

STUDI TENTANG DESAIN INTERIOR DALAM  
KAITANNYA DENGAN SISTEM PELAYANAN PADA  
RESTORAN *GAMBIR SEKETHI* DI KUSUMA SAHID  
PRINCE HOTEL SURAKARTA

TUGAS AKHIR SKRIPSI  
Untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai  
derajat Sarjana Strata-1 (S-1)  
Program Studi Desain Interior  
Jurusan Desain



Disusun oleh:

INTAN RIZKI APRILYA

14150107

JURUSAN DESAIN

PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN

INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA

2018

i

**PENGESAHAN**  
TUGAS AKHIR SKRIPSI  
STUDI TENTANG DESAIN INTERIOR DALAM KAITANNYA DENGAN  
SISTEM PELAYANAN PADA RESTORAN *GAMBIR SEKETHI*  
DI KUSUMA SAHID PRINCE HOTEL SURAKARTA

Oleh:  
INTAN RIZKI APRILYA  
NIM. 14150107

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji  
Pada tanggal 31 Juli 2018

Tim Penguji

Ketua Penguji : Agung Purnomo, S. Sn., M. Sn.  
Penguji Bidang : Putri Sekar Hapsari, S. Sn., MA.  
Pembimbing : Joko Budiwyanto, S. Sn., MA.



Deskripsi skripsi ini telah diterima sebagai  
salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Desain (S.Ds)  
pada Institut Seni Indonesia Surakarta

Surakarta, 31 Juli 2018

Institut Seni Indonesia Surakarta  
Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



Joko Budiwyanto, S.Sn., M.A  
NIP. 197207082003121001

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Intan Rizki Aprilya

NIM : 14150107

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Skripsi berjudul: STUDI TENTANG DESAIN INTERIOR RESTORAN *GAMBIR SEKETHI* DI KUSUMA SAHID PRINCE HOTEL DI SURAKARTA merupakan hasil penelitian saya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiatisme dari karya orang lain. Apabila di kemudian hari, terbukti sebagai hasil jiplakan atau plagiatisme, maka saya bersedia mendapatkan sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Selain itu, saya menyetujui laporan Tugas Akhir ini dipublikasikan secara online dan cetak oleh Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Demikian, surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 31 Juli 2018

Yang menyatakan,



Intan Rizki Aprilya  
NIM. 14150107

## ABSTRAK

**STUDI TENTANG DESAIN INTERIOR DALAM KAITANNYA DENGAN SISTEM PELAYANAN PADA RESTORAN *GAMBIR SEKETHI* DI KUSUMA SAHID PRINCE HOTEL SURAKARTA (Intan Rizki Aprilya, 14150107, 2018, hal 1-142). Laporan Tugas Akhir Skripsi S-1 Program Studi Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Surakarta**

Surakarta terkenal sebagai wilayah kebudayaan yang adiluhung. Salah satu hotel di Surakarta yaitu Kusuma Sahid Prince Hotel merupakan hotel dengan interior bergaya Jawa. Hotel ini berbintang empat, berdiri sejak tahun 1977 terletak di jalan Sugiyopranoto 20, Surakarta, Jawa Tengah, 57111 Indonesia. Sebelum menjadi Hotel Kusuma Sahid, tempat ini merupakan kediaman Pangeran Kusumoyudo. Terdapat ruangan – ruangan yang masih lestari pada hotel ini diantaranya *pendapa* dialih fungsikan sebagai lobi, *pringgitan* difungsikan sebagai Ruang Pantiarjo, *dalem* dan *krobongan* difungsikan sebagai Ruang Sriwedari, empat kamar utama di sebelah *dalem* kiri dan kanan *krobongan* difungsikan sebagai *Royal Suite (Presidential Suite)*, serta *gandhok* kiri difungsikan sebagai Restoran *Gambir Sekethi*. Objek penelitian ini adalah Restoran *Gambir Sekethi* yang berada di dalam Kusuma Sahid Prince Hotel. Sebelum digunakan sebagai restoran, ruang ini digunakan untuk ruang keluarga atau ruang makan. Desain interior pada restoran ini di desain khusus dengan memasukkan elemen bernuansa Jawa.

Tujuan penelitian ini mengetahui sistem pelayanan dalam kaitannya dengan tata ruang dan desain interior Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta. Untuk mencapai tujuan dibutuhkan penelitian dengan metode kualitatif. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan desain interior yang dilakukan pada interior Restoran *Gambir Sekethi*. Sumber data berupa narasumber/ informan, literature dan benda/ artefak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem pelayanan pada restoran ini menggunakan *American Service* dan *Self Service*. Hubungan antara sistem pelayanan dan tata ruang sangat erat sekali dimana layout pada restoran dibuat berkelompok dengan mempertimbangkan kemudahan akses atau sirkulasi, efisiensi dalam penataan layout dan pelayanan. Sistem layout ini dimaksudkan untuk membentuk kebebasan pada tamu dalam memilih makanan yang disajikan. Sebagai bangunan cagar budaya, desain interior Restoran *Gambir Sekethi* didesain bergaya Jawa dengan memanfaatkan bentuk – bentuk atap joglo pada stool, wayang beber, loro blonyo, ornament hias, lampu gantung, lampu dinding dan elemen – lemen tradisional Jawa.

Kata Kunci: Sistem pelayanan, Desain Interior, Restoran *Gambir Sekethi*, Kusuma Sahid Prince Hotel

## **MOTTO**

Kegagalan hanya terjadi bila kita menyerah

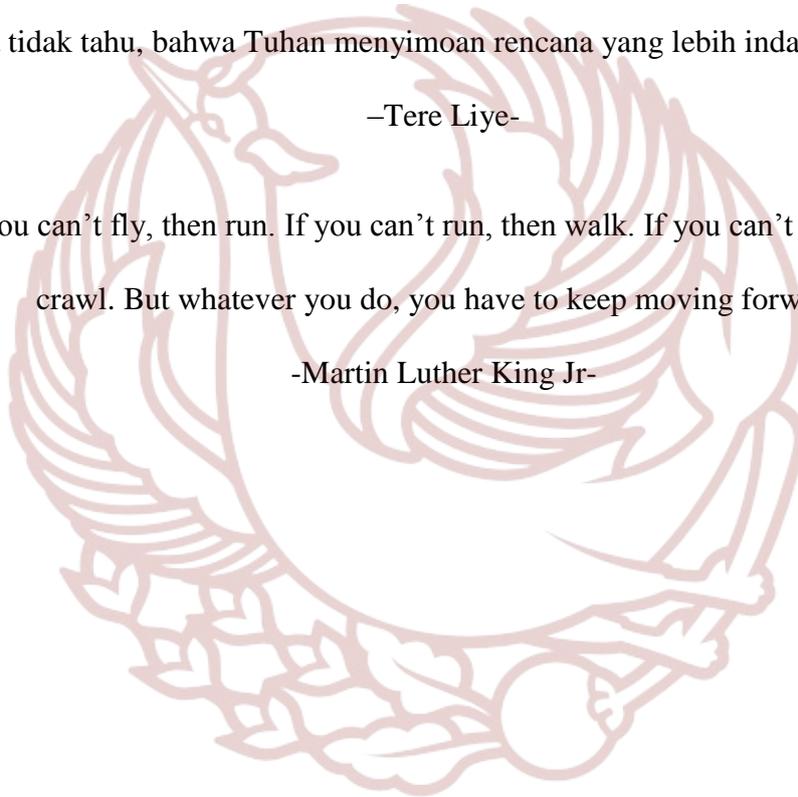
-BJ HABIBIE-

Rencana Tuhan itu jauh lebih besar dibanding rencana manusia. Jika kita tidak mengerti, marah, tidak terima dengan situasi yang kita hadapi, boleh jadi karena kita tidak tahu, bahwa Tuhan menyimoan rencana yang lebih indah bagi kita

-Tere Liye-

If you can't fly, then run. If you can't run, then walk. If you can't walk, then crawl. But whatever you do, you have to keep moving forward.

-Martin Luther King Jr-



## PERSEMBAHAN



Persembahan khusus atas skripsi ini teruntuk:

1. Ibu saya tercinta, Tante Rini, Om Narno, Om Fedi, serta Eyang atas pengorbanan, doa dan kasih sayangnya sepanjang masa.
2. Saudara- saudara saya, kakak kandung saya Fitria sekeluarga dan Deftya, sepupu saya Arum, Tika, Yayan, Angga, Dika, Abid, Havas, Faris.
3. Calon pendamping hidup saya kelak.

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur dipanjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan ijin dan ridho – Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan judul: Studi Tentang Desain Interior dalam Kaitannya dengan Sistem Pelayanan Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta. Tugas Akhir Skripsi ini diajukan dalam rangka memenuhi syarat untuk meraih gelar sarjana S-1 Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir Skripsi ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan, dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Joko Budiwiyanto, S.Sn., M.A. selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI Surakarta dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membantu memberikan pengarahan dan bantuan sehingga dapat terselesaikannya Tugas Akhir.
2. Dr. Hj. Sri Hesti Heriwati, M. Hum. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis selama proses perkuliahan.
3. Orang tua, saudara dan seluruh Keluarga Yuwono tercinta yang memberikan dukungan baik moril maupun materiil kepada penulis untuk selalu berusaha mencapai hasil yang terbaik.
4. Ahmad Fajar Ariyanto S.Sn., M.Sn. selaku Ketua Program Studi Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain yang telah memberikan pengarahan tentang Tugas Akhir.

5. Dr. Ana Rosmiati, S.Pd., M.Hum. selaku Ketua Jurusan Desain.
6. Dewan Penguji Tugas Akhir yang telah memberikan banyak masukan untuk kebaikan penulis.
7. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama perkuliahan yang sangat bermanfaat bagi penulis.
8. Bapak dan ibu pustakawan di perpustakaan yang membantu penulis dalam mencari referensi untuk keperluan kuliah maupun Tugas Akhir.
9. Rekan- rekan terbaik dari Madiun Andini, Dara, Anggilia, Usfah, Rochis, Septiana, Indah, Arini yang selalu memberikan semangat pada penulis dalam menyelesaikan Skripsi.
10. Rekan- rekan terbaik dari ISI Bobby, Sela, Salina, Iklima, Oktavia, dan seluruh mahasiswa Desain Interior angkatan 2014 yang telah mendukung dan memberikan semangat kepada penulis.
11. Kakak tingkat terbaik dari ISI Anisa, Diana, Andra, Arif, dan seluruh kakak tingkat Desain Interior yang telah mendukung dan memberikan semangat kepada penulis.
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan semuanya dan telah membantu dalam bentuk apapun untuk menyelesaikan penulisan ini penulis mengucapkan terima kasih, semoga Allah SWT membalas kebaikannya.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini masih mengalami kekurangan dan kekeliruan, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang berguna untuk melengkapi kesempurnaannya. Akhir kata mohon maaf apabila terdapat kesalahan baik yang disengaja maupun tidak disengaja. Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi semua pihak.

Surakarta, 31 Juli 2018

**Penulis**



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN .....	iii
ABSTRAK .....	iv
MOTTO .....	v
PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR BAGAN .....	xix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Tinjauan Pustaka .....	7
F. Landasan Teori .....	10
G. Metode Penelitian .....	12
1. Lokasi Penelitian .....	12
2. Bentuk/ Strategi Penelitian .....	12
3. Sumber Data .....	13
4. Teknik Pengumpulan Data .....	15
5. Teknik Cuplikan .....	16
6. Validitas Data .....	16
7. Model Analisis Interpretasi .....	17
H. Sistematika Penulisan .....	18

## BAB II TINJAUAN RESTORAN

A. Pengertian Restoran .....	20
B. Macam- Macam Tipe Restoran .....	21
C. Jenis- Jenis Pelayanan Pada Restoran .....	27
1. <i>Table Service</i> .....	27
2. <i>Couter Service</i> .....	29
3. <i>Self Service</i> atau <i>Buffet Service</i> .....	30
4. <i>Carry Out Service</i> atau <i>Take Out Service</i> .....	30
D. Peralatan Servis Restoran .....	31
1. <i>Furniture</i> .....	31
2. <i>Linen</i> .....	35
3. <i>China Wares</i> .....	36
4. <i>Table Wares</i> atau <i>Silver Wares</i> .....	39
5. <i>Glass Wares</i> .....	41
6. <i>Service Equipment</i> .....	42
E. Macam Menu.....	45
F. Urut- Urutan Kerja Di Restoran Waktu Buka/ Operasi .....	45
G. Desain Interior Restoran.....	46
H. Persyaratan Ruang Depan Restoran .....	47
I. Karakteristik Utama Desain Restoran .....	48
J. Elemen Pembentuk Ruang Restoran .....	49
1. Lantai .....	50
2. Dinding.....	50
3. <i>Ceiling</i> (langit- langit).....	51
K. Elemen Pengisi Ruang Restoran .....	53
L. Elemen Penunjang Restoran .....	57
M. Elemen Pengkondisian Ruang .....	57
1. Pencahayaan .....	58
2. Suhu .....	58
3. <i>Sistem Air Conditioning</i> .....	59

N. Interior Gaya Restoran .....	59
O. Sirkulasi Restoran .....	60

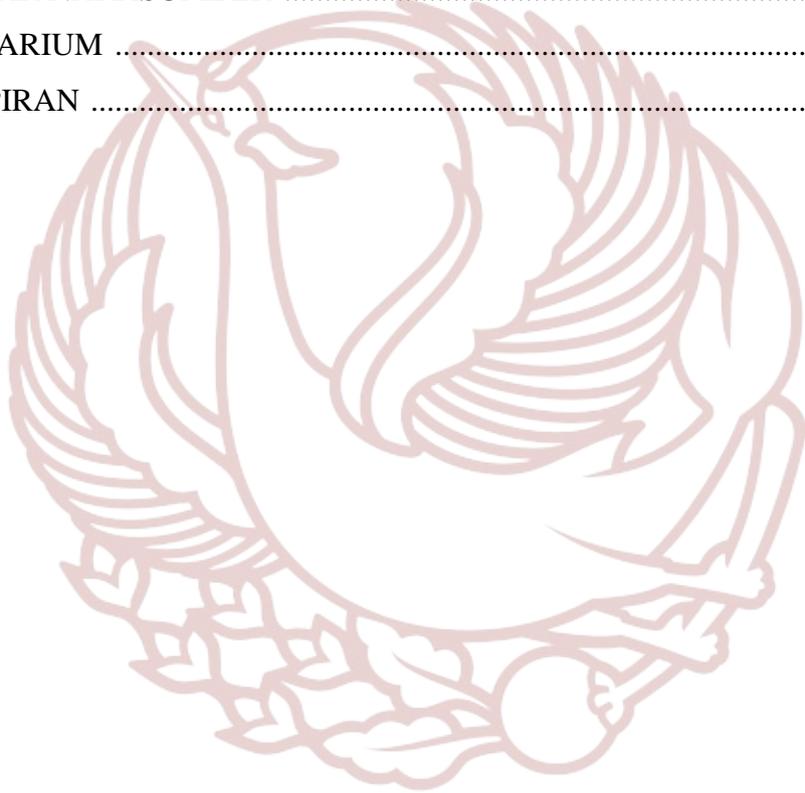
### BAB III SISTEM PELAYANAN PADA RESTORAN *GAMBIR SEKETHI*

A. Tipe Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	64
B. Sistem Pelayanan Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	65
1. Jenis Pelayanan Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	65
2. Jam Buka Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	69
3. Menu Makanan Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	71
4. Urutan Kerja Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	74
5. Tata Ruang dan Sirkulasi .....	80
C. Peralatan Servis di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	85
1. <i>Furniture</i> .....	87
2. <i>Linen</i> .....	94
3. <i>China Wares</i> .....	94
4. <i>Table Wares</i> atau <i>Silver Wares</i> .....	100
5. <i>Glass Wares</i> .....	105
6. <i>Service Equipment</i> .....	107

### BAB IV DESAIN INTERIOR PADA RESTORAN *GAMBIR SEKETHI*

A. Desain Interior Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	114
1. Elemen Pembentuk Ruang .....	115
a. Lantai .....	115
b. Dinding.....	116
c. <i>Ceiling</i> (Langit- Langit) .....	124
2. Elemen Pengisi Ruang .....	126
3. Elemen Penunjang .....	130
4. Gaya Interior Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	134
5. Elemen Pengkondisian Ruang .....	144
a. Pencahayaan.....	144
b. Penghawaan .....	146
c. Sistem <i>Air Conditioning</i> .....	146

d. Sistem Keamanan.....	147
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan .....	150
B. Saran .....	151
DAFTAR ACUAN .....	152
DAFTAR NARASUMBER .....	155
GLOSARIUM .....	156
LAMPIRAN .....	



## DAFTAR GAMBAR

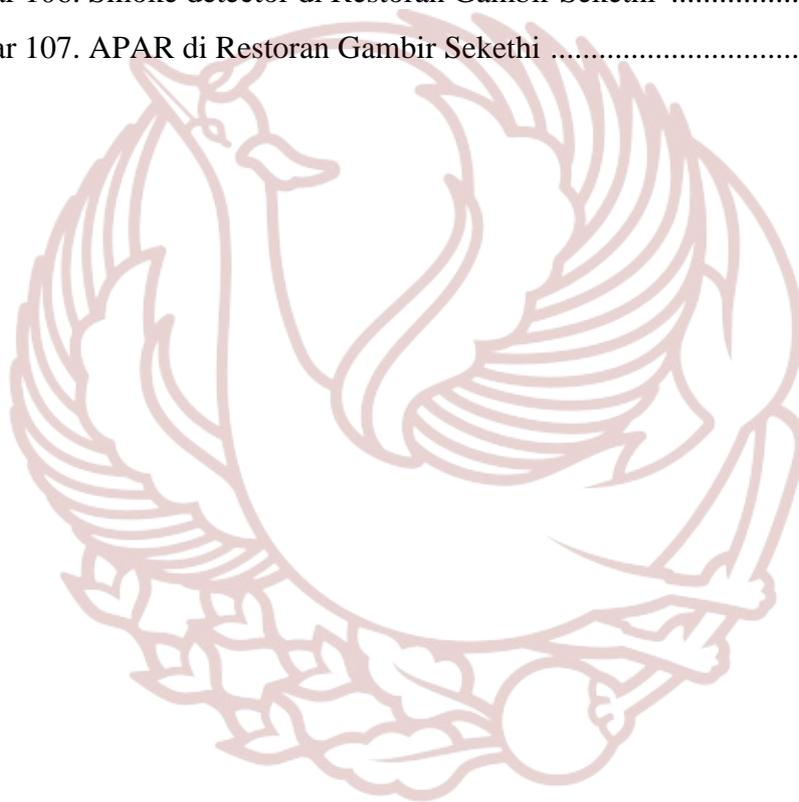
Gambar 1.(1) <i>Restaurant Chair</i> , (2) <i>Restaurant Chair</i> , (3) <i>Childrent Chair</i> , (4) <i>Restaurant Chair</i> .....	32
Gambar 2. <i>Gainform Table</i> 76 high 162 cm dia .....	33
Gambar 3. (1) <i>Round table</i> satu kaki, (2) <i>Round table</i> empat kaki, (3) <i>Croisant table</i> , (4) <i>Half oval table</i> , (5) <i>Banquet table</i> , (6) <i>Quarter table</i> , (7) <i>Round table</i> , (8) <i>Big round table</i> .....	34
Gambar 4. (1) <i>Rectangular/ oblong table</i> , (2) <i>Classroom table</i> , (3) <i>Half moon table</i> , (4) <i>Quarter table</i> , (5) <i>Round table</i> , (6) <i>Oval table</i> , (7) <i>Half oval</i> , (8) <i>Croisant table</i> .....	34
Gambar 5. (1) <i>breakfast cup and saucer</i> , (2) <i>tea cup and saucer</i> , (3) <i>demitaste cup and saucer</i> , (4) <i>bread and butter plate</i> , (5) <i>dessert plate</i> , (6) <i>hors d'oeuvre plate</i> , (7) <i>soup plate</i> , (8) <i>fish plate</i> , (9) <i>dinner plate</i> , (10) <i>round casserole</i> .....	37
Gambar 6. (1) <i>Turffles table lamp</i> , (2) <i>Turffles table lamp</i> , (3) <i>Turffles table lamp</i> , (4) <i>Fuel Cartridge 40 hour</i> .....	37
Gambar 7. (1) <i>Elegant table lamp</i> , (2) <i>Elegant table lamp</i> , (3) <i>Elegant table lamp</i> , (4) <i>Elegant table lamp</i> , (5) <i>Elegant table lamp</i> , (6) <i>Fuel Cartridge 40 hour</i> .....	38
Gambar 8. (1) <i>Opera vase</i> 25 cm, (2) <i>Vaso vase</i> 16 cm, (3) <i>Maintenan vase</i> 10 cm, (4) <i>Maintenan vase</i> 18 cm .....	38
Gambar 9. (1) <i>Bud vase</i> 20 cm, (2) <i>Bud vase</i> 19 cm .....	38
Gambar 10. (1) <i>Dessert fork</i> 17,8 cm, (2) <i>Dinner fork</i> 20,5 cm, (3) <i>Dinner knife</i> 22,6 cm, (4) <i>Steak knife</i> (5) <i>Fish knife</i> 21,4 cm, (6) <i>Soup spoon</i> 17,4 cm, (7) <i>Dinner spoon</i> 20,2 cm, (8) <i>Dessert spoon</i> 17,7 cm .....	39
Gambar 11. (1) <i>Chesee knife</i> 23 cm, (2) <i>Butter knife</i> 17 cm, (3) <i>Pie server</i> 21,8 cm (4) <i>Soup Ladle</i> 33 cm, (5) <i>Sause ladle</i> 23 cm .....	40
Gambar 12. (1) <i>Salad server</i> , (2) <i>Salad server</i> , (3) <i>Cold meat fork</i> , (4) <i>Cream ladle</i> , (5) <i>Grapefruit spoon</i> , (6) <i>Pastry fork</i> , (7) <i>Oyter fork</i> , (8) <i>Saucier spoon</i> , (9) <i>Sugar cube tongs</i> , (10) <i>Lobster pick</i> .....	40
Gambar 13. (1) <i>Oval meat flat</i> 25 c 18 cm, (2) <i>Oval fish flat</i> 70 x 30 cm, (3) <i>Round service tray</i> 40 cm dia, (4) <i>Soup tureen</i> 23 cm .....	41

Gambar 14 (1) <i>Old fashioned glass</i> , (2) <i>tumbler glass 8</i> , (3) <i>tumbler glass 6</i> , (4) <i>tumbler glass 1</i> , (5) <i>zombie glass</i> , (6) <i>long glass</i> .....	41
Gambar 15. (1) <i>Straight whisky glass</i> , (2) <i>liqueur glass</i> , (3) <i>sherry glass</i> , (4) <i>cocktail glass</i> , (5) <i>white wine glass</i> , (6) <i>red wine glass</i> , (7) (8) <i>sour glass</i> , (9) <i>shorbet glass</i> , (10) (11) <i>champagne glass</i> , (12) <i>water goblet</i> , (13) <i>pupose glass</i> , (14) <i>brandy glass</i> , (15) <i>beer glass</i> .....	42
Gambar 16. (1) <i>Function board</i> , (2) <i>Signs post</i> , (3) <i>Indor menu case</i> .....	42
Gambar 17. (1) <i>No smoking sign table 13 x 5 cm</i> , (2) <i>Reserved sign table 15 x 3 cm</i> , (3) <i>Reserved table 10 x 6 cm</i> .....	43
Gambar 18. (1) <i>Round chaping dish 70 cm dia</i> , (2) <i>Round chaping dish 30 cm dia</i> , (3) <i>Roll top chaping dish 54 x 37 x 17 cm</i> .....	43
Gambar 19. (4) <i>Square chaping dish 66 x 35 x 34 cm</i> , (5) <i>Water pan</i> , (6) <i>Electric heating</i> .....	43
Gambar 20. (1) <i>Clearing trolley 83 x 44 x 93</i> , (2) <i>Dumb waiter w/5 drawer</i> .....	44
Gambar 21. (1) <i>Cheese board 43 x 33 cm</i> , (2) <i>Cheese board 30 cm</i> .....	44
Gambar 22. <i>Salt &amp; Pepper Mills</i> .....	44
Gambar 23. <i>Ukuran Standard Kursi dan Meja</i> .....	54
Gambar 24. <i>Ukuran Standard Kursi dan Meja</i> .....	55
Gambar 25. <i>Ukuran Standard Kursi dan Meja</i> .....	55
Gambar 26. <i>Ukuran Standard Kursi dan Meja</i> .....	56
Gambar 27. <i>Ukuran Standard Kursi dan Meja</i> .....	56
Gambar 28. <i>Sirkulasi Kursi dan Meja</i> .....	61
Gambar 29. <i>Sirkulasi Kursi dan Meja</i> .....	61
Gambar 30. <i>Sirkulasi Kursi dan Meja</i> .....	62
Gambar 31. <i>Sirkulasi Kursi dan Meja</i> .....	62
Gambar 32. <i>Jalur Pelayanan di Restoran</i> .....	63
Gambar 33. <i>Layout Restoran Gambir Sekethi</i> .....	83
Gambar 34. <i>Sirkulasi Restoran Gambir Sekethi</i> .....	84
Gambar 35. <i>Kursi dan Meja Bujur Sangkar di Restoran Gambir Sekethi</i> .....	89
Gambar 36. <i>Kursi dan Meja Empat Persegi Panjang di Restoran Gambir Sekethi</i> .....	90

Gambar 37. Meja Prasamanan di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	91
Gambar 38. Meja Prasmanan Makanan Tradisional di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	92
Gambar 39. Meja Segi Enam .....	93
Gambar 40. Side Stand di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	94
Gambar 41. Piring Omelet .....	95
Gambar 42 Piring Makan .....	96
Gambar 43. Lepek .....	96
Gambar 44. Mangkuk .....	97
Gambar 45. Cangkir Kopi dan Teh .....	97
Gambar 46. Piring Berbentuk Empat Persegi Panjang .....	98
Gambar 47. Lampu Dinding .....	99
Gambar 48. Vas Bunga .....	99
Gambar 49. <i>Spoon and Fork Eating</i> .....	100
Gambar 50. <i>Soup Spoon</i> .....	101
Gambar 51. <i>Knive</i> .....	102
Gambar 52. Pisau Selai .....	102
Gambar 53. <i>Soup Ladle</i> .....	103
Gambar 54. Sendok Nasi .....	104
Gambar 55. Cupit pada setiap Meja Prasmanan .....	105
Gambar 56. Gelas Jus .....	106
Gambar 57. Cangkir Jamu .....	106
Gambar 58. Pudding Glass .....	107
Gambar 59. <i>Sign Post</i> .....	108
Gambar 60. <i>Round Chaping Dish</i> .....	119
Gambar 61. <i>Square Chaping Dish</i> .....	110
Gambar 62. Dandang .....	110
Gambar 63. <i>Coffee Pot</i> .....	111
Gambar 64. <i>Clearing Troller</i> .....	112
Gambar 65. <i>Salt and Paper Mills</i> .....	112
Gambar 66. Piring Tanah Liat .....	113
Gambar 67. Lantai Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	116

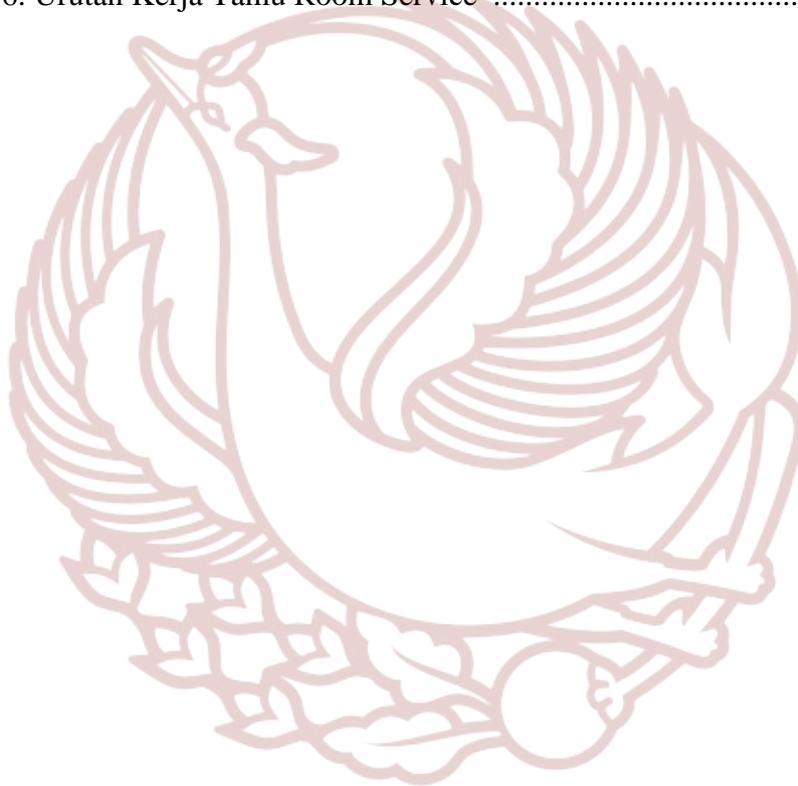
Gambar 68. Lukisan Wayang Beber di Dinding Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	117
Gambar 69. Lukisan Wayang Beber di Dinding Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	117
Gambar 70. Lukisan Wayang Beber di Dinding Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	118
Gambar 71. Tiang Penyangga Bagian Bawah .....	119
Gambar 72. Tiang Penyangga Bagian Atas .....	120
Gambar 73. Pintu Masuk Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	121
Gambar 74. Motif Lung Daun pada Pintu Masuk Restoran .....	121
Gambar 75. Pintu Menuju Dapur di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	122
Gambar 76. Pintu Menuju Ruang Sriwedari .....	123
Gambar 77. Jendela Sebelah Timur di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	123
Gambar 78. <i>Ceiling</i> (Langit- Langit) di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	124
Gambar 79. Motif Ornamen Garuda pada <i>Ceiling</i> Restoran <i>Gambir Sekethi</i> ....	125
Gambar 80. Motif Lung Daun pada Sekat <i>Ceiling</i> .....	126
Gambar 81. Kursi dan Meja Bujur Sangkar .....	127
Gambar 82. Kursi dan Meja Empat Persegi Panjang .....	128
Gambar 83. Stool Bundar .....	129
Gambar 84. Stool Persegi .....	130
Gambar 85. Patung Modifikasi Loro Blonyo .....	131
Gambar 86. Patung di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	132
Gambar 87. Patung di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	132
Gambar 88. Lampu Dinding di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	133
Gambar 89. Lampu Gantung di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	134
Gambar 90. Stool Bundar dengan Bentuk Atap Limasan .....	135
Gambar 91. Stool Persegi dengan Bentuk Atap Joglo .....	136
Gambar 92. Tiang Penyangga Bagian Bawah .....	137
Gambar 93. Tiang Penyangga Bagian Atas .....	137
Gambar 94. Patung Modifikasi Loro Blonyo .....	138
Gambar 95. Patung di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	140
Gambar 96. Patung di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	140
Gambar 97. Pintu Masuk Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	141
Gambar 98. Motif Lung Daun pada Pintu Masuk Restoran .....	142

Gambar 99. Pintu Masuk Ruang Sriwedari .....	142
Gambar 100. Lampu Dinding di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	143
Gambar 101. Lampu Gantung di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	144
Gambar 102. Lampu Dinding di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	145
Gambar 103. Lampu Gantung di Restoran <i>Gambir Sekethi</i> .....	146
Gambar 104. AC Central di Restoran Gambir Sekethi .....	147
Gambar 105. AC Unit di Restoran Gambir Sekethi .....	147
Gambar 106. Smoke detector di Restoran Gambir Sekethi .....	149
Gambar 107. APAR di Restoran Gambir Sekethi .....	149



## DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Trianggulasi Data .....	17
Bagan 2. Model Analisi Interaktif .....	18
Bagan 3. Urutan Kerja Tamu Hotel .....	76
Bagan 4. Urutan Kerja Tamu Hotel saat <i>Breakfatst</i> .....	77
Bagan 5. Urutan Kerja Tamu Umum dari Luar Hotel .....	78
Bagan 6. Urutan Kerja Tamu Room Service .....	80



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata telah memberikan devisa yang cukup besar bagi berbagai kota di Indonesia. Salah satu kota di antaranya yaitu kota Surakarta. Dalam era globalisasi saat ini, sektor pariwisata merupakan industri terbesar dan terkuat dalam pembiayaan ekonomi global. Sektor pariwisata akan menjadi salah satu industri yang mengglobal.<sup>1</sup> Surakarta merupakan salah satu kota yang memiliki sektor pariwisata dalam bidang budaya. Pemerintah kota Surakarta pun terus berusaha untuk mengembangkan kepariwisataan. Pariwisata perlu ditingkatkan dan diperluas untuk memperluas lapangan kerja dan memperkenalkan kebudayaan. Pembinaan serta pengembangan pariwisata dilakukan dengan tetap memperhatikan terpeliharanya kebudayaan di kota Surakarta. Surakarta merupakan salah satu tujuan wisata budaya dan kuliner dimana sering diadakan festival kuliner seperti Festival Jenang Solo dan *Solo Indonesia Culinary Festival* yang juga mengendalikan berbagai macam hotel.

