

# Penerapan Tema Ekletik Lenggang Cisadane pada Desain Restoran Santan di Hotel Horison Grand Serpong

Yulia Andriani Nataraharja<sup>1</sup>, Muhammad Nashir Setiawan<sup>\*2</sup>, Andrey Caesar Effendi<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup> Prodi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Universitas Tarumanagara

<sup>3</sup> Prodi Arsitektur, Fakultas Seni, Desain dan Humaniora, Universitas Matana, Tangerang

[yulia.615170044@stu.untar.ac.id](mailto:yulia.615170044@stu.untar.ac.id), [nashirs@fsrd.untar.ac.id](mailto:nashirs@fsrd.untar.ac.id), [andrey.effendi@matanauniversity.ac.id](mailto:andrey.effendi@matanauniversity.ac.id)

\*Pen.Korespondensi

**Abstrak** —Hotel Horison Grand Serpong berlokasi di Tangerang dimana perkembangan infrastruktur berkembang dengan cepat. Hotel ini mengalami *rebranding* pada tahun 2018, hal ini membuka kesempatan untuk menerapkan konsep desain baru yang lebih sesuai dengan visi pengelola baru, yaitu PT. Metropolitan Golden Management. Visi pengelola hotel adalah memadukan budaya dimana hotel berada dengan desain interior hotel. Maka tujuan penulisan ini adalah bagaimana menerapkan tema yang sudah didapatkan penulis pada restoran hotel. Penulisan ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, dimana metode ini mendeskripsikan objek berdasarkan data yang didapatkan. Hasil penulisan yang didapatkan adalah menerapkan tema “Ekletik Lenggang Cisadane” yang diambil dari tarian tradisional Tangerang. Penerapan tema dilakukan dengan mengolah unsur-unsur yang terdapat didalam tarian kedalam desain interior, seperti kostum penari, ragam hias yang digunakan dan warna yang digunakan.

**Kata kunci:** Hotel, Penerapan, Restoran, Tema.

## I. PENDAHULUAN

Perkembangan di era globalisasi mempengaruhi berbagai aspek, salah satunya adalah perkembangan infrastruktur yang mempengaruhi mobilitas manusia. Pergerakan manusia yang semakin mudah menyebabkan terjadi peningkatan akomodasi pada suatu daerah baik secara kuantitatif dan kualitatif.

Menurut analisis properti, Anton Sitorus, dengan tahap pembangunan infrastruktur transportasi yang tinggi di wilayah penyangga Jakarta seperti di Tangerang (Kota Tangerang, Kota Tangerang Selatan, dan Kabupaten Tangerang) telah memicu pertumbuhan properti atau di kawasan tersebut (Dirgantara, 2019). Salah satu

hotel di Tangerang adalah Hotel Horison Grand Serpong yang mengalami *rebranding* pada tahun 2018. Hotel ini merupakan hotel berbintang empat yang kini dikelola oleh PT. Metropolitan Golden Management dengan visi, “*to be a world class hospitality company that blends local wisdom with Indonesian authenticity.*” Hotel Horison Grand Serpong memiliki empat tipe kamar dengan berbagai fasilitas lainnya seperti, restoran, *lounge*, ruang pertemuan, dll.

Restoran dan *lounge* hotel menawarkan potensi untuk memberikan identitas individu pada hotel dan memberikan kesan bermakna kepada pengunjung. Umumnya, terdapat satu restaurant atau *lounge* di sekitar lobi hotel, atau gerai makanan dan

minuman yang lebih khusus, untuk menciptakan kategori yang lebih kompleks dari area publik. Namun, kualitas dan karakter ini sangat bervariasi sehingga program dan desain setiap outlet harus bisa dikembangkan secara individual, berdasarkan pasar lokal dan persaingan yang ada (Penner, 2013).

Merancang restoran dan *lounge* dibutuhkan pemahaman mengenai pola perilaku manusia terhadap makanan. Misalnya, lebih banyak orang yang makan tidak sesuai pada jamnya, tidak memakan sarapan namun mengambil kopi pagi yang lebih banyak, hingga menunda waktu jam malam untuk camilan. Wisatawan lebih menghargai restaurant yang menyediakan sistem *self-service*, seperti *buffet*, atau bar salad dimana mereka bisa menentukan sendiri porsi dan mengelola waktu makan.

