



Analisis Desain Interior Pada Restoran Warung Suluh

Nanda Reisyia Violetta ¹,

Program Studi Manajemen Pariwisata, Stiepar Yapari Bandung

Email: mikananda006@gmail.com

Rizki Ramdhani ²

Program Studi Manajemen Pariwisata, Stiepar Yapari Bandung

Email: riramganteng@gmail.com

Korespondensi Penulis: mikananda006@gmail.com

Abstract. *This study aims to analyze the interior design that attracts consumers in the suluh stall restaurant and also to describe the menu that is the best seller in this restaurant. The analysis method used is the descriptive method., by finding enough detailed information in several references. The restaurant itself not only sells the taste of a dish, but restoran also sells a comfortable atmosphere for consumers. Various innovations have sprung up because the culinary business competes to keep up with the development of the world. The café or restaurant that innovates by carrying out the concept of traditional and modern themes. This warung suluh restaurant presents a traditional nuance concept. The theory of this research is Interior design is the process of compiling and creating various interior elements so that they can become a related unit in order to achieve certain goals in the aspects of aesthetics, comfort and safety of the room (THABRONI). The result of this study is to explain the design of the warung suluh restaurant carrying the concept of old Jogja which has a variety of classic interiors.*

Keywords: *interior design, restaurant, traditional, classic*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis desain interior yang menjadi daya tarik konsumen pada restoran warung suluh Dan juga untuk mendeskripsikan menu yang menjadi best seller di di restoran ini. Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif., dengan menemukan informasi yang cukup rinci di beberapa referensi. restoran sendiri tidak hanya menjual cita rasa suatu masakan akan tetapi restoran juga menjual suasana yang nyaman bagi para konsumen. Sebagai inovasi bermunculan dikarenakan bisnis kuliner bersaing mengikuti perkembangan dunia. Adapun cafe ataupun restoran yang berinovasi dengan mengusung konsep tema tradisional maupun modern. Restoran warung suluh ini menyajikan konsep nuansa tradisional. Teori penelitian ini adalah Interior design merupakan proses penyusunan serta penciptaan berbagai elemen interior supaya bisa menjadi satu kesatuan yang berkaitan guna mencapai tujuan yang tertentu di aspek estetis, kenyamanan dan keamanan ruangan. Hasil penelitian ini yaitu memaparkan desain restoran warung suluh mengusung konsep jogja tempo dulu yang memiliki berbagai interior klasik.

Kata kunci: desain interior, restoran, tradisional, klasik

PENDAHULUAN

Alasan memilih restoran warung suluh dijadikan objek penelitian yaitu dikarenakan kami tertarik dengan desain interior yang ada di restoran warung suluh ini dan informasi restoran ini selalu ada di sosial media dikarenakan memiliki konsep yang berbeda dengan restoran lainnya yaitu konsep tradisional jawa tempo dulu sehingga menarik berbagai pengunjung untuk mendatangi restoran ini.

Restoran warung suluh adalah salah satu dari banyaknya bisnis kuliner yang berada di kota Bandung, Lebih tepatnya berada di jalan Dr. Cipto nomor 8, Pasir Kaliliki, Kecamatan

Cicendo. Warung Suluh sudah berdiri pada tanggal 26 Juli tahun 2018. Warung suluh menyajikan nuansa tradisional daerah Bandung yang sangat kentara dan terasa dari bangunan Jawa tempo dulu seperti joglo yaitu rumah kayu yang dapat di bongkar pasang

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan seseorang ke satu ataupun berbagai tempat yang memiliki tujuan yaitu untuk rekreasi/ liburan, bisnis, bersenang senang dan untuk meneliti sejarah yang ada di tempat tersebut. Beraneka ragam faktor pariwisata saat ini dapat mendukung dan memberikan kepuasan kepada pengunjung.

