

## Perancangan Desain Interior Restoran A la Italia LaRisso Dengan Konsep Penyesuaian Elemen Italia Pada Budaya Indonesia

Khairunnisa Nabiilah Durriyah<sup>\*1</sup>, Alifia Wida Izzati<sup>1</sup>, Oktavianus Nangoy<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Pradita, Tangerang, Indonesia

Penulis Korespondensi:

\*khairunnisanabiilah20@gmail.com

### ABSTRAK

Restoran yang memiliki orisinalitas dari berbagai negara di luar Indonesia selalu menghadirkan tema yang etnik sesuai dengan asal negaranya. Hingga saat ini hal tersebut memiliki daya tarik tersendiri bagi sebagian besar masyarakat khususnya Indonesia. Namun, begitu restoran yang memiliki ciri khas budaya asal negaranya tersebut disajikan di beberapa negara lainnya, restoran tersebut akan menjadi *fusion restaurant*. Dengan adanya *fusion restaurant* masyarakat akan lebih mudah menerima restoran tersebut karena sudah ada penyesuaian diantara kedua negara. Karena dapat diketahui bahwa setiap negara memiliki perbedaan adat, kebiasaan, dan budaya sehingga diperlukan adanya kesesuaian antarbudaya. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah membuat masyarakat Indonesia lebih bisa menerima dan menikmati makanan Italia yang sudah di adaptasi dengan citra rasa Indonesia di restoran. Hal tersebut tentunya didukung dengan penyajian *fusion restaurant* yang sudah memiliki kesesuaian antara budaya Italia dengan Indonesia tidak hanya melalui *interior* restoran, tetapi juga melalui penyajian makanannya. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode sistematika perancangan oleh Rosemary Kilmer, yang terbagi menjadi dua tahap yaitu analisis dan desain. Italia memiliki makanan dan budaya makan yang berbeda namun tidak asing untuk Indonesia. Pada penelitian ini ditemukan beberapa elemen Italia dan elemen lokal LaRisso yang digunakan pada interior perancangan restoran a'la Italia LaRisso.

**Kata kunci:** restoran, etnik, interior, budaya, Italia, Indonesia

### PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia terdiri dari berbagai macam suku, budaya, dan daerah yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Dalam bidang ekonomi (bisnis) di negara ini berkembang sangat pesat, khususnya dalam konteks kuliner. Berbagai jenis macam kuliner di Indonesia terus menerus meningkat, mulai dari bisnis kecil seperti pedagang-pedagang kaki lima yang kian terus bertambah di sepanjang jalan, hingga bisnis-bisnis besar seperti restoran bintang lima. Restoran-restoran yang ada terdiri dari berbagai macam jenis dan tipe restoran yang menyajikan beragam makanan mulai dari masakan lokal hingga masakan luar negeri.

Salah satu restoran yang turut ikut berkembang di Indonesia ini adalah restoran dengan etnik Italia. Bukan hal yang asing lagi bagi masyarakat Indonesia untuk mendengar jenis restoran *casual dining* ini. Restoran jenis ini kerap memberikan pelayanan yang lebih lebih premium dibandingkan restoran *fast food* namun tetap terkesan *informal*, berbeda dengan restoran *fine dining* yang lebih *formal*. Dalam restoran Italia suasana yang dihadirkan akan membuat pengunjung lebih bisa merasakan pengalaman yang lebih mengesankan saat menikmati makanan Italia. Pengalaman ini dapat dirasakan melalui desain *interior* yang disajikan pada ruang. Dalam sebuah desain tentunya tidak lepas dari aspek estetika. Estetika ini merupakan situasi yang berhubungan dengan sensasi keindahan yang dapat dirasakan oleh seseorang, akan tetapi sensasi keindahan tersebut dapat dirasakan jika telah terjalin perpaduan harmonis yang berasal dari berbagai elemen yang terdapat dalam suatu objek (Kusmiati, 2004).

Elemen-elemen ini dapat berupa elemen pembentuk ruang, penataan layout, sirkulasi ruang, pencahayaan, dan elemen dekoratif ruang. Penataan estetika pada ruang juga mendukung fungsi utama ruang tersebut untuk berjalan maksimal. Pengunjung dapat menikmati makanan yang disajikan oleh karyawan restoran dengan baik sehingga tercipta kenyamanan bagi setiap

orang yang hadir. Hal ini memberikan pengalaman citra ruang yang baik untuk pengunjung menikmati *dining experience* (Prasetyo, 2016).

Selain melalui aspek estetika, makanan yang disajikan juga menjadi faktor utama masyarakat memilih untuk mengunjungi restoran Italia. Pada setiap restoran Italia menu makanan piza dan pasta tentu sudah tidak asing bagi masyarakat Indonesia. Kedua jenis makanan ini merupakan makanan pokok bagi masyarakat Italia, berbeda dengan masyarakat Indonesia yang menggunakan nasi sebagai makanan pokoknya. Namun, begitu piza dan pasta memasuki Indonesia, kedua makanan ini memiliki tempat tersendiri untuk masyarakat Indonesia, sehingga tidak sulit untuk menerimanya walaupun perlu adanya penyesuaian mengenai citra rasa ataupun porsi makanan dengan kebiasaan masyarakat Indonesia.

Dalam pasar kuliner Indonesia juga sudah terdapat berbagai *brand tomato pasta* yang digunakan sebagai bumbu atau *topping* dalam membuat pasta atau piza. Salah satunya adalah "LaRisso Sauce". *Brand tomato pasta* didirikan oleh PT. LaRisso Rasa Nusantara sejak bulan Januari 2021 lalu. LaRisso Sauce merupakan saus pasta siap saji dengan cita rasa Indonesia. Produk-produk dari LaRisso Sauce dibuat dari bahan-bahan alami, yaitu tomat segar yang dipanen langsung oleh petani di Lereng Merapi, daging asli premium, serta perpaduan *Italian herbs* dan rempah lokal yang menciptakan citarasa yang unik. LaRisso Sauce juga dibuat tanpa pengawet, tanpa MSG, dan sudah memiliki label halal MUI. Hingga saat ini, produk *tomato pasta* milik LaRisso Sauce sudah tersebar di beberapa gerai di Indonesia dan dapat juga dibeli secara *online*. PT. LaRisso Rasa Nusantara ini akan mengembangkan *brand* nya untuk membuat sebuah restoran *fusion* yang menyajikan makanan Italia dengan cita rasa Indonesia dan mudah diterima oleh masyarakat Indonesia.

