

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

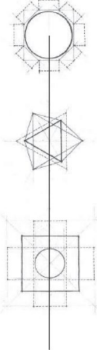

2.1. Kajian Teori

Pembahasan teori yang dikaji ini akan menjadi bahan acuan dan arahan untuk proses rancangan yang akan diterapkan. Teori yang akan dibahas termasuk organisasi masa, bangunan berkelanjutan, standarisasi restoran, perancangan ruang luar, bambu sebagai bahan konstruksi dan berkelanjutan.

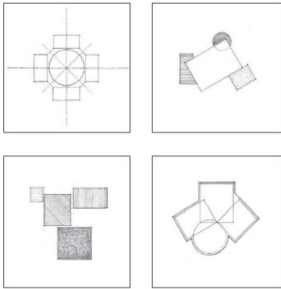

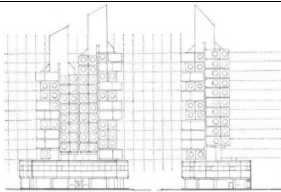

2.1.1 Organisasi Masa

Organisasi masa dapat dipahami sebagai pembahasan karakteristik formal, hubungan spasial, dan respons kontekstual terhadap suatu rancangan. Penataan dan hubungan antar bangunan dan ruang yang terciptakan. Ada lima organisasi spasial yang utama dan memiliki ciri khas dan interaksi tersendiri yaitu organisasi terpusat, organisasi linier, organisasi radial, organisasi berkelompok, dan organisasi jaringan (Ching, 2015). Untuk rancangan sebuah resor dan restoran ada penataan dapat memiliki penempatan atau penataan ruang untuk organisasi masa memberikan dampak yang berbeda.

Tabel 2.1 Organisasi Masa

Jenis Organisasi Masa	Gambar Organisasi	Implementasi di dunia nyata	Dampak hubungan Spasial pada Restoran resor
Organisasi Terpusat			<p>(+) Jarak antar ruang semakin dekat dan mudah untuk sirkulasi.</p> <p>(-) semua fungsi ruang</p>

			berdekatan tidak memberi pengalaman berbeda di resor
Organisasi Linier			(+) sirkulasi mudah dan sederhana (+) Repetisi fungsi ruang untuk makan (saung) (-) jarak antara dapur ke ruang lain akan berbeda.
Organisasi Radial			(+) jarak antara dapur ke ruang lain lebih fleksibel. (-) pusat radial dapur tidak mempersulit akses untuk pembuangan. (-) pusat informasi dalam resor terpakai dengan dapur.

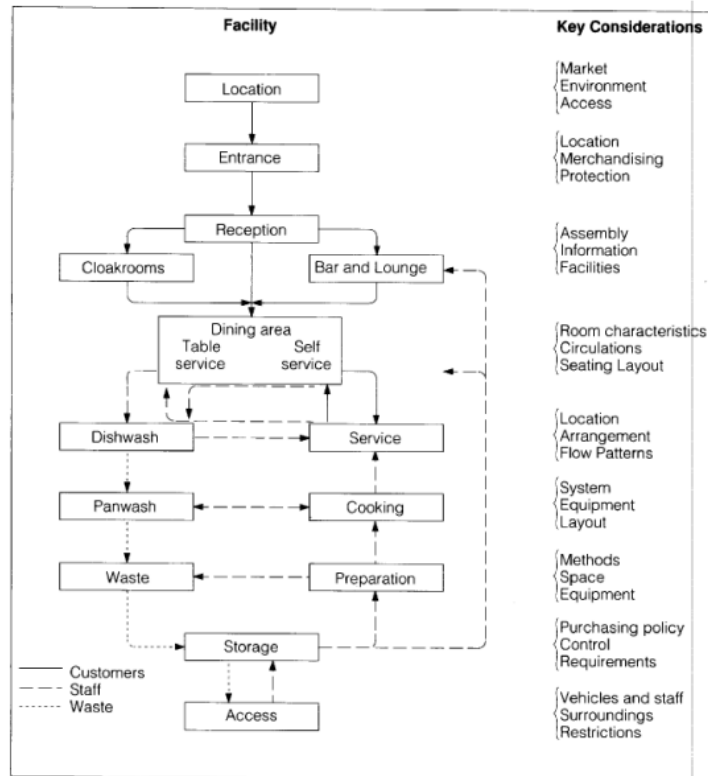
<p>Organisasi Berkelompok</p>			<p>(+) ruang dengan kebutuhan yang sama dekat dengan satu sama lain. (+) dapat memberi pengalaman dalam setiap kelompok berbeda pada resor. (-) mungkin butuh banyak dapur untuk setiap tipe ruang makan yang disegiakan.</p>
<p>Organisasi Jaringan</p>			<p>(+) penataan lebih rapih (+) ruang amkan lebih jelas dan terorganisir (-) kurang keunikan dan ciri khas. (-) terlihat terlalu kaku, tidak fluid dan</p>

			sesuai untuk berlibur.
--	--	--	------------------------

Berdasarkan organisasi yang sudah dibahas dari tabel diatas, bisa di lihat lima jenis penataan organisasi masa yang dibahas yaitu organisasi terpusat, organisasi linier, organisasi radial, organisasi berkelompok, dan organisasi jaringan. Untuk fungsi restoran dan resor diperlukan campuran dari beberapa penataan organisasi masa untuk menciptakan harmonis dan pengalaman masing – masing.

