2 TINJAUAN DATA

2.1 Data Tapak Fisik Dan Bangunan

Mal Pondok Indah berlokasi di jalan Metro Pondok Indah Jakarta Selatan 12310. Kawasan Pondok Indah merupakan salah satu daerah *elile* di Jakarta. Dibandingkan dengan daerah yang lain, daerah Pondok Indah juga terkenal sebagai daerah yang bebas banjir.

Dilihat dari aksesbilitasnya, Mal Pondok Indah mudah dijangkau dan berada di dekat Blok M yang merupakarv pusal keramaian. Jalur alternatif menuju Mal Pondok Indah cukup banyak diantaranya jalan Arteri, jalan Fatmawati, dan jalan Radio Dalam.

Lokasi proyek berada di lantai 2 (dua) Mal Pondok Indah yang sebagian besar merupakan area makan dan minum. Lokasi proyek berhadapan dengan *escalator*. Bagian kiri bersebelahan dengan toko musik Disc Tara dan bagian kanan bersebelahan dengan toko mainan Toys City. Sedangkan toko-toko yang berseberangan adalah toko-toko mainan.

Berdasarkan pengamatan lokasL *main entrance* dan *exit* berada di tengah, tepat di depan eskalator karena sisi yang lain meaipakan dinding mati(struktural) dan partisi yang memisahkan area restoran dengan toko lainnya. Lebar bukaan *main entrance* dan *exit* adalah 7,55 m. Luas area 1015 m^2.

2.2 Data Pemakai

2.2.1 Sasaran Pemakai Restoran

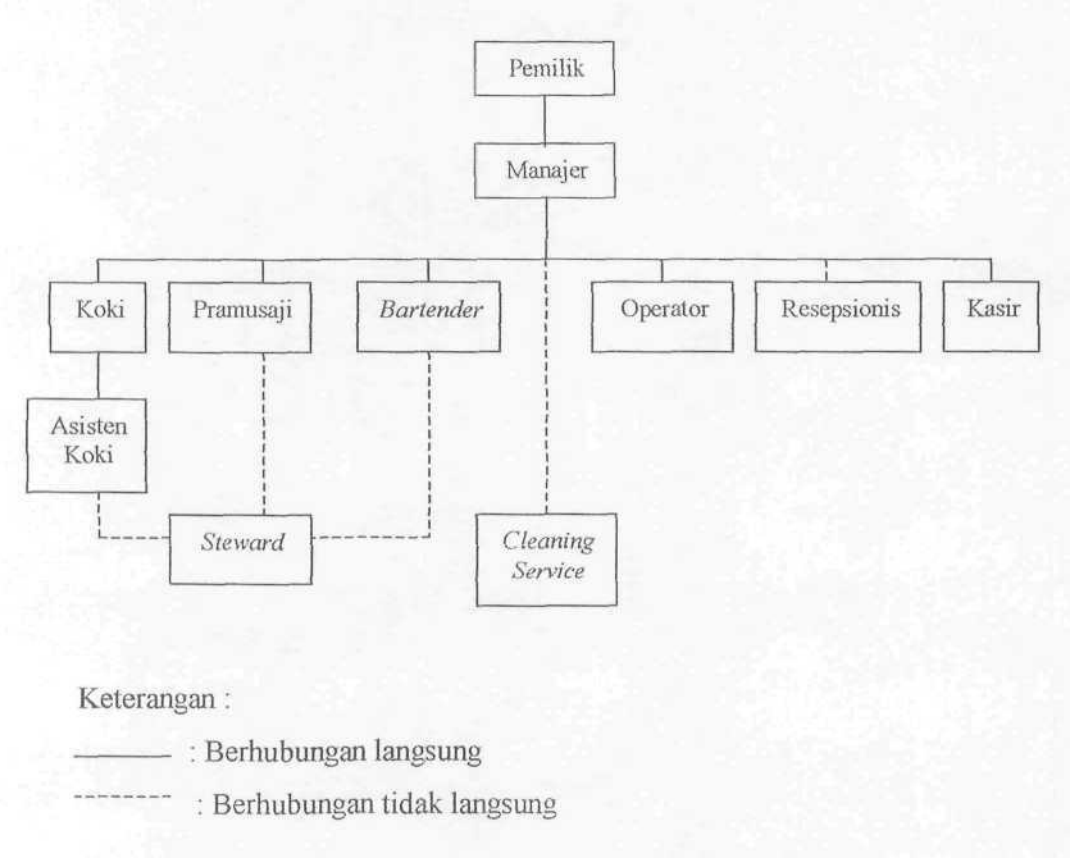
Sasaran pemakai restoran adalah pemilik, pengunjung dan karyavvan yang memiliki aktifitas yang berbeda-beda sesuai dengan perannya masing-masing.