Kebutuhan manusia terhadap pariwisata seperti untuk refreshing di Indonesia maupun diseluruh dunia dinilai memiliki prospek yang cerah di masa yang akan datang. Selain prospek, Sektor pariwisata juga mampu membantu meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Pembangunan Pariwisata juga meningkatkan pendapatan devisa, menciptakan lapangan kerja, merangsang pertumbuhan industri pariwisata, oleh karena itu dapat memicu pertumbuhan ekonomi, terlebih dapat mendorong di berbagai negara untuk mengembangkan sektor pariwisata untuk memperkenalkan adat dan budaya serta kekayaan dan keindahan alam daerah maupun negara.

Paariwisata terdapat berbagai komponen yang salah satunya adalah di bidang kuliner yang juga memiliki peran penting di industri pariwisata. Salah satu contoh industri kuliner adalah restoran atau rumah makan. Wisata kuliner saat ini memiliki potensi yang luar biasa di indonesia dikarenakan keanekaragaman kuliner dan juga berbagai inovasi baru kuliner nusantara yang bersumber dari berbagai daerah dan budaya yang beragam ialah kekayaan yang pertumbuhannya harus terus dikembangkan. Maka dari itu industrri kuliner harus selalu berkembang serta Kreatifitas pun harus dikembangkan. Kementerian Perindustrian RI mencatat, di tahun 2022 terdapat kenaikan sebesar 3,68% pada segi pertumbuhan sektor industri restoran dan rumah makan. Angka tersebut meningkat dari tahun 2021 yang hanya sebesar 2,95%.. (BinekasrI)

Restoran adalah salah satu bidang usaha kuliner yang menyediakan tempat atau bangunan untuk menikmati makanan dan minuman dengan menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman kepada para tamu dengan menetapkan tarif atau biaya. Restoran terdapat karakteristik yang dapat dilihat dari berbagai aspek salah satunya adalah Desain interior yang dapat dilihat dari segi bangunan maupun konsep sebuah restoran , pencahayaan ruangan, ornament / hiasan yang dipakai di restoran, serta tata letak berbagai furniture seperti tata letak meja dan kursi yang digunakan dan juga hiasan.

Tujuan usaha restoran adalah untuk memperoleh keuntungan sebagaimana tercantum dalam definisi Vanco Christian, Sementara itu keuntungan dalam berbisnis tujuan operasi restoran juga mengutamakan kepuasan tamu. Ketertarikan konsumen akan terlihat apabila suatu objek itu memenuhi keinginan maupun kebutuhan yang diinginkan oleh konsumen.

Minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh. Minat pada dasarnya adalah penerimaan akan suatu hubungan antara diri sendiri dengan sesuatu di luar diri. Semakin kuat dan dekat hubungan tersebut semakin besar minatnya.

KAJIAN TEORETIS

Menurut Fraancis D.K. Ching, Interior desain adalah perencanaan tata letak serta perancangan ruang bagian dalam pada suatu bangunan. Jadi, secara fisik, bangunan dapat berfungsi untuk memenuhi setiap kebutuhan mendasar hunian sebagai tempat berlindung dan bernaung. Selain itu, desain interior bisa mempengaruhi pemikiran, atmosfer hati serta karakter pemiliknya. (Wicaksono)

Desain interior merupakan salah satu hal yang harus sangat diperhatikan di berbagai macam bidang salah satunya di bidang kuliner yaitu restoran karena itu semua akan menjadi salah satu pengaruh besar terhadap kepuasan pelanggan dan dapat menjadi daya tarik yang akan didapat oleh restoran itu sendiri. Suasana yang ditampilkan dan juga berbagai fasilitas yang disediakan di restoran juga akan memberikan kenyamanan kepada para pengunjung. Konsep suatu restoran juga dapat menambah nilai pada suatu restoran dan dapat menjadi daya saing dengan restoran lainya. Fasilitas pendukung juga diperlukan seperti wifi, tempat charger dan sirkulasi udara yang nyaman agar pengunjung dapat lebih menikmati dan merasa nyaman berada di tempat.

Dalam sebuah restoran terdapat berbagai aktifitas didalamnya yang menjadikan yang diatur oleh sistem operasional kerja di restoran yaitu kegiatan yang berkaitan dengan perencanaan, pengolahan yang dapat menghasilkan berbagai produk makanan dan minuman yang akan dijual dengan memastikan kualitas rasa penampilan serta harga dari makanan dan minuman, pelayanan pada tamu dan juga memberikan fasilitas terbaik agar memuaskan keinginan pelanggan guna mencapai tujuan suatu restoran.

