

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Hotel sebagai salah satu bentuk akomodasi dari pariwisata juga ikut berkembang dengan pesat. Krapf, Direktur Lembaga Riset Pariwisata-Universitas Bern di Swiss (1942), mengatakan bahwa definisi tentang akomodasi, terutama hotel adalah sebuah gedung atau bangunan untuk menyediakan penginapan, makanan, dan pelayanan bagi mereka yang menginap serta makanan bagi mereka yang mengadakan perjalanan. Dan hotel besar maupun sedang kebanyakan memiliki lebih dari satu restoran untuk memberi kesempatan para pelanggan memilih jenis restoran maupun makanan serta gaya penyajian dengan harga yang bervariasi sesuai keinginan.

Dalam manajemen hotel terdapat departemen *food & beverage*, aktivitas produksinya meliputi kegiatan menganalisa, merencana, menghasilkan beraneka ragam produk makanan dan minuman berikut pemberian fasilitas, jasa pelayanan profesional dengan pelayanan khusus serta mencapai sasaran dan tujuan organisasi yang ditetapkan, melalui pendayagunaan sumber daya manusia, bahan baku, dan modal secara efisien (Soekresno, 2001:1).

Pada departemen *food & beverage* dikenal yang namanya gastronomi, yaitu seni makanan dan seni minuman, atau ilmu masak-memasak. Dalam perkembangan pariwisata seni masak-memasak diharapkan dapat menjadi salah satu daya tarik wisatawan hotel. Oleh karena itu karyawannya harus menguasai tata cara menghidangkan dan menyajikan serta memberikan pelayanan kepada tamu yang hendak menikmati makanan tersebut, sebagai jasa yang menarik untuk dipertunjukkan. Bila gastronomi juga berdasarkan dari berbagai negeri disesuaikan dengan iklim dan kebudayaannya, maka menjadi salah satu tugas industri pariwisata untuk mempopulerkan makanan daerah atau makanan nasional serta makanan khusus (*specialty*) suatu negeri berikut dengan tata cara menghidangkan dan melayaninya. Dengan demikian secara tidak langsung pengunjung dapat memilih jenis makanan dan restoran sesuai dengan selera. Pada

dasarnya, *food & beverage* tidak saja menggantungkan diri kepada arus wisatawan, melainkan kepada publik setempat yang membutuhkan pangan setiap harinya (Pendit, 1981).

Hotel Shangri-La Surabaya adalah satu-satunya hotel berbintang 5 di Surabaya yang berasal dari Asia. Sebagai jasa akomodasi pariwisata, hotel Shangri-La memiliki beberapa macam restoran. Salah satunya adalah restoran Shang Palace yang juga dikenal dengan restoran Negeri Tirai Bambu “Cina” (Darmo Insight, 2003). Restoran tersebut merupakan salah satu daya tarik pariwisata, dimana menu masakannya adalah spesial yakni khusus masakan Cina, salah satu contohnya adalah *dimsum* yakni menu sarapan pagi negeri Cina, yang diikuti dengan tata cara penyajian dan pelayanan yang bergaya Cina. Sedangkan untuk mendukung nuansa restoran Cina, contohnya dengan penggunaan simbol burung phoenix dan naga, yang dipercaya oleh orang Cina sebagai simbol kemakmuran. Selain itu, material yang digunakan antara lain plester dengan finishing cat, finishing panel kayu, finishing karpet, dimana penggunaan materialnya didominasi oleh kayu yang warnanya cenderung merah dan warna merah merupakan salah satu warna khas negeri Cina.

Keterangan diatas melatar belakangi penelitian untuk mengetahui sejauh mana peran dari perwujudan unsur-unsur disain interior dan menciptakan interior yang bernuansakan Cina di Restoran Shang Palace Hotel Shangri-La Surabaya.