Dalam hal ini pemilik diwakili oleh Manajer. Semua kegiatan yang berhubungan dengan restoran diawasi oleh Manajer. Pemilik akan meninjau dan meminta pertanggungjawaban dari Manajer sewaktu-waktu.

Pengunjung restoran adalah pengunjung mal dan pengunjung khusus. Tingkat kecenderungan pengunjung khusus lebih banyak daripada pengunjung

mal karena restoran Perancis ini merupakan ^*specialties reslaurant"*. Berbeda dengan *food court* atau pujaserayang lebih diminati oleh pengunjung mal.

2.2.2 Slruklur Organisasi Restoran



Skema 2.1 Struktur Organisasi Restoran

Tabel 2.1 Tugas dan Wewenang

JABATAN	TUGAS DAN WEWENANG	JUMLAH PERSONIL
Manajer	• Bertanggung jawab atas kelancaran operasional restoran secara keseluruhan. • Bertanggung jawab atas pengendalian biaya pengoperasian restoran.	1 orang

	• Memimpin kegiatan pengoperasian restoran • Menyampaikan usulan-usulan inovatif perihal peningkatan mutu produk makanan, minuman, musik dan pelayanan.	
Koki	• (Mengontrol bahan makanan, bumbu-bumbu dan sayur mayur sesuai kebutuhan operasional. • Mengolah makanan sesuai order yang tertulis. • Mengontrol bentuk potongan dan timbangan daging sesuai standart porsi. • *Mengatur makanan* dan memberi hiasan sesuai *stcmdart* penampilan makanan.	1 orang
Asisten Koki	• Menyiapkan *kitchen utensil* dalam keadaan siap pakai menjelang dibukanya restoran. • Membantu memasak jenis makanan yang mudah diolah pada saat koki cukup sibuk.	2 orang
Bartender	• Menyiapkari peralatan bar seperti *mixer, shaker, bar spoon. bar fazife, juice fresber,* dan sebagainya • Menata *wine* dan *champagm* di meja display di luar *bar counter.* • Memberikan mmuman kepada pramusaji sesuai *order* yang telah ditulis	3 orang
Kasir	• Menerima uang pembayaran *cash* sesuai jumlah yang seharusnya di teriina sesuai dengan yang tertera di *billnya.* • Menerima pembayaran dengan kartu kredit yang berlaku.	1 orang
Operator *Audio Visual*	• Menghidupkan dan mematikan peralatan *sound system.*	1 orang

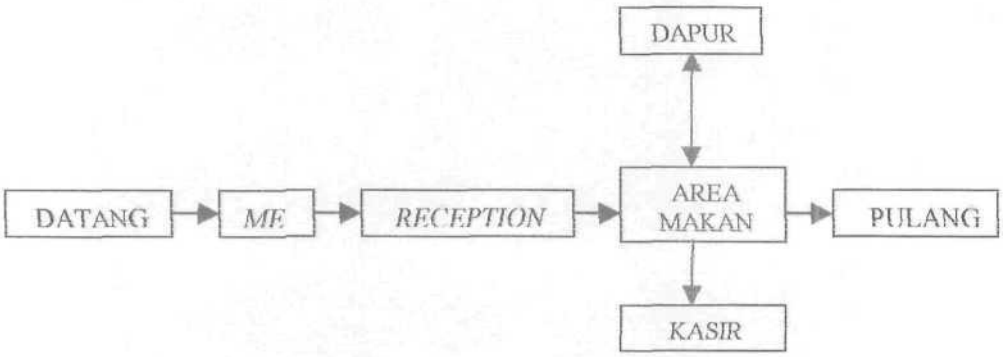
	• Merawat *sound system* agar selalu dalam kondisi normal. • Memperbaiki kerusakan-kerusakan *sound system.* • Menjaga kebersihan dan kenyamanan ruang operator. • Mengecek suara instrumen musik pada saat dimainkan.	
Steward	• Mencuci segala peralatan makan dan minum yang kotor. • Merawat segala peralatan makan dan minum.	3 orang
Resepsionis	• Menerima dan mencatat reservasi lempat untuk restoran baik lewat telpon maupun langsung dicatat di buku reservasi. • Menyambut kedatangan pelanggan yang datang di pintu utama restoran. • Memilihkati tempat duduk sesuai dengan meja yang mereka senangi dan menghantarkan peianggan ke tempat duduknya • Menginformasikan kepada pramusaji alas kehadiran pelanggan tersebut untuk kelanjutan pelayanaa	2 orang
Pramusaji	• Melayani tamu dari datang hingga pulang. • Membantu pengunjungmembayarkekasir.	30 orang
Cleaning Service	• Membersihkan toilet • Membersihkan seluruh area restoran	4 orang (wanita dan pna)

