Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknik dan Desain

http://jurnal.pradita.ac.id/index.php/jimtd

Perancangan Interior Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso dengan Konsep *Open Kitchen* di Tangerang Selatan

Brigitta Carissa Widyaningrum[1)*], **Boike Janus Anshory**[2)]

[1] Desain Interior, Universitas Pradita, Tangerang, Indonesia

[2] Desain Interior, Universitas Pradita, Tangerang, Indonesia

**Corresponding Author:* brigitta.carissa@student.pradita.ac.id

Info Artikel

Artikel diterima:
21 Februari 2025
Artikel direvisi:
24 Maret 2025
Artikel diterbitkan:
29 Maret 2025

Abstrak

Perancangan desain interior rumah makan memiliki peran penting dalam menciptakan pengalaman bersantap yang nyaman bagi pengunjung. Penelitian ini bertujuan untuk merancang desain interior Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso dengan konsep open kitchen yang memungkinkan pelanggan melihat langsung proses memasak. Metode perancangan yang digunakan mengikuti tahapan analisis dan sintesis menurut Rosemary Kilmer. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan kuesioner terhadap pengunjung serta studi kasus restoran sejenis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan open kitchen meningkatkan transparansi, kepercayaan pelanggan, dan memperkaya pengalaman bersantap. Desain interior yang mengusung konsep tradisional Jawa diterapkan melalui pemilihan material alami seperti kayu, batu, dan anyaman bambu. Perancangan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi usaha kuliner yang ingin menggabungkan konsep tradisional dan modern untuk meningkatkan daya tarik bisnisnya.

Kata kunci: Desain interior, Rumah makan, Open kitchen, Konsep tradisional Jawa

Abstract

The interior design of a restaurant significantly influences the dining experience, ensuring comfort for customers. This study focuses on designing the interior of Ayam Bakar Klaten Miroso Restaurant using an open kitchen concept, allowing guests to directly witness the cooking process. The design approach follows the analysis and synthesis framework outlined by Rosemary Kilmer. Data collection involved observations, interviews, surveys with visitors, and case studies of similar establishments. The results reveal that an open kitchen enhances transparency, fosters customer trust, and

enriches the dining experience. The interior integrates traditional Javanese aesthetics through the use of natural materials such as wood, stone, and woven bamboo. This design concept aims to serve as a reference for culinary businesses seeking to merge traditional and modern elements to boost their appeal.

Keywords: *interior design, restaurant, open kitchen, traditional Javanese concept*

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner telah berkembang menjadi tujuan wisata yang unik saat mengunjungi sebuah daerah. Selain itu, sebagai identitas kota atau daerah itu sendiri, peranannya sangat penting bagi pariwisata. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 11 tahun 2014 tentang standar usaha restoran, usaha restoran adalah usaha yang menyediakan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan dari proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian pada suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.

Rumah makan atau bisa disebut restoran merupakan suatu bangunan atau tempat yang diatur secara komersial dengan mengadakan pelayanan makanan dan minuman kepada pelanggan (Marsum,2016). Restoran dapat dikatakan sebagai salah satu jenis usaha *food and beverage* yang menyediakan hidangan makanan dan tempat untuk menyantap atau menikmati hidangan yang terdapat harga atau biaya tertentu.

Sektor industri *food and beverage* semakin berkembang seiring berjalannya waktu. Industri makanan dan minuman ini akan terus berkembang bukan hanya sebagai pemenuhan fisiologis tetapi sudah menjadi bagian dari gaya hidup setiap orang. Gaya hidup ini muncul karena adanya pola konsumsi yang menjadikan barang-barang atau jasa sebagai identitas masyarakat. Konsumsi barang dan jasa ini dikarenakan adanya kebutuhan untuk memenuhi keinginan dan sebagai penanda identitas sosial (Kotler,2002).
Dengan adanya gaya hidup tersebut, konsumen cenderung akan menentukan pilihan tidak hanya mempertimbangkan rasa puas dari kualitas makanan tersebut tetapi mereka mencari kepuasan lain dengan melihat kualitas fisik dari restoran tersebut. Maka dari itu, kepuasan pelanggan merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan dalam mempertahankan konsumen yang telah berkunjung untuk berkunjung kembali. Konsep restoran dengan menambah *entertainment* didalamnya akan menarik pengunjung untuk kembali berkunjung. Konsep *open kitchen* mampu memberikan kesan ruangan yang lebih luas dan menyatu dengan area makan. Konsep *open kitchen* ini tidak memberikan sekat ataupun pembatas kaca, sehingga pengunjung dapat melihat langsung proses pembuatan makanan tersebut. Selain untuk menunjukkan kualitas dan kuantitas restoran, secara tidak langsung dapat membangun kepercayaan bagi para pengunjung karena adanya transparansi dalam proses masakan yang akan diberikan kepada pengunjung. Konsep *open kitchen* ini masih sangat jarang ditemukan pada restoran tradisional, karena untuk Sebagian Masyarakat menganggap bahwa melihat dapur adalah hal

