

Perancangan Western Fusion Restoran di Seminyak Sebagai Solusi Efisiensi Ruang dan Kapasitas Pengunjung

Putu Ari Darmastuti^{1*}, Ni Luh Kadek Resi Kerdiati², I Putu Udiyana Wasista³, Ni Kadek Yuni Diantari⁴

^{1,2,3}Program Studi Desain Interior, Institut Seni Indonesia Bali

⁴Program Studi Desain Mode, Institut Seni Indonesia Bali

Email: putuari@isi-dps.ac.id

INFO ARTIKEL

Diterima pada
16 Februari 2025
Disetujui Pada
4 Maret 2025

KATA KUNCI

Italian Fusion
Desain
Interior
Restoran

KEYWORDS

Italian Fusion
Design
Interior
Restaurant

ABSTRAK

Italian Fusion merupakan restoran yang menghadirkan konsep kuliner khas Italia, tidak hanya melalui sajian makanan tetapi juga atmosfer ruang yang mendukung pengalaman tersebut. Dalam pengabdian ini, pihak mitra menghadapi permasalahan terkait integrasi open kitchen dengan bar dalam satu area, serta keterbatasan kapasitas ruang yang berdampak pada jumlah pengunjung yang dapat dilayani. Oleh karena itu, diperlukan solusi perancangan interior yang mampu mengoptimalkan efisiensi ruang dan meningkatkan kapasitas restoran. Pengabdian kepada masyarakat, sebagai bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, bertujuan memberikan kontribusi akademik dalam bentuk penerapan ilmu perancangan interior pada tahap konseptual. Metode yang digunakan mencakup beberapa tahapan, mulai dari survey lokasi, wawancara untuk pengumpulan data, hingga penyusunan konsep desain. Hasil akhir berupa gambar konseptual dalam bentuk denah, potongan, perspektif 3D, serta moodboard sebagai referensi pengembangan konsep desain. Desain yang diusulkan menerapkan konsep modern kolonial yang menggabungkan elemen klasik dengan sentuhan kontemporer. Gaya ini dihadirkan melalui pemilihan material, detail arsitektural, serta kombinasi warna dan pencahayaan yang menciptakan suasana elegan namun tetap hangat. Selain itu, perancangan interior berfokus pada optimalisasi tata ruang untuk memastikan sirkulasi yang lebih efisien, kenyamanan pengunjung, serta peningkatan kapasitas restoran. Dengan pendekatan ini, diharapkan pengalaman kuliner yang ditawarkan menjadi lebih unik, nyaman, dan berkesan.

ABSTRACT

Italian Fusion is a restaurant that brings an authentic Italian culinary experience, not only through its dishes but also through an ambiance that enhances the dining experience. In this community service project, the partner faced challenges related to integrating an open kitchen with a bar within the same space, as well as space limitations that affected the number of guests the restaurant could accommodate. Therefore, an interior design solution was needed to optimize space efficiency and increase the restaurant's capacity. As part of the Tri Dharma of Higher Education, this community service initiative aimed to provide academic contributions by applying interior design knowledge at the conceptual stage. The methodology involved several phases, including site surveys, interviews for data collection, and the development of a design concept. The final output consisted of conceptual drawings, including floor plans, sections, 3D perspectives, and a mood board as a reference for further design development. The proposed design adopts a modern colonial concept, combining classic elements with contemporary touches. This style is reflected in the choice of materials, architectural details, and a combination of colors and lighting, creating an atmosphere that is both elegant and inviting. Additionally, the interior layout was carefully designed to enhance spatial efficiency, ensure a smooth circulation flow, improve visitor comfort, and increase restaurant capacity. With this approach, the dining experience is expected to be more unique, comfortable, and memorable.

©2025 Penulis. Dipublikasikan oleh UPT Pusat Penerbitan LP2MPP ISI Denpasar. Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi [CC BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

1. PENDAHULUAN

Italian Fusion merupakan restoran yang menghadirkan konsep kuliner khas Italia, tidak hanya melalui sajian makanan tetapi juga atmosfer ruang yang mendukung pengalaman tersebut. Restoran ini berlokasi di kawasan Seminyak, yang dikenal sebagai destinasi wisata dengan persaingan ketat di industri kuliner. Oleh karena itu, desain interior yang optimal menjadi faktor penting dalam menarik perhatian pengunjung serta meningkatkan kenyamanan mereka selama menikmati hidangan [1]. Dalam pengabdian ini, pihak mitra menghadapi beberapa permasalahan utama yang berkaitan dengan aspek tata ruang, zonasi dan sirkulasi yang mempengaruhi efisiensi kerja. Salah satu permasalahan yang dihadapi adalah integrasi open kitchen dengan bar dalam satu area, yang dapat menimbulkan kendala dalam efisiensi kerja serta pengalaman pelanggan. Penempatan dapur terbuka yang berdekatan dengan area bar, di mana minuman diracik, dapat menyebabkan gangguan operasional, kurangnya zonasi yang jelas, serta potensi ketidakseimbangan atmosfer di dalam restoran. Selain itu, keterbatasan kapasitas ruang menjadi tantangan karena jumlah tempat duduk yang tersedia saat ini dirasa belum mampu menampung jumlah pengunjung yang semakin meningkat.