Sumber: Soeknsno. Manajemen *Food and Beverage Service* Hotel. PT Gramedia Pustaka Utama. 2000:133

2.2.3 Pola Aktifitas Pemakai

Pengunjung masuk ke area meiaiui *main enirance* kemudian menuju resepsionis untuk reservasi. Oleh resepsionis diarahkan ke area makan untuk mendapatkan peiayanan dari pramusaji. Seteiah selesai menikmati hidangan, pengunjung membayar ke kasir dengan perantaraan pramusaji. Pengunjung pulang meiaiui main exit.

Pramusaji meiayani pengunjung dari datang hingga pulang. Makanan yang di hidangkan terdiri dari empat iahap yaitu *appetizer, soup, main course* dan *dessert* sehingga pramusaji harus keluar masuk dapur sebanyak 4 (empat) kali untuk mengambii hidangan.



Keterangan :

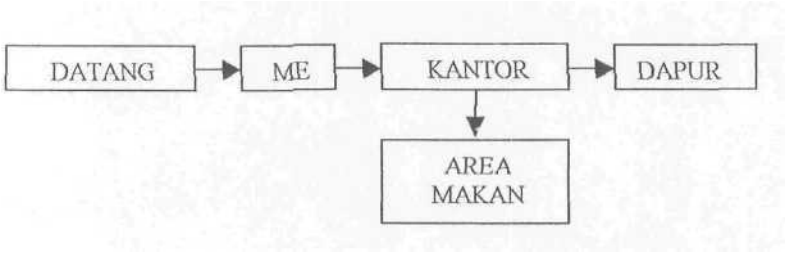
→ : Pola perilaku pengunjung

→ : Pola perilaku pramusaji

Skema 2.2 Pola perilaku pengunjung dan pramusaji

Bariender melayani pengunjung dalam hal minuman. *Bartender* selalu berada di area bar seiama restoran di buka.

Manajer selalu bergerak aktif untuk mengawasi kerja para karyawan maupun bersosialisasi dengan pengunjung. Kanlor digunakan untuk menyelesaikan tugas-tugas yang berkaitan dengan berkas-berkas maupun ketika Manajer melaporkan pertanggung jawabannya kepada pemilik.



Skema 2.3 Jalur sirkulasi aktifitas Manajer

2.2.4 Latar Belakang Perilaku Pemakai

Pengunjung ingin dilayani untuk menikmati hidangan Perancis yang mempunyai menu sendiri dengan berbagai gaya penyajian yang cenderung kearah seni. Didukung suasana ruang yang romantis berdasarkan pola *art deco* beserta musik klasik Perancis dapat memberikan pengalaman bersantap yang sangat berbeda dengan restoran-restoran yang laia

***23* Da ta Pembanding**

Penulis telah melakukan *survey* ke beberapa fasilitas sejenis dengan proyek yang di rancang yaitu :

2.3.1 Desperados

Desperados merupakan pub dan restoran yang terletak di Hotel Shangri-La Surabaya. Pub dan restoran ini beroperasi padapukul 18.00- 02.00 WIB setiap hari Minggu hingga Kamis. Sedangkan pada hari Jumat sampai Sabtu beroperasi pada pukul 18.00- 03.00 WIB.

