

Perancangan Interior Restoran *Seafood* Istana Nelayan dengan Konsep *The Nautical Haven*

Garry Alden Sofyan¹, Boike Janus Anshory²

¹ Desain Interior, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pradita, Kabupaten Tangerang, Indonesia

² Desain Interior, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pradita, Kabupaten Tangerang, Indonesia

*Corresponding Author: garry.alden@student.pradita.ac.id

Info Artikel

Artikel diterima:

18 Juli 2025

Artikel direvisi:

21 Agustus 2025

Artikel diterbitkan:

31 Agustus 2025

Abstrak

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki kekayaan laut yang sangat besar, menjadikannya tempat yang ideal untuk berkembangnya industri kuliner berbasis *seafood* yang terus tumbuh dan diminati oleh masyarakat luas. Salah satu restoran *seafood* yang pernah populer di kawasan Gading Serpong adalah Restoran Istana Nelayan. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, restoran ini mengalami penurunan jumlah pengunjung akibat beberapa permasalahan, seperti aksesibilitas lokasi yang sulit dijangkau, risiko banjir yang cukup tinggi karena kedekatan dengan sungai, serta kondisi interior yang mulai usang dan tidak lagi relevan dengan ekspektasi pengunjung masa kini. Penelitian ini bertujuan untuk merancang ulang interior restoran tersebut dengan pendekatan konseptual bertema "The Nautical Haven" guna mengembalikan daya tarik pengunjung dan meningkatkan kualitas pengalaman bersantap. Perancangan ini diarahkan untuk meningkatkan daya tarik visual, memperbaiki alur sirkulasi ruang, serta mengoptimalkan fungsi dan kapasitas ruang agar mampu menampung pengunjung dalam jumlah yang bervariasi tanpa mengorbankan kenyamanan, efisiensi, dan estetika ruang. Pendekatan yang digunakan dalam studi ini bersifat kualitatif dengan pengumpulan data melalui observasi lapangan, studi banding terhadap restoran serupa, penyebaran kuesioner kepada 100 responden, wawancara mendalam dengan pihak restoran, serta studi literatur terkait desain tematik dan ergonomi ruang. Tujuan akhir dari perancangan ini adalah menciptakan sebuah pengalaman bersantap yang imersif, menarik secara visual, nyaman secara fungsional, serta mampu membangun kembali identitas dan daya saing Restoran Istana Nelayan sebagai salah satu destinasi kuliner pilihan di tengah dinamika dan kompetisi industri restoran yang semakin berkembang.

Kata kunci: Perancangan Interior, Restoran Seafood, Konsep Tematik, Pengalaman Pengunjung, Istana Nelayan.

Abstract

Indonesia, as an archipelagic country, possesses abundant marine resources, making it an ideal setting for the growth of a seafood-based culinary industry that continues to thrive and attract a wide audience. One of the seafood restaurants that was once popular in the Gading Serpong area is Istana Nelayan. However, in recent years, the restaurant has experienced a significant decline in visitors due to several issues, such as its difficult-to-reach location, high flood risk due to its proximity to a river, and outdated interior conditions that no longer meet the expectations of today's diners. This study aims to redesign the interior of the restaurant using a conceptual approach titled "The Nautical Haven" in order to restore customer interest and enhance the overall dining experience. The design focuses on improving visual appeal, optimizing spatial circulation, and maximizing functional capacity to accommodate a varying number of guests without compromising comfort, efficiency, or aesthetic quality. The methodology used in this research is qualitative, involving data collection through site observation, comparative studies with similar restaurants, a questionnaire distributed to 100 respondents, in-depth interviews with restaurant stakeholders, and literature review related to thematic design and spatial ergonomics. The ultimate goal of this design is to create an immersive, visually engaging, and functionally comfortable dining environment that reestablishes the identity and competitiveness of Istana Nelayan as a preferred culinary destination amidst the growing dynamics and competition within the restaurant industry.

Keywords: *interior design, seafood restaurant, thematic concept, customer experience, Istana Nelayan.*

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner merupakan salah satu sektor yang terus berkembang di Indonesia, terutama di kawasan urban dengan tingkat mobilitas masyarakat yang tinggi. Berdasarkan data dari BPS Provinsi DKI Jakarta, tercatat sebanyak 4.237 restoran beroperasi pada tahun 2020, menunjukkan tingginya minat masyarakat terhadap pengalaman makan yang tidak hanya lezat tetapi juga menawarkan kenyamanan dan suasana yang menyenangkan. Dalam konteks ini, restoran tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai ruang sosial bagi keluarga, teman, maupun rekan kerja untuk berkumpul dan bersantai.