Sebagai solusi dari permasalahan tersebut, perancangan interior dilakukan dengan pendekatan yang mengoptimalkan tata ruang dan memperluas area restoran. Perluasan area ini dirancang agar tetap menyatu dengan desain sebelumnya sehingga menciptakan kesinambungan visual dan atmosfer yang kohesif. Perubahan desain akan difokuskan pada area perluasan, yang dirancang dengan mempertimbangkan aspek fungsional dan estetika agar tidak mengganggu konsep utama restoran. Dengan tata letak yang lebih efisien, restoran dapat meningkatkan kapasitas tempat duduk serta memastikan alur kerja antara dapur dan bar menjadi lebih terorganisir.

Sebagai bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan kontribusi akademik dalam bentuk penerapan ilmu perancangan interior pada tahap konseptual. Metode yang digunakan mencakup beberapa tahapan, mulai dari survei lokasi, wawancara untuk pengumpulan data, hingga penyusunan konsep desain. Hasil akhir berupa gambar konseptual dalam bentuk denah, potongan, perspektif 3D, serta moodboard sebagai referensi pengembangan konsep desain. Desain yang diusulkan menerapkan konsep modern kolonial, yang menggabungkan elemen klasik dengan sentuhan kontemporer. Gaya ini dihadirkan melalui pemilihan material, detail arsitektural, serta kombinasi warna dan pencahayaan yang menciptakan suasana elegan namun tetap hangat. Selain itu, perancangan interior berfokus pada optimalisasi tata ruang dan kesinambungan desain untuk memastikan sirkulasi yang lebih efisien, kenyamanan pengunjung, serta peningkatan kapasitas restoran. Dengan pendekatan ini, diharapkan pengalaman kuliner yang ditawarkan menjadi lebih unik, nyaman, dan berkesan.

2. METODE

Proses perancangan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini menggunakan metode analisis yang terbagi menjadi beberapa tahapan. Tahapan-tahapan yang dilakukan selama perancangan dilakukan secara sistematis dan berurut. Santosa dalam jurnalnya [2]

membagi skema perancangan konseptual ini menjadi beberapa tahapan, yaitu pendataan lapangan, penetapan permasalahan, literatur, tipologi, analisis pemrograman, sintesis, skematik desain, penyusunan konsep dan pewujudan desain.

Pendataan dilakukan sebagai tahap awal yang sangat penting. Pendataan dilakukan melalui survey lokasi yang berada di jalan Kunti I Seminyak. Informasi-informasi mengenai restoran dan ide-ide dasar dalam perancangan dikumpulkan dari wawancara dan *brain storming* dengan pemilik restoran. Metode lain yaitu melalui pengumpulan literatur-literatur baik dari buku-buku ataupun jurnal. Selanjutnya dilakukan penetapan permasalahan, untuk memastikan bahwa solusi desain yang ditawarkan memang sesuai dengan kebutuhan mitra. Hal ini dilakukan melalui identifikasi kebutuhan civitas, analisis kondisi eksisting (ukuran, bentuk ruang, utilitas, dan lain-lain), serta tujuan dan harapan desain. Setelah seluruh data yang dibutuhkan lengkap terkumpul, barulah dapat dianalisis dan dikembangkan sebagai dasar untuk menentukan arah perancangan.

Selain itu, dalam proses perancangan konseptual ini akan diterapkan teori ruang retail, dan teori psikologi konsumen. Dengan menggabungkan kedua teori ini, diharapkan desain restoran yang dihasilkan tidak hanya mampu memberikan kenyamanan fisik, tetapi juga menciptakan pengalaman bersantap yang menarik dan berkesan bagi pengunjung.

3. PEMBAHASAN

3.1 Konsep Restoran Italian Fusion

Menurut Wicaksono & Tisnawati dalam Noorwatha [3], konsep merupakan sebuah dasar pemikiran yang digunakan oleh desainer sebagai alat untuk memecahkan permasalahan desain. Secara umum konsep bertujuan untuk memperbaiki fungsi ruang, memperkaya nilai estetika atau keindahan, meningkatkan aspek psikologi ruang, dan meningkatkan kualitas hidup manusia.

Dalam hal ini Western Fusion Restoran adalah restoran dengan jenis *casual dining* yang mengusung konsep kolonial modern pada interiornya. Pemilihan konsep ini didasarkan pada permasalahan yang dihadapi berkaitan dengan aspek tata ruang, zonasi dan sirkulasi. Selain itu juga terdapat permasalahan kurangnya kapasitas ruang untuk pengunjung. Hal tersebut secara tidak langsung mempengaruhi efisiensi kerja pegawai serta pengalaman pengunjung dalam menggunakan ruang.