yang tabu. Tujuan dari penerapan konsep *open kitchen* yaitu sebagai inovasi dalam menyajikan proses masak pada masakan tradisional khas Jawa supaya lebih menarik.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. PENGERTIAN TEMPAT MAKAN MENURUT PARA AHLI

Tempat makan didefinisikan sebagai fasilitas komersial yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi, baik di tempat maupun dibawa pulang. Definisi ini dikemukakan oleh beberapa ahli, seperti Philip Kotler dalam perspektif pemasaran, J. Peter P. Szuchman dari industri perhotelan, dan Lashley & Morrison dalam aspek layanan. Selain itu, Suryanto menekankan tempat makan sebagai ruang sosial, sementara James Beard menyoroti perannya dalam seni kuliner. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 11 Tahun 2014, usaha rumah makan atau restoran adalah penyedia jasa makanan dan minuman dengan fasilitas yang memenuhi standar tertentu.

A. JENIS RESTORAN

Restoran dikategorikan berdasarkan jenis makanan dan sistem penyajiannya, seperti:

- A'la Carte Restaurant (menu lengkap tanpa aturan ketat)
- Table d'hotel (restoran yang berhubungan dengan hotel)
- Coffee Shop (menyediakan kopi dengan suasana santai)
- Cafetaria, Canteen, dan Pizzeria (fokus pada makanan siap saji)
- **Specialty Restaurant** (menyajikan makanan dengan tema khusus)
- **Gourmet Restaurant** (menyediakan makanan berkualitas tinggi dengan harga mahal)
- **Family Restaurant** (untuk keluarga dengan harga terjangkau)

2.2. PERATURAN PEMERINTAH

Regulasi yang mengatur tempat makan mencakup:

- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 11 Tahun 2014 mengenai standar usaha restoran.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

2.3. ERGONOMI DALAM RESTORAN

Ergonomi berperan penting dalam desain interior restoran agar nyaman dan efisien. Standar ergonomi didasarkan pada buku *Human Dimension* karya Julius Panero dan Martin Zelnik.

Elemen interior yang diperhatikan mencakup:

- Lantai (harus mudah dibersihkan dan tidak licin)
- Dinding (material mudah dibersihkan seperti cat dan wallpaper)
- Langit-langit (dapat menggunakan *dropped ceiling* atau *hard ceiling*)
- Mechanical Electrical (termasuk *smoke detector, fire alarm*, dan pencahayaan)

2.4. DEFINISI DAPUR DALAM BUDAYA JAWA TENGAH

Dalam budaya Jawa Tengah, dapur dikenal sebagai *pawon*, yang awalnya berarti tempat abu

dari sisa pembakaran. *Pawon* tidak hanya berfungsi sebagai tempat memasak, tetapi juga menjadi ruang sosial untuk berkumpul dan berbagi makanan, terutama dalam acara adat seperti selamatan.

2.5. KONSEP *OPEN KITCHEN*

Open kitchen adalah konsep dapur terbuka yang memungkinkan pelanggan melihat langsung proses memasak. Tren ini mulai populer sejak 1990-an, terutama di Amerika Serikat, sebagai respons terhadap meningkatnya perhatian konsumen terhadap kebersihan akibat kasus keracunan makanan (Alonso et al., 2010). Menurut Tjahjono Harjono, *open kitchen* akan menjadi standar bagi restoran di masa depan, meskipun di Indonesia konsep ini masih tergolong baru. Namun, seiring perkembangan zaman, penerapan open kitchen semakin banyak dijumpai di berbagai restoran di Indonesia.