Menurut Zainun dalam karyanya tahun 2015, Tradisional dapat diartikan sebagai individu ataupun kelompok masyarakat yang memiliki hubungan yang dekat dengan tradisi, yang menjunjung tinggi ajaran leluhur serta memegang teguh nilai adat istiadatnya.

Menurut Joseph Schumpeter, ekonomi suatu negara dapat meningkat jika pengusaha menciptakan inovasi dan membuat kombinasi baru terkait proses produksi hingga investasi bisnisnya.

Retro merupakan kependekan dari kata Retrospektif yang mempunyai Arti "kembali kemasa lalu". Dalam kamus bahasa Indonesia sendiri kata retro menyiratkan suatu pergerakan kearah masa lalu.

Manfaat pada penelitian ini yaitu memberikan pengalaman untuk kami dalam melakukan penelitian di salah satu tempat seperti di salah satu restoran yaitu restoran warung suluh , dan menjadi rujukan ataupun dapat menjadi sumber bagi seseorang yang membutuhkan informasi, hingga dapat memberi referensi tentang metode pendekatan yang sesuai dengan hasil obeservasi. Serta ada pula manfaat bagi mahasiswa yaitu mendorong untuk mengembangkan keterampilan berpikir kritis dan analitis yang penting dalam memecahkan masalah kompleks. Mahasiswa diajak untuk menganalisis data, mengevaluasi informasi, dan mengambil keputusan berdasarkan bukti-bukti yang kuat

METODE PENELITIAN

Penulis dalam Penelitian artikel ini menggunakan metode kualitatif, dengan mengumpulkan berbagai macam hasil observasi , dengan menemukan informasi yang cukup rinci di beberapa referensi serta penulis juga melakukan penelitian secara langsung ke rektoran warung suluh dan objek dalam penelitian ini adalah desain interior. Beberapa informasi yang didapat melalui penelitian adalah terkait lokasi, suasana dan kondisi restoran warung suluh. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berfokus menghasilkan data hasil pengamatan secara deskriptif yang berupa tulisan, maupun berupa objektif. Metode ini bisa dilakukan secara naratif, studi dokumen,wawancara, fenomenologi, observasi, atau studi kasus.. Peneliti bertujuan untuk memproses data serta meneliti dan menggambarkan dekorasi interior yang menjadi daya tarik para pelanggan di restoran warung suluh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Restoran warung suluh yang merupakan salah satu bisnis di bidang kuliner yang berada di kota Bandung, dan tepatnya di jalan Dr. Cipto nomor 8, Pasir Kaliliki, Kecamatan Cicendo. Warung Suluh sudah berdiri pada tanggal 26 Juli tahun 2018. Dengan konsep yang berbeda dari restoran lainnya, Restoran warung suluh ini memakai konsep tradisional Jawa tempo dulu serta konsep klasik yang menarik, selain bangunan warung serba berbahan dasar kayu yang sangat identik seperti nama restoran warung suluh, suluh sendiri memiliki arti “kayu” dalam Bahasa jawa sedangkan dalam Bahasa sunda suluh artinya adalah “kayu bakar”. Ornamen yang ada didalam restoran ini sangat unik dan klasik mulai dari menggunakan peralatan masak hingga peralatan yang betemakann tempo dulu

Menu hidangan yang tersedia di restoran warung suluh ini terdapat beragam jenis makanan lokal di Indonesia namun di dominasi oleh masakan khas jawa timur seperti mie godog yaitu mie rebus yang kuahnya terdapat racikan rempah seperti bawang putih, cabai, lada dan juga kemiri. Selanjutnya tahu brintik yaitu olahan tahu yang memiliki tekstur crispy diluar namun cukup lembut didalam rasanya gurih dan pedas, Tahu brintik ini merupakan salah satu menu andalan yang wajib dicoba di restoran warung suluh ini dan juga ada Rawon daging yang merupakan salah satu kuliner yang asalnya dari jawa timur, berupa sup daging dengan dengan bumbu yang khas dan kuahnya berwarna hitam. Untuk minuman juga terdapat salah satu yang menjadi andalan atau pilihan favorit yaitu jus leci yang sangat segar. Hidangan ini ditawarkan untuk beberapa pengunjung lokal maupun orang asing yang sedang berkunjung ke kota Bandung. Dalam menu yang sudah disediakan sudah tercantum harga masing masing dengan harga standar di restoran informal. Berikut merupakan beberapa menu yang tersedia di warung suluh:

