

BAB IV

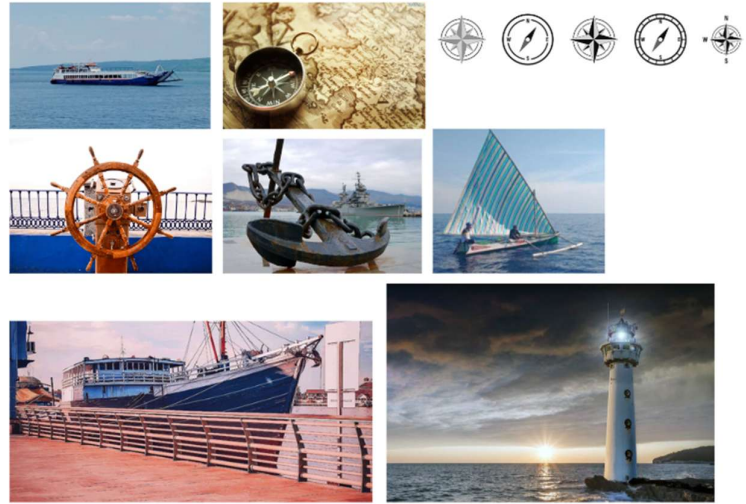
PERANCANGAN

4.1 Konsep Perancangan

4.1.1 Definisi Konsep

Berdasarkan hasil kuesioner yang telah penulis sebarakan ke - 100 responden sebelumnya ditambah wawancara dengan salah satu staf restoran dan pengunjung restoran, terdapat masalah utama yang dapat ditingkatkan melalui perancangan interior ini. Masalah tersebut yaitu kondisi desain restoran saat ini yang menurut salah satu pengunjung yang penulis wawancarai kurang menunjukkan kesinambungan antara konsep kapal dan laut dengan interior restorannya. Oleh karena itu sebagai dasar konsep dalam perancangan interior restoran *seafood* Istana Nelayan ini, penulis akan menggunakan konsep *The Nautical Heaven*.

Berdasarkan pengertian namanya *The Nautical Haven* adalah sebuah konsep desain restoran yang terinspirasi oleh suasana pelayaran di laut, dengan fokus utama pada menciptakan pengalaman bersantap yang seolah-olah pengunjung berada di atas kapal yang berlabuh. Kata *nautical* merujuk pada segala hal yang terkait dengan laut dan pelayaran, menurut (Lanfestey, 1994) kata *nautical* merujuk pada istilah yang berkaitan dengan pengoperasian perahu kecil, navigasi darat, navigasi bintang, angin, cuaca, pasang surut, es, istilah angkatan laut, pangkat, dan lainnya. Sedangkan kata *haven* berarti tempat perlindungan yang tenang, menurut (Beam, 2018) kata *haven* berarti sebuah tempat yang aman dan tenang dimana orang dapat menemukan kembali diri mereka dan memulai hari dengan suasana yang baru. Konsep ini bertujuan untuk menyajikan lingkungan yang tenang namun eksotis, menggabungkan elemen estetika dari kehidupan laut dan dermaga.



Gambar 4.1.1. 1 Gambar Referensi Konsep Nautical Haven
(Sumber : Dok. Pribadi)

Pendekatan desain yang digunakan dalam konsep The Nautical Haven melibatkan berbagai elemen visual dan material yang mendukung tema maritim. Penggunaan warna-warna khas laut seperti biru, putih, dan aksen kayu alami akan memperkuat nuansa pelayaran. Selain itu, elemen dekoratif seperti jangkar, roda kemudi kapal, serta pencahayaan yang menyerupai suasana di dalam kapal akan menambah kesan autentik dari konsep ini.

Dengan menerapkan konsep ini, diharapkan restoran dapat menjadi daya tarik bagi pengunjung yang ingin merasakan pengalaman bersantap yang berbeda. Selain memberikan sensasi unik seolah berada di kapal yang berlabuh, atmosfer yang diciptakan juga mampu menghadirkan ketenangan dan kenyamanan, sesuai dengan filosofi dari *The Nautical Haven* itu sendiri.

Konsep desain restoran ini bertujuan untuk menyajikan lingkungan yang tenang namun tetap eksotis, dengan menggabungkan elemen estetika dari kehidupan laut dan dermaga. Inspirasi utama diambil dari berbagai aspek maritim yang tidak hanya menghadirkan pengalaman bersantap yang unik, tetapi juga menciptakan suasana yang imersif bagi pengunjung.

4.1.2 Konsep Bentuk

Dalam konsep perancangan ini, elemen bentuk menjadi salah satu aspek penting yang digunakan untuk memperkuat konsep keseluruhan. Berbagai bentuk yang identik dengan dunia pelayaran diterapkan sebagai bagian dari desain ruang, menciptakan pengalaman bersantap yang lebih mendalam dan sesuai dengan tema.



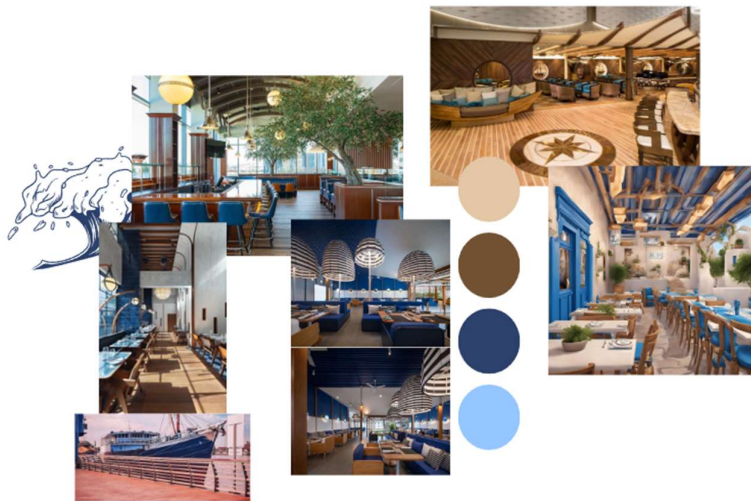
Gambar 4.1.2. 1 Elemen Bentuk dari Konsep Nautical Haven
(Sumber : Dok. Pribadi)

Salah satu elemen bentuk utama yang digunakan adalah bentuk kapal yang diaplikasikan pada area dining. Bentuk ini tidak hanya menghadirkan suasana khas kapal nelayan atau kapal pesiar, tetapi juga memberikan kesan seolah-olah pengunjung sedang bersantap di dalam kapal yang berlabuh. Selain itu, bentuk bintang kompas digunakan sebagai simbol navigasi pada lantai atau dekorasi tertentu, yang semakin memperkuat nuansa maritim.

Untuk memperkaya tampilan interior, jaring nelayan digunakan sebagai aksent dekorasi di area ceiling. Penggunaan elemen ini memberikan kesan autentik yang erat kaitannya dengan kehidupan di laut, sekaligus menambah nilai estetika pada ruang. Sementara itu, bentuk menara mercusuar diterapkan pada area bermain anak, yang tidak hanya berfungsi sebagai elemen dekoratif tetapi juga dapat menjadi daya tarik interaktif bagi anak-anak yang berkunjung.

4.1.3 Konsep Warna

Pemilihan warna dalam desain interior restoran ini didasarkan pada elemen-elemen alami yang erat kaitannya dengan kehidupan di laut dan dermaga. Warna-warna yang digunakan tidak hanya memperkuat konsep nautikal, tetapi juga menciptakan suasana yang nyaman dan mendukung pengalaman bersantap bagi pengunjung.



Gambar 4.1.3. 1 Pemilihan Warna berdasarkan Konsep Nautical Haven
(Sumber : Dok. Pribadi)

Warna biru menjadi warna dominan dalam desain ini, melambangkan warna air laut yang luas dan memberikan kesan menenangkan. Menurut (Elliot, 2014), warna biru sering dikaitkan dengan ketenangan, kestabilan, dan kepercayaan, serta dapat menciptakan efek relaksasi pada lingkungan. Dalam konteks restoran, biru dapat membantu menciptakan suasana yang nyaman dan damai, memungkinkan pengunjung untuk menikmati makanan mereka dengan lebih tenang.

Selain biru, warna coklat digunakan untuk merepresentasikan material kayu yang biasa ditemukan di dermaga dan kapal. Warna ini menghadirkan kesan natural dan hangat. Menurut (Wright, 2008), coklat adalah warna yang dikaitkan dengan stabilitas, kehangatan, dan kenyamanan, karena sering ditemukan pada elemen alami

seperti kayu dan tanah. Penggunaan warna coklat dalam desain interior restoran ini memberikan kesan yang lebih membumi dan autentik, menciptakan keseimbangan dengan warna biru yang lebih dingin.

Untuk memberikan nuansa yang lebih lengkap, warna krem diterapkan sebagai representasi dari warna pasir. Menurut (Morton, 1997), warna krem dan warna-warna netral lainnya sering diasosiasikan dengan ketenangan dan kenyamanan, menciptakan lingkungan yang ramah dan tidak mengintimidasi. Hal ini membuat warna krem ideal untuk digunakan dalam desain interior yang bertujuan menciptakan pengalaman bersantap yang santai dan menyenangkan.

Melalui pemilihan warna yang terinspirasi dari elemen-elemen laut, restoran ini mampu menciptakan atmosfer yang autentik dan selaras dengan konsep nautikal. Warna-warna tersebut tidak hanya memperindah desain interior, tetapi juga memberikan kenyamanan bagi pengunjung yang ingin merasakan pengalaman bersantap yang unik dan berkesan.

4.1.4 Konsep Material

Pemilihan material berperan penting dalam menciptakan suasana yang autentik dan sesuai dengan tema utama, yaitu nuansa dermaga dan kehidupan laut. Material yang digunakan didominasi oleh elemen-elemen alami seperti kayu, batu, dan keramik dengan motif tertentu untuk memperkuat kesan maritim yang khas.



