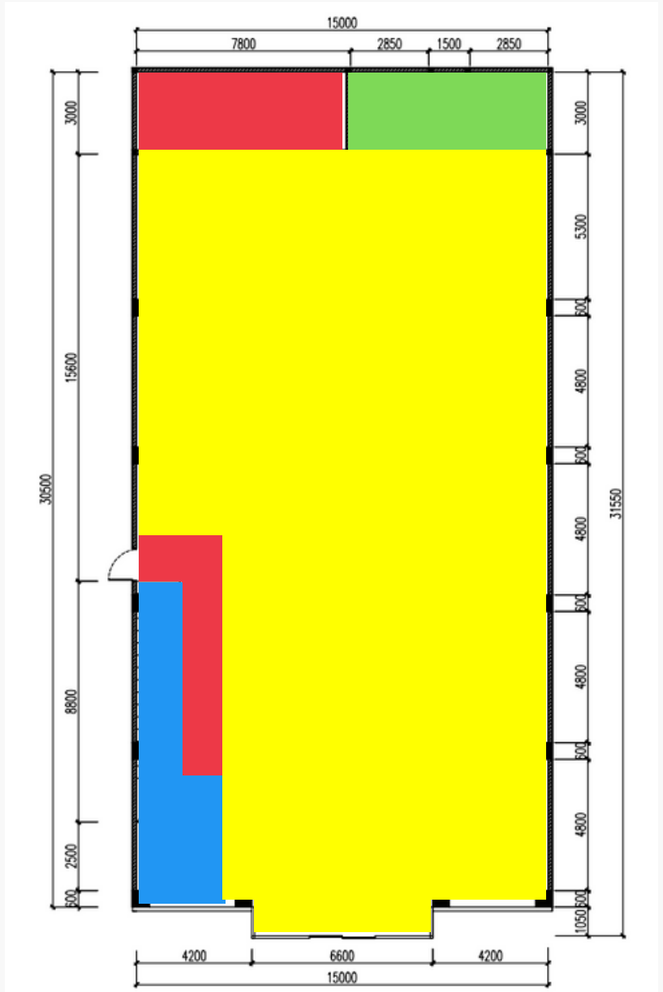
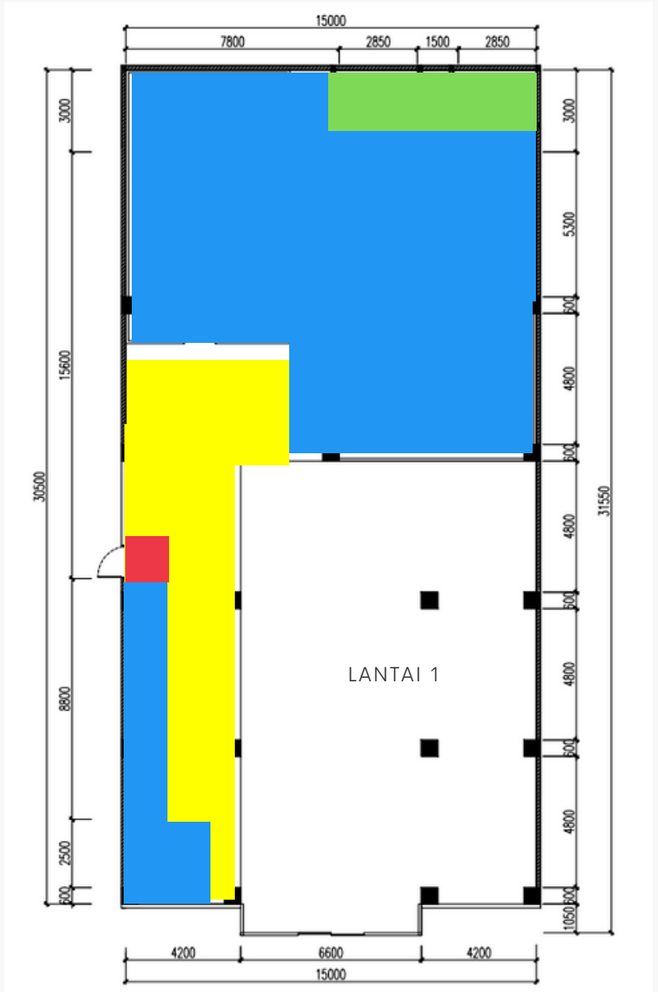
POINT OF VIEW

POINT OF VIEW

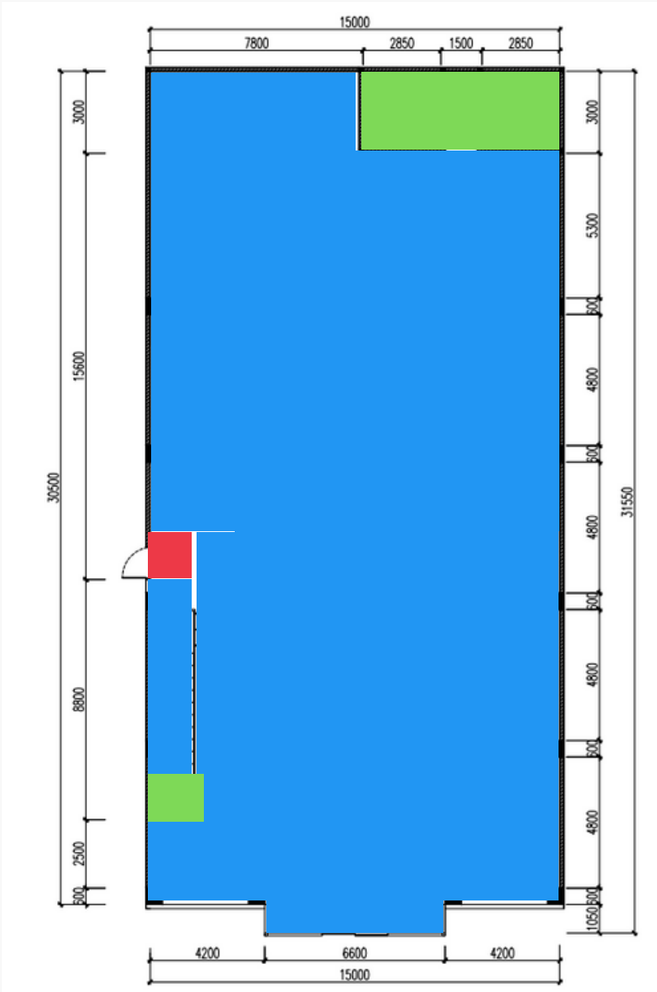
Zoning Existing New Royal Restaurant



Gambar 3.1. *Zoning* lt. 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 3.2. *Zoning* lt. 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 3.3. *Zoning* lt. 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi

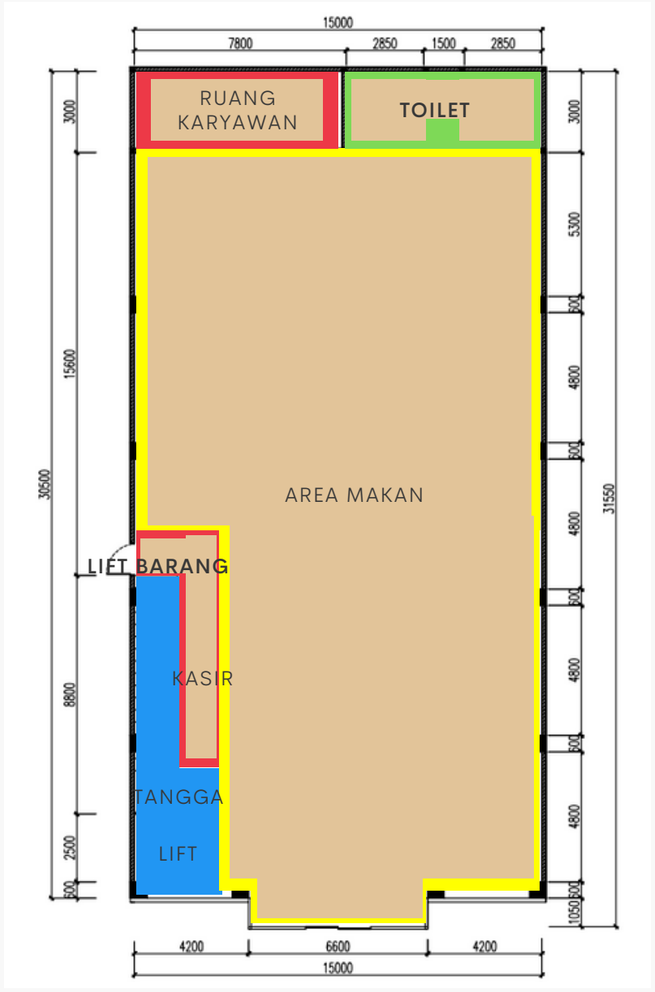
Private

Semi Public

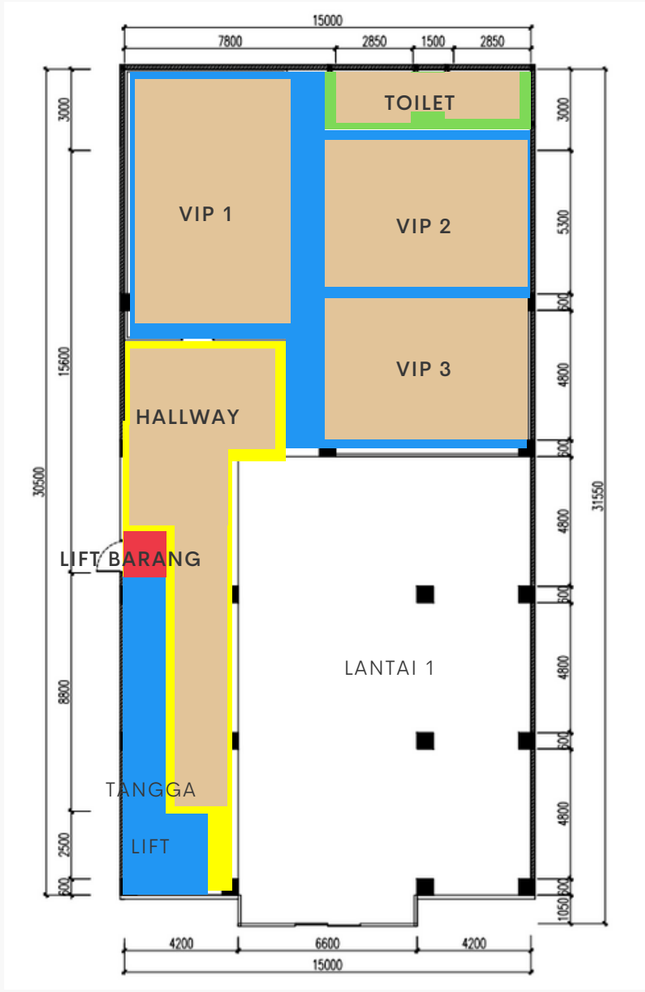
Service

Public

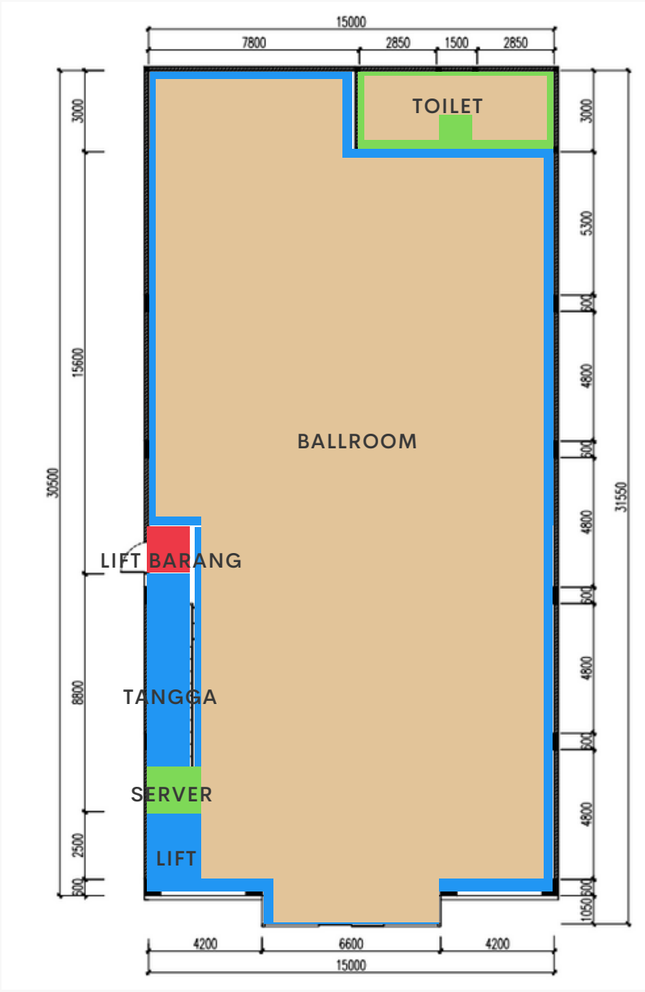
Grouping Existing New Royal Restaurant



Gambar 3.4. *Zoning* lt. 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 3.5. *Zoning* lt. 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 3.6. *Zoning* lt. 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi

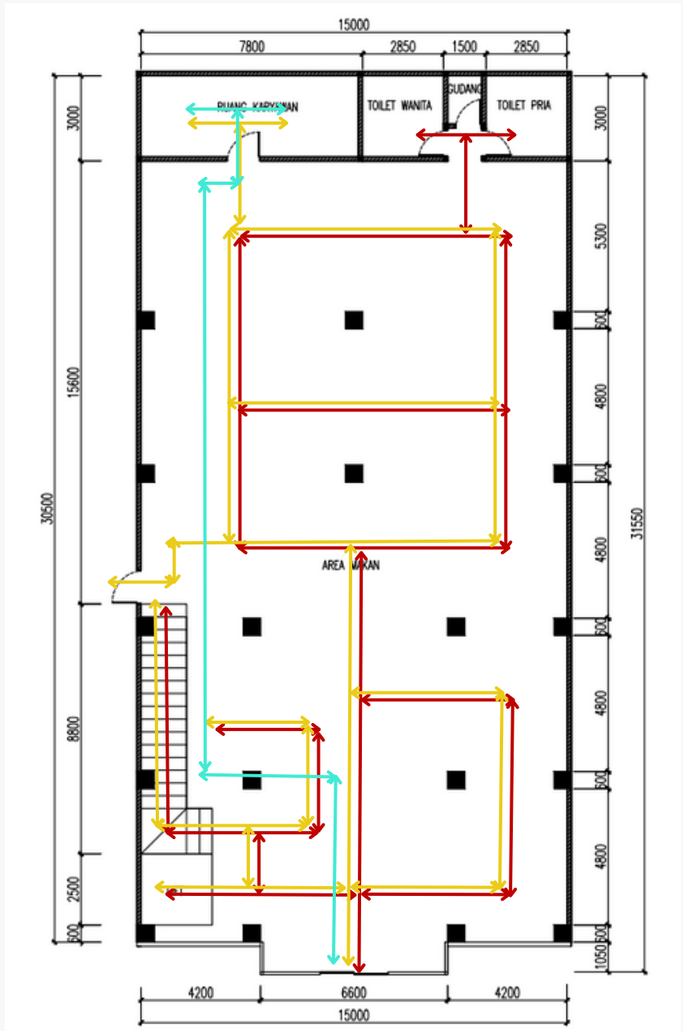
Private

Semi Public

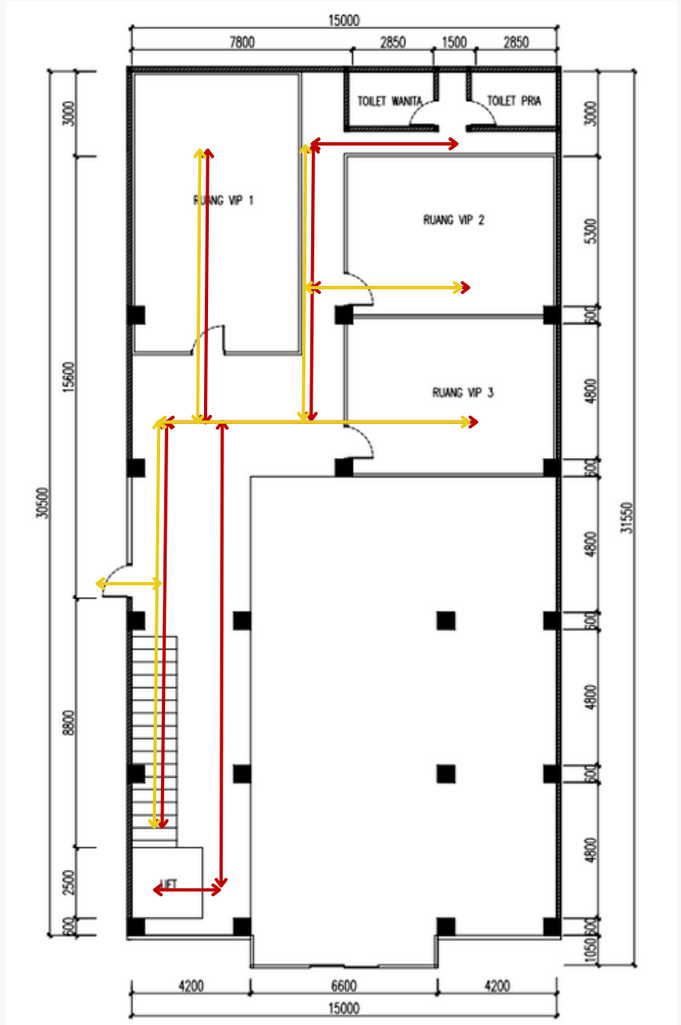
Service

Public

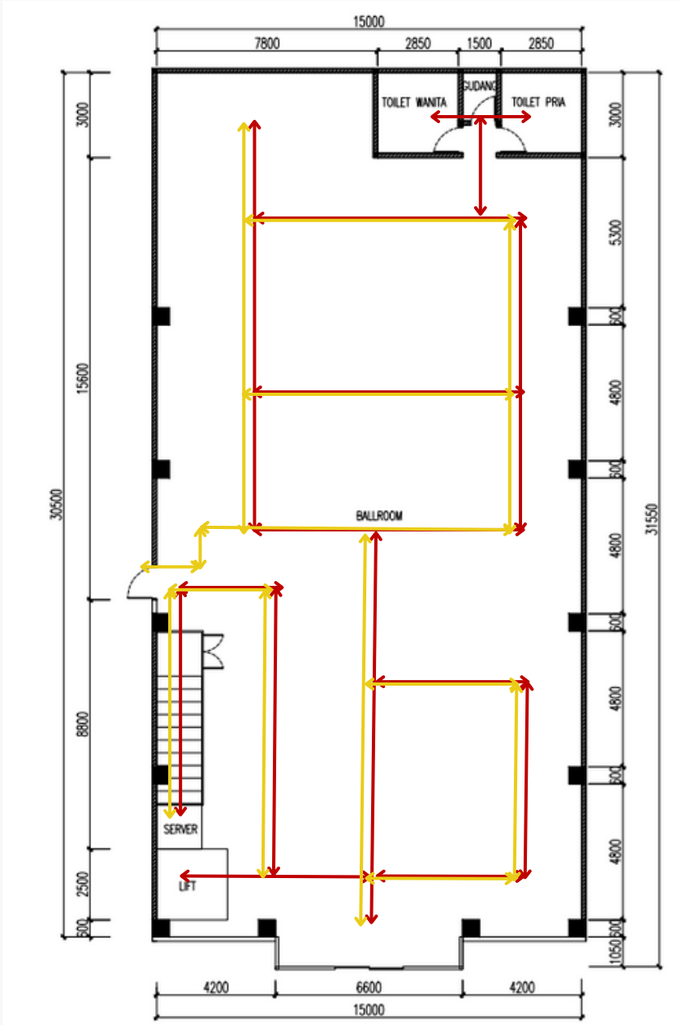
Pola Sirkulasi New Royal Restaurant



Gambar 3.7. *Zoning* lt. 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 3.8. *Zoning* lt. 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi



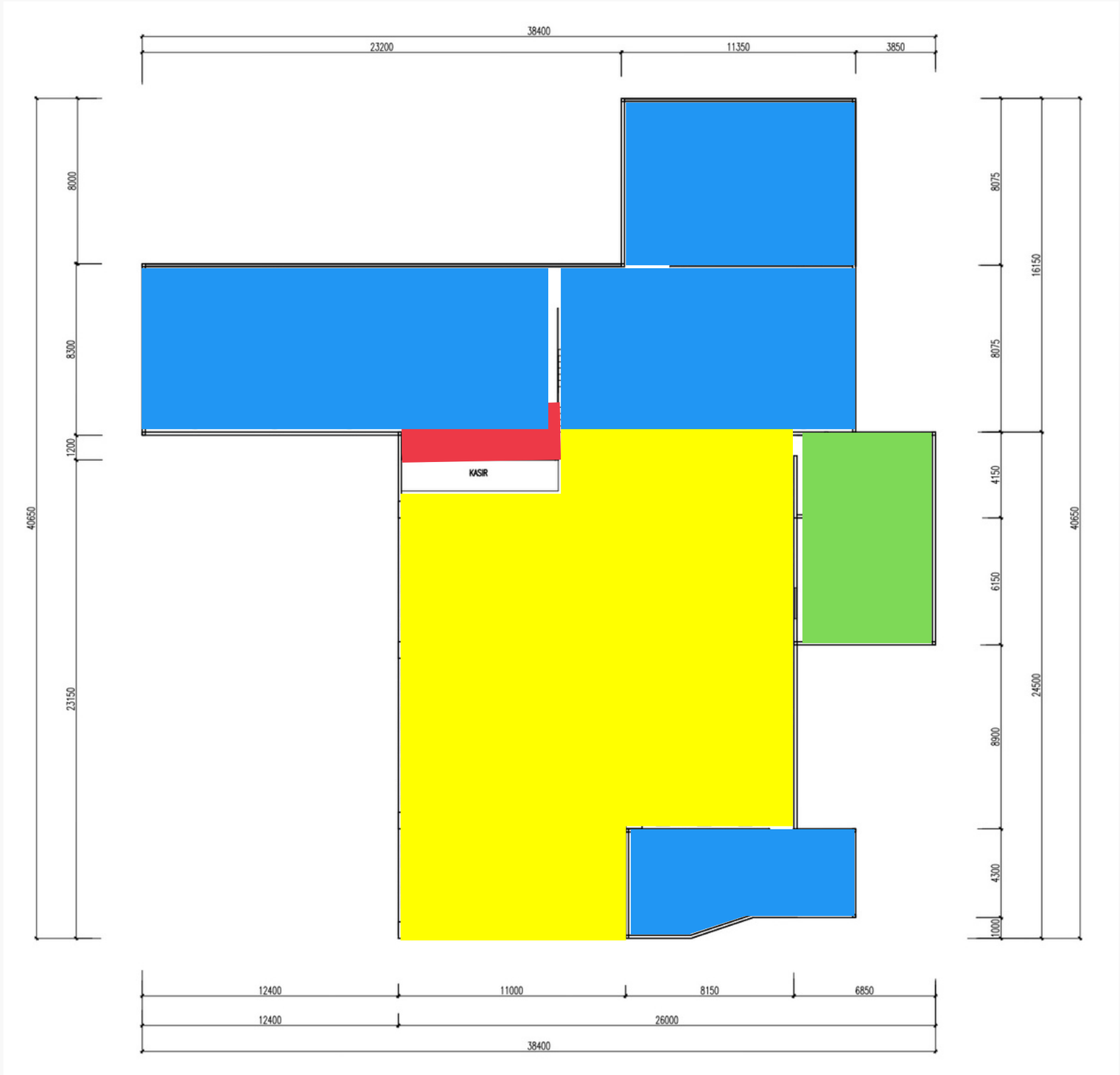
Gambar 3.9. *Zoning* lt. 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pengunjung

Staff

Kasir

Zoning Existing Grand Royal Restaurant



Private

Semi Public

Service

Public

Gambar 3.10. *Zoning Grand Royal*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Grouping Existing Grand Royal Restaurant

Private

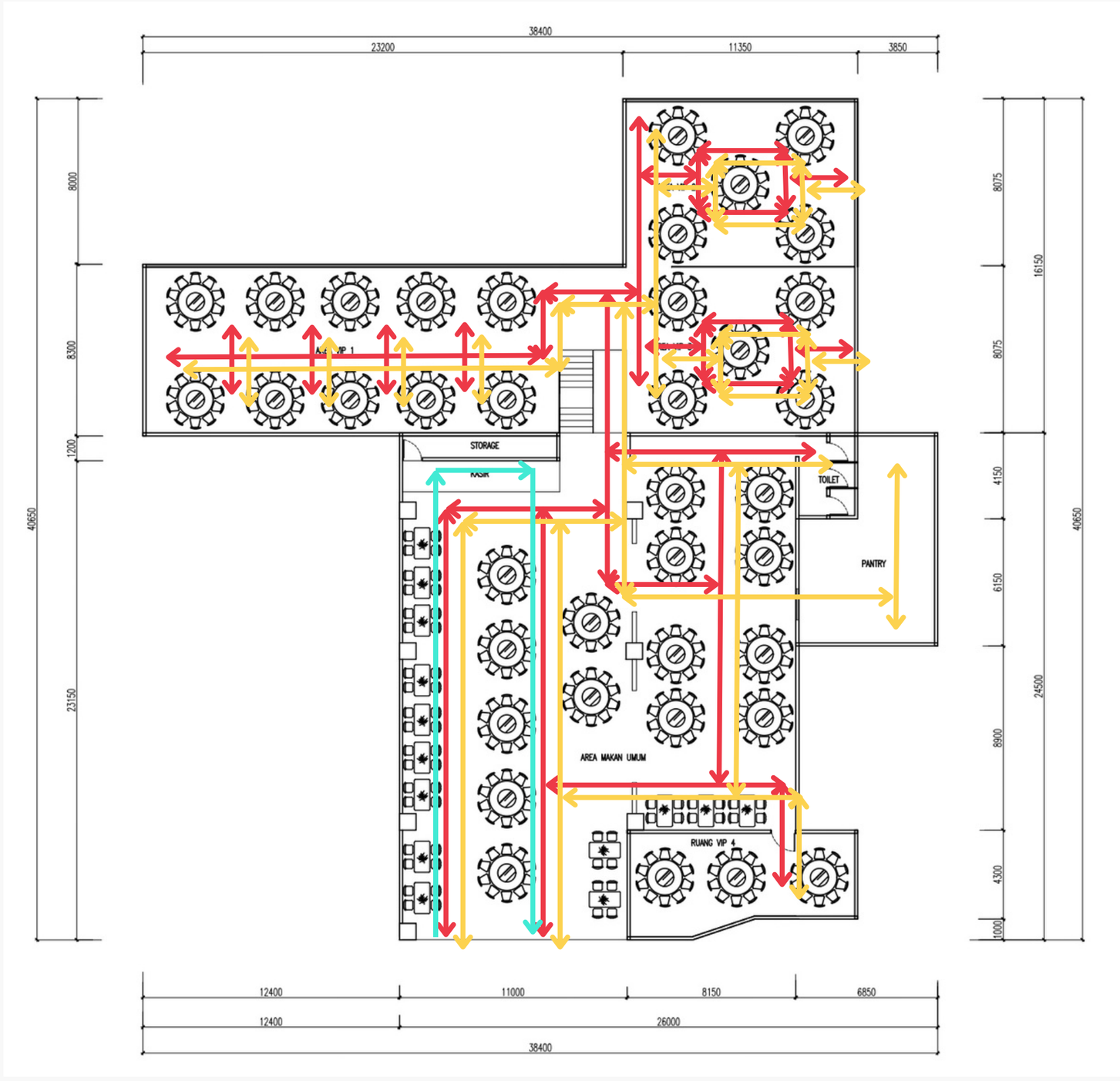
Semi Public

Service

Public

Gambar 3.11. *Grouping Grand Royal*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pola Sirkulasi Grand Royal Restaurant



Gambar 3.12. Sirkulasi *Grand Royal*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Analisa 9 Elemen Interior

Environment

Berlokasi di jalan raya atau jalan utama dan dikelilingi oleh banyak restoran dari berbagai macam tipe. Arah bangunan menghadap ke arah selatan.

Space

Bangunan restoran yang cukup besar sehingga sirkulasi yang diciptakan cukup besar namun pada lantai 2 memiliki penataan yang kurang maksimal.

Ground Plane

Menggunakan lantai granite berwarna cream yang berukuran 80cm x 80cm di setiap lantainya.

Lighting

Menggunakan pencahayaan matahari pada pagi hingga siang hari dan pada sore hingga malam hari menggunakan pencahayaan buatan namun kurang maksimal sehingga beberapa spot menjadi terlihat gelap.

Enclosure

Pada bagian tembok dilapisi menggunakan wall panel namun kurang cocok dengan konspe desain yang ada sehigga membbuat wall panel menjadi tidak menyatu dan semakin terlihat kuno.