1. Nasi goreng

Nasi goreng kampoeng	Rp. 27.500
Nasi goreng teri	Rp. 27.500
Nasi goreng sosis baso	Rp. 32.500
Nasi goreng bali	Rp. 32.500
Nasi goreng oncom kriuk	Rp. 32.500
2. Ayam

Ayam goreng kuning	Rp. 25.000
Ayam goreng penyet	Rp. 25.000

Ayam goreng kremes	Rp. 25.000
Galantine komplit	Rp. 35.000
3. Sapi dan kambing	
Rawon daging	Rp. 55.000
Sop Buntut	Rp. 67.500
Sop Iga	Rp. 62.500
Gula Kambing	Rp. 55.000
4. Bebek	
Bebek Goreng Sambal Matah	Rp. 45.000
Bebek Goreng Sambal Hijau	Rp. 45.000
5. Roti bakar manis dan asin	Rp. 18.000
6. Roti goreng	Rp. 20.000
7. Minuman	
Kopi Tubruk	Rp. 18.500
Wedang Jahe	Rp. 15.000
Bajigur	Rp. 15.000
Es Cao	Rp. 17.000
Jus Leci	Rp. 22.500
Kawista Soda	Rp. 13.500
Bubur Ketan Hitam	Rp. 15.500
Anggur Merah	Rp. 18.000
Sarsaparilla	Rp. 15.000
8. Mie	
Mie Godog	Rp. 27.000
Mie Tek-Tek	Rp. 27.000
Mie Gomak	Rp. 23.000

Sistem pelayanan yang digunakan dan diterapkan di restoran warung suluh ini menggunakan system table service dengan menggunakan layanan tipe American service yaitu jenis pelayanan yang praktis dan juga cukup cepat dimana makanan yang telah selesai diolah dan dimasak lalu disiapkan langsung dari dapur dan pelayan hanya perlu mengantarkannya ke meja makan pengunjung. Sistem pelayanan ini tidak seperti pelayanan yang biasa ada di hotel berbintang yang terkesan formal karena pelayanan mengikuti kebutuhan yang disesuaikan

dengan kebutuhan para tamu yang berkunjung. Karena restoran ini mengusung konsep tradisional maka alat makan untuk tamu pun menggunakan alat makan tradisional seperti piring dan gelas menggunakan model jaman dahulu.

Restoran warung suluh ini terdapat 2 lantai yang tiap lantainya berkapasitas kurang lebih 40 orang ini terasa sangat sejuk karena ruangnya cukup terbuka dan terdapat beberapa jendela sehingga pengunjung bisa merasakan semilir angin yang berhembus. Ketika sedang menikmati hidangan, Restoran warung suluh ini setiap hari buka pada pukul 08.00 pagi hingga 21.00 WIB. Dengan fasilitas transaksi yang tersedia pengunjung bisa menggunakan kredit/debit maupun cash dan fasilitas umum lainnya yang disediakan seperti tersedia Wi-fi, musholla, lahan parkir yang cukup luas dengan biaya Rp.2000 per motor dan Rp.5000 untuk mobil, warung suluh juga sangat cocok untuk dijadikan tempat meeting maupun gathering.