Restoran *seafood* merupakan salah satu segmen yang memiliki potensi besar dalam industri kuliner Indonesia, mengingat kekayaan sumber daya laut yang dimiliki negara ini. Salah satu restoran *seafood* yang pernah menjadi ikon di kawasan Gading Serpong adalah Restoran Istana Nelayan. Dengan bentuk bangunan menyerupai kapal pesiar dan fasilitas yang lengkap, restoran ini sempat menjadi destinasi populer bagi keluarga dan komunitas. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, restoran ini mengalami penurunan jumlah pengunjung yang signifikan. Beberapa faktor penyebabnya antara lain adalah aksesibilitas yang kurang strategis, risiko banjir akibat kedekatan dengan sungai, serta kondisi interior yang mulai usang dan tidak lagi menarik.

Desain interior memiliki peran krusial dalam menarik kembali minat pengunjung. Desain yang baik tidak hanya menekankan pada aspek estetika, tetapi juga mempertimbangkan kenyamanan, alur sirkulasi yang efisien, dan kesesuaian dengan konsep tematik restoran. Dalam dunia restoran yang kompetitif, perancangan interior yang tepat dapat meningkatkan pengalaman bersantap secara menyeluruh serta memperkuat identitas visual restoran.

Penelitian ini bertujuan untuk merancang ulang interior Restoran Istana Nelayan dengan pendekatan konsep *The Nautical Haven*, sebuah konsep yang menekankan pada atmosfer laut yang imersif dan menyenangkan. Dengan pendekatan ini, diharapkan restoran dapat kembali menjadi destinasi kuliner yang kompetitif dan relevan dengan kebutuhan serta preferensi pengunjung masa kini.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 DEFINISI RESTORAN

Secara umum restoran merupakan sebuah tempat usaha untuk melayani pelanggan dalam menjual makanan dan minuman. Sedangkan menurut (Marsum. W. A., 2005), restoran merupakan sebuah lokasi atau tempat yang dijalankan dalam sebuah bisnis, untuk memberikan layanan yang memuaskan kepada semua pelanggan, termasuk dalam hal makanan dan minuman. Menurut Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014, restoran merupakan bisnis yang menyediakan layanan makanan dan minuman lengkap dengan peralatan dan fasilitas untuk proses persiapan,

penyimpanan, dan penyajian di lokasi yang tetap, dengan tujuan mencapai keuntungan finansial.

Sedangkan untuk restoran *seafood* adalah jenis restoran yang secara khusus menyajikan menu berbahan dasar hasil laut seperti ikan, udang, cumi-cumi, kerang, dan kepiting. Menurut KBBI, restoran *seafood* adalah restoran yang menyediakan hidangan yang bahan utamanya berasal dari laut. Pengolahan menu *seafood* dilakukan melalui berbagai metode seperti digoreng, dibakar, direbus, atau dikombinasikan dengan saus khas.

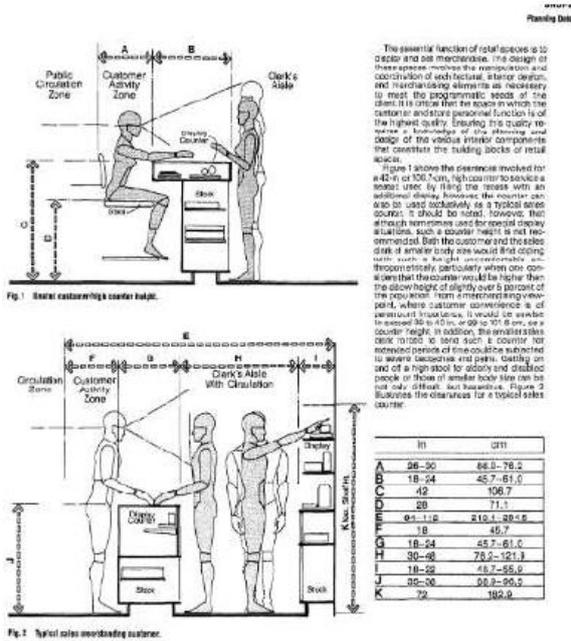
Lebih lanjut, Fusté-Forné (2022) menjelaskan bahwa restoran *seafood* tidak hanya menyajikan menu laut sebagai pengalaman gastronomi, tetapi juga memperkenalkan pengunjung pada kekayaan budaya dan alam wilayah asal bahan makanan tersebut. Dalam konteks fine dining, menu *seafood* bahkan diperlakukan sebagai representasi dari pengetahuan kuliner lokal dan keberlanjutan bahan pangan.