2.1.2 Restoran

Dalam rancangan ini, salah satu fungsi bangunan utama adalah restoran. Sebuah restoran adalah suatu pendirian di mana makanan atau minuman dapat dibeli, (Lawson, 1994). Dalam lingkungan penjualan makanan dan minuman, restoran memiliki fungsi utama untuk jual produk mereka untuk menghasilkan untung. Sebuah restoran memiliki beberapa ketentuan dan standar untuk ukuran rancangannya. Fungsi dari rancangan restorannya bisa termasuk dapur, tempat penyajian makanan, tempat mencuci, tempat masak, tempat makan, dan sebagian lainnya.



Gambar 2.1 gambar flowchart untuk sirkulasi dalam restoran.
(Sumber : Lawson, 1994)

Dari tata ruang dan perencanaan restoran ada alur yang perlu dipastikan untuk menciptakan lingkungan restoran yang optimal dan produktif. Alur ini dapat digambarkan secara diagram berikut. Digambarkan alur untuk tiga kelompok utama yaitu pengunjung, pengelola dan limbah. Pengunjung terlihat berada lebih banyak dibagian depan pada pintu masuk dan ruang makan. ada fungsi penunjang lainnya termasuk bar atau lounge, dan ruang penyimpanan jacket. Di bagian belakang restoran lebih diutamakan untuk pengelola seperti di bagian dapur, yang dpat dibagi menjadi delapan bagian yaitu penyajian, cuci piring, servis, cuci wajan, masak, limbah, persiapan hidangan dan penyimpanan makanan. Jalur untuk limbah dan penyimpanan makanan juga membutuhkan akses tersendiri yang tidak dapat dilewati oleh pengunjung pada restorannya. Data dari Lawson juga menyatat ukuran dimensi standar untuk sirkulasi yang ada di gambar dibawah.

2.08 Circulation data

Average areas	Per person	
	m ²	ft ²
Standing in assembled groups	0.5–0.6	5.5–6.5
Crowding around bars, entrances	0.2–0.4	2.5–4.5
Close seating in conference hall, dance hall, club entertainment	0.5–0.9	5.5–10.0
Bars: 25% seated, 75% standing	0.6–0.9	6.5–10.0
Bars: 50% seated, 50% standing	1.1–1.4	12.0–15.0
Restaurants with:		
Depending on market orientation and standards	70–100 seats	130–200 seats
Cloakrooms: storage area	m ² 2.0	ft ² 20
Sanitary facilities: men	m ² 7.0	ft ² 75
women	m ² 8.0	ft ² 118

(Details are given in section 5.03)

2.09 Widths required in dining areas

Requirement	mm	in.
Aisles		
Convenient for 1 person	900	36
Convenient for 2 people to pass	1,350	(1,100) (a) 54 (42)
Convenient for 3 people to pass	1,800	(1,500) 72 (60)
Access to tables		
Minimum for direct approach	450	18
Minimum for sideways movement	200	8
Space for manoeuvring when seated (behind chair)	300 (200)	12 (8)
Space occupied by diner seated measured outward from table	450 (400)	18 (16)
Customers		
For comfort seated at table	600	24
Under compact conditions, light meals	550	22
Crowded, standing at counter	450	18

(a) Widths quoted are based on average body dimensions and requirements. Figures in brackets represent absolute minima.

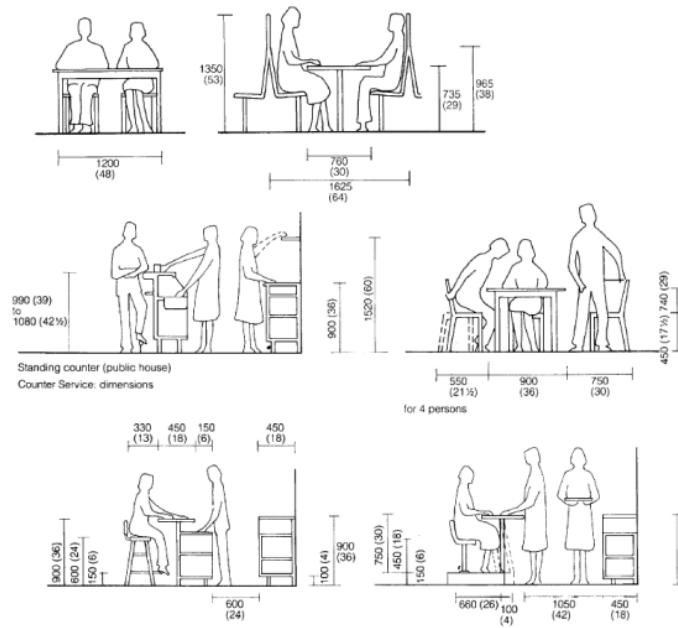
Gambar 2.2 Standar ukuran kebutuhan untuk sirkulasi dalam restoran. (Sumber :Lawson, 1994)

