REDESAIN INTERIOR *MINIMARKET* SEBAGAI PERALIHAN FUNGSI MENJADI RUMAH MAKAN DENGAN GAYA *CASUAL DINING*

Studi Kasus : Rumah Makan Perdana *Taste*, Kuala Kapuas

Cesario Nurfauzan Putrawan[1], Noor Cholis Idham[2], dan Aliya Jauhari Hildayanti[3]
[1]Jurusan Arsitektur, Universitas Islam Indonesia
[1]Surel:20512183@students.uii.ac.id

ABSTRAK*: Rumah makan merupakan sebuah usaha atau tempat yang menyediakan makanan dan minuman siap santap di tempat tersebut. Tujuan utama dari rumah makan adalah untuk memberikan layanan makanan kepada pelanggan, baik dalam suasana rumah makan, kualitas makanan, dan fasilitas yang diberikan untuk kenyamanan konsumen. Semakin berkembangnya zaman, peralihan fungsi pada bangunan merupakan salah satu solusi agar dapat bertahan untuk memenuhi kebutuhan yang lebih relevan. Rumah makan Perdana Taste merupakan salah satu bentuk nyata dari peralihan fungsi bangunan yang berawal dari minimarket menjadi rumah makan. Namun, akibat dariperalihan fungsi itu juga yang menyebabkan kurangnya tignkat kenyamananterhadap interiornya. Akibat dari ketidaknyamanan tersebut dapat berpengaruh terhadap kenyamanan pengguna pada ruang. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh peralihan fungsi bangunan terhadap kualitas kenyamanan interior pada rumah makan Perdana Taste, Kuala Kapuas dengan menggunakan pendekatan konsep casual dinning.*

Kata kunci: *casual dining, interior, redesain,*

PENDAHULUAN

Di gempuran era modern, peralihan fungsi bangunan sering terjadi di berbagai kota, termasuk Kuala Kapuas. Bangunan - bangunan lama sering kali diubah fungsinya untuk memenuhi kebutuhan yang lebih relevan dengan perkembangan zaman. Salah satu contoh peralihan fungsi bangunan adalah Rumah Makan Perdana *Taste* yang sebelumnya merupakan *minimarket.*

Peralihan fungsi bangunan ini membawa dampak pada berbagai macam aspek kenyamanan bangunan, salah satunya kualitas kenyamanan pada interior bangunan. Suasana interior bangunan sangat berpengaruh terhadap tingkat kenyamanan pengguna. Namun, peralihan fungsi bangunan sering kali tidak mempertimbangkan aspek tersebut, seperti yang terjadi pada Rumah Makan Perdana *Taste.* Kondisi bangunan setelah peralihan fungsi menjadi kurang menarik dari sisi visual interiornya. Hal tersebut diakibatkan oleh kurangnya bukaan pada bangunan dan pemilihan warna yang cenderung clean. Sehingga berpengaruh pada kenyamanan psikologi bagi pengunjung rumah makan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana pengaruh peralihan fungsi bangunan terhadap tingkat kenyamanan interior bangunan. Studi kasus yang digunakan adalah rumah makan Perdana *Taste,* Kuala Kapuas. Penelitian dilakukan dengan mengkaji bagaimana tingkat kenyamanan interior di rumah makan ini setelah terjadi peralihan fungsi. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam perencanaan dan desain bangunan di masa mendatang agar tetap mempertimbangkan aspek kenyamanan interior sehingga kenyamanan pengguna bangunan tetap terjaga.

RUMUSAN MASALAH

1. Apakah peralihan fungsi bangunan berpengaruh terhadap kualitas kenyamanan interior pada bangunan?
2. Apakah kenyamanan interior banguan mempengaruhi psikologis pengguna ruang?

TUJUAN

1. Untuk mengetahui apakah peralihan fungsi bangunan berpengaruh terhadap kualitas kenyamanan interior pada bangunan
2. Untuk mengetahui apakah kenyamanan interior bangunan berpengaruh pada psikologis pengguna ruang

STUDI PUSTAKA

RESTORAN

Restoran merupakan usaha yang menyediakan jasa makanan dan minuman di suatau tempat yang dikelola secara professional dan komersial. Restoran biasanya memiliki pelayanan meja, menu yang bervariasi, dan fasilitas yang nyaman untuk menarik pelanggan. Restoran dapat dibedakan menjadi beberapa jenis berdasarkan konsep, harga, dan system pelayanannnya. Beberapa jenis restoran yang umum dijumpai adalah :

- **Restoran a la carte**, yaitu restoran yang menyajikan makanan dengan banyak pilihan dan harga yang ditentukan per item
- **Restoran table d'hote,** yaitu restoran yang menyajikan makanan dengan banyak pilihan dan harga yang ditentukan per item
- **Restoran fast food,** yaitu restoran yang menyajikan makanan cepat saji dengan harga yang murah dan pelayanan yang cepat
- **Restoran tematik,** yaitu restoran yang menyajikan makanan dengan konsep tertentu, seperti budaya, sejarah, atau hiburan.

Beberapa sistem pelayanan restoran yang umum dijumpai adalah :

- **Table service,** yaitu sistem pelayanan dimaa pelanggan dilayani oleh pelayan di meja
- **Counter service,** yaitu sistem pelayan dimana pelanggan memesan dan membayar makanan di kasir atau meja pemesanan
- **Carry out service**, yaitu sistem pelayanan dimana pelanggan memesan makanan dan membawanya pulang atau ke tempat lain
- **Self service**, yaitu sistem pelayanan dimana pelanggan mengambil sendiri makanan dan minuman yang disediakan

CASUAL DINING

Restoran dengan konsep *casual dining* adalah jenis restran yang menwarkan makanan dan minuman dengan harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan restoran *fine dining*. Istilah *Casual* mengacu pada suasana yang lebih santai dan tidak terlalu formal. Di restoran *Casual Dining* para pembeli dapat menikmati makanan yang berkualitas tinggi dalam suasana yang lebih santai dan ramah.