Display, Storage, Worksurface

Storage menggunakan beberapa meja kayu yang berfungsi untuk menyimpan berbagai peralatan makan atau peralatan restoran dan terdapat meja kasir pada lantai 1 yang terletak di area bbawah tangga.

Decoration

Dekorasi yang ditemukan hanya pada lampu gantung, lukisan dan juga dekorasi panggung. Dekorasi yang ada pada restoran ini hanya dipasang jika ada event atau perayaan tertentu sehingga tidak bersifat permanen.

Support

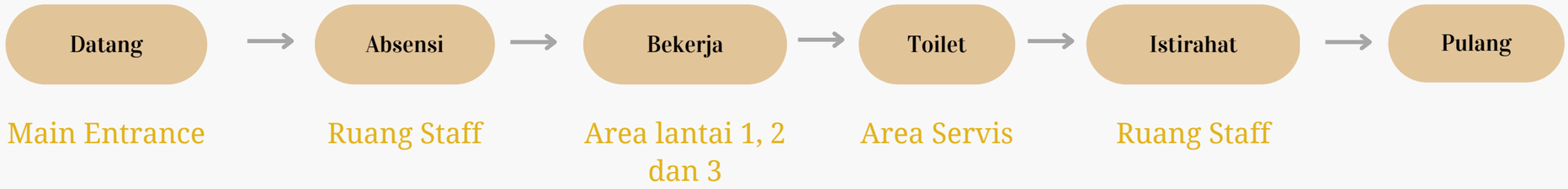
Furniture yang ada berupa meja berbentuk bulat dan kursi makan yang berkapasitas besar sehingga tidak tersedia meja yang memang dikhususkan untuk tamu dalam jumlah yang sedikit atau bahkan individu.

Information

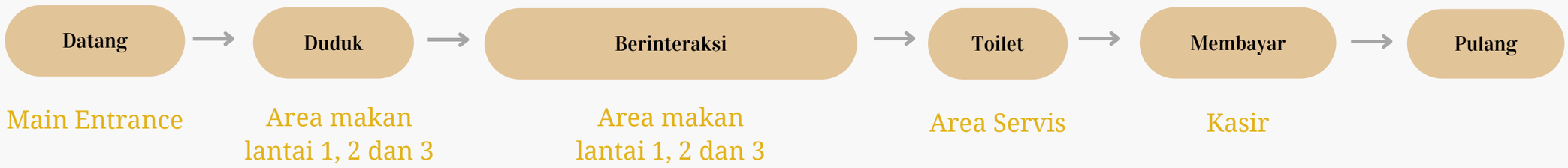
Penggunaan signage pada area interior juga kurang maksimal karena tidak ditemukan signage pada area interior dan hanya ditemukan tulisan "New Royal Restaurant" pada area pintu masuk dan area luar bangunan.