Tempat makan didefinisikan sebagai fasilitas komersial yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi, baik di tempat maupun dibawa pulang. Definisi ini dikemukakan oleh beberapa ahli, seperti Philip Kotler dalam perspektif pemasaran, J. Peter P. Szuchman dari industri perhotelan, dan Lashley & Morrison dalam aspek layanan. Selain itu, Suryanto menekankan tempat makan sebagai ruang sosial, sementara James Beard menyoroti perannya dalam seni kuliner.

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 11 Tahun 2014, usaha rumah makan atau restoran adalah penyedia jasa makanan dan minuman dengan fasilitas yang memenuhi standar tertentu.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode analisis dan sintesis perancangan interior yang diajukan oleh Rosemary Kilmer. Tahapan yang dilakukan meliputi:

Analisis: Pengumpulan data melalui observasi langsung di beberapa rumah makan sejenis, wawancara dengan pemilik dan desainer, serta survei terhadap calon pengunjung.

Sintesis: Pengembangan konsep desain berdasarkan hasil analisis, pembuatan sketsa dan diagram perancangan, serta penyusunan moodboard dan konsep zoning.

1. Ayam Bakar Pak Atok, Bintaro

Ayam Bakar Pak Atok berlokasi di Jl. HR Rasuna Said, Pd. Jawa, Kec. Pd. Arean, Kota Tangerang Selatan, Banten 15220. Rumah makan ini memiliki konsep tradisional yang tercermin dari penggunaan material kayu pada berbagai elemen bangunannya. Langit-langit dihiasi dengan balok dan tiang kayu, menciptakan nuansa klasik yang kuat. Selain itu, lampu gantung bergaya ornamental turut memperindah pencahayaan ruangan.

Area Halaman

Halaman restoran dikelilingi tanaman hijau, menciptakan suasana alami yang menenangkan. Jalur masuk ke restoran terdiri dari batu persegi yang mengarah langsung ke pintu utama. Halaman ini juga berfungsi sebagai area tambahan bagi pengunjung.

Area Makan

Area makan di Ayam Bakar Pak Atok cukup luas dan terbagi menjadi beberapa bagian, salah satunya adalah area lesehan. Konsep lesehan ini

menawarkan pengalaman makan yang lebih santai tanpa menggunakan kursi atau sofa, melainkan alas duduk seperti bantal atau karpet.

Area Makan *Indoor*

Material furnitur yang digunakan didominasi oleh kayu dengan lapisan mengkilap, memberikan suasana hangat dan alami. Pencahayaan dalam ruangan diperoleh dari lampu gantung berbentuk lentera tradisional yang tersebar di beberapa titik. Sirkulasi udara dalam ruangan bergantung pada kipas angin gantung sebagai ventilasi buatan.

Sambal Bakar Indonesia, Villa Melati Mas

Rumah makan Sambal Bakar Indonesia terletak di Jl. Magnolia VI, Jelupang, Kecamatan Serpong Utara, Kota Tangerang Selatan, Banten 15323. Restoran ini buka dari pukul 10 pagi hingga 12 malam dan memiliki tingkat kunjungan tinggi, terutama berkat popularitasnya di media sosial. Menu yang ditawarkan cukup beragam, mencakup ayam bakar, ikan gurami, iga bakar, dan berbagai lauk lainnya.

Area Parkir

Restoran ini menyediakan lahan parkir yang luas untuk memastikan kenyamanan pengunjung. Area parkir yang memadai sangat penting guna mencegah kemacetan lalu lintas di sekitar restoran.

Area Makan

Sambal Bakar Indonesia mengusung konsep tradisional-modern, menggabungkan unsur budaya dengan inovasi dalam desainnya. Interior restoran didominasi oleh elemen rustic dengan material kayu dan batu bata, menciptakan suasana yang nyaman dan mengundang.

Area makan restoran ini terbagi menjadi zona indoor dan outdoor. Ruang makan indoor dilengkapi dengan meja dan kursi kayu minimalis, sedangkan area outdoor dikelilingi taman hijau yang memberikan nuansa alami. Penataan meja dilakukan dengan jarak yang cukup untuk menjaga privasi pengunjung, sementara beberapa outlet menyediakan meja komunal untuk suasana makan yang lebih ramai dan interaktif.