Ciri – ciri restoran *Casual Dining* :

- Suasana : Restoran ini menyajikan *ambience* yang lebih santai dan ramah
- Staf dan pelayanan : Para pekerja dapur tetap terlatih dan berpengalaman mesikipun tanpa sertifikat
- Aturan berbusana : Para pengunjung bebas berpakaian santai namun tetap harus sopan dan layak
- Sajian makanan : menu makanan yang ditawarkan bergaya makanan popular dan harganya lebih terjangkau

MODERN KLASIK

Modern klasik adalah gaya yang menggasbungkan unsur-unsur klasik dan modern, sehingga m,enghasilkan tampilan yang mewah, elegan, namun tetap mengikuti perkembangan zaman.Desain modern klasik dapat diterapkan baik pada prooporsi, dan fungsi dari setaip elemen. Konsep modern klasik dapat diterapkan baik pada eksterior maupun interior bangunan.

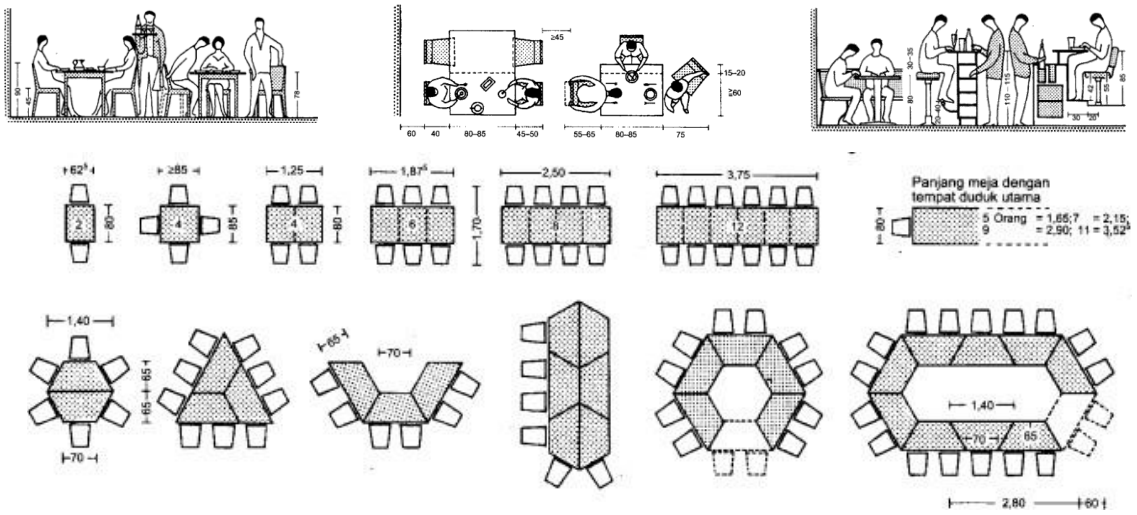
Ciri – ciri Modern Klasik :

- Penggunaan warna – warna lembut seperti putih, abu – abu, beige, dan pastel yang

menciptakan suasana santai
- Pemanfaatan unsur alam seperti kayu dan batu yang dapat memberi kesan natural
- Penambahan aksen dramatis seperti warna emas, motif wallpaper, dan ukiran furnitur
- Pemilihan karper sebagai elemen lantai yang dapat menambah kenyamanan dan keindahan ruang

SNI KEBUTUHAN RESTORAN

Untuk dapat makan dengan nyaman, seseorang membutuhkan meja dengan lebar rata-rata 60 cm dan ketinggian 40 cm. Ditengah-tengah meja dibutukan sebuah alas yang lebarnya 20 cm untuk mangkuk, pinggan, dan mangkuk besar, oleh karena itu lebar keseluruhan meja yang ideal adalah 80 – 85 cm. Jarak antara meja dengan dinding lebih dari sama dengan 75 cm. karena satu kursi saja membutuhkan 50 cm ruang gerak, pengaturan ruangan antara meja dan dinding dijaga sebagai jalan kecil, jarak ini seharusnya sebesar lebih dari 100 cm,. Meja bundar membutuhkan ruang gerak yang lebih banyak, dengan perbedaan sampai 50 cm.



Sumber : Data Arsitek

METODE

Untuk mencapai tujuan penelitian digunakan metode kuantitatif dengan pendekatan berbasis komunikasi dan studi literatur. Untuk mengumpulkan data digunakan survey studi kasus secara langsung guna mendapatkan data yang relevan. Setelah data yang dikumpulkan dirasa cukup, dilakukan redesain menggunakan *software Archicad* dengan bantuan rendering dari Twinmotion sebagai Gambaran setelah redesain. Pengumpulan data ini bertujuan untuk memberikan Gambaran yang jelas mengenai kondisi awal bangunan sebelum dilakukan redesain. Optimalisasi kenyamanan interior menjadi fokus utama dalam proses redesain ini, dengan tujuan untuk menciptakan lingkungan yang lebih nyaman dan menarik secara visual bagi pengguna. Kenyamanan visual merupakan aspek penting yang dapat mempengaruhi psikologis dan pengalaman keseluruhan konsumen saat berada di dalam rumah makan. Oleh karena itu, redesain yang dilakukan tidak hanya mempertimbangkan aspek estetika, tetapi juga fungsionalitas dan kenyamanan pengguna. Dengan demikian, diharapkan hasil akhir dari redesain ini dapat meningkatkan kualitas pengalaman konsumen di Rumah Makan Perdana Taste, baik dari segi visual maupun kenyamanan fisik.