Hotel merupakan salah satu sektor pariwisata yang selalu ada dalam suatu kota. Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan berikut makanan dan minuman (berdasarkan SK Manteri Perhubungan No. PM 16/PW

---

<sup>1</sup> Soebagyo, *Strategi Pengembangan Pariwisata Di Indonesia*, Jurnal Liquidity: 2012: 153-158.

301/PHB 77 tanggal 22 Desember 1977 pada bab 1 pasal 7 ayat a).<sup>2</sup> Menurut Keputusan dari Menteri Parpostel no Km 94/HK103/MPPT 1987 mengatakan bahwa hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan keseluruhan bagian atau bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia minuman dan makanan serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil.<sup>3</sup> Berbagai macam hotel di Surakarta di antaranya Lor in Solo Hotel, The Royal Surakarta Heritage, Hotel Novotel Solo, Hotel Sunan Solo, dan salah satunya hotel yang menarik di Surakarta dengan gaya Jawa yaitu Kusuma Sahid Prince Hotel. Hotel ini berbintang empat, berdiri sejak tahun 1977 terletak di Jalan Sugiyopranoto 20, Surakarta, Jawa Tengah, 57111, Indonesia. Selain interiornya yang menarik di dalam hotel ini juga memiliki sejarah yang sangat melekat bagi masyarakat di Surakarta.

Sejarah *Kusuma Sahid Prince Hotel* dimulai pada era Pakubuwono X. Raja terkemuka di Keraton Surakarta yang mempunyai dua permaisuri dan 30 orang *garwa ampeyan* (selir) itu dikarunia 63 orang putra-puteri.<sup>4</sup> Salah satu putera ke- 5 dari *garwa ampeyan* (selir) yang bernama K.B.R.AY. Retnopurnomo yaitu Pangeran Abimanyu yang bergelar Kanjeng Gusti Pangeran Haryo Kusumoyudo. Pangeran Kusumoyudo diberi sebuah rumah tinggal oleh ayahandanya yang cukup luas bernama *Dalem Kusumoyudan*. Pada tahun 1909 *Dalem Kusumoyudan* dibangun oleh Kanjeng Pangeran Hadiwijoyo dengan arsitektur campuran Jawa dan Belanda. Pangeran Kusumoyudo wafat pada tahun

---

<sup>2</sup> Endy Marlina, *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*, ANDI Yogyakarta: 2008, 34.

<sup>3</sup><https://www.seputarpengetahuan.com/2015/03/pengertian-hotel-menurut-parahlilengkap.html>. Diunduh pada 07 Oktober 2017 pukul 08:51.

<sup>4</sup> 30 Tahun Hotel Sahid Kusuma Raya Pelestari Tradisi di Era Globalisasi, 4.

1956, setelah itu *Dalem* Kusumoyudan dipakai oleh putra-putri beliau dan keluarga. Pada tahun 1961 oleh ahli waris, *Dalem* Kusumoyudan dijual kepada H. Mursidi Effendi pemilik PT. IFCO. Gedung ini juga pernah dipakai sebagai Kampus Universitas Cokroaminoto, sebuah universitas swasta di Solo antara tahun 1964- 1970.<sup>5</sup> H. Mursidi Effendi menjual *Dalem* Kusumayudan kepada Sukamdani Sahid Gitosardjono. Sebagai tindak lanjut dari kepemilikan *Dalem* tersebut dibangunlah sebuah Hotel yang diresmikan pada 8 Juli 1977 terletak di Jalan Sugiyopranoto 20, Surakarta, Jawa Tengah, 57111, Indonesia dengan nama Kusuma Sahid Prince Hotel.<sup>6</sup> Pengelola di dalamnya, senantiasa berusaha memelihara nilai-nilai budaya pada hotel ini, serta mempertahankan estetika dan nilai-nilai filosofi bangunan khas Jawa. Sesuai dengan Kota Surakarta yang terkenal sebagai wilayah kebudayaan Jawa yang adiluhung. Terdapat ruangan-ruangan yang masih lestari pada Kusuma Sahid Prince Hotel yaitu *pendapa* yang merupakan tempat menerima tamu, mengadakan acara- acara yang tidak resmi dan untuk latihan tarian Jawa, sekarang oleh manajemen hotel difungsikan sebagai lobi. *Pringgitan* merupakan tempat pagelaran atau pertunjukan wayang kulit, oleh manajemen hotel difungsikan sebagai Ruang Pantiarjo.<sup>7</sup> *Dalem* dan *krobongan* atau *petanen* di dalamnya terdapat sepasang patung Sri Sadono dan Dewi Sri, sekarang oleh manajemen hotel difungsikan sebagai Ruang Sriwedari sebagai ruang makan atau ruang pertemuan. Terdapat empat kamar utama di sebelah *Dalem* kiri dan kanan *Krobongan*, sekarang difungsikan sebagai *Royal*

---

<sup>5</sup> 30 Tahun Hotel Sahid Kusuma Raya, 11.

<sup>6</sup> 30 Tahun Hotel Sahid Kusuma Raya, 12.

<sup>7</sup> Ruang Pantiarjo merupakan ruang yang berfungsi untuk *meeting room and event* di Kusuma Sahid Prince Hotel.

*Suite (Presidential Suite)*, dan *Gandhok Kanan* difungsikan sebagai Restoran *Gambir Sekethi*.<sup>8</sup> Beberapa fasilitas di hotel ini yaitu 24 hari *room service*, *laundry/ dry clean*, wi-fi di area umum, kolam renang, internet wireless gratis, parkir mobil, *restaurant, café, bar/ pub, lobby lounge, cctv security, meeting room, safe deposit box*.

Salah satu ruangan yang menarik di *Kusuma Sahid Prince Hotel* ini yaitu pada restoran. Restoran ini diberi nama *Gambir Sekethi*. *Gambir* memiliki arti sirih yang berwarna coklat, dan *Sekethi* memiliki arti satu kotak. Oleh karena itu, *Gambir Sekethi* memiliki arti sekotak sirih coklat.<sup>9</sup> Sebelum digunakan sebagai restoran, ruang ini dahulu merupakan ruangan yang ada di bangunan utama yang disebut *gandhok* kiri, biasanya digunakan untuk ruang keluarga atau ruang makan.

*Gambir Sekethi* sebagai bangunan bekas *Dalem* Pangeran Kusumayudo, interiornya didesain khusus dengan memasukkan elemen - elemen bernuansa Jawa. Elemen- elemen tersebut meliputi *acesories* interior baik berupa patung- patung, lampu gantung, ukiran dan lain sebagainya. Beberapa macam *acesories* interior yang terdapat pada Restoran ini antara lain: tempat lampu yang bermotif ukiran, lukisan wayang beber, meja saji yang didekor seperti rumah joglo, sepasang patung Sri Sadono dan Dewi Sri dan lain sebagainya. Elemen penunjang yang terdapat pada jendela, pintu, dan ventilasi, untuk keseluruhan pada Restoran *Gambir Sekethi* terbuat dari kayu seperti pada umumnya bangunan Jawa juga terdapat ukiran- ukiran di dalamnya. Elemen pembentuk ruang yang terdapat pada

---

<sup>8</sup> 30 Tahun Hotel Sahid Kusuma Raya, 6 – 10.

<sup>9</sup> Haryono, 52 tahun, Manager Food and Beverage Kusuma Sahid Prince Hotel, Wawancara, 20 November 2017.

dinding, *ceiling*, dan lantai. Seluruh ruangan ini benuansa Jawa ditambah lagi dengan pencahayaan yang mendukung adanya nuansa Jawa. Pada restoran ini terdapat beberapa unsur keindahan atau estetika yang memiliki arti atau makna tersendiri.

Restoran *Gambir Sekethi* sebagai sebuah fasilitas hotel, dalam sistem pelayanannya berbeda dengan restoran pada umumnya. Restoran ini dikhususkan untuk melayani tamu hotel yang menginap. Namun demikian tidak hanya dikhususkan untuk tamu yang menginap saja tetapi melayani tamu umum yang ingin mengadakan pertemuan di hotel. Karena sistem pelayanan pada Restoran *Gambir Sekethi* ini berbeda dengan restoran pada umumnya maka menarik untuk diteliti.

Berdasarkan latar belakang tersebut, Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta layak untuk diteliti. Topik ini cukup menarik dengan sejarah hotel yang cukup panjang dan penting untuk masyarakat Surakarta. Arsitektur Jawa yang sangat erat pada setiap ruangan di Kusuma Sahid Prince Hotel, salah satu ruangnya yaitu Restoran *Gambir Sekethi*.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat dirumuskan sebagai berikut.

1. Bagaimana sistem pelayanan dalam kaitannya dengan tata ruang pada Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta?
2. Bagaimana desain interior pada Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta?

## **C. Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui sistem pelayanan dalam kaitannya dengan tata ruang pada Restoran *Gambir Sekethi* Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta.
2. Mengetahui desain interior pada Restoran *Gambir Sekethi* Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta.

## **D. Manfaat**

Manfaat dari Studi Tentang Desain Interior dalam Kaitannya dengan Sistem Pelayanan pada Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta yaitu.

1. Teoritis

Perkembangan ilmu desain interior terutama restoran hotel dengan studi kasus Restoran *Gambir Sekethi* yang berada di Kusuma Sahid Prince Hotel.

## 2. Fragmatis

- a. Bagi Peneliti untuk menambah wawasan mengenai desain interior restoran dari sistem pelayanan dan desain interior dalam kaitannya dengan tata ruang.
- b. Bagi Lembaga peneliti untuk menambah referensi mengenai desain interior restoran hotel dari sistem pelayanan dan desain interior.
- c. Bagi Lembaga yang diteliti untuk menambah referensi bagi perbaikan restoran ke depannya.

### **E. Tinjauan Pustaka**

Tinjauan pustaka dimaksudkan untuk mengetahui beberapa tulisan ataupun penelitian terdahulu terkait dengan objek penelitian. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui fokus, kajian dan rekomendasi yang belum diteliti dari objek terkait. Oleh karena itu dalam penelitian Studi Tentang Desain Interior Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta, terkait dengan kajian dikemukakan beberapa penelitian sebagai berikut.

1. Joko Budiwiyanto (2009), Penerapan Unsur – Unsur Tradisional Jawa Pada Interior *Public Space* Di Surakarta, dalam jurnal ISI Press, 2009. Artikel ini berisi tentang unsur – unsur tradisional jawa dari saka guru, tumpangsari, gebyok, krobongan, wayang, gamelan, joged, dan batik yang diterapkan pada interior *public space* di Surakarta. *Public space* yang berada di Surakarta tersebut misalnya Batik Danar Hadi Surakarta,

Keraton Kasunanan Surakarta dan Balai Kota Surakarta. Penelitian ini berbeda dengan penelitian tentang Restoran *Gambir Sekethi* dalam kaitannya dengan Sistem Pelayanan pada Kusuma Sahid Prince Hotel yang berisi tentang sistem pelayanan dan desain interior di Restoran *Gambir Sekethi*.

2. Eko Sri Haryanto (2008), tesis yang berjudul “Bentuk, Struktur Dan Makna Ragam Hias Hotel Sahid Kusuma”. Tesis ini berisi bahasan tentang ragam hias utama yang bersifat konstruksional (menyatu dengan struktur bangunan) meliputi bentuk, struktur dan ragam hias *singep tumpangsari kuncung, pendhapa, dan pringgitan* di Hotel Sahid Kusuma, sementara *singep tumpangsari* tidak diteliti karena sedang tahap renovasi. Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai upaya pelestarian dan pemberdayaan ragam hias tradisional Jawa yang diterapkan pada bangunan sekarang. Proses pengumpulan data, informasi, dan analisis dari penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Pengungkapan bentuk, struktur dan makna ragam hias menggunakan fenomenologi hermeneutik dari Gadamer. Pengungkapan makna dari bentuk dan ragam hias diperoleh melalui analisis tertulis, audio, video, dan hasil wawancara dan yang terakhir menjadi satu kesimpulan. Hasil penelitian dari tesis ini adalah bahwa ragam hias *singep tumpangsari* Hotel Sahid Kusuma mengambil bentuk dasar ragam hias tradisional Jawa, proses pengerjaannya dan penggunaan bahan disesuaikan dengan perkembangan kebutuhan yang ada. Struktur ragam hias pada objek penelitian memenuhi kaidah struktur

seni rupa yaitu kesatuan, penekanan, dan keseimbangan. Pengungkapan makna pada objek penelitian dapat mengambil nilai- nilai filosofi dari ragam hias yaitu: kepemimpinan, perjuangan, keteguhan, dan hakekat pencarian makna hidup yang sempurna. Penelitian ini berbeda dengan penelitian tentang Restoran *Gambir Sekethi* dalam Kaitannya dengan Sistem Pelayanan pada Kusuma Sahid Prince Hotel yang berisi tentang sistem pelayanan dan desain interior di Restoran *Gambir Sekethi*.

3. Tri Kartika Widi Utami (2016), skripsi yang berjudul “Studi Tentang Estetika Interior Lobby Hotel Bintang Lima Di Surakarta”. Buku ini berisi bahasan estetika dari lobby Hotel Sahid Jaya Solo, Kusuma Sahid Prince Hotel, dan Hotel Lor In Solo. Menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan pendekatan estetika dari De Witt H. Parker yaitu *the principle of unity* (azas kesatuan), *the principle of theme* (azas tema), *the principle of thematic variation* (azas variasi menurut tema), *the principle of balance* (azas keseimbangan), *the principle of evolution* (azas pengembangan), dan *the principle of hieratchy* (azas tata jenjang). Penelitian ini berbeda dengan penelitian tentang Restoran *Gambir Sekethi* dalam Kaitannya dengan Sistem Pelayanan pada Kusuma Sahid Prince Hotel yang berisi tentang sistem pelayanan dan desain interior di Restoran *Gambir Sekethi*.

Ketiga penulisan diatas berbeda dengan penelitian berjudul Studi Tentang Desain Interior Restoran *Gambir Sekethi* dalam Kaitannya dengan Sistem Pelayanan di Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta. Hal tersebut

dapat dilihat pada isi dan hasil penelitian yang disampaikan. Penelitian ini berisi sistem pelayanan pada restoran yang akan berpengaruh dalam pembentukan tata ruang dan sirkulasi yang membentuk suatu desain interior restoran.

## F. Landasan Teori

Landasan teori dalam penelitian ini dimaksudkan untuk menjadikan penelitian dengan mengukur pada teori atau konsep Desain Interior. Berikut landasan teori yang digunakan peneliti dalam menjawab rumusan masalah.

Dalam menjawab bagaimana sistem pelayanan pada Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta dalam kaitannya dengan tata ruangnya, maka akan digunakan teori tentang sistem pelayanan restoran yang diungkap oleh Marsum WA yang menjelaskan bahwa terdapat 4 tipe pelayanan restoran, meliputi *Table service*, *Counter service*, *Self-service*, *Carry out service*.<sup>10</sup> Selain itu terdapat tipe restoran pada umumnya, meliputi *A'la Carte Restaurant*, *Table D'Hote Restaurant*, *Coffe Shop and Brasseries*, *Cafeteria* atau *Café*, *Canteen*, *Continental Restaurant*, *Carvery*, *Dining Room*, *Discotheque*, *Fish and Chip Shop*, *Grill Room (Ritisserie)*, *Inn Tavern*, *Night Club/ Super Club*, *Pizzeria*, *Pan Cake House/ Creperie*, *Pub*, *Snack Bar/ Café/ Milk Bar*, *Speciality Restaurant*, *Terrace Restaurant*, *Gourmet Restaurant*, *Family Type Restaurant*, *Main Dining Room*.<sup>11</sup> Peralatan servis restoran menurut Marsum WA yaitu

---

<sup>10</sup> Marsum WA, 2005: 274.

<sup>11</sup> Marsum WA, 2005: 8-11.

furnitur, *linen*, *China wares*, *Cutlery*, silver wares, glass wares dan *service equipment* serta pendapat Marsum WA tentang menu restoran dan urutan kerja. Teori Marsum WA tentang sistem tipe restoran, pelayanan restoran, peralatan restoran, dan menu restoran akan dijadikan landasan teori dalam menjawab sistem pelayanan dalam kaitannya dengan tata ruang pada Restoran *Gambir Sekethi*.

Dalam menjawab rumusan kedua bagaimana desain interior pada Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta, terkait dengan desain interior restoran maka mengacu pada pendapat Soekresno yang menjelaskan syarat restoran yaitu luas area memenuhi standar, penyekat restoran dan dapur tahan api, terdapat pintu darurat, terdapat alat deteksi kebakaran, antara pintu masuk dan keluar untuk tamu dan pegawai berbeda, cukup penerangan, sirkulasi udara memadai, bersih, rapi, kualitas bahan bangunan memenuhi syarat, *layout* ruangan dapat dirubah, dan mudah dibersihkan. Syarat- syarat restoran tersebut perlu diperkuat juga bagaimana desain interiornya. Oleh karena itu perlu mengacu pendapat Fred Lawson yang menjelaskan karakteristik utama desain restoran dari segi spatial, pencahayaan, layanan, dekorasi dan furnitur. Karakteristik utama desain interior tersebut diperkuat oleh pendapat D.K. Ching tentang desain interior yang meliputi elemen pembentuk ruang, elemen pengisi ruang, elemen penunjang, dan elemen pengkondisian ruang. Elemen pembentuk ruang yaitu lantai, dinding, dan langit- langit. Elemen pengisi ruang yaitu kursi dan meja. Elemen penunjang yaitu pintu, jendela, dan ventilasi. Elemen pengkondisian ruang yaitu pencahayaan, suhu, dan sistem *air conditioning* dan sirkulasi. Untuk mengetahui bagaimana gaya interiornya maka interior restoran perlu didefinisikan

elemen- elemen tradisional Jawa dan aplikasinya pada interior, mengacu pendapat Joko Budiwiyanto yang menyatakan bahwa untuk membentuk interior bernuansakan Jawa maka perlu dilengkapi dengan elemen-elemen pendukung seperti unsur-unsur tradisional Jawa dari *saka guru, tumpangsari, gebyok, krobongan, wayang, gamelan, joged* dan batik yang diterapkan pada interiornya.

## G. Metodologi Penelitian

### 1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan pada Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Jalan Sugiyopranoto 20, Surakarta, Jawa Tengah, 57111, Indonesia.

### 2. Bentuk/ Strategi Penelitian

Berdasarkan permasalahan pada penelitian ini, maka bentuk penelitian yang tepat adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan desain interior. Menurut Bogdan dan Taylor (1975), mendefinisikan metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati.<sup>12</sup> Menurut Kirk dan Miller (1986), penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu pengetahuan sosial yang secara fundamental bergantung dari pengamatan pada manusia baik dalam kawasannya maupun dalam peristilahannya.<sup>13</sup> Pendekatan penelitian ini dilakukan

---

<sup>12</sup> Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2013: 4.

<sup>13</sup> Lexy J. Moleong, 2013: 4.

pada interior Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif deskriptif adalah penelitian yang mendeskripsikan serta menganalisis secara rinci dan mendalam mengenai potret kondisi tentang apa yang sebenarnya terjadi menurut apa adanya di lapangan.<sup>14</sup> Pendekatan sistem pelayanan restoran digunakan untuk mendeskripsikan jenis pelayanan restoran, jam buka restoran, menu restora, dan urutan kerja restoran. Pendekatan Desain Interior digunakan untuk mendeskripsikan tata ruang, elemen pembentuk dan pengisi ruang serta gaya interiornya.

### 3. Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data yang bersifat kualitatif. Yang dimaksud data kualitatif adalah data yang berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka. Data tersebut mungkin berasal dari wawancara, foto, dokumen pribadi, dokumen resmi dan lain sebagainya.<sup>15</sup> Menurut Lexy sumber data utama merupakan wawancara.<sup>16</sup> Terdapat pula data kuantitatif pada penelitian ini yaitu pengukuran dan jumlah dari pengisi ruang. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini di antaranya.

- a. Narasumber, dalam penelitian kualitatif narasumber memiliki peran penting. Narasumber bukan sekedar memberi tanggapan pada yang diminta peneliti, tetapi ia bisa lebih memilih arah dan selera dalam

---

<sup>14</sup> H. B. Sutopo, *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Press. 2002: 35.

<sup>15</sup> Lexy J. Moleong, 2012: 11.

<sup>16</sup> Lexy J. Moleong, 2012: 157.

menyajikan informasi yang dimiliki.<sup>17</sup> Narasumber pertama merupakan *Manager Food and Beverage* Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel. Narasumber kedua merupakan *Executive Chef* Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel. Narasumber ketiga merupakan *Desainer Interior* Rumah Tradisional. Narasumber pertama dan kedua berguna untuk memperoleh data sistem layanan, alat- alat restoran, susunan organisasi, macam menu, urutan kerja pada restoran dan seluruh layanan manajemen pada Restoran *Gambir Sekethi*. Lain halnya narasumber ketiga berguna untuk memperoleh data mengenai desain interior restoran pada Restoran *Gambir Sekethi*.

- b. Literatur atau pustaka mengenai sistem layanan dan desain interior berupa buku- buku, jurnal ilmiah, surat kabar, paper, skripsi dll yang terkait dengan penelitian. Data literature digunakan untuk menyusun Landasan Teori dan melengkapi data utama yaitu informan.
- c. Artefak berupa interior pada Restoran *Gambir Sekethi* yaitu elemen pengisi ruang yang berupa *acesories* interior dan mebel, elemen penunjang yang terdapat pada jendela, pintu, dan ventilasi, serta elemen pembentuk yang terdapat pada ceiling, dinding, dan lantai. Data- data ini penting untuk dideskripsikan karena akan menunjukkan gaya dalam interiornya.

---

<sup>17</sup> H. B. Sutopo, 2002: 50.

- d. Internet berupa jurnal- jurnal yang dapat di *download* pada web- web di internet, guna memperoleh data tambahan- tambahan untuk mempermudah akses informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini.

#### 4. Teknik Pengumpulan Data

Sesuai dengan bentuk penelitian kualitatif dan sumber data yang digunakan, maka teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah:

- a. Teknik wawancara digunakan untuk mengumpulkan sumber data yang terdapat pada narasumber. Menurut Lexy, wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban.<sup>18</sup> Tahapan wawancara menurut H. B. Sutopo yaitu penentuan siapa yang akan diwawancara, persiapan wawancara, langkah awal, pengusahaan agar wawancara bersifat produktif, penghentian wawancara dan mendapatkan simpulan.<sup>19</sup> Dalam penelitian ini teknik wawancara yang digunakan adalah teknik wawancara mendalam (*indepth interviewing*).
- b. Teknik studi literatur atau studi pustaka digunakan untuk mengumpulkan sumber data yang terdapat pada literatur atau pustaka.
- c. Teknik observasi digunakan untuk mengumpulkan sumber data yang terdapat pada artefak.

---

<sup>18</sup> Lexy J. Moleong, 2012: 186.

<sup>19</sup> H. B. Sutopo, 2002: 60-63.

- d. Teknik *browsing* serta *download* digunakan untuk mengumpulkan sumber data internet.

#### 5. Teknik Cuplikan (*Sampling*)

Dalam penelitian ini, teknik cuplikan yang digunakan adalah *purposive sampling*. Teknik cuplikan ini cenderung memilih informan yang dianggap mengetahui informasi dan masalah mengenai sistem pelayanan serta desain interior restoran serta dapat dipercaya sebagai sumber datanya. Dalam pelaksanaan pengumpulan data, pilihan informan maupun sumber data dapat berkembang sesuai dengan kebutuhan.<sup>20</sup>

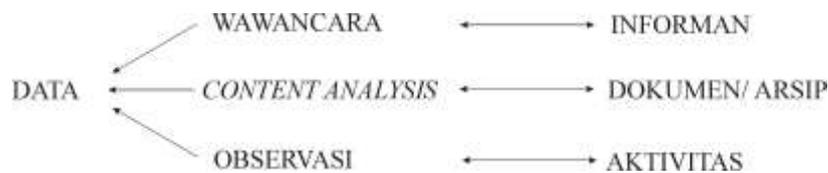
#### 6. Validitas Data

Validitas data dimaksudkan untuk mengecek tingkat kevaliditasan data yang dikumpulkan. Validitas data yang dikumpulkan dalam penelitian ini, teknik yang digunakan yaitu triangulasi data. Artinya, data yang sama atau sejenis, akan lebih mantab kebenarannya bila digali dari beberapa sumber data yang berbeda.<sup>21</sup> Dalam teknik ini peneliti menggunakan berbagai sumber data untuk pengumpulan data yang dibutuhkan. Oleh karena itu, teknik triangulasi data dapat teruji kevaliditasan datanya.

---

<sup>20</sup> H. B. Sutopo, 2002: 56.

<sup>21</sup> H. B. Sutopo, 2002: 79.



Bagan 1. Trianggulasi Data

Sumber: H. B. Sutopo, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Surakarta: UNS Press, 2002: 80.

## 7. Model Analisis

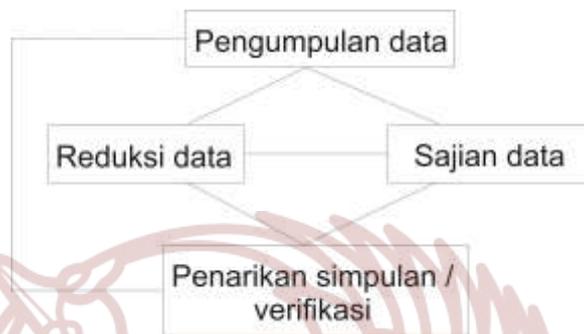
Penelitian ini menggunakan model analisis interaktif. Dilakukan dengan pengumpulan data. Data tersebut berupa kalimat-kalimat yang dikumpulkan lewat observasi, wawancara, dokumen, dan lain-lain yang sudah disusun teratur tetap berupa kata yang amat banyak sebelum siap digunakan dalam analisis. Reduksi data merupakan proses seleksi, pemfokusan, penyederhanaan, dan abstraksi data kasar yang ada dalam *fieldnote*.<sup>22</sup> Dilakukan dengan menyusun pokok-pokok pikiran yang fokus pada penelitian. Setelah data direduksi kegiatan selanjutnya adalah sajian data. Sajian data adalah suatu rakitan organisasi informasi yang memungkinkan kesimpulan riset dapat dilakukan.<sup>23</sup> Dilakukan dengan menyatukan objek dari sistem pelayanan, seluruh elemen desain interior hingga menemukan gaya pada desain interior restoran. Kegiatan selanjutnya penarikan kesimpulan yaitu kegiatan yang dilakukan dengan lebih teliti.<sup>24</sup> Pada proses analisis, peneliti harus kembali ke lapangan untuk observasi melakukan kegiatan

<sup>22</sup> Heribertus Sutopo, *Pengantar Penelitian Kualitatif: Dasar-Dasar Teoritis dan Praktis*, Surakarta: Pusat Penelitian Universitas Sebelas Maret, 1988: 34.

<sup>23</sup> Heribertus Sutopo, 1988: 34.

<sup>24</sup> Heribertus Sutopo. 1988. *Pengantar Penelitian Kualitatif: Dasar-Dasar Teoritis dan Praktis*. Surakarta: Pusat Penelitian Universitas Sebelas Maret, hlm. 36.

pengamatan lebih dalam misalnya pada ornamen atau ukuran dan hiasan lain yang menguatkan gaya interior restoran tersebut. Oleh karena itu, model analisis interaktif dijadikan sebagai model dalam penelitian ini.



Bagan 2. Model Analisis Interaktif

Sumber: H. B. Sutopo, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Surakarta: UNS Press, 2002: 96.

## H. Sistematika Penulisan

Berdasarkan penjabaran di atas, sistematika penulisan penelitian Studi Tentang Desain Interior pada Restoran *Gambir Sekethi* dalam Kaitannya dengan Sistem Pelayanan di Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta akan dijabarkan dalam sub bab-bab sebagai berikut.

1. Bab I Pendahuluan, membahas tentang Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan, Manfaat, Tinjauan Pustaka, Landasan Teori, Metode Penelitian dan Sistematika Penulisan.
2. Bab II Tinjauan Restoran, membahas tentang Pengertian Restoran, Macam – Macam Tipe Restoran, Jenis Pelayanan Restoran, Peralatan Restoran, Macam Menu, Urutan Kerja Restoran, Desain Interior Restoran, Persyaratan Ruang Depan Restoran, Karakteristik Utama Desain Restoran,

Elemen Pembentuk Ruang Restoran, Elemen Pengisi Ruang Restoran, Elemen Penunjang Restoran, dan Elemen Pengkondisian Ruang.

3. Bab III berisi tentang sistem layanan pada Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta.
4. Bab IV berisi tentang desain interior pada Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel di Surakarta.
5. Bab V berisi Penutup memuat Kesimpulan dan Saran.