Mengutip sebuah jurnal [4] mengatakan bahwa konsep kolonial merupakan sebuah konsep desain yang populer di negara Belanda pada tahun 1624-1820. Konsep ini merupakan perpaduan antara budaya Barat dan Timur, yang timbul dari keinginan bangsa Eropa untuk mengubah negara jajahan mereka sama seperti negara asalnya. Namun karena faktor iklim dan ketersediaan material, terdapat berbagai modifikasi dan penyesuaian yang akhirnya muncul. Selanjutnya, modernisasi dan perkembangan di bidang teknologi juga memberikan dampak pada konsep kolonial tersebut, hingga muncullah istilah konsep kolonial modern. Menambahkan penjelasan tersebut, menurut Basri, dkk [5] konsep kolonial modern memiliki beberapa karakteristik, diantaranya yaitu denah tidak selalu simetris dengan bentuk yang lebih bervariasi, mengusung *form follow function* dengan desain yang bersih, serta memasukkan unsur tropis ke dalam desainnya.

Berdasarkan penjelasan tersebut, konsep kolonial modern dirasa cocok dan sesuai untuk menjadi pemecah permasalahan yang ditemui dalam perancangan Western Fusion Restoran. Ciri khas dari konsep ini adalah perpaduan antara bangunan di Belanda dan iklim tropis yang ada di Indonesia [6], secara keseluruhan, konsep kolonial modern mencerminkan perpaduan antara desain yang efisien dan bersih / minimalis (form follows function). Melalui prinsip form follows function, denah Western Fusion Restoran dibuat dengan berfokus pada pemenuhan fungsi yang akan memberikan kenyamanan dalam beraktifitas dan tidak semata-mata hanya sebagai pemenuh keindahan semata. Bentuk-bentuk desain dibuat lebih sederhana dan tanpa ornamen berlebih, hal tersebut bertujuan untuk mengutamakan kepraktisan dalam perawatan. Dijelaskan sebelumnya bahwa salah satu daya tarik dari konsep ini adalah adanya unsur tropis dalam karakteristiknya. Hal ini dijadikan dasar dalam penentuan jenis material yang digunakan. Melalui penerapan konsep kolonial modern ini mampu menghilangkan elemen yang tidak fungsional, serta mengutamakan desain yang lebih terbuka dan praktis. Konsep ini mampu menciptakan ruang yang nyaman dan dapat bertahan di iklim tropis.