Seorang desainer dapat melihat identifikasi komponen desain restoran dan *lounge* berdasarkan daftar pemeriksaan makanan dan minuman. Objektifitas desain mengikuti konsep operasional dan penjualan secara langsung dari pengelola. Berdasarkan dari menu makanan dan jenis operasional, maka tema desain restoran dapat ditentukan. Restaurant yang menyediakan makan pagi, siang dan malam harus memiliki desain yang mudah beradaptasi dan fleksibel menyesuaikan

dengan intensitas pengunjung yang datang (Penner, 2013).

Berangkat dari pemahaman bahwa *outlet* makanan dan minuman pada hotel dapat menjadi sebuah identitas untuk sebuah hotel. Maka tujuan dari penulisan ini adalah bagaimana tema desain yang sesuai dengan visi pengelola hotel dapat diterapkan pada restoran hotel. Penerapan tema desain juga mempertimbangkan untuk membentuk dan menunjukan identitas hotel didalam perancangan restoran.

## II. METODE

Proses perancangan menggunakan metode delapan tahap metode mendesain menurut Rosemary dan W. Otie Kilmer dari *Designing Interior 2<sup>nd</sup> Edition*. Kedelapan tahap tersebut dikelompokkan kedalam dua fase, yaitu analisis dan sintesis.

Fase analisis terdiri dari *commit*, *state*, *collect* dan *analyze*, sedangkan fase sintesis terdiri dari *ideate*, *choose*, *implement* dan *evaluate*. Setiap proses mendesain berkontrasi pada satu tahap sebelum berpindah ke tahap selanjutnya.

Tahap *commit* merupakan tahapan dimana perancang mengenali serta menerima permasalahan desain dan memulai komitmen. Hal ini diterapkan dengan membuat daftar prioritas atau

penghargaan untuk diri sendiri jika sudah melakukan sesuatu. Kemudian, pada tahap *state*, ditentukan permasalahan, batasan dan asumsi yang dilakukan dengan membuat daftar batasan permasalahan.

Tahap ketiga, *collect*, merupakan pengkategorian data dari tahapan *state* untuk memperjelas prioritas dan faktor yang diinginkan. Tahapan ini umumnya dikenal sebagai "*programming*". Selanjutnya pada tahap *analyze*, data-data kembali dikategorikan sesuai kategori masing-masing, misalkan konsep skematik, matriks, analisis zoning, supaya tidak menyulitkan proses menganalisis karena kelimpahan data.

Kemudian masuk kedalam fase sintesis yang diawali dengan *ideate*, dimana merupakan tahapan untuk mencari ide-ide dan alternatif desain secara kreatif untuk mencapai tujuan perancangan. Cara yang dilakukan dapat melalui *brainstorming* dan diskusi kelompok. Selanjutnya pada tahapan *choose*, desainer menentukan pilihan terbaik yang sesuai dengan kebutuhan dan permintaan klien. Setelah menentukan pilihan terbaik maka pada tahapan *implement*, ide-ide yang sudah didapatkan kemudian dilaksanakan dan memberikan bentuk fisik. Tahapan ini mengkomunikasikan ide melalui gambar kerja, gambar presentasi 3d atau bentuk

presentasi konsep lainnya. Kemudian tahapan *evaluate* baru terlaksana apabila permasalahan sebelumnya sudah selesai. Pada dunia pendidikan, evaluasi diberikan oleh dosen.

Penulisan ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pengumpulan data melalui studi pustaka. Penelitian kualitatif merupakan penelitian untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, persepsi, dan pemikiran secara individual maupun kelompok (Sukmadinata, 2011:60). Metode deskriptif berfungsi untuk mendeskripsikan objek yang diteliti melalui data yang telah terkumpul sebagaimana adanya (Sugiyono, 2012:29). Maka metode kualitatif deskriptif merupakan metode untuk menskripsikan objek atau fenomena berdasarkan data yang didapatkan oleh penulis.