REDESAIN

Redesain berasal dari 2 kata, yaitu re- dan *design.* Dalam bahasa Inggris, penggunaan kata re- mengacu pada pengulangan atau melakukan kembali. Sehingga redesain dapat diartikan sebagai mendesain ulang. Adapun definisi redesain menurut para ahli sebagai berikut :

- Menurut Miffin, dikutip oleh Arianda (2015:157) mendesain ulang berarti untuk membuat revisi dalam penampilan atau fungsi
- Menurut Hanks, dikutip oleh Arianda (2015:157) redesain adalah suatu perencanaan untuk melakukan perubahan pada struktur dan fungsi suatu benda, bangunan atau sistem dengan tujuan untuk menghasilkan manfaat yang lebih baik dari desain semula.

HASIL & PEMBAHASAN

Pengumpulan data pada bangunan eksisting bertujuan untuk menunjukan kondisi awal bangunan sebelum dilakukan redesain. Hasil redesain menggunakan *software archicad* menunjukan Gambaran perbedaan antara suasana interior bangunan sebelum dan sesudah dilakukan pembenahan. Sehingga diperlukan pengoptimalan kenyamanan interior guna tercipta kenyamanan visual bagi pengguna.

LATAR BELAKANG

CV. PERDANA merupakan perusahaan asal Kuala Kapuas yang awalnya bergerak dibidang distribusi. Seiring berjalannya waktu mengikuti dengan kondisi lapangan, perusahaan ini menambahkan fokus perusahaan mereka dibidang FnB (*Food and Beverage)* dalam bentuk *food court.* Ekspansi CV. PERDANA didalam bidang F&B didukung dengan adanya fakta lapangan berupa tingginya animo konsumen yang berada disekitar area kantor distribusi perusahaan ini. Hal ini memberikan peluang baru bagi pemilik perusahaan.

Rumah makan merupakan sebuah usaha atau tempat yang menyediakan makanan dan minuman siap santap di tempat tersebut. Tujuan utama dari rumah makan adalah untuk memberikan layanan makanan kepada pelanggan, baik dalam suasana rumah makan, kualitas makanan, dan fasilitas yang diberikan untuk kenyamanan konsumen. Bangunan yang digunakan oleh rumah makan Perdana *Taste* merupakan bangunan bekas minimarket milik CV. PERDANA yang kini sudah berkembang menjadi supermarket. Desain interior yang *clean* dan minim bukaan mempengaruhi kenyamanan konsumen rumah makan. Oleh karena itu, perlu dilakukan *redesain* interior pada bangunan tersebut.

LOKASI EKSISTING

Rumah makan Perdana *Taste* terletak di Jalan Jendral Ahmad Yani, Selat Hilir, Kecamatan Selat, Kabupaten Kapuas, Kalimantan Tengah. Bangunan ini terletak di pusat Kota Kapuas. Di sebelh kiri bangunan terdapat Gedung Kejaksaan Negeri Kapuas, di sebelah kanan bangunan terdapat bangunan dealer Honda, Di depan bangunan terdapat Taman Daun, dan di belakang bangunan terdapat perumahan.



Gambar 1 Lokasi Rumah Makan Perdana *Taste* dari view satelite
Sumber : google earth

KONDISI BANGUNAN

1. SEBELUM PERALIHAN FUNGSI

Berikut kondisi bangunan sebelum beralih fungsi menjadi rumah makan. Kondisi bangunan awal merupakan sebuah *minimarket*.



Gambar 2
Suasana area parkir minimarket



Gambar 3
Suasana interior minimarket 1



Gambar 4
Suasana interior minimarket 2



Gambar 5
Suasana interior minimarket 3



Gambar 6
Suasana interior minimarket 4

2. KONDISI BANGUNAN SETELAH PERALIHAN FUNGSI

Berikut kondisi bangunan setelah peralihan fungsi menjadi rumah makan :



Gambar 7 Suasana interior rumah makan
Sumber : dokumentasi pribadi

Berdasarkan Gambar diatas, kondisi interior bangunan memiliki sedikit bukaan. Cat yang digunakan juga cenderung *clean*. Sehingga, menjadi kurang menarik dari sisi visualnya. Hal tersebut dapat berpengaruh terhadap kenyamanan dan psikiologis konsumen rumah makan Perdana *Taste*. Selain itu, penggunaan cat dengan warna yang cenderung bersih dan monoton membuat tampilan visual interior menjadi kurang menarik. Kurangnya elemen visual yang menarik dan suasana yang kurang hangat dapat membuat pengunjung merasa kurang nyaman dan tidak betah berlama-lama di dalam ruangan. Oleh karena itu, penting untuk mempertimbangkan redesain interior yang dapat meningkatkan estetika visual serta kenyamanan fisik dan psikologis konsumen.

PERMASALAHAN DESAIN

SUBJEK	PERMASALAHAN KHUSUS	KEINGINAN
Sandriyanoor (pemilik CV. PERDANA)		
Yuni Parmawati (Manajer)	Sirkulasi di area dapur tidak maksimal dikarenakan masih menjadi satu antara dapur pribadi dan dapur rumah makan	Perubahan layout dan tata ruang dapur sehingga lebih fleksibel dan leluasa di area dapur

Emmy, (Konsumen)	Dimas	Interior rumah makan yang tidak sesuai dengan konteks	Redesign interior rumah makan untuk menambah suasana dan meningkatkan kenyamanan pada bangunan

