



Pengaruh variasi plating masa kini terhadap dimensi meja makan restoran

Setiamurti Rahardjo,^{1*} Victorina Geraldine,² Ahmad Muzzayin Dina Wari³

^{1,2,3} Program Studi Desain Interior, Universitas Telkom, Bandung, Indonesia

Abstract

Along with the times, the human lifestyle also continues to develop, this also affects the facilities of public space one of which is a restaurant. In the present era, the restaurant is used not only for places to eat and drink but also as a gathering place, relax, or as other self-image accommodation. This makes the restaurant also develops following the development of human lifestyle trends today, ranging from building design, room, furniture, tableware, to the way of serving food and drinking or plating variations in the restaurant. The development of plating variation is also adjusted from the style, shape, and dimensions of the tableware used by adjusting the type, theme and menu of the current trend. Today, one of Indonesia's many cities has its culinary tourism area is Bandung. Therefore, the authors conducted research on several popular restaurants in Bandung such as 180 Coffee and Music, Al Jazeera Signature, Miss Bee Providore, and Gormeteria regarding variations in present plating to individual plating variations, plating variations when there were sharing items, variations in plating when there were other items from the current lifestyle section such as cellphones, wallets, and so on, so that they can find out the effect of variations in current plating on the dimensions of the restaurant dining table.

Key words: *lifestyle, restaurant, plating variation*

Abstrak

Seiring perkembangan zaman, gaya hidup manusia juga terus berkembang, hal ini mempengaruhi pula pada fasilitas ruang publik salah satunya adalah restoran. Di era sekarang, restoran tidak hanya digunakan untuk tempat makan dan minum tetapi digunakan pula sebagai tempat berkumpul, bersantai, atau sebagai akomodasi citra diri lainnya. Hal tersebut membuat restoran juga ikut berkembang mengikuti perkembangan tren gaya hidup manusia saat ini, mulai dari desain bangunan, ruangan, furnitur, peralatan makan, hingga cara penyajian makan dan minum atau variasi plating pada restoran. Perkembangan variasi plating juga disesuaikan dari gaya, bentuk, serta dimensi peralatan makan yang digunakan dengan menyesuaikan jenis, tema dan menu dari tren masa kini. Saat ini salah satu kota di Indonesia yang banyak memiliki area wisata kulinernya adalah Bandung. Oleh sebab itu, penulis melakukan penelitian pada beberapa restoran populer di Bandung seperti 180 Coffee and Music, Al Jazeera Signature, Miss Bee Providore, dan Gormeteria mengenai variasi plating masa kini terhadap variasi plating individu, variasi plating ketika ada *sharing item*, variasi plating ketika ada benda-benda lain dari bagian gaya hidup sekarang seperti ponsel, dompet, dan sebagainya, sehingga dapat diketahui pengaruh variasi plating masa kini terhadap dimensi meja makan restoran.

Kata kunci: gaya hidup, restoran, variasi plating

1. Pendahuluan

Sebagai salah satu destinasi wisata kuliner, perkembangan restoran di kota Bandung terjadi sangat pesat (Astuti & Hanan, 2011). Perkembangan restoran terjadi karena menyesuaikan gaya hidup masyarakat sekarang yang padat dengan aktivitasnya lalu mencari kepraktisan dalam memenuhi kebutuhan makan dan minum sekaligus memenuhi kebutuhan

rutinitas lain (Tariq, 2020). Hal tersebut berpengaruh pada peran restoran yang tidak hanya sebagai tempat makan dan minum tetapi juga sebagai tempat berkumpul, bersosialisasi dan bersantai (Rachmawati, 2016). Dari sudut pandang desain, fenomena ini berpengaruh pada interior restoran contohnya terdapat berbagai inovasi tema restoran di Bandung yang diterapkan, seperti pada restoran Gormeteria, Al Jazeera Signature, Goldstar 360, Pinisi Resto, dan

* Corresponding author e-mail : icusrahardjo@telkomuniversity.ac.id

sebagainya. Adanya berbagai tema konsep yang diterapkan dapat menjadi ciri khas restoran serta mendukung kenyamanan pengunjung saat berlama-lama di restoran (Kurniawan & Wahyudie, 2016). Adanya inovasi tema restoran juga dapat mendukung fenomena yang terjadi di masa sekarang, yaitu pelanggan restoran yang cenderung mengutamakan estetika interior restoran dan penyajian makanannya, hal ini berkaitan dengan tren masa kini yaitu makan cantik atau *aesthetic eating* yang mendukung estetika visual saat difoto dan diunggah di media sosial (Fitria, 2015). Selain penting untuk estetika, penyajian makanan juga merupakan hal penting yang dapat mempengaruhi kesan pada rasa makanan (Zampollo, *et.al.*, 2012). Adanya fenomena-fenomena tersebut berpengaruh pada perkembangan variasi plating, mulai dari cara penyajian, gaya, bentuk, serta dimensi peralatan makan dan minum yang digunakan. Disamping itu, fenomena unggah foto makan cantik ke media sosial berkaitan dengan gaya hidup pengunjung yang suka membawa ponsel ke restoran, dalam sudut pandang marketing hal ini dapat dijadikan medium mempromosikan restoran melalui unggahan tersebut atau menarik minat pengunjung melalui diskon harga dengan aplikasi restoran yang dapat diakses melalui ponsel pengunjung (Nyheim, *et.al.*, 2015). Hal tersebut dapat menjadi bentuk pelayanan kreatif dan inovatif untuk mendukung upaya kepuasan pengunjung sehingga dapat mempertahankan pengunjung (Siswanto & Asriyal, 2019).