## BAB II

### TINJAUAN RESTORAN

#### A. Pengertian Restoran

Restoran merupakan tempat yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum. Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.<sup>25</sup> Restoran atau biasa disebut Rumah Makan merupakan istilah untuk menyebut usaha yang menyajikan hidangan kepada masyarakat serta menyediakan tempat guna menikmati hidangan, dan juga menetapkan biaya tertentu untuk makanan dan pelayanannya.<sup>26</sup> Menurut Wojowasito dan Poerwodarminto, yang dimaksud dengan *design* di dalam suatu restoran adalah rencana, maksud atau tujuan. Jadi restoran sebenarnya adalah suatu bisnis yang direncanakan dengan baik yang dimaksudkan dan ditujukan untuk suatu tujuan tertentu.<sup>27</sup>

---

<sup>25</sup> Marsum WA. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta. 1993: 7.

<sup>26</sup><http://www.rumahreview.com/glossary/pengertian-restoran-atau-rumah-makan.html>. Diunduh 15 Desember 2017 pukul 11.32.

<sup>27</sup> Marsum WA. 1993: 8.

## B. Macam- Macam Tipe Restoran

Menurut Marsum WA, terdapat beberapa macam tipe restoran. Tipe- tipe restoran tersebut adalah sebagai berikut.<sup>28</sup>

### a. *A'la Carte Restaurant*

*A'la Carte Restaurant* adalah restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka ingini.

### b. *Table D'hote Restaurant*

*Table D'hote Restaurant* ialah suatu restoran yang khusus menjual menu *table d'hote*, yaitu satu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.

### c. *Coffee Shop* atau *Brasserie*

*Coffee Shop* atau *Brasserie* adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat di mana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukupan.

### d. *Cafeteria* atau *Café*

*Cafeteria* atau *Café* adalah suatu restoran kecil mengutamakan penjualan *cake* (kue- kue), *sandwich* (roti isi), kopi, dan teh.

### e. *Canteen*

*Canteen* adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah, tempat dimana para pekerja dan para pelajar bisa mendapatkan makan siang dan *coffee break*.

---

<sup>28</sup> Marsum WA. 1993: 8-11.

*f. Continental Restaurant*

*Continental Restaurant* adalah suatu restoran yang menitik beratkan hidangan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah.

*g. Carvery*

*Carvery* adalah suatu restoran yang sering berhubungan dengan hotel dimana tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

*h. Dining room*

*Dining room* yang berada di hotel kecil, motel atau Inn, merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis dari pada tempat makan biasa.

*i. Discotheque*

*Discotheque* ialah suatu restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik.

*j. Fish and Chip Shop*

*Fish and chip shop* ialah suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris, di mana kita dapat membeli macam- macam kripik (*chips*) dan ikan goreng, biasanya berupa ikan Cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi.

*k. Grill Room (Rotisserie)*

*Grill Room (Rotisserie)* adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam- macam daging panggang.

*l. Inn Tavern*

*Inn Tavern* ialah suatu restoran dengan harga cukupan yang dikelola oleh perorangan di tepi kota.

*m. Night Club/ Super Club*

*Night Club/ Super Club* ialah suatu restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu- tamu yang ingin santai.

*n. Pizzeria*

*Pizzeria* adalah suatu restoran yang khusus menjual pizza. Kadang- kadang juga berupa spaghetti serta makanan khas Italia yang lain.

*o. Pan Cake House/ Creperie*

*Pan Cake House/ Creperie* ialah suatu restoran yang khusus menjual *Pancake* serta *Crepe* yang diisi dengan berbagai macam manisan di dalamnya.

*p. Pub*

*Pub* pada mulanya merupakan tempat hiburan umum yang mendapatkan izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol lainnya.

*q. Snack Bar/ Café/ Milk Bar*

*Snack Bar/ Café/ Milk Bar* adalah semacam restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, di mana para tamu mengumpulkan makan mereka di atas baki yang diambil dari atas *counter* dan kemudian dibawanya ke meja makan.

*r. Speciality Restaurant*

*Speciality Restaurant* adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makan yang disajikan atau temanya.

s. *Terrace Restaurant*

*Terrace Restaurant* adalah suatu restoran yang terletak di luar bangunan, namun pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk.

t. *Gourmet Restaurant*

*Gourmet Restaurant* ialah suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman.

u. *Family Type Restaurant*

*Family Type Restaurant* ialah suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.

v. *Main Dining Room*

*Main Dining Room* ialah suatu restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat di hotel-hotel besar, dimana penyajian makanannya secara resmi, pelan tapi pasti terikat oleh suatu peraturan yang ketat.

Tipe restoran sebagai mana diungkapkan oleh Marsum WA di atas, diperkuat dengan oleh Fred Lawson yang menambah tentang operasional dan karakteristik restoran. Tipe, operasional, dan karakteristik restoran tersebut diuraikan dibawah ini oleh Fred Lawson.<sup>29</sup>

---

<sup>29</sup> Fred R. Lawson. *Hotels and Resorts Planning, Design and Refurbishment*. London Great Britain: St Edmundsbury Press Ltd. 1997: 247.

<i>Type</i>	<i>Operation</i>	<i>Characteristics</i>
<i>Coffe shop</i>	Buka 18+ jam / hari.	Desain bergaya individu. Suasana
<i>Café</i>	Menu terbatas untuk daya tarik luas. Suasana	cerah dan semarak. Bar yang dilengkapi untuk layanan counter atau prasmanan mungkin termasuk tempat duduk kontra. Kombinasi stan, perjamuan dan furnitur longgar.
<i>Brasserie</i>	informal Pelayanan cepat	Biasanya dikelompokkan dengan ketat, dengan area kursi yang disaring oleh pekebun, dll. Mungkin tumpah ke atrium atau teras
<i>Main Restaurant</i>	Periode makan utama Menu <i>cyclical d'hote</i> tabel dengan opsi <i>a la carte</i> '. Suasana formal. Menunggu / layanan prasmanan	Desain tradisional mencerminkan karakter dan kecanggihan hotel. Masuk melalui <i>foyer space</i> dengan stasiun <i>host</i> . Rencana tempat duduk disusun berdasarkan pandangan eksternal atau fokus kepentingan internal. Meja dan kursi, terutama untuk dua orang, dalam kelompok kecil dengan beberapa pemisahan dan privasi. <i>Linen</i> berkualitas tinggi dan peralatan makan

<i>Speciality restaurant</i>	Mungkin terbatas pada tengah hari dan sore hari. Menu <i>a la carte</i> yang spesifik dan gaya layanannya	Desain berbasis tema dengan penekanan pada spesialisasi makanan, karakter etnik atau lokal, tampilan dan presentasi. Perabotan, peralatan makan, perabot dan perlengkapan yang dirancang khusus.
<i>Entertainment restaurant</i> <i>Night club</i>	Mungkin ruangnya terpisah, dirancang sengaja atau disediakan dengan penataan ulang furnitur di restoran dan / atau ruang santai	Fitur otentik tergabung. Seragam seragam dan desain grafis Furnitur longgar - meskipun balkon atau tempat duduk yang terbaring mungkin dilengkapi perimeter bundar. Dilengkapi dengan <i>dance square</i> , <i>special lighting</i> dan <i>sound system</i> . Entri layanan dari para pelaku perubahan ruangan dan peralatan toko. Pemisahan akustik dari daerah lain

Tipe restoran menurut Soekresno berdasarkan pengelolaan dan sistem penyajiannya dibagi menjadi tiga di antaranya.<sup>30</sup>

a. *Formal restaurant* (restoran formal)

*Formal restaurant* adalah jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan eksklusif.

b. *Informal restaurant* (restoran informal)

*Informal restaurant* adalah jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan.

c. *Specialties restaurant*

*Specialties restaurant* adalah jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan sistem penyajian yang khas dari suatu negara.

### **C. Jenis- Jenis Pelayanan Pada Restoran**

Jenis- jenis pelayanan pada restoran menurut Marsum WA ada 4 (empat) macam tipe dasar pelayanan yang terkenal yaitu:<sup>31</sup>

1. *Table Service*

*Table service* adalah sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja, kemudian waiter/ waitress akan mengantarkan

---

<sup>30</sup> Soekresno. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:194

<sup>31</sup> Marsum WA. 1993: 274-306.

makanan dan minuman pada meja tamu. Pada umumnya sistem pelayanan table service dibedakan menjadi 4 (empat) kategori, yaitu:

- a) *American Service* adalah sistem pelayanan restoran yang sederhana, tidak resmi, serta cepat. Makanan dan minuman sudah siap ditata dan diatur di atas piring sejak dari dapur. Disajikan oleh *waiter* atau *waitress* kepada tamu dari sebelah kiri meja tamu. Piring yang sudah kotor diangkat oleh *waiter* atau *waitress* dari sebelah kanan.
- b) *English Service* adalah sistem pelayanan restoran yang resmi atau formal. Sifat pelayanannya cenderung kekeluargaan atau family service, mirip sekali dengan pelayanan di rumah ketika makan bersama keluarga. Tuan rumah dan tamu akan menikmati hidangan yang sama dan yang melayani, membagi-bagi, memotong-motong daging, ikan dan sebagainya adalah tuan rumah.
- c) *French Service* adalah sistem pelayanan restoran yang sifatnya resmi atau formal. Makanan disiapkan dari dapur, kemudian ditaruh di atas *silver platter*. *Silver platter* kemudian ditaruh di atas alat pemanas atau *reachaud* yang disimpan di atas kereta spesial (*queridon*) kemudian di dorong menuju meja oleh *waiter* atau *waitress*. *Captain waiter* akan menyelesaikan persiapan makanannya kemudian dipindahkan ke piring tamu dan dihidangkan oleh *waiter* atau *waitress* atau *busboy*. Semua makanan dihidangkan dari sebelah kanan meja tamu.

d) *Russian Service* adalah sistem pelayanan restoran yang sifatnya sangat formal, mewah, dan para tamu mendapatkan perhatian yang sangat luar biasa dari petugas (*waiter* atau *waitress*). Makanan diatur dengan sangat menarik di atas *silver platter* di dapur, kemudian *waiter* atau *waitress* membawa *silver platter* beserta tutupnya yang berisi makanan serta piring panas kosong di atas baki besar (*oblong tray*) ke ruang makan dan diletakkan di atas *side stand* (meja pelayanan atau meja samping). *Waiter* atau *waitress* kemudian meletakkan piring- piring panas tersebut di hadapan meja tamu dari sebelah kanan, kemudian jalan berkeliling meja makan searah dengan arah jarum jam. *Silver platter* kemudian diambil dari *side stand*, diletakkan di lengan kiri *waiter*, diperlihatkan terlebih dahulu kepada tamu, kemudian makanan dipindahkan ke piring makan di hadapan tamu sesuai dengan keinginan tamu. Dimulai dari tamu wanita terlebih dahulu kemudian dilanjutkan ke tamu – tamu lain, berjalan keliling meja makan berlawanan arah jarum jam. Sisa makanan yang masih ada pada *silver platter* kemudian dikembalikan ke dapur.

## 2. *Counter Service*

*Counter Service* adalah sistem pelayanan restoran di mana para tamu yang datang langsung duduk di *counter*. *Counter* tersebut merupakan meja panjang yang membatasi ruangan dapur dengan ruang restoran. Apabila makanan dan minuman yang dipesan sudah siap maka akan disajikan

kepada tamu di meja counter oleh *waiter* atau *waitress* atau langsung oleh juru masaknya.

3. *Self Service atau Buffet Service*

*Self Service atau Buffet Service* adalah sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap dari hidangan pembuka, *soup*, hidangan utama, hidangan penutup dan lain sebagainya telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja prasmanan. Para tamu bebas mengambil sendiri hidangan tersebut sesuai selera masing-masing. Sedangkan untuk minuman panas seperti teh dan kopi disajikan kepada tamu oleh petugas.

4. *Carry Out Service atau Take Out Service*

*Carry Out Service atau Take Out Service* adalah sistem pelayanan restoran di mana para tamu yang datang membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam *box* (kotak) untuk dibawa pulang sehingga makanan tersebut tidak dinikmati di tempat tersebut. Harga makanan dan minuman jauh lebih murah dibandingkan dengan restoran pada umumnya sebab pengusaha tidak perlu menyediakan peralatan restoran yang mewah dan lengkap. Peralatan untuk makan pada umumnya dari plastik yang sekali pakai langsung buang, jadi serba praktis dan murah.

## D. Peralatan Servis Restoran

Restoran sebagai sebuah fasilitas makan dan minum tidak bisa dilepaskan dari berbagai macam peralatannya pendukungnya. Berbagai macam peralatan pendukung restoran seperti *furniture, linen, china ware, table wares, glass wares, dan service equipment* yang sering disebut dengan istilah peralatan servis restoran. Peralatan servis restoran tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut.

### 1. Furniture

Furnitur atau perabot untuk keperluan restoran harus benar- benar diseleksi secara cermat sehingga semua dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhannya. Furnitur tersebut harus praktis, nyaman dipakai, serta sedap dipandang.<sup>32</sup>

#### a) Kursi

Salah satu cara atau patokan ukuran yang baik untuk kursi menurut Marsum WA, yaitu:<sup>33</sup>

- a. Tempat duduknya setinggi 46 cm.
- b. Tinggi bagian sandarannya dari lantai adalah 1 m.
- c. Dalamnya tempat sandaran dari ujung depan kursi adalah 46 cm.

Beberapa bentuk kursi Restoran menurut Soekresno, diantaranya:

---

<sup>32</sup> Marsum WA. 1993: 17.

<sup>33</sup> Marsum WA. 1993: 19.



Gambar 1. (1) *Restaurant Chair*, (2) *Restaurant Chair*, (3) *Childrent Chair*,  
(4) *Restaurant Chair*.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia  
Pustaka Utama. 2001:194

b) Meja

Ukuran meja restoran menurut Marsum WA, yaitu:<sup>34</sup>

a. Meja dengan bentuk bujur sangkar

Ukuran 76 cm x 76 cm; untuk duduk 2 orang.

Ukuran 100 cm x 100 cm; untuk duduk 4 orang.

b. Meja dengan bentuk empat persegi-panjang

Ukuran 137 cm x 76 cm; untuk duduk 4 orang.

c. Meja dengan bentuk bulat

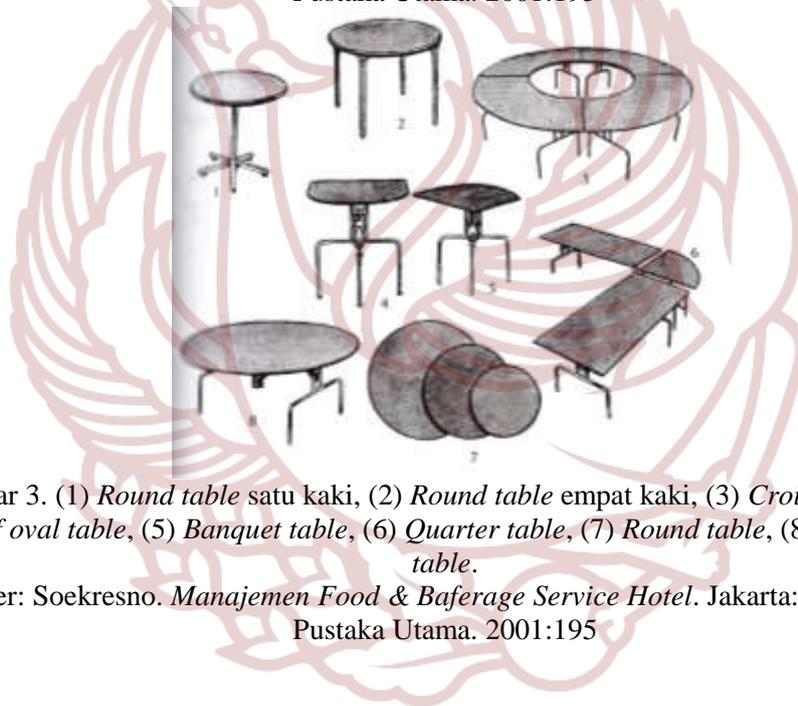
Ukuran garis tengah 100 cm; untuk duduk 4 orang.

Ukuran garis tengah 152 cm; untuk duduk 8 orang.

<sup>34</sup> Marsum WA. 1993: 20.

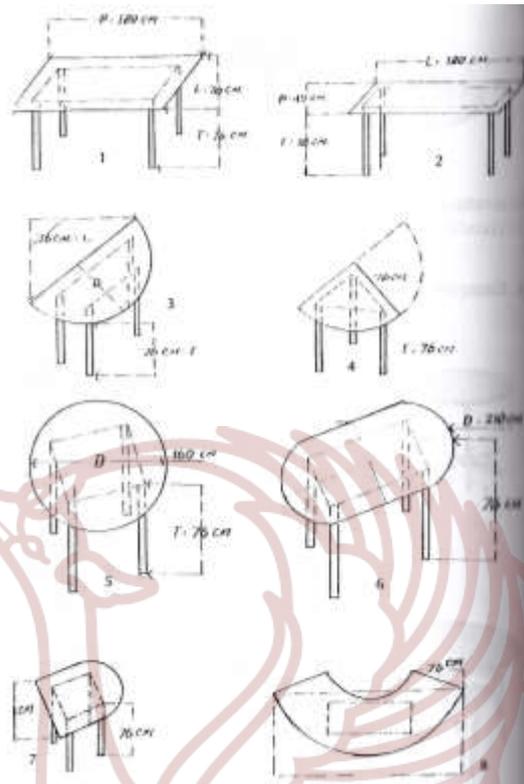


Gambar 2. (1) *Gainform* table 76 high 162 cm dia  
Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:195



Gambar 3. (1) *Round table* satu kaki, (2) *Round table* empat kaki, (3) *Croisant table*, (4) *Half oval table*, (5) *Banquet table*, (6) *Quarter table*, (7) *Round table*, (8) *Big round table*.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:195



Gambar 4. (1) *Rectangular/ oblong table*, (2) *Classroom table*, (3) *Half moon table*, (4) *Quarter table*, (5) *Round table*, (6) *Oval table*, (7) *Half oval*, (8) *Croissant table*.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:196

c) *Side Stand* (Meja samping)

*Side stand*, *side board* atau meja samping ialah semacam meja atau rak yang ditaruh dipojok atau tepi- tepi ruang makan untuk melancarkan pelayanan; berfungsi serba guna.<sup>35</sup> Alat- alat yang disimpan di *side stand* menurut Marsum<sup>36</sup>, diantaranya:

- a. *Service spoons and forks* (sendok dan garpu untuk melayani)

<sup>35</sup> Marsum WA. 1993: 21.

<sup>36</sup> Marsum WA. 1993: 23.

- b. *Dessert spoons and forks* (sendok dan garpu untuk makan)
- c. *Soups, tea, and coffee spoons* (sendok sop, the dan kopi)
- d. *Fish knives and forks* (pisau dan garpu ikan)
- e. *Meat knives* (pisau daging)
- f. *Side knives* (pisau tanggung untuk memotong mentega)

## 2. b. *Linen*

*Linen* ialah barang- barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Termasuk *linen* disini ialah taplak meja, serbet makan (*napkin*), serbet gelas (*glass towel*), lap untuk waiter (*arm towel*), alas baki (*tray clouth*), dan kain panjang atau batik (*skirting*) yang dipergunakan sebagai penutup meja-meja bagian bawah atau meja prasmanan pada pesta- pesta.<sup>37</sup> Menurut Marsum, penggunaan *linen* di restoran tergantung pada<sup>38</sup>:

- a. Kelas dari restoran itu.
- b. Tipe dari para langganan atau *cliience*.
- c. *Cost* atau harga dasar yang bersangkutan.
- d. Macam menu yang disajikan.
- e. Macam pelayanan yang ditampilkan.

Ukuran *linen* restoran menurut Marsum WA, yaitu:<sup>39</sup>

---

<sup>37</sup> Marsum WA. 1993: 24.

<sup>38</sup> Marsum WA. 1993: 25.

<sup>39</sup> Marsum WA. 1993: 25-26.

a. Taplak meja

Ukuran: 137cm x 137cm, untuk meja: 76cm x 76cm (persegi) atau meja bulat berdiameter 100cm.

Ukuran: 183cm x 183cm, untuk meja 100cm x 100cm (persegi)

Ukuran: 183cm x 244cm, untuk meja berbentuk bujur sangkar.

Ukuran: 183cm x 137cm, untuk meja berbentuk bujur sangkar.

b. *Slip cloths*

Ukuran 100cm x 100cm, untuk menutup *a gubby table cloth* (tampal meja yang hanya kotor sedikit).

c. *Buffet cloths* (tampal meja khusus untuk prasmanan)

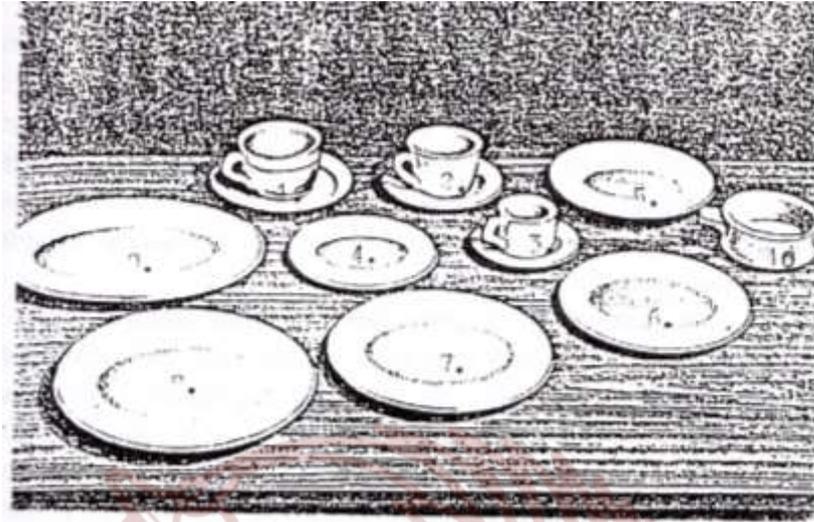
Ukuran 200cm x 200cm, untuk taplak meja yang sangat minin.

### 3. *China Wares*

*China wares* ialah pecah- belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasi restoran.<sup>40</sup> Pada restoran dapat dilihat terutama pada piring. Beberapa macam *china wares* menurut Soekresno, di antaranya.

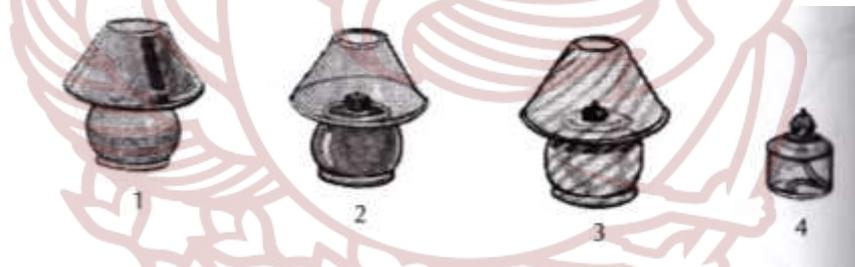
---

<sup>40</sup> Marsum WA. 1993: 27.



Gambar 5. (1) *breakfast cup and saucer*, (2) *tea cup and saucer*, (3) *demitaste cup and saucer*, (4) *bread and butter plate*, (5) *dessert plate*, (6) *hors d'oeuvre plate*, (7) *soup plate*, (8) *fish plate*, (9) *dinner plate*, (10) *round casserole*.

Sumber: Marsum WA. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta. 41-42.

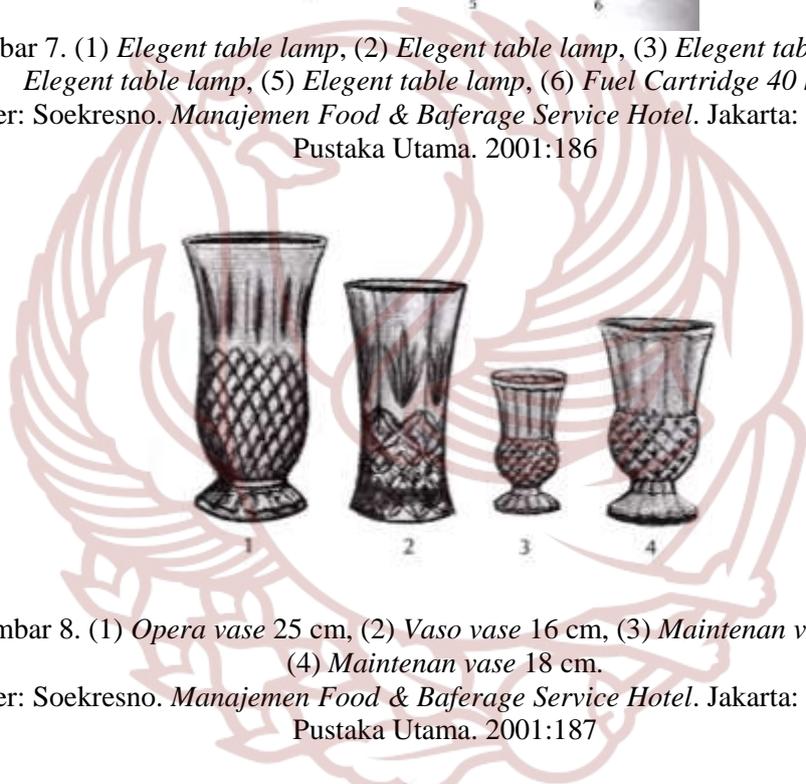


Gambar 6. (1) *Turffles table lamp*, (2) *Turffles table lamp*, (3) *Turffles table lamp*, (4) *Fuel Cartridge 40 hour*.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:186



Gambar 7. (1) *Elegant table lamp*, (2) *Elegant table lamp*, (3) *Elegant table lamp*, (4) *Elegant table lamp*, (5) *Elegant table lamp*, (6) *Fuel Cartridge 40 hour*.  
 Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:186



Gambar 8. (1) *Opera vase 25 cm*, (2) *Vaso vase 16 cm*, (3) *Maintenan vase 10 cm*, (4) *Maintenan vase 18 cm*.  
 Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:187



Gambar 9. (1) *Bud vase 20 cm*, (2) *Bud vase 19 cm*.  
 Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:187

#### 4. *Table wares* atau *Silver Wares*

Table wares terbagi menjadi 3 kelompok di antaranya.<sup>41</sup>

1. *Flatwares* merupakan peralatan restoran yang berbentuk sendok dan garpu.
2. *Cutlery* merupakan peralatan restoran yang berhubungan dengan pisau atau semua peralatan yang digunakan sebagai alat untuk memotong.
3. *Hollow ware* merupakan peralatan restoran yang terbuat dari perak terpisah dari *flatwares* dan *cutlery*. Misalnya poci untuk kopi (*coffee pot*), tempat gula (*sugar bowl*), tempat mentega (*butter bowl*) dan lain sebagainya.

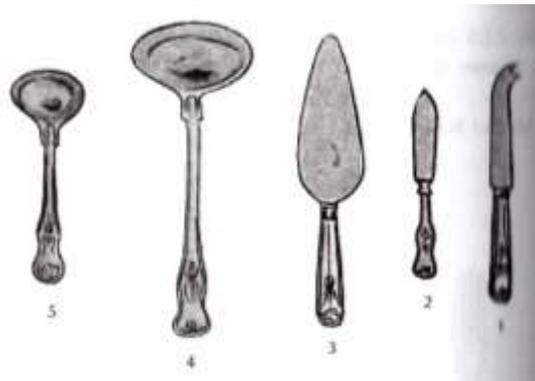


Gambar 10. (1) *Dessert fork* 17,8 cm, (2) *Dinner fork* 20,5 cm, (3) *Dinner knife* 22,6 cm, (4) *Steak knife* (5) *Fish knife* 21,4 cm, (6) *Soup spoon* 17,4 cm, (7) *Dinner spoon* 20,2 cm, (8) *Dessert spoon* 17,7 cm.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:181

---

<sup>41</sup> Marsum WA. 1993: 37.



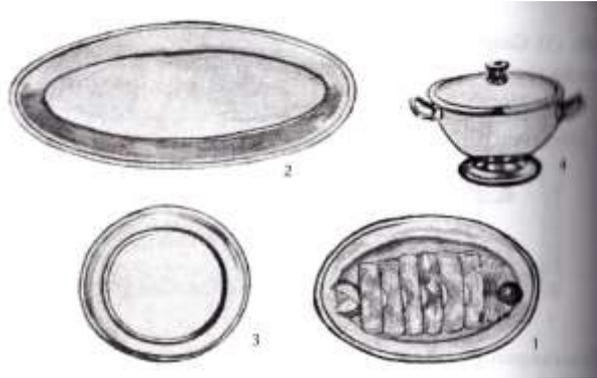
Gambar 11. (1) *Chesee knife* 23 cm, (2) *Butter knife* 17 cm, (3) *Pie server* 21,8 cm  
(4) *Soup Ladle* 33 cm, (5) *Sause ladle* 23 cm.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001:182



Gambar 12. (1) *Salad server*, (2) *Salad server*, (3) *Cold meat fork*, (4) *Cream ladle*,  
(5) *Grapefruit spoon*, (6) *Pastry fork*, (7) *Oyster fork*, (8) *Saucier spoon*, (9) *Sugar cube  
tongs*, (10) *Lobster pick*.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 182-183

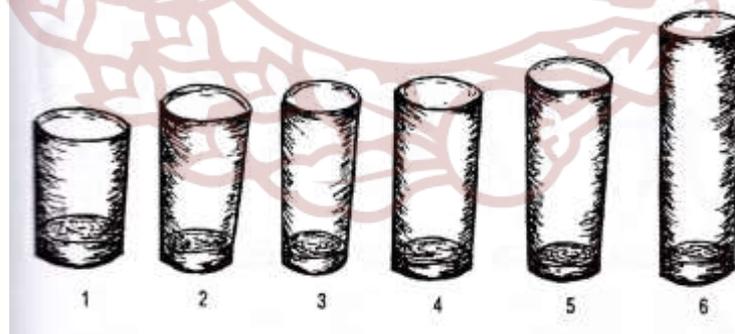


Gambar 13. (1) *Oval meat flat* 25 x 18 cm, (2) *Oval fish flat* 70 x 30 cm, (3) *Round service tray* 40 cm dia, (4) *Soup tureen* 23 cm.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 184

#### 4. *Glass Wares*

*Glass wares* merupakan peralatan di suatu restoran yang berhubungan dengan gelas yang berfungsi untuk tempat air minum. Berbagai macam bentuk *glass ware* menurut Marsum WA di antaranya.



Gambar 14. (1) *Old fashioned glass*, (2) *tumbler glass 8*, (3) *tumbler glass 6*, (4) *tumbler glass 1*, (5) *zombie glass*, (6) *long glass*.

Sumber: Marsum WA. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta. 33.



Gambar 15. (1) *Straight whisky glass*, (2) *liqueur glass*, (3) *sherry glass*, (4) *cocktail glass*, (5) *white wine glass*, (6) *red wine glass*, (7) (8) *sour glass*, (9) *shorbet glass*, (10) (11) *champagne glass*, (12) *water goblet*, (13) *pupose glass*, (14) *brandy glass*, (15) *beer glass*.

Sumber: Marsum WA. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta. 34-35.