Selain dari sirkulasi didalam restorannya juga ada beberapa faktor yang berkaitan dengan ruang yang tertulis yang memiliki konsep yang perlu dipertimbangkan. Dari lokasi restoran perlu dipertimbangkan pasar yang dapat berkunjung ke lokasi restorannya. Apa target pasarnya sesuai dengan konsep restoran atau apa lokasinya sudah strategis agar dapat menarik perhatian masyarakat ditempat. Selain itu juga ada lingkungannya. Lingkungan yang sepi dan jauh dari fasilitas lain akan berbeda dari lingkungan yang ramai dan memiliki siangan lain yang bekerja dalam bidang kerja yang sama. Lalu, harus dipikirkan akses untuk kedalam lokasinya. Apa di lokasi sudah ada jalur untuk kendaraan masuk, apa perlu dibuat jalur khusus untuk pengunjung restoran tersebut.

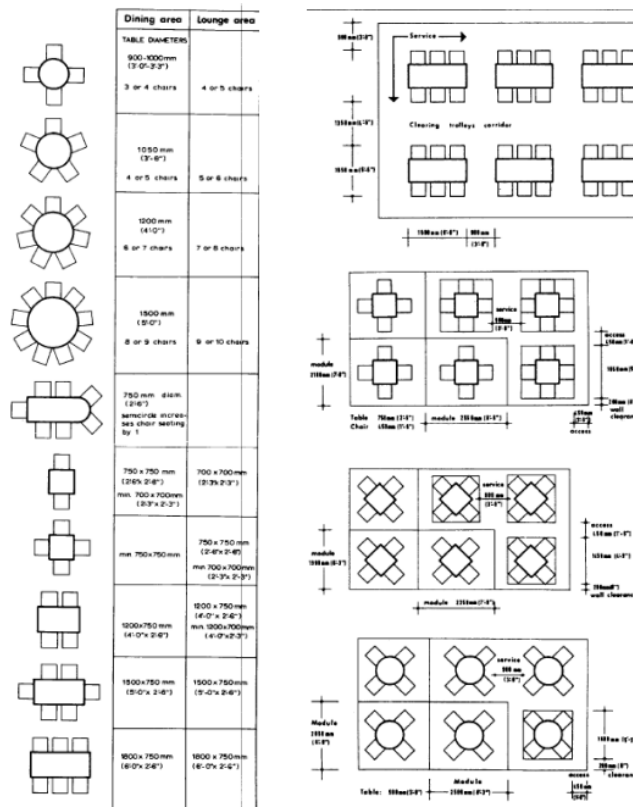
Dalam perencanaan restoran terdapat jalan masuk yang dapat dicermati secara fisik atau bisnis. Jalur masuk berupa fiski itu menjadi gerbang pertama atau indikasi yang menyatakan bahwa pengunjung sudah tiba di lokasi. Saat ada di titik lokasi pintu utamanya bisa menjadi faktor besar untuk suasana restoran. Pemandangan dari luar ke dalam restoran yang dibentuk dari kusen pintu utama dapat membawa suasana kedalam restorannya. Selain itu, untuk dapat jalur masuk kedalam target pasar dan pengunjung. Dimana pengolahan karakter restoran, pertunjukan dan barang dagangan yang berupa makanan, minuman, dan lainnya dapat menjadi daya tarik bagi pengunjung.

Pada titik resepsionis ada banyak kegiatan yang dilakukan seperti mendaftarkan nama untuk antrian masuk restoran, penyimpanan jacket atau mantel dan penyediaan tempat duduk seperti di bar untuk menikmati minuman sebelum mulai makan hidangan yang berat. Ini menjadi titik pertemuan utama untuk informasi, jalur evakuasi utama dan titik bercabang kedalam fasilitas. Jika ruang resepsionisnya dapat menampung semua kegiatan ini, alur kedalam restorannya sudah bisa lebih nyaman.

Berikut adalah kelompok ruangan yang paling besar dan bervariasi yang bisa dinamakan front of the house. Front of the house berarti bagian depan dari restorannya yang pengunjung akan menghabiskan sebagian besar waktu mereka. Ruang ini terdiri dari bagian ruang makan yang terdiri dari dua penyajian yaitu, table service, ketika makanan akan diantar dengan pelayan ke meja dan self-service, dimana pengunjung harus ambil makanannya sendiri seperti di buffet. Tergantung dari ruangan yang ingin diterapkan, akan memiliki karakteristik sendiri, alur sirkulasi yang berbeda dan tata letak tempat duduk. Untuk table service bisa memiliki tata letak tempat duduk yang lebih penuh dan sediakan ruang untuk sirkulasi bagi pelayan untuk menyajikan hidangan kemeja masing – masing. Untuk ruang self-service atau buffet, maka butuh ruang yang lebih lusa untuk meja untuk makanan, jalur yang luas agar pengunjung dapat berkeliling dan mencoba hidangannya dan tergantung dari preferensi bisa ada tempat duduk untuk mereka makan, atau hanya meja untuk taro makanan dan minuman. Dari kedua jenis servis yang disediakan ada kebutuhan meja dengan ukuran sesuai standar dari Lawson seperti yang terlihat dibagian berikut.