Dengan adanya perkembangan variasi plating dan gaya hidup pengunjung yang membawa ponsel, tentunya mempengaruhi daya akomodasi meja makan yang digunakan, sebab penataan peralatan makan dan segala benda yang ada di atas meja makan mempengaruhi dimensi meja makan (Panero & Zelnik, 1979). Permasalahan yang ditemukan adalah apakah dimensi meja makan restoran-restoran sekarang sudah cukup untuk mengakomodasi variasi plating masa kini, atau perlu kebaruan standar dimensi meja makan restoran yang menyesuaikan variasi plating masa kini. Hal ini menjadi pertimbangan restoran sebab kenyamanan furnitur akan mendukung efektivitas kegiatan pengunjung serta berpengaruh pada kenyamanannya sehingga pengunjung akan lebih memilih untuk menghabiskan waktu di restoran (Tanudireja & Solahuddin, 2013). Untuk menjawab permasalahan tersebut, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengetahui daya akomodasi meja makan restoran populer di kota Bandung yang mampu merespon variasi plating masa kini dan barang bawaan pengunjung seperti ponsel, kunci kendaraan atau sebagainya. Sasaran restoran

yang akan menjadi bahan penelitian adalah 4 restoran populer di Bandung yaitu 180 Coffee and Music, Al Jazeera Signature, Miss Bee Providore, dan Gormeteria, alasan menggunakan 4 restoran ini karena restoran-restoran tersebut berjenis sama yaitu *specialty restaurant*, dengan penyajian dan pemesanan menu antar restoran yang identik, serta didukung keunikan tema pada masing-masing restoran sehingga variasi makanan dan platingnya pun bermacam-macam.

2. Bahan dan metode

Untuk mengumpulkan data-data terkait variasi plating pada 4 restoran populer di Bandung yakni 180 Coffee and Music, Al Jazeera Signature, Miss Bee Providore, dan Gormeteria, maka penulis menggunakan metode pengumpulan data observasi, yaitu mengamati langsung dilapangan dengan melibatkan langsung partisipan (Nazir, 1988). Hal yang diamati adalah variasi peralatan makan restoran terkait dengan menyesuaikan pesanan partisipan, seperti pada restoran 180 Coffee and Music dilakukan oleh 3 orang, dengan pemesanan makannya yaitu 1 soup, 2 *main course*, 1 *sharing item*, dan 3 beverage. Kemudian pada restoran Al Jazeera Signature dilakukan oleh 4 orang, dengan pemesanan makannya yaitu 1 *appetizer*, 1 *main course* berupa *sharing item*, 1 *dessert*, dan 4 *beverage*, untuk peralatan makan lainnya ada tambahan 4 piring individu. Pada restoran Miss Bee Providore dilakukan oleh 2 orang, dengan pemesanan makannya yaitu 1 *appetizer*, 1 salad, 1 soup, 1 *main course* berupa *sharing item*, 1 *dessert*, dan 2 *beverage*. Sedangkan untuk restoran Gormeteria dilakukan oleh 3 orang, dengan pemesanan makannya yaitu 1 salad, 1 soup, 3 *main course*, 1 *snack* berupa *sharing item*, 1 *dessert*, dan 3 *beverage*. Selain itu, hal yang diamati adalah variasi plating per individu dan beramai-ramai pada masing-masing restoran, variasi benda-benda penunjang gaya hidup yang dibawa saat makan di restoran seperti ponsel, dompet, kamera, kunci mobil, tas kecil, dan sebagainya, serta dimensi meja makan yang digunakan.

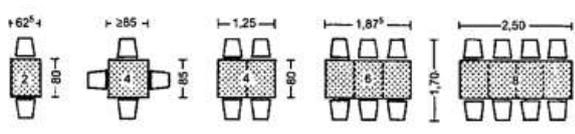
Hasil data observasi yang diperoleh mengenai variasi plating dan dimensi meja makan restoran terkait dikomparasikan dengan beberapa standar yang ditetapkan dalam beberapa literatur. Sumber literatur tersebut adalah Data Arsitek dan Human Dimension. Seperti pada Gambar 1 yaitu standar variasi plating pada buku Data Arsitek (Hardani, 2002), serta pada Gambar 2, 3, dan 4 yaitu standar dimensi meja makan pada buku Data Arsitek (Hardani, 2002) dan buku Human Dimension (Panero & Zelnik, 1979).

- ② Perangkat sarapan 1: Poci teh atau kopi; 2: poci susu; 3: botol selai atau mentega; 4: botol gula; 5: garpu dessert; 6: pisau dessert; 7: sendok teh/kopi; 8: piring dessert; 9: serbet; 10: alas cangkir; n: tatakan kopi
 ③ Perangkat makan siang sederhana 1: garpu makan; 2: pisau makan; 3: sendok kaidu atau sendok hidangan pencuci mulut; 4: sendok makan; 5: gelas bir; 6: gelas anggur atau gelas anggur pencuci mulut; 7: piring sup; 8: piring makan; 9: serbet
 ④ Perangkat Makan malam 1: garpu dessert; 2: garpu ikan; 3: garpu makan pencuci mulut; 4: sendok kaidu atau sendok hidangan pencuci mulut; 5: sendok makan; 6: pisau hidangan pencuci mulut; 7: Pisau ikan; 8: pisau dessert; 9: piring sup; 10: piring makan; 11: serbet; 12: gelas bir; 13: gelas anggur merah atau gelas untuk anggur putih; 14: gelas manis atau gelas anggur dessert.