Jurnal ini diambil atau direset dari perancangan tugas akhir yang penulis buat. Dalam perancangan tersebut, penulis menemukan beberapa topik yang menarik mengenai perbedaan pola budaya antara Italia dengan Indonesia.

#### **A. Memahami Keanekaragaman Budaya dan Kebiasaan antarBudaya Internalisasi Budaya Eropa**

Pada kenyataannya, model hubungan kebudayaan antara Indonesia dan Eropa tidak berarti interaksi kebudayaan dalam arti saling tukar atau saling memberi. Pola ikatan budaya yang ditunjukkan pada beberapa hasil tersebut lebih menggambarkan pengaruh budaya Eropa terhadap Indonesia daripada pengaruh Indonesia terhadap Eropa. Indonesia berada pada posisi sebagai penyerap atau pihak yang menerima nilai-nilai atau pengaruh budaya Eropa untuk dijadikan dasar pembentukan perkembangan budayanya. Indonesia mengalami apa yang digambarkan oleh Berger (1990) sebagai proses internalisasi budaya Eropa (Swandayani, Santosa, & Nurhadi, 2010).

Eropa dipandang sebagai pelopor bagi Indonesia. Semua perkembangan budaya di Eropa (maupun Amerika) menjadi model bagi situasi di Indonesia. Apa yang terjadi di Eropa kemungkinan juga terjadi di Indonesia. Ada keinginan untuk meniru, meskipun keinginan tersebut tidak terpenuhi. Artinya perkembangan musik, seni rupa, teater, tari, film, fashion, travel, sastra atau pemikiran di Eropa sering menjadi model di Indonesia. Aspek budaya yang sering disebut sebagai gaya hidup Eropa atau Barat juga ingin ditiru di Indonesia. Cara hidup mereka sering membuat orang Indonesia bermimpi. Di antara beberapa negara Eropa, setidaknya terdapat tiga strata atau tiga kelompok negara yang memiliki pengaruh signifikan di Indonesia. Lapisan pertama yang memiliki pengaruh budaya terbesar di Indonesia adalah Inggris, Prancis, dan Jerman. Tingkat kedua terdiri dari Belanda, Italia, Rusia dan Spanyol. Sedangkan di level berikutnya, level ketiga adalah negara: Irlandia, Yunani, Austria, Polandia, Swiss, dan Belgia (Swandayani, Santosa, & Nurhadi, 2010).

## B. Masuknya Makanan Italia ke Indonesia

Menurut Bapak Fadly Rahman, ahli sejarah makanan, masyarakat Indonesia mengenal hidangan yang mirip dengan pasta yang populer di Tiongkok, yaitu mi. Bahkan konon mie sudah dikenal sejak zaman Kerajaan Majapahit. Hal ini terlihat dari salah satu prasasti yang menyebutkan Hang Laksa dikaitkan dengan penjualan mi oleh orang Tionghoa. Diperkirakan mi diperkenalkan kepada masyarakat Hindia Belanda sejak abad ke-19, tepatnya sekitar tahun 1870. Pada masa ini terjadi aliran impor makanan Eropa yang masuk ke Hindia Belanda, seperti keju, bir, sosis, dan lainnya. Hal ini didukung dengan munculnya resep pasta dalam buku masak yang diterbitkan dari abad ke-19 hingga awal abad ke-20 (Ma'as, 2022).

Keberadaan pasta di Indonesia tidak diprakarsai atau diperkenalkan oleh orang Italia karena tidak ada hubungan yang erat antara Indonesia dan Italia saat itu. Namun, pasta diperkenalkan ke masyarakat oleh orang-orang Belanda yang tinggal dan menetap di Hindia Belanda saat itu. Hidangan Barat diperkenalkan kepada penduduk setempat, baik kelas atas maupun para babu yang bekerja untuk wanita Belanda. Dari situlah terjadi pertukaran informasi dan budaya, sehingga muncullah berbagai sajian kuliner yang bercampur pengaruh masakan Eropa dengancita rasa Indonesia. Itulah gambaran sejarah pasta di Indonesia. Bukan hanya kuliner, ternyata banyak kuliner asing yang terkesan familiar karena memiliki sejarah panjang yang menarik untuk ditelusuri (Ma'as, 2022).

Awalnya, pizza adalah makanan orang miskin. Sejarah pizza dimulai ketika orang Yunani membuat adonan roti pipih berukuran besar dengan bentuk bulat pipih dan rata lalu dicampur dengan bumbu rempah dan minyak. Pada abad ke-18, pizza dibuat tanpa menggunakan topping. Pizza hanyalah roti pipih bundar yang dipanggang dalam oven dan dijual di jalan raya. Harganya cukup murah dan dikenal sebagai makanan kelas bawah daerah Naples, Raja Ferdinand I (1751-1825). Karena merupakan makanan kelas bawah, orang kelas menengah dan atas tidak pernah memakan pizza (Rohmitasari, 2018).

Sampai hari ketika Raja Ferdinand I menyamar sebagai orang kelas bawah dan mencoba pizza. Rupanya sang raja menyukainya dan memberitahu orang-orang di istana bahwa dia menyukai pizza. Orang kaya akhirnya mencoba pizza dan mereka juga menyukainya. Pada tahun 1830 restoran pizza pertama dibuka di Napoli. Raja Umberto I dan istrinya, Ratu Margherita, pergi ke Napoli dan disajikan pizza. Sang ratu jelas sangat menyukai pizza itu. Sejak itu, pizza semakin populer dan menjadi makanan yang dinikmati oleh beragam demografi, dari kelas bawah hingga kelas atas (Rohmitasari, 2018).

Pizza masuk ke Indonesia pada akhir abad ke-20, lebih tepatnya pada tahun 1980 pada masa pemerintahan Soeharto. Bukan pizza dari Italia, pizza yang pertama kali masuk ke Indonesia adalah pizza dari Amerika. Pizza ini dibawa dan diperkenalkan oleh salah satu restoran pizza paling terkenal dan tertua di Indonesia. Bicara soal pizza, ada banyak jenis pizza yang populer di Indonesia saat ini. Seiring berjalannya waktu, Indonesia pun memiliki pizza dengan topping yang berbeda-beda dan menyesuaikan dengan cita rasa Indonesia. Jauh setelah pizza ala Amerika populer di Indonesia, pizza ala Italia pun bermunculan dan menjadi makanan alternatif bagi sebagian besar masyarakat Indonesia (Rohmitasari, 2018).