Gambar 4.1.4. 1 Pemilihan Material berdasarkan Konsep Nautical Haven
(Sumber : Dok. Pribadi)

Kayu menjadi elemen utama dalam desain ini, digunakan pada lantai, furnitur, serta elemen dekoratif lainnya. Kayu melambangkan material yang umum ditemukan di dermaga, memberikan kesan hangat serta menghadirkan nuansa alami yang erat kaitannya dengan kehidupan pesisir. Selain itu, penggunaan keramik dengan motif kayu juga diterapkan sebagai alternatif untuk area yang membutuhkan daya tahan lebih tinggi tetapi tetap mempertahankan estetika alami.

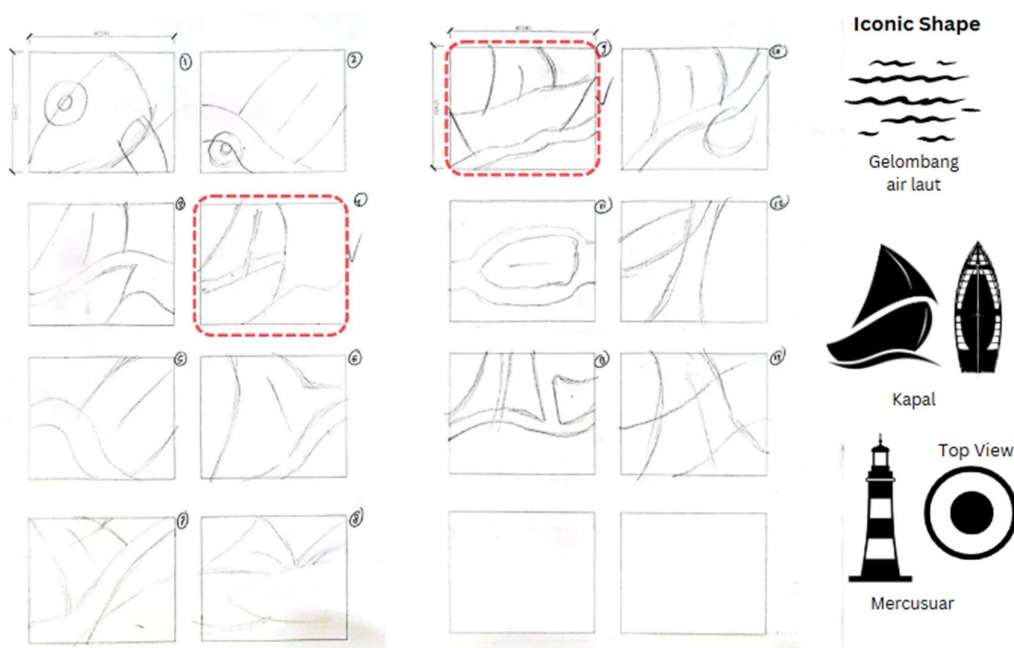
Selain kayu, material batu juga diintegrasikan dalam desain, terutama pada dinding dan elemen dekoratif lainnya. Batu melambangkan material yang sering dijumpai di sekitar pantai, seperti tebing dan bebatuan di tepian laut. Keberadaan material ini membantu menciptakan kesan eksotis dan kokoh dalam ruang.

Sebagai pelengkap, penggunaan cat dengan tekstur khusus diterapkan untuk memberikan dimensi visual yang lebih menarik. Warna-warna yang dipilih disesuaikan dengan konsep utama, seperti biru yang menggambarkan laut dan krem yang merepresentasikan pasir. Perpaduan material ini tidak hanya menciptakan suasana yang estetis tetapi juga menghadirkan pengalaman ruang yang lebih mendalam dan immersif bagi para pengunjung restoran.

4.2 Desain Perancangan

4.2.1 *Development Concept Design*

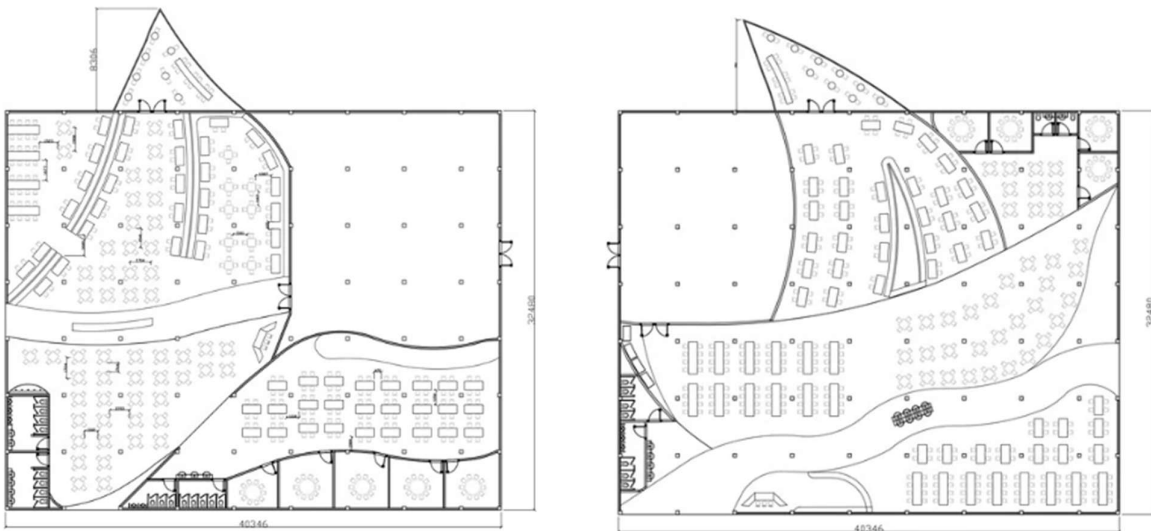
Dalam proses perancangan interior restoran Seafood Istana Nelayan, dilakukan eksplorasi berbagai alternatif konsep desain yang sesuai dengan tema "*The Nautical Haven*". Dari eksplorasi ini, terdapat tiga alternatif konsep yang dikembangkan berdasarkan elemen-elemen visual yang merepresentasikan suasana dermaga dan kapal, seperti bentuk kapal, mercusuar, gelombang laut, bintang navigasi, dan stir kapal.



Gambar 4.2.1 1 Sketsa Development Concept Design
(Sumber : Dok. Pribadi)

Dalam membuat *Development Concept Design* ini, penulis menggunakan beberapa simbol yang ikonik dengan konsep pada perancangan ini yaitu *Nautical Haven*. Simbol yang digunakan seperti simbol gelombang air laut, kapal, dan mercusuar. Dari simbol – simbol tersebut, penulis membuat beberapa sketsa yang akan digunakan sebagai konsep dasar dalam membuat *layout* perancangan restoran.

Dari beberapa sketsa yang telah dibuat, penulis memilih dua sketsa yang selanjutnya akan dikembangkan kembali menjadi *layout* untuk perancangan restoran. Penulis memilih dua sketsa yaitu sketsa nomor 4 dan nomor 9 yang memiliki bentuk atau ikon tampak samping dari kapal. Penulis memilih sketsa tersebut karena bentuk tersebut yang paling sesuai dan cocok dengan konsep perancangan, yaitu konsep *Nautival* yang berhubungan dengan kelautan.



Gambar 4.2.1 2 Alternatif Layout Design
(Sumber : Dok. Pribadi)

Berdasarkan sketsa yang sudah dipilih, penulis membuat dua alternatif *layout* dengan mempertimbangkan berbagai aspek fungsionalitas, estetika, dan kenyamanan pengunjung. Setiap *layout* memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing yang perlu dianalisis secara menyeluruh untuk menentukan pilihan terbaik. Analisis berikut bertujuan untuk mengidentifikasi poin-poin penting dari masing - masing *layout*, sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai efektivitas perancangan ruang dan mendukung pengambilan keputusan dalam memilih *layout* yang paling sesuai untuk konsep restoran yang direncanakan. Berikut adalah analisis dari kedua alternatif *layout* :

- **Alternatif *Layout* 1 (Gambar sebelah kiri)**

Kelebihan:

1. Zonasi Ruang Terstruktur

Pembagian area seperti ruang makan reguler, area VIP, dapur, dan toilet cukup jelas, mendukung kemudahan orientasi bagi pengunjung dan staf. Penempatan fungsi-fungsi utama yang saling berdekatan namun tetap terpisah sesuai kebutuhan membuat alur pergerakan menjadi lebih efisien. Selain itu, zoning yang terstruktur ini juga membantu menciptakan pengalaman ruang yang nyaman dan tidak membingungkan bagi pengunjung.

2. Kapasitas Meja Optimal

Penataan meja rapat sehingga mampu mengakomodasi lebih banyak pengunjung. Selain itu, variasi ukuran dan jenis meja juga memberikan fleksibilitas dalam melayani kelompok pengunjung dengan jumlah yang berbeda-beda.

3. Integrasi Elemen Nautikal

Penempatan elemen berbentuk lengkung dan *layout* organik mendukung narasi desain restoran yang menyerupai bentuk kapal dan gelombang air laut. Bentuk-bentuk ini menciptakan suasana ruang yang dinamis dan mengalir, memberikan pengalaman visual yang lebih menarik bagi pengunjung. Selain itu, penggunaan lengkung pada jalur sirkulasi membantu membimbing pergerakan pengunjung secara alami dari satu area ke area lainnya.

Kekurangan:

1. Sedikit Variasi Layout Meja di Area Tengah

Area tengah terkesan cukup penuh dan berpotensi sedikit membosankan secara visual. Kurangnya elemen visual yang dinamis di area ini dapat membuat

suasana terasa datar dan kurang menarik bagi pengunjung. Selain itu, kepadatan tata letak di bagian tengah juga dapat menghambat kelancaran sirkulasi, terutama saat restoran dalam kondisi ramai.