Rumah Makan Jati, BSD

Rumah Makan Jati berlokasi di Jl. Ciater Raya No.2, Rw. Mekar Jaya, Kec. Serpong, Kota Tangerang Selatan, Banten. Bangunan restoran ini mengusung konsep arsitektur tradisional dengan atap berlapis alang-alang yang memberikan kesan tropis dan alami. Dinding samping yang terbuka memungkinkan sirkulasi udara lebih optimal serta menciptakan hubungan yang harmonis dengan lingkungan sekitar.

Area Parkir

Rumah makan ini memiliki area parkir yang luas, mampu menampung banyak kendaraan baik mobil maupun motor. Keberadaan pepohonan di sekitar lahan parkir memberikan kesejukan dan kenyamanan bagi pengunjung.

Area Pintu Masuk

Pintu masuk restoran didesain dengan sentuhan material kayu dan atap alang-alang, menciptakan suasana yang hangat serta ramah. Di sekelilingnya terdapat tanaman berdaun lebar yang semakin menambah kesan alami.

Area Makan

Ruang makan memiliki langit-langit tinggi dengan balok kayu ekspos, menciptakan atmosfer yang

lebih terbuka dan lapang. Pencahayaan menggunakan lampu gantung dengan nuansa hangat, sementara lantai keramik memberikan kesan tradisional yang berpadu dengan suasana nyaman dan autentik.

Ayam Bakar Klaten Miroso, Sleman

Rumah makan ini berlokasi di Paten, Tridadi, Sleman, Sleman Regency, Daerah Istimewa Yogyakarta 55511. Berada di tepi jalan utama, restoran ini mudah diakses oleh pengunjung. Bagian depan restoran dilengkapi papan nama berwarna merah dengan tulisan mencolok, membuatnya lebih mudah dikenali. Bangunan utamanya terbuat dari kayu, menampilkan kesan tradisional dan sederhana. Area terbuka di depan restoran digunakan sebagai tempat parkir kendaraan.

Interior dan Fasilitas

Saat memasuki restoran, pengunjung akan melihat spanduk besar berisi nama restoran, kontak, dan layanan pemesanan. Tersedia wastafel di bawah spanduk untuk keperluan mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Atap bangunan terbuat dari anyaman bambu, memberikan kesan alami serta membantu menciptakan suasana sejuk di dalam ruangan.

Area Persiapan dan Proses Memasak

Dapur dan area persiapan memiliki suasana **sederhana dan tradisional**. Berbagai peralatan masak seperti wajan dan piring tersebar di beberapa tempat. Meskipun terlihat sedikit berantakan, area ini tetap berfungsi dengan baik untuk menyiapkan makanan.

Di area luar, terdapat *grill* arang yang digunakan untuk membakar ayam secara manual. Sebuah meja di dekatnya digunakan untuk menyiapkan ayam sebelum proses pemanggangan. Peralatan tambahan seperti penjepit, kuas bumbu, dan termometer daging turut mendukung proses memasak. Area ini memiliki aroma khas ayam bakar dengan bumbu yang meresap, menciptakan pengalaman sensori yang khas bagi pengunjung.

Area Makan

Ruang makan mencakup area tunggu pelanggan yang berdekatan dengan kasir. Meja dan kursi makan terbuat dari kayu dengan desain sederhana, menciptakan kesan rustic dan nyaman. Di bagian belakang, terdapat dapur terbuka dengan berbagai peralatan masak yang ditempatkan di meja pelayanan.

Kapasitas area makan ini relatif terbatas, hanya tersedia 12 tempat duduk dan 6 meja untuk pengunjung. Furnitur yang digunakan terdiri dari kombinasi kayu dan rangka logam. Panel dinding kayu di salah satu sisi ruangan memperkuat nuansa tradisional dan memberikan suasana yang hangat.

4.HASIL DAN PEMBAHASAN

Proyek Perancangan Desain

Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso terletak di Jalan BSD Boulevard Utara. Lokasi ini memiliki aksesibilitas yang baik dan dapat dijangkau menggunakan kendaraan pribadi maupun transportasi umum seperti BSD Link. Keberadaan jalan utama yang melintasi kawasan ini mencerminkan infrastruktur transportasi yang mendukung. Selain itu, daerah ini dikelilingi oleh

kawasan permukiman modern dan padat di Tangerang, dengan keberadaan ruang terbuka hijau yang masih cukup luas.