### F. Service Equipment

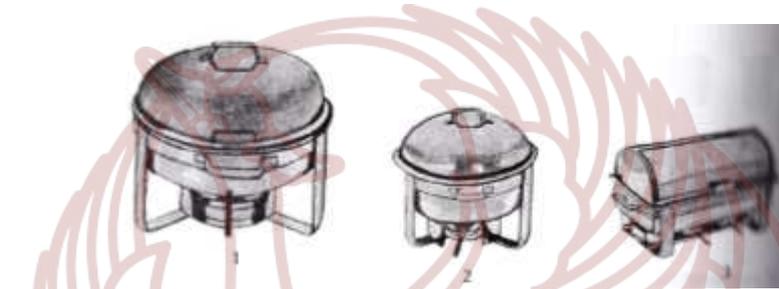


Gambar 16. (1) *Function board*, (2) *Signs post*, (3) *Indor menu case*.  
 Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 190



Gambar 17. (1) *No smoking sign table* 13 x 5 cm, (2) *Reserved sign table* 15 x 3 cm, (3) *Reserved table* 10 x 6 cm.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 191



Gambar 18. (1) *Round chaping dish* 70 cm dia, (2) *Round chaping dish* 30 cm dia, (3) *Roll top chaping dish* 54 x 37 x 17 cm.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 192

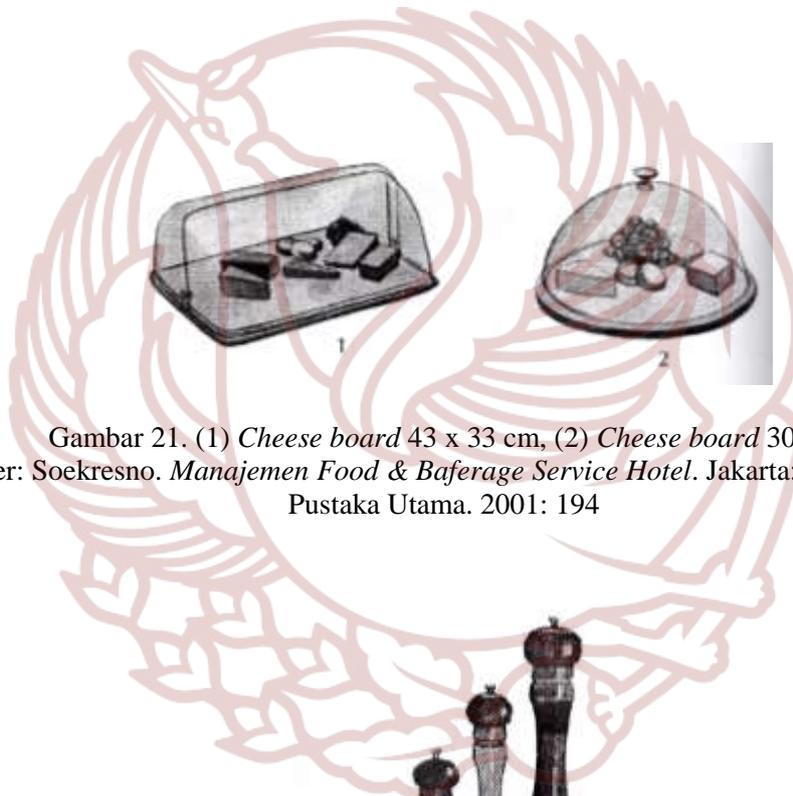


Gambar 19. (4) *Square chaping dish* 66 x 35 x 34 cm, (5) *Water pan*, (6) *Electric heating*.

Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 192



Gambar 20. (1) *Clearing trolley* 83 x 44 x 93, (2) *Dumb waiter w/5 drawer*.  
 Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 193



Gambar 21. (1) *Cheese board* 43 x 33 cm, (2) *Cheese board* 30 cm  
 Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 194



Gambar 22. *Salt & Pepper Mills*  
 Sumber: Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 194

## E. Macam Menu

Menurut Marsum W.A menu dapat dibagi menjadi 5 macam, yaitu:<sup>42</sup>

- a. *A'la carte menu*: tiap makanan dengan harga tersendiri; tamu bebas memilih.
- b. *Table d'hote menu*: suatu susunan hidangan makanan yang komplit dengan harga tertentu.
- c. *Special party menu*: banquet, cocktail party, dan sebagainya. Kadang-kadang disebut juga dengan hidangan special.
- d. *Buffet Menu*: hidangan secara prasmanan, di mana tamu mengambil sendiri makanan di meja prasmanan dengan bebas.
- e. *Nationality menu*.

## F. Urut- Urutan Kerja Di Restoran Waktu Buka/ Operasi

Menurut Marsum WA urut- urutan kerja di restoran waktu buka/ operasi yaitu:<sup>43</sup>

- a. Menyambut dan mengucapkan salam.
- b. Mendudukan tamu.
- c. Memberikan daftar minuman (waktu makan siang atau makan malam).
- d. Memberikan daftar makanan.
- e. Menuangkan air es.
- f. Mengambil pesanan tamu.

---

<sup>42</sup> Marsum WA. 1993: 141.

<sup>43</sup> Marsum WA. 1993: 319-341.

- g. Menuliskan pesanan tamu.
- h. Memeriksa kebersihan dan kondisi piring.
- i. Memeriksa makanan pesanan tamu.
- j. Memeriksa makanan penghias (garnir).
- k. Menghidangkan makanan kepada tamu.
- l. Memberikan bill/ cek.

### **G. Desain Interior Restoran**

Interior adalah suatu bagian / ruang yang berada di dalam bangunan itu sendiri.<sup>44</sup> Menurut Sugono, interior dapat diartikan sebagai bagian dalam gedung atau ruang, tatanan perabot atau hiasan di dalam ruang bagian dalam gedung.<sup>45</sup> Adapun pengertian desain interior adalah karya seni yang mengungkapkan dengan jelas dan tepat tata kehidupan manusia dari suatu masa melalui media ruang.<sup>46</sup> Pengertian desain interior tersebut diperkuat oleh Francis D.K Ching yaitu rencana, menata, dan merancang ruang- ruang interior dalam bangunan.<sup>47</sup> Pengertian interior restoran yaitu bagian ruang dalam restoran yang digunakan untuk kegiatan makan dan minum.

Komponen dasar interior restoran adalah kursi dan meja. Faktor yang mempengaruhi interior restoran tersebut diantaranya jenis restoran, menu, layanan, pengaturan meja, pilihan furnitur. Selain itu, faktor lain yang

---

<sup>44</sup> <http://glosarium.org/arsitek/arti/?k=interior> hari selasa 06 desember 2016 jam 19.43

<sup>45</sup> Dendy Sugono. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi keempat*. Jakarta: Balai Pustaka. hal. 560.

<sup>46</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999. *Disain Interior*. Jakarta: Djambatan. Hal. 11.

<sup>47</sup> Ching, Francis D. K. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. Hal. 46.

mempengaruhi desain interior restoran yaitu sirkulasi dan jalan keluar, standar aksesibilitas, metode pelayanan, dan dimensi keseluruhan ruang.<sup>48</sup> Interior restoran memerlukan remodeling berkala.<sup>49</sup> Tujuan desain interior restoran adalah menciptakan suasana atau suasana yang mendukung karakter makanan dan layanan yang ditawarkan, serta membuat kenangan pengalaman bersantap, sehingga mendorong pelanggan untuk kembali dan merekomendasikan restoran ke restoran lain.<sup>50</sup>

## H. Persyaratan Ruang Depan Restoran

Ruangan depan (*front area*) adalah ruangan- ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan daerah servis. Menurut Soekresno syarat ruang depan di restoran<sup>51</sup>, diantaranya:

- a. Luas area memenuhi standar.
- b. Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api.
- c. Tersedianya pintu darurat dan tangga darurat.
- d. Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran.
- e. Pintu keluar/ masuk pelanggan, pintu keluar/ masuk pegawai dan pintu jalanan harus terpisah.
- f. Cukup penerangan.
- g. Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara.

---

<sup>48</sup> Joseph De Chiara. *Time-Saver Standards for Interior Design*. Penerbit: McGrawHill. 2001: 341.

<sup>49</sup> Rosemary Kilmer, W. Otie Kilmer. *Designing Interiors*. Canada: Nelson Thomson Learning. 1992: 252.

<sup>50</sup> John F. Pile. *Interior Design*. New York: Harry N. Abrams. 1988: 362.

<sup>51</sup> Soekresno. *Manajemen Food & Baferage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2001: 34

- h. Bersih, rapi, dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan).
- i. Kualitas bahan bangunan memenuhi standar.
- j. Layout ruangan yang tercipta mudah dirubah.
- k. Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

Menurut Marsum WA, kegiatan di dalam restoran hotel dapat dibagi menjadi tiga<sup>52</sup>, diantaranya:

- a. Dapur, mempersiapkan dan memproduksi makanan dan minuman.
- b. Ruang makan (*dining room*), menawarkan, menjual, serta menyajikan hidangan- hidangan yang dimasak oleh bagian dapur.
- c. Bar, menjual minuman beralkohol dan melayani tamu. Area ini ada bila dibutuhkan.
- d. Kasir, tempat tamu melakukan pembayaran.

### **I. Karakteristik Utama Desain Restoran**

Desain restoran memungkinkan beberapa kemampuan beradaptasi sesuai dengan kebutuhan yang bervariasi menurut Fred Lawson:<sup>53</sup>

- a. Spatial

Dengan partisi kedap suara untuk membuat area terpisah untuk makan atau fungsi pribadi. Tumpahkan ke atrium yang berdekatan atau daerah bertingkat luar untuk memberikan suasana bergaya kafe yang semarak.

---

<sup>52</sup> Marsum WA. 21.

<sup>53</sup> Fred R. Lawson. 1997: 246.

b. Pencahayaan

Penerangan spasial tinggi di siang hari. Latar belakang rendah dengan lampu meja di malam hari. Perubahan nada dan arah pencahayaan.

c. Layanan

Perubahan dalam mode pelayanan dan seragam dari atasan meja terbuka, pengaturan tempat, menu sederhana, layanan bergaya prasmanan hingga linen meja, peralatan makan yang canggih, menu *a la carte*.

d. Dekorasi

Penggunaan layar, panel reversibel, tirai dan gambar yang dapat dipindah-pindahkan.

e. Furnitur

Kursi bertopeng, atasan meja beradaptasi (persegi, bundar) dihubungkan untuk perpanjangan. Counter dan stasiun yang beroda.

## **J. Elemen Pembentuk Ruang Restoran**

Elemen pembentuk ruang terdiri dari lantai, dinding, *ceiling*. Lantai membuat dasar ruang, dinding merupakan sebuah bidang masif yang menandakan adanya sebagian ruang yang tak berbentuk dan memisahkan antara ruang satu dengan ruang lainnya, *ceiling* berfungsi untuk memberikan perlindungan terhadap

isi ruang yang ada dibawahnya.<sup>54</sup> Sehingga, tanpa adanya lantai, dinding dan *ceiling* maka suatu ruang tidak akan terwujud.

## 1. Lantai

Lantai adalah bidang ruang interior yang datar dan mempunyai dasar yang rata.<sup>55</sup> Lantai dapat menunjang fungsi atau kegiatan yang terjadi dalam ruang, dapat memberi karakter dan dapat memperjelas sifat ruang misalnya dengan memberikan permainan pada permukaan lantai itu sendiri.<sup>56</sup> Menurut Rumecko, berikut ini beberapa kriteria dalam memilih lantai pada restoran: tidak licin, tahan lama, penampilan, suara, kehangatan, dan kenyamanan.<sup>57</sup> Menurut Ernst Neufert, lantai pada sekitar pelayanan hendaknya digunakan dari bahan yang keras.<sup>58</sup> Syarat lantai pada restoran menurut Soekresno yaitu<sup>59</sup>:

- a) Lantai kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan.
- b) Pertemuan lantai dan dinding tidak boleh membuat sudut mati.

## 2. Dinding

Dinding merupakan batas antara ruang satu dengan ruang lainnya. Menurut Francis D.K. Ching dinding berfungsi sebagai struktur pemikul lantai di

---

<sup>54</sup> Francis D. K Ching. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. 1996: 11.

<sup>55</sup> Francis D. K Ching. 1996: 162.

<sup>56</sup> J. Pamudji Suptandar. *Disain Interior*. Jakarta: Djambatan. 1999: 123.

<sup>57</sup> Klara Dwi Wahyuni. 2012. Artikel Ilmiah dengan judul Desain Interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” Dengan Konsep Rustic Of Java. Hal: 10.

<sup>58</sup> Ernst Neufert. *Data Arsitek Edisi Kedua Jilid I*. Penerbit: Erlangga. 1992: 207.

<sup>59</sup> Soekresno.2001: 75.

atas permukaan tanah, langit- langit, dan atap.<sup>60</sup> Syarat- syarat dinding di restoran menurut Soekresno<sup>61</sup>, yaitu:

- a) Permukaan dinding rata dan mudah dibersihkan.
- b) Kontruksi dinding tidak dibuat rangkap.
- c) Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dilapisi bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselin dan sejenisnya setinggi 2 meter dari lantai.

Sebagian besar dinding pada restoran dihias untuk menumbuhkan kesan estetika. Terdapat dua cara untuk menghias dinding menurut J.Pamudji Suptandar:

62

- a) Membuat motif- motif dekorasi dengan digambar, dicat, dicetak, diaplikasi atau dilukis secara langsung pada dinding.
- b) Dinding ditutup/ dilapisi dengan bahan yang ornamental/ dengan memasang hiasan- hiasan yang ditempel pada dinding.

### **3. Ceiling (Langit- Langit)**

Ceiling adalah bagian dari suatu bangunan, tidak lepas dari fungsi, bentuk dan karakter dari suatu bangunan tersebut. Menurut Francis DK Ching, langit- langit adalah elemen yang menjadi naungan dalam desain interior, dan

---

<sup>60</sup> Francis D. K Ching. 1996: 176.

<sup>61</sup> Soekresno. 2001: 75.

<sup>62</sup> J. Pamudji Suptandar. *Disain Interior*. Jakarta: Djambatan. 1999: 143.

menyediakan perlindungan fisik maupun psikologis untuk semua yang ada dibawahnya.<sup>63</sup> Syarat langit- langit pada restoran menurut Soekresno<sup>64</sup> yaitu:

- a) Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan.
- b) Tidak berlubang.
- c) Tinggi langit- langit dari lantai 2.4 meter.

Pamudji Suptandar mengemukakan bahwa *ceiling* memiliki kegunaan yang lebih besar dibanding dengan unsur-unsur pembentuk ruang yang lain (seperti dinding atau lantai). Berikut fungsi langit-langit menurut Suptandar.<sup>65</sup>

- a) Pelindung kegiatan manusia.
- b) Sebagai pembentuk ruang.
- c) Sebagai skylight yaitu untuk meneruskan cahaya alamiah kedalam bangunan.
- d) Untuk menonjolkan konstruksi pada gedung-gedung untuk dekorasi.
- e) Untuk melindungi berbagai instalasi, *docting* AC, kabel listrik, gantungan armatur, *loudspeaker*, dan lain-lain.
- f) Sebagai bidang penempelan titik-titik lampu.
- g) Sebagai penunjang unsur dekorasi ruang dalam.
- h) Sebagai pengendali suara/akustik (meredam dan memantulkan suara).
- i) Bentuk *ceiling* dapat mempesrllihatkan sifat-sifat ruang tertentu.

---

<sup>63</sup> Francis D. K Ching. 1996: 192.

<sup>64</sup> Soekresno. 2001: 75

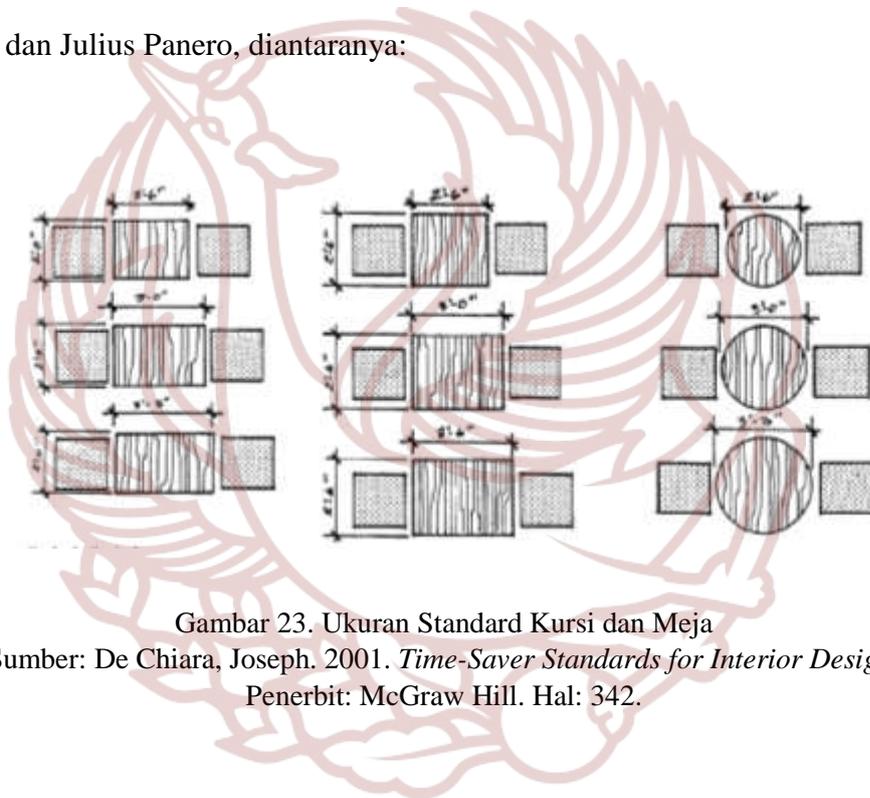
<sup>65</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999: 162-165.

- j) Seorang yang memasuki ruang dengan *ceiling* tinggi akan terpaku, melihat ke atas, ruang akan terasa agung, dan titik penglihatan bergerak secara vertikal. Misalnya: pada bangunan tempat ibadah, di mana manusia akan merasa kecil dalam skala alam semesta.
- k) Seorang yang melihat *ceiling* rendah sehabis melewati ruang yang ber*ceiling* tinggi akan merasa menemukan kembali skala dirinya. Dia akan kembali merasa lebih akrab dengan ruang tersebut.
- l) *Ceiling* yang rendah mempunyai sifat mengundang, untuk datang ke sudut ruang dimana ditempatkan suatu bar. Coridor (gang) dengan *ceiling* rendah akan memberi arah lalu-lintas, sedang ruang yang terbentuk akan terasa lebih dinamis.
- m) Perbedaan tinggi dan bentuk *ceiling* dapat menunjukkan perbedaan visual atas zone-zone dari ruang yang lebih luas, dan orang dapat merasakan adanya perbedaan aktivitas dalam ruangan tersebut.
- n) Orang yang berada di bawah kubah yang luas akan merasa kehilangan orientasi, karena tidak adanya pengarah *ceiling*.
- o) Kesan memanjang atau memendek dapat diperoleh dengan motif plafond yang menggunakan garis-garis yang kuat.
- p) Kesan lebih tinggi atau rendah dapat diperoleh melalui warna.

## **K. Elemen Pengisi Ruang Restoran**

Elemen pengisi ruang dalam interior merupakan unsur yang ditempatkan pada elemen pembentuk ruang sebagai penunjang aktivitas manusia di dalam

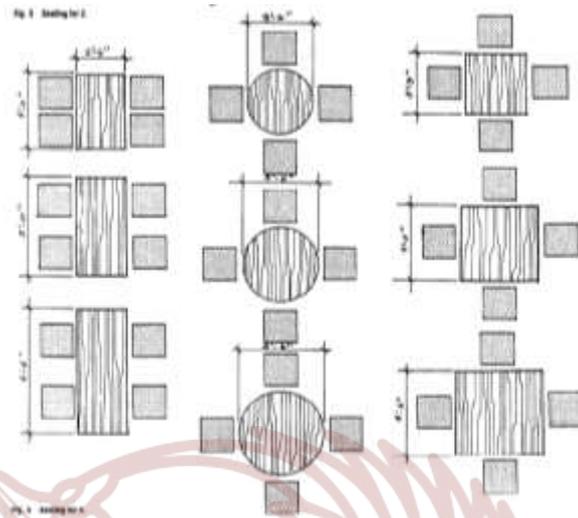
ruangan. Elemen pengisi ruang berbentuk perabot atau *furniture* dan aksesoris ruang. Perabot adalah salah satu kategori elemen desain yang oastis elalu ada di hampir semua desain interior, memberikan kenyamanan dan manfaat dalam pelaksanaan dan aktifitas.<sup>66</sup> Elemen Pengisi ruang dasar interior restoran adalah kursi dan meja.<sup>67</sup> Kursi dan meja memiliki bentuk, ukuran, lebar, dan tinggi yang bervariasi khususnya untuk restoran. Maka digunakan ukuran standar menurut De Chiara dan Julius Panero, diantaranya:



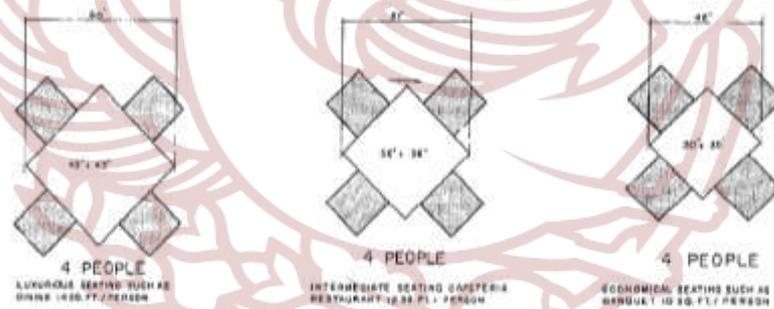
Gambar 23. Ukuran Standard Kursi dan Meja  
Sumber: De Chiara, Joseph. 2001. *Time-Saver Standards for Interior Design*.  
Penerbit: McGraw Hill. Hal: 342.

<sup>66</sup> Francis D. K Ching. 1996: 240.

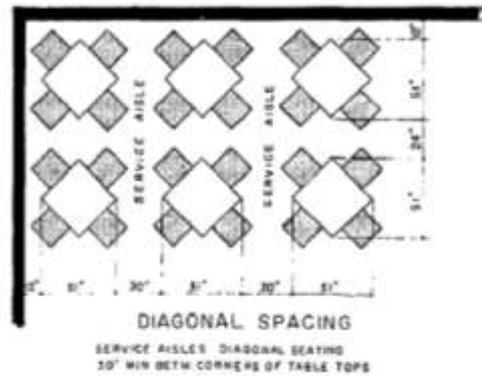
<sup>67</sup> Joseph De Chiara. 2001: 341.



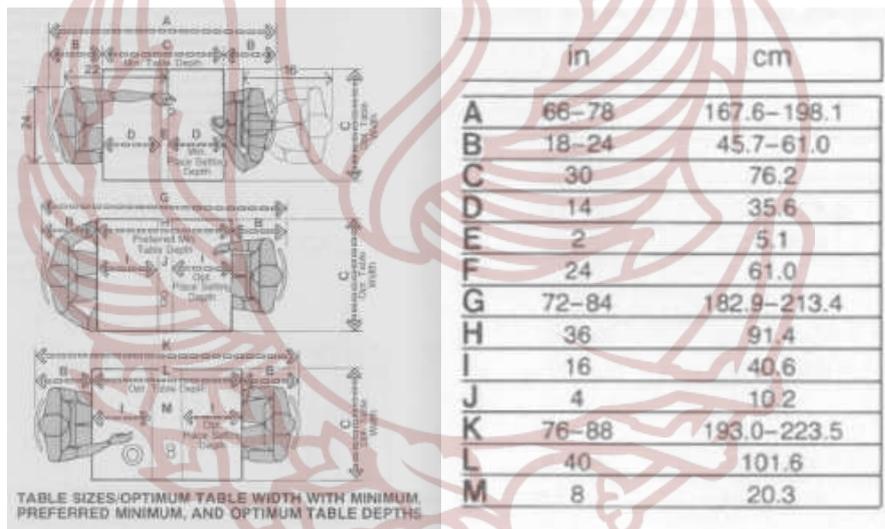
Gambar 24. Ukuran Standard Kursi dan Meja  
 Sumber: De Chiara, Joseph. 2001. *Time-Saver Standards for Interior Design*.  
 Penerbit: McGraw Hill. Hal: 342.



Gambar 25. Ukuran Standard Kursi dan Meja  
 Sumber: De Chiara, Joseph. 2001. *Time-Saver Standards for Interior Design*.  
 Penerbit: McGraw Hill. Hal: 342.



Gambar 26. Ukuran Standard Kursi dan Meja  
 Sumber: De Chiara, Joseph. 2001. *Time-Saver Standards for Interior Design*.  
 Penerbit: McGraw Hill. Hal: 342.



Gambar 27. Ukuran Standard Kursi dan Meja  
 Sumber: Panero, Julius. *Dimensi Manusia Dan Ruang Interior*  
 Penerbit: Erlangga. Hal: 226.

## **L. Elemen Penunjang Restoran**

Elemen penunjang dalam interior yaitu pintu, jendela, ventilasi. Pintu dan jalan masuk memungkinkan akses fisik untuk kita sendiri, perabot, dan barang-barang untuk masuk dan keluar bangunan dan dari satu ruang ke ruang lain dalam bangunan.<sup>68</sup> Penempatan pintu berpengaruh pada sistem sirkulasi yang dipergunakan. Keberadaan pintu juga dapat mengendalikan jalan keluar masuk cahaya, suara, udara, panas dan dingin.<sup>69</sup> Begitu pula ventilasi cukup menjamin peredaran udara dengan baik.<sup>70</sup> Syarat pintu menurut Soekresno,<sup>71</sup> yaitu:

- a) Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.
- b) Pintu dapat menutup dengan baik dan membuka ke arah luar.
- c) Bagian bawah pintu dilapisi logas setinggi 36 cm.
- d) Jarak antara pintu dan lantai 1 cm.

Menurut Francis D.K. Ching, jendela dan pintu masuk merupakan elemen transisi dari desain arsitektur dan interior yang menghubungkan, baik secara visual dan fisik, satu ruang ke ruang lain maupun bagian dalam dengan luar.<sup>72</sup>

## **M. Elemen Pengkondisian Ruang**

Aktifitas manusia dalam suatu ruang sangat berpengaruh dengan lingkungan baik dari segi pencahayaan, suhu, dan akustik. Hal itu mempengaruhi kenyamanan bagi pengguna. Berikut elemen pengkondisian ruang dalam interior:

---

<sup>68</sup> Francis D. K Ching. 1996: 220.

<sup>69</sup> Francis D. K Ching. 1996: 112.

<sup>70</sup> Soekresno. 2001: 75.

<sup>71</sup> Soekresno.2001: 77.

<sup>72</sup> Francis D. K Ching. 1996: 204.

### **a. Pencahayaan**

Pencahayaan dapat digunakan untuk menonjolkan suatu daerah atau sebuah objek yang menarik.<sup>73</sup> Terdapat dua macam pencahayaan yaitu cahaya alam dan cahaya buatan.<sup>74</sup> Cahaya alam yaitu berasal dari sinar matahari, sinar bulan, sinar api, dan sumber sinar lain dari alam. Cahaya buatan yaitu berasal dari buatan manusia seperti, lilin, sinar lampu dan lain sebagainya. Restoran dan ruang makan hotel memerlukan penerangan buatan yang menciptakan suasana dan kepribadian tertentu, sedang iluminasi merata cukup 100 lux di permukaan meja- meja makan.<sup>75</sup>

### **b. Suhu**

Sumber panas terbesar yang terjadi di dalam ruangan berasal dari sinar atau cahaya matahari yang masuk ke dalam ruang melalui celah- celah dinding, jendela, lubang- lubang yang terbuka, terutama bahan yang terbuat dari kaca seperti kita lihat pada gedung- gedung saat ini.<sup>76</sup>

---

<sup>73</sup> Francis D. K Ching. 1996: 266.

<sup>74</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999: 217-218.

<sup>75</sup> *Standard Penerangan buatan di dalam gedung- gedung*. Penerbit: Yayasan LPMB (Lembaga Penyelidikan Masalah Bangunan). 1985: 60.

<sup>76</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999: 273.

### c. Sistem Air Conditioning

Terdapat dua sistem pengaliran udara menurut Suptandar yaitu sistem alami dan sistem mekanis. Sistem alami, antara lain *cross ventilation*, sedang sistem mekanis yaitu sistem buatan manusia.<sup>77</sup>

### N. Gaya Interior Restoran

Rumah gaya Jawa semula dibangun dengan bahan bambu, kayu, ijuk dan lain sebagainya, kemudian bangunan diganti dengan tiang kayu, dinding batu bata, dan akhirnya dengan tiang dan dinding beton.<sup>78</sup> Namun terdapat kekurangan dari tiang dan dinding beton tersebut menurut kebiasaan orang Jawa yaitu tidak dapat dipaku, tidak tahan dingin, tidak tahan panas, juga tidak kedap suara.<sup>79</sup> Namun terdapat suatu solusi yaitu dalam pembuatan jendela, pintu, dan lain-lain berukuran sama. Rumah gaya Jawa tersebut tanpa kuda-kuda melainkan usuk-usuk, plafon dari eternit dengan bahan ampasit dan lantai ubin. Berikut keuntungan bahan ampasit yaitu dapat dipaku, dapat dibor, dapat digergaji, dapat tahan api, dapat tahan cuaca, dan kedap suara.<sup>80</sup>

Beberapa orang menyukai ornamen pada zaman dahulu karena orang zaman dahulu melukiskan sesuatu secara naturalistik dihubungkan dengan kepercayaan. Mereka mengartikan ragam hias atau ornamen secara simbolik.<sup>81</sup> Menurut Djoko, bentuk atap bangunan rumah merupakan penentu nama suatu gaya bangunan rumah di Jawa, misalnya bentuk joglo, limasan, tajug, kampung

---

<sup>77</sup> J. Pamudji Suptandar. 1999: 275.

<sup>78</sup> Djoko Soekiman, *Kebudayaan Indis, Jakarta: Komunitas Bambu*, 2011: 126.

<sup>79</sup> Djoko Soekiman, 2011: 127.

<sup>80</sup> Djoko Soekiman, 2011: 127.