2. Kurang Menunjukkan Elemen Nautikal

Walaupun memiliki bentuk kapal, tetapi hanya digunakan setengah dari bentuk kapal sehingga kurang menunjukkan kesan *Nautical*. Bentuk gelombang air laut yang terlalu dominan justru membuat elemen kapal sebagai fokus utama menjadi kurang menonjol. Hal ini dapat menyebabkan narasi desain menjadi kurang seimbang dan membingungkan dalam penyampaian konsep kepada pengunjung. Akibatnya, pengalaman tematik yang ingin dihadirkan menjadi kurang maksimal dan tidak sepenuhnya membentuk identitas visual yang kuat.

3. Sirkulasi terhambat karena meja yang terlalu rapat

Sirkulasi pengunjung dan staf restoran terhambat karena penempatan meja yang terlalu rapat dan padat. Penempatan meja yang terlalu rapat menyebabkan pengunjung kesulitan bergerak bebas, terutama saat restoran ramai. Selain itu, staf juga mengalami kesulitan dalam melayani tamu secara efisien karena terbatasnya ruang untuk bergerak di antara meja-meja tersebut.

- **Alternatif *Layout* 2 (Gambar sebelah kanan)**

Kelebihan :

1. Zonasi Ruang Terstruktur

Pembagian area seperti ruang makan reguler, area VIP, dapur, dan toilet cukup jelas, mendukung kemudahan orientasi bagi pengunjung dan staf. Setiap area memiliki akses yang terpisah namun tetap terintegrasi dengan baik, sehingga meminimalisir potensi tumpang tindih aktivitas.

2. Kapasitas Meja Optimal

Layout ini mampu memaksimalkan jumlah meja tanpa mengorbankan kenyamanan ruang gerak pengunjung dan staf. Penataan meja yang tersebar merata di setiap area memastikan kapasitas pengunjung tercapai dengan tetap mempertahankan suasana yang lapang dan terorganisir.

3. Integrasi Elemen Nautikal

Layout ini berhasil mengintegrasikan konsep nautikal dengan kuat melalui bentuk keseluruhan denah yang menyerupai kapal yang sedang berlayar di atas gelombang air laut. Elemen lengkung yang menyerupai ombak dan bentuk badan kapal yang tegas menciptakan kesan tematik yang konsisten, memperkuat pengalaman visual dan suasana khas yang ingin dihadirkan kepada pengunjung.

4. Flow Sirkulasi Baik

Memiliki flow sirkulasi yang baik dengan jalur pergerakan yang mengalir mulus mengikuti bentuk ruang tanpa banyak hambatan. Pengunjung dapat dengan mudah berpindah dari area satu ke area lainnya, sementara staf juga dapat mengakses ruang-ruang pelayanan secara efisien tanpa mengganggu aktivitas pengunjung.

Kekurangan :

1. Zonasi Meja Tidak Merata

Penyebaran meja pada layout ini kurang merata, dengan sebagian area terasa lebih padat sementara area lainnya terlihat lebih lapang. Ketidakseimbangan ini dapat menyebabkan konsentrasi pengunjung di titik tertentu, sehingga mengurangi kenyamanan dan kesan harmonis di dalam ruang.

2. Penempatan Dapur Terlalu Terpencil

Penempatan dapur yang terlalu terpencil di ujung layout membuat akses untuk staf menjadi kurang efisien, terutama saat harus melayani area makan yang jauh dari dapur. Hal ini berpotensi memperlambat alur pelayanan makanan dan meningkatkan beban kerja staf dalam proses distribusi.

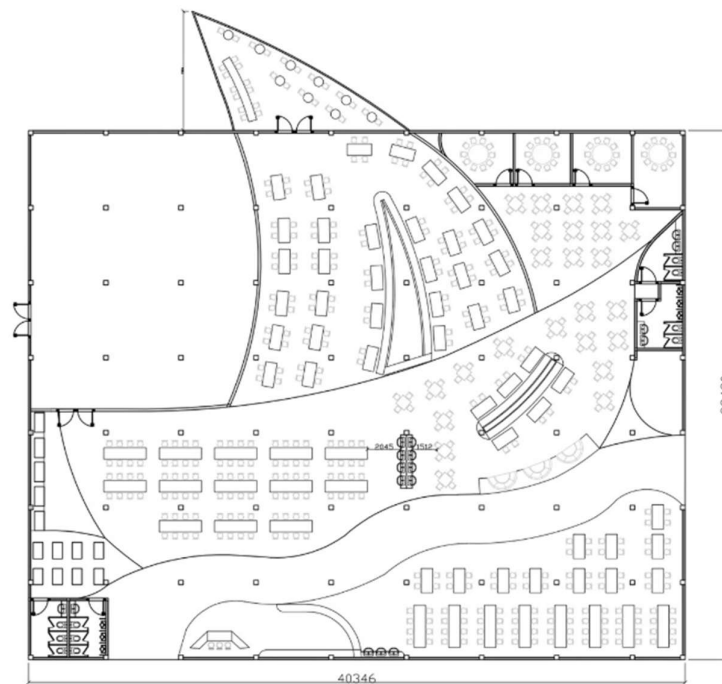
Alternatif Terpilih:

Dari kedua alternatif tersebut, Alternatif 2 dipilih sebagai konsep utama dalam perancangan restoran ini. Pemilihan ini didasarkan pada beberapa pertimbangan. Berikut adalah beberapa pertimbangan tersebut.

Alternatif Layout 2 dipilih sebagai layout perancangan karena memiliki keunggulan dalam hal sirkulasi yang alami dan terarah, di mana pengunjung dapat bergerak secara intuitif mengikuti bentuk lengkung ruang tanpa kebingungan. Flow sirkulasi juga terjaga dengan baik, memungkinkan aktivitas pengunjung dan staf berlangsung tanpa saling mengganggu. Penataan meja yang tersebar merata mendukung kapasitas optimal tanpa mengorbankan kenyamanan. Dari segi konsep, *layout* ini berhasil mengintegrasikan elemen nautikal secara kuat melalui bentuk keseluruhan denah yang menyerupai kapal di atas gelombang laut, menciptakan identitas visual yang konsisten dan menarik. Selain itu, zonasi ruang yang terstruktur dengan akses yang jelas antara ruang makan reguler, area VIP, dapur, dan toilet memberikan kemudahan orientasi serta efisiensi dalam operasional restoran. Secara keseluruhan, layout ini menawarkan keseimbangan antara fungsi, estetika, dan pengalaman tematik yang kuat.

Selanjutnya penulis mengembangkan dari alternatif yang sudah dipilih. Melalui pengembangan tersebut penulis mendapatkan dua alternatif tambahan yang dapat

menjadi opsi untuk menjadi *layout* perancangan. Berikut adalah dua opsi *layout* tersebut.



Gambar 4.2.1 3 Opsi 1 dari alternatif *layout* terpilih
(Sumber : Dok. Pribadi)

Perubahan paling signifikan yang terdapat pada opsi 1 yaitu ada pada area makan ditengah ruangan. Penulis menambahkan kursi sofa untuk menambah variasi pemilihan tempat duduk bagi pengunjung. Selain itu, kursi sofa ini juga dapat menampung lebih banyak pengunjung.

Selain penambahan kursi sofa, penulis juga menambahkan wastafel diantara area *family seating* dan *reguler seating*. Wastafel dapat dijadikan sebagai pembatas alami antar kedua area tersebut. Dengan adanya wastafel ditengah ruangan, dapat mempermudah akses pengunjung di area sekitar yang ingin mencuci tangan.

Untuk toilet yang sebelumnya hanya terdapat satu dibagian kiri restoran, pada opsi ini penulis menambahkan satu toilet lagi disisi kanan restoran. Sehingga restoran ini memiliki total dua toilet. Satu toilet disebelah kiri restoran dekat dengan pintu masuk utama, kasir, dan area makan *family seating*. Sedangkan untuk toilet disebelah kanan

Pada opsi 2 ini hanya terdapat beberapa perubahan kecil untuk menyempurnakan kekurangan yang ada pada opsi 1 sebelumnya. Perubahan paling besar yang ada pada opsi ini yaitu pada ruang *private lounge* yang berada di sudut kanan atas restoran. Pada opsi ini *private lounge* dibagi dua antara kiri dan kanan, untuk sisi kiri terdapat tiga ruangan *private* dengan sekat partisi lipat yang dapat dibuka sesuai kebutuhan pengunjung dengan terdapat meja bundar untuk kapasitas 10 kursi pada tiap ruangnya, sedangkan untuk sisi kanan dapat menampung hingga 56 kursi.

66

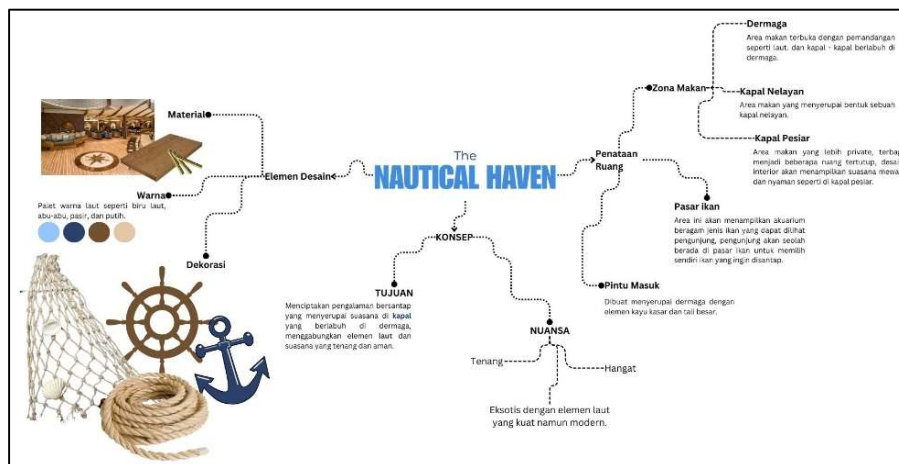
dan meja reguler memberikan fleksibilitas dalam pengaturan kapasitas tempat duduk sesuai dengan kebutuhan.