ANALISA S.W.O.T

STRENGTH **(KEKUATAN)**	**Lokasi yang strategis (Arsitektural) :** rumah makan Perdana *Taste* berada dilokasi yang strategis, yaitu tepat di tengah pusat kota Kuala Kapuas. Hal ini dapat menjadi kekuatan besar arena akan lebih mudah menarik pelanggan. **Promosi dan Pemasaran (Non Arsitektural):** Peluang untuk mengembangkan strategi promosi dan pemasaran yang lebih efektif untuk menjangkau lebih banyak pelanggan.
WEAKNESS (KELEMAHAN)	**Keterbatasan Ruang (Arsitektural):** Batasan fisik di dalam dapur dapat membatasi kinerja pekerja yang menghambat efisiensi operasional. **Kurangnya Fleksibilitas (Arsitektural) :** Desain yang masih bernuansa *supermarket* tidak dapat bersaing dengan perubahan pasar atau *tren.* **Kesalahan Desain (Arsitektural)** : Kesalahan dalam perencanaan desain awal dapat mengakibatkan biaya tambahan untuk perbaikan.
OPPORTUNITIES **(PELUANG)**	**Pemakaian Teknologi (Non Arsitektural):** Pemanfaatan teknologi dalam desain, seperti perangkat lunak sebagai solusi otomasi dapat meningkatkan efisiensi desain.
THREATS (ANCAMAN)	**Perubahan Tren Desain (Arsitektural):** Perubahan Tren Desain (Arsitektural): Perubahan tren desain dapat membuat desain lama menjadi kurang bersaing dan dapat mengurangi minat pelanggan. **Kenaikan Biaya Bahan Bangunan (Non Arsitektural) :** Kenaikan harga bahan bangunan dan peralatan desain dapat mengakibatkan biaya proyek yang tidak terduga. **Pemborosan Energi (Non Arsitektural):** Kurangnya bukaan pada rumah makan dapat mengakibatkan pemborosan energi yang akan berdampak pada kenaikan biaya. **Kenaikan Biaya Bahan Bangunan (Non Arsitektural) :** Kenaikan harga bahan bangunan dan peralatan desain dapat mengakibatkan biaya proyek yang tidak terduga. **Pemborosan Energi (Non Arsitektural):** Kurangnya bukaan pada rumah makan dapat mengakibatkan pemborosan energi yang akan berdampak pada kenaikan biaya.

PRESEDEN

TA WAN RESTAURANT

Ta Wan adalah rumah makan berkonsep modern minimalis yang mengutamakan fungsi, efisiensi, dan kenyamanan. Desain interior restoran menggunakan warna-warna netral seperti putih, abu-abu, dan hitam yang memberikan kesan elegan. Beberapa aksen warna merah dan emas juga ditambahkan untuk memberikan nuasna ala China yang khas.



Gambar 8 Suasana interior TA WAN Restaurant
Sumber : http://www.tawanrestaurant.com/

- **RUANG MAKAN** yang memiliki kapasitas lebih dari 80 orang dan dilengkapi dengan kursi yang ergonomis dan nyaman.
- **RUANG VIP** yang memiliki kapasitas sekitar 20 orang dan dilengkapi dengan fasilitas yang lebih mewah seperti karpet, tirai, lampu kristal, dan TV.



Gambar 9 Fasad TA WAN Restaurant
Sumber : http://www.tawanrestaurant.com/

- **FASAD** restoran menggunakan bentuk dan massa bangunan yang geometris.
- **RUANG TUNGGU** yang nyaman, dilengkapi dengan kursi dan meja makan yang peletakannya dimaksimalkan sebagai upaya untuk kenyamanan sirkulasi.



Gambar 10 Pencahayaan TA WAN Restaurant
Sumber : http://www.tawanrestaurant.com/

PENCAHAYAAN pada restoran ini menggunakan pencahayaan yang cukup dan tida kterlalu terang, sehingga menciptakan suasana yang hangat dan nyaman.

THE AMBASSADOR RESTAURANT

The Ambassador Restaurant adalah sebuah restoran yang berada di dalam hotel Holiday Inn Bandung pasteur. Konsep restoran ini adalah modern elegan yang menggabungkan gaya kontemporer dan klasik. Desain interior restoran ini menggunakan warna ungu, putih, dan abu-abu yang memberikan kesan mewah.



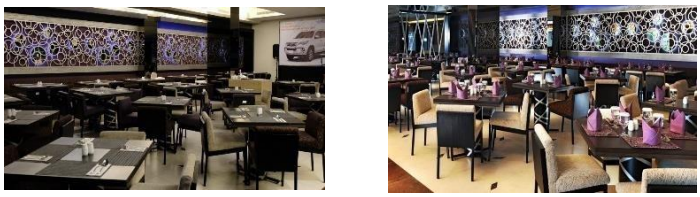
Gambar 11 Area Buffet Restaurant
Sumber : www.bandungpasteur.holidayinn.com/facilities/#Dining

- **AREA BUFFET** yang luas dan menarik yang menyajikan berbagai pilihan makanan dan minuman



Gambar 12 Suasana interior Restaurant
Sumber : www.bandungpasteur.holidayinn.com/facilities/#Dining

- **AREA VIP** yang memiliki meja dan kursi lebih mewah dan ekslusif. Dilengkapi dengan karpet, dan lampu hias.
- **PARTISI KACA** yang dapat dibuka dan ditutup sesuai kebutuhan, sehingga dapat menyesuaikan kapasitas dan privasi.



Gambar 13 Suasana interior Restaurant
Sumber : www.bandungpasteur.holidayinn.com/facilities/#Dining

- **AREA MAKAN** yang memiliki meja dan kursi yang nyaman dan ergonomis, yang disusun secara rapi dan teratur.
- **ELEMEN KACA** seperti kaca, jendela, cermin, dan partisi memberikan kesan luas dan terang.