Desperados telah mengalami renovasi. Desperados yang "bani" memiliki gaya *"Mexican House".* Gaya ini sangat nampak pada pengolahan elemen interiomya Gaya Mexican sudah terasa ketika memasuki *main entrance.* Saat memasuki *main entrance* kita merasa masuk ke rumah Mexico.

Setelah kita memasuki *main entrance* kita ditavvarkan 3 (tiga) bagian ruangan yaitu *Golden Murrel, Hadenda.* dan *Lounge.*

Golden Murrel merupakan pusat kegiatan. Terdiri atas bar. *stage* (panggung), dan lantai dansa. Nuansa area *Golden Murrel* adalah keemasan.

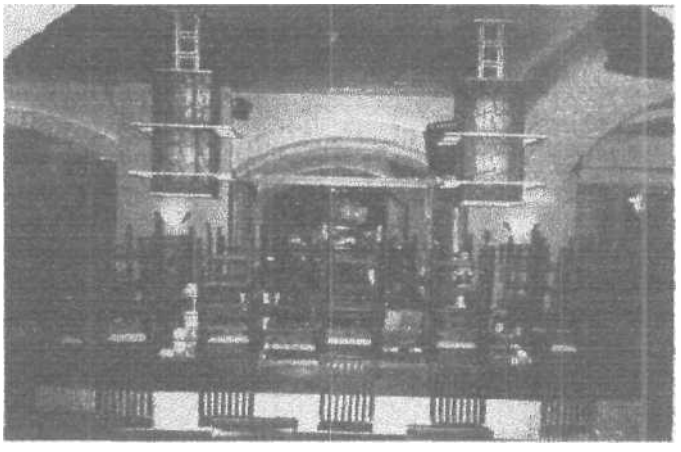
Entertainment yang disajikan berasal dari *group band* luar maupun dalam negeri dengan pembagian jadwal yaitu hari Senin sampai Sabtu adalah group *band* dari luar negeri sedangkan hari Minggu untuk *group band* lokal.

Hacienda merupakan ruang bagian belakang rumah Mexico (leras/ kebun). Oleh sebab itu maka iantainya terbuat dari terakota, terdapat juga air mancur, dan lukisan dinding yang besar sehingga membuat orang merasa sedang duduk pada suatu pekarangan rumah di Mexico.

Lounge merupakan ruang santai. Didominasi dengan dinding-dinding emas, perabot dari bahan kulit berwarna merah. Tersedia juga 4 (etnpat) kursi goyang untuk bersantai.

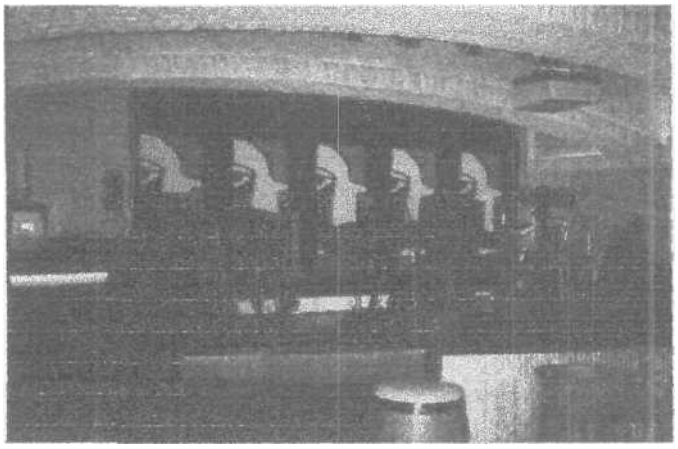
Kapasitas Desperados adalah 186 orang dengan jumlah staff 17 orang termasuk manajer. Pada area bar terdapat 2 sampai 4 orang *bartender.*

Desperados digunakan sebagai parameler dalam hal penerapan tema ke dalam penalaan dan pengolahan elemen inlerior.