Gambar 1. Standar variasi plating (Hardani 2002)

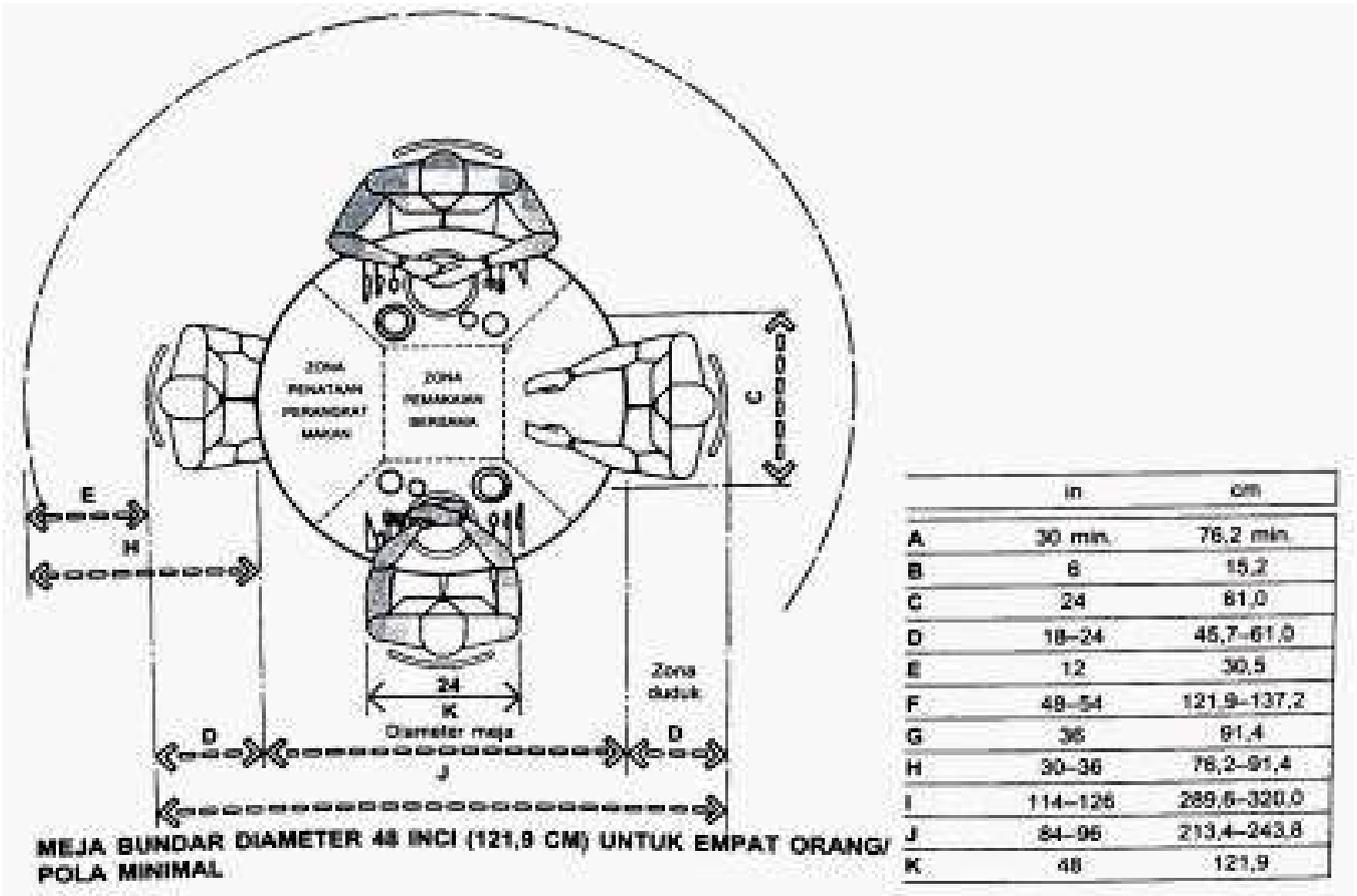
- ① Area yang dibutuhkan bagi operasional dan tamu



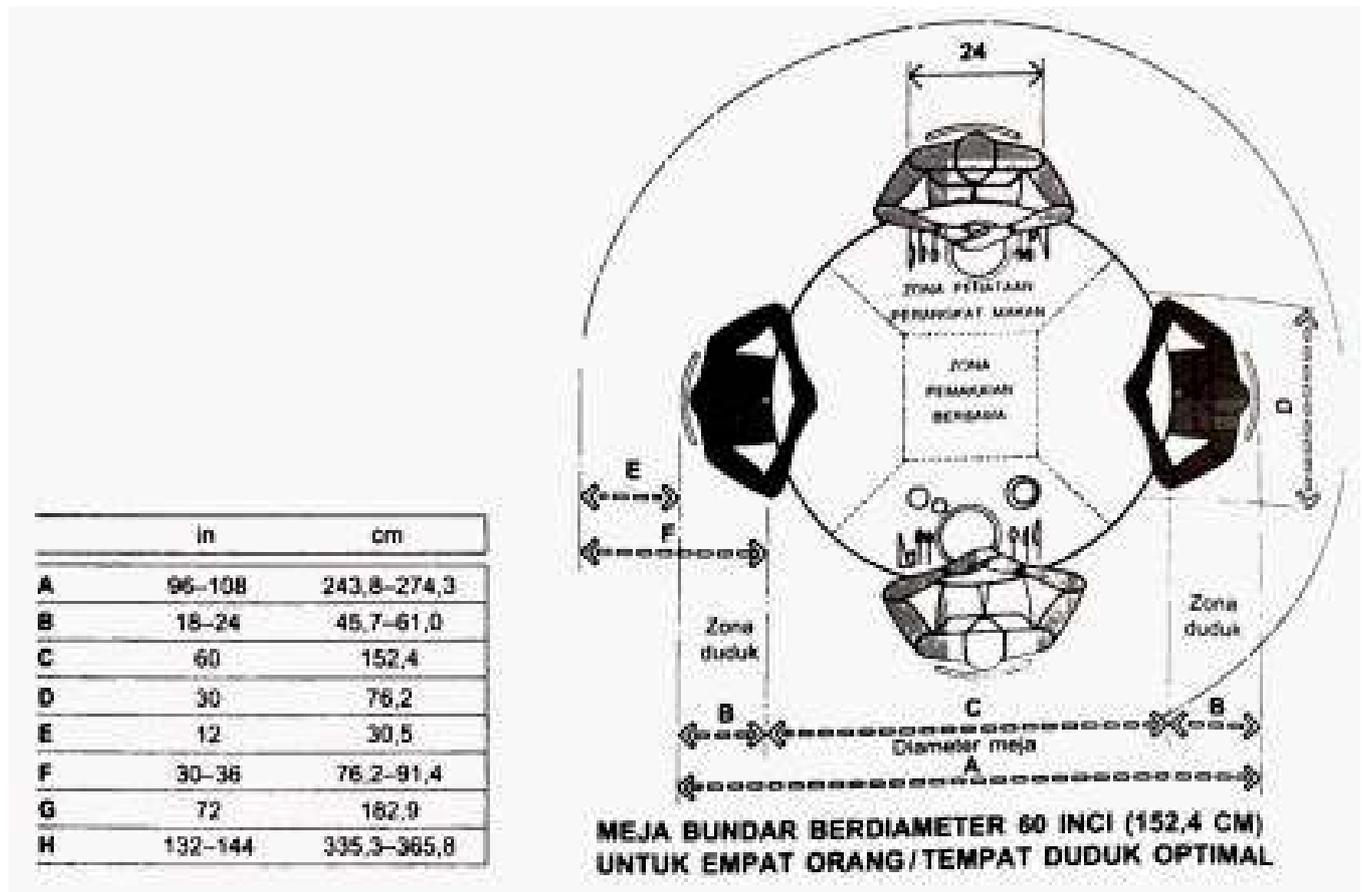
Gambar 2. Standar dimensi meja makan (Hardani 2002)