Pada area makan dibagian bawah yang terdapat disebelah area kasir, terdapat sedikit perubahan pada penataan posisi meja. Penulis menata posisi meja – meja agar lebih simetris dan tertata. Penataan ini dilakukan untuk memperbaiki alur pergerakan pengunjung serta menciptakan kesan ruang yang lebih rapi dan nyaman.

Dengan mengadaptasi konsep ini, diharapkan restoran Seafood Istana Nelayan dapat memberikan pengalaman makan yang tidak hanya nyaman, tetapi juga menarik dan berkesan bagi para pengunjung.

4.2.2 Mindmap

Mind map ini berfungsi sebagai peta konsep yang menguraikan elemen - elemen penting dalam perancangan interior restoran. *Mind map* dirancang untuk menggambarkan pendekatan keseluruhan yang mencakup penataan ruang, pemilihan material, elemen dekoratif, dan nuansa atmosfer yang ingin diciptakan di dalam restoran. Berikut adalah *mind map* untuk perancangan interior restoran dengan konsep *The Nautical Haven*.



Gambar 4.2.2 1 Mind Map The Nautical Haven
(Sumber : Dok. Pribadi)

4.2.3 Moodboard

Moodboard ini menjadi alat bantu penting dalam menyusun dan menyelaraskan konsep desain agar sesuai dengan suasana dermaga dan kapal yang ingin dihadirkan dalam restoran. Dengan pilihan palet warna yang mencerminkan lautan, seperti biru laut, abu-abu, putih, dan pasir, serta material alami seperti kayu dan logam, moodboard ini bertujuan mengomunikasikan nuansa tenang, hangat, dan eksotis yang ingin dicapai. Elemen dekoratif, seperti jaring ikan, jangkar, dan roda kemudi, juga dimasukkan untuk memperkuat kesan nautikal yang autentik, memberikan gambaran yang mendalam bagi desainer dan klien mengenai atmosfer dan karakter ruang yang akan tercipta dalam proyek ini. Berikut adalah *moodboard* untuk perancangan interior restoran dengan konsep *The Nautical Haven*.

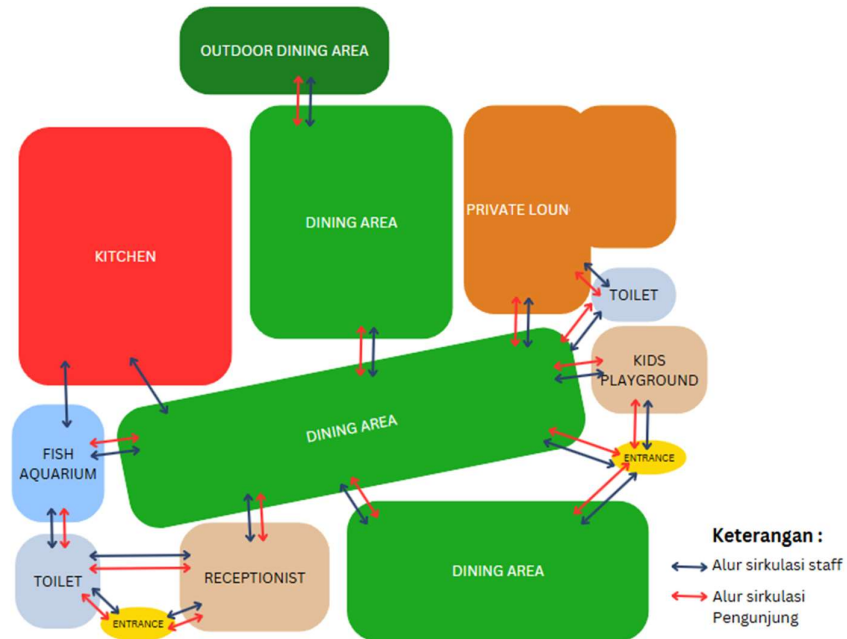


Gambar 4.2.3. 1 Moodboard The Nautical Haven
(Sumber : Dok. Pribadi)

4.2.4 Bubble diagram

Bubble diagram ini membantu merancang area secara strategis, dengan mempertimbangkan fungsi serta koneksi antar ruang agar alur sirkulasi pengunjung menjadi efisien dan nyaman. Dengan mengidentifikasi hubungan dan akses antara area

utama, *bubble diagram* ini menjadi panduan awal untuk pengaturan ruang yang efektif dan sesuai dengan konsep desain, sehingga suasana dermaga dan kapal dapat dirasakan secara menyeluruh oleh pengunjung. Berikut adalah *bubble diagram* yang telah penulis buat.



Gambar 4.2.4. 1 Bubble Diagram dari Konsep The Nautical Haven
(Sumber : Dok. Pribadi)

Bubble diagram ini menggambarkan zonasi dan alur sirkulasi di dalam restoran dengan konsep *The Nautical Haven*. Diagram ini menunjukkan hubungan antara berbagai fungsi ruang, termasuk area makan (*dining area*), area bermain anak (*kids playground*), akuarium ikan hidup (*live fish aquarium*), dapur (*kitchen*), kasir (*cashier*), serta toilet. Zonasi ini dirancang untuk memastikan kenyamanan dan kelancaran aktivitas pengunjung serta efisiensi kerja staf restoran.

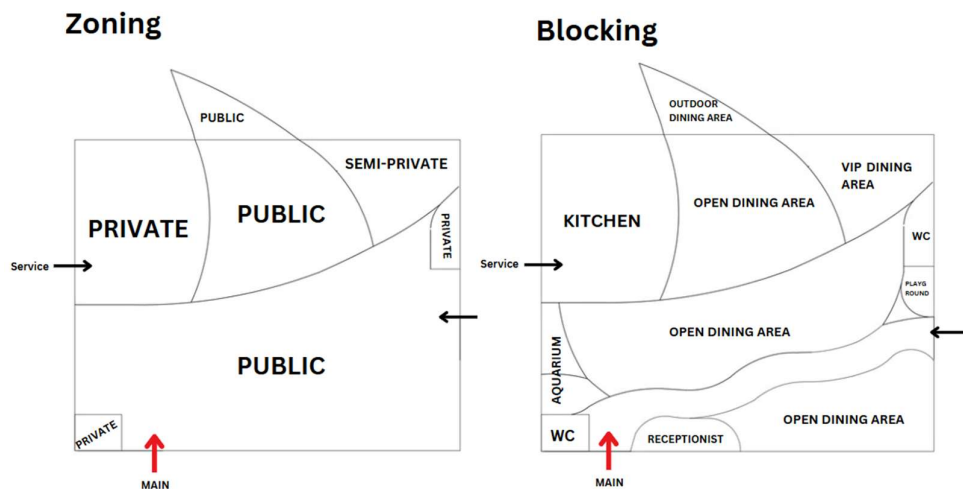
Sirkulasi pengunjung ditandai dengan garis merah yang menunjukkan pergerakan dari pintu masuk (*entrance*) menuju area makan, kasir, area bermain anak, serta akses ke toilet. Pengunjung yang ingin memilih ikan segar sebelum dimasak dapat mengakses akuarium ikan hidup yang terletak dekat dengan pintu masuk utama. Selain

itu, terdapat area makan privat (*private dining area*) yang dirancang untuk pengunjung yang menginginkan pengalaman bersantap yang lebih eksklusif dan tenang.

Di sisi lain, sirkulasi staf ditandai dengan garis biru yang menghubungkan dapur dengan berbagai area makan. Hal ini memastikan kelancaran operasional restoran, memungkinkan staf mengantarkan makanan ke meja pengunjung dengan efisien. Dapur ditempatkan di area strategis dengan akses langsung ke area makan, namun tetap terpisah dari jalur utama pengunjung untuk menghindari gangguan dan memastikan keamanan kerja staf.

4.2.5 Zoning & Blocking

Zoning dan *blocking* digunakan untuk mengorganisir dan mengelompokkan fungsi ruang dalam restoran dengan konsep *The Nautical Haven* agar menciptakan tata letak yang efisien serta memberikan kenyamanan bagi pengunjung dan kelancaran operasional staf. Berikut adalah *Zoning* dan *blocking* yang telah penulis buat.



Gambar 4.2.5. 1 Zoning & Blocking restoran Istana Nelayan
(Sumber : Dok. Pribadi)

Pada bagian *zoning* diagram, area restoran dikategorikan menjadi tiga zona utama: *public*, *semi-private*, dan *private*. Area *public* meliputi ruang makan utama (*dining*

area), di mana pengunjung dapat dengan bebas memilih tempat duduk. Zona *semi-private* berfungsi sebagai area *private lounge*. Sementara itu, zona *private* meliputi toilet dan fasilitas yang hanya dapat diakses oleh staf restoran, seperti area dapur termasuk area penyimpanan dan persiapan makanan.

Pada bagian *blocking diagram*, pengunjung akan langsung bertemu area receptionist yang berfungsi sebagai area kasir dan juga area penyambutan dan pengaturan tamu. Di dekat pintu masuk juga tersedia fasilitas toilet untuk kemudahan akses pengunjung. Setelah melewati receptionist, pengunjung diarahkan ke area open dining area yang luas dan terbuka, menciptakan suasana santai untuk bersantap. Di sisi kiri dari open dining area terdapat aquarium sebagai elemen visual menarik. Jika bergerak lebih ke dalam, terdapat beberapa zona open dining area tambahan yang saling terhubung, memberikan variasi ruang makan. Di sisi kanan, tersedia area bermain (*playground*) untuk anak-anak serta area *VIP dining* atau *private lounge* yang lebih privat untuk tamu yang menginginkan suasana eksklusif, dengan toilet tambahan yang berdekatan. Untuk pengunjung yang ingin menikmati suasana luar ruangan, ataupun pengunjung yang ingin merokok, tersedia *outdoor dining area* di sebelah kiri atas. Sementara itu, area *service* terhubung langsung ke kitchen yang berada di sisi kiri atas untuk mendukung kelancaran operasional restoran.