Gambar 2.3 Standar ukuran tempat duduk
(Sumber : Lawson, 1994)



Gambar 2.4 Standard Ukuran meja yang dapat digunakan dalam restoran
(Sumber : Lawson, 1994)

Selain *front of the house*, juga ada *back of the house*, bagian belakang restoran yang biasanya hanya untuk pengelola dan pelayan. Disini dapat dibagi menjadi empat bagian yang dapat dibagi menjadi bagian dapur, pembuangan, penyimpanan dan akses. Di bagian dapur memiliki kulster fungsi ruangan tersendiri yang biasanya ada cuci piring, penyajian hidangan, pencucian panci/alat masak, dapur masak dan persiapan hidangan. Di masing masing stasiun ini memiliki alur yang berjalan untuk menciptakan efisiensi untuk makanannya keluar ke tamu dan pengunjung dan alur piring kotor kembali untuk dicuci lagi. Dapur memiliki banyak peralatan seperti kompor, oven, mesin cucui piring, wastafel, meja untuk masak dan banyak laci untuk peralatan kecil. Harus ada sistem untuk tata letak, peralatan dan sirkulasi agar dapurnya bisa beroperasi dengan bagus.

Bagian pencuci piring biasanya juga bersamaan dengan pembuangan sampah, karena ini adalah tempat untuk buang segala sisa makanan dan kotoran dari piring dan masakan yang tidak layak disajikan. Untuk desain yang efisien bisa diletak berdekatan dengan toilet umum untuk pengunjung, tetapi perlu dipastikan tidak ada bau yang bocor kebagian depan restoran. Dari ruang penyimpanan dan akses ini berupa pantry atau cooler/chiller untuk makanan segar didalam kulkas agar tidak busuk dan juga ruang penyimpanan makanan kering seperti tepung, telur, gula, garam, yang biasa menjadi bahan pokok untuk masak. Kedua ruangan ini perlu ada akses ke pintu luar yang dekat untuk bagian loading dock untuk pemasok yang akan antar bahan – bahan masak ke restoran.

2.1.3 Budaya Jepang

Jepang memiliki kemajuan teknologi yang membuat negara tersebut menjadi negara yang maju dan dapat bersaing dengan negara lain. Jepang juga menjadi *trendsetter* dunia dalam industri musik, *fashion*, *game*, gaya hidup. Terlepas dari itu, Jepang tidak lupa mengenalkan budayanya misalnya melalui media novel, *film*, komik, lagu. Perlu diketahui jika faktor pembentuk budaya Jepang banyak didasari oleh ajaran Shinto dan juga pengaruh dari Cina sehingga banyak elemen budaya Cina maupun Shinto yang dapat ditemui pada kebudayaan Jepang baik dari aksara kanji hingga arsitekturnya. Dari kepercayaan Shinto

tersebut juga terdapat sebuah festival yang disebut Matsuri yang umumnya diselenggarakan di Jinja atau kuil. Tidak hanya itu, kebudayaan Cina juga secara tidak langsung melahirkan budaya chanoyu atau upacara minum teh yang mulanya hanya dilakukan oleh kaum bangsawan maupun kaisar hingga akhirnya dapat dilakukan bagi seluruh orang.

Sebelum dipengaruhi budaya Eropa dengan banyaknya gedung-gedung, Jepang memiliki banyak bangunan tradisional. Hal ini disebut wujud kebudayaan artefak yaitu wujud kebudayaan berupa fisik bangunan hasil dari aktivitas. Budaya tradisional Jepang salah satunya yaitu rumah orang Jepang menggunakan tatami (sejenis tikar). Ruangan yang dialasi tatami ini memiliki nilai praktis misalnya pada waktu siang hari dapat dijadikan sebagai ruang tamu dan malam hari dapat dijadikan sebagai tempat tidur. Hingga saat ini, meskipun telah dipengaruhi kebudayaan Eropa, rumah-rumah di Jepang tetap terdapat ruangan yang dialaskan tatami. Selain itu, kebiasaan orang-orang Jepang yang menanggalkan sepatu di genkan ketika masuk ke dalam rumah lalu menggantinya dengan *Surippa* (sandal). Namun, hal itu tidak berlaku ketika mendatangi rumah yang bukan orang Jepang, misalnya Amerika Serikat yang tidak melepaskan alas kaki ketika masuk ke rumah karena negara Jepang juga sangat menghargai kebudayaan dari negara lain (Dinner dan Moorad 2010).