Gambar 1 menjelaskan standar dimensi variasi plating berdasarkan peralatan makannya. Untuk perangkat sarapan - makan ringan, dimensi variasi platingnya adalah 50 x 36 cm. Untuk perangkat makan siang - makan sederhana, dimensi variasi platingnya adalah 40 x 40 cm. Sedangkan untuk perangkat makan malam - makan besar, dimensi variasi platingnya adalah 50 x 50 cm. Pada Gambar 1 ditunjukkan dengan nomor 2 (perangkat sarapan), nomor 3 (perangkat makan siang), dan nomor 4 (perangkat makan malam).

Gambar 2, 3 dan 4 menjelaskan standar dimensi meja makan berdasarkan jumlah orangnya. Pada Gambar 2 yakni gambar meja makan 4 orang dengan 2 orang sejajar dan berhadapan dengan 2 orang lainnya memiliki standar dimensi yaitu 125 cm x 80 cm. Untuk Gambar 3 merupakan gambar standar minimal dimensi meja makan lingkaran untuk 4 orang adalah 121,9 cm. Sedangkan pada Gambar 4 yakni gambar standar maksimal/optimal dimensi meja makan lingkaran untuk 4 orang adalah 152,4 cm.



Gambar 3. Standar dimensi meja makan bundar untuk 4 orang minimal (Panero & Zelnik, 1979)



Gambar 4. Standar dimensi meja makan bundar untuk 4 orang maksimal (Panero & Zelnik, 1979)

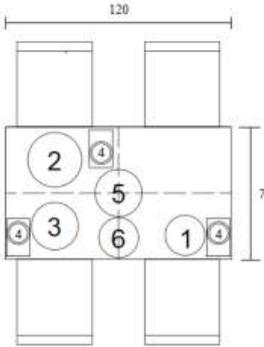
3. Hasil dan Pembahasan

Hasil observasi 4 restoran di Bandung, yakni 180 Coffee and Music, Al Jazeera Signature, Miss Bee Providore, dan Gormeteria, disajikan sebagai berikut. Restoran 180 Coffee and Music merupakan salah satu restoran populer di Bandung yang menyediakan beberapa menu *western* seperti salad, pizza, pasta, *sandwich*, *baked rice*, *dessert*, *coffee*, *mojitos tea*. Tabel 1 dan 2 merupakan data peralatan makan sesuai jenis menu dan variasi plating yang diperoleh dari hasil observasi pada restoran 180 Coffee and Music dengan menggunakan meja makan berbentuk persegi panjang, dimensinya 120 x 70 cm. Penjelasan hasil observasi variasi plating pada Tabel 2 adalah sebagai berikut, pada awalnya piring no.1 dihidangkan, area per individu masih cukup luas. Kemudian saat no.2 dan 3 dihidangkan, area per orang mulai padat dengan menyisakan sedikit untuk meletakkan 1 ponsel/dompot, tetapi ada resiko terjatuh karena dapat tersenggol saat aktivitas makan berlangsung. Saat semua menu telah dihidangkan, area perorangan menjadi terlalu padat dan tidak menyisakan tempat untuk meletakkan benda lain selain peralatan makan seperti HP/dompot.

Tabel 1. Peralatan makan di Restoran 180 Coffee and Music

Peralatan Makan	Jenis Menu	Dimensi
	Hot Soup	Ø21 cm
	Pasta (Main Course)	Ø25 cm
	Asian Delight (Main Course)	Ø29 cm
	Fruity Frost (Beverage)	Gelas Ø12 cm Alas 20 x 12,5 cm
	Pizza (Main Course - Sharing Item)	Ø25,5 cm

Tabel 2. Variasi plating dan dimensi meja makan di Restoran 180 Coffee and Music

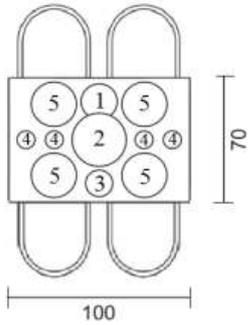
Variasi Plating	Keterangan
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Soup (Ø 21 cm) 2. Main Course (Ø 29 cm) 3. Main Course (Ø 25 cm) 4. Beverage (Gelas Ø12 cm. Alas 20 x 12,5 cm) 5. Main Course – Sharing Item (Ø25,5 cm) 6. Tempat Tissue (Ø 21 cm)
180 Coffee and Music	

Restoran Al Jazeera Signature merupakan salah satu restoran populer di Bandung dengan memiliki ciri khas khusus yaitu restoran yang menyediakan beberapa menu Timur Tengah seperti *appetizer* contohnya samosa, soup, salad, *main course* seperti berbagai aneka nasi khas dari Timur Tengah, aneka *lamb*, *dessert*, serta aneka *beverage*. Pada Tabel 3 dan 4 merupakan data peralatan makan sesuai jenis menu dan variasi plating yang diperoleh dari hasil observasi pada restoran Al Jazeera Signature dengan menggunakan meja makan berbentuk persegi panjang, dimensinya 100 x 70 cm.