4.2.6 Analisis Tapak

Lokasi yang diambil sebagai lokasi perancangan ini berada di daerah Alam Sutera, Tangerang. Kawasan ini merupakan salah satu area strategis yang berkembang pesat dengan berbagai fasilitas pendukung, menjadikannya lokasi yang ideal untuk proyek perancangan ini.



Gambar 4.2.6. 1 Lokasi Perancangan Restoran Istana Nelayan
(Sumber : Dok. Pribadi)

Salah satu keunggulan utama dari lokasi ini adalah aksesibilitasnya yang sangat baik. Lokasi ini berada dekat dengan pintu tol yang menghubungkan langsung ke Jakarta, sehingga memudahkan mobilitas pengunjung. Selain itu, ruas jalan di sekitar area ini cukup lebar dengan tiga jalur yang memungkinkan kelancaran lalu lintas, baik bagi kendaraan pribadi maupun transportasi umum.

Di sekitar lokasi perancangan, terdapat beberapa fasilitas penting yang dapat menjadi daya tarik tambahan bagi pengunjung. Beberapa di antaranya adalah IKEA Alam Sutera, yang merupakan pusat perbelanjaan furnitur terkenal, Mall Alam Sutera, yang menyediakan berbagai kebutuhan gaya hidup dan hiburan, serta Binus University, yang menjadi pusat pendidikan dan inovasi. Keberadaan fasilitas ini memberikan potensi besar bagi proyek perancangan karena tingginya aktivitas masyarakat di sekitar area tersebut.

Dalam perancangan ini, bangunan akan menghadap ke utara, yang merupakan salah satu pertimbangan penting dalam desain arsitektur, terutama dalam aspek pencahayaan dan kenyamanan termal. Arah orientasi bangunan sangat berpengaruh terhadap bagaimana sinar matahari mengenai fasad bangunan sepanjang hari.

Salah satu keuntungan utama dari bangunan yang menghadap ke utara adalah minimnya paparan langsung dari sinar matahari sepanjang hari, terutama di daerah tropis seperti Indonesia. Pada pagi dan sore hari, sinar matahari akan datang dari arah timur dan barat, sehingga bagian depan bangunan (yang menghadap utara) tidak terkena panas berlebihan. Hal ini membantu mengurangi efek panas berlebih di dalam ruangan, menjaga suhu tetap nyaman tanpa harus terlalu bergantung pada sistem pendingin udara.

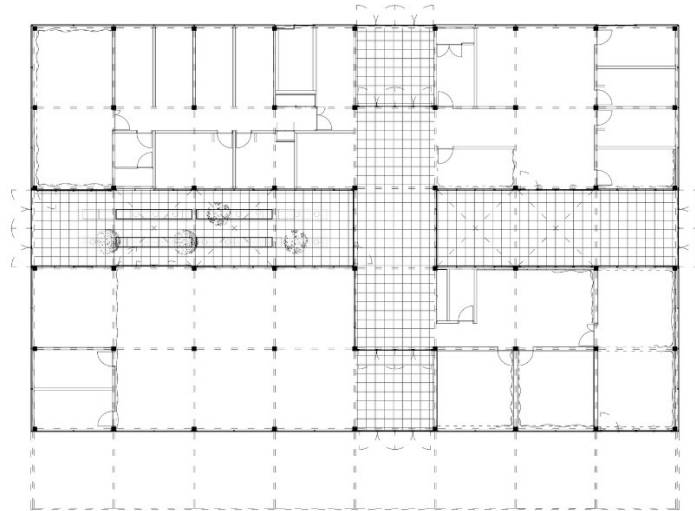
4.2.7 General Layout

4.2.7.1 Layout Eksisting

Denah yang digunakan dalam analisis ini merupakan bagian dari Le Foirail Multi-Service Center, sebuah Community Centre yang berlokasi di Prancis. Bangunan ini dirancang oleh Betillon & Freyermuth Architects bekerja sama dengan Crypto Architects dan telah selesai dibangun pada tahun 2024. Bangunan ini memiliki konsep aula serbaguna yang dapat menampung berbagai aktivitas komunitas dan mencerminkan warisan pertanian dari daerah tersebut.



Gambar 4.2.7.1. 1 Foto Bangunan "Le Foirail Multi-Service Center"
(Sumber : www.ArchDaily.com)



Gambar 4.2.7.1. 2 Layout Eksisting "Le Foirail Multi-Service Center"
(Sumber : www.ArchDaily.com)

1. Kelebihan Denah Eksisting

Denah ini memiliki beberapa keunggulan yang dapat menjadi referensi dalam perancangan restoran seafood bertema nautikal, antara lain:

a. Fleksibilitas Ruang

Struktur *open space* memungkinkan ruang untuk beradaptasi dengan berbagai kebutuhan, termasuk modifikasi menjadi restoran.

b. Sirkulasi Terorganisir

Alur pergerakan antara area makan dan dapur cukup jelas, memungkinkan distribusi layanan makanan yang lebih efisien.

c. Integrasi dengan Lingkungan

Desain bangunan terbuka dapat dimanfaatkan untuk menciptakan suasana yang lebih alami dan mendukung konsep nautikal yang akan diterapkan.

d. Ruang Komunal Luas

Area makan yang luas dapat dimanfaatkan untuk menciptakan suasana restoran yang nyaman bagi pengunjung.

2. Kekurangan Denah Eksisting

Meskipun memiliki keunggulan dalam fleksibilitas desain, denah ini juga memiliki beberapa kekurangan yang perlu diperbaiki untuk memenuhi kebutuhan perancangan restoran, di antaranya:

a. Tidak Spesifik untuk Restoran

Tata letak ruang dalam denah ini lebih cocok untuk fungsi komunitas, sehingga perlu dilakukan penyesuaian pada dapur, ventilasi, dan sirkulasi pelayanan untuk mendukung operasional restoran.

b. Proporsi Ruang Perlu Disesuaikan

Denah ini belum sepenuhnya mengoptimalkan pembagian area makan, dapur, dan fasilitas pendukung, sehingga perlu dilakukan perubahan agar lebih efisien dalam konteks restoran.

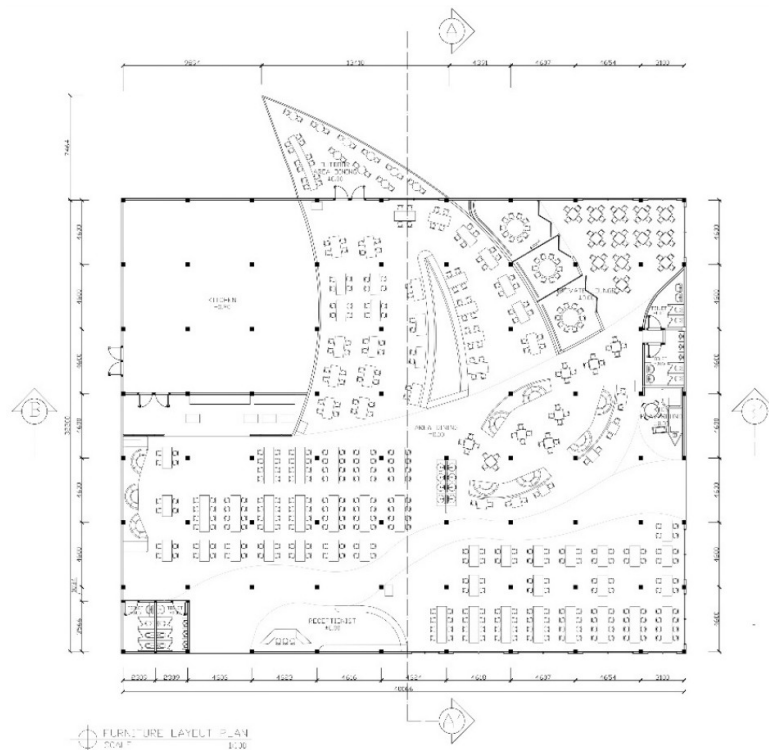
c. Belum Mencerminkan Konsep Nautikal

Bangunan ini awalnya didesain untuk pusat komunitas dengan konsep pertanian, sehingga memerlukan modifikasi elemen desain agar sesuai dengan konsep dermaga dan kapal yang ingin diterapkan dalam restoran seafood.

Dengan mempertimbangkan kelebihan dan kekurangan yang telah diidentifikasi, adaptasi terhadap denah eksisting ini akan difokuskan pada optimalisasi tata letak, penyesuaian tema desain, serta peningkatan aspek fungsional agar sesuai dengan kebutuhan restoran *seafood* bertema nautikal.

4.2.7.2 Layout Hasil Perancangan

Setelah melalui beberapa pertimbangan matang dan masukan dari dosen pembimbing, dilakukan sejumlah penyesuaian pada layout perancangan yang telah dipilih sebelumnya. Perubahan ini bertujuan untuk mengoptimalkan fungsi ruang, memperbaiki alur sirkulasi pengunjung dan staf, serta meningkatkan kenyamanan dan daya tarik visual sesuai dengan konsep desain yang diusung. Evaluasi terhadap kebutuhan operasional dan estetika juga menjadi dasar dalam pengambilan keputusan ini, sehingga layout yang dihasilkan mampu memberikan pengalaman ruang yang lebih efektif dan sesuai dengan karakter restoran. Berikut adalah hasil akhir dari layout perancangan yang sudah penulis buat.