2.2 ELEMEN BAGIAN RESTORAN

Restoran sebagai sebuah fasilitas pelayanan makanan memiliki beberapa elemen penting yang mendukung kelancaran operasional dan kenyamanan pengunjung. Secara umum, elemen-elemen utama dalam sebuah restoran meliputi area kasir, ruang makan, dan area dapur. Ketiga elemen ini merupakan struktur dasar yang harus saling mendukung agar restoran dapat beroperasi secara efektif.

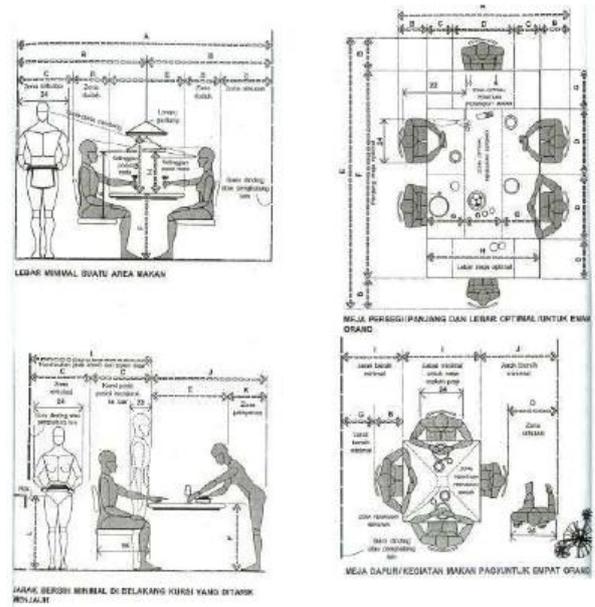
Area kasir berperan penting sebagai titik awal interaksi antara pengunjung dan pihak restoran. Dalam banyak kasus, kasir juga berfungsi sebagai resepsionis yang menyambut pengunjung ketika

mereka masuk. Menurut Panero (2003), tinggi ideal meja kasir adalah 106,7 cm, ukuran ini dirancang agar nyaman digunakan saat pelanggan melakukan transaksi.



GAMBAR 1. ERGONOMI MEJA KASIR
(PANERO, JULIUS & ZELNIK, MARTIN. 2003)

Area ruang makan adalah tempat utama bagi pelanggan untuk menikmati makanan. Menurut standar dimensi manusia yang dijelaskan oleh Panero, ukuran ideal meja makan berkisar antara 90–100 cm, dengan tinggi antara 73–76 cm, dan jarak antar kursi atau meja yang cukup untuk mendukung sirkulasi staf maupun kenyamanan pelanggan, yaitu minimal 61 cm.



GAMBAR 2. ERGONOMI UNTUK MEJA MAKAN
(PANERO, JULIUS & ZELNIK, MARTIN. 2003)

Sementara itu, dapur merupakan ruang kerja utama bagi staf restoran untuk menyiapkan hidangan. Efisiensi dan kenyamanan dalam dapur sangat krusial, karena dapur yang baik akan mendukung kualitas pelayanan dan waktu penyajian makanan.

Alcequiz (2024) menyebutkan bahwa proporsi ideal antara ruang makan dan ruang dapur dalam restoran adalah 60:40, dengan dapur dibagi lagi menjadi area penyimpanan, persiapan, dan area kerja.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang bertujuan untuk memahami kebutuhan pengguna, konteks ruang, serta merumuskan solusi desain berdasarkan data yang bersifat deskriptif dan analitis. Metode kualitatif dipilih karena mampu menggali secara mendalam aspek-aspek subjektif dan kontekstual yang memengaruhi desain interior, terutama dalam menciptakan pengalaman ruang yang tematik dan fungsional (Creswell, 2014).