Kebudayaan tradisional Jepang yang berkaitan erat dengan konsep agama Shinto memiliki makna menghargai alam. Konsep ini mempercayai bahwa dewa-dewa yang hadir dari setiap unsur alam misalnya batu, gunung, air terjun, pegunungan, dll. Kekayaan budaya Jepang sendiri paling menonjol pada periode Edo. Di era modernisasi ini, Jepang dapat mengadaptasi budaya barat yang mana lebih dominan budaya Eropa dengan menggabungkan budaya lokalnya sehingga unsur budaya tersebut tidak hilang dan tetap dilestarikan.

2.1.3.1 Budaya Teh

Chanoyu atau budaya upacara minum teh merupakan salah satu budaya tradisional Jepang. *Chanoyu* sendiri memiliki arti air panas yang dituangkan ke teh dan dipahami sebagai menghidangkan teh oleh sang tuan rumah kepada para tamunya. Mulanya, budaya *chanoyu* berasal dari Cina yang kemudian sangat

dilestarikan di Jepang hingga saat ini. Menurut Danandjaja (1997:28), ia menyatakan bahwa tujuan upacara minum teh ini sebagai bentuk menghargai semua kehidupan dan benda dan dilakukan untuk menciptakan kehidupan yang sempurna dan membawa kedamaian raga dan jiwa. Budaya *chanoyu* masuk ke Jepang pada periode Kamakura (1192-1333) yang dibawa oleh pendeta Buddha Zen. Menurut tradisi Buddha, teh bermanfaat untuk menambah kesiagaan dalam bermeditasi.

Budaya *chanoyu* awalnya hanya dilakukan oleh para kaum bangsawan yang dilakukan di dalam *chashitsu* yang merupakan ruangan kecil khusus untuk melakukan *chanoyu* atau upacara minum teh. Ruangan ini mulanya hanya dimiliki oleh kaisar serta kaum bangsawan sehingga perayaannya menekankan kemewahan hingga pada akhirnya seorang pendeta Buddha Zen, yaitu Sen no Rikyu menyatakan bahwa yang harus ditekankan dari ritual *chanoyu* ialah kesederhanaan serta seluruh lapis masyarakat dapat mengikuti *chanoyu*. Pernyataan Rikyu juga didukung oleh seorang bangsawan yang bernama Toyotomi Hideyoshi.



Gambar 2.5 Tempat upacara minum teh
(Sumber : itoen-ultrajaya.co.id, 2021)

Akibat pemikiran Rikyu, seiring berjalannya waktu akhirnya dibangunlah kuil hingga sekolah yang mengadakan kursus *chanoyu* dan sering kali *chashitsu* atau ruang khusus upacara minum teh tersebut dibuat terpisah maupun menempel dengan bangunan utama yang kemudian kelilingi oleh taman kecil. Dalam upacara minum teh, sebelum masuk ke dalam *chashitsu* para tamu akan melewati pintu rendah atau *nijiriguchi* dan duduk di atas lantai *tatami*. Adapun *chashitsu* sendiri memiliki ukuran seluas 8,93 meter persegi atau empat setengah kali dari

ukuran *tatami*. Interior *chashitsu* dilengkapi oleh beberapa hiasan dinding seperti lukisan maupun puisi Jepang.

Kesederhanaan yang ditonjolkan dalam upacara minum teh tidak hanya dari wujud bangunannya saja tetapi juga taman yang menghiasi di sekelilingnya. Taman di luar *chashitsu* didesain sederhana dengan tanaman hijau guna memberikan kesan asri seperti bambu dan cemara. Kemudian adanya bebatuan sebagai pijakan dan secara tidak langsung memberi tanda *entrance* menuju *chashitsu* yang tidak lupa juga dilengkapi dengan tempat cuci tangan dan mulut yang terbuat dari batu. Selain itu, agar kesan sederhana semakin tampak pada *chashitsu*, pada atapnya menggunakan material jerami dan dinding kayu seperti rumah yang berada di pedesaan.

Meskipun secara desain *chashitsu* mengupayakan untuk menonjolkan kesederhanaan, nyatanya terdapat makna tersirat lain seperti pintu yang rendah sehingga membuat orang yang mengunjunginya akan membungkukkan badannya sebagai bentuk menghormati orang lain. Kemudian ukuran ruang *chashitsu* yang tergolong kecil dan berkapasitas sedikit dimaksudkan guna menghapus batas dan status sosial serta menciptakan suasana yang akrab dan tenang.