Tabel 3. Peralatan makan di Restoran Al Jazeera Signature

Peralatan Makan	Jenis Menu	Dimensi
	<i>Appetizer</i>	Ø20 cm
	<i>Main Course – Sharing Item</i>	Ø30 cm
	<i>Dessert</i>	Ø15 cm
	<i>Beverage</i>	Ø10 cm
	- (Tambahan Piring)	Ø25 cm

Tabel 4. Variasi plating dan dimensi meja makan di Restoran Al Jazeera Signature

Variasi Plating	Keterangan
	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Appetizer</i> (Ø20 cm) 2. <i>Main Course – Sharing Item</i> (Ø30 cm) 3. <i>Dessert</i> (Ø10 cm) 4. <i>Beverage</i> (Ø10 cm) 5. Tambahan piring individu (Ø25 cm)
Al Jazeera Signature	

Piring no.5 sudah tersedia di atas meja, saat piring no.1 dihidangkan (Tabel 4). Area per individu masih cukup untuk mengakomodasikan menu yang dihidangkan dan benda selain peralatan makan. Kemudian menu no.2 dihidangkan di tengah meja. Saat setelah diletakkan area makan menjadi sedikit padat dengan menyisakan sedikit untuk meletakkan 1 ponsel/dompet, tetapi ada resiko terjatuh karena dapat tersenggol saat aktivitas makan berlangsung. Saat semua menu telah dihidangkan, area perorangan menjadi terlalu padat dan tidak menyisakan tempat untuk meletakkan benda lain selain peralatan makan seperti HP/dompet.

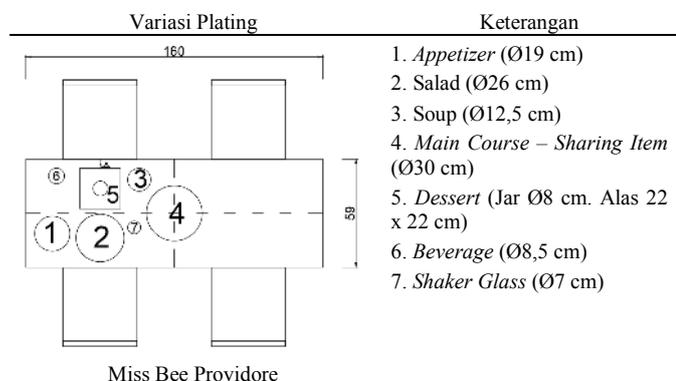
Restoran Miss Bee Providore merupakan salah satu restoran populer di Bandung dengan menyediakan beberapa menu seperti salad, *sandwich*, burger, *appetizer* seperti *cheese fries*, *onion ring*, dan lain-lain, *main course* seperti pasta, lasagna, *grilled chicken/seafood*, aneka macam *steak*, serta aneka macam nasi, *dessert* seperti *banana dragon bowl*, *pot plant chocolate mousse*, atau aneka macam es krim, dan *sharing item* seperti pizza, martabak, dan sebagainya, serta aneka *beverage* seperti *smoothies*, *milkshake*, aneka teh, jus dan soda. Tabel 5 dan 6 merupakan data peralatan makan sesuai jenis menu dan variasi plating yang diperoleh dari hasil observasi pada restoran Miss Bee Providore dengan menggunakan meja makan berbentuk persegi panjang, dimensinya 160 x 59 cm.

Penjelasan hasil observasi variasi plating pada Tabel 6 adalah sebagai berikut, pada awalnya objek no.1 dihidangkan no.4 diletakkan di tengah meja karena merupakan menu *main course - sharing item*. Kemudian seluruh pesanan dihidangkan pada saat bersamaan, saat seluruhnya telah diletakkan area perorangan menjadi terlalu padat dan tidak menyisakan tempat untuk meletakkan benda lain selain peralatan makan seperti ponsel/dompet.

Tabel 5. Peralatan makan di Miss Bee Providore

Peralatan Makan	Jenis Menu	Dimensi
	<i>French Fries (Appetizer)</i>	Ø19 cm
	Salad	Ø26 cm
	Soup	Ø12,5 cm
	Pizza (<i>Main Course – Sharing Item</i>)	Ø30 cm
	Vanilla Ice Cream (Dessert)	Jar Ø8 cm Alas 22 x 22 cm
	Smoothies (Beverage)	Ø8,5 cm
	Shaker Glass	Ø7 cm

Tabel 6. Variasi plating dan dimensi meja makan di Restoran Miss Bee Providore



Tabel 7. Peralatan makan di Restoran Gormeteria

Peralatan Makan	Jenis Menu	Dimensi
	Salad	Ø23 cm
	Soup	Bowl Ø14 cm Alas Ø21 cm
	<i>Creamy Mushroom Pasta (Main Course)</i>	Ø24 cm
	<i>Dynamite Salmon Seared (Main Course)</i>	27 x 14 cm
	<i>Japanese Curry (Main Course)</i>	Ø26 cm
	<i>Crab Rangoon (Snack – Sharing Item)</i>	Saus Ø7 cm Piring Ø21 cm
	<i>Butterscotch Choco Mile Crepes (Dessert)</i>	Ø20 cm
	<i>Secret Garden (Beverage)</i>	Gelas Ø7,5 cm Alas Ø9 cm
	<i>Peach Tea (Beverage)</i>	Ø6 cm
	<i>Banana Smoothies (Beverage)</i>	Ø7 cm
	- (<i>Tempat Cutleries</i>)	Ø21 cm