4.2 Bangunan yang Ada (Existing Building)

Bangunan yang digunakan dalam proyek ini terletak di pusat distrik teknologi Hyderabad, India, dengan luas sekitar 2.179,32 meter persegi. Bangunan ini memiliki desain geometris tegas dan mengusung konsep arsitektur kontemporer yang inovatif. Area sekitar bangunan dilengkapi elemen alam seperti kolam air dan taman yang tertata rapi, yang memberikan suasana estetis dan menenangkan.

Konsep desain bangunan ini menekankan keseimbangan antara fungsi dan estetika, dengan ruang terbuka yang luas serta integrasi yang kuat dengan lingkungan sekitarnya. Elemen alami seperti air dan vegetasi dikombinasikan dengan desain struktural modern, menciptakan suasana yang harmonis di tengah hiruk-pikuk kota.

Konsep Desain

Identifikasi Masalah Desain

Konsep desain restoran Ayam Bakar Klaten Miroso mengedepankan nilai budaya Jawa serta kearifan lokal, dengan target pengunjung yang luas. Salah satu tantangan dalam desain ini adalah menciptakan ruang makan yang fleksibel dan ramah lingkungan. Oleh karena itu, solusi yang diterapkan adalah desain dapur terbuka (open kitchen), yang memungkinkan interaksi antara pengunjung dan aktivitas memasak.

Restoran ini juga memanfaatkan bahan ramah lingkungan seperti kayu, bambu, batu bata, dan rotan. Palet warna yang digunakan meliputi coklat, hijau, beige, dan abu-abu, yang menciptakan suasana alami dan nyaman. Elemen dekoratif mencerminkan kebudayaan Jawa, dengan tambahan ukiran kayu, motif batik, serta pencahayaan yang menggunakan lampu rotan.

Konsep Desain Filosofis

Pendekatan desain ini menggabungkan nilai-nilai budaya Jawa dengan gaya hidup modern. Elemen tradisional tetap dipertahankan sebagai identitas utama, tetapi dipadukan dengan unsur modern yang sederhana dan efisien.

1. Tradisi sebagai Identitas Desain restoran ini mengusung elemen budaya khas Jawa seperti ukiran kayu bermotif, aksen batik, serta dinding bata ekspos. Material alami seperti kayu dan rotan semakin memperkuat kesan autentik dan sederhana, menciptakan suasana yang hangat dan ramah bagi pengunjung.
2. Modernitas dalam Fungsionalitas Sentuhan modern terlihat dari penggunaan furnitur minimalis, pengaturan tata ruang yang efisien, serta sistem pencahayaan yang terorganisir. Perpaduan warna-warna netral dengan aksen abu-abu gelap menciptakan harmoni antara nuansa tradisional dan modern, sehingga desain tetap relevan bagi berbagai generasi.

Moodboard

Moodboard desain restoran ini mengombinasikan elemen tradisional Jawa dengan konsep modern. Beberapa elemen utama yang digunakan antara lain:

1. Material alami seperti kayu, batu bata, dan rotan untuk memberikan kesan ramah lingkungan.

2. Motif batik dan ukiran kayu sebagai bagian dari elemen dekoratif.
3. Warna-warna alami seperti terracotta, coklat hangat, krem, dan hijau zaitun, yang menghadirkan kesan alami.
4. Aksen modern berupa warna hitam matte dan abu-abu untuk menciptakan kesan elegan dan kontemporer.

Pengorganisasian Ruang

Aktivitas dan Fasilitas

Tabel aktivitas dan fasilitas memberikan gambaran luas area yang diperlukan berdasarkan jenis furnitur dan aktivitas yang dilakukan di dalamnya.

Bubble Diagram

Bubble diagram menunjukkan hubungan antar-ruang dalam restoran ini. Pada lantai 1, area makan dan dapur terbuka dapat diakses langsung oleh pengunjung, sementara area persiapan berada di bagian belakang restoran untuk memudahkan distribusi bahan makanan. Lantai 2 hanya digunakan untuk ruang makan tambahan dan ruang istirahat karyawan.