3.2 Proses Perancangan Konseptual Desain

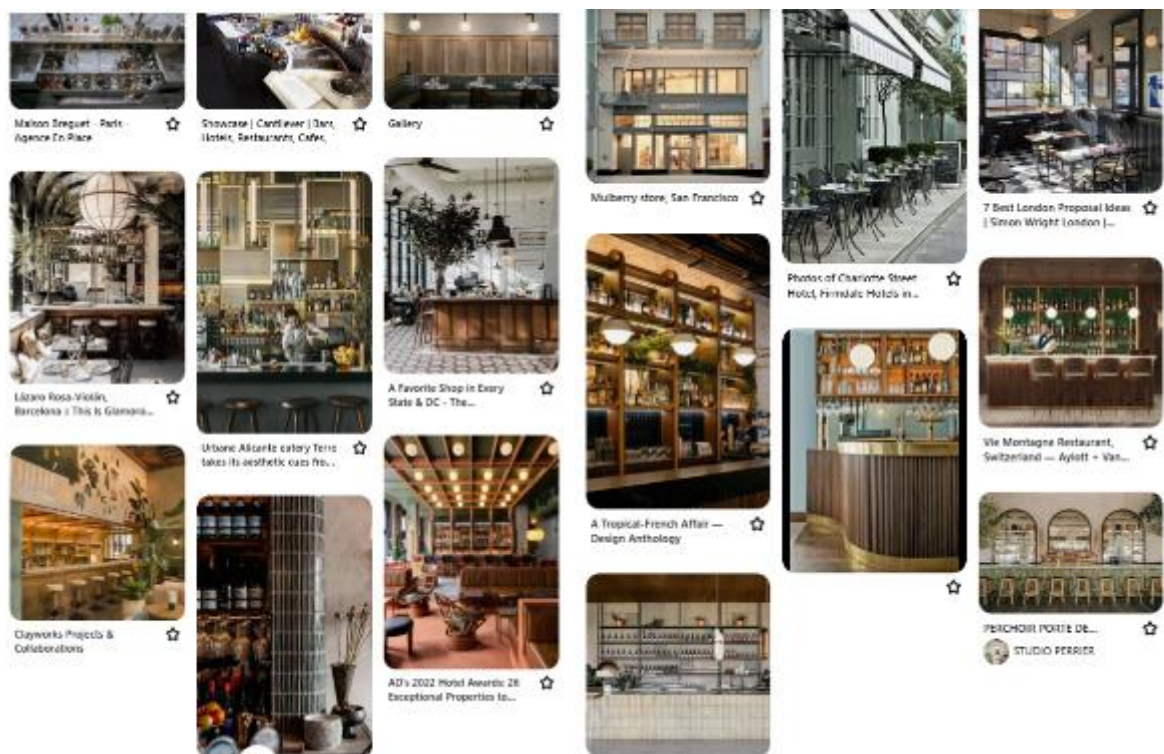
3.2.1 Pengumpulan Data

Pengumpulan data awal adalah melakukan proses survei lokasi yang berada di daerah Seminyak dengan mengukur luasan area yang akan dikerjakan. luas lokasi yaitu 50 m², area tersebut merupakan area perluasan dari area restoran lama. Area perluasan ini berisikan : 1) Bar, merupakan area dalam restoran atau kafe yang digunakan untuk meracik dan menyajikan minuman, baik beralkohol maupun non-alkohol. Area ini biasanya dilengkapi dengan rak penyimpanan minuman, serta perlengkapan seperti shaker, gelas, dan peralatan lainnya. Area bar diletakan pada area perluasan bertujuan agar area open kitchen pada restoran ini tidak terganggu dengan kegiatan menyiapkan dan meracik minuman. Hal ini juga bertujuan untuk menjaga kebersihan dari makanan dan minuman yang dihasilkan. Selain itu posisi bar yang berada pada area perluasan juga akan terintegrasi dengan posisi gudang yang berkaitan dengan minuman di belakang area bar; 2) Gudang, yang digunakan sebagai area penyimpanan segala keperluan bar, gudang juga dipisahkan jenisnya untuk minuman dan juga untuk makanan. Hal ini bertujuan efisiensi ruang dan gerak yang mana gudang haruslah dekat dengan jenis kegiatan tertentu, seperti gudang bahan makanan dekat dengan oven pizza dan open kitchen, begitu juga sebaliknya gudang bahan minuman terletak berdekatan dengan bar; 3) Area pengunjung, dalam hal ini perluasan area restoran berkaitan dengan kapasitas tempat duduk yang lebih banyak dan pengunjung lebih leluasa memilih tempat baik dalam kunjungan individu atau berkelompok. Dari perluasan area ini, target kapasitas yang diharapkan adalah 36 buah kursi pengunjung.

Informasi lainnya, bangunan Western Fusion Restoran ini menghadap ke arah barat yang mana intensitas cahaya mulai dari pukul 1 siang hingga 4 sore cukup intens. Selain itu, lokasi restoran berada pada sisi jalan raya yang memiliki lalu lintas yang cukup padat.

3.2.2 Gambar Inspirasi

Sebelum tahapan desain dimulai, pada saat wawancara dan *brain storming* bersama pemilik restoran dengan mengumpulkan beberapa gambar inspirasi. Gambar-gambar inspirasi dikumpulkan sesuai dengan style modern kolonial dan beberapa gambar yang mewakili aplikasi material yang diharapkan, kombinasi warna dan material serta bentuk-bentuk sesuai dengan konsep.

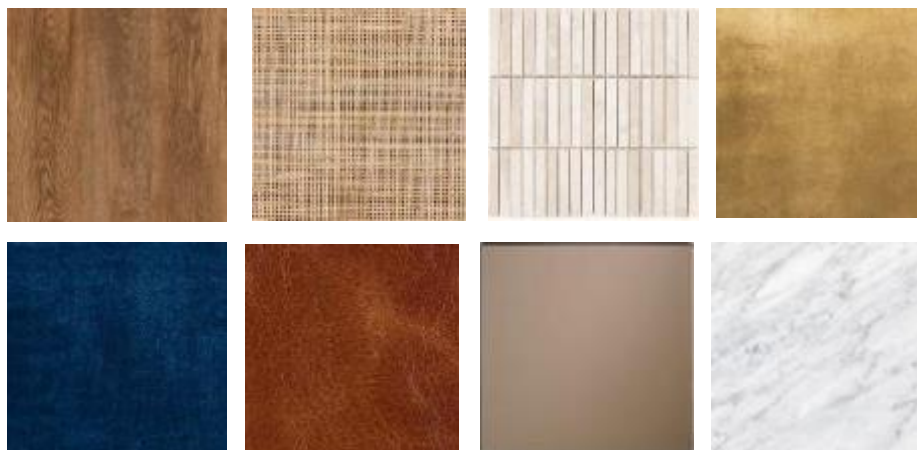


Gambar 1. Gambar Inspirasi Konsep
[Sumber : Pinterest, 2024]

3.2.3 Moodboard Material

Moodboard material adalah tahap selanjutnya yang sangat penting dalam menciptakan kesesuaian material yaitu warna material, tekstur material, serta ukuran material. Pemilihan material ini juga berguna untuk mengunci desain agar tidak keluar dari konsep yang sudah ditentukan. Mengeksplorasi beberapa jenis material untuk menciptakan kesan dinamis pada ruang. Pemilihan material mengkombinasikan material utama dan pendukung. Material utama adalah material yang digunakan untuk furniture-furniture penting seperti kursi, sofa dan meja. Sedangkan material pendukung digunakan untuk memberikan aksen dan pemecah sifat kaku dari material utama. Material utama dipilih dengan mempertimbangkan faktor estetika, dan faktor *maintenance* atau perawatan, karena aktifitas ruang yang cukup sibuk dan rentan akan noda.