Lantai pertama terdapat area indoor dan outdoor serta tempat pemesanan tersedia di lantai pertama dan juga kasir terletak di ruangan ini. Setiap sudut ruangan di lantai pertama terdapat jendela yang menggunakan bingkai jendela kayu klasik dan gorden putih polos khas jaman dahulu yang menambah nilai seni tradisional. Desain dari pintu sebagai jalan untuk masuk ke dalam dan keluar restoran pun mengikuti desain pintu jaman dulu dengan bahan dasar kayu. Ornament yang terpajang di setiap dinding juga menambah kesan tradisional dan klasik seperti foto-foto disertai poster jaman dahulu, teko, botol-botol bekas, rantang makanan, piring-piring seng dan juga cangkir-cangkir seng kecil. Terdapat ornament lain yang terdiri dari berbagai macam alat masak jaman dahulu yang dipamerkan di dinding. Konsep warna ruangan berwarna coklat seperti pada dinding dan juga lantai yang jelas berasal dari kayu pada ruangan restoran warung suluh ini mencerminkan situasi yang hangat dalam ruangan.

Dinding dan juga lantai yang terbuat dari bilik kayu yang kokoh serta Kursi dan juga meja makan yang disediakan juga menggunakan bahan material kayu yang sebagian diberi cat warna putih sederhana namun cukup menyatu dengan konsep tradisional ini. Ada beberapa furniture antik di lantai pertama ini yang pertama yaitu patung berukuran sedang yang menggunakan pakaian ikonik Jawa dan dipajang di tempat pemesanan serta adanya alat penggiling bumbu yang biasa dipakai di jaman dahulu dijadikan pajangan di salah satu rak yang ditempel di dinding restoran ini. Untuk penghubung antara lantai 1 dan lantai 2 menggunakan tangga yang menggunakan material kayu dengan pengaruh desain tradisional yang sederhana.

Sedangkan dilantai 2 terdapat ruang makan semi outdoor dengan suasana yang sejuk. Dan tenang. Sama seperti dilantai pertama di lantai kedua ini juga disetiap sudutnya terdapat jendela kayu dan gordena jaman dahulu, Bedanya dilantai kedua ini terdapat dua balkon, pertama balkon belakang yang terdapat satu set meja makan kayu klasik dan menghadap kearah belakang restoran. Sedangkan di balkon kedua yaitu balkon yang menghadap kearah luar restoran terasa sangat sejuk karena terdapat beberapa pepohonan disekitar, akan tetapi balkon ini tidak tersedia meja ataupun kursi untuk makan.

Untuk sistem pencahayaan di restoran warung suluh inipada siang hari memanfaatkan cahaya alami dari jendela yang terdapat di ruangan untuk memasukan cahaya alami dari luar ruangan. sekaligus terdapat pencahayaan buatan tambahan dari lampu gantung yang menambah kesan hangat di dalam ruangan.

Dilantai ini juga terdapat satu televisi jaman dahulu yang menjadi salah satu panjangan. televisi yang masih menggunakan antena seperti radio ini merupakan televisi keluaran tahun 90an. Di ruangan ini juga terdapat beberapa lampu bohlam yang digantung dan terpasang dengan berjejer rapih dibeberapa sudut restoran dengan plafond yang menggunakan material bilik kayu dengan cat berwarna putih benar benar menambah kesan rumah rumah di jaman dahulu.

Untuk menambah kesan retro, ditiap dinding juga terdapat lampu templok atau biasa disebut semprongan yang berasal dari Bahasa jawa yang berarti lampu tempel karena biasanya lampu ini dipasang menggunakan paku dan ditempelkan ke dinding. Lampu ini biasa digunakan dijaman dahulu disaat belum ditemukan listrik. Rupanya yang khas yaitu berbentuk tabung dengan bagian bawah yang berbentuk cukup bulat dan biasanya terbuat dari kaca serta Menggunakan minyak tanah sebagai bahan bakar.

Di warung suluh ini juga terdapat alunan musik yang diputar disini ini juga rata-rata merupakan lagu-lagu jawa jaman dahulu ,lagu keroncong atau lagu lagu lawas yang selalu diputar di speaker yang tersedia di beberapa sudut ruangan. Musik ini membuat pengunjung dapat bernostalgia saat sedang menikmati hidangan yang ada disana.