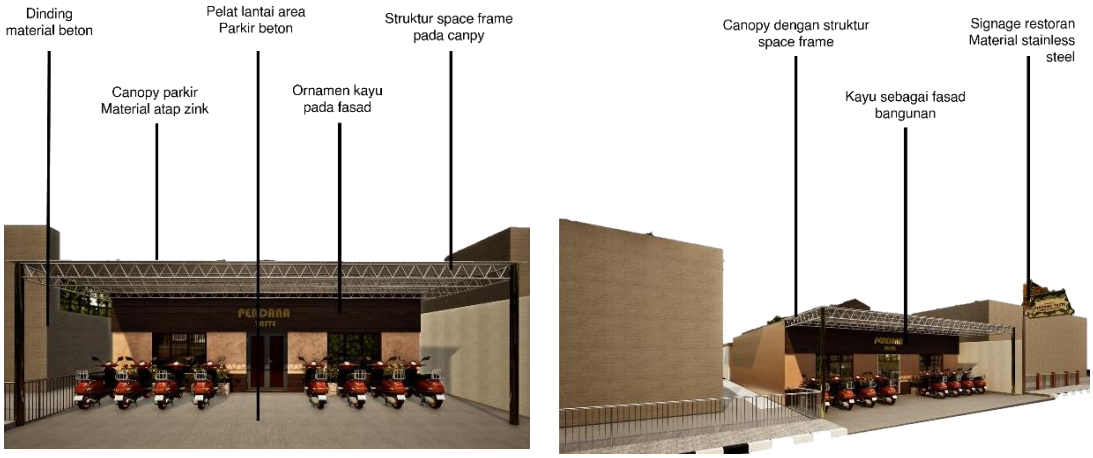
KONSEP DESAIN

1. Konsep Mikro Pemilihan Material

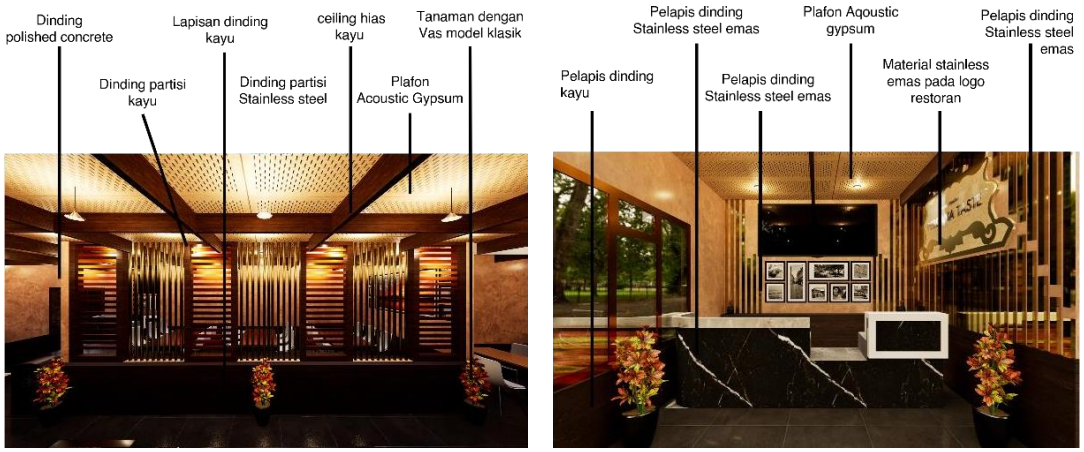
Dalam proses redesain, perhatian khusus diberikan pada pemilihan material. Penggunaan material terpilih tidak hanya memberikan estetika yang menarik, tetapi juga menciptakan suasana yang nyaman dan elegan. Untuk memberikan kesan modern klasik, materiar interior dibuat sedimikan rupa dengan memberikan warna cokelat dan diberi ornament berwarna emas sebagai pendukungnya.

Material utama bangunan adalah :

1. Kayu
2. Concrete
3. Keramik
4. Stainless steel



Gambar 14 Suasana interior rumah makan Perdana *Taste* setelah redesain
Sumber : dokumentasi pribadi



Gambar 15 Suasana interior rumah makan Perdana *Taste* setelah redesain
Sumber : dokumentasi pribadi

Kayu dengan tekstur dan warnanya yang alami memberikan kesan hangat dan ramah, cocok untuk menciptakan suasana *casual dinning* pada rumah makan. *Concrete* dengan tampilannya yang kokoh dan *modern* menambahkan elemen kontemporer yang kuat, memberikan kontras yang menarik dengan kehangatan kayu. Keramik, dengan berbagai pilihan motif dan warna, memberikan fleksibilitas dalam desain. Sementara itu, *stainlees steel* dengan kilauannya yang bersih menambahkan sentuhan akhir yang memperkuat tema *modern klasik*.

Pemilihan Furniture

Untuk pemilihan furniture disesuaikan dengan kebutuhan ruang yang telah ditentukan. Acuan pemilihan furniture berdasarkan dari SNI kebutuhan. Tata letak furnitur juga diatur sedemikian rupa untuk memberikan ruang yang cukup bagi pengunjung untuk bergerak dengan nyaman. Meja dan kursi dipilih dipilih dengan desain yang ergonomis untuk memastikan kenyamanan saat duduk. Selain itu, area makan juga diatur sedemikian rupa untuk memberikan privasi yang cukup bagi setiap kelompok pengunjung, namun tetap memungkinkan terjadinya interaksi sosial antar pengunjung.