Proses pengumpulan data dilakukan melalui beberapa tahap yaitu :

3.1 OBSERVASI LAPANGAN

Observasi lapangan dilakukan secara langsung di Restoran Istana Nelayan, Gading Serpong, untuk memahami kondisi eksisting dari segi tata ruang, alur sirkulasi, kondisi fisik bangunan, fasilitas pendukung, serta hambatan yang dihadapi restoran, seperti aksesibilitas dan risiko banjir. Sebagai perbandingan, observasi juga dilakukan di restoran *seafood* Bandar Djakarta di PIK 2, yang dinilai memiliki konsep desain dan fasilitas yang lebih terkini.



GAMBAR 3. OBSERVASI RESTO ISTANA NELAYAN
(PANERO, JULIUS & ZELNIK, MARTIN. 2003)



GAMBAR 4. RESTO BANDAR DJAKARTA, PIK 2
(SUMBER: PANERO, JULIUS & ZELNIK, MARTIN. 2003)

3.2 PENYEBARAN KUESIONER

Kuesioner disebarakan kepada 100 responden guna mendapatkan data kuantitatif pendukung terkait preferensi pengunjung terhadap fasilitas

restoran, karakter ruang yang disukai, dan faktor-faktor penentu kenyamanan serta daya tarik restoran. Berikut beberapa pertanyaan yang ditanyakan kepada sejumlah responden :

Tabel 1 Pertanyaan Kuesioner no. 8

Kapan terakhir kali anda makan disebuah tempat makan seafood?	Responde n	Respon
a. 1 minggu yang lalu	45	45%
b. 2-3 minggu yang lalu	43	43%
c. 1 bulan yang lalu	10	10%
d. >2 bulan yang lalu	2	2%
e. Tidak pernah	0	0%

Berdasarkan dari jawaban responden, mayoritas responden diketahui cukup rutin mengonsumsi makanan seafood, dengan sebagian besar mengunjungi restoran *seafood* dalam satu minggu terakhir (45%). Hal ini menunjukkan bahwa makanan olahan hewan laut masih menjadi pilihan kuliner yang digemari masyarakat. Temuan ini juga mengindikasikan adanya pasar potensial yang besar bagi restoran *seafood* untuk terus berkembang dan bersaing.

Tabel 2 Pertanyaan kuesioner no. 10

Apa yang membuat anda memutuskan untuk memilih makan di tempat makan seafood?	Responden	Respon
a. Karena harganya yang terjangkau	24	24%
b. Memiliki tempat yang luas dan memadai untuk tempat berkumpul dengan kapasitas besar	42	42%
c. Rekomendasi dari orang lain	10	10%

d. Memang menyukai makanan seafood	24	24%
------------------------------------	----	-----

Berdasarkan dari jawaban responden, sebagian besar responden memilih restoran *seafood* karena tempatnya yang luas dan nyaman untuk berkumpul (42%), Pilihan ini mengungguli faktor harga terjangkau maupun rekomendasi dari orang lain, yang masing-masing hanya dipilih oleh (24%) dan (10%) responden. Hal ini menunjukkan bahwa kenyamanan dan kapasitas ruang menjadi pertimbangan utama bagi pengunjung dalam memilih restoran seafood.

3.3 WAWANCARA

Wawancara dilakukan dengan pihak internal restoran (*staff*) dan eksternal (pengunjung) guna memperoleh informasi langsung terkait pengalaman penggunaan ruang, kebutuhan, dan harapan terhadap desain interior restoran seafood.

Wawancara dengan staff restoran Istana Nelayan dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai kondisi operasional dan kendala yang dihadapi dalam pelayanan serta pengelolaan ruang. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan ibu Yaya, salah satu dari staff restoran Istana Nelayan mengungkapkan bahwa salah satu permasalahan utama yang dirasakan adalah terkait kondisi interior restoran yang sudah terlihat tua dan kurang menarik. Selain itu, staff juga menyampaikan bahwa penataan ruang saat ini kurang efisien, terutama dalam hal sirkulasi antar meja makan yang membuat pelayanan menjadi kurang lancar, terutama saat restoran sedang ramai.