<sup>81</sup> Djoko Soekiman, 2011: 137.

dan lain sebagainya.<sup>82</sup> Adapun elemen- elemen pembentuk unsur tradisional Jawa menurut Joko diantaranya saka guru, tumpangsari, gebyok, krobongan, wayang, gamelan, joged, batik.<sup>83</sup>

## O. Sirkulasi Restoran

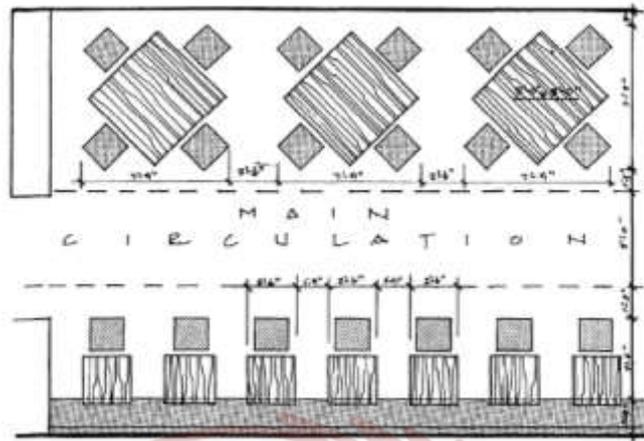
Menurut Francis Ching (2000; 228) komponen-komponen pokok dari sistem sirkulasi bangunan sebagai unsur-unsur positif yang mempengaruhi persepsi kita tentang bentuk dan ruang bangunan, unsur-unsur sirkulasi tersebut adalah pencapaian bangunan yang dipengaruhi oleh pandangan berjarak, jalan masuk kedalam bangunan yaitu sirkulasi dari luar ke dalam, konfigurasi jalan yang dipengaruhi oleh serangkaian ruang, hubungan jalan-ruang yang dipengaruhi sisi- sisi, tanda-tanda dan pemberhentian di jalan dan bentuk ruang sirkulasi.<sup>84</sup>

---

<sup>82</sup> Djoko Soekiman, 2011: 141.

<sup>83</sup> Joko Budiwiyanto. Penerapan Unsur- Unsur Tradisional Jawa Pada Interior Public Space Di Surakarta. Surakarta: ISIPress. 2009: 14-17.

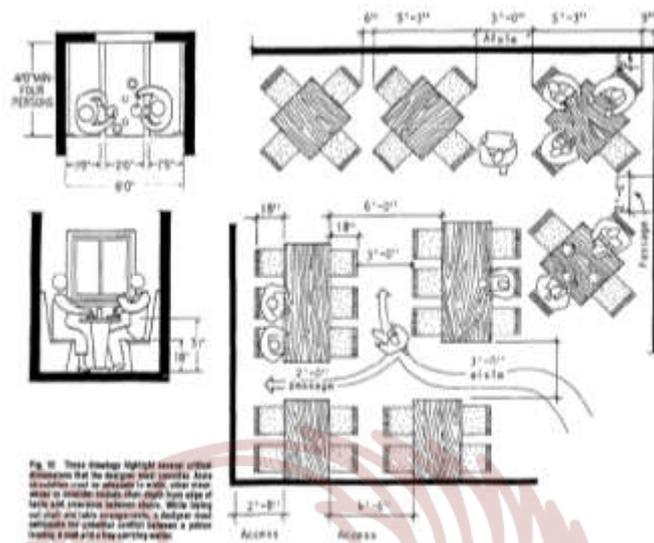
<sup>84</sup> Klara Dwi Wahyuni. 2012. Artikel Ilmiah dengan judul Desain Interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” Dengan Konsep Rustic Of Java. Hal: 9.



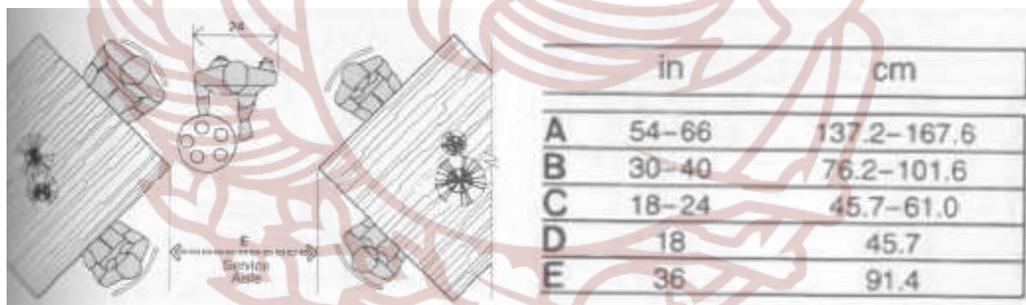
Gambar 28. Sirkulasi Kursi dan Meja  
 Sumber: De Chiara, Joseph. 2001. *Time-Saver Standards for Interior Design*.  
 Penerbit: McGraw Hill. Hal: 345.



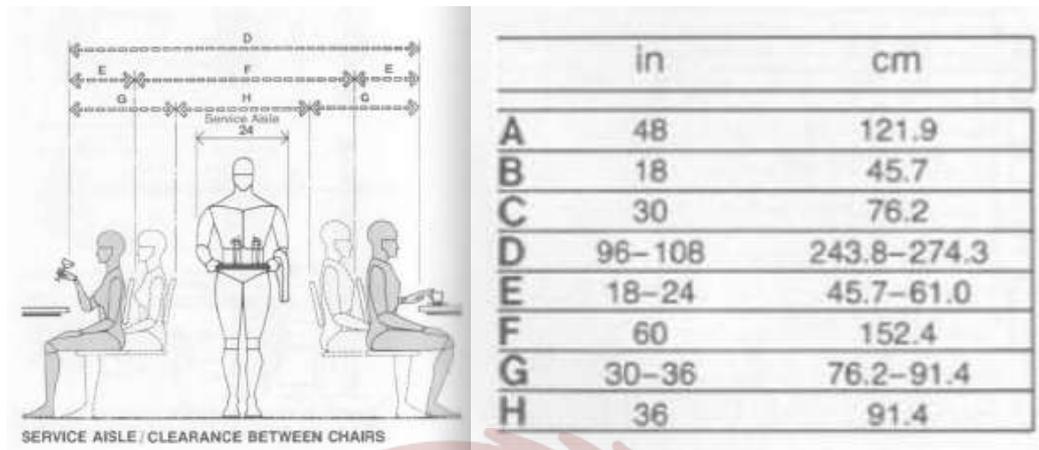
Gambar 29. Sirkulasi Kursi dan Meja  
 Sumber: De Chiara, Joseph. 2001. *Time-Saver Standards for Interior Design*.  
 Penerbit: McGraw Hill. Hal: 346.



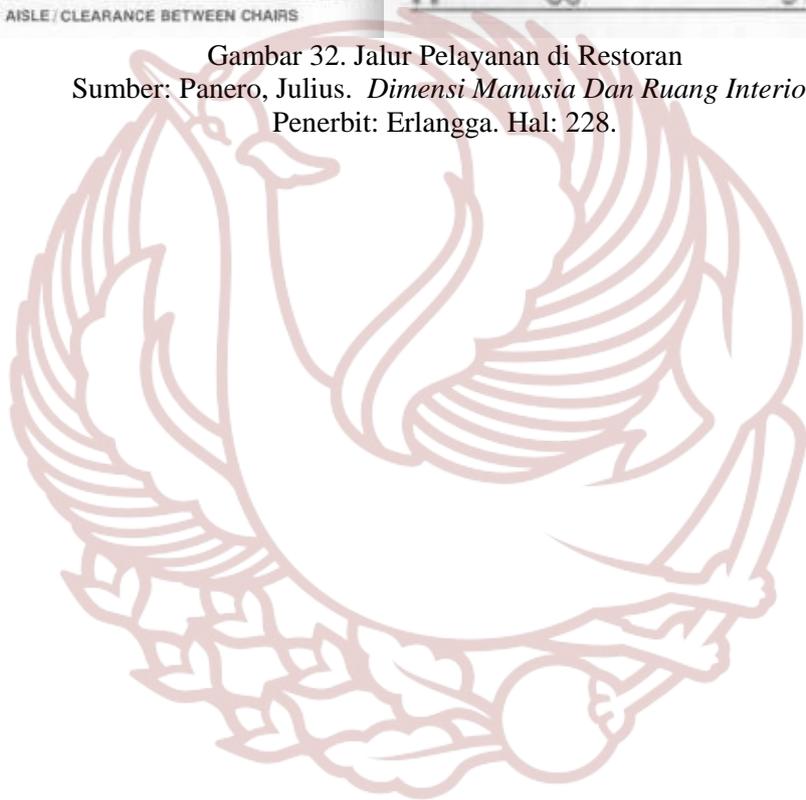
Gambar 30. Sirkulasi Kursi dan Meja  
 Sumber: De Chiara, Joseph. 2001. *Time-Saver Standards for Interior Design*.  
 Penerbit: McGraw Hill. Hal: 346.



Gambar 31. Sirkulasi Kursi dan Meja  
 Sumber: Panero, Julius. *Dimensi Manusia Dan Ruang Interior*  
 Penerbit: Erlangga. Hal: 229.



Gambar 32. Jalur Pelayanan di Restoran  
 Sumber: Panero, Julius. *Dimensi Manusia Dan Ruang Interior*  
 Penerbit: Erlangga. Hal: 228.



### **BAB III**

#### **SISTEM PELAYANAN PADA RESTORAN *GAMBIR SEKETHI***

Restoran *Gambir Sekethi* merupakan salah satu fasilitas makan dan minum yang terdapat di Kusuma Sahid Prince Hotel. Meskipun restoran ini di dalam hotel, tidak hanya di khususkan untuk tamu yang menginap saja akan tetapi juga melayani tamu umum yang akan mengadakan pertemuan di hotel ataupun tamu umum yang akan makan di restoran. Oleh karena itu pelayanan dari masing-masing tamu hotel yang menginap maupun tidak menginap atau tamu umum berbeda sistem pelayanannya. Di bawah ini akan diuraikan sistem layanan dari masing-masing tamu yang datang di hotel ini, baik yang menginap ataupun yang tidak menginap.

##### **A. Tipe Restoran *Gambir Sekethi***

Restoran *Gambir Sekethi* merupakan restoran yang berada di dalam Kusuma Sahid Prince Hotel. Restoran ini melayani kegiatan makan dan minum untuk tamu yang menginap di hotel, tamu umum dari luar hotel dan tamu khusus yang sudah *booking*. Baik itu makan pagi, makan siang ataupun makan malam. Restoran *Gambir Sekethi* ini mengutamakan kecepatan dalam hal penyajian.<sup>85</sup> Harga setiap makanan dan minuman di restoran sudah tertera pada buku menu, kecuali untuk tamu umum dari luar hotel yang akan makan pagi atau breakfast

---

<sup>85</sup> Haryono, Wawancara 20 November 2017.

dengan menu prasmanan dikenai biaya Rp. 55.000. Dapat disimpulkan tipe Restoran *Gambir Sekethi* adalah *coffee shop* atau *brasserie*.<sup>86</sup>

## **B. Sistem Pelayanan Restoran *Gambir Sekethi***

### **1. Jenis Pelayanan Restoran *Gambir Sekethi***

Restoran *Gambir Sekethi* berbeda dengan restoran pada umumnya. Restoran ini berada di dalam hotel, sehingga jenis pelayanannya pun berbeda. Berdasarkan jenis tamu yang datang pada Restoran *Gambir Sekethi*, dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok diantaranya.

#### **a. Tamu hotel yang menginap di Kusuma Sahid Prince Hotel**

Tamu hotel ini apabila *include breakfast* maka akan diberi *voucer* saat *check in*. *Voucer* tersebut berlaku untuk dua orang. *Voucer* tersebut akan diberikan kepada *waiter* atau *waitress* yang menjaga pintu di restoran. Pada dasarnya tamu hotel yang datang di restoran akan disambut oleh *greeter* kemudian *waiter* atau *waitress* akan membukakan pintu dan mengantarkan ke meja.<sup>87</sup> Setelah itu *waiter* atau *waitress* akan melakukan *sitting the guest* yaitu menarikkan kursi untuk tamu yang akan duduk.<sup>88</sup>

Namun karena keterbatasan tenaga kerja di Restoran *Gambir Sekethi*, sehingga tamu hotel yang *include breakfast* setelah memberikan *voucer*

---

<sup>86</sup> Haryono, Wawancara, 16 Maret 2018, priksa pendapat Marsum WA, 1993: 8-11 “Coffee shop atau brasserie adalah suatu restoran pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang, dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukupan”

<sup>87</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

<sup>88</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

pada *waiter* atau *waitress* akan langsung masuk restoran tanpa diantarkan ke meja dan melakukan *sitting the guest*. Tamu akan menikmati semua hidangan makanan dan minuman yang sudah ditata rapi di *stool* dan meja prasmanan. Para tamu diberikan kebebasan mengambil sendiri hidangan makanan dan minuman tersebut sesuai selera. Piring kotor yang sudah menumpuk di meja tamu akan diangkat oleh *waiter* atau *waitress*. Sehingga tamu yang ingin menikmati hidangan lain tidak merasa terganggu dengan piring kotor. Setelah tamu selesai *breakfast*, tamu akan kembali ke kamar dan piring kotor di meja tamu akan diangkat oleh *waiter* atau *waitress*. Tipe pelayanan untuk tamu hotel yang menginap di Kusuma Sahid Prince Hotel adalah *self service*.

b. Tamu umum dari luar hotel

Tamu umum dari luar hotel yang datang ke restoran dapat memilih dua menu yang ada di Restoran *Gambir Sekethi*. Menu tersebut yaitu menu *a'la carte* yaitu menu yang tersedia di buku menu dan menu *buffet* yaitu menu yang tersedia di meja prasmanan. Tamu yang akan *breakfast* dengan menu *buffet* di akan disambut oleh *greeter* kemudian *waiter* atau *waitress* akan membukakan pintu dan diantarkan ke meja.<sup>89</sup> Setelah itu tamu akan diarahkan oleh *waiter* atau *waitress* untuk menikmati semua hidangan makanan dan minuman yang sudah ditata rapi di *stool* dan meja prasmanan. Para tamu diberikan kebebasan mengambil sendiri hidangan makanan dan minuman tersebut sesuai selera. Piring kotor yang sudah

---

<sup>89</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

menumpuk di meja tamu akan di ambil oleh *waiter* atau *waitress*. Sehingga tamu yang ingin menikmati hidangan lain tidak merasa terganggu dengan piring kotor. Setelah tamu selesai *breakfast*, tamu akan pergi dan piring kotor di meja tamu akan di angkat oleh *waiter* atau *waitress*.

Tamu dari luar hotel yang datang di restoran dapat menikmati *lunch* dan *dinner* dengan menu a'la carte atau menu yang tersedia di buku menu. Tamu ini akan disambut oleh *greeter* kemudian *waiter* atau *waitress* akan membukakan pintu dan diantarkan ke meja.<sup>90</sup> Setelah itu *waiter* atau *waitress* akan melakukan *sitting the guest* yaitu menarik kursi untuk tamu yang akan duduk.<sup>91</sup> Setelah tamu duduk, *waiter* atau *waitress* akan menuangkan air minum sembari memberikan buku menu pada tamu, *waiter* atau *waitress* kemudian menawarkan menu favorit yang ada di Restoran *Gambir Sekethi*.<sup>92</sup> Setelah tamu memilih kemudian memesan menu, *waiter* atau *waitress* akan mengulang pesanan tersebut kemudian ditulis rangkap tiga pada *form*, *form* warna putih untuk *kitchen*, *form* warna biru untuk kasir dan *form* warna merah muda untuk pegangan *waiter* atau *waitress* untuk menanyakan kelengkapan pesanan.<sup>93</sup> Makanan dan minuman yang diproduksi dari dapur sudah ditata dan diatur di atas piring, kemudian *waiter* atau *waitress* akan mengantarkan makanan dan minuman pada meja tamu dari sebelah kanan tamu. Setelah selesai tamu

---

<sup>90</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

<sup>91</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

<sup>92</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

<sup>93</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

makan, piring yang sudah kotor akan diangkat oleh *waiter* atau *waitress*. Jenis pelayanan untuk tamu umum dari luar hotel adalah *self service* dan *american service*.

c. Tamu khusus yang datang di Restoran *Gambir Sekethi*

Tamu khusus ini merupakan tamu yang sudah booking di Restoran *Gambir Sekethi* biasanya terdiri dari beberapa orang. Tamu khusus ini dapat memilih menu *a' la carte* yaitu menu yang tersedia dibuku menu atau menu *buffet* yang sudah ditawarkan pihak restoran. Pihak restoran akan menyiapkan menu makanan dan minuman sesuai dengan pesanan. Ketika para tamu datang akan disambut oleh *greeter* kemudian *waiter* atau *waitress* akan membukakan pintu dan diantarkan ke meja.<sup>94</sup> Setelah itu tamu akan diarahkan oleh *waiter* atau *waitress* untuk menikmati semua hidangan makanan dan minuman yang sudah ditata rapi di *stool* dan meja prasmanan. Para tamu diberikan kebebasan mengambil sendiri hidangan makanan dan minuman tersebut sesuai seleranya. Piring kotor yang sudah menumpuk di meja tamu akan di ambil oleh *waiter* atau *waitress*. Sehingga tamu yang ingin menikmati hidangan lain tidak merasa terganggu dengan piring kotor. Setelah tamu selesai, tamu akan pergi dan piring kotor di meja tamu akan di ambil oleh *waiter* atau *waitress*.

Dapat disimpulkan bahwa Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan dua jenis pelayanan restoran yaitu *american service* dan *self service*. *American service* yaitu pelayanan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan pada tamu yang

---

<sup>94</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

menginap di hotel dan tamu umum yang akan makan pagi, makan siang, dan makan malam dengan menu *a' la carte* yaitu menu yang tersedia di buku menu. Pelayanan akan dilakukan pada meja tamu yaitu dengan memberikan menu pada tamu dan mengantarkan makanan serta minuman yang sudah siap ditata rapi sejak dari dapur oleh *waiter* atau *waitress*. Sedangkan pelayanan *self service* yaitu pelayanan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan pada tamu yang menginap di hotel, tamu umum dari luar hotel dan tamu khusus yang akan makan pagi, makan siang dan makan dengan menu *buffet*. Tamu diberikan kebebasan mengambil sendiri hidangan masakan dan minuman yang sudah tertata rapi pada stool dan meja prasmanan di restoran.

## **2. Jam Buka Restoran *Gambir Sekethi***

Jam operasional Restoran *Gambir Sekethi* yaitu mulai buka pukul 06.00 hingga 23.00. Jam tersebut dibagi menjadi beberapa waktu diantaranya.

- a. Makan pagi atau *breakfast* pukul 06.00 hingga 10.00, dibuka untuk tamu hotel yang menginap di Kusuma Sahid Prince Hotel. Apabila tamu hotel tersebut sudah *include breakfast* namun tidak datang ke restoran maka *voucer include breakfast* akan hangus. Selain untuk tamu hotel, jam makan pagi ini berlaku untuk tamu umum dari luar hotel yang ingin menikmati makan pagi dengan menu prasmanan. Pada jam makan pagi ini juga melayani *room service* dengan menu *a' la carte*, yaitu menu yang tersedia di buku menu.

b. Makan siang atau *lunch* pukul 11.00 hingga 14.00, dibuka untuk tamu hotel yang menginap di Kusuma Sahid Prince Hotel dan tamu umum dari luar hotel. Menu yang disediakan adalah menu *a' la carte*, yaitu menu yang tersedia di buku menu. Selain menu *a' la carte*, Restoran *Gambir Sekethi* juga menyediakan menu *buffet* bagi tamu khusus yang sudah *booking* untuk makan siang di restoran. Terdapat ketentuan untuk menu *buffet* bagi tamu khusus yaitu minimal order 20 orang menu yang dihadirkan mulai dari makanan pembuka hingga penutup tergantung dengan harga yang sudah ditentukan. Harga minimal *booking* untuk menu *buffet* yaitu Rp. 60.000. Pada jam makan siang ini restoran juga melayani *room service* dengan menu *a' la carte*, yaitu menu yang tersedia di buku menu.

c. Makan malam atau dinner pukul 18.00 hingga 23.00, dibuka untuk tamu hotel yang menginap di Kusuma Sahid Prince Hotel dan tamu umum dari luar hotel. Menu yang disediakan adalah menu *a' la carte*, yaitu menu yang tersedia di buku menu. Selain menu *a' la carte*, Restoran *Gambir Sekethi* juga menyediakan menu *buffet* bagi tamu khusus yang sudah *booking* untuk makan siang di restoran. Terdapat ketentuan untuk menu *buffet* bagi tamu khusus yaitu minimal order 20 orang menu yang dihadirkan mulai dari makanan pembuka hingga penutup tergantung dengan harga yang sudah ditentukan. Harga minimal *booking* untuk menu *buffet* yaitu

Rp. 60.000. Pada jam makan malam ini restoran juga melayani *room service* dengan menu *a' la carte*, yaitu menu yang tersedia di buku menu.

Dapat disimpulkan jam operasional Restoran *Gambir Sekethi* 17 jam dimulai pukul 06.00 hingga 23.00. Restoran melayani semua tamu dari tamu hotel yang menginap, tamu dari luar hotel, tamu khusus, bahkan *room service* dengan menu prasmanan ataupun menu *a' la carte*.

### **3. Menu Makanan Restoran *Gambir Sekethi***

Restoran *Gambir Sekethi* terdiri dari dua menu yaitu menu *buffet* dan menu *a' la carte*.<sup>95</sup> Menu *buffet* merupakan menu yang sudah tersedia di meja prasmanan digunakan untuk makan pagi atau *breakfast* untuk tamu hotel dan tamu dari luar hotel. Setiap harinya menu ini berganti- ganti. Hal tersebut guna menghindari rasa bosan pada tamu hotel yang *include* makan pagi atau *breakfast*.<sup>96</sup> Item *breakfast* untuk menu prasmanan diantaranya: *main buffet* misalnya nasi putih, nasi goreng, cap jay, mie goreng jawa, tempe, acar, krupuk, dan sambal; *sliced fresh fruit; fruit compote; pudding glass; juice*; bubur ayam; *soto/ soup; traditional food* misalnya *nasi liwet, pecel ndeso*, lontong opor, nasi gudeg, nasi kuning, bothok wungkus, gubahan; *egg corner; kind of pastry; salad bar; kind of porridge* misalnya sumsum, mutiara, jagung, kanji sukun; dan kanape. Bagi tamu umum atau tamu dari luar hotel yang akan makan pagi dengan

---

<sup>95</sup> Setiyo Budiharjo, 41 tahun, Excutive Chef Kusuma Sahid Prince Hotel, Wawancara, 12 Maret 2018.

<sup>96</sup> Setiyo Budiharjo, 41 tahun, Excutive Chef Kusuma Sahid Prince Hotel, Wawancara, 12 Maret 2018.

menu prasmanan akan dikenakan biaya Rp. 55.000.<sup>97</sup> Terdapat susunan dan komposisi *breakfast* di Restoran *Gambir Sekethi* yang bertujuan demi efisiensi biaya produksi makanan di restoran diantaranya:

- a. Apabila jumlah tamu yang *include breakfast* kurang dari 6 orang, maka semua menu disiapkan dari dapur sesuai dengan *request* tamu. *Waiter* atau *waitress* akan menjelaskan kepada tamu bahwa tidak mengunrangi hak tamu dalam item *breakfast* dengan mencatat pesanan tamu di *form* rangkap tiga. Form warna putih untuk *kitchen*, form warna biru untuk kasir dan *form* warna merah muda untuk pegangan *waiter* atau *waitress* untuk menanyakan kelengkapan makanan dan minuman yang sudah dipesan. Makanan dan minuman yang diproduksi dari dapur sudah ditata dan diatur di atas piring, kemudian *waiter* atau *waitress* akan mengantarkan dan menyajikan makanan dan minuman pada meja tamu.
- b. Apabila jumlah tamu yang *include breakfast* berjumlah 6- 15 orang, maka menu *breakfast* yang di display adalah *Simple Breakfast Presentation* yang terdiri dari aneka *pastry*, aneka *juice*, *infuse water*, *canapé*, aneka jenang, *salad bar*, *slice fruit*, aneka *pudding* dan *egg corner*. Menu utama untuk *breakfast*, *waiter* atau *waitress* akan menanyakan kepada tamu sesuai dengan *request* tamu kemudian *waiter* atau *waitress* mencatat pesanan tamu di *form* rangkap tiga. *Form* warna putih untuk *kitchen*, *form* warna

---

<sup>97</sup> Setiyo Budiharjo, 41 tahun, Excutive Chef Kusuma Sahid Prince Hotel, Wawancara, 12 Maret 2018.

biru untuk kasir dan *form* warna merah muda untuk pegangan *waiter* atau *waitress* untuk menanyakan kelengkapan makanan dan minuman yang sudah dipesan. Makanan dan minuman yang diproduksi dari dapur sudah ditata dan diatur di atas piring, kemudian *waiter* atau *waitress* akan mengantarkan dan menyajikan makanan dan minuman pada meja tamu.

- c. Apabila jumlah tamu yang *include breakfast* lebih dari 15 orang, maka menu *breakfast full set up* di restoran.
- d. Apabila terdapat tamu VIP atau VVIP misalnya direksi atau pejabat pemerintahan yang menginap di hotel, maka menu *breakfast full set up* meskipun tamu kurang dari 16 orang.

Menu A'la carte di Restoran *Gambir Sekethi* yaitu menu makanan dan minuman yang tersedia di buku menu, tamu yang datang bebas memilih menu tersebut. Berbagai menu yang dihidangkan pada Restoran *Gambir Sekethi* dari mulai makanan Indonesia, *Chinese*, dan *Western*, karena tamu hotel yang datang tidak hanya berasal dari Indonesia.<sup>98</sup> Menu tersebut diantaranya: *appetizer* yaitu Pecel Kusumoyudan, *Selada Huzarensla*, dan Lumpia Kenikir; *soup* yaitu Soup Sari Laut, *Soup Beef Tomato*, Soto Ayam Kusuma; *special poultry* yaitu Ayam Keraton Solo (Bakar/Goreng), Bebek Mataram (Bakar/ Goreng); *From Tradisional* dan *Unique* yaitu *Sego Gudeg Songgo Langit*, *Sego Abang Wonogiri*, *Sego Golong Tali Jiwo*; *Taste Of Special Bones* yaitu Pindang Tulang Iga, Rawon Iga Sawunggalih, Sup Buntut Kusuma (Goreng/ Kuwah); *Taste Of Works* yaitu

---

<sup>98</sup> Haryono, Wawancara, 20 November 2017.

Nasi Goreng Keraton, Nasi Goreng Merah Sriwedari, Mi Goreng Tik Tok Pantiharjo, dan Tumis Sayur Paranggupito; *Taste In The Grill Pan* yaitu *Beef Wienerschnitzel, Chicken Maryland, Biefstuk Holland; Taste Special Pasta* yaitu *Spaghetti Bolognaise, Spaghetti Carbonara, dan Spaghetti Marinara; Special Pizzarea* yaitu *Pizza Bolognaise dan Pizza Margareta; Sandwich & Burger* yaitu *Season Summer Sandwich, Sub Marine Sandwich dan Fresh Home Burger; Dessers* yaitu *Pisang Goreng Keju, Pisang Bakar Madu, Fresh Tropical Fruits, Poffertjes Classic Panenboek, dan Classic Pannenkoek; Ice Cream Dessert* yaitu *Banana Split, Peach Melba, dan Ice Cream Pie; Beverage* yaitu *Java Coffee, Java Tea, Nescaffe, Cappucino, Beer Large, Beer Small, Beer Guinness Stout, Soft Drink, Fresh Orange Juice, Fresh Orange + Fruits Juice, dan Mixes Fruits Juice.* Pada buku menu di Restoran *Gambir Sekethi* disertakan keterangan makanan dengan Bahasa Inggris maupun Bahasa Indonesia. Terdapat pula keterangan gambar dan harga yang sudah ditentukan. Buku menu disajikan ketika tamu sudah duduk dikursi sehingga tamu dapat memilih menu sembari minum air putih yang dituangkan *waiter* atau *waitress*, baik tamu dari hotel maupun tamu umum atau tamu dari luar hotel.

#### **4. Urutan Kerja Restoran *Gambir Sekethi***

Urutan kerja di Restoran *Gambir Sekethi* dari mulai buka pukul 06.00 hingga tutup pukul 23.00. Dibagi menjadi beberapa kelompok di antaranya.

- a. Tamu hotel yang menginap di Kusuma Sahid Prince Hotel

Pintu masuk Restoran *Gambir Sekethi* merupakan transisi dari *Madugondo Bar*, sehingga tamu yang datang menuju restoran akan

melewati pintu masuk *Madugondo Bar*. Ketika tamu hotel datang akan disambut oleh *greeter* dengan membukakan pintu dan mengucapkan selamat pagi atau selamat siang ataupun selamat malam. *Waiter* atau *waitress* kemudian akan mengantarkan ke tempat duduk dengan melakukan *sitting the guest* yaitu menarik kursi untuk tamu yang akan duduk. *Waiter* atau *waitress* akan menuangkan air putih sembari dengan memberikan buku menu. Saat itu pula akan ditawarkan menu favorit dari Restoran *Gambir Sekethi*. Setelah tamu memilih dan memesan menu tersebut, *waiter* atau *waitress* akan mengulang pesanan yang ditulis rangkap tiga di *form*. *Form* warna putih untuk *kitchen*, *form* warna biru untuk kasir dan *form* warna merah muda untuk pegangan *waiter* atau *waitress* untuk menanyakan kelengkapan makanan dan minuman yang sudah dipesan. Makanan dan minuman yang diproduksi dari dapur sudah ditata dan diatur di atas piring, kemudian *waiter* atau *waitress* akan mengantarkan dan menyajikan makanan dan minuman pada meja tamu.

Terdapat dua proses pembayaran atau *billing* di Restoran *Gambir Sekethi* untuk tamu hotel yaitu yang pertama dapat meninggalkan tanda tangan pada *waiter* atau *waitress* dan yang kedua proses *billing* akan dilakukan langsung. Proses pembayaran dapat dilakukan dengan *cash* atau menggunakan *credit card*.

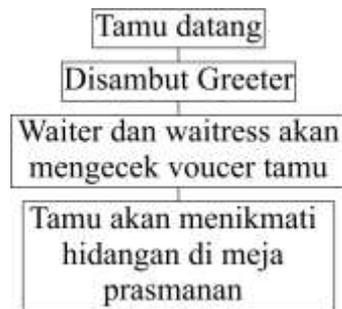
Khusus untuk makan pagi atau *breakfast* tamu hotel yang *include breakfast* datang ke restoran disambut oleh *greeter* dengan

membukakan pintu dan mengucapkan selamat pagi. Setelah itu, waiter atau *waitress* akan mengecek *voucher* tamu. Tamu bebas menikmati hidangan makanan dan minuman yang sudah ditata rapi di *stool* dan meja prasmanan sesuai dengan selera. Terdapat beberapa karakteristik tamu hotel yang datang ke restoran yaitu ada yang duduk – duduk terlebih dahulu kemudian baru menikmati hidangan, ada juga tamu yang langsung menikmati hidangan dari mulai hidangan pembuka, soup, hidangan utama, dan hidangan penutup.