Pola Aktivitas Pengguna Ruang

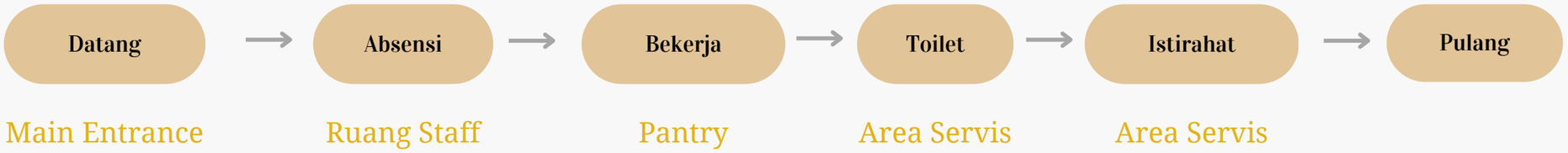
POLA AKTIVITAS PELAYAN RESTORAN



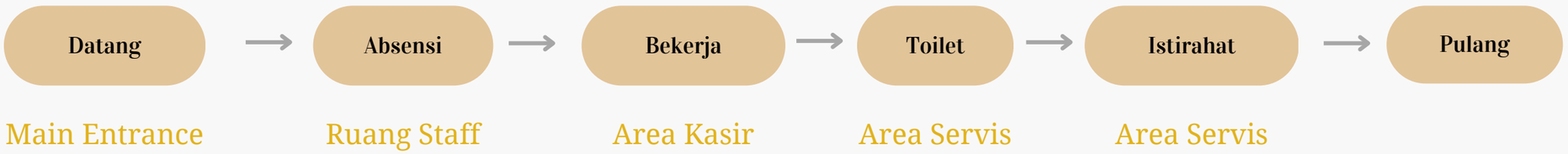
POLA AKTIVITAS PENGUNJUNG RESTORAN



POLA AKTIVITAS CHEF



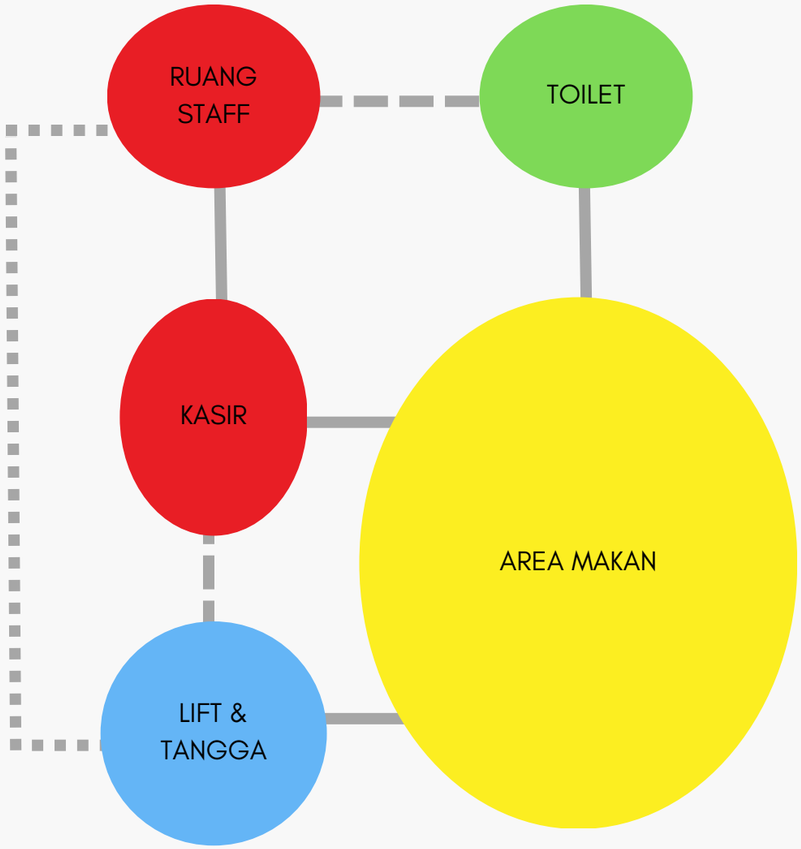
POLA AKTIVITAS PEGAWAI KASIR



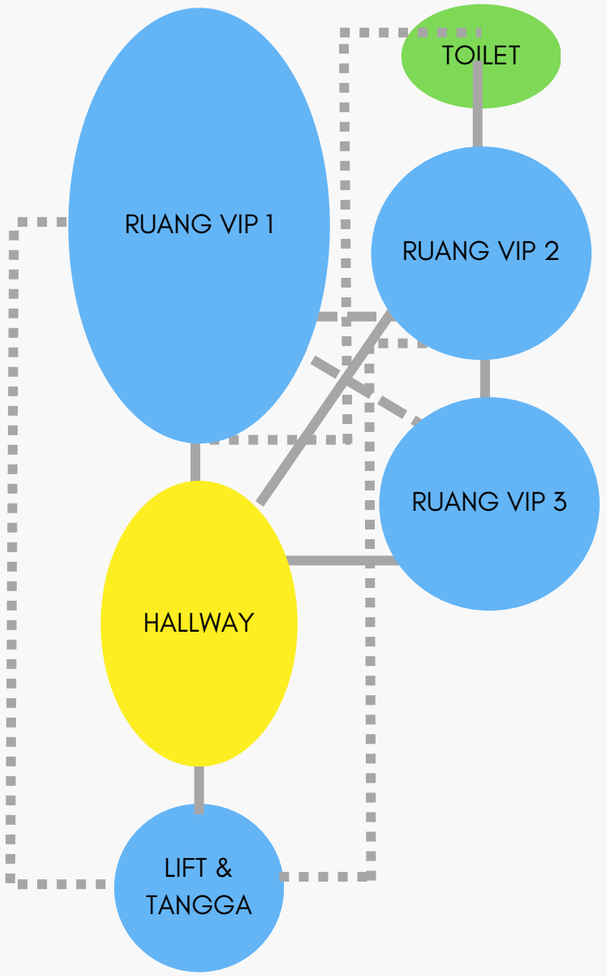
Kebutuhan User

Nama/Jabatan	Jam masuk	Jobdesc	Hubungan antar pegawai	Kebutuhan Furniture
Pengunjung	11.00-21.00	Menikmati hidangan restoran dan fasilitas yang disediakan	Pegawai Kasir, Pelayan Restoran	Meja makan & kursi
Pelayan Restoran	10.00-22.00	Mencatat pesanan tamu dengan cepat dan mengantarkannya pesanan dengan tepat pada tamu	Pengunjung, Kasir, Chef	Loker, Kursi dan Meja Istirahat
Chef	10.00-22.00	Memasak hidangan yang telah di order oleh pegunjung	Pelayan Restoran, Staff Dapur	Kitchen Set, Storage Pantry
Pegawai Kasir	10.00-22.00	Melayani transaksi pengunjung, mencatat segala nota yang ada di setiap meja	Pengunjung, Pelayan Restoran	Meja kasir
Staff Dapur	10.00-22.00	Membersihkan area & peralatan dapur Mencuci peralatan makan Membuang sampah dapur Mengeluarkan peralatan yang dipakai untuk operasional restaurant dan event termasuk membersihkannya	Pelayan Restoran, Chef	Kitchen Set, Storage Pantry, Meja

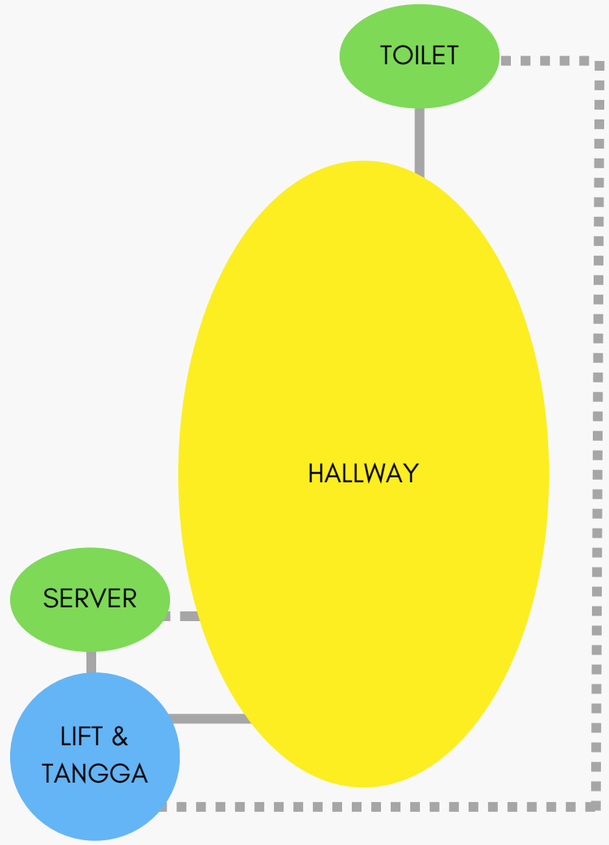
Hubungan Antar Ruang



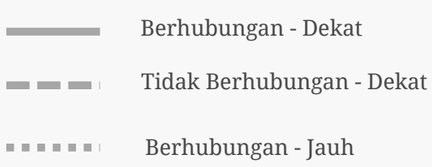
Diagam Lantai 1

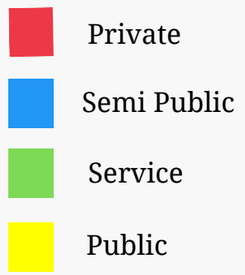


Diagam Lantai 2



Diagam Lantai 3





Analisa Kebutuhan Ruang

Ruang	Customer	Staff	Aktivitas	Kebutuhan Ruang		Kebuthan Furniture
				Customer	Staff	
AREA MAKAN LANTAI 1	✔	✔	• Customer Menikmati Hidangan • Customer Duduk & Melakukan Aktivitas • Staff melayani Customer	• Area costumer mendapatkan fasilitas restoran	• Tempat menyimpan berbagai peralatan • Tempat pembayaran	• Meja dalam beberapa pilihan kapasitas • Kursi • Meja server • Panggung • Storage
RUANG VIP	✔	✔	• Customer Menikmati Hidangan • Customer Duduk & Berktivitas • Staff melayani Customer • Tempat Event	• Costumer melakukan berbagai aktivitas secara private	• Tempat menyimpan peralatan makan dan event	• Meja dan kursi dalam beberapa pilihan kapasitas • Storage • Console table
BALLROOM	✔	✔	• Customer Menikmati Hidangan • Customer Duduk & Melakukan Aktivitas • Staff melayani Customer • Tempat Event	• Costumer melakukan serangkaian event dengan kapasitas yang besar • Area customer berinteraksi	• Tempat menyimpan peralatan makan dan event • Tempat khusus mengatur berbagai sistem pencahayaan dan suara	• Meja makan besar • kursi • Panggung • Storage • Console Table • Meja Server
DAPUR	✘	✔	• Tempat Chef Memasak • Tempat Mencuci Alat Makan • Tempat Penyimpanan Bahan & Alat Makan	----	• Area chef memasak • Area chef menyimpan bahan dan alat masak • Area chef membersihkan peralatan masak	• Kitchen Set • Meja • Kursi • Sink • Storage
RUANG STAFF	✘	✔	• Staff absensi • Staff beristirahat • Staff ganti shift • Staff menyiapkan diri	----	• Area khusus staff untuk beristirahat • Area staff untuk ganti dan menyimpan pakaian	• Meja • Kursi • Loker • Storage