Berdasarkan hal tersebut, berikut merupakan beberapa material yang akhirnya dipilih dalam perancangan: 1) Kayu Jati, merupakan jenis kayu yang memiliki tekstur serat yang halus dan warna coklat keemasan yang semakin gelap seiring waktu. Meupakan salah satu kayu lokal yang warna dan seratnya dapat dengan mudah sandingkan dengan material lain. Kayu jati dengan tampilan natural dipilih karena memberikan kesan hangat dan termasuk bahan yang mudah dalam segi perawatan harian di restoran; 2) Rotan, merupakan material alami yang diperoleh dari batang tanaman rotan, sejenis tanaman merambat tropis yang biasanya tumbuh di kawasan Asia dan Afrika. Pemilihan rotan sebagai material pelengkap digunakan sebagai aksen dan untuk menonjolkan karakter tropis dari konsep kolonial modern. Material ini diterapkan dalam bentuk anyaman; 3) Kuningan antik, adalah material logam campuran yang terbuat dari tembaga dan seng, dengan tambahan bahan lainnya, yang menghasilkan warna kuning keemasan. Kuningan antik memiliki tampilan yang lebih tua dan pudar dibandingkan dengan kuningan baru. Kuningan tersebut dipilih sebagai material aksen yang akan menambah unsur estetis ke dalam ruangan. Menurut Hartanti [7] dalam jurnalnya, material logam seperti kuningan dalam interior dapat memberikan karakter yang kuat. Perpaduan antara logam dan kayu dapat memberikan aksentuasi bentuk dan memperkuat kesan modern; 4) Kain velvet, merupakan jenis kain yang memiliki tekstur lembut dan mewah, yang dihasilkan dari proses pemintalan yang menciptakan permukaan berumbai yang halus. Kain velvet yang berbahan dasar polyester dipilih sebagai material pelapis sofa yang mudah dalam sisi perawatan, namun tetap memberikan tampilan elegan; 5) Kulit artifisial, dikenal juga sebagai kulit sintetis atau faux leather, adalah bahan yang dibuat untuk meniru penampilan dan tekstur kulit asli. Penggunaan kulit artifisial karena mudah dibersihkan jika terkena noda; 6) Cermin *Bronze* jenis cermin yang memiliki lapisan reflektif dengan warna kekuningan atau coklat keemasan yang menyerupai warna tembaga atau perunggu (bronze). Cermin ini dihasilkan dengan menambahkan lapisan tembaga atau campuran logam lainnya pada permukaan kaca, menciptakan efek visual yang kaya dan elegan; 7) Marmer Carara adalah jenis marmer putih yang terkenal berasal dari kota Carrara di Italia. Marmer ini memiliki warna putih dengan pola urat abu-abu yang halus, memberikan kesan mewah dan elegan. Marmer merupakan material populer yang digunakan pada restoran karena motifnya yang elegan serta mudah dalam perawatan.

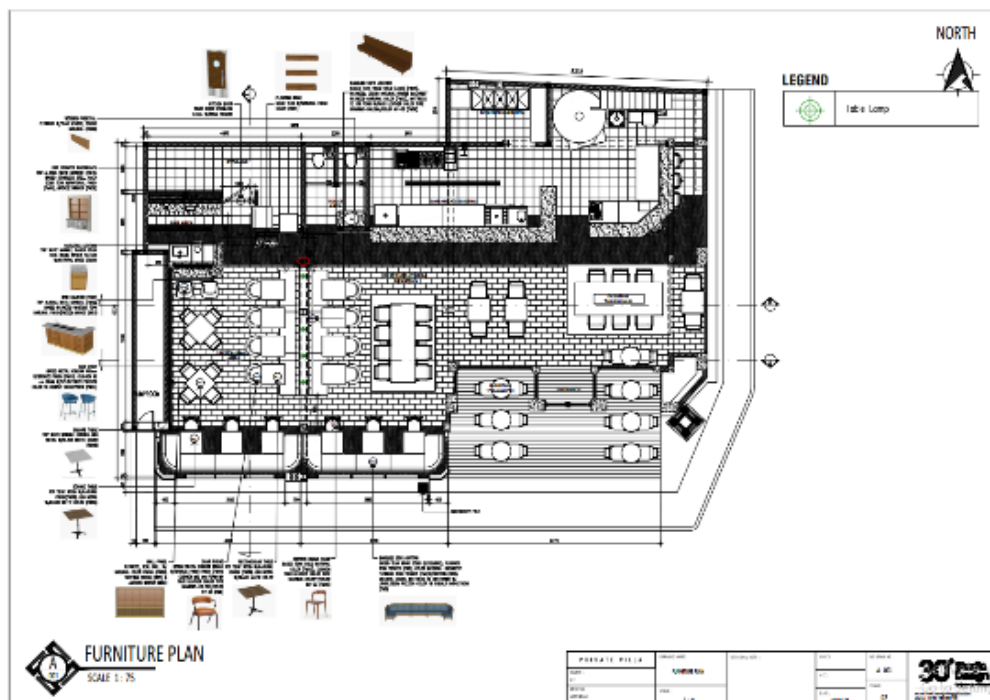


Gambar 2. Gambar Moadboard Material
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]