GAMBAR 5. FOTO WAWANCARA NARASUMBER (STAFF)

(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

Selain melakukan wawancara dengan staff, selanjutnya penulis juga mewawancarai salah satu pengunjung yang datang makan di restoran Istana Nelayan. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan bapak Ivan, salah satu pengunjung restoran mengatakan keluhan tentang akses menuju lokasi restoran yang dianggap sulit dan rawan macet. Selain itu, beberapa bapak Ivan merasa bahwa desain interior restoran tidak lagi menarik dan cenderung membosankan, terutama jika dibandingkan dengan restoran *seafood* lain yang lebih modern. Namun demikian, bapak Ivan tetap menyukai konsep awal restoran yang menyerupai kapal pesiar karena memberikan pengalaman makan yang unik dan berbeda, hanya saja ia berharap agar suasana dan fasilitas di dalam restoran dapat diperbarui agar lebih nyaman dan menarik untuk dikunjungi kembali.



GAMBAR 6. FOTO WAWANCARA DENGAN PENGUNJUNG RESTO ISTANA NELAYAN

(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 DEFINISI KONSEP

Pada perancangan ini penulis menggunakan konsep *The Nautical Haven* yaitu sebuah pendekatan desain yang menggabungkan elemen-elemen visual, tekstur, dan nuansa khas kelautan untuk menciptakan suasana seperti berada di dalam sebuah kapal yang tengah berlabuh di dermaga. Konsep ini dipilih untuk memperkuat citra restoran sebagai tempat makan *seafood* yang tidak hanya menawarkan menu hidangan laut, tetapi juga menghadirkan pengalaman ruang yang imersif dan tematik.

Kata *Nautical* sendiri merujuk kepada segala hal yang berkaitan dengan laut dan pelayaran, menurut Lanfestey (1994), Kata *nautical* merujuk pada segala hal yang berkaitan dengan kegiatan pengoperasian kapal kecil, navigasi di darat dan berdasarkan posisi bintang, serta aspek-aspek kelautan lainnya seperti arah angin, kondisi cuaca, pasang surut air laut, es, istilah dalam dunia maritim, jenjang pangkat, dan elemen lainnya yang berhubungan dengan pelayaran.

Sedangkan kata *Haven* sendiri berarti sebuah tempat perlindungan yang tenang. Menurut Beam (2018), Kata *haven* berarti sebuah tempat yang nyaman dan damai, di mana seseorang dapat merasa terlindungi, menemukan ketenangan, dan memulai kembali harinya dengan semangat serta suasana yang segar.

4.2 LOKASI PERANCANGAN

Lokasi berada di daerah Alam Sutera, tepatnya di Jl. Jalur Sutera Boulevard, Kunciran, Kec. Pinang, Kota Tangerang, Banten. Lokasi ini merupakan daerah yang sedang berkembang di daerah

Tangerang sehingga cocok untuk menjadi lokasi perancangan. Pada lokasi ini berdekatan dengan akses pintu tol menuju Jakarta. Akses jalan di daerah ini memiliki ruas jalan yang cukup lebar, karena memiliki tiga ruas jalan.



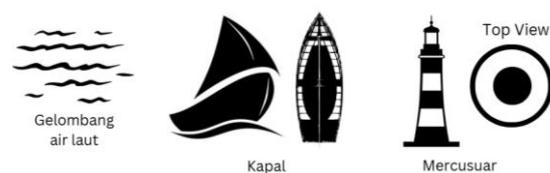
GAMBAR 7. LOKASI PERANCANGAN RESTORAN ISTANA NELAYAN

(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

Lokasi ini berada di antara kawasan komersial seperti IKEA Alam Sutera dan Mall Alam Sutera, dan juga kawasan universitas seperti Binus University.

4.3 IMPLEMENTASI KONSEP BENTUK

Berbagai bentuk yang berhubungan dengan pelayaran dan laut diterapkan sebagai bagian dari desain dan ruang. Beberapa bentuk yang digunakan seperti kapal layar, gelombang air laut, dan mercusuar.