Semua ornament yang dapat kita lihat di restoran ini seperti poster, komik zaman dulu, furniture antik,alat alat memasak, foto jadul, hingga kursi dan meja kayu yang tampak lapuk. Segala sudut Warung Suluh Restaurant ini memiliki nilai dan sisi menarik yang membuat berbagai pengunjung menjadikan berbagai sudut yang ada di restoran ini sebagai spot foto oleh para pengunjung.

Disekitar lokasi restoran warung suluh dipenuhi oleh pepohonan yang membuat tempat ini menjadi terlihat sejuk dan asri. Di tambah dengan pemanfaatan bangunan utamanya dari bilik kayu sehingga lebih menyatu dengan alam. Untuk segala ornamen yang ada di sana juga memanfaatkan kayu mulai dari kursi, meja, hiasan dinding, dan lainnya..

KESIMPULAN

Dari hasil pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa warung suluh merupakan salah satu restoran yang berpotensi untuk menjadi daya Tarik wisata. Daya Tarik resto sebagai Upaya Pengembangan pengalaman wisatawan pada saat berkunjung. Fasilitas wisata yang telah dikenal yaitu ciri khas yang interiornya berbahan dasar kayu yang sudah di pernish menjadi mengkilat, serta dengan konsep traditional memajang berbagai barang maupun ornament klasik, yang nantinya bisa menjadikan daya tarik pengunjung untuk mengunjungi dan menikmati fasilitas lainnya yang ada di restoran warung suluh ini.

Restoran warung suluh ini memiliki daya tarik utama, yaitu berbagai sudut ruangan yang bisa digunakan untuk dijadikan spot foto bagi para pengunjung, serta makanan dan minuman, juga bangunan unik dengan interior kayu. Wisatawan akan sangat merasa puas dan terkesab karena bisa mengunjungi restoran yang interiornya classic dengan banyaknya bahan interior yang memakai kayu. sehingga membuat pengalaman baru untuk pengunjung yang datang.

Marketing harus sangat diperhatikan dalam dunia bisnis dengan menjadikan media promosi di berbagai media dengan mengikuti perkembangan jaman saat ini promosi biasa dilakukan di media sosial, seperti Instagram, Tiktok dan berbagai macam platform, karna ini sangat diperlukan dalam memajukan potensi restoran maupun bidang bisnis lainnya. Dengan melakukan promosi nantinya bisa lebih banyak orang-orang yang mengetahui tentang informasi-informasi tentang restoran tersebut. Serta dapat menjadi daya tarik pengunjung untuk datang berkunjung dari semua kalangan. Dengan mengunjungi dan adanya penelitian ini, para wisatawan diharapkan dapat menambah pengalaman serta pengetahuan baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Arini, N. N., Putra, I. N. D., & Bhaskara, G. I. (2021). Promosi Pariwisata Bali Utara Berbasis Sastra Melalui Novel "Aku Cinta Lovina" dan "Rumah di Seribu Ombak". *Jurnal JUMPA*, Volume 8, Nomor 1, 305-331.
- Bahasa, P. (2008a). *Kamus Besar Bahasa Indonesia: Edisi Keempat*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Bahasa, P. (2008b). *Tesaurus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa, Depertemen Pendidikan Nasional.
- Edison, E., Kurnia, M. H., & Indrianty, S. (2020). Strategi Pengembangan Daya Tarik Wisata Alam Sanghyang Kenit Desa Rajamandala Kulon Bandung Barat. *Tourism Scientific Journal*, Volume 6, Nomor 1, 96-109.
- Isnaini, H., Permana, I., & Lestari, R. D. (2022). Mite Sanghyang Kenit: Daya Tarik Wisata Alam di Desa Rajamandala Kulon Kabupaten Bandung Barat. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, Volume 1, Nomor 2, 64-68.
- Jatinurcahyo, R., & Yulianto. (2021). Menelusuri Nilai Budaya Yang Terkandung Dalam Pertunjukan Tradisional Wayang. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, Volume 12, Nomor 2, 159-165.
- Nura`ini, A. (2021). Apresiasi Sastra dan Persepsi Mahasiswa Pascasarjana Linguistik Terapan Universitas Negeri Yogyakarta terhadap Pentingnya Sastra dalam Kehidupan