Bagan 3. Urutan Kerja Tamu Hotel  
Sumber: Wawancara Haryono<sup>99</sup>

<sup>99</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018



Bagan 4. Urutan Kerja Tamu Hotel saat *Breakfast*  
 Sumber: Wawancara Haryono<sup>100</sup>

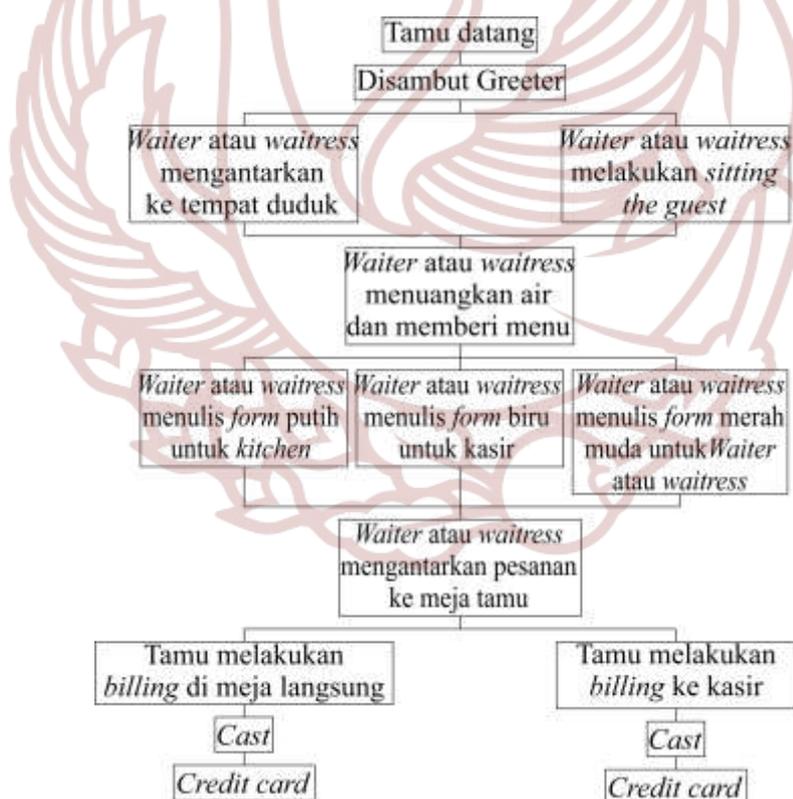
b. Tamu umum dari luar hotel

Tamu umum dari luar hotel merupakan tamu yang tidak menginap di Kusuma Sahid Prince Hotel dan datang untuk menikmati hidangan di Restoran *Gambir Sekethi*. Ketika tamu datang akan disambut oleh *greeter* dengan membukakan pintu dan mengucapkan selamat pagi atau selamat siang ataupun selamat malam. *Waiter* atau *waitress* kemudian akan mengantarkan ke tempat duduk dengan melakukan *sitting the guest* yaitu menarikkan kursi untuk tamu yang akan duduk. *Waiter* atau *waitress* akan menuangkan air putih sembari dengan memberikan buku menu. Saat itu pula akan ditawarkan menu favorit dari Restoran *Gambir Sekethi*. Setelah tamu memilih dan memesan menu tersebut, waiter atau waitress akan mengulang pesanan yang ditulis rangkap tiga di *form*. *Form* warna putih untuk *kitchen*, *form* warna biru untuk kasir dan *form* warna merah muda untuk pegangan *waiter* atau *waitress* untuk menanyakan kelengkapan makanan dan minuman yang sudah dipesan. Makanan dan minuman

<sup>100</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

yang diproduksi dari dapur sudah ditata dan diatur di atas piring, kemudian *waiter* atau *waitress* akan mengantarkan dan menyajikan makanan dan minuman pada meja tamu. Apabila berkenan tamu umum juga dapat menikmati menu *buffet* yang sudah ditata rapi di *stool* dan meja prasmanan.

Terdapat dua proses pembayaran atau *billing* di Restoran *Gambir Sekethi*. Pertama tamu dapat memanggil *waiter* atau *waitress* untuk melakukan proses *billing* di meja tamu. Kedua tamu dapat langsung menuju kasir yang berada di sebelah barat pintu masuk.

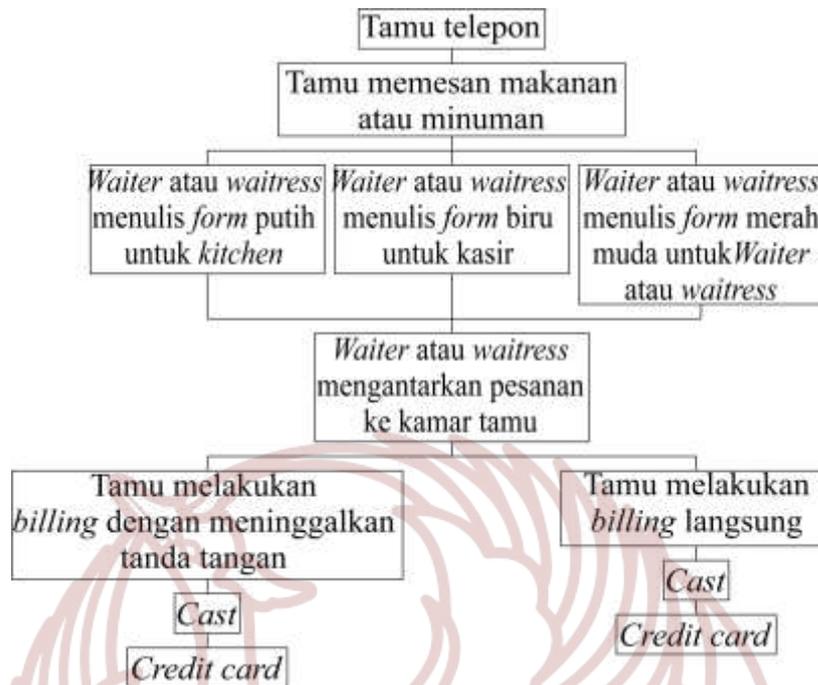


Bagan 5. Urutan Kerja Tamu Umum dari Luar Hotel  
 Sumber: Wawancara Haryono<sup>101</sup>

<sup>101</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

c. *Room Service*

Tamu hotel dapat memesan makanan dan minuman melalui kamar yang disebut *room service*. Tamu akan telepon melalui kamar kemudian akan diterima oleh *waiter* atau *waitress*. Setelah tamu memesan beberapa makanan dan minuman, *waiter* atau *waitress* akan mengulang pesanan yang ditulis rangkap tiga di *form*. *Form* warna putih untuk *kitchen*, *form* warna biru untuk kasir dan *form* warna merah muda untuk pegangan *waiter* atau *waitress* untuk menanyakan kelengkapan makanan dan minuman yang sudah dipesan. Makanan dan minuman yang diproduksi dari dapur sudah ditata dan diatur di atas piring, kemudian *waiter* atau *waitress* akan mengantarkan makanan dan minuman ke kamar tamu. Proses pembayaran atau *billing* biasa dilakukan dengan meninggalkan tanda tangan. Namun bisa juga dilakukan langsung dengan *cash* atau menggunakan *credit card* yang akan diproses oleh *waiter* atau *waitress*.



Bagan 6. Urutan Kerja Tamu *Room Service*  
 Sumber: Wawancara Haryono<sup>102</sup>

## 5. Tata Ruang dan Sirkulasi

Gambar Layout dan sirkulasi merupakan tata letak furnitur dan sirkulasi di Restoran *Gambir Sekethi*. Sirkulasi tamu yang datang akan masuk melalui pintu Madugondo Bar, kemudian akan masuk pintu Restoran *Gambir Sekethi*. Tamu hotel yang akan makan pagi atau *breakfast* akan langsung menuju meja – meja prasmanan yang sudah ditata rapi di restoran. Lain halnya tamu umum yang akan makan pagi atau breakfast di restoran akan diantarkan oleh *waiter* atau *waitress* menuju meja makan terlebih dahulu. Berbagai macam kebiasaan tamu ada beberapa tamu yang ingin duduk- duduk terlebih dahulu, ada yang langsung

<sup>102</sup> Haryono, Wawancara, 26 Maret 2018

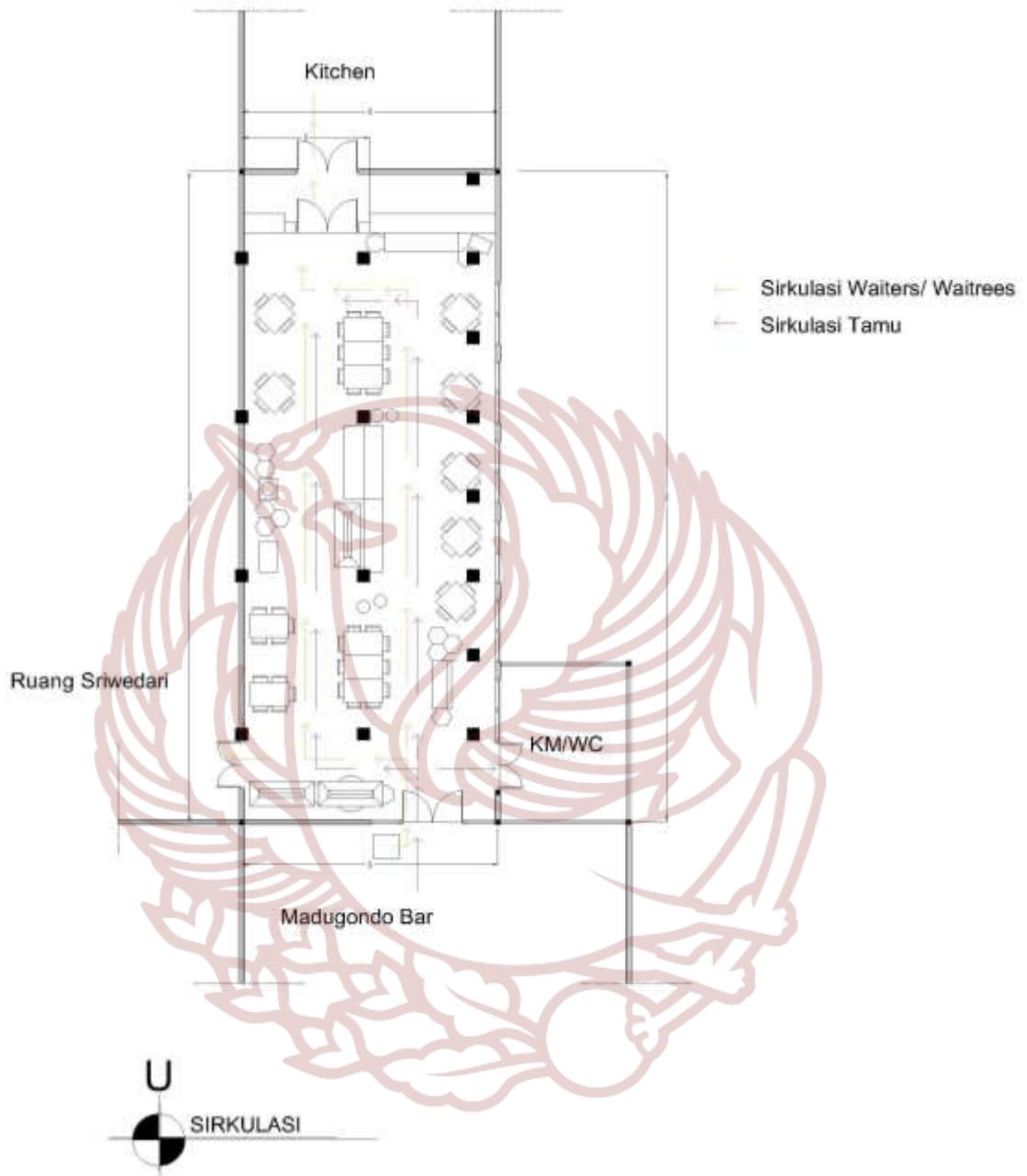
makan makanan utama, ada yang menginginkan makan makanan pembuka dan lain sebagainya.

Pada sebelah kanan pintu masuk restoran terdapat toilet. Bagian depan pintu masuk restoran terdapat meja prasmanan makanan tradisional dan *tradisional fare*, belok kiri terdapat *stool slice fresh fruit* dan *salad*. Disebelah *stool* terdapat pintu menuju Ruang Sriwedari. Ruang tersebut biasa digunakan untuk *meeting* atau pertemuan lainnya. Pintu tersebut memudahkan akses restoran dalam menyiapkan segala kebutuhan makanan dan minuman di suatu acara tersebut. Tamu kemudian dapat belok kanan yang terdapat *stool* dan meja prasmanan pada bagian sebelah kanan. *Stool* tersebut berisi makanan bubur ayam dan pada meja prasmanan terdapat menu *kind of porridge* yaitu semacam sumsum, mutiara dan lain sebagainya. Pada meja prasmanan tersebut juga terdapat puding dan *canapé* yaitu potongan roti. Pada bagian kiri terdapat aneka minuman dari mulai *juice*, *infus water*, air mineral, kopi dan teh. Setelah itu pada bagian pojok kiri restoran terdapat *egg corner*. *Egg corner* tersebut menyediakan aneka macam telur seperti omelet dan telur mata sapi yang nantinya akan dimasakkan oleh petugas. Pada sebelah *egg corner* terdapat pintu menuju *kitchen*. Kemudian tamu dapat belok kanan dan pada bagian kiri terdapat aneka pastry yaitu *snack* seperti roti bakar, roti isi keju, roti isi coklat dan lain sebagainya. Kemudian tamu dapat belok kanan dan pada bagian kanan terdapat meja prasmanan dengan menu makanan utama seperti nasi, nasi goreng, cap cay, oseng, ayang goreng, tempe goreng dan lain sebagainya. Meja tersebut dilengkapi pula berbagai macam krupuk dan sambal.

Tamu dapat duduk untuk menikmati makan pada bagian kanan restoran terdapat lima set meja makan dengan masing- masing satu set meja makan terdiri dari satu berbentuk meja jajar genjang dan empat buah kursi. Pada bagian tengah terdapat 2 set meja makan dengan masing- masing satu set meja makan terdiri dari tiga meja berbentuk empat persegi panjang dan sepuluh kursi. Pada bagian kiri restoran terdapat empat set meja makan. Dua diantaranya terdiri dari satu meja berbentuk empat persegi panjang dan lima kursi, sedangkan dua lainnya terdiri dari satu meja berbentuk jajar genjang dan empat kursi.

Peletakkan menu makanan *breakfast* diletakkan per kelompok dan terpisah- pisah. Hal tersebut guna memberi kesempatan pada selera pengunjung, pengunjung yang datang ke Restoran *Gambir Sekethi* dari berbagai macam latar belakang, sehingga pengunjung dapat menyesuaikan dengan pilihannya.





Gambar 34. Sirkulasi Restoran *Gambir Sekethi*  
 Sumber: Observasi

### C. Peralatan Service di Restoran *Gambir Sekethi*

NO.	FURNITUR	TEORI	JUMLAH	DATA LAPANGAN
1.	 Kursi	Menurut Soekresno ukuran kursi tinggi dudukan 46 cm, lebar dudukan 46 cm, tinggi sandaran 1 m.	58	Tinggi dudukan hingga busa 50 cm, lebar dudukan 45 cm, tinggi sandaran 113cm.
2.	 Meja empat persegi panjang	Menurut Soekresno ukuran meja empat persegi panjang 137 cm x 76 cm untuk 4 orang.	8	Panjang 12 cm x 80 cm, tinggi 74 cm untuk 4 orang.
3.	 Meja bujur sangkar	Menurut Soekresno ukuran meja bujur sangkar panjang 100 cm x 100 cm untuk 4 orang.	7	Panjang 90 cm x 90 cm, tinggi 74 cm untuk 4 orang.
4.	 Meja prasmanan		4	Panjang 535 cm x 63 cm, tinggi 80 cm.

5.			1	Diameter 115 cm, tinggi hingga meja 77cm, tinggi dari lantai hingga atap limasan 240 cm.
	Stool bundar			
6.			2	Panjang 100 cm, lebar 74 cm, tinggi dari lantai hingga meja 92 cm, tinggi dari lantai hingga atap 240 cm.
	Stool Persegi			
7.			4	Lebar 31 cm, tinggi 80 cm
	Meja Segi 6			
8.			4	Lebar 31 cm, tinggi 62 cm
	Meja Segi 6			

9.			4	Lebar 31 cm, tinggi 100 cm
	Meja Segi 6			
10.			1	Panjang 120 cm x 65 cm, tinggi 45 cm.
	Meja Prasmanan			
11.			1	Panjang 66 cm x 43 cm, tinggi 92 cm.

### 1. Furniture

*Furniture* atau perabot di Restoran *Gambir Sekethi* sangat simple menurut Rahmanu.<sup>103</sup> Perabot yang dihadirkan di restoran dalam keseluruhan rata-rata sesuai dengan kebutuhan pelayanan. Praktis dalam penyimpanan piring di bawah meja prasmanan yang dapat memudahkan tamu saat pengambilan piring. Nyaman

<sup>103</sup> Dr. Rahmanu Widayat M. Sn., 56 tahun, Desainer Interior Rumah Tradisional, Wawancara, 20 Maret 2018.

dipakai untuk kursi dan meja yang hampir sesuai dengan standar ukuran. Sedap dipandang dalam susunan tata letak atau layout perabot di Restoran *Gambir Sekethi*.

Satu set kursi dan meja terdiri dari satu meja berbentuk bujur sangkar dan 4 kursi. Kursi terbuat dari kayu berwarna coklat beralaskan busa berwarna krem. Ukuran kursi pada Restoran *Gambir Sekethi* yaitu tinggi tempat duduk hingga busa 50 cm. Namun ketika di duduki ukuran tinggi tersebut berubah 48 cm. Kursi ini nyaman digunakan untuk makan meskipun standar ukuran selisih lebih 2 cm yaitu 46 cm. Tinggi bagian sandarannya dari lantai adalah 113 cm dan dalamnya tempat sandaran dari ujung depan kursi adalah 45 cm. Tinggi sandaran ini tidak berpengaruh terhadap standar kenyamanan ketika duduk. Terdapat meja berbentuk bujur sangkar berbahan dasar multiplek dengan beralaskan hpl kayu dan kaki kursi berbahan kayu. Untuk ukuran meja bujur sangkar 90 cm x 90 cm dengan tinggi 74 cm. Meskipun meja ini selisih kurang 10 cm namun tetap nyaman digunakan tidak bersenggolan dengan meja disampingnya. Tinggi dudukan hingga meja 24 cm.



Gambar 35. Kursi dan Meja Bujur Sangkar di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Selain satu set kursi dan meja berbentuk bujur sangkar, terdapat satu set kursi dan meja terdiri dari satu meja berbentuk empat persegi panjang dan 5 kursi. Kursi terbuat dari kayu berwarna coklat beralaskan busa berwarna krem. Meja berbentuk empat persegi panjang berbahan dasar multiplek dengan beralaskan hpl kayu dan kaki kursi berbahan kayu. Meja empat persegi panjang berukuran 120 cm x 80 cm dengan tinggi 74 cm. Standar kenyamanan meja ini digunakan untuk empat orang saja. Sehingga tidak bersenggolan dengan kursi disampingnya.



Gambar 36. Kursi dan Meja Empat Persegi Panjang di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Meja prasmanan di Restoran *Gambir Sekethi* berfungsi sebagai meja saji untuk makanan di restoran. Ukuran meja prasmanan 535 cm x 63 cm dengan tinggi 80 cm. Meja prasmanan tersebut di desain juga sebagai *side stand* seperti laci yang digunakan sebagai tempat untuk piring, sendok, garpu, dan pisau pada bagian bawah meja. Meja pada Restoran *Gambir Sekethi* berbahan dasar multiplek dengan dasar hpl kayu. Pada bagian alas meja terbuat dari granit. Hal ini bertujuan ketida terdapat makanan yang jatuh di meja, mudah dibersihkan serta tidak mudah aus. Pada restoran *Gambir Sekethi* tidak menggunakan *moulton* atau *silent clouth* yang berfungsi sebagai kain penutup meja. Namun digunakan apabila terdapat acara- acara resmi saja. Acara resmi tersebut tidak biasa dilakukan di dalam Restoran *Gambir Sekethi* namun dilakukan di lobi atau tempat *meeting* lainnya.<sup>104</sup>

---

<sup>104</sup> Haryono, 52 tahun, Manajer Food and Beverage Kusuma Sahid Prince Hotel, Wawancara, 20 November 2017.



Gambar 37. Meja Prasmanan di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Meja prasmanan makanan tradisional merupakan meja saji yang digunakan untuk menghadirkan makanan tradisional seperti, *nasi liwet*, *pecel ndeso*, lontong opor, nasi gudeg, nasi kuning dan lain sebagainya. Meja saji yang digunakan untuk menghadirkan makanan tradisional tersebut berukuran panjang 120 cm, lebar 65 cm, tinggi 45 cm. Tinggi meja ini rendah, namun bertujuan agar tampak seperti orang – orang Jawa yang berdagang lesehan.



Gambar 38. Meja Prasmanan Makanan Tradisional di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Meja berbentuk segi enam merupakan meja kecil yang berfungsi untuk menyajikan makanan, minuman atau peralatan *service* di restoran. Terdapat 2 macam meja berbentuk segi enam yaitu tanpa ada laci dan ada laci. Laci tersebut berfungsi untuk meletakkan mangkuk, lepek, piring, sendok, garpu, pisau, dan gelas. Meja tersebut terbuat dari bahan multiplek dengan dasar hpl kayu. Terdapat tiga macam ukuran meja berbentuk segi enam tersebut yang membedakan hanya tingginya saja. Lebar meja 31 cm, tinggi yang pertama 62 cm, tinggi yang kedua 80 cm, dan tinggi yang ketiga 100cm.



Gambar 39. Meja Segi Enam  
Foto: Intan, 2018

Side stand atau meja samping merupakan meja yang terletak dipojok ruang restoran. Meja tersebut menyerupai rak yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan sendok, garpu, pisau dan lain sebagainya. Meja tersebut berabahan dasar kayu berwarna coklat. Ukuran meja samping tersebut yaitu panjang 66 cm, lebar 43 cm, dan tinggi 92 cm. Meja ini didesain dengan tujuan membedakan penyimpanan sendok, garpu, pisau, dan lain sebagainya, sehingga tampak seperti laci – laci kecil.



Gambar 40. Side Stand di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

## 2. *Linen*

Linen merupakan barang- barang yang terbuat dari kain di restoran. Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan taplak meja atau kain panjang hanya untuk acara tertentu yang diadakan di Kusuma Sahid Prince Hotel. Acara tertentu tersebut biasanya juga jarang di adakan di dalam restoran melainkan di lobi atau ruang *meeting* di Kusuma Sahid Prince Hotel. Namun untuk serbet makan (*napkin*), serbet gelas (*glass towel*), lap untuk waiter (*arm towel*), dan alas baki (*tray clouth*) tetap ada dan digunakan di restoran.

## 3. *China Wares*

*China wares* merupakan peralatan *service* di restoran yang terbuat dari keramik di Restoran *Gambir Sekethi*. Seluruh peralatan makan dari mulai mangkuk, piring, dan lepek terbuat dari keramik berwarna putih. Berbagai macam peralatan yang terbuat dari keramik di Restoran *Gambir Sekethi* di antaranya.

Piring tersebut di Restoran *Gambir Sekethi* diletakkan pada meja saji *egg corner* berfungsi untuk menaruh pesanan telur mata sapi atau omelet di restoran.



Gambar 41. Piring Omelet  
Foto: Intan, 2018

Selain itu terdapat piring di Restoran *Gambir Sekethi* digunakan untuk makan berfungsi untuk alas makan makanan utama seperti nasi putih, nasi goreng, ayam, cap cay, oseng dan lain sebagainya. Piring ini biasanya diletakkan di laci meja prasmanan.



Gambar 42. Piring Makan  
Foto: Intan, 2018

Terdapat pula lepek atau piring disebut juga dengan istilah *bread and butter plate*. Pada Restoran *Gambir Sekethi* lepek atau piring merupakan tempat untuk saus, kecap, acar, bawang goreng, sambal dan potongan daun bawang.



Gambar 43. Lepek  
Foto: Intan, 2018

Mangkuk pada Restoran *Gambir Sekethi* berfungsi sebagai alat untuk makan soup/ soto. Mangkuk berbentuk seperti cangkir dan terdapat 2 pegangan tangan kanan dan kiri. Mangkuk yang berebentuk seperti cangkir tersebut

digunakan sebagai tempat soup atau soto yang panas agar mudah untuk membawanya.



Gambar 44. Mangkuk  
Sumber: Intan, 2018

Mangkuk yang berbentuk seperti cangkir ini sering disebut dengan istilah *demitaste cup and saucer*. Penggunaan cangkir *demitaste cup and saucer* pada Restoran *Gambir Sekethi* digunakan untuk minum kopi dan teh.



Gambar 45. Cangkir Kopi dan Teh  
Foto: Intan, 2018

Bentuk piring yang lain adalah piring berbentuk empat persegi panjang. Piring ini digunakan untuk tempat *canapé* atau irisan roti.



Gambar 46. Piring Berbentuk Empat Persegi Panjang  
Foto: Intan, 2018

Lampu di Restoran *Gambir Sekethi* merupakan lampu dinding yang berfungsi sebagai pengisi ruang juga alat penerangan pada malam hari. Terbuat dari keramik pada bagian atas dengan sedikit ornamen pada bagian penyangga sebagai nilai estetis. Lampu tersebut terdapat pada setiap tiang pada restoran dan juga pada dinding sebelah timur tepatnya pada setiap permukaan meja makan.



Gambar 47. Lampu Dinding  
Sumber: Intan, 2017

Vas bunga di Restoran *Gambir Sekethi*. Diletakkan pada setiap meja makan tamu yang digunakan untuk vas tanaman hidup. Vas tersebut terbuat dari keramik berwarna biru.



Gambar 48. Vas Bunga  
Foto: Intan, 2018

#### 4. *Table Wares* atau *Silver Wares*

*Cutlery* merupakan alat yang digunakan untuk makan di Restoran *Gambir Sekethi*. Alat- alat tersebut diantaranya sendok, garpu, pisau dan lain sebagainya. Alat makan di Restoran *Gambir Sekethi* berbahan dasar *stainless*. Diantara beberapa macam alat makan memiliki fungsi masing – masing, seperti sendok, garpu, pisau dan lain sebagainya. Berikut alat – alat makan yang terdapat di Restoran *Gambir Sekethi*.

Sendok ini merupakan *dinner spoon* dan garpu tersebut merupakan *dinner fork*. Sendok dan garpu makan tersebut merupakan alat makan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan untuk menikmati makanan utama seperti nasi, nasi goreng, cap cay, ayam, mie goreng, oseng dan lain sebagainya. Biasanya untuk makan pagi atau *breakfast* sendok dan garpu sudah di siapkan di tiap meja makan tamu. Namun ada beberapa sendok dan garpu yang disajikan di meja prasmanan di laci bawah apabila tamu memerlukannya.



Gambar 49. Spoon and Fork Eating  
Foto: Intan, 2018

Alat makan ini merupakan *soup spoon*. Sendok tersebut merupakan alat makan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan untuk menikmati makanan seperti pudding, bubur ayam, soto/ soup ayam, jenang sumsum/ mutiara dan lain sebagainya.



Gambar 50. Soup Spoon  
Foto: Intan, 2018

Bentuk pisau seperti pada gambar disebut dengan istilah *steak knife*. Namun, di Restoran *Gambir Sekethi* pisau tersebut digunakan sebagai alat makan untuk menikmati roti bakar, omelet, dan lain sebagainya. Pada dasarnya tidak ada menu steak di Restoran *Gambir Sekethi*.



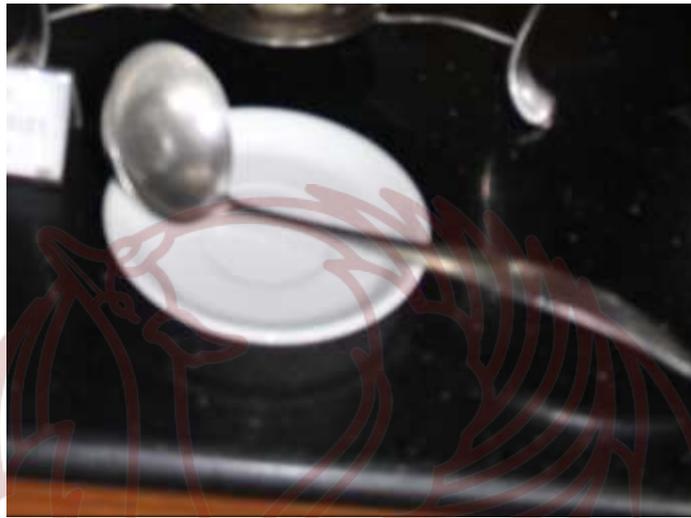
Gambar 51. Knive  
Foto: Intan, 2018

Pisau ini merupakan alat makan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan untuk mengoleskan selai atau margarine pada roti. Biasanya sebelum roti dipanggang, roti tersebut akan diberi margarine terlebih dahulu kemudian diberi selai untuk bagian dalam roti, sehingga saat memberikan selai atau margarine tersebut dapat menggunakan alat pisau tersebut.



Gambar 52. Pisau Selai  
Foto: Intan, 2018

Sendok ini disebut dengan istilah *soup ladle*. Sendok tersebut merupakan alat makan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan untuk mengambil makanan seperti soup dan soto.



Gambar 53. Soup Ladle  
Foto: Intan, 2018

Sendok ini merupakan alat makan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan untuk mengambil nasi di Restoran *Gambir Sekethi*. Segala macam nasi yang dihidangkan di restoran seperti nasi putih, nasi goreng, nasi uduk dan lain sebagainya.



Gambar 54. Sendok Nasi  
Foto: Intan, 2018

Cupit ini merupakan alat makan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan untuk mengambil roti yang selesai dipanggang. Roti yang selesai dipanggang biasanya panas maka digunakanlah cupit tersebut agar tangan tidak panas karena bersentuhan langsung dengan roti yang selesai dipanggang. Selain digunakan untuk mencupit roti, cupit tersebut digunakan di restoran untuk mencupid makanan lainnya seperti ayam goreng, tempe goreng, tahu goreng, singkong rebus, jarung rebus dan lain sebagainya.



Gambar 55. Cupit pada setiap Meja Prasmanan  
Foto: Intan, 2018

#### 5. *Glass Wares*

*Glass wares* merupakan alat yang berhubungan dengan gelas. Gelas tersebut berfungsi sebagai alat untuk minum. Berbagai macam gelas di Restoran *Gambir Sekethi* di antaranya.

Gelas seperti gambar dibawah merupakan *tumbler glass* yaitu gelas yang memiliki ketebalan di bawahnya. Gelas tersebut di Restoran *Gambir Sekethi* digunakan untuk gelas jus atau *infus water*. Berwarna bening atau tidak berwarna.



Gambar 56. Gelas Jus  
Foto: Intan, 2018

Cangkir seperti gambar dibawah di Restoran *Gambir Sekethi* digunakan sebagai alat untuk minum jamu. Cangkir tersebut berwarna coklat terbuat dari tanah liat.



Gambar 57. Cangkir Jamu  
Foto: Intan, 2018

Gelas tersebut di Restoran *Gambir Sekethi* digunakan untuk tempat puding. Gelas puding yang berada di posisi sebelah kiri merupakan *old fashioned glass* yaitu gelas yang digunakan untuk minum minuman beralkohol. Namun di Restoran *Gambir Sekethi* gelas tersebut digunakan untuk tempat puding. Gelas yang berada di posisi sebelah kanan merupakan *shorbet glass*. Gelas tersebut di Restoran *Gambir Sekethi* digunakan untuk tempat puding. Berwarna bening atau tidak berwarna.