Elemen Desain

Batik sebagai Elemen Dekoratif

Motif batik Kawung diaplikasikan pada panel kayu di ruang makan VIP. Pola simetrisnya melambangkan kesucian, keseimbangan, dan kebijaksanaan. Ukiran kayu ini dipadukan dengan pencahayaan yang hangat untuk mempertegas detail motif batik, menciptakan suasana yang eksklusif dan elegan.

Secondary Skin

Elemen *secondary skin* digunakan di ruang resepsionis dengan pola kisi-kisi kayu, yang berfungsi sebagai dekorasi sekaligus meningkatkan sirkulasi udara dan pencahayaan alami.

Anyaman Tradisional

Material anyaman bambu dan rotan diaplikasikan pada meja resepsionis, merepresentasikan kearifan lokal, gotong royong, dan nilai keberlanjutan.

Pengaplikasian Desain

Konsep Warna

Pemilihan warna pada desain restoran memberikan dampak psikologis serta mencerminkan identitas merek. Warna yang digunakan:

1. Coklat untuk elemen kayu pada meja, kursi, dan lantai, menciptakan suasana hangat.
2. Krem sebagai warna netral yang memberikan kesan lembut dan ramah.
3. Merah sebagai aksen untuk memperkuat identitas brand dan meningkatkan nafsu makan.

Konsep Lantai

1. Lantai Kayu: Digunakan hampir di seluruh ruangan untuk menciptakan kesan alami dan nyaman.
2. Lantai Beton: Digunakan di dapur terbuka untuk menciptakan tampilan modern dan kokoh.
3. Lantai Keramik: Diterapkan di koridor menuju ruang VIP untuk kesan bersih dan elegan.

Solusi Elemen Utama

Beberapa solusi desain utama yang diterapkan untuk memperkuat konsep open kitchen dan tema tradisional-industrial antara lain:

1. Material Alami: Penggunaan kayu dan batu bata ekspos untuk suasana yang ramah lingkungan.
2. Dapur Terbuka: Meningkatkan transparansi dalam proses memasak serta menciptakan interaksi antara koki dan pelanggan.
3. Pencahayaan: Kombinasi cahaya alami dengan lampu gantung vintage untuk menciptakan suasana hangat.
4. Furnitur Tradisional-Modern: Menggunakan meja dan kursi kayu dengan desain minimalis yang tetap mempertahankan nuansa tradisional.
5. Elemen Industrial: Pilar baja ekspos dan lampu gantung *vintage* untuk menambahkan sentuhan modern yang kokoh.

5. KESIMPULAN

Perancangan rumah makan Ayam Bakar Klaten Miroso mengintegrasikan elemen tradisional dan industrial secara harmonis. Penggunaan material alami seperti kayu dan bata ekspos menciptakan nuansa hangat dan klasik. Bangunan terdiri dari dua lantai dengan tiga ruang utama, yaitu lobby, VIP room, dan open kitchen. Pemilihan warna hangat seperti krem, cokelat, dan merah memperkuat identitas merek serta menciptakan suasana yang nyaman. Furniture yang dominan dari kayu serta penggunaan lantai kayu atau batu alam semakin mendukung kenyamanan dan estetika yang sesuai dengan konsep yang diusung.

DAFTAR PUSTAKA

Simatupang, L. (2008). *Pagelaran Sebuah Mozaik Penelitian Seni Budaya.* Yogyakarta.

Zelnik, J. P. (1979). *Human Dimension and Interior Space .* The Architectural Press.

Atmodjo, M. W. (2016). *Profesional Waiter: Pramusaji Ahli.* Yogyakarta: Andi.

Kotler, G. P. (2012). *Principles of Marketing.* Pearson.

Manurung, P. (2012). *Pencahayaan Alami dalam Arsitektur.* Yogyakarta: Andi.

Linda O'Shea, C. G. (20013). *The Interior Design Reference & Specification Book.* Massachusetts: Rockport Publishers.

Pendidikan, K. (2023). *Kekayaan dan Keragaman Kuliner Indonesia Menurut Penempatan. .* Jakarta: Pusat Data dan Teknologi .

Soekresno. (2000). *management Food and Beverage, service Hotel.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif .* Bandung: Alfabeta.