3.2.4 Layout Restoran

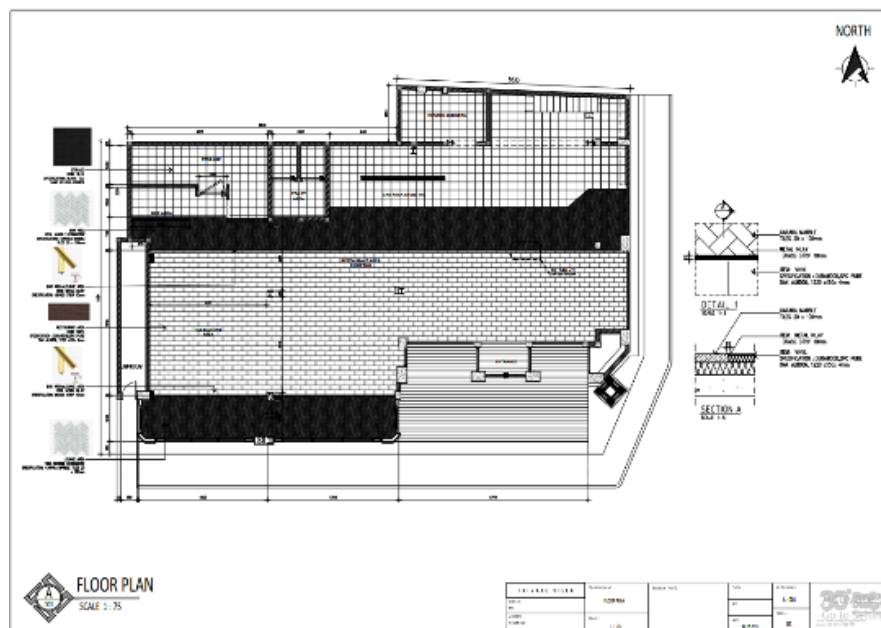
Mendesain layout memerlukan beberapa pertimbangan dalam pemilihan furniture, penempatan furniture serta pengelompokan furniture salah satunya adalah sirkulasi ruang. Sirkulasi dalam ruang mengacu pada seseorang bergerak dalam suatu ruangan dan elemen-elemen interior diatur untuk mendukung pergerakan tersebut. Desain sirkulasi yang baik mempertimbangkan alur pergerakan, kemudahan akses, serta zona aktivitas dalam ruangan. Sirkulasi dalam ruang dapat dikategorikan menjadi beberapa aspek utama [8] yaitu sebagai berikut : 1) Sirkulasi horizontal, berkaitan dengan pergerakan mendatar dalam ruang, seperti lorong atau jalur antar furnitur. Jalur sirkulasi harus memiliki lebar minimal 90 cm agar nyaman digunakan oleh satu orang, sedangkan untuk dua orang yang berpapasan disarankan minimal 120 cm. Hal ini dijadikan dasar dalam penentuan jarak sirkulasi minimal pada denah; 2) Sirkulasi dalam zoning ruang, dalam hal ini ruang perlu dibagi dalam zona publik, semi-privat, dan privat, sehingga sirkulasi tidak mengganggu aktivitas di dalamnya. Hal ini juga diterapkan pada denah, sehingga mempermudah dalam pengelompokan ruang ; 3) Sirkulasi efisien dan alur pergerakan, dalam hal ini tata letak furnitur harus memungkinkan pergerakan yang lancar tanpa hambatan. Prinsipnya, sirkulasi tidak boleh memotong jalur utama aktivitas dalam ruang.

Berdasarkan penjelasan tersebut, penempatan furniture dikelompokkan menjadi tiga area, area sofa panjang, sofa melengkung dan meja *group* kecil . Sofa group besar memungkinkan menampung jumlah 4 orang hingga 8 orang dan meja group kecil 2 orang hingga 8 orang. Area makan juga dapat berubah-ubah sesuai dengan keadaan pengunjung tidak terpaku hanya dengan penataan saat ini saja. Hal tersebut dapat memberikan perasaan fleksibel dan tidak terkekang saat pengunjung ingin menikmati makan sendiri atau bersama *group*.