1.2. Pengertian Judul

1.2.1. Judul

“Kajian Perancangan Interior Restoran Shang Palace
Hotel Shangri-La Surabaya”

1.2.2. Arti Judul

1. Kajian

Menurut Depdikbud (1991) kajian adalah hasil kaji, dan bila ditinjau dari arti kata menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1993) kajian adalah proses; cara ; atau cara penyelidikan. Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa kajian adalah hasil kaji atau penyelidikan.

2. Perancangan

Menurut Ching (1996) perancangan adalah tahap yang berawal dari proses pengenalan suatu masalah, merumuskan suatu masalah, mengumpulkan data dan menganalisisnya serta berakhir dengan pengambilan keputusan untuk pemecahan masalah. Bila ditinjau dari Kamus Besar Bahasa Indonesia (1993) perancangan adalah proses; cara; atau perbuatan merancang. Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa perancangan adalah suatu proses yang berawal dari pengenalan masalah, hingga pengambilan keputusan untuk pemecahan masalah.

“*Kajian Perancangan*” adalah hasil kaji dari suatu pemecahan masalah.

3. Interior

Menurut Suptandar (1999:1) interior adalah bagian dalam dari bangunan bagaimanapun bentuk bangunan itu. Bila ditinjau dari Kamus Besar Bahasa Indonesia (1993) interior adalah bagian ruang gedung; ruang dan sebagainya. Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa interior adalah ruang dalam bangunan.

“*Kajian Perancangan Interior*” adalah hasil kaji dari suatu pemecahan masalah pada ruang dalam.

4. Restoran

Menurut Soekresno (2001:16) restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional. Ditinjau dari *Everyman's Encyclopedia vol.10*, restoran adalah tempat dimana masakan disajikan untuk dikonsumsi ditempat. Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa restoran adalah tempat yang menyajikan makanan dan minuman bagi umum.

“*Kajian Perancangan Interior Restoran*” adalah hasil kaji dari suatu pemecahan masalah pada ruang dalam suatu tempat yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum.

5. Shang Palace

Restoran khusus dengan gastronomi Cina dan didukung dengan interior yang bercorak budaya Cina yang terdapat pada Hotel Shangri-La.

“Kajian Perancangan Interior Restoran Shang Palace” adalah hasil kaji dari suatu pemecahan masalah pada ruang dalam suatu tempat yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum khususnya masakan Cina.

6. Hotel

Menurut Darmardjati (1972:25-26) Surat Keputusan Menteri Perhubungan R.I. no. SK.241/H/70 Tahun 1970, tentang hotel tercantum batasan sebagai berikut : “Hotel adalah perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk penginapan (akomodasi) serta menyajikan hidangan dan fasilitas lainnya dalam hotel untuk umum, yang memenuhi syarat-syarat kenyamanan dan bertujuan komersial. Bentuk, susunan, tata ruangan, dekorasi, peralatan dan perlengkapan bangunan hotel dan akomodasi, sanitasi, hygiene, estetika, keamanan dan ketentraman, serta secara umum dapat memberikan sasaran nyaman dan khusus untuk kamar-kamar tamu dapat menjamin adanya ketenangan pribadi untuk para tamu hotel. Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa hotel adalah perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi serta menyajikan hidangan dan fasilitas lainnya untuk umum.

“Kajian Perancangan Interior Restoran Shang Palace Hotel”: hasil kaji dari suatu pemecahan masalah pada ruang dalam suatu tempat yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum khususnya masakan Cina di perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi serta menyajikan hidangan dan fasilitas lainnya dalam hotel untuk umum, yang memenuhi syarat-syarat kenyamanan dan bertujuan komersial.

