanan Sirkulasi

Faktor kenyamanan sirkulasi dapat diterapkan dengan adanya kesesuaian ukuran antropometri manusia dalam hal ini berhubungan dengan melihat besarnya resiko kepadatan yang ideal. Resiko kepadatan yang ideal adalah 40% dari luas ruang, yaitu bila terjadi ruang yang luas 100 m² maka idealnya luas perabot untuk mengisi ruang adalah 40 m² dari luas ruang tersebut, serta luas untuk daerah sirkulasi adalah 60 m². (Wirasti,2005:10)

Lebar sirkulasi menurut Julius Panero & Martin Zelnik (1979:270) yang menyatakan jarak bersih untuk jalur ganda untuk dua orang berjalan bersisian dengan nyaman tanpa terjadinya kontak tubuh sebesar 91,4-172,2 cm dan lebar jalur untuk pelayanan Ernest Neufert (1987:205) yaitu sebaiknya tidak kurang dari 900-1.350 cm, terutama bila mempergunakan meja dorong dan jalur tersebut juga dimanfaatkan oleh pengunjung.

Menurut Julius Panero dan Martin Zelnik (1979:140) menjelaskan *space* tempat duduk optimum dan minimum, jarak dan sirkulasi antara meja dan dinding serta jarak antara meja dan *buffet*.

Space tempat duduk yang memungkinkan peletakan siku dengan lebar optimum dan minimum yang ideal yakni untuk jarak tempat duduk optimum sebesar 76,2 cm dan jarak tempat duduk minimum 61 cm.



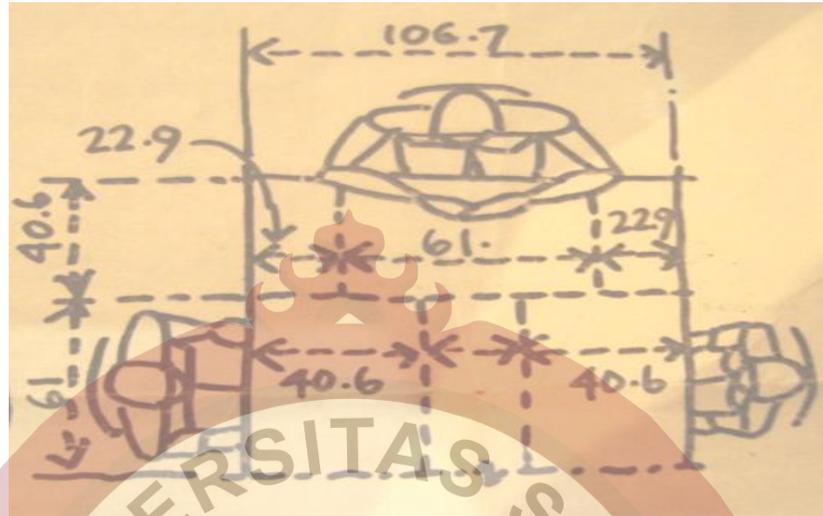
Gambar 14 : Tempat duduk minimum



Gambar 15 : Tempat duduk optimum

Keterangan :

- I = Zona penataan perangkat makan
- II = Zona pemakaian bersama



Gambar 16 : Lebar Meja Minimum



Gambar 17 : Lebar Meja Optimum

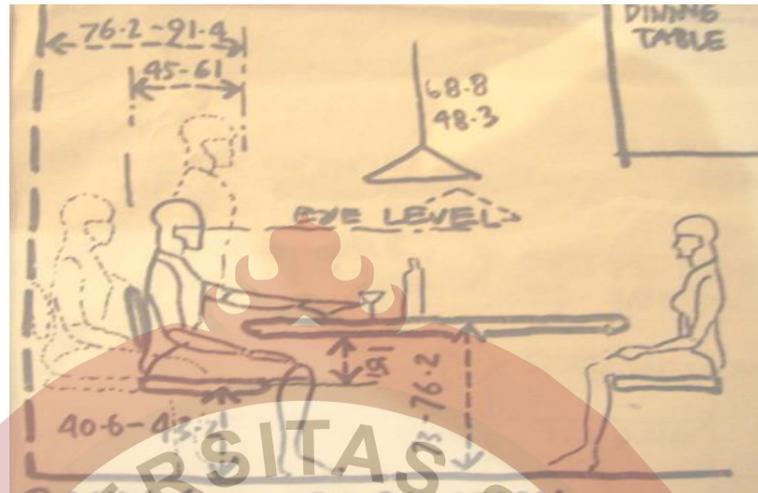
Setting meja makan untuk 6 orang dengan bentuk segi empat (minimum) dengan ukuran panjang : 294.6 – 325.1 cm, lebar: 198.1– 228.6 cm sedangkan *setting* meja makan untuk 4 orang optimum dengan ukuran panjang : 335.3 – 365.8 cm dan lebar 243.8 – 259.1 cm

Setting meja makan bulat 4 orang diameter 121.9 cm *minimum scheme*, diameter 152.4 cm *optimum scheme*, sedangkan meja bulat yang berdiameter 182.9 cm untuk 6 orang *optimum scheme* dan untuk 8 orang *minimum scheme*.



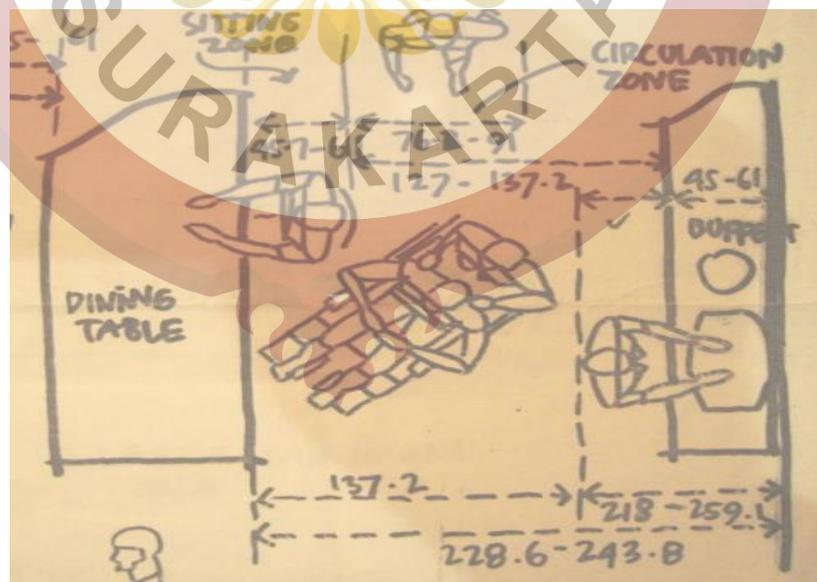
Gambar 18 : Setting Meja Makan Bulat

Minimal jarak bersih antara dinding dengan ujung meja di belakang sebuah kursi yang digunakan sebagai zona sirkulasi adalah : 121.9 – 152.4 cm jarak bersih minimal antara meja dan dinding untuk kursi tanpa sirkulasi adalah 76,4 – 91.4 dan untuk zona duduk : 45.7- 61 cm



Gambar 19 : Jarak Bersih antar Meja Makan dengan Dinding

Menurut Julios Panero dan Martin Zelnik (1979 : 145) Kebutuhan jarak bersih antara meja makan dengan bufet yakni 127 - 137,2 cm.



Gambar 20 : Jarak Bersih Meja Makan dengan Bufet