Studi pustaka adalah teknik pengumpulan data dari buku-buku yang berkenan dengan masalah dan tujuan penelitian. Buku tersebut dianggap sebagai sumber data yang akan diolah dan dianalisis (Daniel A.R, 2009:80).

Observasi lapangan. Objek penelitian merupakan restoran Santan yang merupakan restoran utama pada Hotel Horison Grand Serpong, Tangerang, Banten.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hotel Horison Grand Serpong merupakan salah satu hotel berbintang empat yang terdapat di wilayah Serpong, hotel ini mengalami *rebranding* pada tahun 2018. Hotel ini memiliki berbagai fasilitas umum yang bisa dinikmati oleh tamu hotel atau publik, salah satunya adalah Restoran Santan.

Restoran Santan menyajikan makan pagi, siang dan malam, dengan intensitas pemakaian tertinggi ketika makan pagi. Tema didapatkan berdasarkan hasil analisis, yaitu, Ekletik Lenggang Cisadane. Salah satu pertimbangan dalam pemilihan tema adalah visi pengelola yang ingin menjadi perusahaan penyedia jasa pelayanan yang menggabungkan kearifan lokal dimana hotel berada dengan kebudayaan Indonesia. Dikarenakan lokasi hotel yang berada di Indonesia maka kearifan lokal diambil dari lokasi dimana hotel berada.

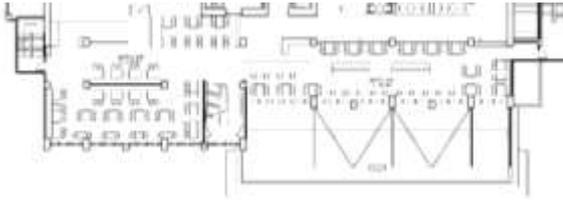
Tema ini memiliki pengertian daerah Tangerang yang memiliki masyarakat heterogen dengan percampuran dari berbagai kebudayaan dan Lenggang Cisadane merupakan tarian tradisional Tangerang dan dipilih karena merupakan kebudayaan yang benar-benar berasal dari Tangerang. Tarian ini mencerminkan keberagaman kebudayaan di Tangerang, seperti kebudayaan Arab, Melayu, Cina dan

Betawi. Lenggang Cisadane bermaksud untuk menunjukkan keceriaan, kelincihan dan kecantikan gadis – gadis Tangerang. Lenggang berarti gerakan yang melenggang, sedangkan Cisadane merupakan ikon Tangerang. Gaya yang digunakan adalah gaya ekletik dimana memadukan berbagai elemen interior, seperti tekstur dan gaya. Perpaduan gaya yang digunakan adalah kontemporer dan etnik. Perpaduan ini dirancang untuk mendapatkan keharmonisan estetika yang unik.



Gambar 1. Tarian Lenggang Cisadane (Sumber: google.com, 2020)

Pengaturan *layout* restoran terbagi kedalam dua bagian, yaitu area kiri dan kanan. Pembagian area ini dapat mempermudah menutup area yang tidak dibutuhkan pada waktu tertentu. Penataan meja juga dibuat berpasangan atau genap, serta penggunaan bentuk persegi untuk memudahkan menggabungkan meja untuk jumlah tamu yang lebih banyak.



Gambar 2. Layout restoran (Sumber: Nataraharja, 2021)

Penggunaan warna yang digunakan adalah perpaduan warna merah, hijau dan warna-warna diantaranya untuk memberikan keharmonisan pada ruangan. Warna ini diambil dari kostum penari yang menggunakan kombinasi warna-warna cerah, seperti merah dan hijau. Selain itu, konsep garis melengkung yang diambil dari gerakan penari yang melenggang dan juga terinspirasi dari sungai cisadane. Konsep garis ini diterapkan pada elemen interior, seperti lantai, dinding atau plafon.