7. Shangri-La, Surabaya

Sebuah hotel, yang berdasarkan klasifikasi kenyamanan yang diberikan dan fasilitas-fasilitas yang dimilikinya termasuk dalam golongan tertinggi yaitu bintang lima. Pada masa sekarang, arti kata Shangri-La sama dengan surga (www.shangrila.com)

Dari beberapa pengertian tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa judul penelitian "*Kajian Perancangan Interior Restoran Shang Palace Hotel Shangri-La Surabaya*" dapat diartikan sebagai hasil kaji dari suatu pemecahan masalah pada ruang dalam suatu tempat yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum khususnya masakan Cina di perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi serta menyajikan hidangan dan fasilitas lainnya dalam hotel untuk umum, yang memenuhi syarat-syarat kenyamanan dan bertujuan komersial dimana hotel tersebut termasuk dalam golongan hotel bintang lima dan terletak di Surabaya.

1.3. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan unsur-unsur perancangan interior yang dapat mencerminkan suasana Cina pada Restoran Shang Palace di Hotel Shangri-La Surabaya ?

1.4. Ruang Lingkup Masalah

1. Masalah ditinjau dari gastronomi atau masakan dari restoran Shang Palace yang mempengaruhi unsur pelayanannya.
2. Sistem pelayanan yang diberikan oleh restoran Shang Palace kepada pelanggannya yang mempengaruhi penataan ruang dan sirkulasi.
3. Dan unsur-unsur apa saja yang dapat mencerminkan suasana interior restoran Shang Palace.

1.5 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.5.1. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana penerapan perancangan interior yang dapat mencerminkan suasana Cina pada Restoran Shang Palace di Hotel Shangri-La Surabaya.

1.5.2. Manfaat Penelitian

1. Bertambahnya referensi pengetahuan khususnya bagi pihak akademika mengenai penerapan nuansa Cina pada restoran.
2. Mendapatkan kontribusi positif, terutama tentang perancangan interior yang bernuansa Cina.
3. Menambah wawasan tentang perancangan interior restoran dengan gastronomi Cina.

1.6. Metode Penelitian

Pada penelitian ini dilakukan studi kasus, yaitu penelitian tentang status subyek penelitian yang berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas. Subyek penelitian dapat saja individu; kelompok; lembaga; maupun masyarakat (Nazir, 1988:66). Dalam penelitian ini studi kasus difokuskan pada unsur-unsur perancangan interior Restoran Shang Palace yang terdapat pada Hotel Shangri-La Surabaya yang khususnya menyajikan menu masakan Cina.

1.6.1. Metode Pengumpulan Data

1. Studi Kepustakaan

Menurut Surakhmad (1980), teori dibutuhkan sebagai pegangan-pegangan pokok secara umum dan sejumlah data dapat digunakan sebagai pertimbangan suatu kesimpulan. Pengumpulan data melalui studi kepustakaan akan bermanfaat bagi penelitian sebagai tolak ukur dan bahan perbandingan terhadap fakta yang terdapat pada obyek penelitian.

2. Wawancara

Menurut Surakhmad (1980), wawancara merupakan suatu teknik komunikasi langsung dengan subyek yang bersangkutan, dan komunikasi tersebut bermaksud memperoleh data-data yang dapat menunjang penelitian.

Wawancara dengan pihak dari restoran akan sangat berguna untuk memperoleh data yang diperlukan dalam penyelidikan perancangan interiornya.

3. Observasi Langsung

Menurut Surakhmad (1980), observasi langsung adalah pengamatan secara langsung terhadap obyek yang diteliti, baik pengamatan itu dilakukan di dalam situasi sebenarnya maupun di dalam situasi buatan yang khusus diadakan. Pada penelitian teknik observasi berguna untuk mengetahui keadaan yang ada pada obyek penelitian, dimana peneliti mengamati langsung obyek penelitian dan melakukan pemotretan.

1.6.2. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif, yaitu suatu metode dalam meneliti status, sekelompok manusia, suatu obyek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang (Nazir, 1988:63). Pada penelitian ini digunakan metode deskriptif untuk menggambarkan situasi yang terjadi pada restoran Shang Palace khususnya perwujudan unsur-unsur perancangan interior tersebut telah mengacu pada restoran Cina.