Gambar 58. Pudding Glass  
Foto: Intan, 2018

## 6. Service Equipment

Alat tersebut merupakan *sign post*. *Sign post* tersebut berfungsi sebagai tanda larangan. Diletakkan di depan pintu masuk Restoran *Gambir Sekethi*, bertuliskan “*No Smoking*” yang bertujuan melarang merokok pada tamu yang masuk restoran. Sign post tersebut dipasang di dekat depan pintu masuk. Sehingga ketika tamu restoran masuk akan langsung memahami larangan yang bertuliskan “*No Smoking*” tersebut.



Gambar 59. Sign Post  
Foto: Intan, 2018

Alat seperti gambar diatas merupakan *round chaping dish*. alat tersebut di Restoran *Gambir Sekethi* digunakan untuk menaruh makanan utama seperti oseng, cap cay, mie goreng, kare sayuran, tumis sayur, kwe tiaw dan lain sebagainya. Alat tersebut berfungsi untuk menghangatkan makanan yang berada di dalamnya. Pada bagian bawah alat tersebut terdapat parafin yang dapat menghasilkan api untuk menjaga kehangatan makanan tersebut.



Gambar 60. *Round Chaping Dish*  
Foto: Intan, 2018

Alat seperti gambar dibawah merupakan *square chaping dish*. Fungsi alat tersebut sama dengan *round chaping dish* yaitu menghangatkan makanan yang berada di dalamnya. Pada bagian bawah alat tersebut terdapat parafin yang dapat menghasilkan api untuk menjaga kehangatan makanan tersebut. Namun yang membedakan *square chaping dish* dengan *round chaping disk* hanyalah bentuknya saja. *Square chaping dish* berbentuk empat persegi panjang, sedangkan *round chaping dish* berbentuk bulat.



Gambar 61. Square Chaping Dish  
Foto: Intan, 2018

Panci ini di Restoran *Gambir Sekethi* biasa sering disebut *dandang*. Berfungsi untuk meletakkan makanan *tradisional fare* misalnya telo, pisang, jagung, kacang, singkong dan lain sebagainya. *Dandang* tersebut berbahan dasar *stainless*. Untuk menjaga agar makanan tersebut tetap hangat di bawah *dandang* tersebut terdapat tungku berbahan dasar tanah liat yang berfungsi sebagai kompor.



Gambar 62. *Dandang*  
Foto: Intan, 2018

*Coffe pot* tersebut di Restoran *Gambir Sekethi* merupakan poci yang digunakan untuk kopi dan teh. Pada bagian bawah poci terdapat kompor listrik yang berfungsi untuk tetap menjaga agar minuman tersebut tetap hangat. Poci tersebut berbahan dasar *stainless*.



Gambar 63. *Coffe Pot*  
Foto: Intan, 2018

Alat seperti gambar dibawah merupakan *clearing trolley*. Alat tersebut di Restoran *Gambir Sekethi* berfungsi untuk mengangkut alat- alat restoran yang sudah kotor. Berbahan dasar *stainless*, untuk memudahkan pekerjaan seorang *waiter* atau *waitress* pada bagian dasar alat tersebut terdapat empat rodak sehingga alat tersebut mudah untuk didorong.



Gambar 64. Clearing Troller  
Foto: Intan, 2018

*Salt and paper mills* atau dapat diartikan tempat garam dan lada diletakkan pada tiap meja di Restoran *Gambir Sekethi*. Terbuat dari bahan keramik. Pada meja juga disediakan gula bubuk berbentuk kemasan yang diletakkan pada cangkir. Cangkir tersebut berbahan dasar keramik.



Gambar 65. Salt and Paper Mills  
Foto: Intan, 2018

Pada Restoran *Gambir Sekethi* juga terdapat beberapa alat untuk pelayanan berbahan tanah liat yang biasanya digunakan untuk makanan khas tradisional seperti nasi liwet, pecel ndeso, lontong opor, nasi gudeg dan lain sebagainya. Untuk menjaga agar makanan tersebut tetap hangat di bawah dandang tersebut terdapat tungku berbahan dasar tanah liat yang berfungsi sebagai kompor.



Gambar 66. Piring Tanah Liat  
Foto: Intan, 2018

## BAB IV

### DESAIN INTERIOR PADA RESTORAN *GAMBIR SEKETHI*

#### A. Desain Interior Restoran *Gambir Sekethi*

Restoran *Gambir Sekethi* merupakan salah satu fasilitas makan dan minum di Kusuma Sahid Prince Hotel. Dahulunya restoran ini merupakan bekas bangunan Dalem Kusumoyudo. Restoran ini tidak berdiri sendiri dalam melayani fasilitas makan dan minum, terdapat juga bar yang dikenal dengan sebutan Madugondo Bar. Luas restoran ini 8 m x 20 m dengan kapasitas 60 orang. Dilihat oleh kasat mata menurut Rahmanu, Restoran *Gambir Sekethi* bergaya Jawa.<sup>105</sup> Dapat dilihat dari beberapa elemen- elemen interior meliputi aksesories interior baik berupa patung- patung, lampu gantung, lampu dinding, lukisan wayang beber dan lain sebagainya. Sistem layanan pada Restoran *Gambir Sekethi* erat kaitannya dengan bagaimana bentuk desain interior yang ada di restoran, baik berupa pemilihan material, bentuk dan warna pada Restoran *Gambir Sekethi* yang disesuaikan dengan fungsi dan nilai estetis, yang tetap mempertahankan estetika dan nilai- nilai filosofi bangunan khas Jawa. Layout ruang di Restoran *Gambir Sekethi* dapat dirubah dalam selang waktu beberapa minggu. Hal tersebut guna

---

<sup>105</sup> Rahmanu Widayat, 56 tahun, Desainer Interior Rumah Tradisional. 20 Maret 2018.

membuat suasana baru untuk tamu yang datang agar tidak bosan.<sup>106</sup> Berikut ini pemaparan mengenai elemen- elemen interior Restoran *Gambir Sekethi*:

## **1. Elemen Pembentuk Ruang**

### **a. Lantai**

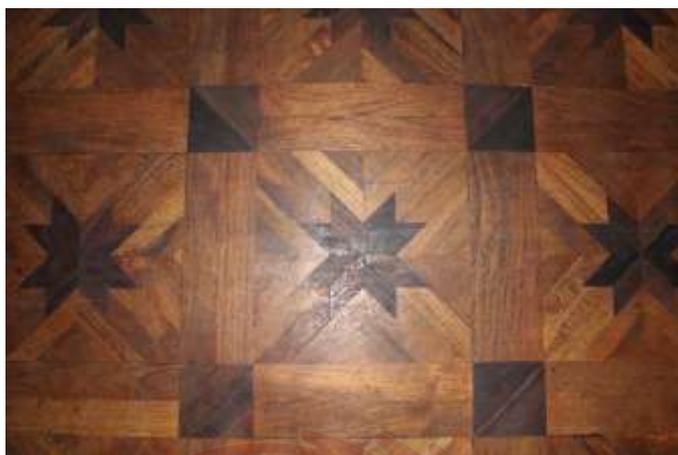
Lantai Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan lantai kayu atau lebih sering disebut lantai parket. Lantai parket tersebut berpola geometris. Terdapat kekurangan dan kelebihan penggunaan lantai parket pada Restoran *Gambir Sekethi*. Kekurangan lantai parket tersebut yaitu tidak tahan gores, akan aus ketika dipel menggunakan air, serta tidak awet. Sedangkan kelebihan dari lantai parket di restoran ini yaitu dari pola geometris tersebut mudah dijadikan sebagai pedoman peletakan furnitur, memudahkan jalur sirkulasi, serta terkesan harmonis pada ruangan.

Berdasarkan data lapangan dan teori dalam buku penggunaan lantai kayu atau lantai parket di Restoran *Gambir Sekethi* kurang tepat. Lantai parket tersebut cenderung sulit dibersihkan serta tidak tahan lama mudah aus bila terkena air. Menurut Rahmanu penggunaan lantai yang tepat di Restoran *Gambir Sekethi* yang mendukung gaya Jawa adalah lantai tegel berpola geometris atau lantai keramik yang berpola geometris.<sup>107</sup>

---

<sup>106</sup> Haryono, 52 tahun, Manager Food and Beverage Kusuma Sahid Prince Hotel, Wawancara, 12 Maret 2018.

<sup>107</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 67. Lantai Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

#### **b. Dinding**

Dinding pada interior merupakan perancangan vertikal. Hal-hal yang berkaitan dengan dinding tersebut yaitu pintu, jendela, kolom dan lubang angin. Dinding kosong pada Restoran *Gambir Sekethi* diberi elemen estetis seperti lampu dinding dan *artwork*. Dinding Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan dinding bata dengan *finishing* cat dinding berwarna putih.

Pada sudut ruas dinding bagian utara terdapat lukisan wayang beber. Wayang beber merupakan modifikasi dari cerita perwayangan. Lukisan wayang beber seperti gambar dibawah menceritakan Panji Inikertopati dengan Dewi Candrakirana. Pada adegan wayang tersebut sedang menikmati makanan yang dihidangkan di atas meja. Sesuai dengan restoran yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum bagi tamu yang datang. Konsep ini sangat mendukung suasana Restoran *Gambir Sekethi*.<sup>108</sup>

---

<sup>108</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 68. Lukisan Wayang Beber di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Adegan wayang beber di bawah ini menceritakan suatu kerajaan Kediri, ketika Panji sudah menjadi raja. Lukisan ini terletak pada dinding Restoran *Gambir Sekethi* bagian barat.<sup>109</sup>



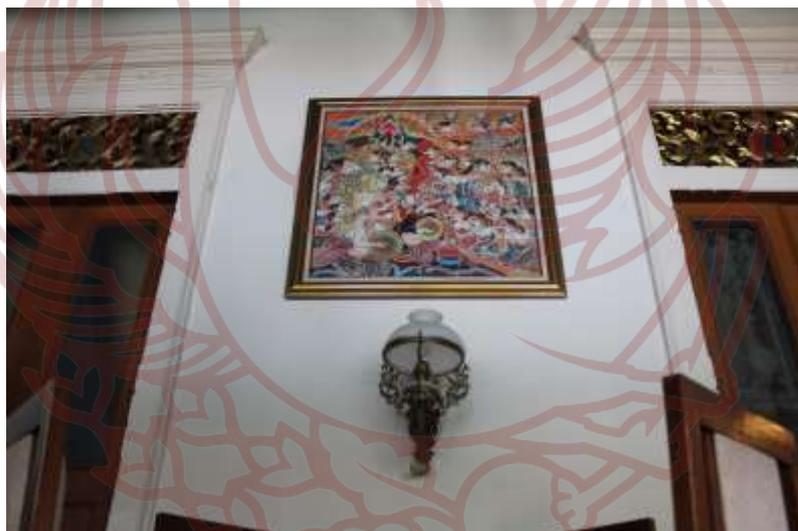
Gambar 69. Lukisan Wayang Beber di Dinding Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

---

<sup>109</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

Adekan wayang beber dibawah ini menceritakan tentang panji *barang kentrung*, dalam ceritanya Panji Asmorobangun mencari Dewi Sekartaji menyamar jadi pengamen.<sup>110</sup>

Peletakan tiga lukisan beber tersebut sangat tepat diletakkan di Restoran *Gambir Sekethi*. Dalam lukisan wayang beber tersebut terdapat cerita yang terkandung di dalamnya. Lukisan wayang yang dikategorikan dalam elemen estetis ini dapat mengalihkan perasaan tamu yang bosan ketika menunggu pesanan datang.



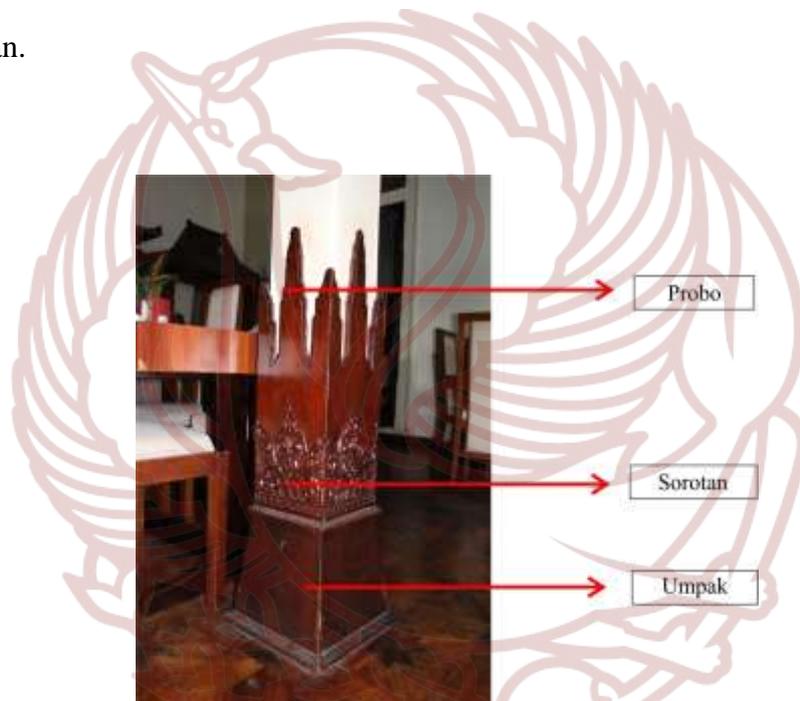
Gambar 70. Lukisan Wayang Beber di Dinding Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Terdapat tiang penyangga pada Restoran *Gambir Sekethi*. Pada bagian sebelah kanan atau timur terdapat sembilan tiang dan bagian tengah terdapat empat tiang. Tiang ini berukuran 20 cm x 20 cm dengan tinggi tiang sebelah kanan 2.7 m dan tinggi tiang bagian tengah 3.1 m. Pada bagian bawah tiang dekat

---

<sup>110</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

dengan lantai dan bagian atas tiang dekat dengan langit- langit terdapat motif ornamen. Ornamen tersebut diantaranya *praba* dan *sorotan* serta pada bagian bawah ornamen terdapat umpak. Praba merupakan simbol sinar bermakna kewibawaan, sedangkan sorotan merupakan simbol sinar atau cahaya bermakna berkah dari yang kuasa. Umpak merupakan alas tiang yang dibuat dari batu alam (keras).<sup>111</sup> Ornamen- ornamen tersebut mendukung gaya interior Jawa pada restoran.



Gambar 71. Tiang Penyangga Bagian Bawah  
Foto: Intan, 2018

---

<sup>111</sup> Joko Budiwiyanto. Bentuk dan Fungsi Ragam Hias pada Pendapa Sasana Sewaka di Keraton Kasunanan Surakarta. Surakarta: Gelar Vol 5 No. 1 Juli 2017. 2017: 86.



Gambar 72. Tiang Penyangga Bagian Atas  
Foto: Intan, 2018

*Main Entrance* pada Restoran *Gambir Sekethi* merupakan transisi dari ruang Madugondo Bar. Sehingga tamu yang akan datang menuju Restoran *Gambir Sekethi* akan melewati Madugondo Bar terlebih dahulu.

Pintu masuk Restoran *Gambir Sekethi* dalam Jawa biasa disebut *kuputarung*, karena pintu ini dapat dibuka dari luar ataupun dari dalam.<sup>112</sup> Berbahan kayu dan kaca. Pintu masuk ini berorientasi ke luar, sehingga tamu yang datang tidak hanya melihat ruang dalam saja namun dapat melihat ke luar ruang. Terdapat dua motif ornamen yang dihadirkan yaitu nanasan dan lung daun. Makna motif nanasan tersebut yaitu apabila ingin mendapatkan kenikmatan dalam hidup maka harus berani melewati tantangan – tantangan yang ada. Makna lung daun tersebut yaitu rejeki yang terus mengalir tanpa putus.

---

<sup>112</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 73. Pintu Masuk Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Motif lung daun seperti gambar dibawah terdapat pada pintu masuk Restoran *Gambir Sekethi* bagian dalam. Sehingga pada tampak depan tidak terlihat. Motif lung daun ini sambung- menyambung tanpa putus. Bermakna rejeki yang terus mengalir tanpa putus.



Gambar 74. Motif Lung Daun pada Pintu Masuk Restoran  
Foto: Intan,2018

Pada bagian utara Restoran *Gambir Sekethi* terdapat pintu menuju dapur. Pintu ini di desain modern terlihat dari bentuk dan warnanya coklat dengan *finishing* hpl kayu.<sup>113</sup> Restoran ini meskipun dituntut untuk lebih modern namun tetap memelihara unsur – unsur tradisi Jawa yang ada.



Gambar 75. Pintu Menuju Dapur di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2017

Pada tiap ventilasi pada bagian dinding sebelah barat terdapat ornamen motif *lung wijayakusuma* dengan lambang ditengah PKJ merupakan singkatan Pangeran Kusumoyudo.<sup>114</sup> Makna motif *lung wijayakusuma* adalah pertolongan. Motif ini diletakkan pada ventilasi dimaksudkan untuk mengharap berbagai pertolongan yang mudah didapatkan baik dari luar maupun dari dalam, hal tersebut merupakan alasan mengapa motif tersebut diletakkan pada ventilasi yang berfungsi sebagai tempat keluar masuknya sirkulasi.

---

<sup>113</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>114</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 76. Pintu Menuju Ruang Sriwedari  
Foto: Intan, 2018

Jendela bagian timur di Restoran *Gambir Sekethi* berorientasi keluar. Berorientasi keluar tersebut diartikan dapat melihat pemandangan di luar. Dilengkapi dengan *vitrase* berwarna putih. Menurut Rahmanu jendela yang berorientasi ke luar di restoran lebih baik pemandangan yang dihadirkan taman.<sup>115</sup> Namun jendela di Restoran *Gambir Sekethi* pemandangan yang dihadirkan kolam renang. Sehingga kurang tepat ketika ada orang yang berenang dengan pakaian mini.



Gambar 77. Jendela Sebelah Timur di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

<sup>115</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

### c. *Ceiling* (Langit- Langit)

Langit- langit di Restoran *Gambir Sekethi* dibuat *up ceiling*, menurut pendapat Rahmanu langit- langit tersebut dibuat *up ceiling* untuk menutupi konstruksi yang ada.<sup>116</sup> Tinggi langit- langit dari lantai 2,7 m kemudian naik dengan ukuran 3,1 m, begitu selanjutnya selisih 40 cm. *Up ceiling* tersebut bertujuan untuk memperjelas pembagian zona sirkulasi untuk pelayanan, tempat duduk, dan area prasmanan. Menurut Rahmanu zona sirkulasi di restoran terbagi menjadi dua yaitu zona sirkulasi aktif untuk sirkulasi pelayanan dan zona sirkulasi pasif untuk tempat duduk.<sup>117</sup> Langit- langit yang lebih rendah pada bagian timur area tempat duduk, menunjukkan kesan akrab sehingga menimbulkan selera makan lebih tinggi. Selain itu keuntungan dari langit- langit yang rendah pada bagian timur tempat duduk yaitu pencahayaan lebih kuat.



Gambar 78. Ceiling (Langit- Langit) di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2017

Terdapat motif ornamen pada langit- langit restoran ini yaitu motif garuda. Menurut Rahmanu motif garuda tersebut merupakan simbol kendaraan dewa

---

<sup>116</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.

<sup>117</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.

wisnu menuju nirwana.<sup>118</sup> Akan tetapi motif garuda tersebut juga dapat dikatakan motif ayam jago dikarenakan dalam motif garuda tersebut terdapat cengger pada bagian atas kepala garuda.<sup>119</sup> Motif ayam jago tersebut pada rumah jawa bermakna suatu harapan orang tua terhadap anaknya yang jago atau “jagoan”, berani, dan gagah seperti karakteristik yang baik dari ayam jago tersebut. Konsep warna dari ayam jago tersebut berwarna kuning yang bermakna kemakmuran. Sedangkan warna hijau pada bagian dasar merupakan warna kesukaan Nabi Muhammad SAW yang bermakna kesuburan.<sup>120</sup> Untuk warna putih pada bagian samping- samping memiliki makna kebenaran dan kesucian.<sup>121</sup>



Gambar 79. Motif Ornamen Garuda pada Ceilling Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Pada langit- langit terdapat sekat yang membatasi setiap enam kotak motif ayam jago. Pada sekat tersebut terdapat motif lung daun yaitu motif yang

---

<sup>118</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>119</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>120</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>121</sup> Rahmanu Widayat, Disertasi, *Estetika Barang Kagunan Interior Dalem Ageng di Rumah Kapageranan Keraton Surakarta*, Surakarta, 2016: 259.

sambung menyambung tanpa putus. Motif tersebut bermakna rejeki yang terus mengalir.<sup>122</sup>



Gambar 80. Motif Lung Daun Pada Sekat Ceiling  
Foto: Intan, 2018

Beberapa motif ornamen serta warna yang dihadirkan dari langit – langit di Restoran *Gambir Sekethi* ini memiliki suatu makna yaitu harapan untuk restoran agar selalu berdiri kokoh. Menjadi restoran yang berkembang pesat mengikuti arus globalisasi yang menuntut modernisasi, namun tetap mempertahankan nilai- nilai budaya dan tradisi Jawa.

## 2. Elemen Pengisi Ruang

Elemen pengisi ruang utama pada Restoran *Gambir Sekethi* yaitu penggunaan kursi dan meja. Bentuk kursi dan meja pada Restoran *Gambir Sekethi* kurang mendukung dengan interior bergaya jawa karena bentuknya yang simple atau sederhana.<sup>123</sup> Terdapat satu jenis kursi di Restoran *Gambir Sekethi*, terbuat

<sup>122</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>123</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.

dari bahan dasar kayu berwarna coklat dengan permukaan kursi yang diberi busa berwarna krem. Ukuran kursi yaitu panjang 45 cm, lebar 45 cm, tinggi dari dasar hingga dudukan 50 cm, sedangkan tinggi dari dasar kursi hingga permukaan 113 cm. Meja pada restoran terdapat dua jenis diantaranya bujur sangkar dan empat persegi panjang. ukuran meja bujur sangkar yaitu panjang 90 cm, lebar 90 cm, tinggi dari dasar hingga permukaan 74 cm, sedangkan ketebalan meja 8 cm. ukuran meja empat persegi panjang yaitu panjang 120 cm, lebar 80 cm, tinggi dari dasar hingga permukaan 74 cm, sedangkan ketebalan meja 8 cm.



Gambar 81. Kursi dan Meja Bujur Sangkar  
Foto: Intan, 2017



Gambar 82. Kursi dan Meja Empat Persegi Panjang  
Foto: Intan, 2017

Terdapat stool meja saji berbentuk bundar dengan atap limasan dan empat tiang penyangga seperti gambar dibawah. Ukuran stool tersebut diantaranya: diameter 115 cm, tinggi dari lantai hingga meja stool 77 cm, tinggi lantai hingga atap limasan 240cm. Penggunaan stool beratap limasan tersebut mendukung gaya jawa yang dihadirkan dari interior Restoran *Gambir Sekethi*.<sup>124</sup> Pada dalam meja stool dilapisi bahan aluminium yang digunakan sebagai tempat irisan buah juga es batu yang berguna untuk menjaga kesegaran irisan buah tersebut. Pada bagian bawah meja dimodifikasi menjadi sebuah rak yang dilapisi bahan aluminium berfungsi sebagai tempat piring kecil atau lebih sering disebut lepek dan garpu.

---

<sup>124</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.



Gambar 83. Stool Bundar  
Foto: Intan, 2018

Terdapat pula stool meja saji berbentuk persegi dengan atap joglo dan dua tiang penyangga seperti gambar dibawah. Ukuran stool tersebut diantaranya: panjang meja 100 cm, lebar 74cm, tinggi dari lantai hingga meja 92 cm, tinggi dari lantai hingga atap 240 cm. Penggunaan stool beratap limasan tersebut mendukung gaya jawa yang dihadirkan dari interior Restoran *Gambir Sekethi*.<sup>125</sup> Stool tersebut biasa digunakan untuk menyajikan hidangan *soup*. Pada bagian kiri stool terdapat meja segi enam berukuran tinggi 100cm, lebar tiap sisi 31 cm. meja tersebut berfungsi sebagai tempat mangkuk *soup*.

---

<sup>125</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.



Gambar 84. Stool Persegi  
Foto: Intan, 2018

#### 4. Elemen Penunjang

Elemen penunjang pada Restoran *Gambir Sekethi* diantaranya patung, lampu dinding dan lampu gantung. Patung seperti gambar dibawah merupakan modifikasi dari patung loro blonyo tampak sepasang patung ini sedang menari.<sup>126</sup> Menggunakan pakaian pengantin model basahan berwarna hijau. Patung tersebut terbuat dari bahan dasar tanah liat dengan *finishing* cat.

---

<sup>126</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.



Gambar 85. Patung Modifikasi Loro Blonyo  
Foto: Intan, 2018

Patung seperti gambar dibawah merupakan patung loro blonyo.<sup>127</sup> Patung loro blonyo berwujud sepasang patung pengantin Jawa dalam sikap duduk lesehan yang dirias atau paes seperti priya dan wanita dalam upacara pengantin adat Jawa.<sup>128</sup> Patung loro blonyo ini terbuat dari bahan dasar kayu berwarna coklat.

Disamping patung loro blonyo terdapat patung yang merupakan simbol rakyat merupakan patung punokawan. Patung tersebut diantaranya semar, gareng, petruk, dan bagong.<sup>129</sup> Patung ini berbahan dasar tanah liat dengan *finishing* cat.

---

<sup>127</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>128</sup> Rahmanu Widayat, Disertasi, *Estetika Barang Kagunan Interior Dalem Ageng di Rumah Kapageranan Keraton Surakarta*, Surakarta, 2016: 115- 117.

<sup>129</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 86. Patung di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018



Gambar 87. Patung di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Lampu dinding seperti gambar dibawah di Restoran *Gambir Sekethi* terdapat pada setiap permukaan meja makan. Lampu dinding ini merupakan lampu impor dari Eropa yang dikembangkan di Indonesia. Bentuk lampu dinding tersebut klasik sehingga serasi dengan interior Jawa.<sup>130</sup> Pada lampu terdapat ornamen motif burung merak.

<sup>130</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.



Gambar 88. Lampu Dinding di Restoran *Gambir Sekethi*  
Sumber: Intan, 2017

Terdapat empat lampu gantung di Restoran *Gambir Sekethi* yang dipasang pada langit-langit bagian tengah. Pada lampu gantung tersebut terdapat ornamen motif singa. Bentuk lampu gantung tersebut klasik sehingga dapat mendukung gaya Jawa di Restoran *Gambir Sekethi*.<sup>131</sup> Menurut Rahmanu penempatan lampu di restoran yang baik yaitu pada setiap meja makan terdapat satu lampu.<sup>132</sup> Pada restoran *Gambir Sekethi* penempatan lampu dinding dan lampu gantung sangat tepat yaitu pada setiap meja terdapat satu lampu dinding ataupun lampu gantung.

---

<sup>131</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>132</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 89. Lampu Gantung di Restoran *Gambir Sekethi*  
Sumber: Intan, 2018

### **5. Gaya Interior Restoran *Gambir Sekethi***

Gaya interior Jawa di Restoran *Gambir Sekethi* terlihat pada bentuk-bentuk atap stool, selain itu juga terlihat pada artwork, wayang beber, ornamen dan joged yang di realisasikan pada patung modifikasi loro blonyo yang sedang menari. Meskipun restoran ini bergaya Jawa namun terdapat beberapa unsur modern di dalamnya. Hal tersebut merupakan visi dan misi dari Kusuma Sahid Prince Hotel yang akan selalu senantiasa memelihara nilai – nilai budaya dan tradisi Jawa namun tetap mengikuti arus globalisasi yang menuntut modernisasi. Dibawah ini diuraikan tentang gaya interior Jawa di Restoran *Gambir Sekethi*.

Penggunaan stool beratap *limasan* seperti gambar dibawah mendukung gaya Jawa yang di hadirkan dari Restoran *Gambir Sekethi*.<sup>133</sup> *Limasan* merupakan salah satu bentuk rumah tinggal tradisional Jawa. *Limasan* memiliki denah empat persegi panjang dan dua buah atap (*kejen* atau *cocor*) serta dua atap lainnya (*brujung*) yang berbentuk jajaran genjang sama kaki. *Cocor* berbentuk segi tiga sama kaki seperti tutup keong.<sup>134</sup>



Gambar 90. Stool Bundar dengan Bentuk Atap Limasan  
Foto: Intan, 2018

---

<sup>133</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.

<sup>134</sup> Joko Budiwiyanto. Penerapan Unsur- Unsur Tradisional Jawa Pada Interior Public Space Di Surakarta. Surakarta: ISIPress. 2009:6.

Penggunaan stool beratap *joglo* seperti gambar di bawah ini juga mendukung gaya Jawa yang dihadirkan di Restoran *Gambir Sekethi*.<sup>135</sup> *Joglo* merupakan salah satu bentuk rumah tinggal tradisional Jawa.



Gambar 91. Stool Persegi dengan Bentuk Atap Joglo  
Foto: Intan, 2018

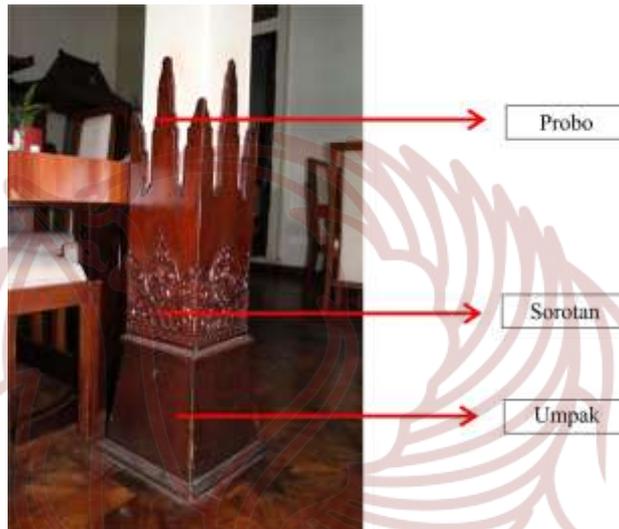
Ornamen ini terletak pada bagian atas dan bawah tiang dekat dengan langit-langit di Restoran *Gambir Sekethi*. Ornamen ini juga disebut *praba* dan *sorotan*. Ornamen *sorotan* merupakan simbol cahaya atau sinar. *Sorotan* tersebut bermakna berkah dari yang kuasa. Ornamen *praba* pada bagian bawah ornamen *sorotan* berarti sinar dengan makna kewibawaan. Ornamen- ornamen tersebut mendukung gaya interior Jawa pada restoran. Umpak merupakan alas tiang yang dibuat dari batu alam (keras).<sup>136</sup> Dari ketiga komposisi *sorotan*, *praba* dan *umpak* pada tiang dapat disimpulkan bahwa tiang merupakan suatu penyangga utama

---

<sup>135</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 20 Maret 2018.

<sup>136</sup> Joko Budiwiyanto. Bentuk dan Fungsi Ragam Hias pada Pendapa Sasana Sewaka di Keraton Kasunanan Surakarta. Surakarta: Gelar Vol 5 No. 1 Juli 2017. 2017: 86.

suatu bangunan di restoran ini, sehingga tiang penyangga tersebut harus berdiri kokoh untuk mempertahankan Restoran *Gambir Sekethi*. Selain itu dihadirkan ornamen pada tiang penyangga yaitu *sorotan* dan *praba* yang merupakan harapan berkah dari yang kuasa untuk tetap berdiri kokoh penuh wibawa.