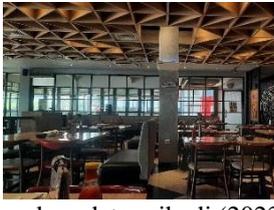
## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam perancangan ini adalah metode yang dikemukakan oleh Rosemary Kilmer (2014). Dalam prosesnya, Kilmer memaparkan bahwa proses desain terbagi menjadi dua tahap, yaitu tahap analisis (*programming*) dan tahap sintesis (*designing*) (Kilmer & Kilmer, 1992). Dalam tahap analisis, penulis melakukan proses identifikasi dan analisis, dan pada tahap sintesis penulis mengolah desain melalui hasil analisis.



lokasi, produk, lighting, wall treatment, floor, ceiling, furniture, dan ciri khas setiap restoran.

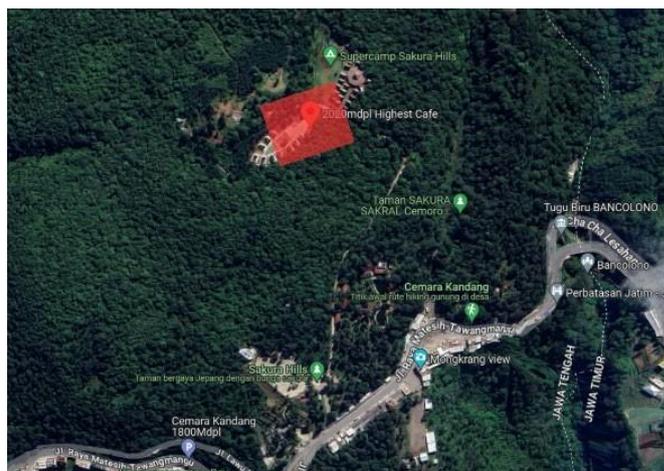
**Tabel 1.** Studi Perbandingan Observasi

Kategori	Balboni Ristorante	Pizza Hut	Pizzeria Cavalese
Restoran	 <p>sumber: data pribadi(2023)</p>	 <p>sumber: data pribadi (2023)</p>	 <p>sumber: data pribadi (2023)</p>
Lokasi	Flavour Bliss, Alam Sutera	Jl. Boulevard Raya Gading Serpong	Jalan bsd raya utama, ICON 5 business park
Produk	Menu yang tersedia terbagi menjadi beberapaseperti pizza, premiumpizza, main course, pasta,salad, starters, fresh juice,signature, hot & iced drinks, dan dessert.	Menu yang tersedia terbagi menjadi beberapa sepertipizza signature, pizza classic,pasta, nasi, chicken, snack,dan drinks.	Menu yang tersedia terbagi menjadi beberapa seperti soup & salad, appetizer apero, risotto, pasta primi, classic pizza, speciality pizza, fusion pizza, truffle, mains menu, dessert dolci, coffee & chocolate, beers, juice, dan classic tea.
Lighting	Lampu utama menggunakan pendant lamp (warm white) yang berada di setiap atas meja makan. Area open kitchen diterangi olehpendant lamp yangmengarah langsung ke meja preparation, sertaspot light dan LED strip yang sama-sama 2700k (warm white). Seluruh dining area mendapatkancahaya alami karenamemiliki jendela yang besar.	Lampu utama menggunakan downlight 4000k (day light glow). Pada preparation area menggunakan spot light dan LED strip 2700k (warm white). Hanya VIP Room saja yang banyak terkenacahaya alami, karena hanya ruang ini yang terdapatbukaan (jendela).	Lampu utama menggunakan downlight 3000k (soft white glow). Terdapat juga wall lamp, table lamp, serta LED strip dengan temperature 2700k (warm white). Hanya terdapat sedikit meja yang terkena cahaya alami, karena akses jendela yangdimiliki restoran ini tidak terlalu besar dan tidak menyeluruh.
Wall treatment	Sebagian besar dinding yang digunakan pada restoran ini menggunakan cat yang bertekstur concrete. Terdapat juga area yangdindingnya menggunakan batu bata,serta area open kitchen yang menggunakan keramik mozaik.	Sebagian besar dinding pada restoran pizza hutmenggunakan cat bertekstur concrete abu. Beberapa bagian lainnya seperti ruang VIP menggunakan dinding batu bata, preparation area menggunakan panel kayu, serta ada sisi yang menggunakan mural.	Sebagian besar dinding pada restoran ini menggunakan panel kayu bertekstur yang ada pada setiap sisi restoran. Area dapur restoran ini menggunakan tekstur batubata, serta sebagian kecil lainnya menggunakan cat tekstur arturo.
Floor	Menggunakan lantai asia tile oscar grey yangmemberikan kesansederhana dan industrial, sehingga apabila kotortidak terlalu terlihat mata.	Menggunakan lantai homogenous tile dengan motif zigzag hitam dan putih,yang mana di setiap bagian keramik berwarna hitam terletak meja dan kursi,sedangkan pada bagian keramik berwarna putihdigunakan untuk alur sirkulasi.	Menggunakan lantai keramik asia roxy tile berwarna abu gelap. Sehingga memiliki kesan yang redup dan hangat.