Tabel 8. Variasi plating dan dimensi meja makan pada Restoran Populer Terkait

Variasi Plating	Keterangan
<p style="text-align: center;">Gormeteria</p>	1. Salad (Ø23 cm)
	2. Soup (<i>Bowl</i> Ø14 cm. Alas Ø21 cm)
	3. <i>Main Course</i> (Ø24 cm)
	4. <i>Main Course</i> (27 x 14 cm)
	5. <i>Main Course</i> (Ø26 cm)
	6. <i>Snack – Sharing item</i> (Ø24 cm)
	7. <i>Dessert</i> (Ø20 cm)
	8. <i>Beverage</i> (Gelas Ø7,5 cm. Alas Ø9 cm)
	9. <i>Beverage</i> (Ø6 cm)
	10. <i>Beverage</i> (Ø7 cm)
	11. Tempat <i>Cutleries</i> (Ø21 cm)

Objek amatan ketiga, yaitu Restoran Gormeteria juga merupakan salah satu restoran populer di Bandung dengan menyediakan beberapa menu yang dikelompokkan berdasarkan tipe makanan seperti *mains*, soup, salad, *snacks*, *pastries*, *cake* dan asal daerah makanan contohnya terdapat menu *Western*, *Vietnamese special*, *Asians and locals*, dan *Japanese special*, sedangkan untuk menu *beverage* seperti *smoothies*, *milkshake*, aneka teh, jus, *coffee*, *mocktail*, *beer*, dan sebagainya. Pada Tabel 7 dan 8 merupakan data peralatan makan sesuai jenis menu dan variasi plating yang diperoleh dari hasil observasi pada restoran Gormeteria dengan menggunakan meja makan berbentuk lingkaran, diameternya 90 cm.

Penjelasan hasil observasi variasi plating pada Tabel 8 adalah sebagai berikut, pada awalnya tempat *cutleries* diletakkan di tengah meja piring no.1 dan 2 dihidangkan, area per individu masih cukup untuk mengakomodasikan menu yang dihidangkan. Setelah selesai, kemudian menu no.3, 4, dan 5 datang dan dihidangkan. Saat menu tersebut dihidangkan, area makan per orang di meja menjadi tidak cukup dan sangat terbatas sehingga beberapa piring bergeser mengambil area makan orang di sebelahnya. Saat seluruh pesanan dihidangkan meja makan menjadi terlalu padat dan tidak menyisakan tempat untuk meletakkan benda lain selain peralatan makan seperti ponsel/dompet, atau benda-benda pelengkap lainnya.

Benda penunjang gaya hidup yang dibawa saat makan di restoran

Saat melakukan observasi pada masing-masing restoran, terlihat bahwa para partisipan membawa benda-benda penunjang gaya hidup mereka seperti ponsel, dompet, kunci mobil, buku dan sebagainya ke dalam restoran. Saat diamati, para partisipan biasanya

meletakkan benda-benda tersebut di saku celananya, kursi yang kosong, atau dipaksa diletakkan di atas meja. Benda-benda tersebut baru dapat diletakkan di atas meja saat ada piring yang telah diangkat oleh pramusaji. Dari hasil observasi, benda-benda penunjang gaya hidup yang dibawa saat makan di restoran, adalah ponsel, dompet, kamera mirrorless, kunci mobil/motor, buku, kotak rokok, korek api gas, dan tas kecil.

Hasil analisis data mengenai variasi plating pada masing-masing restoran terkait menunjukkan bahwa adanya dimensi plating sekarang yang lebih besar mempengaruhi area makan per orang menjadi lebih besar. Selain itu, penambahan benda-benda selain peralatan makan seperti benda penunjang gaya hidup yaitu ponsel, dompet, kunci mobil/motor, dan sebagainya pun dapat mempengaruhi area makan per orang menjadi lebih besar karena benda-benda penunjang gaya hidup tersebut tetap membutuhkan area agar tidak tersenggol atau resiko jatuh. Dari hasil analisis data yang telah dilakukan, maka variasi plating per individu jika disesuaikan dengan tren masa kini dapat disimulasikan menjadi seperti Gambar 5.

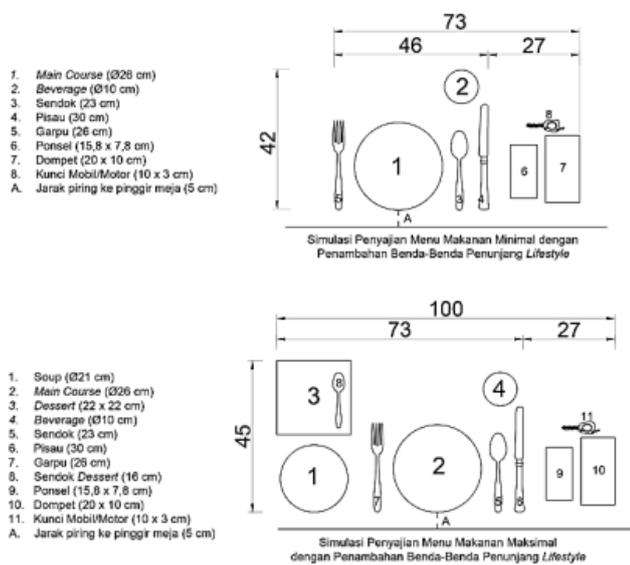
Simulasi variasi plating per individu yang disesuaikan dengan tren gaya hidup masa kini menunjukkan bahwa dimensi dari variasi plating masa kini jauh lebih besar. Hal ini dapat dilihat perbandingannya dengan standar variasi plating yaitu 50 x 36-50 cm maka selisihnya adalah 23-50 cm untuk panjangnya, sedangkan 5-8 cm untuk lebarnya. Perubahan besaran area makan berdasarkan peralatan makan dan benda-benda penunjang *lifestyle* ini dapat mempengaruhi dimensi meja makan menjadi lebih besar.