2.1.3.2 Budaya Bonsai

Budaya bonsai diketahui merupakan seni menanam pohon yang dikerdilkan dalam sebuah pot yang dangkal. Proses pembuatannya memperhatikan konsep keharmonisan antara tinggi pohon, batang, daun, bunga, penyebaran akarnya, serta cabang ranting. Keharmonisan ini yang menjadikan lambang antara manusia, langit, dan bumi yang apabila ditarik garis maka akan membentuk segitiga asimetris maupun simetris. Pembentukan bonsai ini menjadi panorama alam. Pada negara asalnya seni bonsai sangat erat kaitannya dan terpengaruh dari seni lukis di Cina, kaligrafi, sampai dengan seni budaya maupun syair. Sebuah awal yang membuat para seniman bonsai terinspirasi dalam membentuk sebuah gaya Bunjin dan sering disebut juga 'shu hua shi penjing' yang merupakan tiruan dari karakter serta estetika dari seni kaligrafi yang lebih dulu berkembang; yang kemudian sering disebut juga sebagai 'wen ren shu' atau penjing yang merupakan gaya pujangga karena memang yang menciptakannya

merupakan para pujangga, namun bukan sebagai gaya tua renta layaknya pujangga miskin yang sengsara.



*Gambar 2.6 Penanaman Bonsai di dalam ruangan sebagai seni
(Sumber : Bonart-hk, 2021)*

Bonsai memiliki filosofi pohon indah yang tumbuh di alam yang tua. Penjiwaan menjadi salah satu unsur yang harus dimiliki oleh pembuat bonsai yang membuat seniman bonsai harus memiliki kecintaan di dalamnya. Faktor yang mempengaruhi kecintaan tersebut secara ekonomi maupun non-ekonomi yang menjadikan bonsai sebagai sarana atau media pengembangan diri maupun rekreasi bagi pembuatnya. Seperti halnya dalam pekerjaan lain, faktor ekonomi yang mempengaruhi kecintaan seniman terhadap bonsai tidak akan berlangsung lama, karena pada kenyataannya nilai ekonomi hanya akan didapat ketika bonsai telah melalui proses yang cukup lama dalam pembuatannya. Sedangkan kecintaan terhadap bonsai yang sesungguhnya akan didapat ketika bonsai telah memahami manfaat dari bonsai itu sendiri. Keharmonisan, penjiwaan, serta keharmonisan dari seluruh elemennya seperti bentuk batang, daun, akar, serta media penyimpanannya menjadikan penikmatnya dengan bonsai merupakan salah satu sarana yang biasanya dilakukan untuk melepas kejenuhan, karena dengan mengamati bahkan membuat bonsai sekalipun dapat membuat pikiran menjadi lebih tenang dan kreatif. Selain itu, tanaman ini dijadikan sebagai media komunikasi melalui visual seperti karya seni lainnya. Dengan merawat tanaman bonsai ini dapat memahami arti ketenangan alam yang sesungguhnya.

Jika hubungan dengan pepohonan di Meiji Jingu tidak lagi sepenuhnya ditentukan oleh pengasuhan dan perawatan, namun seni bonsai memprioritaskan kualitas. Bonsai memiliki sejarah panjang, berawal dari Cina bersama Buddhisme dan kemudian disempurnakan oleh Jepang yang menjadi hobi favorit para elit

termasuk Zen biksu, cendekiawan, dan kelas samurai. Usia dalam bonsai dihormati sebanyak di pohon tumbuh di hutan pegunungan atau di samping kuil. Sebagian ini mencerminkan fakta sederhana bahwa pohon hidup lebih lama dari manusia dan hewan. Mereka memiliki umur panjang yang didambakan banyak orang. Lagipula pohon yang tumbuh di pot dangkal mengeluarkan tunas baru setiap musim semi, sedangkan orang menjadi tua sehingga kekuatan dan vitalitas mereka berkurang. Orang Jepang "merasakan sesuatu yang ajaib kualitas" dalam regenerasi pohon tahunan ini tumbuh di pot dangkal. Pohon-pohon tua telah menyaksikan sejarah, dan dalam kasus Tokyo, selamat dari perang, wabah, kebakaran, dan bencana alam lainnya yang menimpa kota dengan frekuensi yang menyedihkan. Umur panjang ini sebagian merupakan hasil dari kualitas magis pohon miniatur, tetapi juga merupakan bukti kemitraan mereka dengan generasi petani berturut-turut (Moore dan Atherton 2021).

2.2. Preseden

2.2.1 Restoran D'Ubud

Restoran D'Ubud merupakan restoran dengan makanan khas Bali terletak di daerah Sentul. Restoran ini berada ditengah lembah disamping sungai dan dikelilingi sawah. Inti dari rancangan restoran ini adalah untuk menciptakan wisata sawah, menjual pemandangan dalam lembahnya dan ada kebun binatang di tengah – tengah lembah sebagai destinasi beristirahat dengna alam. Bangunan tersebut berupa bangunan minimalis yang sangat terbuka dan tradisional. Di bagian pintu utama ada gubuk untuk pos keamanan dan jembatan terbuat dari bamboo yang mengarah kedalam restorannya.