Tabel Karakteristik Ruang

Ruangan	Pencahayaan		Penghawaan		Akustik	Keamanan		Utilitas	
	Alami	Buatan	Alami	Buatan		Fire	Thief	Air Bersih	Air Pembuangan
Area Makan Lt.1	Facade yang terbat dari kaca	Lampu downlight, lampu gantung	-	Air Conditioner & Air Purifier	Speaker	APAR	CCTV	-	-
Ruang VIP	-	Lampu Downlight	-	Air Conditioner & Air Purifier	Speaker	-	CCTV	-	-
Ballroom	Jendela	Lampu Downlight & Spotlight	-	Air Conditioner & Air Purifier	Speaker	APAR	CCTV	-	-
Dapur	-	Lampu Downlight	-	Exhaust Fan	-	APAR	CCTV	Sink & Wastafel	Pipa Pembuangan
Ruang Staff	-	Lampu Downlight	-	Air Conditioner	-	-	CCTV	-	-

Empathy Map

Do

- Memberikan experience bagi para pengunjung ketika sedang berada didalam restoran dengan mengaplikasikan identitas restoran
- Mengadakan berbagai macam event bagi para pengunjung
- Menerima pengunjung dengan berbagai service oleh para staff
- Pengunjung melakukan interaksi dengan nyaman dan aman di dalam area restoran
- Membuat pengunjung merasa puas dengan pilihan makanan yang banyak dan dengan konsep interior yang memenuhi standard

Feels

- Citra perusahaan dan konsep interior yang kurang ditonjolkan pada restoran sehingga desain terasa monoton
- Interior restoran yang terlalui kuno karena menggunakan furniture yang dengan desain yang cukup lama
- Lantai 2 yang terlalu sempit dikarenakan partisi yang ada di antara VIP room
- Area dapur yang hanya ada di gedung sebelah sehingga makanan yang disajikan harus melalui proses yang cukup panjang ketika akan dihidangkan
- Kurangnya meja kecil untuk kapasita sorang yang sedikit
- Kurangnya signage pada interior restoran

Say

- New Royal Restoran menyediakan Novotel Samator merupakan hotel bintang 4 yang terletak di area perkantoran Surabaya
- New Royal Restaurant sudah berdiri sejak tahun 2002 dan memiliki cabang di area Surabaya Barat
- Memiliki slogan "Experienced in Luxury Catering Service"
- Restoran dapat menampung kapasitas lebih dari 200 orang
- Restoran terbuka untuk umum dan sering dijadikan sebagai tempat event seperti pernikahan, ulang tahun, seminar dan sebagainya

Think

- Cara mengaplikasikan elemen citra perusahaan secara maksimal supaya pengujung dapat dengan mudah mengenal identitas perusahaan
- Cara membuat desain interior yang sesuai dengan standariasi restoran
- Cara menyesuaikan desain agar dapat diterima oleh customer dari berbagai kalangan

Framework

		GOALS	FACTS	CONCEPTS	NEEDS	PROBLEMS
FUNCTION	PEOPLE	Pengunjung : Pengunjung dapat lebih megenali identitas perusahaan dan merasakan experience tersendiri dengan konsep interior yang matang Staff : Dapat bekerja dan melayani pengunjung dengan maksimal.	Pengunjung : Existing yang terlalu monoton dan kurang mencerminkan identitas perusahaan dan tidak adanya cirikhas yang menunjukkan citra restoran. Staff : Area dapur hanya digedung sebelah dan dihubungkan melalui pintu kecil untuk mengantar makanan tersebut sehingga kurang efisien	Membuat interior yang sesuai dengan identitas restoran (luxury) dikombinasikan dengan karakteristik budaya China agar mencerminkan citra perusahaan & diterima oleh masyarakat karena desain yang baru dan fresh.Staff bekerja dengan optimal dengan area servis yang memadahi dan zoning yang ideal	Restoran dengan konsep desain yang mengaplikasikan identias perusahaan dan interaktif sehingga dapat membuat pengunjung merasakan experience yang tak terlupakan Menyesuaikan furniture dengan kebutuhan yang sesuai dengan standard restooran pada umumnya	-Bagaimana desain yang harus diterapkan agar pengunjung dapat mengenal identitas perusahaan saat masuk ke dalam restoran? -Bagaimana zoning yang optimal bagi pengunjung dan juga staff? -Furniture seperti apa yang cocok pada luxury Chinese interior?
	ACTIVITIES	Pengunjung : dapat merasa nyaman dan aman dengan konsep interior yang optimal dan furniture yang ideal. Pengunjung dapat mengenal identitas perusahaan dengan baik. Pencahayaan yang mendukung berbagai aktivitas didalamnya	Funriture yang hanya tersedia dengan kapasitas besar dan desain yang telalu kuno. Pencahayaan interior yang masih kurang merata sehingga ada bbeerapa spot yang masih terlalu gelap	Membuat ruang dengan furniture yang lebih universal sehingga dapat dikunjungi oleh berbagai jumlah orang. Membuat pencahayaan yang merata erutama dengan menggunakan pencahayaan buatan tanpa meninggalkan pencahayaaan alami	Furniture yang ergonomis dengan konsep desain yang dapat diterima oleh banyak masyarakat dari berbagai macam usia Berbagai jenis pencahayan buatan yang disesuaikan dengan kebutuhan dan aktivitas ada ada didalamnya	Bagaimana cara mengatur jumlah furniture untuk berbagai macam orang yang datang mulai dari berkelompok dan individu? Bagaimana cara menerapkan sistem pencahayaan yang baik untuk menunjang semua aktivitas di dalamnya?
	RELATIONSHIP	Hubungan antar ruang memiliki desain unik dan menarik untuk memberikan pengalaman menarik kepada pengunjung Pola sirkulasi pengunjung yang efektif, sehingga pengunjung dapat mengeksplor seluruh area restoran dengan nyaman	Desain ruang masih kurang menyatu & terlalu kuno serta monoton sehingga pengunjung kurang merasa berkesan saat berada di restoran. Masyarakat merasa kurang mau untuk menyelusuri restoran dikarenakan desain yang terlalu membosankan sehingga tidak ada daya tarik tersendiri.	Membuat desain yang saling konek antara satu ruang dengan ruang klain sehingga ruangan yang ada didalam resto tampak lebih menyatu. Membuat desain sedetail mungkin pada berbagai ruang yang ada didalamya sehingga dapat membuat masyarakat menjadi penasaran ketika berada didalam resto	Membutuhkan konsep desain yang matang karena akan membuat restoran tampak berbeda secara keseluruhan pada ketiga lantai yang ada Memerlukan serangkaian detail yang harus diciptakan di setiap sudut ruangan	Bagamana cara membuat agar konsumen merasa penasaran dan ingin mencari tahu mengenai konsep desain restoran? Detail apa yang cocok digunakan pada konsep desain yang digunakan nantinya?
FORM	SITE	Membuat penataan furniture yang ideal dan universal sehingga dapat digunakan untuk orang yang menggunakan kursi roda. Menjadikan restoran menjadi area komersial yang dapat mengenalkan identitas perusahaan kepada seluruh pengunjung.	Terdapat penataan ruang yang mebuat sirkulasi menjadi sempit dan tidak cukup digunakan bagi orang yang emnnggunakan kursi roda. Identitas perusahaan yang kurang terasa pada interior restoran	Menerapkan organisasi ruang yang ideal dengan memperhatikan sirkulasi pengguna Mendesain interior restoran dengan konsep yang unik dan menarik dengan memasukan unsur citra perusahaan	Membuat organisasi ruang yang lebih optimal antara private space, public space dan service. Mencari tahu tentang konsep yang saat ini disukai oleh berbagai macam kalangan masyarakat yang tentunya berhubungan dengan Chinese interior	Bagaimana cara mengoptimalkan sirkulasi yang baik pada interior? Desain apa yang saat ini diinginkan oleh masyarakat terutama pada sebuah chinese restaurant?
	ENVIRONMENT	Membuat interior yang dapat menangkal suara kendaraan atau suara konstruksi yang berasal dari jalan atau luar. Membuat restoran tidak kalah saing dengan restoran yang ada di sekitarnya karena pada jalan tersebut metupakan pusat dari tempat makan di Surabaya	Saat ini suara mobil atau sepeda motor masih masuk kedalam area restoran dan terkadang mengganggu aktivitas yang ada terutama pada saat acara besar	-Menerapkan desain yang memperhatikan penghawaan dan kelembapan ruang. - Menciptakan identitas restoran yang menunjukan ciri khas perusahaan	-Membuat desian jendela yang lebih maksimal supaya cahaya matahari dapat masuk kedalam ruang -Suasana ruang resoran yang nyaman dan aman serta menggambarkan identitas perusahaan	-Bagaimana menciptakan penghawaan dan pencahayaan restoran yang ideal? - Bagaimana menciptakan identitas restoran yang mudah dikenal oleh masyarakat?
	QUALITY	Menciptakan kualitas ruangan yang dapat memberi kenyamanan untuk semua kalangan manusia (universal design) dari berbagai usia Menerapkan penggunaan signage & penjelasan pada area	Tidak adanya toilet khusus untuk pengguna kursi roda atau difabel Belum ada signage dan penjelasan pada setiap karya	- Menerapkan konsep Universal Design pada ruangan tanpa menghilangkan karakter bangunan. - Menambahkan penjelasan berupa signage yang sesuai dengan konsep	-Restoran dapat diakses oleh semua kalangan manusia -Membuat sirkulasi yang terorganisir dengan signage. - Sistem HVAC yang bisa mengontrol temperatur dan kelembapan	- Bagaimana menciptakan desain yang universal pada restoran? - Bagaimana signage yang efektif sehingga area dapat terorganisir? - Bagaimana penataan sistem HVAC yang dapat mengontrol temperatur dan kelembapan restoran?