Hasil analisis data mengenai variasi plating pada masing-masing restoran terkait pun menunjukkan bahwa saat pengunjung makan bersama atau beramai-ramai dalam satu meja biasanya terdapat pesanan dengan jenis *sharing item*. Selain itu, dalam satu meja juga biasanya terdapat benda pemakaian bersama seperti tempat tisu atau tempat *cutleries*. Hal ini dapat dikatakan bahwa setiap meja harus memiliki area pemakaian bersama untuk makanan *sharing item* atau benda pemakaian bersama seperti tempat tisu atau tempat *cutleries*. Apabila area pemakaian bersama disesuaikan dengan variasi plating masa kini, maka dapat disimulasikan menjadi seperti Gambar 6, Gambar 7, Gambar 8, dan Gambar 9.

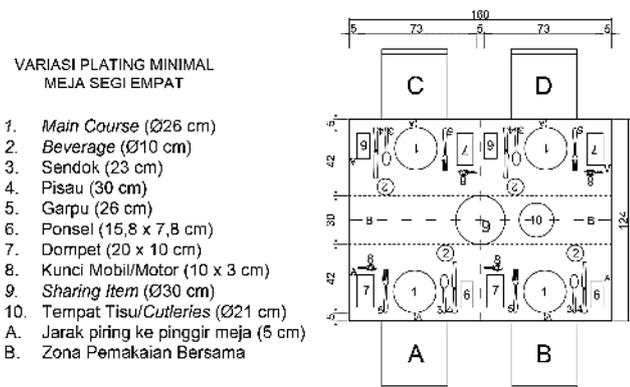
Simulasi pada Gambar 6 menunjukkan meja makan yang telah disesuaikan dengan variasi plating minimal masa kini yakni 73 x 42 cm dan zona pemakaian bersama yang diperlukan yaitu 160 x 30 cm, sehingga menghasilkan dimensi meja makan minimal yaitu 160

x 124 cm. Jika dimensi meja makan pada simulasi Gambar 6 dibandingkan dengan standar dimensi meja makan yaitu 125 x 80 cm maka selisihnya adalah 35 cm pada panjangnya dan 44 cm pada lebarnya.

Simulasi Gambar 7 menunjukkan meja makan yang telah disesuaikan dengan variasi plating maksimal masa kini dan zona pemakaian bersama yang diperlukan yakni 45 x 45 cm, sehingga menghasilkan dimensi meja makan minimal yaitu Ø150 cm. Jika dimensi meja makan pada simulasi Gambar 7 dibandingkan dengan standar dimensi meja makan (yaitu Ø121,9 cm maka selisihnya 28,1 cm.



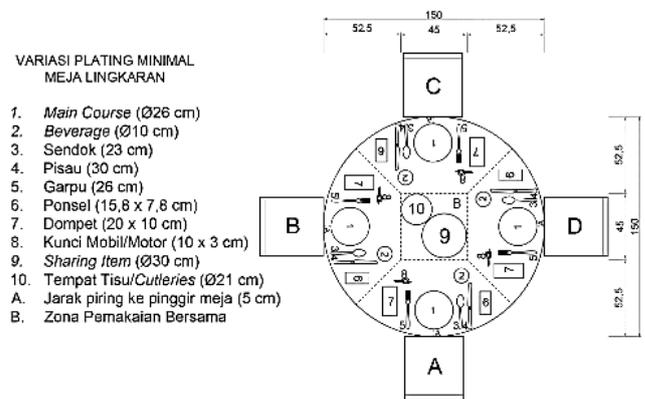
Gambar 5. Simulasi variasi plating per-individu minimal dan maksimal yang disesuaikan dengan tren gaya hidup masa kini



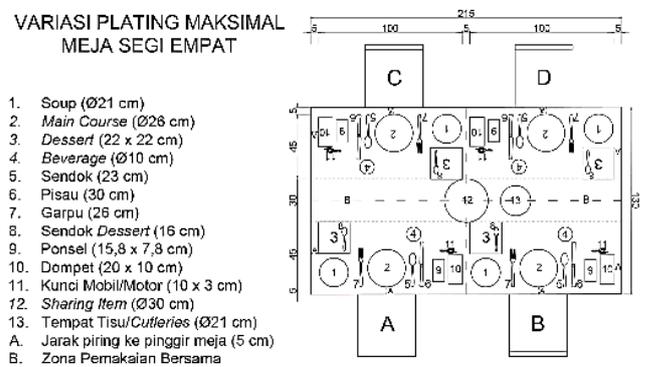
Gambar 6. Simulasi Plating Minimal Meja Persegi Panjang untuk 4 orang

Simulasi Gambar 8 menunjukkan meja makan yang telah disesuaikan dengan variasi plating maksimal masa kini yakni 100 x 45 cm dan zona pemakaian bersama yang diperlukan yaitu 215 x 30 cm, sehingga menghasilkan dimensi meja makan maksimal yakni 215 x 130 cm. Jika dimensi meja makan pada simulasi Gambar 8 dibandingkan dengan standar dimensi meja makan yaitu 125 x 80 cm maka selisihnya adalah 90 cm pada panjangnya dan 50 cm pada lebarnya.

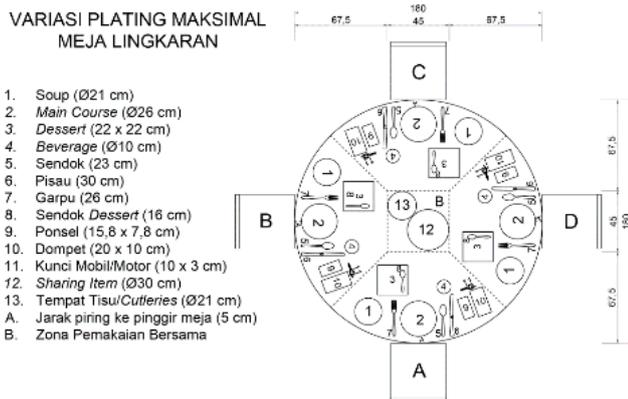
Simulasi Gambar 9 menunjukkan meja makan yang telah disesuaikan dengan variasi plating maksimal masa kini dan zona pemakaian bersama yang diperlukan yakni 45 x 45 cm, sehingga menghasilkan dimensi meja makan maksimal yaitu Ø180 cm. Jika dimensi meja makan pada simulasi Gambar 9 dibandingkan dengan standar dimensi meja makan yaitu 152,4 cm maka selisihnya adalah 27,6 cm.