Gambar 4.2.7.2. 1 Layout Keseluruhan Terpilih
(Sumber : Dok. Pribadi)

Layout perancangan ini memiliki dua area makan dan beberapa fasilitas pendukung. Terdapat area resepsionis yang berada di sebelah pintu masuk utama

restoran, disebelah resepsionis terdapat area tunggu untuk tempat pengunjung – pengunjung yang belum mendapatkan meja. Selain itu area tunggu ini juga menjadi area pemisah antara area resepsionis dengan area makan disebelahnya.

Area makan pada layout ini dibagi menjadi dua area, yaitu area makan depan dan area makan utama. Area makan depan berada di sebelah area resepsionis dan dekat dengan pintu masuk samping, sedangkan area makan utama berada di seberangnya. Area makan utama dibagi kembali menjadi tiga area, area makan sebelah kiri, kanan, dan atas, ketiga area makan utama dipisahkan dengan wastafel dibagian tengah yang dapat digunakan pengunjung untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah makan.

Selain dua area makan tersebut, pada layout ini juga memiliki satu area *private lounge* yang merupakan satu area makan yang lebih privat. Pada area ini terdapat tiga ruangan privat dan area makan terbuka dengan kapasitas yang lebih sedikit didepannya. Area ini cocok untuk pengunjung yang ingin mendapat ketenangan ataupun privasi lebih saat berkunjung ke restoran ini.

Layout perancangan ini memiliki beberapa fasilitas pendukung seperti toilet, area bermain anak, dan akuarium ikan hidup. Fasilitas toilet pada layout perancangan ini dibagi menjadi dua, disisi kiri restoran dekat dengan pintu masuk utama dan disisi kanan dekat dengan area *private lounge* dan area bermain anak. Kemudian untuk area bermain anak pada restoran ini berada disisi kanan restoran tepat disebelah pintu masuk samping, dengan adanya area bermain ini dapat memfasilitasi pengunjung – pengunjung yang membawa anak – anak kecil. Fasilitas pendukung terakhir yaitu akuarium ikan hidup yang berada didepan dapur, dapat menambah kesan restoran yang menyajikan olahan hewan laut yang segar sekaligus sebagai daya tarik pengunjung untuk melihat – lihat hewan – hewan laut yang ingin mereka pesan.

4.3 Hasil Perancangan

4.3.1 Area Resepsionis



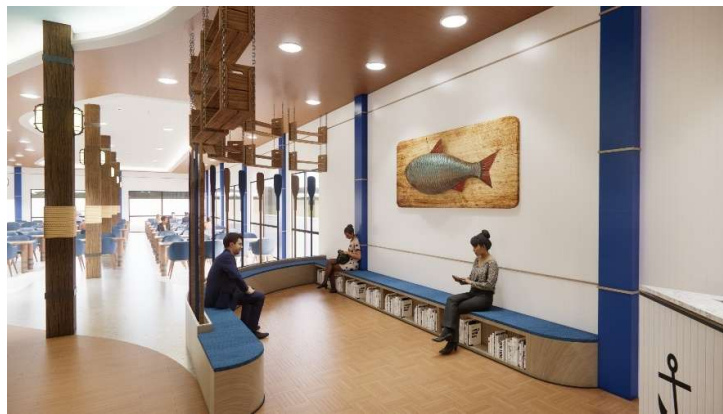
Gambar 4.3.1. 1 3D Render Perspektif area resepsionis
(Sumber : Dok. Pribadi)

Area resepsionis pada hasil perancangan restoran Istana Nelayan ini menampilkan suasana yang hangat dan tematik, mencerminkan konsep nautikal yang ingin diusung. Material kayu digunakan secara dominan, terutama pada pilar-pilar bertekstur kasar yang dililit tali tambang, memberikan kesan seperti tiang dermaga kapal. Penggunaan *vinyl flooring* bermotif kayu dengan pola *parquet* menambah kehangatan suasana serta memperkuat tema interior tanpa mengorbankan kemudahan perawatan. Plafon berbentuk melengkung dengan aksent kayu memberikan dimensi visual yang menarik seperti bentuk gelombang air laut, sekaligus menciptakan kesan ruang yang lebih hangat dan bersahabat.

Plafon pada area resepsionis dirancang dengan warna biru muda yang menyerupai warna langit cerah. Pemilihan warna ini bukan hanya elemen dekoratif semata, tetapi memiliki keterkaitan erat dengan tema perancangan yang mengusung konsep nautikal atau pelayaran. Warna biru langit pada plafon memberikan ilusi visual seolah-olah pengunjung berada di ruang terbuka, seperti di atas kapal yang sedang berlabuh di dermaga dengan pemandangan langit luas di atasnya. Hal ini semakin memperkuat narasi ruang yang ingin dibangun dalam desain, yaitu menghadirkan

suasana santai, menyegarkan, dan membebaskan layaknya berada di tepi laut atau tengah pelayaran.

Warna biru yang digunakan pada elemen dekoratif vertikal, seperti pilar dan furnitur area tunggu, memberi kesan segar dan identik dengan laut, sementara dominasi warna putih memberikan kesan bersih dan lapang. Elemen dekoratif seperti dayung dan lampu gantung bergaya pelabuhan menambahkan kedalaman tema tanpa terasa berlebihan. Area duduk di ruang tunggu dilengkapi dengan rak buku kecil pada bagian bawah, menciptakan fungsi ganda sebagai tempat bersantai sambil membaca, yang mampu meningkatkan kenyamanan pengunjung saat menunggu.



Gambar 4.3.1. 2 3D Render Perspektif area tunggu
(Sumber : Dok. Pribadi)

Dari segi desain interior, area ini berhasil menciptakan titikambut yang ramah dan representatif terhadap identitas visual restoran. Penerapan elemen tematik secara konsisten, pencahayaan hangat, serta penataan ruang yang efisien memberikan dampak positif terhadap pengalaman pertama pengunjung, sekaligus memperkuat karakter dari restoran Istana Nelayan itu sendiri.

4.3.2 Area Ruang Makan

Area makan pertama pada restoran ini adalah area depan yang berada dekat dengan pintu masuk samping, dan juga area yang bersebelahan dengan area resepsionis

dan area tunggu. Area makan depan ini menunjukkan pendekatan desain interior yang selaras dengan konsep nautikal yang diusung restoran. Material kayu mendominasi pada elemen struktural seperti tiang dan meja makan, memberikan kesan hangat dan alami, sekaligus mengingatkan pada suasana dermaga atau kapal kayu tradisional. Tiang-tiang diberi aksesoris tali tambang dan lampu bergaya lampu kapal, memperkuat nuansa pelayaran yang ingin disampaikan. Kursi makan menggunakan bahan upholstery berwarna biru navy, yang senada dengan tema laut dan memberikan kesan elegan namun tetap kasual.



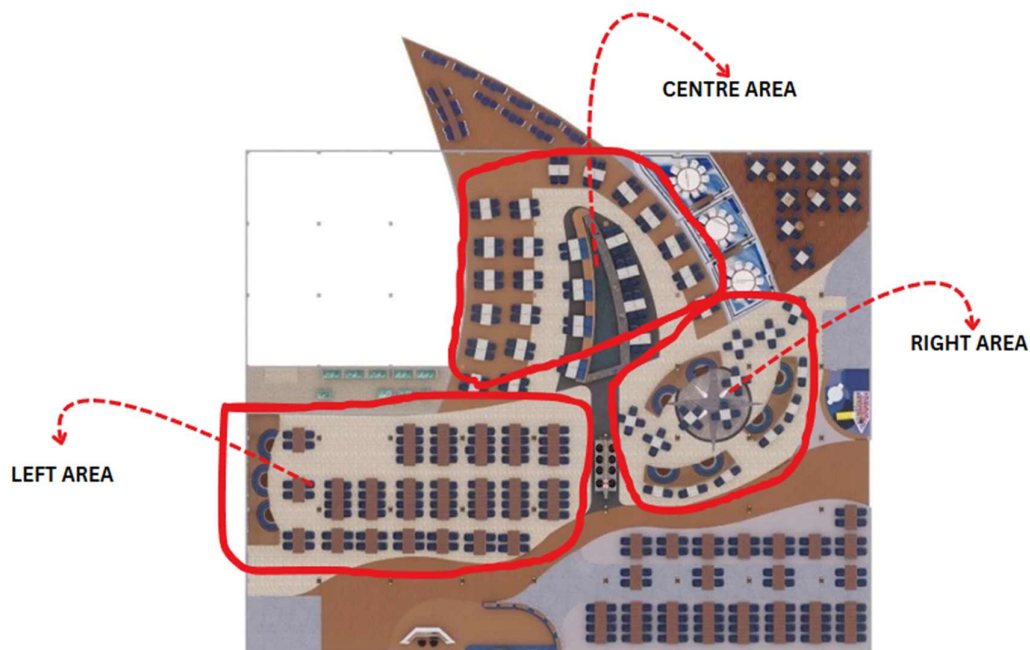
Gambar 4.3.2. 1 3D Render Perspektif area makan depan
(Sumber : Dok. Pribadi)

Plafon ruangan dirancang dengan bentuk lengkung dinamis yang menciptakan visual lembut dan mengalir, menyerupai ombak laut. Warna biru muda pada sebagian plafon merepresentasikan langit cerah, sementara bagian lainnya diberi finishing kayu, menciptakan kontras yang harmonis. Kombinasi pencahayaan buatan dan bukaan kaca besar memungkinkan cahaya alami masuk secara optimal, membuat suasana ruang terasa terbuka dan nyaman.

Lantai pada area makan depan ini menggunakan kombinasi material berupa keramik bermotif batu dan beton ekspos. Keramik bermotif batu memberikan kesan alami dan visual yang menarik, mendukung nuansa laut dan dermaga yang menjadi konsep utama perancangan. Sementara itu, beton ekspos digunakan pada bagian jalur sirkulasi utama, memberikan kesan industrial yang bersih dan modern. Kombinasi

kedua material ini tidak hanya memperkuat estetika ruang, tetapi juga dipilih atas pertimbangan fungsional seperti daya tahan tinggi dan kemudahan dalam perawatan. Perbedaan tekstur dan warna antara keramik dan beton juga membantu membedakan area pergerakan dan area duduk secara visual, sehingga mempermudah pengunjung dalam menavigasi ruang secara intuitif.