*Gambar 2.7 Gambar pintu masuk kedalam area restoran D'Ubud di Sentul
(Sumber : ariansyahrmhdn, 2022)*

Dalam restoran dibagi zonasi menjadi dua, bagian makan dan bagian dapur. Dalam bagian dapur terbuat dari batu bata dan beton, yang leboh tertutup dan hanya 16 ada beberapa bukan untuk menyerahkan makanan yang siap dihidangkan. Lalu di bagian makan dilengkapi dengan perabot terbuat dari rotan dan tertuduh dengan struktur bambu dan spandek transparan. Karena disini hanya terdiri dari kolom struktur dan atapnya, maka juga dibatasi dengna vegetasi sebagai sekat sekeliling dan untuk mengundang alam masuk kedalam lingkungannya. Karena rancangannya juga terbuka, maka ada ventilasi silang yang dapat dimanfaatkan dari rancangan tersebut.



*Gambar 2.8 Penampilan foto pribadi restoran dengan pemandangan dari sawah disamping restoran
(Sumber : Hasil olah data pribadi, 2022)*

2.2.2 Restoran Jaccaranda, the Upper Cliff

Restoran berikut bernama Jaccaranda di Upper Cliff, Sentul, yang merupakan café yang menjual pemandangan gunung dan lembah sebagai atraksi utamanya. Bangunannya sendiri sangat kontras dengan lingkungannya, berwarna hitam dan terbuat dari beton dan baja. Kontras dari bentuk bangunan dan lanskap pegunungan yang sudah ada menjadikan restoran ini seperti mahkota di atas gunung tersebut. Disediakan plafon untuk pemandangan dan juga kolam renang bagi pengunjung untuk digunakan selama di café untuk istirahat dan menikmati pemandangannya. Segi ruang dalam dari bangunannya juga lebih modern dilainkan bangunan sebelumnya berkat perubahan bahan material bangunannya, tetapi masih menerapkan fungsi ruang dan rancangan yang sama. Tersedia tempat duduk di lantai dasar dan lantai atas dengan sistem ventilasi silang untuk mengatur iklim mikro di ruangan dan dapur yang terletak di lantai dasar pada titik persimpangan kedua tempat makan di 17 lantai dasar. Rancangan ini terlihat lebih modern dengan penggunaan materialnya tetapi masih ingin mengundang alam ke dalam ruangnya.



*Gambar 2.9 Foto pribadi penampilan restoran Jaccaranda di Uppercliff yang memiliki pemandangan ke pegunungan Sentul.
(Sumber : Hasil olah data pribadi, 2022)*

2.2.3 Restoran Gubug Berkah Resto

Dalam rancangan restoran berikut dapat diterapkan dari segi material bambu sebagai bahan utama rancangan dan juga zonasi fungsi ruang didalam restoran. Gubug berkah resto di Ciater merupakan rumah makan yang menyediakan tempat makan, bermain, acara resmi, panggung music dan instalasi permainan. Pembagian semua fungsi ruang ini ditata secara linear dari awal pintu masuk hingga belakang dimana semakin belakang terasa semakin tertutup dan adanya privasi. Disambut dengan wastafel dan tempat cuci tangan di pintu utama yang terlindungi dengan kubah terbentuk dari bambu, ada gagasan visual tentang kontiuitas yang masuk kedalam restoran. Dalam zonasi berikut merupakan tempat makan dalam panggung beton dengan meja dan kursi kayu. Dengan langit-langit tinggi, ruang ini terasa yang paling luas dan terbuka. Berikutnya ada bagian yang lebih berwarna dan terhias dengan rumput dan kursi beanbag untuk pengunjung duduk dengan santai dan menikmati artis yang sedang main music di panggung sebelah. Lalu ada saung terbuat dari bambu, dimana pengguna dapat makan sambil duduk di lantai dan mendapatkan pemandangan panggung music di sebelahnya. Lalu di bagian belakang tersedia tempat makan yang ditata lebih resmi cocok untuk acara makan yang berkapasitas besar. Di ruangan ini berada dalam bangunan terbuat dari beton yang bernuansa lebih colonial dan ada unsur sejarah dibelakangnya.



Gambar 2.10 Foto pribadi penampilan interior restoran Gubug Berkah Resto dengan penerapan bambu sebagai bahan strukturnya

(Sumber : Hasil olah data pribadi, 2022)

2.2.4 Restoran Surgana Rasa

Restoran yang lebih mewah terletak di BSD, bernama Surgana Rasa. Restoran ini merupakan restoran menengah keatas yang menjual estetika ruang dalam terbuat dari bambu yang terlihat lebih modern. Dibangun disamping jalan utama Jl. Raya Rawa Buntu, restoran ini dikenal untuk menciptakan kemacetan pada jalanan utama tersebut karena ada kurangnya tempat parkir. Akan tetapi, Ketika sudah masuk pintu utamanya, terlihat lingkungan yang mewah dan berkelas dengan perabot kursi rotan dan meja kayu yang dipernis. Ada empat zonasi tempat makan yaitu ruang utama yang menjadi ruang masuk dan titik pertama untuk dilayani. Lalu ada tempat makan dekat bar berlingkaran terbuat dari kerrang. Ada juga rumah makan di bagian belakang disamping air terjun buatan. Dan ruang dalam bertingkat ua lantai untuk pelanggan yang ingin ruang lebih tertutup dan tersendiri. Restoran ini juga memiliki atraksi yang unik seperti burung beo yang akan dikasih makan, air terjun buatan dengan nama restorannya, dan juga air mancur di dekat bar.