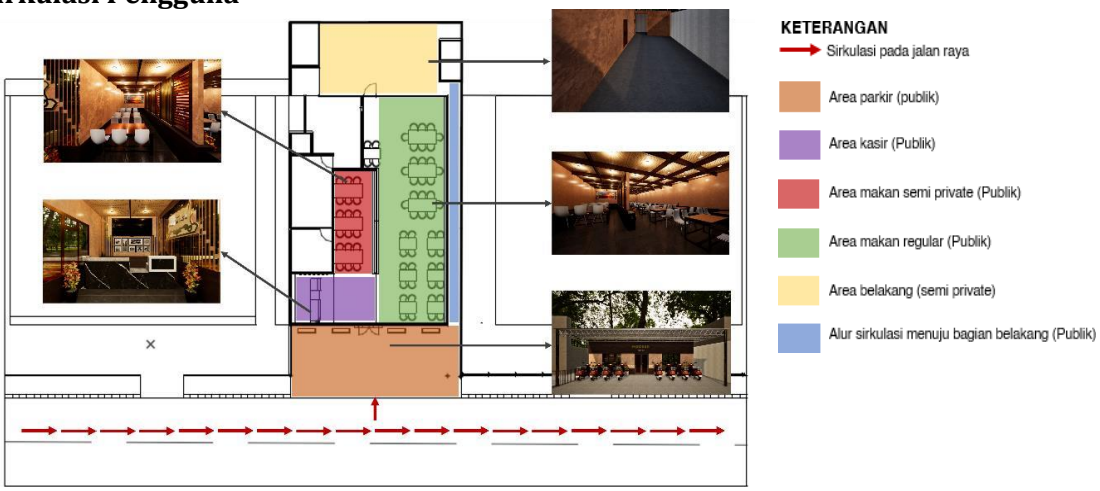
p-ISSN 2964-8483
Vol 7, No. 2, September 2024



Gambar 16 Kebutuhan furniture rumah makan Perdana *Taste*
Sumber : dokumentasi pribadi

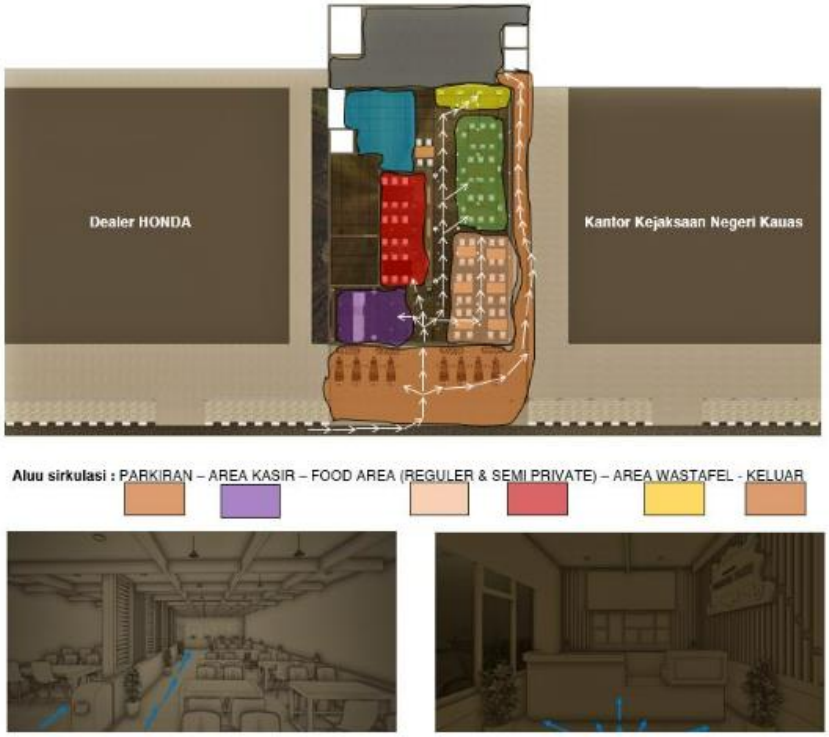
2. KONSEP MAKRO

Sirkulasi Pengguna



Gambar 17 Kebutuhan furniture rumah makan Perdana *Taste*
Sumber : dokumentasi pribadi

3. KONSEP MEZZO
Desain dan Tata Ruang



Gambar 18 Tata ruang rumah makan Perdana *Taste*
Sumber : dokumentasi pribadi

RAB

Daftar Rekapitulasi Rencanana Anggaran Biaya

Redesain Interior Rumah Makan Perdana Tate
Kuala Kapuas
2023

Jenis Pekerjaan	Harga (Rp)	
PEKERJAAN DINDING	Rp	15,596,620.88
PEKERJAAN PLESTERAN DINDING	Rp	6,474,571.72
PEKERJAAN KAYU	Rp	108,056,777.50
PEKERJAAN BETON	Rp	38,005,086.73
PEKERJAAN PLAFON	Rp	49,120.00
PEKERJAAN PENUTUP LANTAI DAN DINDING	Rp	17,346,346.92
PEKERJAAN PENGECATAN	Rp	15,520,400.00
TOTAL JUMLAH	Rp	201,048,923.74
dibulatkan	Rp	201,048,000.00