Area makan utama pada restoran ini terletak di tengah restoran, tepat disebelah area makan depan. Untuk area makan utama pada restoran ini dibagi menjadi tiga area, area kiri, tengah, dan kanan. Masing – masing area memiliki ciri khas desain masing – masing.



Gambar 4.3.2. 2 Tampak atas area makan utama restoran
(Sumber : Dok. Pribadi)

Untuk area makan kiri terletak didepan pintu masuk utama dan resepsionis. Secara visual pada area ini, penggunaan warna biru laut pada kursi dipadukan dengan material kayu alami pada meja dan lantai menciptakan kesan hangat dan relaks, selaras dengan karakter ruang makan yang mengedepankan ketenangan serta memperkuat identitas tema kelautan.

Komposisi tata letak meja dan kursi didesain dengan mempertimbangkan efisiensi ruang serta kelancaran sirkulasi. Dengan adanya kolom sebagai elemen struktural diintegrasikan secara estetik dengan material kayu dan pencahayaan aksentif vertikal, menciptakan ritme visual yang menyatu dengan panel dinding bermotif chevron kayu di sekeliling ruang makan. Motif ini tidak hanya memperkaya tekstur visual, tetapi juga memberikan kesan hangat dan dinamis tanpa meninggalkan kesan formal.



Gambar 4.3.2. 3 3D Render Perspektif area makan kiri
(Sumber : Dok. Pribadi)

Pencahayaan pada area makan ini didominasi oleh lampu *downlight* dengan tambahan lampu plafon tersembunyi sebagai aksentif tambahan dan lampu dinding dengan bentuk siluet yang terinspirasi dari elemen pelabuhan atau dermaga. Ini memperkuat atmosfer tematik sekaligus memberikan pencahayaan yang merata dan tidak menyilaukan. Selain itu, penggunaan mural bertema laut di dinding depan menambah dimensi naratif dalam ruang, memperkuat pengalaman makan yang imersif.

Dari area makan kiri, terdapat area makan tengah. Pendekatan visual yang digunakan pada area ini cenderung lebih lembut dan terbuka dibandingkan area sebelumnya. Palet warna dominan terdiri dari putih, biru laut, serta aksentif kayu muda, menciptakan nuansa yang segar, bersih, dan menenangkan—menggambarkan suasana laut yang damai dan bersahabat. Penggunaan kursi berlapis kain biru serta meja marmer

ringan memperkuat kesan elegan namun tetap santai, mendukung pengalaman makan yang nyaman dan berkelas.



Gambar 4.3.2. 4 3D Render Perspektif area makan tengah view-1
(Sumber : Dok. Pribadi)

Salah satu elemen utama pada ruang ini adalah keberadaan *water feature* berbentuk kolam kecil dengan air mancur di tengah ruangan. Elemen ini tidak hanya menjadi *focal point* yang menarik secara visual, tetapi juga memperkuat suasana bahari dan memberi efek relaksasi secara akustik. Penataan furnitur mengikuti pola grid yang rapi, memaksimalkan kapasitas ruang tanpa mengorbankan kenyamanan sirkulasi. Kolom-kolom berlapis material kayu vertikal turut menyatukan visual langit-langit dan lantai, menciptakan kesan ritmis sekaligus fungsional sebagai elemen struktural.



Gambar 4.3.2. 5 3D Render Perspektif area makan tengah view-2
(Sumber : Dok. Pribadi)

Plafon pada area ini dihias dengan lukisan awan bergradasi biru yang menciptakan ilusi langit terbuka, memberikan dimensi vertikal dan suasana alami di dalam ruangan. Sementara itu, dinding-dinding bertekstur halus dengan motif flora laut

yang tercetak samar memberikan sentuhan dekoratif yang tidak mencolok namun tetap mendukung tema.

Area terakhir yaitu area sebelah kanan, pada area ini difokuskan untuk menciptakan suasana makan yang lebih privat dan berkarakter. Desain mengusung elemen - elemen maritim secara lebih eksplisit, terlihat dari penggunaan bentuk perahu terbalik yang digantung di langit - langit sebagai elemen dekoratif utama. Instalasi ini menjadi *focal point* ikonik yang memperkuat nuansa bahari sekaligus memberikan nilai estetika tinggi dalam ruang. Penataan *seating booth* melengkung dengan pembatas tali yang disusun melengkung juga menunjukkan pendekatan desain yang tidak hanya mempertimbangkan estetika, tetapi juga menciptakan kenyamanan dan privasi bagi para pengunjung.



Gambar 4.3.2. 6 3D Render Perspektif area makan kanan view-1
(Sumber : Dok. Pribadi)

Material yang digunakan tetap konsisten dengan konsep utama, yaitu dominasi kayu berpola serat alami, kursi berlapis kain berwarna biru laut, serta meja dengan permukaan marmer terang yang memberi kesan bersih dan elegan. Tiang-tiang kayu dengan detail lilitan tali tambang menegaskan karakter kelautan sekaligus berfungsi sebagai pemisah visual antar zona duduk. Penerangan ruang didesain dengan lampu bergaya industrial laut (*marine lamps*) yang ditempatkan pada kolom, menciptakan pencahayaan lembut yang mendukung suasana intim.

Pola lantai berbentuk bintang kompas navigasi pada area ini menjadi elemen ikonik yang memperkuat konsep *Nautical Haven* secara visual dan tematik. Dengan desain yang mencolok dan aplikasinya yang strategis di tengah area seating melengkung, kompas ini tidak hanya berfungsi sebagai ornamen dekoratif, tetapi juga sebagai simbol arah dan petualangan laut yang merepresentasikan identitas restoran seafood ini. Perbedaan pola dan warna lantai digunakan untuk menonjolkan pola kompas, menciptakan fokus visual yang menarik tanpa mengganggu harmoni keseluruhan ruang.



Gambar 4.3.2. 7 3D Render Perspektif area makan kanan view-2
(Sumber : Dok. Pribadi)

Dari segi tata ruang, desain ini mengoptimalkan layout untuk menciptakan variasi pengalaman bersantap, mulai dari area terbuka, area *booth* yang lebih tertutup, hingga sudut - sudut privat yang mendukung kenyamanan. Visual *layering* melalui pembatas lengkung kayu menciptakan ritme ruang yang dinamis, membimbing sirkulasi dengan lembut tanpa menciptakan kekakuan.

Diantara ketiga area pada area makan utama terdapat satu tempat untuk mencuci tangan. Area wastafel ini dirancang dengan mengangkat konsep *Nautical Haven* yang kuat melalui pemilihan elemen - elemen tematik khas dunia maritim. Penggunaan material kayu horizontal pada dinding latar memberikan kesan hangat

sekaligus menyerupai dinding kapal, sementara cermin berbentuk bulat menyerupai jendela kapal (*porthole*) dan pelampung penyelamat (*life buoy*) yang semakin mempertegas suasana laut. Elemen dekoratif seperti *barrel* yang dijadikan kaki wastafel tidak hanya mempercantik visual, tetapi juga memperkuat narasi desain interior yang menyatu dengan keseluruhan tema restoran seafood. Selain itu, pencahayaan dari lampu gantung berwarna hitam memberikan aksen modern tanpa mengganggu nuansa tematik yang telah dibangun. Penempatan wastafel di area publik ini juga memperhatikan fungsionalitas dan kenyamanan pengunjung, dengan posisi yang mudah diakses serta tetap terintegrasi secara harmonis dengan desain ruang makan secara keseluruhan.



Gambar 4.3.2. 8 3D Render Perspektif area wastafel
(Sumber : Dok. Pribadi)

Fasilitas terakhir yang penulis sediakan pada area makan utama selain wastafel di Tengah ruangan yaitu dengan adanya Nelayan Market. Nelayan Market ini merupakan area dimana terdapat beberapa akuarium yang terdapat beberapa hewan laut yang akan disajikan. Pengunjung dapat melihat – lihat hewan – hewan laut sebelum mereka memesan. Area ini dapat menjadi salah satu cara untuk menunjukkan kepada pengunjung kalau restoran ini menyajikan olahan hewan laut yang segar.



Gambar 4.3.2. 9 3D Render Perspektif area nelayan market
(Sumber : Dok. Pribadi)

4.3.3 Area *Private Lounge*

Selain area makan umum, pada restoran ini juga terdapat satu area *Private Lounge* untuk pengunjung yang ingin memiliki privasi lebih saat berkumpul dengan rekan kerja, teman, ataupun keluarga saat datang ke restoran ini. Area *Private Lounge* dibagi menjadi dua bagian, area depan dan area VIP.

Desain area ini mencerminkan suasana eksklusif yang tetap hangat dan menyatu dengan tema keseluruhan restoran. Gaya interior memadukan unsur laut melalui permainan warna biru navy yang dominan, aksen kayu natural, serta pencahayaan lembut yang menciptakan atmosfer nyaman namun tetap elegan. Elemen dekoratif seperti motif wallpaper yang menyerupai sisik ikan dan lampu gantung membuat suasana ruangan lebih terasa tematik. Meja bundar yang digunakan didalam ruang VIP mendukung komunikasi dan interaksi antartamu secara lebih personal dan terbuka, sementara pemilihan kursi berwarna putih memberikan kontras yang bersih terhadap latar belakang biru.