Gambar 2.1 Bar Desperados

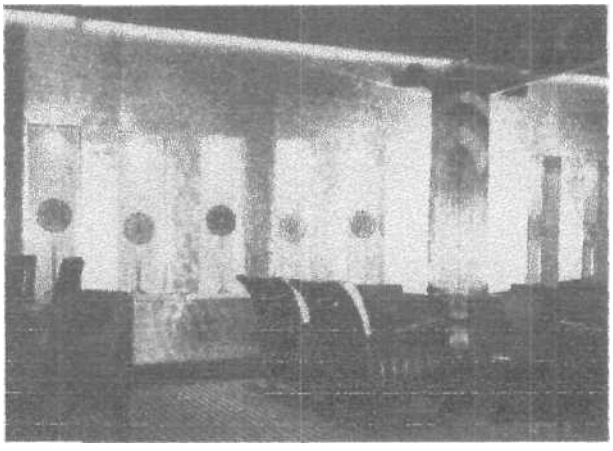
Gambar dialas menunjukkan area bar yang berada di area *Golden Murrel.* Peletakan bar tidak harus berada di dekat dapur. Bar tersebut dijadikan parameter dalam penentuan dimensi perabot bar.



Gambar 2.2 Panggung *Live Show*

Gambar diatas menunjukkan panggimg yang berada di daerah *Golden Murrel.* Panggung ini merupakan area hiburan yang berasal dari *group band* manca negara maupun dalam negeri.

Keberadaan area panggung ini dijadikan parameter dalam menenlukan area hiburan bagi perancangan restoran Perancis karena hiburan yang disajikan dapat menunjang suasana restoran.



Gambar 2.3 *Lounge*

Gambar diatas menunjukkan area *Lounge* yang merupakan daerah santai. Perpaduan wama emas dan merah menjadi aspirasi dalam peraneangan restoranPerancis ini.

2.3.2 Restoran Portofino

Restoran Portofmo merupakan restoran Itali yang berada di Shangri-La Hotel Surabaya. Masakan yang dijual adalah masakan Italia. Selain itu restoran Portofino menyediakan berbagai jenis *wine* dan minuman beralkohoi yang lainnya. Koleksi *wine* di restoran Portofino paling lengkap dibandingkan dengan restoran yang lain di Shangri-La Hotel Surabaya Oleh karena itu apabila tamu hotel membutuhkan *wine* maka diambilkan dari resloran Portofmo.

Restoranyang beroperasi setiap hari pukul 17.00- 22.30 WIB ini memiliki kapasitas 92 orang. Jumlah pengunjung pada hari Minggu hingga Jumat sekitar 50- 60 orang sedangkan pada hari Sabtu dapat mencapai 100 orang. Untuk memenuhi kebutuhan tamu saat makan siang maka restoran Portofino buka juga pada pukul 11.30- 15.00 WIB. Untuk dapat bersantap di restoran Portofino dapat langsung dalang maupun reservasi terlebih dahulu.

Sistem pelayanannya menggunakan sistem *table service.* Walaupun tidak menutup kemungkinan menggunakan sistem *buffe.* Apabila menggunakan sistem *buffe* maka makanan ditata diatas gentong yang disusun sedemikian rupa. Portofino menyediakan meja untuk berdua maupun kelompok. Sistem penyajiannya menggiinakan sistem *American Plate* yaitu pemorsian makanan dilakukan diatas piring sejak dari dapur.

Tema restoran Italia ini adalah Italia Hal ini diterapkan pada pengolahan elemen interior seperti pada *main entrance,* lukisan-lukisan di dinding, bahkan desain *counter* dibuat khas Italia dimana nampak pula alat pemanggang/?/zza .

Suasana yang ditampilkan adalah romantis dengan diiringi musik klasik. Perabotannya menggunakan bahan kayu untuk menimbulkan kesan hangat dan akrab.

Restoran Portofino dipakai sebagai parameter dalam hal penerapan tema didalam interior, penataan dapur, dan sistem pelayanannya.

Gambar 2.4 Area Makan

Gambar diatas menunjukkan area makan restoran Portofino. Pola penataan tempat duduk menjadi parameter dalam perancangan restoran Perancis.

2.4 Data Literatur

2.4.1 Persyaratan Ruang Restoran

Untuk mendirikan sebuah restoran kita harus mempertimbangkan beberapa persyaratan restoran antara lain :

- Luas area memenuhi standar.
- Penyekat antara restoran (area makan) dan dapur harus tahan terhadap api.
- Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran.
- Cukup penerangan.
- Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara.
- Bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan).
- Kualitas bahan bangunan memenuhi standar.
- *Layout* Ruangan yang tercipta mudah diubah.
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.
- Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur.