Total Rekapitulasi Rencana Anggaran Biaya sebesar Rp. 201,048,000

BEP

No	Bagian	Luas /Satuan	Porsi	Harga	Total	Keterangan
	A. Cost Construction					
1	Meja 4 kursi	7 buah	50%	Rp. 2,550,000	Rp17,850,000.00	https://shorturl.at/rwBCX
2	Meja besar 8 kursi	3 buah		Rp. 3,600,000	Rp10,800,000.00	https://shorturl.at/joFHV
3	Wastafel	2 buah		Rp. 349,000	Rp698,000.00	https://shorturl.at/eJZ69
4	Meja kasir	1 buah		Rp. 450,000	Rp450,000.00	https://shorturl.at/lBDW5
5	Std. restoran Kuala Kapuas	360 m2	100%	Rp. 3,000,000	Rp1,080,000,000.00	
				Total	Rp1,109,798,000.00	
No	Revenue					
1	Dine in	700 orang/bulan	100%	Rp50,000.00	Rp35,000,000.00	Per bulan
2	Online order	450 orang/bulan	100%	Rp50,000.00	Rp22,500,000.00	Per bulan
				Total	Rp57,500,000.00	
No	Cost Operation & Production					
1	Operational	360 m2	100%	Rp50,000.00	Rp 18,000,000.00	Per bulan
2	Maintenance	360 m2	100%	Rp15,000.00	Rp 5,400,000.00	Per bulan
3	Production	1150 orang	100%	Rp10,000.00	Rp 11,500,000.00	Per bulan
				Total	Rp 34,900,000.00	
No	Income					
1	Gross Income				Rp 57,500,000.00	Per bulan
2	Nett Income				Rp 22,600,000.00	Per bulan

Berdasarkan perhitungan diatas, untuk mendapatkan *payback* diperlukan waktu selama 4,1 tahun.

KESIMPULAN

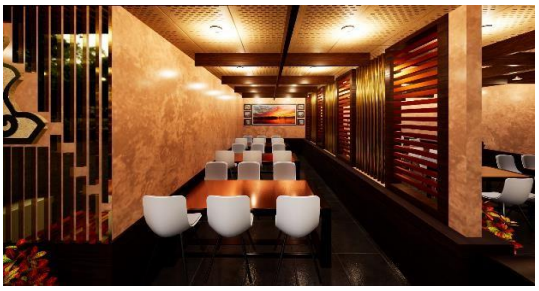
Berdasarkan hasil evaluasi yang telah didapatkan, dapat disimpulkan bahwa sebelum dilakukan redesain, tingkat kenyamanan *interior* pada rumah makan Perdana *Taste* belum terpenuhi dengan baik. Hal ini terungkap dari hasil wawancara yang dilakukan terhadap pemilik dan konsumen rumah makan tersebut. Mereka mengungkapkan bahwa peralihan fungsi bangunan ini memiliki pengaruh besar terhadap kenyamanan *interior*. Interior yang cenderung *clean* dan monoton dapat menciptakan suasana yang kurang hangat, sehingga pengunjung merasa kurang nyaman untuk menikmati waktu mereka di rumah makan tersebut. Hal ini tentunya bertentangan dengan tujuan utama dari rumah makan, yaitu memberikan pengalaman makan yang menyenangkan dan nyaman bagi para pelanggan. Oleh karena itu, untuk memecahkan permasalahan ini, dilakukanlah redesain interior rumah makan. Dalam proses redesain, perhatian khusus diberikan pada pemilihan warna, pencahayaan, dan tata letak furnitur. Warna-warna hangat dan alami dipilih untuk menciptakan suasana yang lebih ramah. Pencahayaan yang baik juga sangat penting untuk menciptakan suasana yang nyaman. Pencahayaan yang terlalu terang atau terlalu redup dapat mempengaruhi mood pengunjung. Oleh karena itu, pencahayaan yang seimbang dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan digunakan dalam desain baru ini. Selain itu, tata letak furnitur juga diatur sedemikian rupa untuk memberikan ruang yang cukup bagi pengunjung untuk bergerak dengan nyaman. Meja dan kursi dipilih dengan desain yang ergonomis untuk memastikan kenyamanan saat duduk. Area makan diatur sedemikian rupa untuk memberikan privasi yang cukup bagi setiap kelompok pengunjung, namun tetap memungkinkan terjadinya interaksi sosial. Secara keseluruhan, redesain interior Rumah Makan Perdana Taste berhasil mengatasi permasalahan yang dihadapi akibat peralihan fungsi bangunan. Dengan menggabungkan konsep *casual dining* dan *modern* klasik, desain baru ini berhasil menciptakan suasana yang lebih dinamis dan nyaman bagi pengunjung. Hal ini menunjukkan bahwa perencanaan dan desain interior yang baik sangat penting untuk menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan dan nyaman bagi pelanggan. Redesain ini tidak hanya meningkatkan kenyamanan interior, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi rumah makan dalam menarik lebih banyak pengunjung dan meningkatkan kepuasan pelanggan.



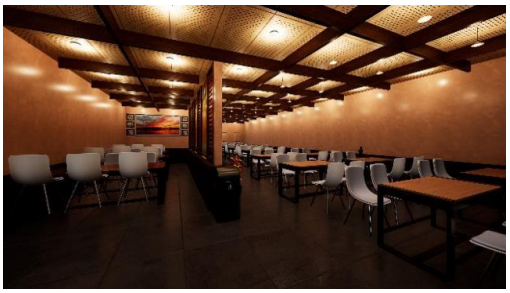
Suasana Interior 1



Suasana Interior 2



Suasana Interior 3



Suasana Interior 4



Suasana Interior 5



Suasana Interior 6

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam penyelesaian penelitian ini. Terimakasih kepada Dosen pembimbing dan rekan-rekan yang terlibat atas bimbingan dan nasihat yang berharga. Terimakasih kepada Arsitektur UII yang telah membnerikan fasilitas dan dukungan lainnya. Terimakasih kepada keluarga dan teman-teman yang selalu memberikan semangat dan dukungan moral. Semoga paper ini akan berguna dan bermanfaat untuk kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

Artikel Jurnal

Chindy Melvin Dinata, Boike Janus Anshory, & Alifia Wida Izzati. (2024). PERANCANGAN DESAIN INTERIOR DENGAN KONSEP JAPANDI DI TUJUHARI COFFEE DI JAKARTA SELATAN. *Journal of Scientech Research and Development*, *6*(1), 755–767. https://doi.org/10.56670/jsrd.v6i1.372