Gambar 4.3.3. 1 3D Render Perspektif area private lounge
(Sumber : Dok. Pribadi)

Adapun perbedaan antara area depan dan ketiga ruang VIP terletak pada fungsi, karakter ruang, dan tingkat privasinya. Area *private lounge* depan bersifat semi-terbuka dengan partisi kaca lipat yang memungkinkan fleksibilitas penggunaan, cocok untuk pertemuan kecil atau keluarga yang tetap ingin merasakan nuansa restoran secara umum namun dengan kenyamanan lebih. Sedangkan tiga ruang VIP di belakangnya memiliki penutupan yang lebih penuh serta didesain untuk tamu yang menginginkan suasana lebih privat dan eksklusif. Secara desain, ruang VIP mengusung pendekatan yang lebih minimalis dan tenang, dengan interior yang lebih netral serta fitur tambahan seperti televisi untuk mendukung kegiatan makan sambil meeting atau hiburan pribadi. Perbedaan ini mencerminkan upaya desain dalam mengakomodasi berbagai preferensi pelanggan sambil tetap menjaga konsistensi konsep *Nautical Haven* secara visual maupun atmosfer.

4.3.4 Area Bermain Anak

Area bermain ini ditujukan sebagai fasilitas pendukung bagi pengunjung yang membawa anak-anak, sehingga mereka dapat bermain dengan aman dan nyaman sembari orang tua menikmati hidangan. Area ini dirancang dengan pendekatan desain yang ramah anak, penuh warna, dan imajinatif, namun tetap selaras dengan tema nautikal.



Gambar 4.3.4. 1 3D Render Perspektif area bermain anak
(Sumber : Dok. Pribadi)

Dominasi warna biru, putih, dan merah pada elemen area bermain ini seperti menara mercusuar dan perosotan kuning cerah menciptakan aksentasi visual yang menarik, serta memperkuat suasana laut. Dinding belakang dihias dengan mural ilustratif bertema bawah laut, menampilkan siluet ikan paus, penyu, ubur-ubur, dan ikan-ikan kecil yang berenang di sekitar terumbu karang. Hal ini memberikan efek edukatif sekaligus imersif bagi anak-anak. Struktur utama berupa menara yang menyerupai mercusuar menjadi titik fokus visual yang memperkuat identitas ruang, sementara perosotan yang menyatu dengan kolam bola dirancang menyerupai badan kapal kecil, memberikan pengalaman bermain yang unik dan menyenangkan.

Material yang digunakan mempertimbangkan keamanan dan kenyamanan anak, seperti penggunaan lantai vinil bertekstur antislip dan perabotan plastik dengan bentuk ergonomis tanpa sudut tajam. Elemen dekoratif seperti dayung kayu yang dipasang vertikal di sisi area menambah karakter nautikal, sekaligus menjadi elemen estetis yang menyatu dengan kolom berlapis tali tambang. Cahaya lampu dinding bergaya kapal juga menambah nuansa tematik dan atmosfer yang hangat.

4.4 Furniture (Area Ruang Khusus)

4.4.1 Meja Resepsionis (Kasir)

Meja ini dirancang dengan pendekatan estetika yang selaras dengan keseluruhan konsep restoran, yakni menghadirkan nuansa laut yang bersih, profesional, dan tematik. Bentuk meja yang asimetris dengan sudut potongan tajam namun tetap ergonomis memberikan kesan modern dan dinamis, tanpa mengorbankan fungsi dasar sebagai meja pelayanan. Penggunaan material bertekstur vertikal pada panel luar meja memberi kesan menyerupai dinding lambung kapal kayu, yang diperkuat dengan pilihan warna putih dan trim garis tegas berwarna gelap sebagai pembingkai.



Gambar 4.4.1. 1 3D perspektif dari meja resepsionis (kasir)
(Sumber : Dok. Pribadi)

Elemen dekoratif berupa ikon jangkar di kedua sisi depan meja menjadi simbol utama dunia pelaut dan memperkuat kesan tematik nautikal. Meja ini juga dilengkapi dengan top table berlapis material solid surface bernuansa marmer terang, yang tidak hanya tampil bersih dan elegan, tetapi juga memudahkan perawatan harian.

Secara fungsional, meja kasir dirancang dengan tinggi dan dimensi yang sesuai dengan standar ergonomi pelayanan, memungkinkan interaksi yang nyaman antara staf dan pengunjung. Area di belakang meja menyediakan cukup ruang untuk perangkat kerja seperti komputer, printer struk, dan laci penyimpanan, sehingga mendukung efisiensi kerja staf kasir atau resepsionis.

4.4.2 Kursi Dining Sofa (*Seating Booth*)

Desain *seating booth* merupakan salah satu elemen penting menciptakan suasana *intimate* dan nyaman pada area *dining* restoran. Sofa ini dirancang melingkar setengah lingkaran dengan sandaran tinggi dan detail vertikal, memberikan rasa privasi bagi para tamu tanpa benar-benar memisahkan mereka dari suasana restoran secara keseluruhan. Penggunaan *upholstery* berwarna biru tua pada sandaran dan dudukan mencerminkan nuansa laut yang menjadi identitas utama konsep restoran, sementara penggunaan kayu berwarna cokelat hangat pada struktur sofa menambah kesan alami dan menyatu dengan elemen dinding bermotif chevron kayu di belakangnya.

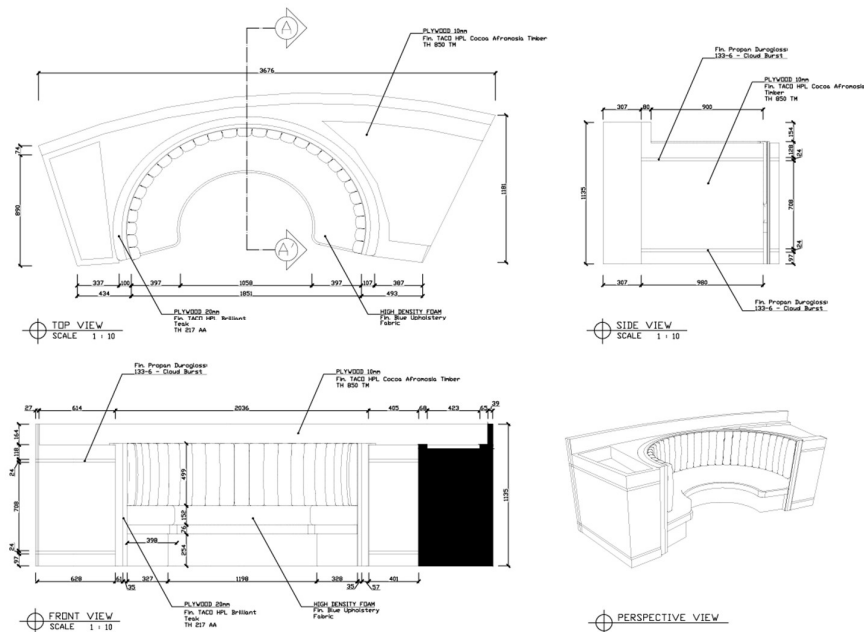


Gambar 4.4.2. 1 3D perspektif dari kursi dining (*seating booth*)
(Sumber : Dok. Pribadi)

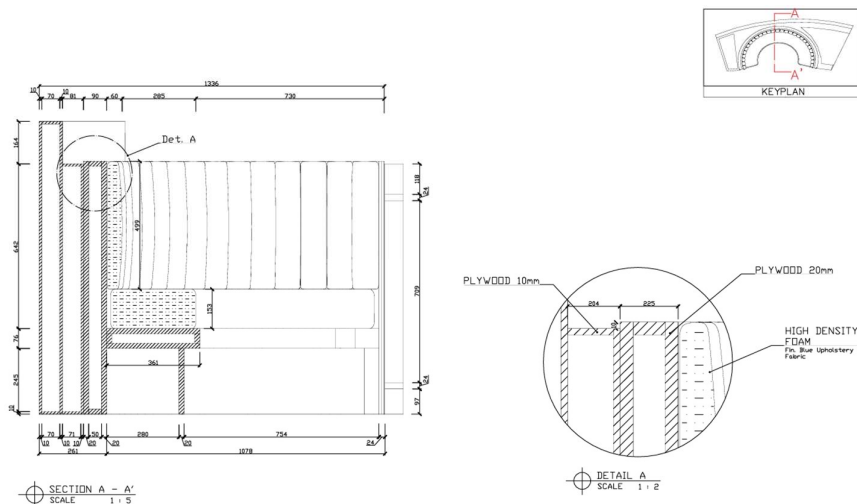
Material yang digunakan mengutamakan kenyamanan sekaligus kemewahan kasual, sesuai dengan target pasar restoran yang ingin menawarkan pengalaman bersantap santai namun tetap berkelas. Meja kayu kecil dengan kaki besi hitam di tengah memberikan fleksibilitas dan kesan ringan secara visual, tanpa mengganggu komposisi keseluruhan. Desain furnitur ini tidak hanya memenuhi aspek fungsional, tetapi juga menjadi bagian penting dalam membangun narasi ruang yang menyatu dengan konsep *nautical* secara halus dan elegan.

Untuk menunjang aspek ergonomis dan kenyamanan pengunjung, desain sofa ini dirancang dengan memperhatikan dimensi yang sesuai standar antropometri. Tinggi dudukan sofa dibuat setinggi 48 cm agar sejajar dengan tinggi rata-rata kaki pengguna

dewasa, sehingga memungkinkan posisi duduk yang nyaman dan alami. Lebar dudukan 40 cm memberikan ruang yang cukup bagi pengguna tanpa terasa sempit, sementara tinggi sandaran 50 cm dirancang untuk menopang punggung bagian bawah hingga pertengahan, sehingga memberikan kenyamanan lebih saat duduk dalam waktu lama. Proporsi ini secara keseluruhan mendukung pengalaman bersantap yang lebih santai dan menyenangkan di dalam restoran.



Gambar 4.4.2. 2 Gambar kerja proyeksi kursi dining sofa (seating booth)
(Sumber : Dok. Pribadi)



Gambar 4.4.2. 3 Gambar kerja potongan kursi dining sofa (seating booth)
(Sumber : Dok. Pribadi)