Ceiling	Ceiling pada restoran ini terbagi menjadi 2, area makan menggunakan ceiling besi hitam, dan preparation area menggunakan ceiling dengan aksesoris kayu.	Ceiling restoran pizza hut secara keseluruhan menggunakan gypsum, tetapi pada bagian central restoran terdapat ceiling kayu yang memberikan kesan ruang yang penuh dan hangat.	Ceiling pada lantai 1 & 2 menggunakan gypsum berwarna putih serta terdapat pola-pola bergelombang di beberapa sisi ruang.
Furniture	Meja dan kursi yang digunakan pada restoran ini cenderung memiliki konsep yang berbeda. Seluruh meja menggunakan HPL motif marmer, sedangkan kursi makan yang digunakan menggunakan pola dari rotan sintetis. Serta terdapat beberapa sofa yang warnanya terlihat mencolok di ruang tersebut.	Seluruh meja makan yang digunakan berupa HPL dengan motif kayu berwarna muda. Terdapat 2 jenis kursi yang berbeda, ada kursi makan dengan material kayu, dan terdapat sofa dengan material sintetis.	Furniture yang digunakan pada meja dan kursi sebagian besar menggunakan kayu yang sangat bertekstur serta rotan. Memberikan kesan natural dan tradisional.
Ciri Khas	Tampilan ceiling berbeda dengan tampilan yang ada dibawahnya, bagian ceiling terkesan lebih industrial sedangkan area dapur dan dining terkesan lebih mewah dengan adanya motif marmer. Serta warna warna yang digunakan pada ruang restorannya cenderung mencolok.	Pada central restoran terdapat ceiling yang menarik perhatian karena memiliki bentuk yang berbeda dari ornamen lainnya. Tampilan terkesan industrial ditandai dengan menggunakan dinding bata yang ada pada ruang VIP, menggunakan kayu pada kursi, material besi pada buffet, serta menggunakan partisi wiremesh.	Keseluruhan ruang menggunakan motif kayu yang besar dan sangat terlihat, warna kayu yang digunakan juga berwarna tua sehingga menampilkan kesan hangat, selain itu karena tidak banyak area yang terkena cahaya alami, serta pantulan dari lampu-lampu yang berwarna warm white.

Sumber: Data Pribadi (2023)

## B. Analisis Site

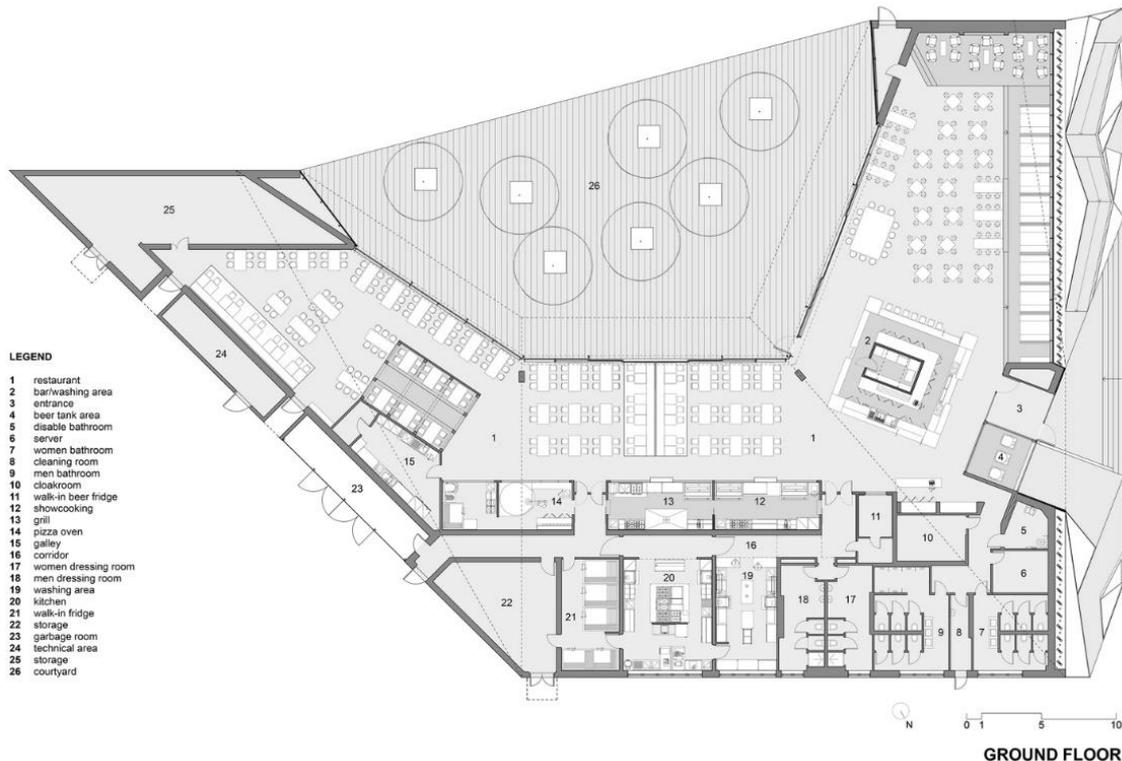


**Gambar 2.** Lokasi Perancangan  
 Sumber: <https://www.google.com/>

Lokasi yang digunakan pada perancangan Restoran A'la Italia LaRisso adalah daerah Tawangmangu, lebih tepatnya di 2020mdpl Highest Café, Sakura Hills, Jalan Raya Matesih-Tawangmangu, Gondosuli Kidul, Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah.

Lokasi ini digunakan sebagai lokasi perancangan karena merupakan dataran tinggi yang berdekatan dengan rumah produksi LaRisso yang berada di Surakarta, Solo. Lokasi ini dekat dengan perbatasan antara Jawa Timur dan Jawa Tengah, serta disekitar lokasi terdapat banyak area rekreasi keluarga, sehingga lokasi ini sering dilalui oleh pengunjung yang datang dari berbagai daerah. Lokasi ini juga memiliki pemandangan gunung Lawu yang sangat indah dan sejuk, sehingga cocok digunakan sebagai tempat refreshing atau liburan bersama keluarga dan rekan terdekat.