Gambar 7. Simulasi Plating Minimal Meja Lingkaran untuk 4 orang



Gambar 8. Simulasi Plating Maksimal Persegi Panjang untuk 4 orang



Gambar 9. Simulasi plating maksimal meja lingkaran untuk 4 orang

Berdasarkan uraian dalam pembahasan di atas, dapat diketahui bahwa adanya variasi plating masa kini dengan penambahan area pemakaian bersama dan barang bawaan pengunjung, dapat mempengaruhi dimensi meja makan menjadi lebih besar. Hal ini telah dibuktikan melalui perbandingan hasil data observasi pada beberapa restoran terkait dengan standar-standar dimensi yang digunakan. Selain itu, dari pembahasan ini pun dapat diketahui perlu ada kebaruan standar dimensi meja makan restoran, seperti untuk dimensi meja makan persegi panjang minimal adalah 160 x 124 cm dan maksimal adalah 215 x 130 cm, serta dimensi meja lingkaran minimal adalah Ø150 cm dan maksimal adalah Ø180 cm. Adapun fungsi dari ukuran minimal tersebut adalah agar pengunjung dapat makan dengan nyaman saat makan ringan dan saat membawa benda penunjang *lifestyle*, keuntungan dari ukuran minimal ini dapat menghemat luas ruang yang digunakan dibandingkan dengan ukuran maksimal, tetapi kerugiannya adalah kurangnya fleksibilitas untuk mengakomodasi jumlah makanan yang besar/banyak. Sedangkan fungsi dari ukuran maksimal tersebut adalah agar pengunjung dapat makan dengan nyaman saat menu makan besar dan saat membawa benda penunjang *lifestyle*, keuntungan dari ukuran maksimal ini adalah fleksibel untuk mengakomodasi jumlah makanan yang besar/banyak, serta fleksibel untuk mengakomodasi penambahan orang tetapi hal ini dapat mengurangi ke-optimalan dari areanya. Untuk kekurangannya penggunaan meja ini lebih banyak luas ruang yang digunakan.

4. Kesimpulan

Dari hasil analisis pada 4 objek restoran populer terkait dapat diketahui bahwa adanya variasi plating masa kini dengan penambahan area pemakaian bersama dan barang bawaan pengunjung sekarang dapat mempengaruhi dimensi meja makan menjadi lebih besar. Dari hasil analisis 4 objek restoran tersebut ditemukan ada 2 macam bentuk meja makan yang umum digunakan, yaitu persegi panjang dan lingkaran. Jika bentuk meja makan tersebut disesuaikan dengan variasi plating masa kini, penambahan area pemakaian bersama, dan barang bawaan pengunjung sekarang maka rekomendasi dimensi meja makan yang dapat mengakomodasinya yaitu untuk meja makan persegi panjang minimal adalah 160 x 124 cm dan maksimal adalah 215 x 130 cm. Sedangkan untuk dimensi meja lingkaran minimal adalah Ø150 cm dan maksimal adalah Ø180 cm. Dimensi meja makan tersebut dapat digunakan untuk mengakomodasi 2-4 orang. Rekomendasi dimensi tersebut lebih besar dibandingkan standar dimensi meja makan yang ada. Dari seluruh pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa perlu adanya kebaruan standar dimensi meja makan restoran karena ukuran standar yang ada sudah tidak relevan jika disesuaikan dengan trend masa kini.

Daftar Pustaka

- Astuti, S., & Hanan, H. (2011). The Behavior of Consumer Society in Consuming Food at Restaurants and Cafes. *Journal of ASIAN Behavioural Studies*, 1(1), 73–82.
- Fitria, H. (2015). Hiperrealitas dalam Social Media (Studi Kasus: Makan Cantik di Senopati pada Masyarakat Perkotaan). *Jurnal Informasi Kajian Ilmu Komunikasi*, 45(2), 87–100.
- Hardani, W. (ed.). (2002). *Data Arsitek Jilid 2*. (33rd ed.). Jakarta: Erlangga.
- Kurniawan, E. & Wahyudie, P. (2016). Desain Interior Restoran 1914 Surabaya dengan Konsep Kolonial Luxury. *Jurnal Sains dan Seni*, 5(2), 163–167.
- Nazir, M. (1988). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia. http://a-research.upi.edu/operator/upload/s_pkn_032713_chapter3.pdf
- Nyheim, P., Xu, S., Zhang, L., & Mattila, A. S. (2015). Predictors of Avoidance Towards Personalization of Restaurant Smartphone Advertising. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 6(2), 145–159.
- Panero, J. & Zelnik, M. (1979). *Human Dimension & Interior Space: A Source Book of Design Reference Standards*. New York: Watson-Guptill Publications.

- Rahmawati, R. (2016). Gaya Hidup dan Restoran Jepang Studi Kasus pada Interior Restoran Sushi Tei Bandung. *Jurnal Desain Interior & Desain Produk*, 1(2), 77–95.
- Siswanto, T. & Asriyal. (2019). Analisis Perbedaan Swafoto (Selfie) dan Kepuasan Konsumen Generasi X dan Generasi Z Pada Restoran di Tangerang Selatan. *Jurnal Liquidity*, 8(2), 91–97.
- Tanudireja, O. & Solahuddin, M. (2013). Ergonomi Ditinjau dari Antropometri pada Interior Restoran Pizza-Hut di Surabaya Timur. *Jurnal Intra*, 1(2), 1–8.
- Tariq, T. (2020). Identifikasi Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Minat Berkunjung ke Oliver Cafe, Jakarta. *Jurnal Interaksi: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 41–49.
- Zampollo, F., Wansink, B., Kniffin, K. M., Shimizu, M., & Omori, A. (2012). Looks Good Enough to Eat: How Food Plating Preferences Differ Across Cultures and Continents. *Cross-Cultural Research*, 46(1), 31–49.