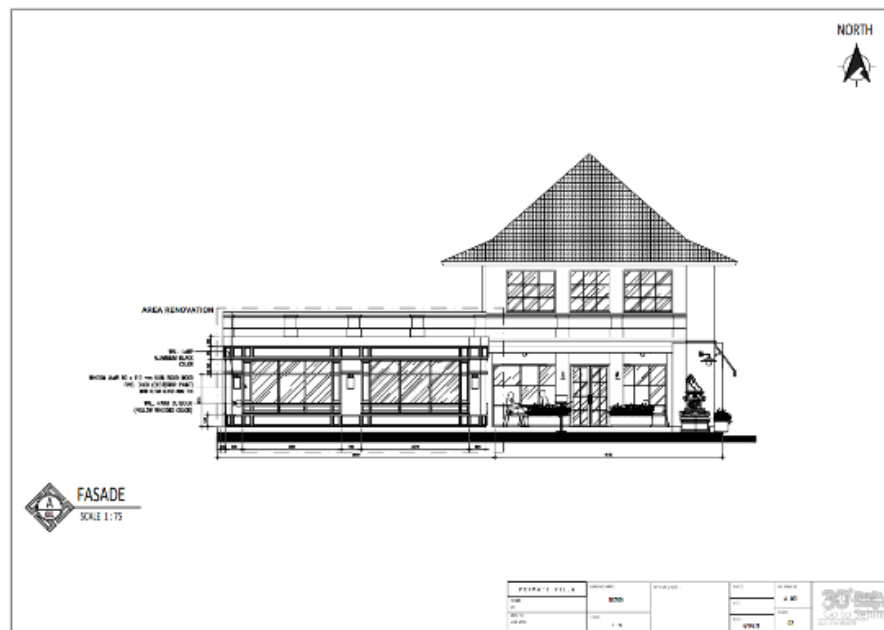


Gambar 3. Gambar Layout
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]

Zonasi pada restoran juga melibatkan material lantai yang menjadi pembatas zona antara area servis dan area makan pengunjung hal ini secara tidak langsung membuat batasan dan pengelompokan zona dalam satu ruangan tanpa sekat vertikal. Konsep open plan (Tata Ruang Terbuka) diperkenalkan oleh Frank Lloyd Wright pada awal abad ke-20 sebagai bagian dari gerakan Prairie School Architecture dan terus berkembang dalam desain rumah modern. Beberapa prinsip utama dari open plan adalah penghapusan dinding dan sekat fisik ruangan tidak dipisahkan dengan dinding permanen, melainkan mengalir secara bebas satu sama lain, menciptakan kesan ruang yang lebih luas dan fleksibel. Zoning ruang secara fungsional pemisahan ruang dilakukan dengan perbedaan level lantai, pencahayaan, furnitur, atau material lantai [9]. Beberapa hal tersebut diatas membuat sirkulasi pada ruang lebih efisien tanpa hambatan sekat vertikal. Tidak menggunakan sekat untuk memisahkan fungsi ruang juga mempengaruhi psikologis pengunjung dengan menghadirkan ruang sosial yang memungkinkan setiap pengunjung untuk berbaur satu dalam satu ruangan yang sama tanpa eksklusifitas. Robert Sommer membahas manusia merasakan dan merespons ruang secara psikologis, meskipun tanpa sekat fisik. Manusia memiliki batas tidak kasat mata yang disebut *personal space* yang mempengaruhi kenyamanan dalam interaksi sosial. Dalam desain interior, pengaturan furnitur dan tata letak ruangan dapat disesuaikan dengan batas-batas psikologis [10].



Gambar 4. Gambar Denah Lantai
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]



Gambar 5. Gambar Fasade
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]

3.2.5 Visualisasi 3 Dimensi



Gambar 6. Gambar Rendering 3D Interior
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]

Visualisasi 3 dimensi menampilkan secara keseluruhan berbagai macam kegiatan dan fungsi dalam satu ruang tanpa sekat vertikal. Aplikasi konsep modern kolonial diterapkan dengan pemilihan furniture yang tidak hanya satu melainkan mengkombinasikan beberapa bentuk furniture. Menghadirkan berbagai macam bentuk furniture menciptakan suasana ruang yang dinamis tidak hanya dari material interior, warna material elemen pembentuk interior, tetapi elemen pendukung dan pembentuk interior.

Pada gambar 3 dimensi ditampilkan penggunaan pencahayaan dalam ruang tersebut yang memberikan suasana hangat. Penggunaan berbagai macam jenis pencahayaan juga

mempengaruhi dalam satu ruang tanpa sekat vertikal ruangan tersebut dapat memberikan batasan-batasan ruang secara psikologis.



Gambar 7. Gambar Rendering 3D Fasade
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]

Pada bagian fasad bangunan implementasi elemen modern kolonial pada atap bangunan yang dipertahankan limasan serta menghadirkan elemen dekorasi berupa profil pada bagian dinding fasad. Penggunaan dekorasi jendela 'krepyak' yang juga identik dengan bangunan bertema kolonial menambah detail dari konsep.