### C. Tapak Dalam Bangunan



**Gambar 3.** Denah Eksisting  
Sumber: Archdaily, 2018

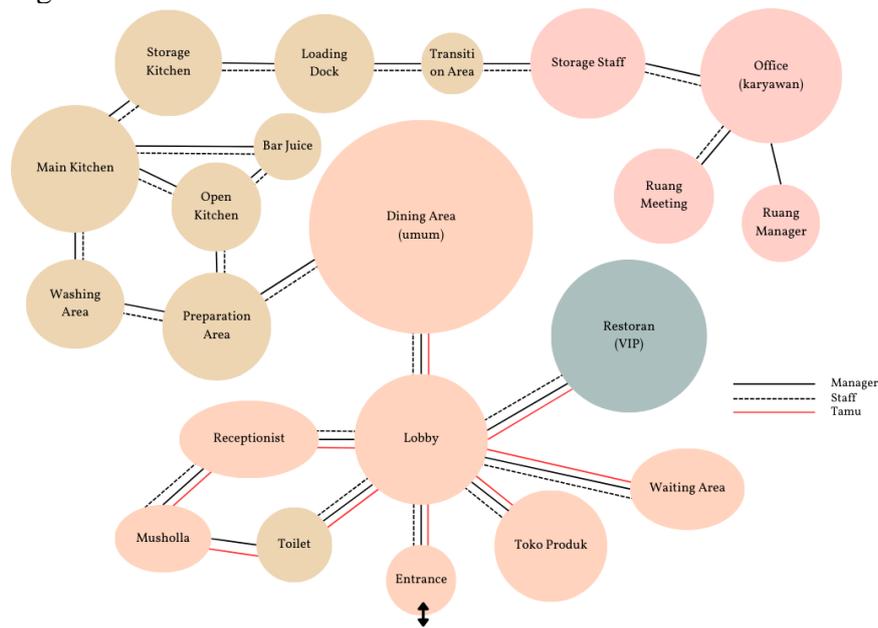
Denah yang digunakan pada perancangan merupakan denah Wood Court Restaurant yang berada di Cesate, Milan, Italy. Bangunan ini terdiri dari 1 lantai dengan tiga *dining area* yang terpisah. Luas bangunan ini sebesar 1914 m<sup>2</sup>. Bangunan ini memiliki halaman di sisi samping dari entrance yang sangat luas, bukaan jendela pada bangunan ini ada disetiap sisi halaman sehingga seluruh area makan mendapatkan view keluar, terdapat panel-panel vertikal pada fasad yang menjadi *second skin* bangunan dan akan memberikan perlindungan cahaya dan bayangan indah ke dalam bangunan.

### D. Program Perancangan

#### 1) Kebutuhan Fasilitas Ruang

Pada perancangan restoran ini didominasi oleh area publik yang terdiri dari lobby, dining area, information desk, waiting area, musholla, dan toko produk. Area semi publik terdiri dari dining area VIP, yang mana hanya bisa digunakan untuk pengunjung yang sudah melakukan reservasi. Area private terdiri dari kantor (karyawan), ruang manajer, dan *storage staff*. Area service terdiri dari main kitchen, open kitchen, juice preparation, washing area, toilet, storage kitchen, dan loading dock.

## 2) Bubble Diagram



**Gambar 4.** Bubble Diagram  
Sumber: Data Pribadi, 2023

Bubble ini merupakan bubble hubungan antar ruang yang akan diterapkan di perancangan. Garis hitam menandakan akses untuk manager dapat mengunjungi area-area tersebut, garis putus-putus menandakan akses untuk karyawan yang bekerja baik di dapur maupun di area publik, dan garis merah menandakan akses untuk tamu berkunjung ke restoran.

## 3) Zoning

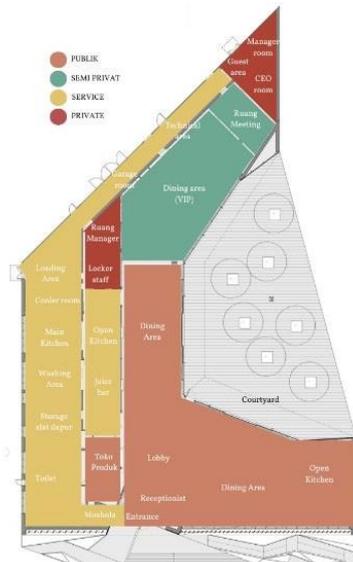


**Gambar 5.** Zoning  
Sumber: Archdaily, 2020

Zoning yang terpilih memiliki area publik serta servis yang luas dan terpisah sehingga aktivitas karyawan tidak mengganggu pengunjung yang datang. Suara serta bau yang tercipta dari dapur juga tidak akan mengganggu pengunjung. Seluruh area

publik yang akan menjadi dining area juga memiliki cahaya yang luas, sehingga akan memberi akses cahaya matahari untuk masuk lebih bebas.

4) Grouping



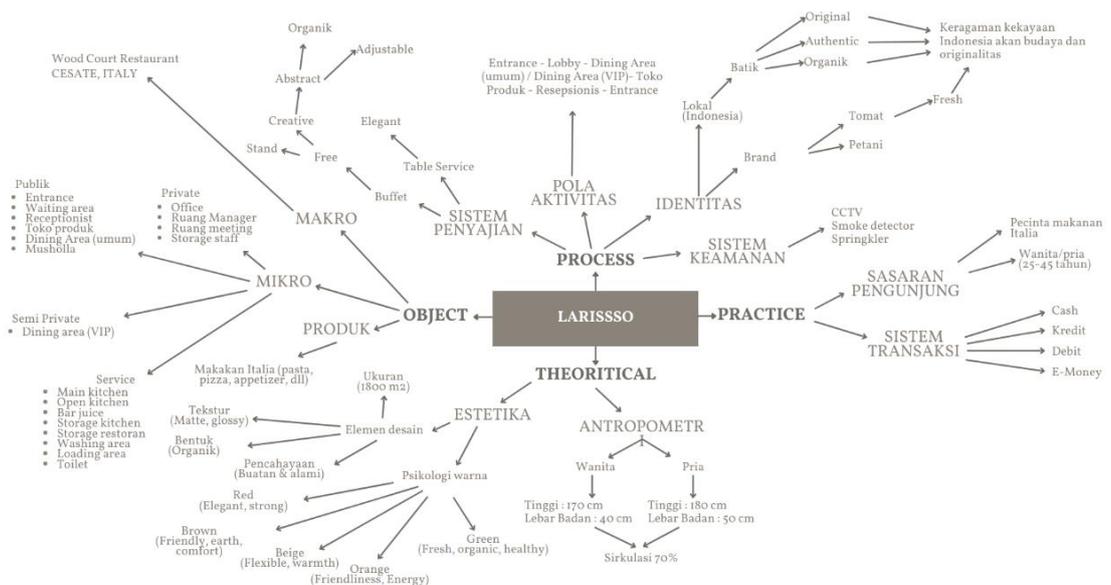
Gambar 6. Grouping  
Sumber: Archdaily, 2020

Grouping yang terpilih memiliki area dapur yang saling berhubungan, serta dining area VIP terdapat di ujung sehingga aktivitas pengunjung yang sudah melakukan reservasi akan lebih privat dan tidak terganggu oleh pengunjung lain yang datang.