*Gambar 2.11 foto pribadi di restoran Surganarasa menghadap daerah bar.
(Sumber : Hasil olah data pribadi, 2022)*

2.2.5 Tempat wisata Padi – Padi

Tempat wisata berikut ada Padi Padi yang terletak di daerah Cengkareng, dimana fasilitas ini merupakan satu bangunan yang panjang, dengan fungsi dapur, ruang menyambut pengunjung, fasilitas kamar mandi dan ruang serbaguna. Dalam ruang menyambut pengunjung ada aula yang tinggi dimana pengunjung akan masuk untuk menunggu pelayan untuk mengambil pesanan makanan dan minuman mereka. Disini minuman berkemasan akan disiapkan kedalam keranjang untuk pengunjung bawa ke bagian belakang Gedung ke area piknik. Ketika pengunjung sudah tiba di area piknik akan tersedia tiatr untuk mereka gunakan sebagai alas duduk untuk makan. Setelah pesanan lainnya dimasak didapur akan diantar ke titik piknik yang sesuai dan pengunjung dapat menikmati hidangan mereka. Dalam ruang multifungsi ini ada meja hais dan cermin yang biasa digunakan oleh pengunjung untuk dandan untuk acara. Karena lokasi tersebut memiliki tujuan untuk menjual pemandangan sawah yang bersebelahan, maka pengunjung disini sering berupa pasangan yang ingin foto prewed dan foto aestetik. Juga dilengkapi dengan deramaga kecil kepada danau kecil dan ayunan sebagai titik foto dan pemandangan untuk pengguna dan pelanggan fasilitas tersebut.



*Gambar 2.12 foto pribadi di tempat wisata Padi padi dengan bangunan serba guna (kiri) dan interior dapur (kanan).
(Sumber : Hasil olah data pribadi, 2022)*

2.2.6 Ruang Luar Mana Earthy Paradise

Mana Earthly Paradise yang terletak di daerah Sayan, Bali adalah usaha *eco-acomodation* yang menyediakan akomodasi, restoran dan ruang luar untuk pengunjungnya. Akomodasi yang terbuat dari earth bag, atau karung yang diisi tanah liat untuk dibangun menjadi dinding bangunannya (Mana, 2019). Di bagian luar ada restoran yang semi-terbuka terbuat dengan struktur kayu dan hiasan bambu. Restoran ini terletak sebelah dengan taman serbaguna yang bisa digunakan untuk wadah bazar atau acara pentasi yang sering diadakan setiap bulan di penginapan ini. Pengunjung dapat duduk beristirahat di kursi yang tersedia di dalam restoran maupun di taman dan dilayani oleh pelayan untuk hidangan makanan dan minuman yang diinginkan.



*Gambar 2.13 foto tempat makan interior di Mana earthly paradise (kiri) dan ruang luar serbaguna (kanan)
(Sumber : Mana, 2019)*

2.3. Kerangka Pemikiran

Fungsi dari tempat pariwisata yang diinginkan harus dapat mencapai tiga tujuan utama. Yang pertama adalah untuk menyatukan unsur alam sekitar dengan hasil rancangan agar pengunjung dapat mengalami waktu liburan dan istirahat dengan alam. Hal ini penting karena alam adalah konsep utama dalam rancangan tempat pariwisata ini. Berikut ada penerapan bangunan bentang lebar sepanjang 30-meter yang bisa mengakomodasi ruangan fungsi besar untuk menyambut pengunjung dalam pariwisata. Yang terakhir adalah kelengkapan fasilitas penunjang agar pengunjung nyaman dan betah atau merasa senang untuk tetap berada di lokasi pariwisatanya. Fasilitas penunjang yang dapat disediakan

termasuk restoran, ruang kursus atau *workshop*, tempat beristirahat, tempat bersenang - senang dan pemandangan alam didalam yang berbentuk taman. Fasilitas ini harus berkualitas untuk dapat menarik masyarakat menengah keatas, dan memastikan mereka ingin kembali jika diberi kesempatannya lagi ke tempat pariwisatanya.

2.4. Kriteria Rancangan

Program ruang yang direncanakan untuk rancangan ini dapat diambil dari studi preseden yang sudah dijelaskan sebelumnya. Program ruang yang akan diterapkan dalam rancangan termasuk ruang luar dengan lahan padi, ruang pengelola padi, ruang makan restoran, dapur, ruang kursus masak, ruang kantor, kamar mandi, ruang serbaguna, toko souvenir, tempat istirahat dan tempat dengan pemandangan yang indah. Hal ini dapat dicapai dari proses rancangan untuk tempat wisata tersebut.