4. PENUTUP

Pengabdian ini berfokus pada perancangan interior Western Fusion Restaurant dengan pendekatan konseptual modern kolonial untuk menjawab dua permasalahan utama: integrasi open kitchen dengan bar serta keterbatasan kapasitas ruang. Solusi yang ditawarkan meliputi optimalisasi tata ruang dengan konsep open plan, pemisahan area melalui zonasi tanpa sekat fisik, serta peningkatan kapasitas restoran dengan perluasan area dan penataan ulang furniture. Desain ini juga memperhatikan aspek estetika dan fungsionalitas dengan pemilihan material seperti kayu jati, rotan, kuningan antik, marmer Carrara. Permainan pencahayaan untuk menciptakan atmosfer yang hangat dan elegan, melalui pemanfaatan cahaya alami dari jendela besar serta pencahayaan buatan yang mendukung suasana. Selain itu, pengaturan sirkulasi yang baik memastikan kenyamanan dan kelancaran aktivitas di dalam restoran. Secara keseluruhan, konsep ini menghasilkan desain yang tidak hanya estetis tetapi juga fungsional dan menghadirkan pengalaman bersantap yang menyenangkan.

Pengabdian ini berkontribusi pada bidang keilmuan desain interior dalam hal pemanfaatan konsep modern kolonial sebagai strategi desain yang dapat diterapkan dalam konteks restoran di Indonesia, menciptakan identitas lokal yang tetap relevan secara global. Penerapan system tata ruang terbuka yang dapat mendukung sirkulasi dan meningkatkan interaksi sosial dalam keterbatasan ruang yang ada. Serta perancangan restoran yang tetap mengutamakan efisiensi tanpa mengorbankan estetika.

Untuk kedepannya pengabdian ini berpotensi untuk dikembangkan lebih jauh lagi, dalam hal eksplorasi konsep desain yang lebih inovatif. Dengan mempertimbangkan perkembangan teknologi yang ada saat ini, serta perilaku konsumen pada ruang publik yang tentunya juga mengikuti perkembangan zaman yang ada.

5. REFERENSI

- [1] K. N. Durriyah, A. W. Izzati, and O. Nangoy, "PERANCANGAN DESAIN INTERIOR RESTORAN A LA ITALIA LARISSO DENGAN KONSEP PENYESUAIAN ELEMEN ITALIA PADA BUDAYA INDONESIA," *Journal of Scientech Research and Development*, vol. 6, no. 1, Art. no. 1, Sep. 2024, doi: 10.56670/jsrd.v6i1.432.
- [2] A. Santosa, "PENDEKATAN KONSEPTUAL DALAM PROSES PERANCANGAN INTERIOR," *Dimensi Interior*, vol. 3, no. 2, Art. no. 2, 2005, doi: 10.9744/interior.3.2.
- [3] I. K. D. Noorwatha, *Pengantar Konsep Desain Interior*. Denpasar: Pusat Penerbitan LP2MPP Institut Seni Indonesia Denpasar, 2018. [Online]. Available: <https://omp.isi-dps.ac.id/index.php/NKMEP/catalog/book/2>
- [4] H. Purnomo, J. O. Waani, and C. E. V. Wuisang, "GAYA & KARAKTER VISUAL ARSITEKTUR KOLONIAL BELANDA DI KAWASAN BENTENG ORANJE TERNATE," *MEDIA MATRASAIN*, vol. 14, no. 1, Art. no. 1, Apr. 2017, doi: 10.35793/matrasain.v14i1.15443.
- [5] D. M. E. Basri, R. Sanjaya, and D. S. Utami, "Studi Karakteristik Fasad Arsitektur Kolonial Modern pada Gereja di Jakarta," *Arsitekta : Jurnal Arsitektur dan Kota Berkelanjutan*, vol. 4, no. 01, Art. no. 01, May 2022, doi: 10.47970/arsitekta.v4i01.308.
- [6] N. Tamimi, I. S. Fatimah, and A. A. Hadi, "TIPOLOGI ARSITEKTUR KOLONIAL DI INDONESIA," *Vitruvian : Jurnal Arsitektur, Bangunan dan Lingkungan*, vol. 10, no. 1, pp. 45–52, Oct. 2020, doi: 10.22441/vitruvian.2020.v10i1.006.
- [7] "INSPIRASI MATERIAL LOGAM PADA ELEMEN INTERIOR RUANG PUBLIK UNTUK MENDUKUNG PELESTARIAN BUDAYA BANGSA | Aksen : Journal of Design and Creative Industry." [Online]. Available: <https://journal.uc.ac.id/index.php/AKSEN/article/view/231>
- [8] F. D. K. Ching, *Architecture Form, Space And Order*, 3rd ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, 2007.
- [9] F. L. Wright, *The Natural House*. Horizon Press, 1954.
- [10] R. Sommer, *Personal Space: The Behavioral Basis of Design*, Updated edition. Bristol, England, UK: Bosko Books, 2008.