5) Mind Map

Untuk mendapatkan konsep perancangan yang sesuai, diperlukan adanya susunan mindmap yang akan menjadi “benang merah” dalam proses perancangan.

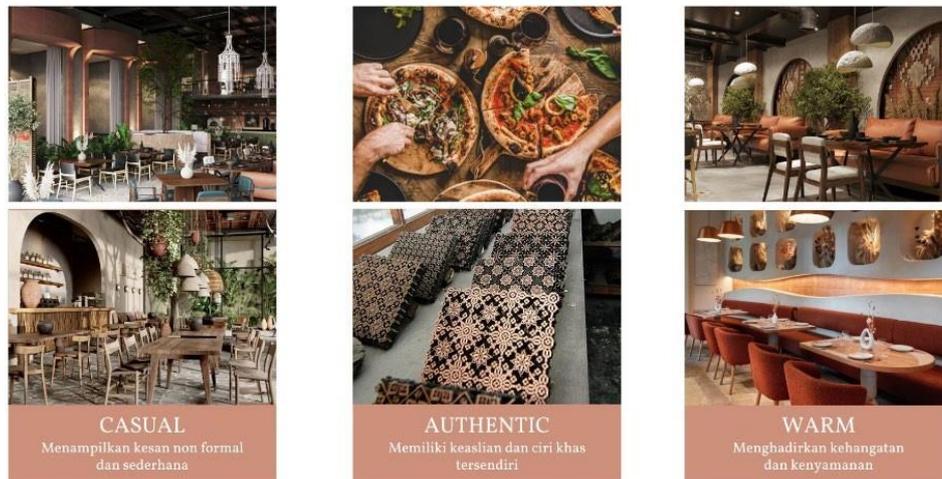
**MINP MAP**



Gambar 7. Mind map  
Sumber: data pribadi

Melalui mind map tersebut, didapatkan tiga buah kata yang menggambarkan konsep perancangan. *Warm* (menghadirkan kehangatan dan kenyamanan), *authentic* (memiliki keaslian dan ciri khasnya sendiri), dan *casual* (menampilkan kesan non formal dan sederhana).

### KONSEP



Gambar 8. Citra Konsep  
Sumber: data pribadi

### 6) Moodboard

Setelah mendapatkan citra konsep dari perancangan, terbentuklah moodboard yang akan menjadi acuan atau gambaran dari perancangan restoran a la Italia LaRisso.

### MOODBOARD



Gambar 9. Moodboard  
Sumber: Data pribadi

Dalam moodboard tersebut terlihat gambaran suasana ruang yang akan dirancang, serta penggunaan material dan warna yang akan di aplikasikan pada perancangan. Untuk menciptakan kesan ruang yang yang hangat, autentik, dan casual, perlu adanya elemen pendukung yang berasal dari warna dan material yang digunakan.

## 7) Konsep

Secara umum, konsep utama pada Perancangan Restoran A la Italia LaRisso ini adalah *“The Beginning of Kinship Hometown”*. Konsep ini merepresentasikan sebuah bangunan baru yang dibuat oleh owner brand dengan berbagai macam harapan dan impian didalamnya. Menggambarkan perjalanan pemilik yang memulai bisnis dikampung halamannya dari awal merintis dan terus berkembang hingga saat ini yang mana sudah terjual produknya ke berbagai daerah bahkan luar negeri setelah melalui berbagai hal selama bertahun-tahun lamanya.

Perancangan Restoran A la Italia LaRisso ini, memiliki judul perancangan *“The Idyllic of LaRisso”*. Dalam Bahasa Indonesia *“Idyllic”* berarti sebuah syair yang menggambarkan keindahan alam (*nature*). Kata *“Idyllic”* juga menggambarkan suasana *homey* (kesederhanaan dan kedamaian pada perdesaan). Hal ini merepresentasikan brand image LaRisso yang dibuat dengan kehangatan dan keindahan.

Berdasarkan Brand nya, LaRisso mengadaptasi sebuah konsep makanan Italia yang diolah menjadi Artisan Indonesia Pasta Sauce, sehingga produk yang disajikan juga sudah diadaptasi sesuai dengan selera makan orang Indonesia. Begitu juga dengan konsep yang diterapkan pada perancangan restoran LaRisso ini. Mengadaptasi suasana serta elemen Italia khususnya wilayah Tuscany dan menerapkannya pada sisi interior ruang. Brand LaRisso pada saat ini belum memiliki sebuah bangunan publik, hanya terdapat rumah produksi yang digunakan khusus untuk memproduksi saus pasta, sehingga dalam perancangan ini akan didapatkan sebuah brand image baru yang ada pada elemen interior yang menggambarkan LaRisso.

## E. Pengaplikasian Desain

### 1) Floor

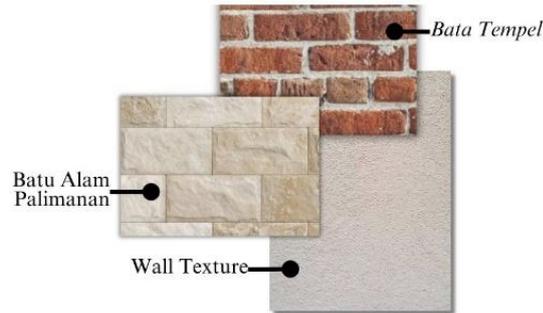


**Gambar 10.** material lantai

Sumber: Data pribadi

Terdapat tiga jenis lantai berbeda yang digunakan pada perancangan restoran ini. Namun, secara umum lantai yang digunakan pada perancangan ini memiliki tekstur batu. Karena material yang di adaptasi dari Italia khususnya Tuscany pada perancangan ini berupa batu alam. Untuk penggunaan restoran, lantai menggunakan material lantai yang diadaptasi dengan tekstur bebatuan sehingga akan lebih mudah untuk dibersihkan.