Framework

		GOALS	FACTS	CONCEPTS	NEEDS	PROBLEMS
ECONOMY	BUDGET	Menggunakan budget yang disediakan dengan seoptimal mungkin terutama untuk membuat elemen interior yang sesuai dengan fungsi ruang agar kualitas restoran tetap terjaga	Terdapat beberapa elemen interior yang masih kurang seperti konsep yang kuno dan kurang mencerminkan identitas perusahaan storage, support, signage dan area servis serta lain sebagainya	Efisensi dalam penggunaan material interior dengan memanfaatkan kembali furnitur dan material interior yang sudah ada sesuai dengan kebutuhan.	Menyusun perencanaan anggaran biaya yang tepat agar seluruh kebutuhan restoran dapat terpenuhi sehingga juga akan menghasilkan pemasukan yang melebihi pengeluaran	-Bagaimana budget yang terbatas dapat menghasilkan desain yang seseui kebutuhan dan menarik?
	OPERATIONAL COST	Konsep perancangan yang dapat meminimalkan biaya operasional, seperti pemilihan material interior yang tahan lama dan dengan perawatan yang mudah	Material yang digunakan cukup sulit untuk dirawat sehingga memerlukan biaya yang lebih seperti wall panel dari fabric dan partisi kayu yang kurang kokoh dan kurang menyambung antara satu desain dengan yang lain	Mengunakan perabot yang multifungsi, fleksibel, dan mudah perawatannya serta tahan lama sehingga biaya maintenace tidak berlebihan namun tetap terlihat modern	Perabot dengan material yangtaahan lama dan elemen interior dengan perawatan yang mudah dan tahan lama dengan desain yang timeless	-Bagaimana cara mengoptimalkan biaya operasional dan material apa yang digunakan supaya dapat meminimalisir biaya operasional?
	LIFE CYCLE COST	-Desain interior yang fleksibel, khususnya penerapan penataan meja dan kursi yang bisa menyesuaikan kebutuhan target market dan material interior yang tahan lama dan memiliki nilai estetika & memaksimalkan pemasukan serta meminimalisir pengeluaran.	-Area yang ada cukup luas sehingga dapat menampung banyak pengunjung dan penataan furniture menjadi lebih efisien	-Mendesain restoran yang fleksibel tanpa menghilangkan konsep yang ada serta memasukan unsur citra perusahaan agar tidak membosankan. Dan menerapkan material yang bernilai sustainable pada desain restoran	Desain restoran yang fleksibel mengikuti gaya desain sesuai dengan perkembangan zaman	-Bagaimana cara menerapkan desain interior yang fleksibel dan tahan lama serta cara menerapkan citra perusahaan kedalam konsep interior tersebut?
TIME	PAST	Memberikan experience san megenalkan identitas perusahaan pada pengunjung restoran agar nantinya akan mudah diingat oleh pengujung	Menggunakan elemen interior yang menggambarkan identitas atau citra perusahaan dengan cara softselling baik itu dengan memainkan warna atau bentuk pada interior	Mampu menampilkan identitas restoran yang dapat diterapkan melalui konsep restoran denganmeningkatkan estetika namun masih dapat dipahami oleh pengunjung	Membutuhkan media informasi untuk memberikan pemahaman kepada pengunjung terkait identitas perusahaan dan beberapa hal interaktif terkait interior restoran	Bagaimana cara menarik perhatian pengunjung agar mereka tertarik untuk datang ke restoran nukan hanya sekali namun berkali-kali?
	PRESENT	Memberikan pengunjung pengalaman berkunjung di restoran dengan aman dan nyaman Menerapkan desain restoran yang mampu membuat pengunjung berkesan	Desain restoran yang kurang attractive dan kurang mencerminkan brand identity serta kurang balance antara satu ruang dengan ruang yang lain membuat desain tampak tidak menyatu	Mendesain restoran dengan penerapan konsep yang terstruktur sehingga ada cerita dibalik desainnya yang mampu disampaikan kepada pengunjung Memperbarui desain yang ada dengan gaya yang lebih modern dan luxury tanpa menghilangkan unsur Chinese	Mendesain ulang tampilan restorani dengan konsep yang unik dan menarik dengan mempertimbangkan berbagai hal seperti citra perusahaan, experience pengunjung, penggunaan material dan arna	Bagaimana cara membuat pengunjung merasa aman ketika berkunjung ke restoran di masa pandemi? Bagaimana desain restoran yang mampu merepresentasikan brand identity?
	FUTURE	Menjadi restoran yang dapat semakin dikenal oleh masyarakat dan masyarakat memiliki kesan tersendiri ketika mereka berkunjung ke restoran dan konsep interior yang tidak kalah dengan restoran yang berada disekitarnya	Selalu ada perkembangan desain di setiap jaman terhadap standart restoran terutama pada restoran Chinese food.	Membuat desain yang tidak mudah ketinggalan jaman dan everlasting sehingga dapat diterima oleh berbagai kkalangan dengan berbagia umur	Pengetahuan dalam permintaan pengunjung terhadap desain yang diiinginkan -Desain ruangan mampu memberikan pengalaman menarik bagi pengunjung	Bagaimana cara membuat desain restoran dapat bertahan lama dan tidak kalah saing dengan restoran disekitarnya?