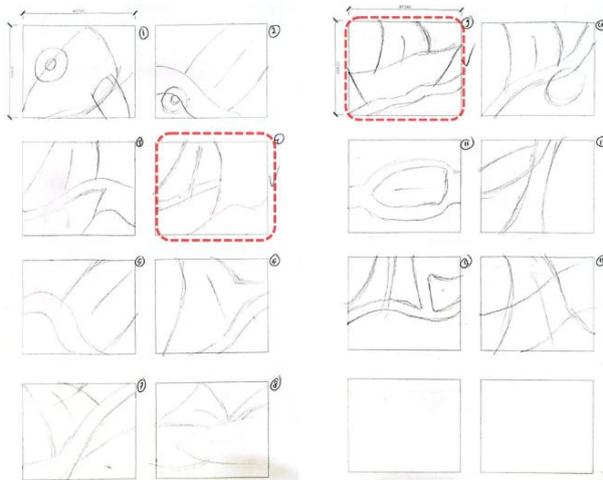


GAMBAR 8. KONSEP BENTUK BERHUBUNGAN DENGAN PELAYARAN DAN LAUT

(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

Proses sketsa diawali dengan menggabungkan tiga elemen utama, yaitu bentuk kapal layar, gelombang air laut, dan siluet mercusuar, ke dalam bentuk-bentuk garis dan bidang yang saling mengalir. Ketiga elemen tersebut kemudian disederhanakan dan diinterpretasikan

secara abstrak untuk membentuk komposisi visual yang dinamis dan harmonis. Hasil eksplorasi tersebut menghasilkan beberapa varian sketsa, di mana terdapat garis lengkung, irisan bentuk vertikal, dan ritme visual mencerminkan karakteristik masing-masing elemen laut tersebut. Dari sketsa yang sudah dibuat, terpilihah dua sketsa yang kemudian akan dikembangkan menjadi denah.



GAMBAR 9. DEVELOPMENT CONCEPT DESIGN
(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

Kapal layar sebagai *focal point* utama memiliki satu bentuk utama yaitu bentuk layar itu sendiri. Untuk menggabungkan antara aspek fungsional dan konsep, penulis membagi bentuk dari layar kapal menjadi area makan dalam ruangan dan luar ruangan. Pembagian area makan luar ruangan dapat berfungsi juga sebagai area merokok bagi pengunjung yang ingin merokok ataupun bagi pengunjung yang ingin merasakan makan dengan suasana udara yang lebih sejuk diluar ruangan.



GAMBAR 10. 3D ISOMETRI DARI HASIL PERANCANGAN
(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

Setelah melalui beberapa kali perubahan, penulis menggunakan denah dari referensi sketsa dengan bentuk kapal layar yang sedang menerjang gelombang air laut. Pada perancangan terdapat beberapa area seperti kasir, ruang tunggu, area makan, dan fasilitas pendukung seperti akuarium ikan dan area bermain anak.

4.4 IMPLEMENTASI KONSEP MATERIAL

Pemilihan material disesuaikan dengan konsep *The Nautical Haven* yang mengangkat suasana pelayaran dan laut. Material-material yang digunakan tidak hanya mempertimbangkan nilai estetika dan tematik, tetapi juga fungsionalitas, daya tahan, dan kenyamanan pengunjung. Berikut adalah penjelasan mengenai material yang digunakan untuk tiap area.



Gambar 11. 3D Perspektif Area Kasir
(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

Pada area kasir menggunakan material yang dirancang untuk mencerminkan kesan hangat

dan tematik sesuai dengan konsep. Pada bagian lantai menggunakan parket kayu yang memberikan tekstur alami serta nuansa hangat seperti di sebuah dermaga. Sedangkan pada dinding menggunakan keramik mosaic putih yang memberikan kesan tampilan yang bersih. Untuk plafon memiliki bentuk melengkung seperti sebuah gelombang air laut, yang secara keseluruhan dari plafon denah ini akan berbentuk dari kapal layar dan gelombang air laut itu sendiri.

Untuk area makan pada denah ini dibagi menjadi dua, area makan utama dan area makan depan. Untuk area makan depan ini terletak disebelah area kasir. Pada area makan depan ini menggunakan lantai dengan material beton *expose* yang memberikan kesan tanah bebatuan seperti dipinggir laut. Dengan jendela besar yang memberikan akses pencahayaan alami pada area ini.



GAMBAR 12. 3D PERSPEKTIF AREA MAKAN DEPAN

(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)



GAMBAR 13. 3D PERSPEKTIF AREA MAKAN UTAMA
(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

Pada area makan utama menggunakan lantai keramik berwarna *cream* digabungkan dengan keramik hitam dan lantai *viny/kayu*. Pada area ini terdapat beberapa elemen yang berhubungan dengan konsep nautikal seperti kapal sekoci dan dayungnya sebagai tempat lampu gantung, tiang – tiang kolom yang dibuat seperti tiang dermaga dengan lilitan tali dan lampu khas kapal, dan terdapat kursi sofa yang digabungkan dengan kolam dan air mancur yang memberikan kesan sejuk dan suara – suara air yang membuat suasana seakan berada di pinggir laut.