Fariz Triansyah Lutan, Oktavianus Nangoy, & Greysia Susilo. (2024). PERANCANGAN INTERIOR AMERICAN GRILL BAR DAN LOUNGE HARLEY-DAVIDSON. *Journal of Scientech Research and Development*, *6*(1), 908–918. https://doi.org/10.56670/jsrd.v6i1.402

Ista Salsabila, & Oktavia, R. (2023). PENGARUH DINING EXPERIENCE TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DAN REVISIT INTENTION DI RESTORAN INDONESIA DI

KOREA SELATAN (STUDI KASUS DI BALI RESTO , DAEJEON). *Media Bina Ilmiah*, *17*(7), 1623–1634.https://doi.org/10.33578/mbi.v17i7.297

Leliana, I., Susilowati, Armelsa, D., Nurdiansyah, C., & Sagiyanto, A. (n.d.). *Respon Krisis PT Garuda Indonesia Pada Kasus Postingan Menu Rius Verandes*. https://doi.org/10.31294/jc.v19i2

Mulyono, A. V., Septiano, B., & Aprilia, A. (2021). Pengaruh Dining Experience Terhadap Kepuasan Konsumen Dan Revisit Intention Di Restoran Korea Di Surabaya Pada Era New Normal. Jurnal Manajemen Perhotelan, 7(1), 20–31. https://doi.org/10.9744/jmp.7.1.20- 31

None Amabela, Andajani, E., & Juliani, N. (2022). PERAN EMOSI PELANGGAN SEBAGAI PENENTU LOYALITAS PELANGGAN RESTORAN. *IMANENSI Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi Islam*, *7*(1), 41–52. https://doi.org/10.34202/imanensi.7.1.2022.41-52

PERENCANAAN KONSEPTUAL DESAIN SEBAGAI KONVERSI DARI KAPAL FERRY MENJADI RESTORAN TERAPUNG. (n.d.). Retrieved August 14, 2024, from https://core.ac.uk/download/pdf/304992287.pdf

Regita Putri Cahyani, & Nanik Rachmaniyah. (2021). Re-Desain Interior Restoran Grand Javanilla Berkonsep Casual Tropical dengan Sentuhan Ikon Tuban. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, *9*(2). https://doi.org/10.12962/j23373520.v9i2.56253

Riadi, M. (2017). Pengertian, Jenis, dan Sistem Pelayanan Restoran. Kajianpustaka. https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html

Sekarsari, L. A., Rohman, F., & Hussein, A. S. (2016). Pengaruh Dining Experience Terhadap Customer Satisfaction, Restaurant Image, Dan Behavioral Intention Pada Casual Dining Restaurant Di Kota Malang. Ekonomi Bisnis, 21(1), 1–14. http://journal2.um.ac.id/index.php/ekobis/article/view/2035

Sinta, T. (2015). Redesain Interior Pyramid Restoran Dan Karaoke Di Yogyakarta - Digilib. *Isi.ac.id*. http://digilib.isi.ac.id/498/1/BAB%20I.pdf

Suhartanto, A. (2018). Pengaruh Kualitas Lingkungan Fisik, Makanan, dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan, Citra Restoran, dan Word of Mouth (Studi Kasus pada Hotel Manohara Center of Borobudur Study. Universitas Islam Indonesia.

Widyasi Tiara Hapsari, & Anggra Ayu Rucitra. (2017). Redesain Rumah Makan Warung Apung Rahmawati Dengan Konsep Jawa Modern. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, *6*(1), 34–39. https://media.neliti.com/media/publications/140292-ID-redesain-rumah-makan- warung-apung-rahmaw.pdf

Situs Web

Anonim.2016. "Definsi Restoran". Tersedia : http://karyatulisilmiah.com/definisi-restoran

atap TA WAN restoran batam - Google Search. (2013). Google.com. https://www.google.com/search?q=atap+TA+WAN+restoran+batam&sca_esv=584039882&rlz=1C1CHWL_idID1020ID1020&tbm=isch&sxsrf=AM9HkKlRyCofCyKJoREOhxbTfVrL4:1700503570973&source=lnms&sa=X&ved=2ahUKEwi7y6W6ldOCAxXhTWwGHaw UDxYQ_AUoAXoECAQQAw&biw=1745&bih=839&dpr=1.1

Danang Lukmana. (2022, August 30). *Apa Sih Bedanya Casual Dining dan Fine Dining?* Nibble; Nibble.id. https://www.nibble.id/bedanya-casual-dining-dan-fine- dining/

Lusiana Mustinda. (2020, September 19). *Restoran Fine Dining dan Casual Dining, Apa Perbedaannya?* Detikfood; detikcom. https://food.detik.com/info-kuliner/d-5179397/restoran-fine-dining-dan-casual-dining-apa-perbedaannya

Sains, J., & Seni Its, D. (2016). *5*(2), 2337–3520. https://media.neliti.com/media/publications/134093-ID-redesain-rumah-makan-tongas-asri-proboli.pdf

Ta Wan Restaurant. (2022). Tripadvisor. https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g294229-d857127-Reviews-Ta_Wan_Restaurant-Jakarta_Java.html

TUGAS AKHIR -RI 141501 DESAIN INTERIOR RESTORAN NIKMAT RASA SURABAYA DENGAN

KONSEP DINING EXPERIENCE. (n.d.). Retrieved October 3, 2023, from https://repository.its.ac.id/56207/1/08411440000009-UNDERGRADUATE_THESES.pdf

5 Macam Jenis Restoran yang Harus Kalian Tahu - Restomart. (2019, September 25). Restomart. https://restomart.com/5-macam-jenis-restoran-yang-harus-kalian-tahu/.