### 2) Wall Treatment

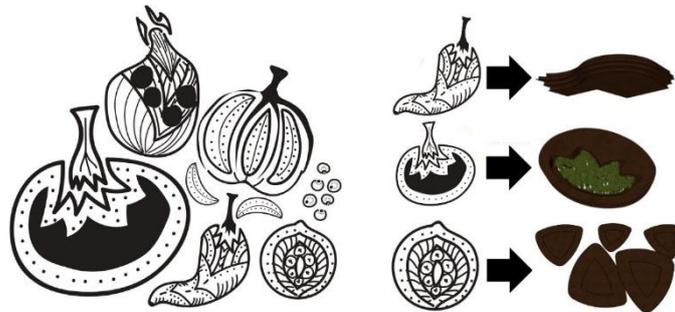


**Gambar 11.** material dinding

Sumber: Data pribadi

Secara keseluruhan wall treatment yang digunakan pada restoran ini merupakan cat dengan tekstur batu. Terdapat beberapa area yang juga menggunakan material batu alam serta bata tempel. Material-material ini terinspirasi dari bangunan-bangunan di Italia yang cenderung menggunakan material bata dan bebatuan, material ini memberikan kesan alami dan memberikan kesan kehangatan pada interior restoran.

### 3) Ceiling



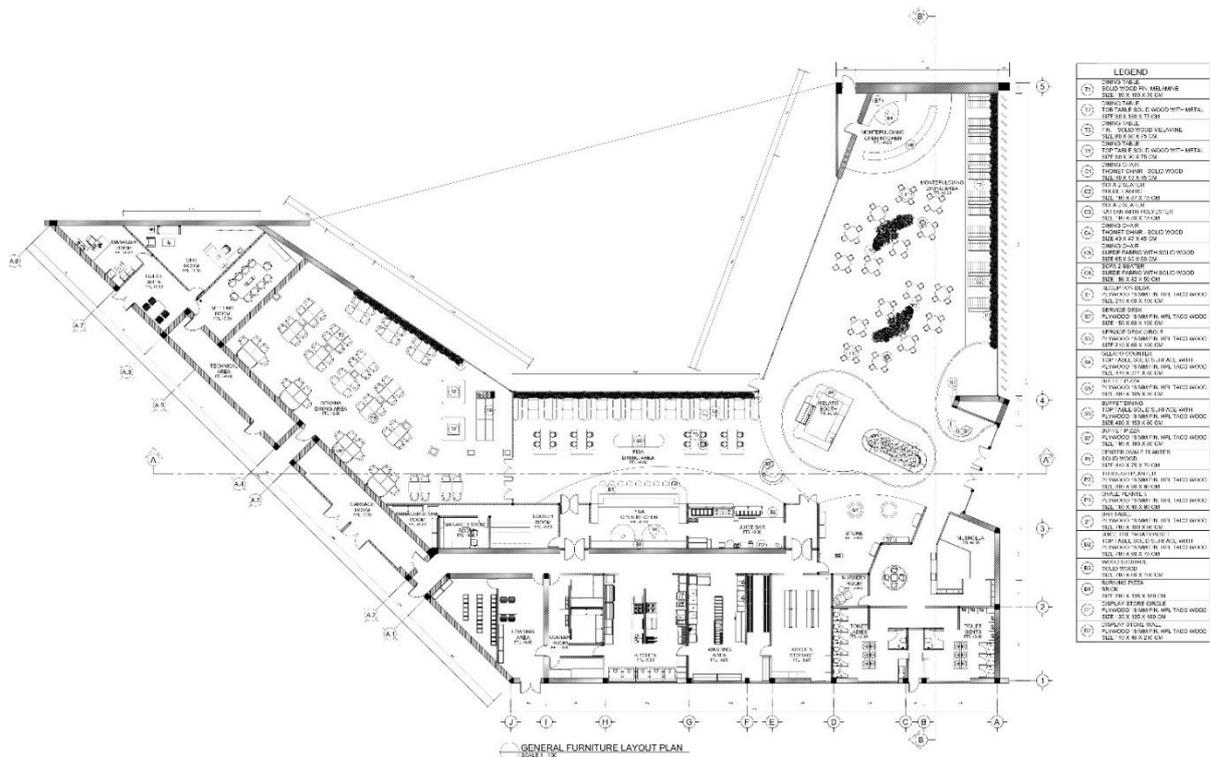
**Gambar 12.** olah bentuk *ceiling*

Sumber: Data pribadi

Beberapa ceiling yang digunakan pada restoran ini memiliki bentuk yang diambil dari batik LaRisso, yang didalamnya terdapat beberapa bentuk rempah-rempah, tomat, bawang, dan rempah lainnya. Ceiling pada gambar di atas digunakan pada area toko, area tunggu, dan *dining area*. Material yang digunakan sebagian besar menggunakan material asli Indonesia yaitu kayu jati. Material dengan warna coklat kayu ini yang akan menambah kesan natural atau alami pada ruang.

## F. Desain Perancangan Akhir

Perancangan restoran a'la Italia LaRisso ini di fokuskan pada tiga area yang menjadi ruang fokus, diantaranya montepulciano dining area, pisa dining area, dan sovana dining area. Ketiga ruang ini memiliki karakteristiknya masing-masing.



Gambar 13. General Layout Plan  
Sumber: data pribadi

1) Montepulciano Dining Area

Montepulciano dining area ini merupakan dining area yang berada di bagian restoran paling depan. Montepulciano terinspirasi dari sebuah kota di Tuscany yang merupakan sebuah kota yang berada di Provinsi Siena, Italia, di Tuscany Selatan. Daerah ini merupakan kota perbukitan di Italia dan terkenal dengan perekebunan anggur. Di kota ini sebagian besar bangunan menggunakan

area ini. Dining area ini juga tidak menggunakan lampu downlight, sehingga banyak menggunakan *hidden lamp* pada bagian *ceiling* dan *pendantlamp* pada beberapa *dining area*.

Furniture yang digunakan pada dining area ini sebagian besar menggunakan kayu solid sepertimeja makan, kursi, dan pot tanaman. Sofa dan kursi menggunakan warna cerah seperti *orangedan* merah sehingga memberikan warna yang kontras dari furniture lainnya agar suasana ruanglebih hidup. Selain itu, juga terdapat berbagai tanaman baik ditengah ruang maupun disisi ruang. Warna-warna yang digunakan merupakan bentuk adaptasi dari wilayah Montepulciano yang merupakan daerah pegunungan serta banyak perkebunan penghasil anggur merah terbesar di Italia.