Pada denah ini juga terdapat satu area *private lounge*, yang memiliki tiga ruangan eksklusif dan satu area makan terbuka didepannya. Material yang digunakan seperti teraso warna putih dengan lis hitam digabungkan dengan karpet berwarna biru dengan motif gelombang, untuk dinding menggunakan panel dengan warna biru yang sedikit gelap dan wallpaper dengan bentuk kerang. Pada bagian ceiling terdapat satu lampu gantung untuk menambah kesan mewah dan eksklusif pada ruangan.



Gambar 14. 3D Perspektif Area Private Lounge
(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

Sebagai fasilitas pendukung, restoran ini juga terdapat satu area bermain anak. Area bermain ini menggunakan lantai karet (*EPDM Rubber Flooring*) karna bahannya yang elastis dan tidak keras sehingga aman untuk bermain anak. Pada dinding menggunakan *wallpaper* dengan gambar pemandangan bawah laut. Fasilitas permainan

yang ada dibuat dengan konsep nautikal seperti mercusuar dan kapal.



GAMBAR 15. 3D PERSPEKTIF AREA BERMAIN ANAK
(DOKUMENTASI PRIBADI,2025)

5. KESIMPULAN

Perancangan ulang interior Restoran Istana Nelayan dengan konsep *The Nautical Haven* bertujuan untuk menghidupkan kembali daya tarik restoran melalui pengalaman bersantap yang tematik, imersif, dan nyaman. Berdasarkan hasil observasi, kuesioner, dan wawancara, ditemukan bahwa salah satu faktor utama menurunnya minat pengunjung adalah kondisi interior yang sudah usang, kurangnya efisiensi sirkulasi ruang, serta kurangnya kenyamanan dan daya tarik visual dibandingkan dengan kompetitor sejenis.

Konsep desain *The Nautical Haven* yang mengadopsi elemen-elemen visual laut seperti kapal layar, gelombang air, dan mercusuar telah berhasil diterjemahkan ke dalam bentuk ruang dan pemilihan material yang mendukung suasana tematik. Implementasi zona fungsional yang jelas, area makan indoor dan outdoor, area bermain anak, serta ruang privat, menjadi bagian dari strategi desain yang tidak hanya estetis tetapi juga memperhatikan aspek fungsional dan ergonomis.

Untuk keberlangsungan jangka panjang, restoran disarankan secara berkala melakukan evaluasi desain dan pelayanan guna menyesuaikan dengan tren serta kebutuhan pengunjung yang terus berkembang. Selain itu, pemanfaatan teknologi digital untuk pemesanan dan promosi, serta peningkatan aksesibilitas lokasi, juga perlu menjadi perhatian manajemen demi mendukung performa bisnis secara keseluruhan. Desain tematik yang kuat hendaknya terus dijaga dan diperbarui agar mampu menciptakan identitas merek yang ikonik dan konsisten di benak konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Alcequiz, E. (2024). *How Do Restaurants Calculate Kitchen Area?, Examples Of Floor Plans*. <https://inoxkitchendesign.com/how-do-restaurants-calculate-kitchen-area>
- Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta. (2020). *Jumlah Restoran atau Rumah Makan (PODES)*, 2020. <https://jakarta.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTlwNyMy/jumlahrestoran->
- Beim, A. (2018). *Haven. ACM SIGGRAPH 2018 Art Gallery*. <https://doi.org/10.1145/3202918.3205926>.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. SAGE Publications.
- FustéForné, F. (2022). *Seafood 'speaks' in Costa Daurada's Michelin-starred restaurants (Catalonia, Spain)*. *Journal of Marine and Island Cultures*. <https://doi.org/10.21463/jmic.2022.11.1.20>.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2014). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran*. Diakses dari <https://peraturan.go.id/files/bn968-2014.pdfatau-rumah-makan-podes-.html>.

Lenfestey, T., & Lenfestey, T. (1994). *The Facts on File Dictionary of Nautical Terms*. <https://doi.org/10.5860/choice.31-5783>.

Marsum, W.A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : ANDI

Panero, Julius & Zelnik, Martin. (2003). *Human Dimension & Interior Space*. Jakarta : Erlangga.