(Soekrisno, Manajemen *Food and Beverage Service HoteL* 2000:34)

2.4.2 Ciri-ciri *Specialties Restaurant*

Specialties restaurant adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Ciri-cirinya adalah:

- Menyediakan sistem pemesanan tempal.
- Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, popular, dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya inlernasional.
- Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang dan atau makan malam.
- Menu *ala carte* dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
- Biasanya menghadirkan musik/ hiburan khas negara asal.

(Soekrisno, Manajemen *Food andBeverage Service HoteL* 2000:20)

2.4.3 Sistem penyajian

Pada restoran formal ada 2 (dua) sistem penyajian yaitu penyajian gaya "Rusia" dan penyajian gaya "Perancis". Yang menjadi pokok pembahasan adalah penyajian gaya "Perancis" karena restoran yang dirancang penulis menggunakan sistem penyajian *ala* Perancis.

Yang dimaksud dengan penyajian gaya Perancis adalah:

- *Captain waiter* menyerahkan lembaran *order* kepada *waiter.*
- *Captain waiter* menyerahkan lembaran *order* ke juni masak di dapur agar disiapkan bahan-bahan untuk mengolah suatu hidangan.
- Bahan makanan yang masih mentah atau setengah jadi disiapkan sesuai pesanan yang tertulis di *note order.* lalu dibawa oleh *waiter* dan diserahkan kepada *captain waiter.*
- *Captain waiter* memasak, mengatur ke piring panas, memberi *garnish,* dan menata hidangan liingga siap dihidangkan.
- Setelah semua rapi. segera dihidangkan ke tamu oleh *waiter.* Posisi pada waktu menyajikan makanan dari sebelah kanan maupun depan tamu.
- *Clear up* bekas piring makan serta peralatan makan dilakukan dengan cara diambil dari sebelah kanan tamu kecuali untuk *B&B plate, fmger bowl,* dan *salad bowl* yang diambil dan sebelah kiri.
- *Service* semua minuman dari sebelah kanan dengan tangan kanan.

(Soekrisno, Manajemen *Food and Beverage Service Hotel,* 2000:22)

2.4.4 AnDeco

2.4.4.1. Definisi

Gaya arsitektur dan interior yang menonjolkan aspek bentuk, bahan, garis, warna, maupun ornamen/ ragam hias yang diterapkan pada pameran *"The Great Exposiiion Intemationale Des Arts Decoratifs Et Industri Modernes"* di Paris tahun 1925.

2.4.4.2. Ciri-ciri

- Bentuk yang "cemerlang" dengan pola-pola abstrak dan pengulangan motif geometris yang mempertimbangkan pada produksi mesia (Anney Massey, 1994)
- Menggunakan bahan besi, kaca, baja, beton, aluminium, formica, plat chromium, plastik, *glass block.* (Marry Jo Weale, 1973)
- Menggunakan bahan kayu untuk perabot.
- *Art deco* sering menggunakan warna-warna cerah yang bersemangat, tetapi wama pastel yang lembut digunakan sebagai bayangan dan menunjukkan kedalaman. Selam itu juga menggunakan wama abu-abu tua, coklat, dan hitam. (Patricia Bayer, 1988)
- Karakteristik garis yaitu garis lurus yang bersudut, geometris, mengikuti proporsi kubus. Selain itu garis *streamline* juga digunakan pada gaya *art deco.* (Gebhard, David. *Art Deco In America*, 1996)
- Favorit motif antara lain spiral, bunga matahari, zig-zag, segi enam, lingkaran yang terpecah-pecah. (Gebhard, David. *Art Deco In America*, 1996)
- Para perancang *art deco* tetap mempertahankan unsur ornamentik(ragam hias) seperti halnya gaya *an nouveau,* hanya penampilannya lebih radikal. (Edward Lucia-Smith, 1979)
- Pengulangan ragam hias geometris merupakan ciri dari gaya *art deco* yang diinspirasi oleh gaya klasik seperti yang digunakan pada permukaan halus yang menyelimuti bentuk tiga dimensi. (AnneMassey, 1994)