**Gambar 15.** *Montepulciano Perspective*  
Sumber: data pribadi

## 2) Pisa Dining Area

Pisa dining area merupakan dining area yang berada ditengah bangunan restoran. Area ini terinspirasi dari sebuah kota di Tuscany yang mejadi ibu kota Provinsi Pisa, Italia Tengah. Kotamerupakan kota yang mejadi *icon* nya Italia, sehingga nama “Pisa” ini digunakan untuk diningarea yang terletak ditengah pad restoran ini. Berbeda dengan Montepulciano, dining area ini didominasi oleh warna beige. Hal ini sebagai bentuk adaptasi dari Kota Pisa yang mana bangunannya banyak menggunakan warna-warna beige.



**Gambar 16.** *Pisa Layout Plan*  
Sumber: data pribadi

Pada salah satu sisi dinding terdapat partisi yang berbentuk lengkung menyerupai bangunan pisa, partisi ini memisahkan setiap meja makan. Pada Pisa dinnig area ini, terdapat area open kitchen yang memiliki dua tungku pembakaran. Area ini juga digunakan untuk kegiatan workshop bagi para pengunjung yang ingin merasakan pengalaman membuat dan menghias piza sendiri. Terdapat juga buffet salad agar para pengunjung yang ingin memakan salad dapatmengambil sendiri di buffet yang sudah disediakan.

Material yang digunakan pada furniture juga sebagian besar menggunakan kayu solid, seperti pada meja dan kursi. Sofa yang tersedia pada dining area ini berwarna hijau serta terdapat beberapa tanaman pada sisi jendela sehingga menambah kesan segar pada ruang. Warna ini diambil dari warna salah satu varian dari saos LaRisso yaitu BBQ Smoke Beef yang berwarnatoska. Lantai yang digunakan pada area ini terdapat dua variasi, lantai ini membedakan antara area dining dengan open kitchen serta juice bar.



**Gambar 17.** *Pisa Perspective*

Sumber: data pribadi

### 3) Sovanna

Sovana dining area merupakan area yang terletak paling jauh dari entrance restoran. Area ini digunakan untuk para pengunjung yang sudah memesan tempat atau reservasi untuk berbagai acara. Area ini terinspirasi dari Kota Sovana yang merupakan sebuah kota kecil di Provinsi Grosseto, Tuscany Selatan, Italia. Kota ini mendapat julukan desa terindah di Italia. Ruang ini memiliki kapasitas 80 orang dengan meja yang terdapat 4 kursi dan 6 kursi.



**Gambar 18.** Sovana Layout Plan

Sumber: data pribadi

Wall treatment yang digunakan pada sovana dining area ini sebagian besar menggunakan batatempel, hal tersebut sebagai bentuk adaptasi dari bangunan di Kota Sovana yang sebagian besarnya juga menggunakan material bata merah. Selain itu, sisi lain dari ruang ini menggunakan material cat tekstur berwarna beige untuk menyeimbangkan warna merah bata.

Furniture yang digunakan sebagian besar juga menggunakan kayu solid serta marmer untuk setiap meja makan. Warna yang digunakan pada kursi di ruang ini berwarna merah muda dan beige dengan material kain. Ruang ini juga menggunakan buffet, sehingga pengunjung dapat mengambil makanan pasta atau pizza sendiri. Pada area ini terdapat *wall lamp* yang mengarah keatas, lampu ini memberikan kesan hangat dengan menonjolkan tekstur bebatuan yang ada pada dinding.



**Gambar 19.** *Sovana Perspective*  
Sumber: data pribadi

## KESIMPULAN

Perancangan Restoran Italia A'la LaRisso ini akan menjadi restoran pertama bagi PT Larisso Rasa Nusantara. Restoran ini merupakan bentuk pengembangan bisnis dari yang sebelumnya merupakan bisnis yang menjual saos pasta siap saji hingga menjadi sebuah restoran baru dengan ciri khas tersendiri. Seperti citra brand LaRisso yang merupakan “*Artisan Indonesian Pasta Sauce*” penggunaan warna-warna dan furniture yang diterapkan pada perancangan ini juga merupakan bentuk adaptasi dari konsep Italia khususnya wilayah Tuscany dan knosep LaRissosendiri. Restoran ini merepresentasikan sebuah restoran Italia dengan makanan Italia yang sudah di adaptasi dan disesuaikan dengan cita rasa Indonesia agar lebih mudah diterima oleh masyarakat Indonesia. Perancangan Restoran A la Italia LaRisso ini, memiliki judul perancangan “The Idyllic of LaRisso”. Dalam Bahasa Indonesia “Idyllic” berarti sebuah syair yang menggambarkan keindahan alam (nature). Kata “Idyllic” juga menggambarkan suasana homey (kesederhanaan dan kedamaian pada perdesaan). Hal ini merepresentasikan brand image LaRisso yang dibuat dengan kehangatan dan keindahan. Perancangan restoran ini terfokus pada tiga *dining area* yang memiliki nama dan karakteristik masing-masing sesuai dengan adaptasi dari elemen dan konsep Italia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Kilmer, R., & Kilmer, W. O. (1992). *Designing Interiors 2nd Edition*. Wiley.
- Kusmiati, A. (2004). *Dimensi Estetik Pada Karya Arsitektur dan Disain*. Jakarta: Djembatan.
- Ma'as, A. (2022, November 4). *Sejarah Pasta Masuk Indonesia, Dibawa oleh Orang Belanda Pada Abad-19*. From GRID Kids: <https://kids.grid.id/read/473252843/sejarah-pasta-masuk-indonesia-dibawa-oleh-orang-belanda-pada-abad-19?page=2>
- Prasetyo, S. A. (2016). Kajian Desain Interior Restoran Piazza Italia dan Brandi Pizzeria di Surabaya. *Jurnal Intra*, 7-15.
- Rohmitasari, M. (2018). *Menguak terciptanya pizza dan kapan masuk di Indonesia*. From Fimela: <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3669774/menguak-terciptanya-pizza-dan-kapan-masuk-di-indonesia>
- Swandayani, D., Santosa, I., & Nurhadi. (2010). Kebudayaan Eropa dalam Media Massa Indonesia pada Awal Abad XXI. *Konferensi Internasional Kesusastraan HISKI XXI*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- yollanda, F. (n.d.). *Italy Kontinental*. From Scribd: <https://www.scribd.com/document/391099742/Italy-Kontinental>