Gambar 92. Tiang Penyangga Bagian Bawah  
Foto: Intan, 2018



Gambar 93. Tiang Penyangga Bagian Atas  
Foto: Intan, 2018

Patung seperti gambar di bawah merupakan modifikasi dari patung *loro blonyo* tampak sepasang patung ini sedang menari.<sup>137</sup> Seperti yang diungkapkan

<sup>137</sup> Dr. Rahmanu Widayat M. Sn., wawancara, 20 Maret 2018.

oleh Joko bahwa menari atau *joged* merupakan salah satu unsur tradisional Jawa.<sup>138</sup> Patung ini diletakkan pada restoran berfungsi menambah keindahan pada desain interior restoran. Selain itu patung ini diciptakan untuk tujuan sebagai hiasan pada ruang restoran.



Gambar 94. Patung Modifikasi Loro Blonyo  
Foto: Intan, 2018

Patung seperti gambar di bawah merupakan patung *loro blonyo*. *Loro blonyo* merupakan patung pria dan wanita dalam sikap duduk, mengenakan pakaian tradisional Jawa.<sup>139</sup> *Loro blonyo* tersebut sebagai simbol kesuburan, keharmonisan, dan kesejahteraan. Hal tersebut sesuai dengan harapan restoran yang selalu berusaha mendapatkan omset naik dengan melayani tamu dengan baik. Menjaga keharmonisan dengan tamu yang datang, hal tersebut dilakukan demi kesejahteraan pengelola restoran dalam mengupayakan omset naik. *Loro blonyo* merupakan penggambaran Sri dan Sadana.<sup>140</sup>

---

<sup>138</sup> Joko Budiwiyanto. 2009:6.

<sup>139</sup> Joko Budiwiyanto. 2009: 8.

<sup>140</sup> Rahmanu Widayat, Disertasi, *Estetika Barang Kagunan Interior Dalem Ageng di Rumah Kapageranan Keraton Surakarta*, Surakarta, 2016: 115- 117.

Disamping patung *loro blonyo* terdapat patung yang merupakan simbol rakyat merupakan patung *punokawan*. Patung tersebut diantaranya semar, gareng, petruk, dan bagong. Keempat patung tersebut memiliki makna rakyat yang setia pada pemimpin. *Punokawan* tersebut meskipun rakyat jelata dan jelek rupanya, mereka peka terhadap situasi dan kondisi sehingga dapat memberi nasehat pada pemimpinnya.<sup>141</sup> *Punokawan* ini merupakan salah satu tokoh cerita perwayangan, termasuk dalam unsur seni klasik Jawa.<sup>142</sup> Wayang dipertunjukkan oleh dalang. Pertunjukan wayang pada dasarnya merupakan sebuah tuntunan hidup bagi manusia.

Patung- patung tersebut dihadirkan dengan tujuan sebagai elemen estetis pada desain interior restoran. Selain itu patung ini diciptakan untuk tujuan sebagai hiasan pada ruang restoran. Patung *punokawan* pada restoran dapat disimbolkan pada keempat *waiter* dan *waitress* di Restoran *Gambir Sekethi*. *Waiter* dan *waitress* tersebut diantaranya Irwan, Sidi, Fitri dan Indri. Keempat *waiter* dan *waitress* ini merupakan orang yang bertugas melayani tamu di restoran. Mereka mampu memberikan masukan – masukan mengenai hal yang berkaitan dengan pelayanan tamu pada *head waiter* ataupun *food and baverage manager*.

---

<sup>141</sup> Dr. Rahmani Widayat M. Sn., wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>142</sup> Joko Budiwiyanto. 2009: 12.



Gambar 95. Patung di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

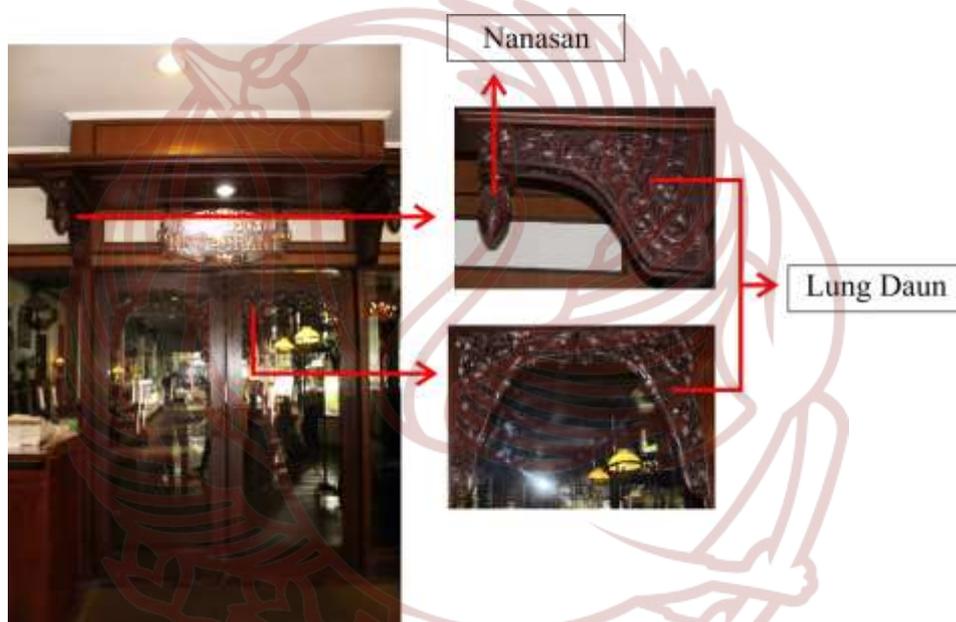


Gambar 96. Patung di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Pada pintu masuk Restoran *Gambir Sekethi* terdapat dua motif ornamen yang dihadirkan yaitu nanasan dan lung daun. Motif nanasan yaitu berbentuk seperti buah nanas, pada dasarnya buah nanas memiliki rasa manis pada bagian dalamnya namun pada bagian luar terdapat banyak duri.<sup>143</sup> Hal tersebut berkaitan dengan makna motif nanasan tersebut yaitu apabila ingin mendapat kenikatan

<sup>143</sup> Dr. Rahmanu Widayat M. Sn., wawancara, 2 Mei 2018.

dalam hidup harus berani melewati tantangan- tantangan yang ada.<sup>144</sup> Motif lung daun bermakna rejeki yang terus mengalir. Peletakan kedua motif ini pada pintu masuk dimaksudkan untuk pengelola restoran selalu melayani tamu dengan baik dari dalam negeri maupun luar negeri yang memiliki berbagai macam karakteristik. Sehingga tamu yang datang pun terkesan dan akan kembali lagi ke Restoran *Gambir Sekethi*.



Gambar 97. Pintu Masuk Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

Motif lung daun ini terdapat pada pintu masuk Restoran *Gambir Sekethi* bagian dalam. Sehingga pada tampak depan tidak terlihat. Motif lung daun ini sambung- menyambung tanpa putus. Memiliki makna rejeki yang terus mengalir tanpa putus.<sup>145</sup> Motif lung daun ini dimaksudkan agar tamu selalu datang kembali ke restoran, sehingga diletakkan pada pintu masuk ataupun pintu keluar.

<sup>144</sup> Dr. Rahmanu Widayat M. Sn., wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>145</sup> Dr. Rahmanu Widayat M. Sn., wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 98. Motif Lung Daun pada Pintu Masuk Restoran  
Foto: Intan,2018

Pada tiap ventilasi pada bagian dinding sebelah barat terdapat ornamen motif lung wijayakusuma. Motif lung wijayakusuma merupakan simbol pertolongan dalam artian suka menolong. Dengan lambang di tengah PKJ merupakan singkatan Pangeran Kusumoyudo.<sup>146</sup> Motif ini dihadirkan direstoran dengan menggambarkan bahwa Restoran *Gambir Sekethi* akan senantiasa menolong atau membantu tamu yang datang untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum.



Gambar 99. Pintu Menuju Ruang Sriwedari  
Foto: Intan, 2018

Lampu di dinding seperti gambar di bawah merupakan lampu impor dari Eropa yang dikembangkan di Indonesia. Bentuk lampu dinding tersebut klasik

<sup>146</sup> Dr. Rahmani Widayat M. Sn., wawancara, 2 Mei 2018.

sehingga serasi dengan interior Jawa.<sup>147</sup> Pada lampu terdapat ornamen motif burung merak yang bermakna keindahan.<sup>148</sup> Motif tersebut diletakkan pada lampu dengan tujuan memperindah lampu dinding dengan model klasik yang dihadirkan.



Gambar 100. Lampu Dinding di Restoran *Gambir Sekethi*  
Sumber: Intan, 2017

Pada lampu gantung tersebut terdapat ornamen motif singa. Motif singa tersebut merupakan simbol negara di Eropa. Motif singa ini di Indonesia sama dengan motif garuda yang merupakan simbol negara Indonesia. Motif singa tersebut memiliki makna sakti atau kekuatan. Ibarat cahaya merupakan sumber kekuatan untuk menerangi restoran. Bentuk lampu gantung tersebut klasik sehingga dapat mendukung gaya Jawa di Restoran *Gambir Sekethi*.

---

<sup>147</sup> Dr. Rahmanu Widayat M. Sn., wawancara, 20 Maret 2018.

<sup>148</sup> Dr. Rahmanu Widayat M. Sn., wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 101. Lampu Gantung di Restoran *Gambir Sekethi*  
Sumber: Intan, 2017

## 6. Elemen Pengkondisian Ruang

### a. Pencahayaan

Pencahayaan pada interior Restoran *Gambir Sekethi* menggunakan cahaya alami dan cahaya buatan. Cahaya alami pada sebelah timur dinding restoran berasal dari pantulan sinar matahari pada kaca, sehingga membuat restoran tetap terjaga penerangannya pada siang hari.

Cahaya buatan pada interior restoran *Gambir Sekethi* yaitu lampu yang terdapat di tiap tiang, dinding dan lampu gantung. Lampu di dinding dan lampu gantung tersebut merupakan lampu impor dari Eropa yang dikembangkan di Indonesia. Bentuk lampu dinding tersebut klasik sehingga serasi dengan interior Jawa. Pada lampu terdapat ornament motif burung merak yang bermakna keindahan.<sup>149</sup>

---

<sup>149</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 102. Lampu Dinding di Restoran *Gambir Sekethi*  
Sumber: Intan, 2017

Cahaya buatan juga terdapat lampu- lampu gantung di Restoran *Gambir Sekethi*. Terdapat empat lampu gantung yang dipasang pada langit- langit bagian tengah. Pada lampu gantung tersebut terdapat ornamen motif singa. Bentuk lampu gantung tersebut klasik sehingga dapat mendukung gaya Jawa di Restoran *Gambir Sekethi*.<sup>150</sup> Menurut Rahmanu penempatan lampu di restoran yang baik yaitu pada setiap meja makan terdapat satu lampu.<sup>151</sup> Pada restoran *Gambir Sekethi* penempatan lampu dinding dan lampu gantung sangat tepat yaitu pada setiap meja terdapat satu lampu dinding ataupun lampu gantung.

---

<sup>150</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

<sup>151</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 103. Lampu Gantung di Restoran *Gambir Sekethi*  
Sumber: Intan, 2017

#### **b. Penghawaan**

Menurut Rahmanu, suhu normal di ruang restoran yang informal menurut Rahmanu 20- 25 derajat. Suhu pada ruangan Restoran *Gambir Sekethi* 22- 24 derajat.<sup>152</sup> Suhu tersebut standar tidak begitu dingin, karena restoran ini merupakan restoran informal. Tamu yang datang di Restoran *Gambir Sekethi* tidak menggunakan pakaian yang resmi seperti restoran formal, namun menggunakan pakaian yang lebih sederhana. Sehingga tidak memerlukan suhu yang dingin demi kenyamanan tamu yang datang.

#### **c. Sistem Air Conditioning**

Pada Restoran *Gambir Sekethi* terdapat dua macam AC yaitu AC central dan AC unit. AC central merupakan AC terpusat pada satu ruang dan berhubungan dengan ruang lainnya. Kekurangan dari AC central yaitu apabila

---

<sup>152</sup> Haryono, wawancara, 17 Mei 2018

satu ruang mati, ruang lainnya akan ikut mati. AC central juga dapat menyebar bau dari ruang satu ke ruang lainnya. Menurut Rahmanu AC yang tepat diletakkan di restoran yaitu AC unit.<sup>153</sup> AC tersebut dapat diatur sesuai selera. Pada Restoran *Gambir Sekethi* terdapat empat AC unit yang diletakkan pada dinding bagian timur, tepat di atas jendela dan satu AC central pada bagian selatan dekat dengan pintu masuk.



Gambar 104. AC Central di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018



Gambar 105. AC Unit di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

---

<sup>153</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.

#### d. Sistem Keamanan

Menurut Rahmanu sistem keamanan di restoran yaitu terdapat cctv, *smoke detector* dan penjagaan pelayanan untuk tamu hotel ketika *breakfast*.<sup>154</sup> Pada Restoran *Gambir Sekethi* tidak terdapat cctv, karena penjagaan di restoran cukup dengan hadirnya *waiter* dan *waitress* yang selalu *standby* di depan pintu masuk. Namun akan lebih baik apabila cctv tersebut tetap hadir di restoran, karena restoran tersebut merupakan ruang publik digunakan untuk umum, siapapun orang dapat masuk sehingga apapun kegiatan di restoran yang tidak diketahui pengelola dapat terekam melalui cctv. Apapun tindak kejahatan atau criminal dapat di proses dengan bukti cctv. Pada Restoran *Gambir Sekethi* terdapat 4 titik *smoke detector* yang diletakkan pada langit- langit. *Smoke detector* ini hanya berfungsi sebagai alarm apabila terekam asap pada ruangan. Lebih baik lagi apabila terdapat *sprinkler* di restoran yang dapat memberikan penanganan langsung yaitu mengeluarkan air ketika terdeteksi asap. Meskipun tidak ada *sprinkler*, di restoran terdapat APAR yaitu alat pemadam api ringan. Pelayanan untuk tamu hotel ketika *breakfast* yaitu dengan meminta *voucer* yang berlaku untuk dua orang di depan pintu masuk restoran.

---

<sup>154</sup> Rahmanu Widayat, wawancara, 2 Mei 2018.



Gambar 106. *Smoke detector* di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018



Gambar 107. APAR di Restoran *Gambir Sekethi*  
Foto: Intan, 2018

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Penelitian dengan judul Studi Tentang Desain Interior Restoran *Gambir Sekethi* Di Kusuma Sahid Prince Hotel Di Surakarta ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana sistem pelayanan pada Restoran *Gambir Sekethi* yang kemudian akan mengetahui bagaimana desain interiornya. Berdasarkan landasan teori tentang sistem pelayanan restoran dengan buku Marsum WA dapat disimpulkan Restoran *Gambir Sekethi* memiliki dua jenis pelayanan restoran yaitu *american service* dan *self service*. *American service* yaitu pelayanan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan pada tamu yang menginap di hotel dan tamu umum yang akan makan pagi, makan siang, dan makan malam dengan menu *a' la carte* yaitu menu yang tersedia di buku menu. Pelayanan akan dilakukan pada meja tamu yaitu dengan memberikan menu pada tamu dan mengantarkan makanan serta minuman yang sudah siap ditata rapi sejak dari dapur oleh *waiter* atau *waitress*. Sedangkan pelayanan *self service* yaitu pelayanan di Restoran *Gambir Sekethi* yang digunakan pada tamu yang menginap di hotel, tamu umum dari luar hotel dan tamu khusus yang akan makan pagi, makan siang dan makan dengan menu *buffet*. Tamu diberikan kebebasan mengambil sendiri hidangan masakan dan minuman yang sudah tertata rapi pada stool dan meja prasmanan di restoran. Jam operasional Restoran *Gambir Sekethi* 17 jam dari pukul 06.00 hingga 23.00. Terdapat dua menu pada Restoran *Gambir Sekethi* yaitu menu *a' la*

*carte* yaitu menu makanan dan minuman yang tersedia di buku menu dan menu prasmanan yaitu menu yang sudah tersedia di meja prasmanan digunakan untuk tamu yang menginap di hotel maupun tamu umum yang datang ke hotel. Alat- alat makan yang digunakan restoran cenderung modern terbuat dari keramik. Namun ada beberapa alat- alat yang terbuat dari tanah liat sehingga terkesan bergaya Jawa.

Dari sistem pelayanan tersebut dapat membentuk suatu tata ruang dan sirkulasi yang menjadikan satu kesatuan yaitu desain interior Restoran *Gambir Sekethi*. Layout pada restoran ini dibuat berkelompok, dapat dilihat dari pengelompokan makanan, minuman dan tempat duduknya. Hal tersebut berguna agar memberi kebebasan pada tamu dalam memilih makanan atau minuman serta sirkulasi yang teratur. Desain interior Restoran *Gambir Sekethi* bergaya Jawa. Hal tersebut dapat dilihat dari beberapa elemen yang terdapat di restoran yaitu adanya saka guru dengan motif ornamen, batik yang diaplikasikan pada langit-langit, dan *joged* yang diaplikasikan pada patung. Selain itu terdapat *artwork* yang didalamnya mengandung suatu cerita.

## **B. Saran**

Penelitian dengan judul Studi Tentang Desain Interior Restoran *Gambir Sekethi* di Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta dapat bermanfaat bagi para pembaca dalam mengapresiasi desain interior restoran. Adapun beberapa ruang yang menarik di Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta yang belum sempat peneliti lakukan. Diharapkan kepada peneliti lain dapat melanjutkan penelitian yang belum peneliti lakukan terkait dengan objek tersebut.

## DAFTAR ACUAN

- Dendy Sugono. 2008. Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat. Jakarta: Balai Pustaka.
- Djoko Soekiman, 2011. *Kebudayaan Indis, Jakarta: Komunitas Bambu.*
- Eko Sri Haryanto. 2008. *Bentuk Struktur Dan Makna Ragam Hias Hotel Sahid Kusuma.* Tesis. Surakarta: Institut Seni Indonesia Surakarta.
- Francis D. K Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior.* Jakarta: Erlangga
- Fred R. Lawson, *Hotels and Resorts Planning, Design and Refurbishment,* (Great Britain: St Edmundsbury Press Ltd, 1997).
- Joseph De Chiara, Julius Panero, Martin Zelnik. 2001. *Time-Saver Standards for Interior Design.* Penerbit: McGraw Hill.
- H. B. Sutopo. 2002. Metodologi Penelitian Kualitatif. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Press.
- Hirebertus Sutopo. 1988. *Pengantar Penelitian Kualitatif Dasar- Dasar Teoritis dan Praktis.* Surakarta: Pusat Penelitian Universitas Sebelas Maret.
- J. Pamudji Suptandar. 1999. *Disain Interior.* Jakarta: Djambatan.
- Joko Budiwiyanto. 2009. Penerapan Unsur – Unsur Tradisional Jawa Pada Interior *Public Space* Di Surakarta, dalam jurnal ISI Press. <https://jurnal.isi-ska.ac.id/index.php/gelar/article/view/1263>
- Joko Budiwiyanto. 2017. Bentuk dan Fungsi Ragam Hias pada Pendapa Sasana Sewaka Di Keraton Kasunanan Surakarta. dalam jurnal Gelar- Vol 5 No. 1 Juli 2017. <https://jurnal.isi-ska.ac.id/index.php/gelar/article/viewFile/1239/1233>

- John F. Pile. 1988. *Interior Design*. New York: Harry N. Abrams.
- Joseph De Chiara. 2001. *Time- Saver Standards for Interior Design*. New York: McGraw Hill.
- Klara Dwi Wahyuni. 2012. Artikel Ilmiah dengan Judul Desain Interior Restoran “Waroeng Spesial Sambal” dengan Konsep Rustic Of Java. <https://download.isi-dps.ac.id/index.php/category/45tadesaininterior?download=1310:desain-interior-restoran-waroenng-spesial-sambal-dengankonsep-rustic-of-javanese>
- Lexy J. Moleong. 2013. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Marlina, Endy. 2008. *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*. Penerbit: ANDI Yogyakarta.
- Marsum WA. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Penerbit: Andi Yogyakarta.
- Rahmanu Widayat. 2016. *Estetika Barang Kagunan Interior Dalem Ageng di Rumah Kapageranan Keraton Surakarta*, Surakarta: Institut Seni Indonesia Surakarta.
- Rosemary Kilmer, W. Otie Kilmer. 1992. *Designing Interiors*. Canada: Nelson Thomson Learning.
- Standard Penerangan buatan di dalam gedung- gedung*. 1985. Penerbit: Yayasan LPMB (Lembaga Penyelidikan Masalah Bangunan). Hal: 60.
- Sutopo. 2002. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: UNS Press.

Soebagyo. 2012. *Strategi Pengembangan Pariwisata Di Indonesia*, Jurnal Liquidity. <http://ojs.stiead.ac.id/index.php/LQ/article/view/145>

Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Tri Kartini Widi Utami. 2016. *Studi Tentang Estetika Interior Lobby Hotel Bintang Lima Di Surakarta*. Tugas Akhir Skripsi. Surakarta: Institut Seni Indonesia Surakarta.

30 Tahun Hotel Sahid Kusuma Raya Pelestari Tradisi di Era Globalisasi.

<https://www.seputarpengetahuan.com/2015/03/pengertian-hotel-menurut-paraahlengkap.html> Diunduh pada 07 Oktober 2017 pukul 08:51.

<http://glosarium.org/arsitek/arti/?k=interior> Diunduh pada 06 desember 2016 jam 19.43.

## **DAFTAR NARASUMBER**

Haryono, 52 tahun, Manager Food and Beverage Kusuma Sahid Prince Hotel.

Setiyo Budiharjo, 41 tahun, Excutive Chef Kusuma Sahid Prince Hotel.

Rahmanu Widayat, 56 tahun, Desainer Interior Rumah Tradisonal.



## GLOSARIUM

### A

*A'la Carte Restaurant* Restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka ingini.

*American Service* Sistem pelayanan restoran yang sederhana, tidak resmi, serta cepat.

*Arm towel* Lap untuk waiter.

### B

*Buffet cloths* Tamplak meja khusus untuk prasmanan.

*Butter bowl* Tempat untuk mentega.

*Buffet menu* Hidangan secara prasmanan, di mana tamu mengambil sendiri makanan di meja prasmanan dengan bebas.

*Busboy* Seseorang yang mempunyai tugas keseharian di restoran terutama pada waktu persiapan seperti mengangkat piring kotor maupun mengambil makan dari dapur.

### C

*Cafeteria atau Café* Suatu restoran kecil mengutamakan penjualan *cake* (kue- kue), *sandwich* (roti isi), kopi, dan teh.

*Carry Out Service* Sistem pelayanan restoran di mana para tamu yang datang membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam *box* (kotak) untuk dibawa pulang sehingga makanan tersebut tidak dinikmati di tempat tersebut.

*Carvery* Suatu restoran yang sering berhubungan dengan hotel dimana tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

<i>Canteen</i>	Restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah, tempat dimana para pekerja dan para pelajar bisa mendapatkan makan siang dan <i>coffee break</i> .
<i>Captain waiter</i>	Kapten pelayan.
<i>China wares</i>	Pecah- belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasi restoran.
<i>Clience</i>	Pelanggan.
<i>Cutlery</i>	Peralatan restoran yang berhubungan dengan pisau atau semua peralatan yang digunakan sebagai alat untuk memotong.
<i>Coffee break</i>	Istilah untuk istirahat singkat selama 10 hingga 20 menit di hari kerja, di suatu acara pertemuan
<i>Coffe pot</i>	Poci untuk kopi.
<i>Coffee Shop</i> atau <i>Brasseri</i>	Suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat di mana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukupan.
<i>Cost</i>	Harga.
<i>Continental Restaurant</i>	Suatu restoran yang menitik beratkan hidangan <i>continental</i> pilihan dengan pelayanan <i>elaborate</i> atau megah.
<i>Counter</i>	Meja panjang yang membatasi ruangan dapur dengan ruang restoran
<i>Counter Service</i>	Sistem pelayanan restoran di mana para tamu yang datang langsung duduk di <i>counter</i>

## **D**

<i>Dalem</i>	Ruang yang digunakan untuk acara resmi seperti pisowanan (acara menghadap raja/ pangeran dan upacara- upacara yang bersifat sakral, seperti pernikahan, khitanan, kematian dan lain sebagainya.
--------------	---

<i>Dining room</i>	Restoran yang berada di hotel kecil, motel atau Inn, merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis dari pada tempat makan biasa.
<i>Discotheque</i>	Restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik.
<i>Dessert spoons and forks</i>	Sendok dan garpu untuk makan.
<i>Design</i>	Perancangan suatu karya seni.

## **E**

<i>English Service</i>	Sistem pelayanan restoran yang resmi atau formal. Sifat pelayanannya cenderung kekeluargaan atau family service, mirip sekali dengan pelayanan dirumah ketika makan bersama keluarga.
------------------------	---

## **F**

<i>Family Type Restaurant</i>	Suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu- tamu keluarga maupun rombongan.
-------------------------------	--

<i>Fish and chip shop</i>	Suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris, di mana kita dapat membeli macam- macam kripik ( <i>chips</i> ) dan ikan goreng, biasanya berupa ikan Cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi.
---------------------------	---

<i>Fish knives and forks</i>	Pisau dan garpu ikan.
------------------------------	-----------------------

<i>Flatwares</i>	Peralatan restoran yang berbentuk sendok dan garpu.
------------------	---

<i>French Service</i>	Sistem pelayanan restoran yang sifatnya resmi atau formal. Makanan disiapkan dari dapur, kemudian ditaruh diatas <i>silver platter</i> .
-----------------------	--

<i>Formal restaurant</i>	Jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesiaonal dengan pelayanan eksklusif.
--------------------------	--

## **G**

*Gandhok*

*Glass towel* Serbet gelas.

*Glass wares* Peralatan di suatu restoran yang berhubungan dengan gelas yang berfungsi untuk tempat air minum.

*Greeter* Penyambut.

*Grill Room (Rotisserie)* Suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang.

*Gubby table cloth* Tampilan meja yang hanya kotor sedikit

*Gourmet Restaurant* Suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman.

## **H**

*Hollow ware* Peralatan restoran yang terbuat dari perak terpisah dari *flatwares* dan *cutlery*.

## **I**

*Include breakfast* Istilah untuk tamu yang menginap di hotel termasuk sarapan.

*Informal restaurant* Jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan.

*Inn Tavern* Suatu restoran dengan harga cukup yang dikelola oleh perorangan di tepi kota.

## **K**

*Krobongan atau petanen* Ruangan kecil yang berada di tengah Dalem di antara dua senthong (kamar) yang mengapitnya. Di dalam ruangan yang menyerupai tempat tidur ini ada hiasan kasur dan bantal yang tutupnya terbuat

dari kain cinde, disusun secara indah serta diberi kelambu. Di antara langit- langit ada tunas kelapa, seikat padi dan lampu yang digantung, sebagai lambing kesuburan, kemakmuran dan kebahagiaan yang langgeng. Di depan krobongan atau petanen dipasang patung Sri Sadono dan Dewi Sri, kendi (tempat air) dan klemuk (tempat biji- bijian sebagai lambing kesuburan dan keberuntungan).

## **L**

### *Linen*

Barang- barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran.

## **M**

### *Main Dining Room*

Suatu restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat di hotel- hotel besar, dimana penyajian makanannya secara resmi, pelan tapi pasti terikat oleh suatu peraturan yang ketat.

### *Meat knives*

Pisau daging.

## **N**

### *Night Club/ Super Club*

Restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu- tamu yang ingin santai.

### *Napkin*

Serbet makan.

## **O**

### *Oblong tray*

Baki besar.

## **P**

### *Pan Cake House/ Creperie*

Suatu restoran yang khusus menjual *Pancake* serta *Crepe* yang diisi dengan berbagai macam manisan di dalamnya.

<i>Pendapa</i>	Tempat menerima tamu, mengadakan acara- acara yang tidak resmi dan untuk latihan tarian Jawa
<i>Pizzeria</i>	Suatu restoran yang khusus menjual pizza. Kadang- kadang juga berupa spaghetti serta makanan khas Italia yang lain.
<i>Pringgitan</i>	Tempat pagelaran atau pertunjukan wayang kulit.
<i>Pub</i>	Tempat hiburan umum yang mendapatkan izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol lainnya.
<b>Q</b>	
<i>Queridon</i>	Kereta dorong yang dipakai untuk mempersiapkan makanan di restoran atau di <i>dining room</i> .
<b>R</b>	
<i>Reachaud</i>	Alat pemanas
<i>Russian Service</i>	Sistem pelayanan restoran yang sifatnya sangat formal, mewah, dan para tamu mendapatkan perhatian yang sangat luar biasa dari petugas ( <i>waiter</i> atau <i>waitress</i> ).
<b>S</b>	
<i>Self Service</i>	Sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap dari hidangan pembuka, <i>soup</i> , hidangan utama, hidangan penutup dan lain sebagainya telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja prasmanan. Sering juga disebut <i>buffet service</i> .
<i>Service spoons and forks</i>	Sendok dan garpu untuk melayani.
<i>Side knives</i>	Pisau tanggung untuk memotong mentega.
<i>Side stand</i>	Meja pelayanan atau meja samping.
<i>Silver platter</i>	Piring perak.
<i>Slip cloths</i>	Slip kain.

<i>Sugar bowl</i>	Tempat untuk gula.
<i>Sitting the guest</i>	Menarikkan kursi pada pelanggan
<i>Snack Bar/ Café/ Milk Bar</i>	Semacam restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, di mana para tamu mengumpulkan makan mereka di atas baki yang diambil dari atas <i>counter</i> dan kemudian dibawanya ke meja makan.
<i>Soups, tea, and coffee spoons</i>	Sendok sop, the dan kopi.
<i>Special party menu</i>	Banquet, cocktail party, dan sebagainya. Kadangkadangkang disebut juga dengan hidangan special.
<i>Speciality Restaurant</i>	Restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makan yang disajikan atau temanya.
<b>T</b>	
<i>Table D'hote Restaurant</i>	Restoran yang khusus menjual menu <i>table d'hote</i> , yaitu satu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.
<i>Table d'hote menu</i>	Suatu susunan hidangan makanan yang komplit dengan harga tertentu.
<i>Table service</i>	Sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja, kemudian waiter/waitress akan mengantarkan makanan dan minuman pada meja tamu.
<i>Terrace Restaurant</i>	Restoran yang terletak di luar bangunan, namun pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk.
<i>Tray clouth</i>	Alas baki.

## **W**

### *Waiter*

Karyawan restoran hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk melayani kebutuhan makanan dan minuman bagi para pelanggan hotel secara profesional. (Pria)

### *Waitress*

Karyawan restoran hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk melayani kebutuhan makanan dan minuman bagi para pelanggan hotel secara profesional. (Wanita)