Gambar dibawah merupakan area masuk restoran, garis melengkung mendominasi pada desain dinding atau partisi. Bentuk desain yang berlapis terinspirasi dari aliran sungai Cisadane. Desain meja penerima tamu mengutamakan fungsi dan keserhanaan desain untuk menyeimbangi desain pada dinding yang sudah cukup ramai.



Gambar 3. Perspektif area masuk restoran (Sumber: Nataraharja, 2021)

Area sebelah kanan restoran merupakan area yang berhubungan dengan dapur utama, sehingga area ini menjadi area yang akan selalu dibuka untuk kegiatan makan pagi hingga malam. Sedangkan area sebelah kiri dapat dibuka jika restoran memerlukan kapasitas tempat duduk yang lebih banyak, seperti pada jam makan pagi. Pembagian ini dilakukan supaya layout restoran memiliki fleksibilitas pembagian ruangan sesuai kebutuhan.



Gambar 4. Perspektif area makan kanan restoran (Sumber: Nataraharja, 2021)



Gambar 5. Perspektif area makan kiri restoran (Sumber: Nataraharja, 2021)

Penerapan desain untuk area makan lebih mengacu kepada kostum penari, ornamen yang digunakan, serta pengaruh budaya yang mempengaruhinya. Penggunaan garis-garis melengkung diterapkan pada pola lantai dan plafon ruangan. Penggunaan garis tersebut menjadi aksen dengan penggunaan warna yang berbeda dibandingkan sekitarnya, serta dengan cahaya dari *hidden lamp* semakin menunjukkan desain sebagai penunjuk sirkulasi dalam ruangan.

Penggunaan partisi yang tidak penuh menutupi satu dinding pada area makan sebelah kanan bertujuan untuk memberikan kesan yang terbuka dan luas pada ruangan. Pemberian desain pada partisi terinspirasi dari bentuk aliran sungai.

Selain itu penggunaan cermin pada dinding juga membantu memberikan kesan ruangan yang lebih luas. Penggunaan kain bermotif batik cina Peranakan juga digunakan untuk menunjukkan budaya yang mempengaruhi tari Lenggang Cisadane. Penggunaan warna merah dan hijau juga

dikombinasikan dengan material pelapis kayu *cherry* yang berwarna sedikit kemerahan.



Gambar 6. Perspektif area makan kiri restoran (Sumber: Nataraharja, 2021)

Motif bunga peony digunakan pada dinding partisi area makan sebelah kanan restoran. Motif ini banyak digunakan pada kebaya encim dan selendang yang merupakan kostum penari. Bunga berjumlah tigabelas melambangkan jumlah penari Lenggang Cisadane. Penyusunan panel motif peony berwarna hijau terinspirasi dari motif *tile* cina Peranakan. Selain itu material yang digunakan pada dinding partisi merupakan percampuran dari *tile* mozaik dan kayu.

#### IV. SIMPULAN

Penerapan tema "Ekletik Lenggang Cisadane" pada Restoran Santan di Horison Grand Serpong dipilih dikarenakan mempertimbangkan visi pengelola hotel yang baru. Tema ini diangkat dari tarian Tangerang yang mengabungkan berbagai kebudayaan di Tangerang. Penerapan tema

ini dilakukan dengan mengolah komponen-komponen pada tarian Lenggang Cisadane, seperti kostum dan filosofinya.

Komponen-komponen tersebut lalu diolah untuk diterapkan kedalam desain restoran, seperti penerapan motif bunga peony yang terdapat pada kebaya encim dijadikan motif dekorasi didalam restoran.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Daniel, AR., Endang dan Wasriah. 2009. *Metode Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Laboratorium PKn UPI.

Kilmer, Rosemary dan W. Otie Kilmer. 2014. *Designing Interior Second Edition*. New Jersey: Wiley.

Natarahardja, Y. A., 2021. Perancangan Interior Hotel Horison Grand Serong di Tangerang, Jakarta: Universitas Tarumanagara

Penner, Richard H., Lawrence Adams, Walter Rutes. 2013. *Hotel Design, Planning and Development*. London: Routledge.

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.

Sukmadinata, Nana Syaodih. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

